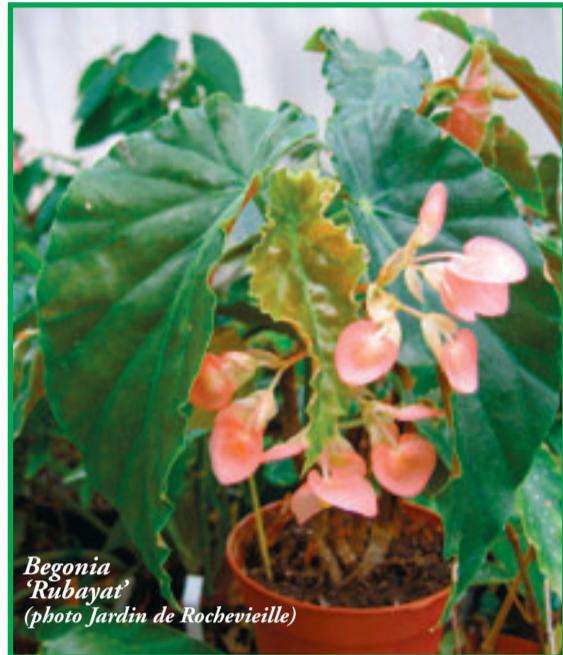


La Gazette des Jardins

n° 64



Begonia
'Rubayat'
(photo Jardin de Rochevieille)

DOSSIER: CE MONDE MERVEILLEUX ET MÉCONNNU DES BEGONIAS

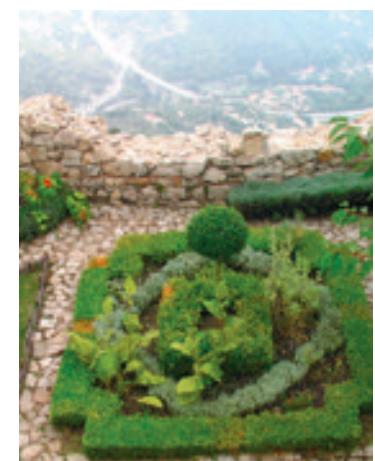
Diversité de forme, de couleur, de feuillage, il y en a pour toutes les envies. Culture en pot, au jardin, Bégonias de l'extrême, et même petit plat cuisiné aux bégonias... Pages 14 à 19

CHOUCHOUTEZ VOS CHOUX !

Vous ne savez pas comment vous y prendre? Vos choux vous prennent le chou ? Qu'à cela ne tienne, Musette vous explique tout tout sur sa méthode. Chou pommé, chou frisé, chou-fleur, brocoli, chou rave, choux de Bruxelles... tous y passent et ça marche! Palim ajoute même en complément deux choux vivaçes. Vous ne savez pas non plus les cueillir? Alain vous donne un petit truc à lui pour récolter les choux verts tout en favorisant de délicieuses et tendres repousses. Il vous raconte aussi ses déboires, sources comme bien souvent d'apprentissage et de quelques découvertes fort intéressantes. Jean-Paul, lui, nous raconte une brève histoire des choux qui vous permettra de les manger plus intelligemment! Mais il n'y a pas qu'à manger qu'ils sont bons, les variétés à feuillage coloré font un effet du tonnerre dans les massifs fleuris... D'ailleurs, les espaces verts des villes en jouent à qui mieux-mieux. Ça nous change des sempiternelles annuelles et ça met une pointe de gaîté dans le décor.

Joëlle Bouana

Pages 6, 7 + bonus en page 27



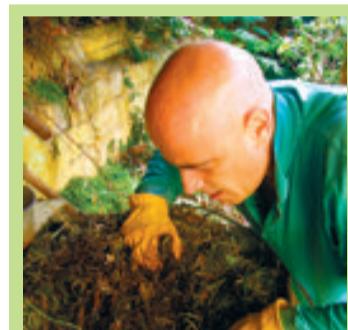
LE JARDIN MÉDIÉVAL
DE SAINTE AGNÈS

Hilaire cette fois-ci ne nous emmène pas au bout du monde, mais au bout de la France, dans l'arrière-pays Mentonnais, à la découverte des simples d'autrefois. Page 31.



HERBES FOLLES

Elles sont tellement jolies ces petites herbes sauvages qui illuminent les prés. Préservons-les ! Pages 5.

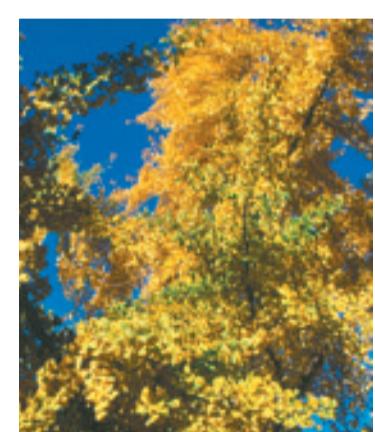


LE POINT SUR LE COMPOST

A chacun son compost, et que du bonheur pour le jardin qui profite de cette nourriture essentielle ! Pages 8 à 11.

STEVIA

Qu'en est-il de cette plante sucrante ? Le marché international, culture au jardin, du jardin à la cuisine. Page 13.



GINKGO

"Les Plantes fossiles, 1er épisode" : le ginkgo. Questions/réponses entre une jardinière et un pro. Conseils de culture. Page 20.

ET AUSSI

BALADE EN SCANIE. P. 2. CALENDRIER DES MANIFESTATIONS. P. 4. UN PTIT COIN DE PARADIS, VOYEUR DE PIVOINES. P. 12. MÉMOIRE DE FILlettes: IMPORT. P. 21. SOYONS CALCI-COOLS AVEC LES PLANTES CALCICOLES. P. 22. LE NOM DE LA CHOSE. P. 23. L'OMBRE DU CÉRISIER. P. 24. PEUT-ON (DOIT-ON) APPRIVOISER LES HÉRISSONS ? P. 25. LES PAPÉS: EROS ET THANATOS. P. 26. LE ROND-POINT RATA-TOUILLE. P. 27. ÉLOIGNER LES ÉTOURNEAUX, LE BEC D'ARGENT, IDÉE AQUATIQUE. P. 28. COURRIER DES LECTEURS. P. 29. BOUTIQUE, ABONNEMENT. P. 30.

Du béton, toujours du béton

J e ne voudrais pas m'immiscer le moins du monde dans les plates-bandes de mes confrères politiques, mais juste un peu. Ça pète dans les banlieues. Certains ressortent le Kärcher. Ma dernière expérience avec cet engin remonte à deux mois quand des ouvriers sont venus pour rafraîchir la façade de mon pavillon. On avait fait le tour pour voir où les arbres risquaient de gêner. Pas de problème, m'assure-t-on. Je baigne dans la confiance. Jusqu'au soir où en rentrant je m'aperçois qu'ils ont passé au nettoyeur haute-pression non seulement des parties maçonées mais aussi, tant qu'on y était, les plantes alentour. Pas directement il est vrai, mais l'effet était spectaculaire : tout ce qui dépassait 30 cm était couché, et les plantes couvre-sol carrément souterraines. Tout neuf, le jardin. Je ne me rappelais même pas que les dalles en ciment étaient roses, ou plutôt j'aurais préféré ne pas m'en souvenir. Comme c'était fait, j'ai rapidement relu les pages de Marc-Aurèle sur le pardon, et j'en ai conclu que tout ce que je pensais sur les maçons était en dessous de la vérité.

Le rapport avec les banlieues ? C'est rien que du béton, du minéral, du travail de maçon. Le Corbu-

sier devait être en vacances au Brésil quand ses adeptes ont conçu ces ensembles. Notez qu'on est en train de s'apercevoir que le maître n'était pas un grand démocrate, tu m'étonnes... En tout cas, quelques décennies plus tard, comme rien n'a daigné



poussé autour hormis une pelouse rachitique et quelques peupliers dans le meilleur des cas, on se retrouve avec des paysages à rendre neurasthénique l'importateur du Prozac lui-même. Cela ne suffit pas à expliquer les poussées de fièvre périodiques, mais ça les nourrit à la petite semaine, surtout quand on n'a jamais l'occasion de voir ailleurs comment la nature peut être belle.

Alors, quitte à passer une fois de plus pour l'hurluberlu de service, je prétends qu'il est de la plus grande urgence de démarrer un plan décentnal de jardinage pour HLM. Si l'on comprend enfin que les plantations et l'entretien peuvent être assurés pour la plupart par les gens qui sont sur place, avec un appui technique de temps à autre, la contrainte budgétaire fera moins obstacle, car à choisir entre une cage d'ascenseur et un massif de pivoines, on sait bien où ira l'argent, fort justement. Si vous connaissez des expériences de ce type, où l'on part de pas grand-chose avec plein d'a priori négatifs et un terrain de m..., vous m'intéressez. Contactez la Gazette des jardins, sous-secrétariat d'état au verdissement populaire, cellule Che Guevara Variegata.

Jean-Paul Collaert

À 18 ans, en fin des années soixante-dix, j'étais plutôt Punk. Oh pas banane colorée et agrafes dans la bouche, plutôt tendance "no future". Alors que tout le monde plongeait avec bonheur dans la société de consommation et du tout automobile, je ne pouvais ignorer les kilotonnes de bombes qui planaient sur nos têtes, les dictatures en plein cœur de l'Europe, la folie du pétrole bon marché et l'inconscience des chimiquiers.

Trente années plus tard, je passe pour un doux illuminé parce que je crois que nous sommes dans la bonne voie, celle de la prise de conscience. Il a fallu quelques Seveso, AZF, Tchernobyl, Erika et Katrina pour que tous comprennent qu'il y a danger à se comporter de manière irresponsable.

Désormais, tous les hommes po-

lentiques (même les pires) font vibrer leur corde écolo-développement durable. Il ne faut pas s'en plaindre mais s'en réjouir. Si même les cons sont convaincus de l'urgence à changer de mode de vie, il y a de quoi espérer. Ne les choquons pas encore en parlant de décroissance positive, le PIB est toujours sacré pour mesurer le "bonheur" des peuples.

Chacun, à notre échelle, nous pouvons faire avancer les choses. Tout commence bien sûr dans notre jardin où nous prouvons tous les jours que la santé de nos plantes est inversement proportionnelle aux pesticides déversés. Compostons nos déchets de cuisine et faisons sentir cet humus noir qui fleure bon la forêt sans oublier d'offrir une belle poignée de vers rouges du fumier à qui voudrait

nous imiter. Continuons sur nos toits et exhibons comme des bâderoles nos panneaux solaires. En ville, prenons le vélo, marchons à pied. Tirons la langue aux grincheux coincés dans leurs deux tonnes de métal protégeant leurs kilos de graisse qui klaxonnent si vous avez l'impudence de ne pas respecter les feux (ce sont eux qui roulent à 180 sur l'autoroute en faisant des appels de phare à qui-conque ralentit leur allure). Dans notre vie professionnelle (encore plus si l'on est jardinier de métier), montrons l'exemple d'attitudes respectueuses de l'environnement. Lisons et faisons lire les ouvrages de Francis Hallé et d'Hubert Reeves, ils sont empreints d'optimisme et d'humanisme0, en vert et malgré tout... Courbou



Balade en Scanie

Quand Bernard Vasseur, le réalisateur de l'émission Côté Jardins de France 3, m'a dit: « Fais tes valises, on part tourner en Suède ». J'ai tout de suite pensé « prévoir pulls, coupe-vent, voire carrément ciré de marin... » Tout faux! La Scanie, la pointe sud de la Suède, est un territoire agricole vallonné, avec peu de lacs (mais de très beaux) et peu de forêts. Le climat est sensiblement le même que dans le nord de la France: un hiver froid, mais pas trop (au pire -15°C), des gelées tardives au printemps,

un été raisonnablement chaud (températures mini-maxi comprises entre 13 et 30°C), un automne assez court. La grosse différence avec notre hexagone, c'est bien sûr la longueur du jour. Au solstice d'été, le soleil se lève à 3 h 30 et se couche à 23 h 30, minuit. À l'opposé, en hiver, il pointe des rayons blafards vers 9 h 30 et disparaît à 15 h 30... L'émission sera diffusée le 3 décembre à 14 h 50 sur France 3. Voici quelques extraits du voyage en avant première.

Jean-Pierre Le Corti

La capitale de la Scanie est Malmö, (*ah oui, quelques petits trucs à savoir au niveau de l'alphabet suédois : Ö se dit EU, Å se dit O et le Y se prononce U*), Malmö donc, est un ancien port de pêche et industriel. La ville se développe actuellement sous l'influence de Copenhague, la capitale du Danemark, maintenant à 20 minutes en train ou en voiture grâce à la construction du titanesque pont sur l'Öresund, le bras de mer qui sépare la Suède du Danemark. Il faut dire que la Scanie est restée très longtemps possession danoise et que ses habitants sont plus naturellement tournés vers les cousins danois que ceux de Stockholm.

« Malmö... On n'a pas envie de s'y attarder, ça tombe bien il n'y a pas grand-chose à voir... » Pour une fois, le Guide du Routard se plante complètement. La première surprise en sortant de la gare principale, ce sont les vélos, des centaines de vélos! Renseignement pris, le Suédois qui vit à la campagne et travaille à Malmö a deux vélos. Un pour se rendre à la gare la plus proche de chez lui, et un autre qui l'attend à Malmö Central Station pour aller au bureau. À deux pas (ou tours de roues) de la gare, Malmöhus est un parc immense parcouru de canaux et de chemins piétonniers. Mieux vaut rester sur les sentiers : les pelouses sont broutées par des centaines d'oies bernaches même pas effarouchées par notre présence, donc terrain miné.

Au sud de Malmö, Katrintorp est un ancien manoir de campagne construit en 1813 par un

Katrintorp

riche marchand, un peu pour passer ses week-ends, surtout pour épater la galerie...



Aquis par la ville de Malmö dans les années 70, l'ancien jardin à la française naguère envahi par les ronces est aujourd'hui complètement restauré. Les parterres entourés de buis taillés sont entièrement consacrés aux légumes, plantes aromatiques et engrains verts mellifères. Je découvre une variété de pomme de terre bleue, la 'Blue Congo', aussi colorée que notre 'Vitelotte' mais bien ronde et régulièr. Autour de la maison, toujours des rosiers gigantesques et des plates-bandes de fleurs à bouquets pour le restaurant, un des moyens de

financement du jardin. Le jardinier du lieu a fui la Bosnie pendant la guerre. Il s'est parfaitement adapté à la Suède mais a souhaité planter de la vigne sur un coteau formé par le talus antitribut au fond du jardin (seul bémol dans ce paradis du jardinage, l'autoroute de contournement et les chantiers de secteur commercial en plein développement sont très bruyants). La centaine de céps commence à donner pas mal de raisin, ce qui fait dire à Torgil Brönmark, le gestionnaire du site, que les premières bouteilles de Château Katrintorp pourraient bien voir le jour... Un autre secteur de la propriété est en cours de réhabilitation, quand il sera terminé, un beau jardin à l'anglaise avec des bosquets et une petite rivière viendront parachever ce magnifique jardin. Un dernier mot pour la maison, avec ses fresques murales racontant l'exil de Bonaparte à Ste-Hélène, elle rappelle les liens historiques de la Suède et de la France.

Fredriksdal

Nous quittons Malmö et remontons vers le nord jusqu'à Helsingborg. La côte danoise est proche et la ville en face s'appelle Helsingør (Ø en danois c'est la même chose que Ö en suédois, vous me suivez?).

Gros coup de cœur pour le domaine de Fredriksdal. Encore une demeure construite par un homme d'affaires ayant fait des bonnes affaires, mais cette fois la maison est assez modeste. À quelques kilomètres de là se trouve la résidence d'été du roi, en voilà un qui fut plus malin que notre Nicolas Fouquet. Le terrain est par contre immense, si bien que Fredriksdal abrite aujourd'hui une roseraie de 450 variétés (déjà de quoi passer la journée, allongé sur un banc, les naines grandes ouvertes!), un potager



avec tous les légumes anciens et principalement des variétés locales en voie d'extinction, comme l'artichaut de Scanie ou la fève à fleurs rouges, un jardin botanique conservatoire des plantes sauvages de Suède pratiquement éliminées par l'agriculture intensive,

Sofiero

À deux minutes de Fredriksdal, Sofiero est la résidence d'été des rois de Suède depuis 1905.

Al'entrée, ça ne paye pas de mine : une grande pelouse bordée d'arbres, un château dans le fond, bon c'est beau on a quand même une belle vue sur l'Öresund et le Danemark. La surprise nous attend derrière les arbres... Du côté gauche un jardin à l'anglaise, limite labyrinthe, parsemé de sculptures modernes. Du côté droit, une fois passée la vallée des rhododendrons malheureusement défeuris (penser à revenir au début du mois de juin), c'est une suite de jardins clos où on finit par avoir le souffle coupé. Des mixed-borders de folie, des hostas gigantesques, une collection de pélerinages odorants dont certains font près de deux mètres de diamètre, encore une collection d'aromatiques, de petits fruits (des groseilliers à maquerreux avec des troncs de 15 cm de diamètre), une haie de mûres de 40 mètres de long. Finalement on aboutit dans une serre, un des jardins d'hiver qui sert à abriter les plantes fragiles, une petite fontaine toujours très design, quelques pots d'orchidées et une expo



photo qui raconte la vie de Gustav Adolf VI (1882-1973). Il était passionné de botanique et principalement de rhododendrons dont il a créé plusieurs cultivars. C'est lui qui a fait de cette propriété, certes vaste mais botaniquement pauvre, un des plus beaux jardins suédois. Un mot de la famille royale de Suède, ce sont des descendants du général Bernadotte, littéralement débauché de l'état-major napoléonien pour être mis sur le trône vacant après la mort d'un roi faible et

sans successeur à la hauteur de la tâche, une proposition d'emploi qui ne se refuse pas! Il paraît que Napo a peut-être ce jour-là une grosse colère...



Si cet article vous a donné envie de prendre quelques jours de vacances en Scanie, voici quelques tuyaux

- Sur la route, soyez zen, dans les pays nordiques, les automobilistes sont très respectueux du code de la route.
- Allez vers les gens, un simple « hello, i'm French and i'm searching a nursery plant in your village » ouvre bien des portes. Nous avons rencontré aussi des horticulteurs passionnés, comme Eva qui a créé sa petite jardinerie-salon de thé en 75 et qui accueille encore ses clients malgré une opération du dos. Lena, qui gère avec son mari une pépinière de vivaces, arbustes, arbres fruitiers et décoratifs, ainsi qu'une production d'annuelles, fleurs et légumes, plus de 2000 variétés. Pépinière créée en 1862 par son arrière-arrière-grand-père. Ulla, journaliste dingue de rosiers lianes qui sont en train d'envahir ses arbres fruitiers et sa terrasse...



Gondwana au Domaine du Rayol les 1 et 2 octobre 2005



Toits végétalisés

Dépoussiez toujours dans les pays nordiques, les toits des maisons sont végétalisés. L'ancienne technique consistait à poser sur le toit des bandes d'écorces de bouleau déroulées, puis à poser dessus des plaques de "gazon" découpées dans les champs. Une couche herbe vers le bas et une autre par-dessus, dans le bon sens, les graminées s'enracinant dans la couche inférieure. Le jardin botanique d'Augustenborg est assez particulier puisqu'il est installé sur les toits des services techniques de la ville de Malmö. On expérimente ici les mélanges de gazon mais surtout les végétaux les mieux adaptés à cet usage, principalement des sédums. Louise Lundberg, qui dirige ce service, nous fait visiter cet étrange jardin perché à 4 mètres de hauteur. Pour elle, les avantages des "toits verts" sont multiples : réduction de moitié de l'eau envoyée à l'égout (en Suède les réseaux eau pluviale et eaux usées ne sont pas séparés), abaissement de la température dans les villes en été par absorption des rayons solaires, isolation thermique et acoustique des bâtiments, absorption du bruit



(une surface végétalisée renvoie moins les sons qu'une surface lisse), meilleur microclimat dans la ville grâce à la masse de végétation supplémentaire et enfin, pour les gens qui habitent dans les immeubles, un décor sur les toits des garages, supermarchés et autres bâtiments industriels bien plus agréable à regarder. Le tout donne globalement des gens plus heureux, tout simplement. Grâce aux recherches du JB d'Augustenborg, le surcroît d'une toiture végétalisée est optimisé et largement amortissable, d'autant qu'il prolonge la durée de vie de la toiture.

Connaissez-vous le Domaine du Rayol ? C'est une portion de côte des Maures acquise par le Conservatoire du littoral après le long abandon qui avait suivi la ruine ou la mort des précédents propriétaires. Cette côte n'a connu ni l'engouement ni l'urbanisation de sa voisine célèbre, gardant une paix et une sorte de nature reposante. Depuis l'installation du Conservatoire sur cette pente paradisiaque, et contribuant pour notre part aux projets de plantation d'essences dites méditerranéennes, nous lui réservons une place toute particulière dans la vaste exploration végétale, et dans notre cœur. Aussi, l'occasion nous ayant été offerte de participer à la fête des plantes dite "Gondwana", nous avons fait le tour des plantes intéressantes dans ce cadre de bord de mer.



Parmi elles, *Limoniastrum monopetalum* découvert sur la côte espagnole de Catalogne, il y a... trente ans ? et maintenu en culture depuis chez nous - en partie du fait de son irréductible ténacité vitale, sauf sous la dent de lièvre affamé ou gourmet. Car figurez-vous que le jour de l'embarquement, les deux plantes préparées n'étaient plus que tiges sectionnées et sans feuille. Tant pis, nous les avions inscrites au concours*.

Eh bien, le jury - dont je salue ici compétence et clairvoyance - ne s'y est pas trompé, qui lui accorde un premier prix pour sa résistance aux embruns ; bref, de quoi s'agit-il ?



Limoniastrum monopetalum

(semblable à *Limonium*, autre Plumbaginacée du bord de mer, nommée aussi *Limoniastrum articulatum*, originaire de Méditerranée)

Arbrisseau atteignant 1 m de hauteur, bien ramifié sur une largeur presque équivalente, raide, garni tout le long des tiges de feuilles lancéolées oblongues de 4 à 5 cm de long sur 1,5 cm de large, coriaces, rugueuses comme poudrées de sable, gris bleuté, persistantes. Au sommet des tiges apparaissent au printemps, et parfois en automne, des épis serrés de fleurs roses qui s'effacent discrètement après deux ou trois semaines.

Cette plante, au jardin depuis une vingtaine d'années, a supporté -10°C, la neige, le plein soleil au pied d'un mur et la sécheresse qui lui est associée. Une taille discrète et épisodique le maintient dans ses limites avec *Teucrium cossoni*, *Anemone blanda*, *Narcissus jonquilla*, et un peu plus loin et plus im-

portants, *Jasminum humile*, *Hebe Autumn Glory* ... À propos de taille, celle effectuée par le lièvre ne s'est jamais produite dans le jardin, ni même en pépinière, seulement sur les pots préparés, bien en vue. Les conditions de culture sont celles de la région et je pense que la côte atlantique, plus sauvage, devrait convenir à merveille.

Multiplication par boutures après floraison comme nous le pratiquons systématiquement.

Pierre Cuche

PLANTES PRIMÉES

LA PLANTE LA MIEUX ADAPTÉE À LA SÉCHERESSE :

Calibanus hookerii (Pép. de St Georges le Vieux, 06)

LA PLANTE LA PLUS RÉSISTANTE AUX EMBRUS :

Limoniastrum monopetalum (Pép. Pierre Cuche, 83)

LE MEILLEUR COUVRÉ-SOL :

Asystasia tangertica var. 'variegata' (Pép. Daubas, 34)

LA PLUS BELLE GRIMPANTE :

Pueraria lobata (Le Jardin de Rochevieuille, 07)

LA PLANTE LA PLUS ODORANTE :

Clerodendron philippinum (Dino Pellizzaro, 06)

LA PLANTE AUX FRUITS LES PLUS GOÛTEUX :

Solanum quitoense (Brigitte et Jo Issa, Pépinières des Hauts de Valcyre, 34)

PRIX SPÉCIAL DU JURY :

Acacia littorea (Pépinière Cavatore, 83). Ce prix a été attribué car la plante comporte plusieurs des critères sélectionnés dans ce concours.

Chacune de ces plantes fera l'objet d'une description dans nos colonnes. Certaines d'entre-elles sont encore produites en toute petite quantité, soyez patients !

Un jour, un arbre

Devant le succès des chroniques quotidiennes « Un jour, un arbre » diffusées chaque jour sur France 2 à 19 h 40, la Cie des Phares et Balises a décidé de d'édition en DVD l'ensemble de ces programmes courts. Cette édition regroupe une collection exceptionnelle de 130 arbres de toute la France : arbres remarquables ou inconnus, petits ou grands, isolés au fin fond des campagnes ou nichés au cœur des villes.



Voyage à plusieurs entrées, le DVD permet au spectateur, via une interface originale et inventive, de mener son propre voyage, son propre parcours. L'intégrale des 130 Arbres offre à voir le film dans sa continuité, au gré des arbres rencontrés.

Pour redécouvrir les arbres dans différentes saisons, on se dirigera vers les chapitres : du printemps, où la lumière devient vive et où les arbres sont en fleur, à l'été et son cortège de

fruits et de couleurs chatoyantes, l'automne avec ses arbres aux feuilles rougeoyantes et l'hiver avec ses pastels givrés et ses branches osseuses. Une carte de France découpée par zones géographiques permet de retrouver en un clic les arbres près de chez soi et de revenir sur les pas des chercheurs d'arbres.

Ce voyage en France permet de découvrir ou de redécouvrir les plus beaux arbres, du Nord à la Corse en passant par l'Atlantique, l'Ouest, le Centre-Bourgogne, le Bassin Parisien, le Nord-Est, l'Est, le Sud-Ouest, les Plateaux et Causses, le Midi, les Alpes et la Méditerranée. Un itinéraire permet de se repérer sur la carte.

Pour les amateurs de botanique, un petit inventaire des différentes essences et espèces est proposé : chênes, cousins des chênes, autres essences, pins & sapins, autres conifères, rosacées et exotiques. Pour chaque espèce, un résumé synthétique nous rappelle quelques rudiments de botanique et les familles auxquelles sont rattachés les arbres (Fagacées, Bétulacées, Corylacées, Pinacées, Cupressacées, Taxacées, Myrtacées, Oléacées, Légumineuses, etc.)

L'arbre et l'homme nous fera découvrir les anecdotes et les usages liés aux arbres : arts et métiers, contes et légendes, vertus médicinales ou culinaires, reproduction, croissance des arbres et milieu naturel.

Le DVD est disponible dans les points de vente habituels et sur commande auprès de la Cie des Phares et Balises sur www.phares-balises.fr ou au 01 44 75 12 14. Prix: 25 euros

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS

Cactées et Plantes Grasses pour le grand public

UVRES
CACTÉES
PLANTES GRASSES

Catalogue offert aux lecteurs de la Gazette des Jardins

ETABLISSEMENTS KUENTZ
327, rue du Général Brosset
83600 FREJUS (FRANCE)
Tél. 04 94 51 66 - Fax. 04 94 95 49 31
www.kuentz.com

• Calendrier • Calendrier • • Calendrier • • Calendrier •

• **Val d'Oise, 13 et 20 novembre:** Les Journées de l'Arbre au Château d'Auvers-sur-Oise. "L'arbre est un bouquet", expositions et ateliers animés. T. 01 34 48 48 45. Site : www.chateau-auvers.fr

• **Maine-et-Loire, 16 et 17 novembre:** Forum Forinstal au Parc Expo d'Angers. Un forum créateur d'opportunités pour le public désireux de s'engager dans les métiers du végétal (étudiants, chefs d'entreprise, investisseurs). De nombreux exposants (établissements de formation, organisateurs de stages...) seront à l'écoute. T. 02 41 66 01 07. Email : forinstal@bhr-vegetal.com

• **Vienne, 19 novembre:** Flore et Art de Buxerolles (au Nord de Poitiers) organise sa fête annuelle des Plantes et du Jardin. Exposition-vente, bourses d'échanges, artisanat... T. 05 49 47 57 95.

• **Finistère, 20 novembre:** 1^{re} Bourse aux Plantes de l'école de Freinet à Brest avec l'association de parents d'élèves de l'école Célestin. Echange-vente de plantes, boutures. Ateliers pour les enfants. Présence d'associations de jardiniers. T. 02 98 01 15 42.

• **Maine-et-Loire, 20 novembre:** 5^e Jardins en Fête à la Sainte Catherine à Chateauneuf-sur-Sarthe. Organisée par les Castelurons cette exposition vente aura pour thème 2005 les plantations d'automnes. Plus de 60 exposants: végétaux de qualité et produits du terroir. Conférence et démonstrations. T. 02 41 76 17 28. Email : jerome.jullien@wanadoo.fr

• **Isère, du 26 novembre au 4 décembre:** 19^e Naturissima, salon de l'environnement et de la vie au naturel à Alpexpo (Grenoble). 200 stands. Les exposants du secteur Bio & Environnement présenteront produits et services pour vivre et consommer autrement: agriculture biologique, alimentation biologique. T. 04 76 39 66 00. Site : www.alpexpo.com

• **Gard, 26 et 27 novembre:** 19^e Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit, à St Jean-du-Gard. Manifestation organisée par Les Dimanches Verts et Fruits Oubliés. Foire aux



plantes et aux produits régionaux, expositions, rencontres, débats. Thèmes de l'année: pommes de terre / pêches et pêchers. T. 04 66 85 33 37

• **Tarn-et-Garonne, 27 novembre:** 10^e Journée de l'Arbre à Lauzerte. Journée de découverte, de rencontres et d'échanges autour du bois, de ses applications, de l'arbre et des fleurs d'automne. Artisans et artistes du bois: démonstration, exposition de leurs réalisations. Espace plantations, arbres, fleurs et végétaux avec horticulteurs et pépiniéristes. Animations, expositions. T. 05 63 94 61 94. www.quercy-blanc.net

• **Val-de-Marne, du 9 au 24 décembre:** Orchidées en fête à Boissy Saint Léger avec la maison Marcel Lecoufle. 17 journées exceptionnelles pour découvrir le monde fabuleux des orchidées. Thème de l'année 2005 : l'Amérique du Sud. Conférences de spécialistes. Photos et vidéos d'orchidées d'Amérique du Sud dans leur milieu naturel. Visites commentées et offres promotionnelles. T. 01 45 69 12 79 ou 01 45 95 25 25.

• **Côtes d'Armor, 10 et 11 décembre puis les 17 et 18 décembre:** Les week-ends des amateurs d'Orchidées avec Orchid Valley à Plouguenast. Renseignements : T. 02 96 28 77 71.

• Pyrénées-Orientale, du 27 au 29 janvier

: Les Premières Orchidées de Perpignan au Satellite du Parc des expositions de Perpignan. L'amicale des Orchidophiles avec la communauté d'agglomération de Perpignan vous invite dans un jungle tropicale pour servir d'écrin aux plus belles et accueillera producteurs et associations français et étrangers, ainsi qu'une exposition photographique. T. 04 68 59 93 76. Site : <http://ifourbon.club.fr>

• Var, 28 et 29 Janvier 2006.

Mimosa, spécial 10 ans à Bormes Les Mimosas. Le rendez-vous des amoureux de botanique. Expo-vente de plantes de collection et d'ornement pour le jardin. Cette manifestation riche en couleurs et en odeurs reprend chaque année ses droits dans la cité, où le mimosa, plante d'or emblématique de la Côte d'Azur, est roi. Ces deux journées mettent en vedette des plantes de collection, des végétaux rares et de beaux ornements de jardin, sur sept sites du village. Fruitières anciennes, agrumes, rosiers, bambous, aromatiques, sauges, iris d'eau, camélias et vivaces, palmiers, cactées, lavandes, orchidées... se donnent la part belle dans les allées du Parc du Cigalou, sans compter la présence de Michel Lis, qui prodigue généreusement ses conseils, trucs et astuces pour embellir jardins, terrasses et lieux de vie. Evènement botanique et rendez-vous des passionnés, Mimosalia offre aux collectionneurs la joie d'élargir leurs connaissances, d'agrandir leurs collection et de côtoyer une trentaine de producteurs pépiniéristes, membres de l'Aspéco, venus de toute la France, ainsi qu'une trentaine d'artisans spécialisés dans la Décoration et l'Art du Jardin.



Une chance enfin d'admirer, le temps d'un week-end la collection unique de mimosas de Gérard Cavatore regroupant 185 variétés (collection nationale). Renseignements : 04 94 01 38 38.



Plaidoyer pour l'arbre

de Francis Hallé
éditions Actes Sud

ces plantes qui ont conquis notre planète il y a plus de 140 millions d'années.

Savez-vous que l'on estime la surface aérienne "externe" d'un arbre de 50 mètres de haut à plus d'un hectare. Si l'on rajoute la surface "interne" qui permet les échanges gazeux à l'intérieur des feuilles, on multiplie ce chiffre par 30. Si on ajoute la surface souterraine estimée à 130 fois la surface externe, on obtient le chiffre de 200 ha, soit quasiment la surface de... Monaco pour un seul grand arbre abattu.

Si vous souhaitez savoir ce qu'est un "Chichi" d'Olivier, une UR d'Araucaria ou l'architecture en "Champagnat", prenez cet ouvrage comme livre de chevet. Vous aurez en prime la fabuleuse histoire du Caoutchouc et comprendrez pourquoi l'homme n'a jamais réussi à le concurrencer par la chimie de synthèse.

Philosophe, dessinateur, humoriste, poète, Francis Hallé est un de ces scientifiques difficiles à cantonner dans sa propre discipline, la botanique et la biologie des arbres. On connaît le personnage pour ses expéditions du "Radeau des cimes", mais savez-vous que, jeune étudiant, il rêvait de découvrir la plus grosse feuille du monde? Le pire c'est qu'il l'a trouvée rapidement. Le *Raphia royal* a une feuille de 25,11 m de long et de 4,90 m de large presque aussi dure que de la pierre et aussi lourde qu'un arbre.

Cet amour et ce respect pour les végétaux l'amènent judicieusement à les écrire avec une majuscule comme les noms propres. Un Figuier, un Palmier, un Bananier, un Olivier, et même un Pissenlit. Plutôt qu'un cours rempli de certitudes, cet ouvrage fourmille d'interrogations sur la nature des arbres, leur évolution et même leur "timidité".

L'arbre peut-il être considéré comme un individu ou un être colonial qui rassemble plusieurs patrimoines génétiques? Au-delà de ces recherches de pointe qui n'ont pas fini de passionner botanistes et généticiens, ce livre fourmille d'informations qui devraient nous inciter à la modestie pour

Ce livre sur le végétal est profondément empreint d'humanisme « Pour ma part, le plus précieux des caractères de l'arbre est sa totale "altérité", ce mot étant pris dans le sens de "différent de l'homme et ne lui devant rien". L'altérité des arbres me rassure, dans un monde profondément marqué par les activités humaines au point qu'il en devient inquiétant ».

Finalement, le paradis c'est les Autres, non?

Courbou

La Gazette des Jardins

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

Edition Alpha Comedia
S.A. au capital de 91 469 euros

Président du Conseil d'Administration:
Jean-Pierre PETITTI

Directeur de publication:
Michel COURBOULEX

Rédactrice en chef: Joëlle BOUANA

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

Photographies: Hilaire de LORRAIN - Jean-Paul COLLAERT - Pierre CUCHE - Courbou - Joëlle BOUANA - Jacqueline CORBALAN - Jardin de ROCHEVILLE - Jacky DURUISEAU - Jean-Pierre LE CORTI

Dessins: JAL

Remerciements à: Dominique PERMIN-GEAT - Jacky DURUISEAU - Patrick ROSE - Jean-Pierre LE CORTI - Anne-Marie LEON - Bruno KANIA

Publicité RÉGION PACA: Régisseurs
Associés BP 145-06603 Antibes CEDEX
T. 06 86 61 00 F. 04 93 29 85 61
email: REGISSEURS@wanadoo.fr

Publicité AUTRES RÉGIONS ET HORS-SÉRIES: Thomas Chauvet La Gazette des Jardins 04 93 96 16 13
email: commercial@gazetedesjardins.com

ISSN: 12617202

Commission Paritaire: I208K84617
Dépot Legal à parution
Imprimerie: RICCOBONO
115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

Boby Journaliste à la Gazette





TOUT N'EST PAS DÉSÉSPÉRÉ

Je reste dans le ton nordique de cette page (et vlan pour ceux qui trouvent que la Gazette ne va pas plus haut que la zone de l'olivier), car c'est grâce à Bruno Kania, dont il est fait largement mention ici, que j'ai pu rencontrer Guillaume Lemoine, ingénieur écologue et concepteur de la Garance voyageuse, une revue de botanique militante passionnante.

Dans le cadre de son travail auprès du conseil général du Nord, Guillaume est appelé en consultation sur les espaces naturels sensibles, et c'est à ce titre qu'il travaille sur les dunes, et chose plus étonnante à première vue, les terrils. Une plaquette très récemment sortie fait le point sur la situation, les problématiques et les enjeux de ces endroits mystérieux à plus d'un titre. 10 000 hectares de friches industrielles sur un seul département, il y avait de quoi désespérer. Une analyse plus fine laisse au contraire apparaître que ces milieux fortement perturbés puis abandonnés à eux-mêmes depuis quelques décennies recèlent des niches

écologiquement très riches, où l'on trouve de nombreuses espèces rares dans la région : lézard des murailles, alouette lulu ou oedipode turquoise.

Zones d'éboulis, zones hors gel à cause de dégagements de chaleur liés à une combustion souterraine, zones polluées par le zinc ou le plomb... toutes abritent des petites merveilles uniques en leur genre. Ainsi on arrive à ce paradoxe que ces zones d'activités délaissées méritent maintenant le titre de créatrices de biodiversité. Même des sols lourdement pollués ont leur flore particulière, dite métallique, fleurs de cobalt ou de cuivre. La pensée calaminaire ne pousse ainsi que sur des sols empoisonnés. Troublant, non ?

Georges Novel

Association Jardinons Nature
270, rue des Fusillés
59650 Villeneuve-d'Ascq



Jean-Paul Collaert

Nature et espaces industriels
dsten-sen@cg59.fr
La Garance voyageuse
48370 St Germain de Calberte
T. 04 66 45 94 10
garancevoyageuse.org

Pissenlit

Quand l'espèce humaine aura disparu de notre Terre (le plus tard possible, je l'espère pour nos descendants !), si les conditions demeurent favorables à la Vie, les végétaux resteront les seuls survivants. Par leur capacité à coloniser les milieux les plus extrêmes, les plus secs, les plus humides, ils savent profiter de la moindre possibilité pour se développer.

Malheureusement notre idée du monde urbain est incompatible avec celui des "mauvaises" herbes qui ont le malheur de troubler notre sens du beau. Avez-vous entendu comme moi les gens promenant leur chien s'insurger contre ces herbes qui dénaturent nos trottoirs ? Les municipalités qui n'adoptent pas une démarche de "gestion différenciée" (ce n'est plus le cas de Villeneuve-d'Ascq), leur font la chasse à l'aide d'herbicide répandu par un agent piétonnier presque clandestin, ou à l'aide de puissantes machines créatrices d'aérosols très agréables pour la santé. Cancérogène paraît-il ! Je les ai rencontrées dans les allées piétonnières du CHR, un comble !

Comme moi, respectez et admirez ces espèces qui ornent nos trottoirs et les îlots non encore aménagés ou bétonnés. A ma porte, au pied de mon mur et même récemment sur ma fenêtre à l'étage, poussent quelques pieds de la gracieuse cymbalaire (*Linaria cymbalaria*). Près de ma porte, une composée, un laiteron (*Sonchus oleraceus*) avait élu domicile : sa taille devait déplaire aux passants : ils l'arrachèrent. Dans mes promenades quotidiennes, j'ai pu repérer des pieds d'herbe à Robert (*Geranium robertiacum*) qui, mis à mal par l'herbicide, survécurent et prospérèrent à nouveau. La douce-amère (*Solanum dulcamara*) se contente aussi du peu que

HERBES FOLLES

Notre environnement urbain reste le seul lieu à vivre pour ceux qui n'ont pas la chance d'avoir un jardin. Pourquoi ne serait-il pas le jardin minimal que tout citadin pourrait contempler dans sa quête quotidienne, le long des rues et des avenues de nos cités ?

lui offrent les fissures d'un trottoir. La belle chélidoine (*Chelidonium majus*) ou herbe aux verrues s'impose facilement. En cassant une de ses tiges, un suc orange apparaît qui peut faire disparaître ces excroissances disgracieuses, mais qui serait aussi employé contre les cors (à vérifier). Une plante plus discrète, l'épilobe des collines (*Epilobium collinum*), se coiffe de petites fleurs lilas clair qui, à maturité, produisent des graines soyeuses dispersées par le vent.

La famille des Composées est très présente : à côté de l'abondant pissenlit commun (*Taraxacum officinale*), d'autres espèces connues et mal vues des jardiniers, comme le séneçon vulgaire (*Senecio vulgaris*) qui disparaît assez vite après avoir dispersé ses nombreuses graines, que les chardonnerets apprécieraient, selon un spécialiste des oiseaux.

Si vous levez vos yeux au sommet des murs de briques ornant nos cités nordistes, sous le toit protecteur, vous pouvez apercevoir quelques touffes d'une fougère d'une dizaine de centimètres, pas plus (*Ceterach officinarum*). Ses frondes, c'est le nom de ses feuilles, portent à leur face inférieure un revêtement poudreux brunâtre : c'est là que se sont formées les spores qui vont reproduire l'espèce.

Plantes de décombres : il y a quelques années déjà, une plate-bande qui n'était pas encore aménagée a pu, pendant toute une saison, porter un lot de ces plantes dites "de décombres" : les savants disent "espèces rudérales", un beau nom ! Parmi celles-ci, une plante magnifique, la gaude (*Reseda luteola*), autrefois utilisée en teinture et cultivée à cet effet. On peut avec bonheur la mettre dans son jardin. L'an-

née suivante, elle avait disparu, que ce soit à cause de la compétition avec les autres plantes ou à la suite d'un fauchage réalisé trop tôt en saison.

Je vous invite à regarder ces plantes sauvages peu exigeantes qui ornent nos trottoirs et nos murs. Elles vous consoleront des crottes de chien et des déchets divers laissés par nos activités humaines. N'oublions pas : les végétaux sont, tout comme nous, des êtres vivants et nous leur devons la Vie.

Ceterach

JARDINONS NATURE ! "En croyant à des fleurs, souvent on les fait naître"

Mode d'emploi

Nous vous offrons les graines*. N'hésitez pas à nous les réclamer**. Vous les semez dans votre jardin. Nous vous ramènerons ou enverrez par la suite vos propres récoltes de graines pour que nous puissions pérenniser nos actions, sensibiliser de nouveaux jardiniers, enseigner de nouveaux territoires.

Liste des fleurs proposées

1. ancolie commune, *Aquilegia vulgaris*
2. angélique des jardins, *Angelica archangelica*
3. bouillon blanc, *Verbascum thapsus*
4. campanule gantelée, *Campanula trachelium*
5. cardère, *Dipsacus sylvestris*
6. compagnon blanc, *Silene alba*
7. compagnon rouge, *Silene dioica*
8. coquelicot, *Papaver rhoeas*
9. coquelourde des jardins, *Lychnis coronaria*
10. digitale pourpre, *Digitalis purpurea*
11. fenouil sauvage, *Foeniculum vulgare*
12. galega, *Galega officinalis*
13. girofée des murailles, *Cheiranthus cheiri*
14. grande marguerite, *Leucanthemum vulgare*
15. julienne des dames, *Hesperis matronalis*

16. lunaire ou monnaie du pape, *Lunaria annua*

17. lupin des jardins, *Lupinus polyphyllus*

18. lychnis croix de jérusalem, *L. chalcedonica*

19. mauve de Yougoslavie, *Kitaibelia viticifolia*

20. mauve musquée, *Malva moschata*

21. millefeuille, *Achillea millefolium*

22. nielle des blés, *Agrostemma githago*

23. nigelle de damas, *Nigella damascena*

24. œil de boeuf, *Anthemis tinctoria*

25. onagre bisannuelle, *Oenothera biennis*

26. pastel ou guède, *Isatis tinctoria*

27. Pigamon jaune, *Thalictrum flavum glaucum*

28. rose trémière, *Althaea rosea*

29. saponaire, *Saponaria officinalis*

30. sauge sclaree, *Salvia sclarea*

31. souci des jardins, *Calendula officinalis*

32. valériane rouge, *Centranthus ruber*

*Si vous faites une demande par courrier, n'oubliez pas de joindre un timbre de 75 centimes pour couvrir les frais d'envoi des graines.

**Un point d'accueil se tient tous les vendredis matin à la Ferme du Sens de 9h30 à 13h00. Ramenez-y vos récoltes, les végétaux qui vous encombrent, des infos à communiquer...

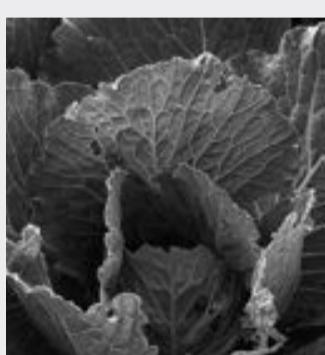


Bruno Kania propose des stages "Nature" dans la Ferme du Sens 270, rue des Fusillés 59650 Villeneuve-d'Ascq

ENTRE CHOUX

Les choux ne sont guère compliqués à cultiver si l'on met de côté leurs prédateurs animaux, au premier rang desquels divers insectes. Les piérides, papillons blancs à taches noires, sont les plus connues et une seule femelle peut pondre assez d'œufs donnant naissance à autant de chenilles voraces pour vous transformer un chou costaud en une dentelle pitoyable au bout de quelques semaines. Un autre insecte, la teigne du chou (*Plutella xylostella*) causait beaucoup de dégâts aux Etats-Unis. Impossible de lutter, même le *Bacillus thuringiensis* était inefficace. La seule parade trouvée fut d'entourer les champs avec quelques rangs d'un autre chou, le collard, une sorte de chou non pommé largement cultivé dans le Sud et une bonne partie des Tropiques (c'est un des ingrédients de la fameuse feijoada brésilienne). Les femelles préfèrent pondre sur lui et laissent de côté les autres choux.

On ne sait pas encore précisément quels composés chimiques présents dans les feuilles attirent ou repoussent les insectes: la sinigrine dégoûterait les pucerons noirs (mais pas les verts) et même les criquets qui s'en vont croquer autre chose. Il semble que l'arsenal chimique des choux soit très complet, et les assure contre beaucoup de prédateurs, mais la contrepartie est que les mêmes molécules sont terriblement attractives pour d'autres. D'où l'idée de se servir de ces molécules spécifiques pour fabriquer des pièges à disposer dans les cultures. Une autre astuce consiste à semer autour des champs de choux une bande de moutarde de Chine pour attirer des petits insectes qui pondent ensuite dans les parasites des choux.



savez-vous cueillir les CHOUX ?

Quand on récolte les choux feuilles (pour moi les Milan) on le fait généralement en arrachant complètement le végétal ou en coupant bas le trognon. Erreur, profonde erreur. Il vaut beaucoup mieux couper juste au-dessous de la pomme, en laissant quelques belles grosses feuilles vertes, puis attendre assez pour que se forment sous celles-ci des pommes que l'on récoltera et cuisinera, un peu comme des choux de Bruxelles. Délicieux !

Lors de la première récolte, le trognon du chou, une fois les feuilles dégagées de la pomme est lui aussi délicieux, un peu croquant sous la dent, une fois cuit bien sûr.

Alain Andrio

• *Les jardiniers parlent aux jardiniers* • *Les jardiniers parlent aux jardiniers* •

CHOUCHOUTEZ VOS choux

On pourrait presque imaginer un potager uniquement rempli de choux, tant leurs formes et leurs usages sont multiples. Leur semis est à la portée de tous et leur repiquage un jeu d'enfant. À condition...

Moi je sais planter les choux
à la mode, à la mode...

J'aime bien les choux, c'est un des plus vieux légumes connus, sa culture remonte au néolithique et il fut longtemps l'aliment de base des campagnes. Ce qui est bien avec le chou c'est qu'on peut en récolter toute l'année, donnez-lui une bonne terre argileuse, à la rigueur une terre qui conserve assez bien l'humidité, point trop acide, et c'est parti. « *On les plante avec le pied à la mode, à la mode...* » Voilà encore une idée reçue, et dire qu'on apprend ces bêtises à la maternelle!

On les sème avec les mains
à la mode qui lui va bien !

En terrine ou en pleine terre, à 1 cm de profondeur. Dès que les semis ont 2 ou 3 vraies feuilles, il faut les repiquer mais, là est le secret: il faut enterrer la tige jusqu'à la base des feuilles, pour qu'ils développent un peu plus de racines. Quand les repiqués ont 5 ou 6 feuilles, on les repique à nouveau à leur place définitive, toujours en enterrant la tige jusqu'à la base des feuilles. Voilà, vous savez planter les choux, tous les choux sauf les choux de Chine (*Pe tsai* et *Pak choi*) qu'on sème en place en été. On peut pralinier les racines avant chaque repiquage, un truc qui aide à la reprise. Et puis pailler en cas de sécheresse.

Les variétés que j'ai testées :

• **Les choux pommés** qui ont une tige courte. Avec ceux-là, on a le choix de la variété (choux verts à feuille cloquée, choux cabus à feuilles lisses, choux cabus rouges) et de la date de récolte en fonction des variétés (quasiment toute l'année). On les plante à 50 cm en tous sens. Il paraît que pour les faire pommer, il faut placer un petit morceau de bois en travers de la tige mais je n'ai pas essayé.

• **Le chou frisé** (sans pomme) que l'on sème d'avril à juin. Il est très résistant au froid. On récolte les feuilles de l'automne jusqu'au début du printemps et on les cuisine comme les choux pommés. C'est un chou bien sympa pour l'hiver en région froide quand on ne peut pas mettre en jauge des choux pommés. On les plante à 50 ou 60 cm en tous sens.

• **Le chou fleur** que je n'ai pas essayé parce que trop sensible au froid et ça m'avait l'air très compliqué.

Moins embêtant mais encombrant, le chou fleur Romanesco précoce. On sème en terrine d'avril à juin et on repique au stade des 4, 5 feuilles, pour

récolte de septembre à novembre (voir la taille de la pomme), à minimum 70 cm en tous sens. Attention, s'il se plaît, les feuilles deviennent très balaises.

• **Le brocoli** à jets que l'on sème en avril et qui ne se repique qu'une fois et en place, au stade des 4, 5 feuilles. On récolte les bouquets floraux (les jets) à l'aisse des tiges et au sommet; attendre que les jets atteignent 10 à 15 cm pour les cueillir, avant que les fleurs ne commencent à s'ouvrir.

• **Le chou de Bruxelles.** Semis de mars à juin, puis repiquage en place, à 60 cm en tous sens, pour récolte 6 mois après le semis, au fur et à mesure des besoins. On cueille les petites pommes bien formées quand elles ont 2 ou 3 cm de diamètre.



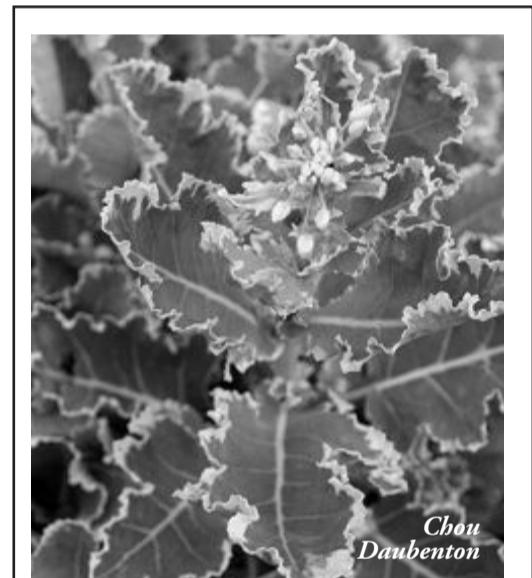
Chou rave

• **Le chou rave.** Un délice que l'on sème de mars à juin pour repiquage en place, à 30 cm d'écartement, lorsque les plants ont 2 à 4 feuilles. On peut aussi semer en place très clair. On consomme la tige qui forme une boule à ras de terre, lorsqu'elle atteint la taille d'un œuf et qu'elle est moelleuse; si elle est trop développée, elle devient filandreuse.

• **Le chou navet à chair blanche et le rutabaga à chair jaune**, saveur entre chou et navet, qui se sème en avril/mai et qui se repique en place au stade des 4, 5 feuilles, à 40 cm en tous sens. On récolte la grosse racine qui dépasse à moitié du sol, en fonction des besoins, généralement à partir de septembre jusqu'au début du printemps. Attention à l'arrosage car la sécheresse rend les racines filandreuses (et là, c'est pas terrible). Pour les conserver au jardin l'hiver, dès l'arrivée du froid, coupez les feuilles, butez et paillez. Là aussi, c'est un légume sympa quand on ne peut pas conserver de navets en jauge l'hiver.



Chou rouge



Chou Daubenton

choux vivaces

• Le chou Daubenton, dont on mange les jets, se bouture très facilement. Ce n'est pas le meilleur des choux mais c'est une curiosité, utile surtout en hiver car il ne gèle pas.

• Le crambé maritime est un chou dont on mange les pousses étiolées au printemps. Il est très décoratif le reste du temps avec son feuillage vert bleuté. Son cousin le *Crambe cordifolia* ne joue pas les seconds rôles au jardin d'ornement: une hampe florale de 1,50 m qui dure longtemps, suivie de graines très décoratives. Par contre, son feuillage est... très chou, chou avachi même. Il y a, paraît-il, d'autres choux vivaces que je ne connais pas. Et aussi les choux à couper comme le chou de Brême qui est un chou-salade.

Palim

Crambe maritime en fleurs



• **Les choux de Chine** (comme disait mon vieux voisin « *y sont bizarre vos machins chinois* »). Le **pak-choï** qui ressemble plutôt à la poire (je préfère prévenir les âmes sensibles qui en ont jamais vu, comme moi la première fois où j'en ai semé: non, ce n'est pas une erreur dans les graines), et le **pe-tsai** qui ressemble plutôt à une chicorée pain de sucre, on les sème en place de mi-juillet à mi-août – si on sème trop tôt ça monte à graine et c'est fichu – on laisse un plant tous les 30 cm, pour récolte de septembre à novembre. Pendant les grands froids, il faut les arracher avec la motte et les conserver en jauge. Les choux de Chine n'aiment pas le voisinage des autres choux, tsss font rien comme les autres ceux-là.

Musette

CHOU pas CHOU... psss! par Alain Andrio

Je rencontrai en septembre dernier un maître des jardins très connu, et je fus surpris de la modestie de ce praticien au regard calme et détaché. Dans le même style, un scientifique pur et dur reconvertis dans les jardins commença un jour par ces mots sa conférence à Jacou, petite ville du Midi: « Je ne vais pas vous dire faites ceci ou faites cela, car j'estime que les paramètres sont nombreux, et différents d'une parcelle, d'un climat à l'autre, obligeant à des adaptations, des interprétations des conseils et qu'agissant ainsi je vous induirais en erreur, mais plutôt – dans mon jardin j'ai fait ceci ou j'ai fait cela, et cela a donné tel résultat – à vous d'en tirer la substance, et d'en déduire une conduite. » Conquis dès la première phrase, j'assisai par la suite à l'exposé d'une mine de renseignements et d'indications plus précieuses les unes que les autres. Copiant Maître Pierre, je vais vous parler des choux, où plutôt comment mes expériences, souvent malheureuses, mes échecs et mes petites réussites, m'ont conduit à adopter en la matière, et vous verrez vous-mêmes ce que vous pourrez tenter d'appliquer, suivant vos envies, votre culot ou votre confiance en vous-même et dans votre pratique.

Je commençai la culture des brassicacées il y a longtemps, un peu gêné il est vrai par les exploits passés de mon père, grand brassiciculteur devant l'éternel (son record, un chou de milan de plus de 10 kg). Mais chimique, lui. Donc je lui emboîtais le pas, d'autant que j'étais documenté en la matière. Tout allait très bien, sauf que j'intoxiquais ma famille avec force Ultracide, Décis, et divers poisons que je pulvériseais sur les choux afin de les « maintenir en santé, les protéger contre tous les parasites ». J'en ai honte aujourd'hui, mais peut-être était-ce un chemin nécessaire.

Quand je passai au bio, la chose se corsa légèrement. Sans présumer des conditions futures, voici mes dernières cultures, et observations en la matière.

J'ai, depuis deux ans, modifié mes méthodes, à savoir qu'à présent je me réserve deux périodes de récolte: l'une en fin d'été par le biais de choux, fleurs et feuilles, que je sème au printemps afin de les faire croître sur une période qui s'échelonne sur 3 à 4 mois, l'autre les mois d'hiver (le développement, y compris à maturité, est nettement plus lent et échelonné), que je sème vers le mois de juin puis que je repique vers le mois d'août.

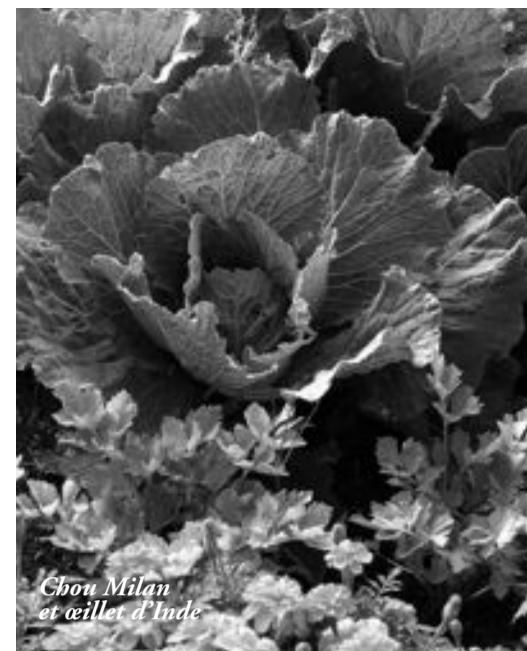
Je joue, pour l'étagement des venues à maturité en matière de chou-fleur, sur les arrosages, mais ceci seulement depuis les années passées où la sécheresse fut gravissime dans le Midi.

Pour les choux feuilles, pas de problème de ce côté-là. Je fertilise à l'origine au fumier extrêmement décomposé, ceci afin d'éviter des parasitoses du système radiculaire, puis durant la croissance par des arrosages à longs intervalles au purin – pas d'ortie, car il a la réputation d'attirer les piérides, lépidoptère parasite, entre autres, de ce légume.

Vis-à-vis des nuisibles, un brin de négligence peut parfois être utile

Jusqu'à il y a deux ans, j'étais ennuyé par les aleurodes qui se pressaient sur les plants et que je tentais de combattre – on ne guérit pas facilement de cet esprit guerrier – par des pulvérisations répétées de solutions de savon noir et d'alcool.

Mais, depuis l'année dernière, j'ai décidé de ne plus me défendre contre ces parasites, et cela n'a rien changé à la donne, à savoir qu'après s'être outrageu-



Chou Milan
et œillet d'Inde

vement développée, leur population a attiré l'attention d'un auxiliaire, je veux parler du frelon *Vespa crabo*, et que leur nombre a décrû de façon considérable jusqu'à devenir insignifiant.

Je pense, à ce sujet, que les choux (fleurs et feuilles confondus) ont développé leur propre défense, car à un moment ils sont devenus amers, immanquables. Puis l'amertume leur a passé et tout est rentré dans l'ordre. Pour la piéride (que j'aurais pu combattre par du BT) une de mes négligences a entraîné une découverte.

Ayant préparé trop de plants par rapport à mes besoins, j'ai laissé sur place les plateaux en sus, et je me suis aperçu que les piérides s'étaient répandues dans ces petits plants souffreteux, épargnant majoritairement les beaux plants se développant en terre. Mais l'expérience est pour l'instant trop récente pour être érigée en règle.

Dans les années 90, les cultures de chou-fleur californiennes furent attaquées par un champignon (*Verticillium dahliae*) causant leur dépérissement par l'envahissement des vaisseaux par où circule la sève. Un champignon coriacé capable de survivre sous forme de sclérotes pendant plusieurs années dans le sol. Pas encore de variété résistante en vue et pas question de désinfecter des champs entiers. La solution devait venir... du brocoli. Quoique proche du chou-fleur, le brocoli n'est jamais atteint par le *Verticillium*, même si on le lui injecte. D'où l'idée de rechercher si des résidus de culture du brocoli ne pouvaient pas aider à repousser le champignon. Après essai concluant en laboratoire, des traitements furent conduits par des chercheurs de l'université de Californie, à raison de 6 kg/m² de résidus de culture broyés sur place, avant plantation des choux-fleurs, et démontrèrent leur efficacité.



Les piérides sont là!

Vrais et faux BROCOLI

Les choux-fleurs sont désormais à la portée de tous les jardiniers grâce aux variétés modernes plus souples d'emploi et surtout aux plants déjà développés, qui reprennent facilement. En effet, la principale difficulté provenait de la reprise pas toujours facile qui conduisait le plant à fleurir précocement, avec une toute petite inflorescence de la taille d'une noix. S'il reste gourmand en humus et en eau, le chou fleur constitue maintenant une des fiertés du jardinier qui savoure la finesse de sa pomme cueillie fraîche et cuite dans la foulée.

Les brocolis se distinguent des choux-fleurs par leurs pommes généralement moins serrés et vertes. Certaines variétés, dites calabraises ou brocoli à jet, sont restées proches des choux sauvages et produisent des bouquets de fleurs séparés les uns des autres. On les sème en début d'été pour les repiquer en pleine chaleur. Ils grossissent avant l'hiver puis fleurissent en avril, apportant à la cuisine un des premiers délices de l'année, bourré de vitamines. Les autres brocolis sont semés en avril et mai, repiqués en juillet et pommant en fin d'été. On coupe la tête en respectant les feuilles de la base car il n'est pas rare de voir surgir de nouveaux bouquets un peu plus tard. Les brocolis sont souvent trop cuits: un simple passage à la vapeur pendant quelques minutes suffit à les attendrir. Glissez-les dans un peu de beurre à la poêle pour faire ressortir leur caractère.

JPC

BRÈVE HISTOIRE DE CHOUX

Pour avoir une idée de ce à quoi pouvait ressembler l'ancêtre des choux, il suffit de les laisser finir leur cycle, et fleurir: il déploie alors une tige qui peut dépasser la taille humaine et épanouit des fleurs simples à la charmante couleur jaune primevère. À admirer tout en laissant les insectes se régaler de nectar.

On lit parfois que le crambé ou chou marin, présent sur nos côtes, serait l'ancêtre des choux cultivés mais ce n'est nullement le cas: le crambé est vivace et sa morphologie est bien différente des choux.

En revanche, non loin de lui, on peut encore dénicher un chou sauvage, *Brassica oleracea*, amateur de falaises calcaires le plus souvent, et répandu du Danemark au Portugal. Annuel ou bisannuel, il atteint 1 m de haut, là où le crambé culmine à 30 cm. Les Celtes auraient domestiqué ce chou, ou l'auraient repris aux populations déjà installées, Ligures ou Ibères, pour donner naissance à la plupart des choux, sélectionnés au fil du temps pour donner le chou-rave, les choux fourragers ou les pommés que nous connaissons bien. Et ce seraient les Carthaginois qui l'auraient introduit en Méditerranée à la suite d'échanges commerciaux. Comment le sait-on? À un éternuement près, les appellations en vieil irlandais et gallois se rapprochent du nom punique, burutzim, d'où découlerait brassica, le nom latin puis botanique du chou et de ses cousins. Les choux fleurs et brocolis seraient issus pour leur part de choux sauvages du pourtour méditerranéen et des grandes îles comme Chypre et la Crète. C'est de là qu'ils sont parvenus chez nous, après un passage en Italie sous la Renaissance.

Les choux asiatiques, pé tsai et pak choï semblent en fait plus proches du navet que du vrai chou: ils ont 20 chromosomes au lieu de 18, et la finesse de leur feuille se rapproche d'ailleurs de celle du navet. Quant au colza, curieusement, il serait le résultat du croisement survenu il y a plusieurs siècles dans le nord de l'Europe entre les deux espèces ancêtres des choux européens et asiatiques, ce qui se traduit par 38 chromosomes, et une vigueur à toute épreuve qui fait de lui la plante à huile la plus prometteuse du XXI^e siècle. Le rutabaga aurait la même origine mais chez lui c'est la racine qui a pris le dessus.

Une autre série de choux est restée assez proche des choux d'origine, il s'agit des choux fourragers et apparentés. Non pommés, ils développent une vraie tige portant des vastes feuilles plus ou moins divisées. Cela va du chou portugais, le trunchuda, aux nombreuses races locales avec parfois une pomme mais très lâche et des pétioles assez charnus. On le consomme en soupe (la fameuse caldo verde). De multiples choux fourragers passent aussi à la cuisine une

fois que les grandes gelées ont attendri les feuilles, dont on se contente parfois de la nervure centrale.

L'intérêt décoratif de ces choux n'a pas manqué d'attirer l'attention des jardiniers. Déjà il y a plus d'un siècle, on n'hésitait pas à cultiver le chou palmier dont la tige robuste dépasse 1,60 m et les feuilles plus de 40 cm de long. Certaines sélections avaient des panachures ou des couleurs plus vives avec le froid. On coupait les feuilles pour orner les tables ou donner du volume aux bouquets. La floraison en avril finit le spectacle par un feu d'artifice. Le chou Redbor est une version moderne de ce chou palmier, d'un rouge violacé parfois presque noir, et il mérite d'être laissé au jardin pour boucler son cycle et nous étonner par ses fleurs jaune tendre.

Jean-Paul Collaert



Testé chez une jardinière bordelaise, Mme Brouste: quelques rameaux d'aneth simplement posés sur des choux suffisent à les protéger des papillons.

Lu dans un magazine québécois ces remèdes contre la piéride:

- saupoudrer les choux de sucre glace;
- ou encore préparer une infusion de romarin, sauge, armoise à pulvériser pure une fois froide (on verse assez d'eau chaude pour couvrir un mélange formé d'une poignée de chaque ingrédient, puis laisser reposer une heure);
- et enfin, malaxer une poignée de piments forts dans 4 litres d'eau, filtrer et ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle avant de pulvériser.

bial Germe
47360 Montpezat d'Agenais
GRAINES DE CULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE
GRAINES POTAGERES, CONDIMENTAIRES ET FLORALES,
ENGRAIS VERTS, SPÉCIALITÉS POUR AMATEURS.

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

PEPINIERES DE L'ESTEREL
Pépinières :
Vente au détail
Création d'Espaces Verts
Plan d'accès sur Minitel
617, rue des Combattants
d'Afrique du Nord - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75

TÉMOIGNAGES SUR LE compost

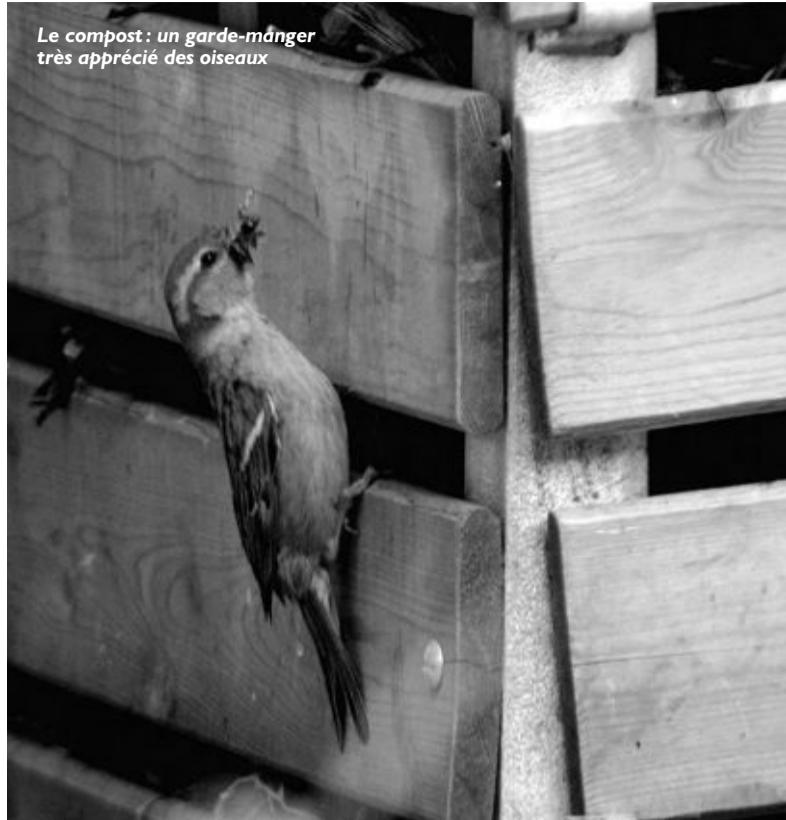


Le compost est un élément essentiel du jardin écologique : engrais naturel riche et nutritif, il ne coûte rien d'autre qu'un pli à prendre, celui de ne pas jeter les déchets verts, du jardin et de la cuisine, mais de les stocker afin de les rendre à la terre... Pourquoi se ruiner (en temps et en argent) en allant acheter des engrais, plus ou moins efficaces, plus ou moins bios, alors que votre jardin et votre cuisine donnent toute la nourriture nécessaire à votre jardin ?

À chacun son tas de compost et son procédé a-t-on envie de dire. Ce qui paraît incontournable chez l'un est une question de détail chez l'autre. Une observation cependant : nous avons reçu à la Gazette bien plus de témoignages venant de jardiniers que de jardiniers. Le compostage n'est donc pas une histoire de gros bras, mais une petite cuisine supplémentaire, où votre fantaisie domestique trouve matière à merveilles. D'où le côté recette improvisée, à des années lumières des ouvrages sérieux pondus par des hommes qui évoquent à longueur de pages les rapports C/N, des pourcentages de ci ou de ça.

À lire les histoires de compost reçues à la Gazette, on a aussi l'impression que le compostage est réservé aux possesseurs de grands jardins. Un couple américain, les Olkowski, a pensé aux jardiniers des villes et optimisé une méthode de compostage. Ils recherchent avant tout une fermentation aérobie rapide, de façon à éliminer tout risque de mauvaise odeur et les réflexions désagréables des voisins. On se procure donc deux ou trois compostières en plastique à placer au nord de la cabane à outil, pour éviter que leur contenu ne sèche trop vite. Chaque compostière est remplie plusieurs fois par an, selon les arrivages en matière organique d'un côté et les occasions de vider de l'autre, pour pailler ou améliorer la terre lors des plantations et repiquages. Les Olkowski recommandent l'urine humaine comme une excellente source d'azote organique, facile à ajouter au tas lors des arrosages. Rappelons que l'urine est normalement dépourvue de bactéries et organismes pathogènes. Il vaut mieux la répandre immédiatement et ne pas la stocker sinon l'ammoniac se dégage et empêste quelque peu. Les Olkowski récupèrent de la sciure car ils ont remarqué que les déchets urbains provenant surtout de la cuisine sont chargés en azote et souvent riches en humidité. Ils saupoudrent régulièrement leurs tas avec cette sciure. Rien de tout cela n'est révolutionnaire, et le bon sens est probablement encore le meilleur guide pour composter en toute tranquillité. L'important étant de vérifier, une fois de plus, que la nature sait admirablement recycler en créant la richesse.

Jean-Paul Collaert



plus qu'un tas, un vrai paysage

Je suis particulièrement fière de mon coin à compost. Mon jardin est un jardin de ville tout en longueur, bordé sur la droite par un mur de brique qui longe une rue. Au fond du jardin se trouve une porte qui permet d'accéder à une rue. C'est précisément à cet endroit que j'ai choisi d'installer mon tas de compost, à côté d'un ancien poulailler (ex-pigeonnier où du vin aurait été caché en 14-18!) transformé aujourd'hui en cabane pour la tondeuse et objets divers (le "brol" comme on dit en Belgique). Ce poulailler est recouvert par une renouée (sous surveillance pour sa tendance à l'expansion), qui cache le mur et retombe sur le côté, plein sud, pour le bonheur des abeilles et des voisins d'en face, du moins je l'espère.

Quand nous avons refait cette partie de l'allée qui conduit à la porte, j'ai fait poser quelques bouts de béton d'un mètre de haut à droite de cette porte, du côté de l'allée, pour délimiter le compost (deux mètres cubes environ), qui mûrit donc dans le coin du mur. Le tas est exposé au nord mais bénéficie de la chaleur du mur qui, lui, est plein sud du côté de la rue. Il reçoit juste un peu de soleil en été quand les rayons passent au-dessus du mur (plus ou moins trois mètres de haut). Idée de génie dont je suis très fière : avoir peint le mur, à cet endroit, en bleu ciel, bleu perceptible à l'autre bout du jardin. Depuis la maison nous avons ainsi l'illusion de voir un coin de ciel bleu, ce qui est particulièrement appréciable en Belgique en hiver.

Comme je voulais que cette deuxième entrée du jardin soit belle et accueillante, j'ai planté un rosier très parfumé visant à couvrir une éventuelle petite odeur désagréable (ce qui est rarissime). Le long du mur, j'ai planté des pyracanthas, très beaux en cette saison, qui ont aussi pour fonction de rebuter toute personne indésirable venant de la rue (nous avons eu dans le passé de mauvaises surprises). Devant le poulailler se trouve un massif de forsythias qui cache des framboisiers (avec comme couvre-sol du lamier).

Revenons-en au compost : j'y mets de tout : déchets verts de cuisine (un seau par semaine) – j'hésite sur les pelures d'oranges et de citrons à cause des produits chimiques : que faire ? – le marc de café, les tontes de gazons, les petites branches coupées soigneusement au sécateur en petits tronçons, les feuilles d'arbres (pas toutes car j'en mets de plus en plus sur le potager), les mauvaises herbes (de moins en moins nombreuses vu que je plante des couvre-sol partout). Chaque année j'obtiens un bon compost pour le potager, la serre et les plantations.

Fin mai, je fais un tas avec le compost "nouveau" non décomposé. Je mets au-dessus un peu de terre et du compost mûr. Et je plante là-dedans des potirons et des cucurbitacées d'ornement. Effet garanti fin août : quand les cucurbitacées enrichissent le pyracantha (impression de boules de Noël dans le sapin) et que les potirons mûrissent tranquillement sur les pavés de l'allée (plus

gênant quand un potiron ou des "bonnets turcs" grossissent dans le pyracantha comme cette année... mais les branches n'ont pas cassé). Une année, j'ai récolté cinq énormes potirons à partir de deux pieds.

En été, je n'oublie pas de l'arroser et en hiver, quand il fait très froid, -10 °C ou moins, je le couvre d'une bâche si j'y pense (mais pas trop longtemps car je crois que le compost a besoin de respirer et surtout de recevoir la pluie – exact?). À part cela, je n'apporte pas d'autres soins.

J'imagine que le fait qu'il se niche dans le coin du mur (rappel : exposé plein sud côté rue) fait effet "four" et garde bien la chaleur. Chaleur appréciée par les musaraignes qui aiment y faire leur nid. Malheureusement, nous les chassons au printemps quand nous récoltons le compost, pour le bonheur du chat, à notre désespoir...

J'adore l'odeur du compost et j'aime beaucoup me recueillir devant ce miracle de la nature (rappel de la leçon de chimie : « rien ne se perd... ») et toute cette vie qui y grouille.

Nathalie Patris



L'œil s'y retrouve, mais une telle débauche de végétation se fait au détriment du compost lui-même, sans parler des graines de capucines qui ne vont pas manquer de le parsemer. Mais si la matière ne manque pas, pourquoi ne pas adopter le système du tas momentané, encadré comme ici avec quelques anciens châssis dépourvus de leurs vitres (jardins des étudiants de l'école de Versailles).



Ce que j'aime le plus dans notre compost c'est les bruits et l'odeur. Il suffit d'y plonger les gants et d'écouter. Les lézards s'échappent les premiers, puis c'est le lent bruissement des millions de vers, de larves, de cloportes et d'araignées qui se réfugient en profondeur. Tout en bas de ce tas d'un an, régulièrement alimenté par nos reliefs de cuisine et nos petits déchets de taille, on trouve une matière noire et sèche à bonne senteur de sous-bois.



Dans le jardin de démonstration d'Aurélien Leroy, dans la verte campagne de l'Avesnois, le compost est au cœur du jardin. Entouré d'une pseudo-clôture formée de brins divers entremêlés, il ressemble à un nid. Aurélien y jette notamment les tiges de plantes vivaces, une de ses spécialités (Vert le Service, 12 rue grande ferme, 59830 Wanzeain T. 03 20 91 82 55).

compost story par Dominique Cavanna

Je ne sais pas si vous avez remarqué mais le compost, ces temps-ci, est "fureusement tendance". On ne peut pas ouvrir une revue, un livre, sans tomber sur un article le concernant. Cela me laisse songeuse... Je ne peux pas m'empêcher de faire la comparaison avec des recettes de cuisine. Je ne suis pas une grande cuisinière (mais j'adore bien manger) et toutes ces recettes m'ennuent, d'autant plus que je n'y comprends jamais rien. Lire les conseils de fabrication du compost me fait le même effet. Cela me semble d'un compliqué! Et monter le tas selon certaines normes, le retourner, l'arroser, l'activer, le reretourner, et gnagnagna...

Pourtant, en bonne écolobio, moi aussi je me suis lancée dans le compost and co, mais à la sauce "cavanna". Tout a commencé quand je suis arrivée ici, à l'été 2001 : avant, je ne sais pas si les voisins auraient apprécié un tas de compost sur une terrasse mitoyenne au 3^e étage ; en tout cas, cela n'aurait guère été pratique. Je n'ai pas fait immédiatement du compost, j'ai d'abord paré au plus pressé : tondre 4 000 m² d'herbes hautes jusqu'à la taille avec du foin pourri caché en dessous. Dans un premier temps, il était hors de question de tout recycler. L'option prise a été de brûler par tas, une fois secs, disséminés ici et là. Cela a duré quatre mois. Et c'est comme cela d'ailleurs que maintenant, j'ai plein de petits massifs épargnés un peu partout. Parce qu'avant que l'herbe ne repousse, j'ai planté à tout va directement dans la cendre. À l'époque, je ne savais pas que la cendre était de la potasse (j'en ai appris des choses depuis!). aux innocents les mains pleines, ces massifs-là sont les plus beaux aujourd'hui.

Avec mon ami, nous nous sommes dit qu'avant d'entreprendre quoi que ce soit, il fallait déjà dégager ce tas qui avait quand même une drôle d'allure. Et pour cause ! Sous l'herbe pourrie s'entassaient, dans le désordre (au propre comme au figuré), des bouts de troncs de conifères non décomposés, des grands sacs plastiques d'engrais agricoles encore moins décomposés (c'est combien de millénaires le plastique ?), de la vieille toile de jute pourrie et puante... Accessoirement, c'était aussi la maison de la sangle (rappel = couleuvre). Depuis, elle en a retrouvé d'autres, la cabane à outils, le four à pain désaffecté, le cellier... Nous avons donc trié, porté à la déchetterie et brûlé, une fois de plus.

Et re, à nouveau 4 000 m² à tondre. Compte tenu de la quantité d'herbe coupée que cela rendait, il était inenvisageable de la mettre à composter classiquement. Nous avons donc choisi de sacrifier une partie du terrain, celui coincé entre chemin et verger, soit 200 m² environ. Et nous voilà partis à faire nos tas. Enfin quand je dis tas, ce n'est pas tout à fait le terme qui convient. Par exemple, le foin, nous l'avons étalé, premièrement parce que c'est moins inesthétique qu'une pyramide (j'en ai été traumatisée pour reste de mon existence jardinesque) et deuxièmement, plus facile à faire sécher en vue d'une récupération pour paillage : je suis une fanatique du paillage, mais ceci est un autre sujet.

Le problème de l'herbe résolu, nous nous sommes attaqués à celui des haies : 250 mètres linéaires à entretenir. Car une haie bocagère, ça s'entretient, tous les paysans du coin vous le diront. Que faire de tout ce qui est taillé mais piquant : aubépines, prunelliers, églan-

ceaux de poutres, l'une pour le marc de café et l'autre pour les cendres de la cheminée et, tout récemment, une case supplémentaire pour récupérer le sable des travaux. Pour fignoler, nous avons bordé les 200 m², en forme de triangle plus ou moins isocèle, d'une haie de lonicera (parce qu'ils poussent vite) et sur un autre côté, d'une haie de grands asters bleu lavande jamais malades, jamais couchés mais d'une variété inconnue au bataillon. Le troisième côté est bordé par une partie de la haie bocagère.

Quel tri, pire que les poubelles ! On joue le jeu ou on ne le joue pas. Mais la vraie raison, c'est que nous avons trop de tout. À voir comme cela, mon jardin ne me semble pas démesuré mais un demi-hectare, en fin de compte, cela donne beaucoup et de tout. Faire un seul tas mélangé n'était pas possible, trop gigantesque. La mairie nous a bien proposé un bac à compost, il m'en aurait fallu combien ? Tant pis, je mélange au moment de l'utilisation.

Mais j'ai gardé le meilleur pour la fin : le compost, le vrai. Un espace lui est spécialement réservé, le plus grand (6 m de long sur 1,50 m de large). Donc mon compost ne sera pas lui non plus un tas, d'autant plus que nous le laissons jamais monté bien haut, 60 cm tout au plus. Et là, nous jetons tout ce qui n'est pas déjà récupéré par ailleurs. En vrac, les épluchures de la cuisine, les coquilles d'oeuf, le vieux terreau des jardinières, les "mauvaises" herbes arrachées manuellement avec racines, terre, feuilles et mêmes graines, les plantes fanées... De temps en temps, nous rajoutons un peu de foin, cendres et marc de café. La seule chose que nous n'y mettons pas, ce sont les fanes des haricots, mais c'est pour la bonne cause : elles sont réservées aux deux ânes du voisin, bien contents d'avoir de la verdure par ces temps de sécheresse. Et quand je dis en vrac, c'est en vrac, comme cela vient, pas de couches superposées, une sèche, une humide, une sèche... Surtout pas d'activateur de compost et, cerise sur le gâteau, je ne l'arrose jamais. L'eau du ciel suffit, même quand elle se raréfie.

On ne peut pas d'un côté préconiser de strictes économies d'eau et de l'autre en consommer pour le compost. Évidemment, nous ne battons pas de record de rapidité de fabrication mais, après tout, dans la nature, l'humus, personne ne l'arrose. Et pourquoi vouloir aller toujours plus vite ? Comble de ce qu'il est recommandé de ne pas faire, il n'est pas vraiment à l'ombre et jamais recouvert d'un vieil édredon. Là, désolée, je craque, malgré mon désir de bien faire bio, je trouve cela vraiment trop laid et "sale". Il est aussi préconisé de retourner le tas et de le remonter à côté. Euh... avec ses 6 m de long, je ne vois pas trop comment je pourrais m'y prendre. Alors, quand cela me prend, je donne quelques coups de fourche pour le remuer. On ne peut pas appeler cela retourner, mais cela l'aère quand même un peu. Une petite précision, il ne sent absolument pas mauvais, ce que redoute la majorité des gens quand on leur parle de compost, hormis le foin qui sent un peu l'étable quand il chauffe.

Je reconnaissais que ce n'est pas toujours très pratique, notamment au moment de la récupération. Alors, je soulève, j'écarte, je pousse ce qui est dessus et non décomposé et, dans le bas du tas, j'attrape le compost mûr avec une petite pelle, et je le mets dans un seau.

À première vue, le résultat n'est pas si négatif que cela. Mais pour être tout à fait honnête, je n'ai utilisé ce compost



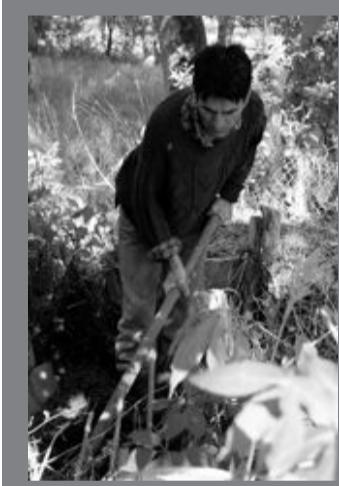
Martine ne manque pas de matière à composter grâce à ses nombreuses poules. Elle jette aussi au compost les mauvaises herbes du jardin et tout ce qui déborde son jardin verdoyant, niché dans l'un des plus beaux paysages du Limousin. Asters et pivoines sont deux moments forts (visite sur rdv, L'arbre aux sabots, La Clautre, 87520 Javerdat T. 05 55 02 58 82

pour la première fois que cet été, et sur une toute petite culture de radis. Il y a quelques jours, je viens d'en mettre pour le repiquage de huit poireaux semés en terrine depuis plus de 4 mois, ça c'est une autre histoire : s'ils ne poussent pas, ce ne sera pas de la faute au compost.

Je ne peux donc pas dire s'il est vraiment efficace, mais à ma grande surprise, pendant l'été, j'ai vu des "choses" qui commençaient à pousser très sérieusement. J'ai laissé faire car je laisse toujours pousser toutes les mauvaises herbes, je n'arrache que les trop mal placées ou celles qui ne plaisent pas esthétiquement. C'est comme cela qu'aujourd'hui, je me retrouve à la tête d'un champ (sur le compost, et très au large autour du compost) de courgettes, coloquintes et melons. Ces derniers n'arriveront probablement pas à maturité, le Perche n'est pas renommé pour ses grosses chaleurs. Quant aux courgettes, je suis au bord de l'écoûrement tant elles ont produit (trois pieds seulement) et j'en donne ! Qu'elles sont savoureuses et tendres, même celles que j'ai oublié de ramasser à temps et qui étaient devenues comme des matraques. Et côté des légumes ont bien poussé un magnifique tournesol d'une



Yves Gillen jardine au cœur du marais de Guérande, d'où une propension des ragondins à s'inviter un peu trop souvent. Il règle leur compte aux trop entreprenants, en hiver, et n'hésite pas à les composter, avec des roseaux passés au hache-paille. On imagine la fertilité du résultat, nécessaire pour donner vie à un sol quasiment stérile, puisque formé de tourbe pure. Il ajoute de l'argile pour obtenir des buttes nutritives qui forment l'essentiel de son potager d'autosubsistance (Les jardins du marais, Hoscas, 44410 Herbignac, T. 02 40 91 47 44)..



Dès l'année suivante, il a fallu s'organiser pour ne pas recommencer la même galère. Surtout que nos prédecesseurs nous avaient légué leur propre (si on peut dire) tas de foin. Et quand je dis tas, je devrais dire pyramide, située juste à l'extrémité de l'ancien chemin communal qui séparait deux fermes, réunies depuis, et fut racheté par les anciens propriétaires pour devenir privé. Aujourd'hui, il coupe mon terrain en deux mais a gardé, en partie, son caractère de chemin creux, un petit chemin, qui sent bon la noisette... D'un côté, il est bordé par une talée (talée = ici, signifie grosse touffe, gros buisson, par extension, une plantation bien fournie) de noisetiers plantés sur un petit talus surplombant le fossé des eaux usées, et de l'autre, par un grand bout de terrain, lui aussi légèrement surélevé par rapport au chemin, vide de toute culture et prolongé vers le fond par le verger. Ainsi, quand on arrive par le portail, à l'autre extrémité du chemin, en point de mire : la pyramide de foin !

tiers, ronces. Sans oublier les résineux, nombreux pins, sapins et même cèdre. Nous avons opté pour le brûlage (pas d'inquiétude, nous ne sommes pas des pyromanes) dans un coin des 200 m². Pourquoi ne pas broyer me direz-vous ? Avez-vous déjà recouvert un massif avec du broyat de piquant ? Sans gant ? Oui, je sais, je devrais mettre des gants, je déteste cela. Pourtant nous broyons beaucoup, tout ce qui nous tombe sous la main qui est un peu rigide, petit bois sauf celui récupéré pour la cheminée, tiges de fleurs séchées (cosmos, dahlias...). Ce broyat, je l'utilise immédiatement ou je le mets aussi en pseudo-tas pour qu'il se décompose en partie avant utilisation (mieux que le paillage et compost réunis). Dernièrement, nous avons rajouté un autre tas avec les feuilles mortes du chêne d'Amérique et de l'érable sycomore, bien trop longues à se décomposer si on les met directement dans les massifs. Et comme nous aimons que tout soit bien "ordonné", mon ami a fabriqué deux cases avec des briques et mor-

Mes débuts dans le compostage...

Avant de commencer mon potager, tout à fait novice en la matière, j'ai investi dans quelques livres... J'en ai conclu : pas de potager bio qui se respecte sans un endroit pour faire son compost...

Alors passons à l'attaque avec ces célèbres palettes qui restent sur tous les chantiers ! Des piquets enfouis dans le vide entre les planches et en un rien de temps, la magnifique construction était installée et vite remplie avec toutes les mauvaises herbes (sans graines) et les déchets "ménagers". En bonne élève, j'ai recouvert d'un peu de terre, arrosé... puis j'ai pensé qu'il était temps de retourner ce joli tas, et là ce fut une autre histoire ! Mon essai s'est terminé par un dos fourbu, un tas immonde et l'effondrement de la construction par des coups de pieds rageurs. Plus jamais de compost !

Mais ma jardinerie préférée a eu la bonne idée de mettre en évidence un composteur carré, en plastique vert, vendu à plat, prêt à monter... en promotion en plus.

Rentrée avec ma trouvaille, vite je la monte, simple, quelques clics et mon composteur est installé, à l'abri prévu... mon fils méfiant quand je bricole était venu voir et m'a jeté un « ça tiendra jamais ton truc, c'est de la mauvaise qualité ! » Il faut l'avoir vu pour le croire, le lendemain le mistral a effondré d'un souffle mon château... cassé, tout cassé

mon composteur, plus un reclic possible !

Je n'allais pas en rester là... une jardinière sans un bon compost maison, vous imaginez ?

Cette fois, j'ai cassé ma tirelire et acheté un composteur conique, de bonne qualité (pas en promo...).

Ouf, il tient bien et me fait du bon compost, il a trois ans et un voisin de même qualité... Me voilà équipée de deux composteurs dans lesquels je mets les mauvaises herbes, tous les déchets de cuisine, le fumier de mes poules, et quelques pelles de terre de temps en temps. Je ferme les couvercles quand ça chauffe, et j'ouvre quand il pleut.

Reste le problème d'extirper de là ce beau compost bien noir au bout de 6 mois environ.

La 1^{re} fois, j'ai fait comme c'est prévu : j'ai ouvert la trappe en bas et avec une pelle, qui passe tout juste, j'ai bataillé dur pour que mon composteur me donne ce qu'il avait dans le ventre !

Maintenant en composteuse avérée j'enlève le haut (du composteur !) comme le moule d'un gâteau et je n'ai plus qu'à me servir pour la plus grande joie de mon potager ! J'ai vu, qu'il existe un nouveau composteur magique : on tourne, et en 15 jours on a un superbe compost dit la publicité. Je crois que je vais en rester là... quoi que, un jour ?

Girofflée

et si l'Eldorado existait encore... .

J'ai regardé ce samedi 8 octobre sur ARTE à 20 h 30 l'émission "à la recherche de l'Eldorado" où il était question de la fertilité extraordinaire d'une couche de terre visiblement travaillée par les populations d'avant la Conquête Espagnole (dixit les archéologues) et encore excellente actuellement. Cette terre assez noircie (*terra preta*, je crois) contient entre autres du charbon de bois, et les scientifiques cherchent actuellement quels sont les organismes vivants, bactéries, etc., responsables conjointement de cette qualité.

Pensez-vous qu'en ajoutant au compost un peu de charbon de bois ce serait bénéfique?

Colette Baudry

Les premières mentions de *terra preta* remontent aux années 1880, quand des explorateurs tombent en pleine Amazonie sur des zones de terre noire incroyablement fertile. Pour expliquer leur origine, on évoqua tout d'abord des épanchements volcaniques, mais une intervention humaine est désormais admise : ces sols auraient été créés de toutes pièces, par l'accumulation en un point donné de résidus d'incendies et tous les déchets organiques issus de po-

pulations indigènes. Une sorte de compost géant à la sauce barbecue. Ces sols sont largement chargés en matière organique, contenant 150 g de carbone par kg alors que les sols environnants n'en contiennent que 20 à 30 ! Leur épaisseur atteint couramment 1 à 2 m (50 cm en moyenne). Plus étonnant, dans une zone où la minéralisation de la matière organique est rapide, à cause de la chaleur et de l'humidité, ici elle reste stable même après plusieurs siècles d'abandon. La raison en serait la présence des nombreux restes de charbon de bois, dont on connaît les vertus antiseptiques. Ces sols se caractérisent aussi par leur richesse en phosphore et leur capacité à retrouver leur fertilité après une courte jachère de 6 mois alors que les sols amazoniens demandent entre 8 ou 10 ans pour se reconstituer après des mises en culture traditionnelles. On cite même des terres noires ayant porté des cultures pendant 40 ans d'affilée sans perdre leur fertilité.

On trouve la *terra preta* dans des zones allant de 20 à 400 hectares, dans le bassin de l'Amazone, mais des formes équivalentes se retrouvent aussi en Afrique de l'Ouest (Bénin, Liberia).



Une personne dans un jardin, probablement Paulette Damez, avec un panier à la main.

Si le jardin de Paulette Damez est devenu si magnifique en quelques années, c'est grâce à sa gestion experte de la matière organique. Le compost est niché derrière des arbustes, et un petit sentier permet d'y accéder avec la brouette. Elle le laisse évoluer à sa guise, grâce au climat bien arrosé du Nord. Tout son jardin s'appuie sur ces bonnes pratiques, incluant la récupération de l'eau, l'utilisation de plantes couvre-sol et le respect de la faune spontanée.



Contente !

Lorsque j'ai découvert la Gazette, il y a plusieurs années, cela a été un vrai bonheur. Je cultive un jardin de fleurs et que de choses j'ai apprises, combien de réponses à mes questions.

Le grand projet c'était de faire du compostage. Mon beau-frère, qui habite le Lot, le pratiquait avec beaucoup de succès.

Après avoir fait le tour de mon jardin très moyen, j'installe quatre planches avec un soutien planté solidement par mon époux, sous mon figuier, seule place disponible.

J'y dépose consciencieusement tous mes déchets verts. Au printemps, le compost est tamisé puis étalé.

Le résultat des courses : mon figuier "goutte de miel" dépasse le toit de ma maison... et toutes les figues sont à l'extrême des branches donc cueillette inaccessible ! J'ai réduit presque à zéro les insecticides sur mes rosiers. La bouillie bordelaise a arrosé consciencieusement les fleurs au printemps. J'ai vu apparaître des plants de courge violon (importés à Noël des Alpes-Maritimes), des tomates cerise.

Je suis contente de moi, et à ma façon (petite), je contribue à la non-pollution.

Hélène Hely

Des p'tits trous, des p'tits trous, toujours des p'tits trous... .

Sûr que le compost est un vaste sujet. Surtout un sujet sans fond... quand on le fait dans des trous !

En fait, cela n'a pas été toujours le cas. Pratiquement comme tout le monde, on a commencé par verser tous nos déchets dans un vieux fût qui s'est révélé très rapidement trop petit étant donné notre consommation de fruits et de légumes, nos déchets de jardins, les tailles, coupes, feuilles et tutti quanti. En outre, va touiller tout ça dans le fût ! Bref, pas futé le fût !

Alors, on fit des tas.

Mais avec la sécheresse, soit il fallait constamment arroser (avec l'eau du fût), ou recouvrir le tas chaque fois et ça, c'est trop compliqué. Quand on arrive au fond du jardin avec le seau de compost, on préfère balancer le contenu direct que de faire des tas de manip.

Alors René a commencé à creuser un grand trou. Tiens, c'était pratique ça. Ca pompe l'humidité de la terre quand il y en a, nourrit les vers de terre, juste quelques seaux d'eau de récup à balancer quand il faut chaud, on peut y mettre même les cartons d'emballages (sans scotch ni plastique)... Et pour épucher les légumes, suffit d'avoir un petit siège à côté, les épichures tombent direct dans le trou. Pas mal.



site de la place et tout le monde ne pourra pas transformer son terrain en gruyère, mais on a la chance d'avoir un grand terrain. Ça nous a aussi permis de cacher les trous pas très esthétiques derrière des buissons, et ainsi de nourrir tout une faune bien sympathique ! Si vous trouvez un petit trou dans la Gazette...

la vie dans un compost

Le tas de compost n'a pas vraiment d'équivalent dans la nature : il est rare en effet que la matière organique s'entasse dans un endroit donné, en un savant mélange aéré et humide à la fois. Cependant, tous les intervenants du compostage existent déjà : bactéries, vers de terre et collemboles, des insectes primitifs. Une fois le tas constitué, il évolue comme un organisme vivant à part entière. La chaleur monte, manifestant le foisonnement de vie bactérienne qu'il contient. Tandis que peu à peu les éléments deviennent informes, perdent leur identité, le tas devient un tout, à son rythme.

Il respire, perdant du méthane et de l'ammoniac. Le premier provient de la dégradation de la cellulose et la lignine, tandis que le second est issu des protéines attaquées par les bactéries. Si le tas respire bien, il y a peu d'ammoniac : si votre tas dégage son odeur caractéristique, il est peut-être temps de l'aérer. Après la phase des bactéries, vient le temps des champignons qui recomposent à leur façon les substances dégagées, première étape vers la fabrication de l'humus. Ensuite apparaissent les premiers petits animaux : tout comme les premiers apparus sur la terre ferme, ils s'attaquent aux champignons et aux restes végétaux qu'ils découpent en minuscules morceaux, ingurgitent et rejettent des excréments. Chaque espèce a son régime et ses zones de préférence. Toutes proportions gardées, on est face à une portion de panse de ruminants, où les bactéries font le principal travail. À chaque étape, les espèces changent, comme si le milieu ne permettait plus leur développement.

Phase après phase, c'est une vraie métamorphose qui se produit dans le tas de compost en évolution.

Aux formes simples de vie succèdent des espèces de plus en plus complexes. Le temps des vers de terre est venu, pas ceux que nous avons l'habitude de voir dans la terre, les gras lombrics, mais des touts fins et dynamiques, bien rouges. Ils partent à la recherche des derniers résidus organiques et les incorporent de force au tas en formation. Les matières deviennent de plus en plus fines et foncées. On se rapproche de la maturité, avec une stabilisation qui correspond à l'apparition de substances humiques très complexes qui seront le futur support de la fertilité du sol. Sa structure est devenue grumeleuse.

Arrivé à ce stade, le compost est comparable aux graines d'une plante : il est plein de vitalité et en même temps dormant. Pour recréer la vie, il est nécessaire de le disposer au contact du sol et des racines. Support idéal pour les bactéries et champignons du sol, il dynamise l'espace proche des racines, d'où un impact évident sur les plantes, en quelques semaines. Mais si le temps est défavorable, il se referme sur lui-même, comme en attente.

Ce bref résumé explique entre autres pourquoi le compost est sensible aux extraits de plantes (purin d'ortie, de pissenlit et de consoude notamment). Les tenants du jardinage d'après la lune retiendront aussi que certains moments sont plus favorables au compostage.

Le mieux pour eux consiste à se reporter à l'excellent calendrier lunaire de Michel Gros et Noël Vermet-Descroches.

(Calendrier lunaire diffusion, 6 rue des prés verts 39120 Chêne-Bernard, nvd.mune@wanasoo.fr 8,50 euros, port compris)

Jean-Paul Collaert

Bilan positif

Voilà un an que nous utilisons notre bac à compost tout mignon. Il ne s'agit pas d'un compostage classique avec mise en tas et montée en température mais d'un apport quasi quotidien de nos déchets de cuisine, de nos tontes et de nos tailles occasionnelles. Ce tas a été remué une fois, 3 mois après sa mise en route, on ne le refera plus, trop pénible. Pendant un an, on ne pouvait qu'observer la partie supérieure du tas qui fondait vite. Le spectacle à quelques centimètres était digne du meilleur film d'horreur : des millions d'êtres vivants dévorant tout.

Aujourd'hui, je suis allé voir ce qui se passait en profondeur. Le résultat est noir, sec, un peu grumeleux. Certaines branchettes ne sont pas totalement décomposées mais se brisent sous le doigt. Au-dessus on retrouve un milieu beaucoup plus humide et grouillant de vie et, sur les côtés du tas, des herbes séchées.

Ce terreau représente environ les 2/3 du volume du bac, nous le testerons dans diverses cultures. Le plus étonnant, c'est le nombre de bouts de plastique et d'aluminium retrouvés. Comme quoi, difficile d'échapper à la civilisation de l'emballage, même dans son propre compost.

Courbou

Ariette

Concrètement, la mienne se présente sous la forme d'un seau qui fonctionne donc sans eau, avec un apport de végétaux broyés et séchés. Son contenu est vidé au jardin et recouvert de paille. Le tas est retourné en novembre deux années de suite puis utilisé au jardin comme compost. Pour ma part, je ne retourne plus le tas qu'une seule fois car j'ai remarqué qu'au bout de 3 ans, dans le climat sec et venté qui est le nôtre, le compost avait perdu toute sa vigueur.

Si on prend soin de bien respecter un équilibre urine/matières fécales, puis de vaporiser de l'eau sur les dépôts afin de rabattre les odeurs, il n'y a aucune odeur spécifique. L'odeur ponctuelle est traitée, si nécessaire, par une vaporisation à base d'huiles essentielles dans le local.

Mon compagnon-voisin a réalisé pour nous trois sortes de toilettes, une pour chacun et une pour les invités. Laquelle est transportée dans le local qui sera utilisé. Deux toilettes sont mobiles et une fixe, la mienne.

Toilettes mobiles : la première est un caisson en pin verni, muni d'un abattant fixé sur un volet soulevable et d'un seau plastique à choucroute de récupération qui s'introduit par le dessus. La litière est dans un seau, à côté. Coût: de l'ordre de 60 euros (compensé par l'économie d'installation d'eau et de système d'évacuation).

La seconde est de même type mais elle comporte en plus un casier à litière avec un volet rabattable. Coût: de l'ordre de 65 euros.

La toilette fixe est placée en 1/4 de cercle dans un angle du local, dans une « carrosserie » en contre-plaquée laqué. Le seau s'introduit par l'avant, derrière une petite porte. Il est ainsi aisément manipulable et moins lourd à soulever. Personnellement, je trouve la peinture laquée plus facile à entretenir et moins altérable que le vernis. Le seau peut être sorti avec un diable (les seaux à choucroute ont un couvercle). Une solution reste à trouver pour arrimer solidement le seau au diable et éviter le versement en terrain accidenté comme chez nous.

À côté de la toilette, se trouvent une corbeille

Toilettes à compost UN ENGRAIS D'AVENIR ?

Dans ma maison de pleine campagne, achetée et rénovée en 1996, les seules toilettes en usage sont des toilettes à compost dites « toilettes sèches à litière bio maîtrisée ». Elles font partie du système « Pluvalor et Traiselect » de gestion autonome de l'eau de pluie dans l'habitation, mis au point par Joseph Orszagh*, ex-professeur de Physique et Chimie appliquées et chercheur à l'Université de Mons en Belgique. Cette toilette permet 40 % d'économie d'eau (potable!) et aussi de préserver l'environnement en remettant rapidement les déchets humains dans les cycles naturels.



habillée, pour la litière, un vaporisateur d'eau et un aérosol à base d'huiles essentielles, plus un coussinet de tissu plat, légèrement rembourré, qu'après des essais j'ai préféré à la balayette, car il est efficace, peut s'assortir aux couleurs du local, et se lave.

Sur la porte du local sont placés deux panneaux comportant toutes les informations théoriques utiles sur la toilette et sa place dans le système Pluvalor et Traiselect, ainsi qu'un mode d'emploi. **Le vidage** se fait facilement et n'est pas dégoûtant, comme l'étaient les seaux hygiéniques du temps passé: il ne dégage qu'une odeur d'ammoniaque. Les matières n'y restent qu'exceptionnellement accrochées, en partie. Il suffit d'un coup de jet ou de frotter avec une poignée d'herbe ou de paille, mêlée de terre, pour nettoyer. On peut parfaire le nettoyage avec un peu de savon de Marseille ou d'eau de Javel. Lorsque c'est possible, je fais sécher les seaux au soleil pour les désinfecter. Personnellement je tourne sur trois seaux.

Cela permet d'avoir toujours un seau sec et un supplémentaire en cas d'urgence. J'en stocke souvent un dehors durant quelques jours à l'ombre, muni d'un vieux couvercle de marmite à cochon en fonte. Porter et vider deux seaux à la fois ne donne pas plus de travail, est plus aisément à porter et permet de réduire la fréquence de vidage.

La fréquence de vidage dépend évidemment du nombre de personnes utilisatrices. Pour ma part, lorsque je suis seule, je vide le seau à peu près deux fois par semaine.

Les seaux se récupèrent facilement auprès de professionnels traiteurs ou en supermarché. J'ai vainement cherché des seaux en inox, comme chez Joseph Orszagh, mais ils étaient petits, chers et surtout bien lourds pour moi. Le voisinage ne peut pas être incommodé car le tas de compost ne sent pas, si le mode d'emploi est respecté (bien recouvrir de paille aussitôt).

Côté administration, j'ai respecté les règlements pour l'eau d'épuration qui va dans une fosse sep-

rique classique, suivie d'un réservoir en plastique enterré de 2000 l utilisable pour l'arrosage, suivi lui-même d'une tranchée filtrante. L'autorisation m'a été donnée par le Maire, venu en raison de la proximité d'un ruisseau. À ma connaissance, rien n'interdit de stoker du compost à base de fumier (fût-il humain) dans son jardin!

Pour l'anecdote, au cours d'une conversation avec un agent de la D.A.S.S., concernant l'épuration, lorsque j'ai évoqué la toilette à litière, je me suis entendue dire, sur un ton qu'on devine plutôt ironique, que je devrais me « mettre au goût du jour ». À quoi j'ai répondu que « si pour l'instant je n'étais pas au goût du jour, il y a de fortes chances pour qu'un jour, je sois au goût de l'Europe ! » Silence au bout du fil... Avis conforté, quelque temps plus tard par un jeune agent de la D.D.E: « De toute façon, un jour où l'autre, il faudra bien y venir ».

Après huit années d'utilisation, la toilette est entrée complètement dans nos mœurs et ne pose aucun problème mis à part que j'ai eu du mal à gérer ce compost qui est très riche. En fait, il faut l'enrichir en azote (ortie, consoude dans le tas ou en purin), une fois épandu et l'utiliser de toute façon en surface.

Les visiteurs sont mis devant le fait accompli. C'est la toilette à litière ou la nature ou... pas de visite chez nous! Lorsqu'ils séjournent, ils sont admis à ne pas vider la toilette, s'ils sont dégoûtés, mais ils sont invités à, au moins, sortir le seau lorsqu'il est à moitié plein, le remplacer par un seau vide, remplir la corbeille à litière et remettre du papier toilette.

Les réflexions vont de « Tu as fait fort!... Je suis admirative... » à (rapporté) « ILS sont contre le progrès », « Ah bon, si c'est scientifique! », « Mais c'est joli comme tout! Et ça ne sent pas du tout »...

Pour moi, le seul questionnement peut être celui concernant la vieillesse, ou la maladie, ou le handicap. Mais en attendant, avoir fait dans ma vie quotidienne quelque chose de concret pour l'environnement est d'une grande satisfaction.

Jacqueline Corbalan

* Site de Joseph Orszagh: www.eautarie.com

Fantasmes potagers

par Jacqueline Corbalan

Côté hommes: C'EST MOI QUE J'AI LA PLUS GROSSE

Dans la Gazette n° 61, Jacqueline recueillait le témoignage de Mimi sur sa pratique des cultures associées. Juste avant le travail, Mimi lui envoya un mail: « Pour l'interview, si tu as vu sur la photo, les résultats de ma terrasse du haut, ce n'est pas très brillant » La réponse de Jacqueline révèle sa philosophie du jardinage.

Eh ben, j'ai rien vu du tout parce que je ne sais pas comment ça devrait être! Ne parler que des réussites n'est-ce pas en soi une malhonnêteté? C'est-à-dire des propos qui occultent une grande partie de la vie dont, en fait, l'intérêt ne réside pas, comme on nous l'a appris (mentalité "moderne"), dans le résultat, surtout immédiat, mais dans les découvertes, les expériences, les réflexions, le tâtonnement, les réajustements, la compréhension, les surprises, l'échange, le partage, etc., etc... bref, le cheminement et non seulement l'aboutissement.

Et aussi ce que cela nous apprend les uns des autres. Moi, je vais te dire: n'entendre parler que de réussites, ça me gonfle prodigieusement! Et puis ça m'énerve parce que c'est faux.

Tu sais quoi? Ça me fait penser à une réflexion que je me suis faite après qu'Armand, très fier, m'a montré une photo d'une de ses grosses courges. Je me suis dit: « Mais enfin, est-ce que forcément, ce qui est gros est bien et bon? ». Et tout de suite,

j'ai pensé: « Idée de mec! Si tu vois ce que je veux dire!!!! Honnêtement? Eh non! L'intérêt n'est pas dans la grosseur mais dans la qualité. On est bien d'accord? En plus, Danielle m'a dit que la courge en question n'était pas terrible côté dégustation... AH!

Bon, c'était mon moment d'agacement et de grivoiserie. Donc, pour revenir à TON article, Mimi, si tu veux que que soit écrit que du réussi, du gros, du parfait, il va te falloir trouver un autre journal et une autre rédactrice car je n'ai pas envie d'écrire cela. Ça m'ennuie d'avance! Si encore c'était pour

te rendre un service et que tu veuilles absolument que ce soit comme ça, je serais tout à fait capable de le faire et encore, gentiment. Mais là, il n'en est pas question parce que ce n'est pas ce que veut la Gazette qui cherche des témoignages d'expériences jardinières. Tu seras donc la Mimi imparfaite ou pas!!! Par contre, il ne paraîtra que ce dans quoi tu te reconnaîtras exactement et pour lequel tu auras donné ton accord.

Et puis, tu veux que je te dise? Tu sais quoi? Ça me fait penser à une réflexion que je me suis faite après qu'Armand, très fier, m'a montré une photo d'une de ses grosses courges. Je me suis dit: « Mais enfin, est-ce que forcément, ce qui est gros est bien et bon? ». Et tout de suite,

Y'en a marre qu'on nous donne des modèles idéaux (irréalistes) qu'on croit devoir accomplir et qu'on regrette sans arrêt de ne pouvoir atteindre. Parce qu'en plus, on voudrait la permanence dans la réussite, bien sûr. On s'étonne après ça d'être dans la déception, l'insatisfaction, la honte, le manque de confiance en soi, la jalouse, la rancune et tutti quanti, et surtout dans le "pas très heureux".

Bien sûr, jardiner pour subvenir à sa nourriture est important. Mais ne peut-on pas y ajouter quelques autres qualités? Et si on retrouvait un peu celles de l'enfance? Imaginer, inventer, essayer, créer... sans se soucier d'après, juste pour le plaisir de faire. Enthousiasmés par les "réussites", et bigrement intéressés par les "échecs". C'est ce que je m'applique à préserver. Parce que si je casse ma pipe demain, je n'aurais certes pas eu les plus gros légumes, les meilleurs rendements, la plus grande connaissance, mais au moins j'aurais beaucoup appris sur la nature, la vie, sur moi-même et les autres et, en plus, je me serais bien amusée.

Plantons le décor: Un vieux canapé délicieusement accueillant sur une mezzanine, que plus d'un ami a déjà testé pour la sieste avec grande satisfaction. Une petite fenêtre au dessus, ouverte sur un de ces beaux après-midi d'automne. Quelques insectes qui zonzoient sans déranger. Une jardinière qui, levée depuis bien avant le jour, s'est allongée pour un de ses moments préférés et bien mérité, flanquée de trois de ses chats. Tous quatre vautrés dans le moelleux et ronronnant d'aise. La jardinière, en guise de préparation rituelle au sommeil, a ouvert un livre de jardiniers *En vert et malgré tout* (voir p. 30) et, d'un œil mol, reprend avec plaisir les échanges épistolaires de deux confrères. Vous l'aurez deviné, la jardinière c'est moi. Quand tout d'un coup, DÉ-CHARGE! Du coup, mes paupières qui avaient déjà amorcé la panne remontent le rideau à la vitesse de l'éclair. Car mes yeux incrédules ont lu, sous le plume de notre Jean-Paul Collaert national préféré: « Je ne connais aucune jardinière qui avoue se régaler en épluchant les poireaux ». Lui? L'espécialiste interviewer/grand voyageur/visiteur devant l'Eternel, cher à notre cœur de Gazetteux, à un âge où on a déjà pas mal bourlingué, il lui manquerait la fabuleuse rencontre avec l'Eplucheuse de Poireaux, heureuse de l'être et qui l'avoue, même pas humblement, mais avec superbe et gourmandise? Je me dis: « Mais qu'est-ce qu'il dit? Y'a moi! ». Puis, je réalise que nous avons fait connaissance récemment, bien après la parution du livre. Bon, on se calme. Je pose le livre mais le mal est fait, me voilà à arracher mentalement des poireaux et à les éplucher sur place, comme ma maman me l'a appris. D'abord

le rinçage. Et là, comme d'habitude, question cruciale entre toutes: « Comment vas-tu commencer ma fille? ». Par couper les racines? Par tirer sur la première ou les deux premières feuilles? Finalement, j'opte pour la deuxième solution. Pour le plaisir de voir naître, comme par magie, la nacre luisante de la chair et sous mes doigts sa fraîcheur. Rouïng! Un coup de couteau pour les racines. Crouatch! Un autre pour le haut des feuilles (mon dieu, le parfum!). Chtak! Un transpercage du tronc et frrrrr! Une évaporation ou deux, de bas en haut, en croix, selon la grosseur de l'animal, histoire de faciliter le nettoyage d'un poireau tout propre avant d'être lavé. Oui, j'ose l'avouer, j'ADORE éplucher les poireaux. Et puis, tant qu'à faire de retarder, voire sacrifier, ma sacro-sainte sieste, me voilà à extrapoler, à faire le tour des différentes façons d'éplucher les carottes et les concombres (mmmm!) et les artichauts et les topinambours et les salades et les radis et... tout le reste, même les oignons chagrineurs. Bon, les châtaignes, d'accord, faut s'encourager, mais à la fin, quelle gloire! Toutes ces sensations sous les doigts, tous ces parfums, toutes ces couleurs, tous ces bruits... Volupté suprême! Et puis me voilà encore plus loin, à méditer sur la mauvaise image qu'ont encore ces "corvées", sur notre mentalité "moderne" qui loue le loisir, le moindre effort, la consommation et l'ailleurs. Héritière de petites gens d'en bas, je mesure alors la richesse de ces menus travaux domestiques, à une époque où les moyens financiers vont faire de plus en plus défaut et où il faudra bien apprendre à se satisfaire de ce qu'on a sous la main. C'est grave Docteur? La sieste? Dans l'odeur des légumes frais. Mmmmm!

Côté femmes

Déshabillez-les!



Un p'tit coin d'paradis

Vous aimez le jardin au naturel, plutôt fouillis-fouillas ? Jacqueline vous donne sa méthode... et vu les exclamations des visiteurs, ça marche !



Oh que c'est beau! Cri du cœur des visiteurs du matin, cette année à la mi-juillet, lorsqu'ils tournent à l'angle du grand jardin, en tombant directement sur les quelques mètres carrés en quart de cercle qui longent la butte, anciennement aromatique. Des sécheresses successives ont fini par en venir à bout. A ce moment-là, elle a tout l'air d'une vieille brosse en chiendent bien usagée. J'ouvre des yeux tout ronds. Ils n'ont vu QUE ça! un petit fouillis-fouillas toutes formes, toutes couleurs. Je fais alors preuve d'un matérialiste bien bas: « *Mouais, rétorqué je en montrant les autres espaces, mais pour ce qui est de la production...* ». Tout étonnés, ils jettent un œil rapide sur le très grand reste du jardin, hérisse de roses trémières aux vives couleurs (mais enrouillées). Ils zappent sur mes plants de tomates et pommes de

terre minables, sur les courges qui ont l'air d'être finies avant d'avoir commencé, sur les laitues et les haricots qui sont la proie de la limacerie. Tous restent sur leurs positions. « *Mais si! C'est plein de charme* », assurent-ils. Charme, certes. Comment les contredire? Je suis la première à le dire et le répéter que c'est superbe.

Comment réaliser cette beauté dites-vous? C'est tout simple, voici ma recette.

Prenez un petit espace de votre jardin, de préférence un peu tordu. Qu'il y ait un passage ou deux en courbe, c'est mieux.

Bien sûr, au départ, vous travaillez à la grelinette et vous compostez. Faites-en une pépinière, parce que c'est près de la baignoire d'arrosage.

Pour les mêmes raisons, placez-y le

plant d'oseille de votre copine Béa. Ajoutez une bordure de fraises parce que c'est sympa et puis elle profitera un peu de l'ombre donnée par deux bouquets de vigne ancienne, dont une à très larges feuilles, apportées en train par votre mère qui a repéré ça en pleine ville, débordant d'une grille, et vous les a enracinées dans un pot.

Au fil du temps, comme vous avez lu que... plantez des oignons entre les plants de fraises, et même deux poireaux que vous laisserez monter à graine l'année suivante – « *waouh! ce que c'est beau un poireau en fleur!* » – et bénissez l'espace avec un pied de mâche engrainé (on dit que ça va avec les poireaux). Semez des chicorées de toutes sortes. Puis, ne sachant pas où le mettre, vous ajoutez un plant d'anémone du Japon blanche. Et un pied de menthe bergamote, un!

Tiens! Mais qu'est-ce donc que ça? Une rose trémière, placée juste au coin. Chic! Dans les trous, vous cultivez ce dont je ne me souviens plus... Ah oui! des haricots. En septembre, vous semez des épinards dont pas un ne sort, alors vous remplacez par de la moutarde.

En février, vous ensemez le reste avec les graines de poireau à Bruno. Vous en repiquerez une bonne partie ailleurs. Bien sûr, vous en avez trop mis. Alors, vous distribuez aux copains et quand plus personne n'en veut, vous ouvrez votre Gazette (n° 57, page 7) et vous tombez sur le témoignage d'Alain Andrio qui raconte ses déboires poireautiers du moment: 800 plants malades et fichus. Heureusement, papa avait encore quelques plants. Et là, QUOI? Qu'apprends-je quelques lignes plus loin? Qu'Alain a repiqué son reste de plants au printemps? Et qu'un vieux jardinier rencontré fait de même depuis dix ans? Comme ça, il paraît qu'ils arrivent tout coûtauds à l'été, puis l'automne, qu'ils traversent sans dommage? Dans un pays sec comme le mien où les bébés poireaux repiqués en juillet avalent des tonnes d'eau et ga-

lèrent quand même et restent longilignes, yapluka. Donc, hop! À faire, juste à côté. Bien sûr, vous avez zappé "au printemps" et c'est plus qu'octobre...

« *T'as pas peur qu'ils montent?* » risquent les copains jardiniers. Ben... D'abord, ils (les poireaux, pas les copains) sont restés petits (canicule sécheresse y compris d'hiver, vent et, il faut le reconnaître, un élevage à la dure et à la sec). Et puis, bon, d'accord, ils ont monté mais tellement rigolos avec, d'abord, leurs chapeaux pointus de Ku-Kux-Klan pacifique, parfois portés crânement sur le côté; puis avec leurs pompons colorés dans un ravissant caméa de rose, de gris, de mauve, de blanc, avec, en fond, le matin, les hautes branches étoilées de ce bleu inoubliable des chicorées. Le tout sur fond d'immenses feuilles de vigne vert bouteille bien foncé d'un côté et de grands arbres du bois de l'autre.



Un tableau à bader devant, la bouche ouverte.

D'autant plus que tout une nuée d'insectes, d'une diversité étonnante, s'affairent là-dedans sans se préoccuper les uns des autres. Des spécimens que je n'avais jamais vus. Des bestioles effilées avec de fort jolies petites

cuisseuses couleur vert émeraude, des sortes de grandes guêpes fuselées avec une taille presque invisible et des ailes en véritable dentelle. Et puis des carabes, des gendarmes, des grosses mouches au gilet rayé! Enfin, des merveilles qui mettent un doigt aigu sur mon peu de connaissance en ce domaine. Tout là-haut, la rose trémière culmine dans un rose très soutenu et tout en bas, se planque la toute discrète mâche avec ses petits points blancs... Comme vous économisez l'eau pour cause de sécheresse, arrosez de temps en temps, au compte-gouttes, juste pour éviter la mort. Et voilà!

Pas de doute: « *Oh que c'est beau!* »

À ce stade, vous avez déjà réussi la recette mais vous pouvez encore en extraire la substantifique moelle.

Début août, plantez encore quelques plants de vieilles pommes de terre de récup que vous arroserez un peu de temps en temps et que vous récolterez en primeur en novembre. Elles ajouteront une belle fraîcheur verte au moment où les couleurs du reste auront passé. Arrachez la mâche et déposez-la au pied des poireaux en graine et aussi la chicorée dont vous bénirez tout le jardin ou dont vous servirez pour protéger de vos chats les derniers semis. Les pluies de fin août vont vous soutenir.

Si vous persistez dans ce demi-laissez-faire, début septembre, vous découvrirez la cerise sur le gâteau. Car, dans le giron des plants de pommes de terre, des fraises et des poireaux en graine, se niche tout une pépinière de jeunes poireaux, de mâche et de chicorée. Il ne vous reste plus qu'à jouer au chef d'orchestre: dégager ici, repiquer là, éclaircir un peu plus loin, composter par-ci par-là et arroser copieusement au purin d'ortie... juste à la veille de deux gros jours de très grosse pluie inespérée.

Et voilà! L'alliance de l'art et du matérialisme. Élémentaire, non?

Mais qui donc tire les ficelles?
Jacqueline Corbalan

MAURICE JARDIN
CANNES

LA BOUTIQUE
Fleurs • Bouquets • Objets Cadeaux

LA PéPINIÈRE
Plantes • Arbres • Arbustes

L'ENTREPRISE
Création • Entretien • Espaces Verts

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

Voyeur de pivoine

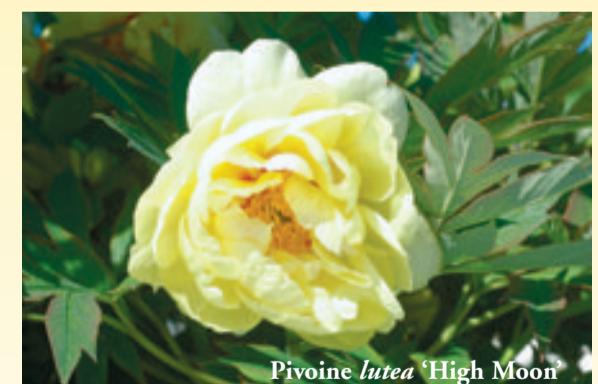
En tout bien tout honneur, on peut marcher de fleur en fleur dans les jardins, visiter la giroflée comme on prendrait le thé chez une élégante confinée dans son velours grenat, désirer sagement le bouton cognassier, comme on aurait envie d'une glace italienne panachée fraise et vanille, s'embarquer quelques secondes sous le parapluie chinois de l'ancolie. Mais la pivoine vous attend toujours au détour d'un buisson, et l'on risque aussitôt l'outrage aux bonnes mœurs. Si ronde, si pleine, si sûre d'elle, elle n'en finit pas de se gonfler. Même en boutons, elle déploie ses courbes avec la volupté d'une belle dormeuse dans ses draps, feignant le plaisir du sommeil - car son bonheur est d'être regardée.

Offerte, la pivoine, pulpeuse dès l'enfance, accablée de langueur au creux de son berceau... Et puis si vite déployée, si généreuse de pétales, et ce rouge au-delà du goût... Grenade, violet-mauve, et quelquefois framboise sous ciel gris...

Ce n'est plus une couleur, mais la métaphore d'un abandon: juste ce qu'il faut de secret lourd pour que sa sensualité ne glisse pas vers une invite molle.

Comment ne pas rester quelques instants devant ce flamboyant spectacle, séduit, un peu gêné, pourtant? La pivoine est compromettante. Sucre et poivre mêlés, elle promet toutes les saveurs: la regarder semble un péché.

Mais l'attentat en reste là, la Mondaine ne sera pas alertée; au premier orage, la pivoine se délavé, se disperse, et de l'envie on passe à la pitié. Allumeuse, elle ne brûle que



pour elle, et solitaire meurt en papier buvard pâle au hasard des allées. Son épitaphe lui donne un peu trop tard la mystique qui lui manquait:

*Elle était folle de son corps
Elle s'aimait trop pour le donner
Priez pour elle*

Papierkraft

NDLR: Ce petit texte sur les pivoines est parvenu à la Gazette par le biais du forum. N'hésitez pas à participer vous aussi, le forum est accessible à tous:
www.gazetedesjardins.com
rubrique forum: "participez à la Gazette"



Histoire de Stevia

La Stevia est connue et utilisée depuis toujours par les Indiens Guarani du Paraguay pour sucer leur maté; ils l'appellent Kaa-Jhée. Ils s'en servaient aussi comme remède médical pour des maux divers et variés: cardiotonique, hypertension, maux d'estomac etc. Les Brésiliens, eux aussi, l'utilisent énormément dans leur pharmacopée de base.

La Stevia fut importée en Europe au XV^e siècle par les conquistadores mais ne suscita aucun intérêt autre que botanique.

L'intérêt pour la Stevia commença au XIX^e siècle quand les Brésiliens entendirent parler du grand pouvoir sucrant de la Stevia. Au Paraguay la Stevia fut étudiée par le botaniste Moïses S. Bertoni en 1899.

Depuis, plus de cent composants phytochimiques ont été découverts dans la plante. Les constituants de son goût sucré furent étudiés en 1931, c'est à ce moment-là que l'on découvrit 8 glycosides responsables de son goût sucré, mais surtout un « stevioside » reconnu comme possédant un pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre. Le stevioside entre pour 6 à 18 % dans la composition de la feuille de la stévia, c'est aussi le plus courant; les autres constituants étant le steviolbioside, le rebauiside A-E, et le ducoside A.

Je vous fais grâce des presque 50 autres composants chimiques contenus dans la feuille.

En 1942, des graines furent envoyées en Angleterre et semées sans aucun succès. Les premières réussites débouchant sur une commercialisation datent de 1964 au Paraguay (Kamataya et al.). En 1968, la stévia fut introduite au Japon au prix de gros efforts (Sumida). Puis dans divers pays et en 1990 au Canada.

Aujourd'hui, elle est cultivée au Brésil, en Argentine, en Uruguay, en Amérique Centrale, aux Etats-Unis, en Russie, en Israël, en Angleterre, au Japon, en Chine, en Corée, en Thaïlande et aussi au Canada dans le sud de l'Ontario.

Vertus diététiques et médicales

Le plus grand intérêt dans l'utilisation de la Stevia comme édulcorant non thermique et naturel réside dans le fait qu'après de nombreuses études poussées, le stevioside, principal agent chimique sucrant, s'est avéré être non toxique.

Ces études ont été menées sous couvert du protocole dit de toxicité aiguë sur des rats, des lapins des cobayes et des oiseaux. En outre ces études ont démontré que le stevioside ne provoquait pas de mutations cellulaires (non mutagène) et n'avait aucun effet sur la fertilité aussi bien masculine que féminine. La feuille naturelle de Stevia n'est donc pas toxique et n'a pas d'activité mutagène.

Le Brésil, la Chine et le Danemark plus spécialement ont des programmes de recherche médicale très poussés sur les bienfaits de la Stevia dans le domaine de l'hypertension, du diabète... D'autres programmes de recherche ont démontré le pouvoir anti-microbien, antibactérien, antiviral de la Stevia spécialement dans le cadre de l'inhibition de la bactérie *Streptococcus mutans*, responsable de la formation de la plaque dentaire.

QUE DEVIENT LA STEVIA ?

La stévia se porte bien ! C'est une plante qui remplace le sucre, elle permet de mieux contrôler le taux de sucre sanguin et trouve des applications thérapeutiques dans les cas de diabète ou régime amaigrissant... Serait-ce la plante de l'avenir ? Et serions-nous des précurseurs en la plantant dans nos jardins ?

Un peu de botanique

Stavia rebaudiana est originaire d'Amérique du Sud. Elle pousse spontanément dans la zone montagneuse de la région de Amambay et Iguazu le long de la frontière entre le Brésil et le Paraguay.

Cette Asteracée se fait aussi appeler : Feuille sucrée du Paraguay, Caa-he-ée, Kaa jheeé, Herbe douce, Herbe-sucré, Herbe-miel, Feuille-miel.

La Stevia est un arbuste pérenne qui peut atteindre 1 mètre de haut. Ses feuilles sont sessiles, opposées, lancéolées, serrées autour de la tige.

Elle possède deux tailles de feuilles : les grandes de 4-5 cm, les petites de 2-5 cm. Les fleurs sont petites de 7 à 15 mm, blanches dans un calice irrégulier. La graine est un akène muni d'une sorte de plume. La plante ne peut initier sa floraison qu'après qu'un minimum de 4 rangées de feuilles ont été produites.

Il existe quelque 200 espèces de Stevia, mais, la seule qui ait un réel pouvoir sucrant est rebaudiana. C'est d'ailleurs cette dernière que l'on cultive.



La Stevia au jardin

La Stevia prospère en plein soleil, dans des sols relativement pauvres. Chose très importante il ne faut jamais laisser sécher le sol, la plante déteste les à-coups d'arrosage. Les plants ont un réseau racinaire peu profond ressemblant à un balai de paille de riz. Pour éviter les catastrophes, on peut essayer un paillis léger de tourbe mais pas autour du collet de la plante. Il faut se tenir à une certaine distance 4-5 cm de la tige. L'arroser légèrement tous les 2 ou 3 jours.

La fertilisation de la Stevia est sujette à controverses. Le plus couramment admis semble être 1,4 % N - 0,3 % P - 2,4 % K. Tous semblent s'accorder sur le point que les plants de Stevia préfèrent des engrangements faibles en azote ou à dégagement lent en azote.

La multiplication de la Stevia peut se faire facilement en toutes saisons à partir de boutures ou de semis de février à avril à 20-25 °C, la germination s'obtient entre 7 et 14 jours. La germination est difficile les résultats sont en général de 25 %.

Du jardin à la cuisine

Bien qu'étant une plante de jours courts, la concentration de stevioside augmente dans les feuilles de la Stevia quand la plante grandit en période de jours longs. La synthèse de cette même glycoside se réduit juste avant la floraison. Les feuilles récoltées en automne ont donc une concentration plus forte de stevioside (agent sucrant). On récolte les feuilles en tout début de floraison, on les fait sécher à l'ombre dans un endroit sec, avant de les stocker dans des boîtes hermétiquement fermées.

Pour votre consommation personnelle, je vous donne quelques équivalences. En cuisine, vous pouvez l'utiliser comme substitut du sucre, il n'y a pas d'arrière-goût amer. Georges Bracq, le grand chef étoilé de Laguiole se sert énormément de la Stevia, surtout dans ses sauces accompagnant les gibiers. Il l'utilise alors fraîche.

Dosage :
 1/8 de cuillère à thé de feuilles séchées de Stevia équivaut à une cuillère à thé de sucre, donc:
 - 3/8 de cuillère à thé = 1 cuillère à soupe de sucre
 - une 1/2 cuillère à thé = 1/4 de tasse.
 - 2 cuillères à soupe = 3 tasses

Un gros enjeu économique

hypocrisie? Simplement sens des affaires et clientélisme électoral.

La majeure partie de la production mondiale de la Stevia se trouve concentrée en Chine. L'introduction de la Stevia est freinée par la difficulté à produire des plants. Pour la grande culture, la seule production envisageable sur le plan économique est le semis, qui est plutôt aléatoire, la densité varie de 40 000 à 400 000 plants/ha. Autre problème: comme la plante est très lente à s'établir elle ne doit pas être concurrencée par des adventices, le désherbage chimique s'impose donc dans les champs. Les Canadiens ont fait de nombreux essais. Pour eux, il semble que seul le « Trifuralin » soit toléré par les plants de Stevia.

De plus, la Stevia est une plante de jours courts, elle traverse une péri-

ode difficile pour ne pas dire critique lorsque la durée diurne est de 13 heures ou plus.

Chose étonnante, malgré tous les problèmes évoqués, actuellement les Canadiens sont en train de créer de vastes exploitations basées sur la culture de la Stevia. Ces implantations se font à des latitudes se situant entre 20° et 30° NE, n'oublions pas que l'aire naturelle de la Stevia se situe autour de 25°-26° de latitude sud! Les Canadiens pensent que la Stevia est la plante de l'avenir, elle présente un immense intérêt pour les chimistes, biochimistes et généticiens. Elle serait potentiellement à la base de la découverte de nouvelles molécules révolutionnaires le futur. En ce sens ils sont rejoints par les Chinois, les Japonais, les Brésiliens et même certains pays africains.

Bonnes adresses

- Pépinières du Grand Plantier, 30500 Saint Ambroix, T. 04 66 24 82 82
- Le Pimentier, 34490 St-Nazaire de Ladarez, T. 04 67 89 71 82
- Le Monde des Fougeres, 06330 Roquefort les Pins, T. 04 93 77 63 38

DOSSIER



Begonia picta (Inde)

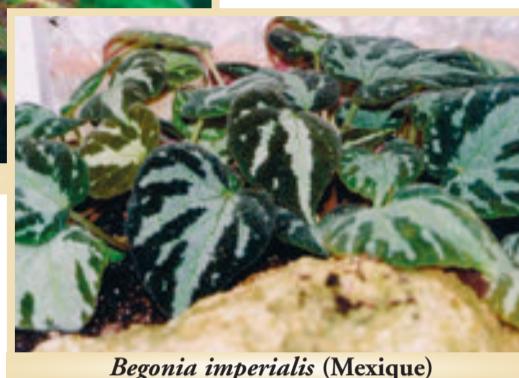
Cela fait des années que ce dossier bégonias nous trotte dans la tête... Mais le sujet est si vaste, si touffu, que nous avions un peu peur de l'aborder avec nos seuls modestes savoirs. Ça valait le coup d'attendre ! Ce dossier est finalement réalisé par les "grandes pointures" du monde du bégonia :

- **Jacky Duruisseau de l'Association Française des Amateurs de Bégonias (Afabego) ;**
- **Patrick Rose du Conservatoire du Bégonia de Rochefort ;**
- **Dominique Permingeat, du Jardin de Rochevieuille qui collectionne et hybride les bégonias (membre de l'Aspéco) ;**
- **Jean Remo, collectionneur "fou" qui, dans son Jardin des Merveilles, cultive des centaines de bégonias ;**
- **Cyrille Albert, grand amateur chez lui et sur son lieu de travail.**

SCOOP

Un nouvel hybride pour le printemps prochain
'Prince Noir'

Dominique Permingeat (Le Jardin de Rochevieuille) nous l'a dit : « J'ai un petit bégó derrière les fagots, ou plutôt sous ombrière en ce moment, et c'est le plus beau que j'ai jamais fait. Je pense le lancer au printemps prochain : Begonia 'Prince Noir'. C'est un rhizomateux de 40 cm de hauteur à feuilles moyennes (20 cm), épaisses, dessus noir avec des nervures vert clair brillant et revers rouge foncé. Fleurs au printemps, rose clair, assez grosses, au-dessus du feuillage. » Vivement le printemps !

ce monde merveilleux et méconnu des
BEGONIAS

Begonia imperialis (Mexique)

Des plantes tropicales Les Bégonias sont originaires des régions tropicales humides, et poussent principalement dans les forêts pluviales d'Amérique, d'Afrique et d'Asie. De ce fait, leur culture nécessite chaleur et humidité, indispensables à leur croissance.

Si certains sont épiphytes et vivent accrochés aux arbres de la forêt tropicale, d'autres poussent sur des rochers à proximité des cascades, sous les embruns. Ils sont difficiles à conserver en culture.

Quelques espèces poussent dans des régions plus sèches : ces bégonias, à feuilles épaisses et tomenteuses, font d'excellentes plantes d'appartement, où il fait toujours (trop) sec.

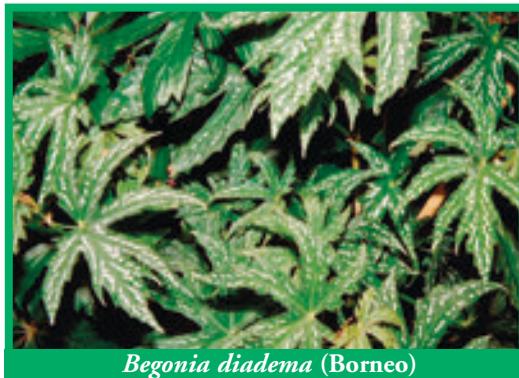
D'autres vivent en altitude, sans pour autant être rustiques. Mais Dame Nature qui a tout prévu leur a donné un moyen efficace de lutter contre des conditions climatiques difficiles : ils poussent sur un tubercule protégé dans le sol en hiver.

Ces bégonias tubéreux sont les parents des *Begonias hiemalis*, à grosses fleurs très connus et très appréciés. Il existe même un bégonia complètement rustique, le fameux *Begonia grandis* que connaissaient nos grands-mères et qu'elles cultivaient au jardin. Les hybrideurs essayent, en vain, de transmettre cette rusticité à d'autres espèces.

Une diversité incroyable Outre des biotopes finalement différents, ce qui attire dans les bégonias, c'est l'extrême diversité de ces plantes.

Diversité dans la taille, entre le miniature *Begonia bowerae* du Mexique (quelques centimètres) et l'imposante *Begonia baccata* de l'île de Sao-Tomé (plus de 2 mètres de haut). Diversité dans la forme et la couleur des feuilles : si le limbe est généralement asymétrique, voire spiralé, il peut être entier, denté, lobé, penné comme celui d'une fougère. Au toucher, il est rugueux, gaufré, tomenteux, poilu, velouté, soyeux. Toutes les couleurs sont représentées avec très souvent des reflets fluo ou métallisés, et des revers rouges du plus bel effet.

Diversité enfin dans les fleurs : elles ont bien sûr toutes la même morphologie (ce sont elles qui définissent le genre *Begonia*) mais elles se parent de multiples couleurs, blanches, rouges, roses, oranges ou jaunes, solitaires ou en grappes, et sont quelquefois parfumées.



Begonia diadema (Borneo)

Des bégonias, on en voit des millions dans les parterres des villes, impavides et franchement pas excitants pour deux sous, et ce ne sont pas futures restrictions d'eau qui vont les inquiéter : ils sont les champions de la résistance, avec leurs petites feuilles grasses. Mais cela ne doit pas vous détourner du genre *Begonia* qui comporte bien des morceaux de bravoure. Ce dossier a été concocté par des grands connaisseurs, qui démontrent que leur passion n'est pas prête de se tarir.

Une facilité de multiplication jubilatoire Parfois difficiles à cultiver, ils étonnent par leur facilité à être multipliés.

Moyennant quelques précautions, les bouturer est un jeu d'enfant : boutures de tiges, pétioles, feuilles, morceaux de feuilles, rhizomes. Les collectionneurs peuvent ainsi sauvegarder leurs plantes les plus rares ou les plus délicates, en échanger avec d'autres passionnés ou en offrir à leurs amis. On peut aussi, bien évidemment, semer des graines de bégonias.



Begonia bipinnatifida (Nouvelle Guinée)

Que d'hybrides ! Les botanistes et les voyageurs-prospecteurs ont pourtant déjà recensé environ 1500 espèces différentes sur la planète. Mais cela ne suffisait pas !

Chaque collectionneur a un jour été tenté de se lancer dans l'hybridation : les hybrides recensés sont pour le moment au nombre de... 10 000 !



Begonia socotrana (Socotra) - photo Colette Bulot

Certains ont des feuillages fantastiques : 'Bettina Rothschild', 'Prince de Liège', 'Comtesse Louise Erdody' sont parmi les plus prestigieux. Le *Begonia rex* originaire de Chine est l'un des parents d'une multitude de cultivars commercialisés notamment par les pépiniéristes hollandais.

Alors, pourquoi les bégonias ? Pour leur extraordinaire diversité, d'une part, mais sans doute aussi, d'autre part, pour la difficulté de leur culture. Enfin, une partie de rêve, de forêt originelle, de pluies tropicales, de senteurs mystérieuses, de pays lointains...

Texte et photos Jacky Duruisseau

Vous aimez les Bégonias et vous aimeriez en savoir plus sur ces plantes étonnantes ?
L'Association Française des Amateurs de Bégonias, l'**Afabego** (18, allée des myosotis 78390 Bois d'Arcy - tél /fax 01 30 45 21 93), édite pour ses adhérents un bulletin trimestriel (**le Bégofil**) avec des articles, des récits de voyages, une fiche-couleur décrivant quatre plantes avec photos et conseils de culture.
Elle propose des échanges, des rencontres, des expositions, des visites de collections, des graines.

Extrait du Bégofil n° 63 (été 2005)



Begonia longimaculata (Pérou)

Bouturer les bégonias, facile !

Le bouturage est certainement le moyen le plus sûr de conserver nos bégonias, notamment les plus rares et les plus fragiles. Il permet également de multiplier vos plantes et d'en offrir aux amis... Bouturer n'est pas compliqué, voici quelques conseils :

Ce qu'il faut faire

- utiliser un instrument de coupe propre : le désinfecter à l'alcool à brûler, et laisser sécher avant de couper les cuttings (boutures en terme technique) ;
- utiliser un instrument de coupe très tranchant, sinon les parties sectionnées sont écrasées ;
- laisser les coupes de tiges et de rhizomes se cicatriser avant de bouturer : attendre deux ou trois jours ;
- utiliser un substrat adéquat : un bon substrat doit retenir l'humidité, être léger, aéré et stérile ;
- adapter le type de bouturage au type de plante : feuille ou pétiole pour les rhizomateux et les Rex ; tige pour les bambusiformes, les buissonnantes et les lianes ;
- mettre les boutures à l'étouffée : aquarium, terrarium, mini-serre permettent d'obtenir une hygrométrie importante favorable à l'enracinement ;
- assurer la chaleur (entre 18 et 25 °C) et la lumière ;
- attendre que la plante soit assez forte et munie de racines nombreuses pour la rempoter.

Jacky Duruisseau



Bégonia tubéreux 'Illumination' en suspension

Culture en bref

Le domaine est si diversifié que même les botanistes ont du mal à s'y retrouver. Les bégonias proviennent principalement des zones subtropicales humides, des sables forêts d'altitude et pousse jusqu'à 4 000 m dans les Andes mais quelques exceptions vivent dans des terres sèches et chaudes. Il y a tant de formes et de cultures qu'il faudrait un ouvrage pour les décrire. En ayant cultivé avec succès une vingtaine de sujets, voici quelques conseils.

Les bégonias rizhomateux

Le *Begonia erythrophylla*, plus connu sous le nom de "bégonia nénuphar" ou "bégonia à feuille de cuir", est le premier hybride créé de la main de l'homme, en 1840. Ce bégonia à tronc charnu, annelé et tortillard, forme une boule agréable à l'œil, aux fleurs semblables à des petits papillons de nacre portés par de longues tiges pourprées. Bien que son succès ne se soit jamais démenti depuis sa création, on le trouve rarement en vente, mais il se transmet par boutures de main en main.

Sa culture est simplissime : beaucoup de lumière, un arrosage limité (les renflements du tronc faisant office de réserve d'eau), et une bonne nourriture organique.

Ceux que je cultive au travail sont des boutures insérées dans des pots déjà encombrés de racine de palmiers ou de yuccas. Ils y atteignent pourtant des proportions remarquables, avec des feuilles plus grandes que la normale et la floraison, qui normalement intervient de janvier à mars, se prolonge en été! S'il fallait une preuve de la bonne adaptabilité de cette plante, elle serait trouvée. Ce bégonia donne aussi de très bons résultats en suspension près d'une fenêtre.

Il peut vivre plus de 15 ans mais il est préférable de le regagner bien avant. N'hésitez pas à le mélanger avec d'autres hybrides rizhomateux pour un effet décoratif du plus bel effet. Tous les cousins de ce bégonia ont de très beaux feuillages et forment une boule de 40 cm de diamètre.

Les Rex et les Rex cultorum

Les bégonias Rex et tous leurs hybrides sont apparus au milieu du XIX^e siècle et ont fait fureur dans les années 1980 à cause de leurs énormes feuilles colorées, marbrées et iridescentes. Ce sont là de gros capricieux, fort beaux lorsqu'ils sortent de serres, bien charnus, dopés, admirables mais qui deviennent vite un cauchemar pour l'amateur.

Il leur faut une forte lumière mais pas de soleil, de la chaleur toute l'année, et une certaine ambiance humide sans avoir les feuilles mouillées car elles pourrissent inévitablement – donc pour l'arrosage il vaut mieux faire tremper le pot pour que l'eau remonte par capillarité. Il a horreur

d'avoir les pieds froids, un mélange de polystyrène égrainé dans la terre est apprécié. À mon travail, nous en avons qui supportent bon an, mal an de passer l'hiver à 12 °C, les pieds au sec. Les feuilles disparaissent pour ne revenir qu'au printemps. Celui qui supporte le mieux ce traitement est le *Begonia masoniana* 'Croix de Feu', aux feuilles gafrées vert tendre, marquées d'un curieux dessin brunâtre.

Les bégonias buissonnants

Appelés aussi bégonias bambusiformes (tiges semblables à celles du bambou). Trois sont courants dans les chaumières, où les potées forment des touffes érigées de 0,60 à 3 m de haut. Les longues cannes portent généralement des feuilles allongées unies ou découpées et, pour beaucoup, couvertes de pointes irisées ("bégonias truites").

La floraison est en principe estivale mais comme pour le célèbre hybride 'Carolina de Lucerna' les énormes grappes de fleurs pendantes peuvent survenir presque toute l'année. Pour cela, il faudra lui réservé un emplacement le plus lumineux possible (baie ou véranda), en évitant les courants d'air froid et l'eau stagnante qui ne manquerait pas de faire pourrir les feuilles.

Attention de ne pas couper les grappes de fleurs avant l'heure. En effet, chez les bégonias, les fleurs mâles sont les premières à sortir, elles tombent, et seulement après, sur les mêmes extrémités, apparaissent les fleurs femelles au corps plus gros et allongé, contenant les ovaires. Pour obtenir des graines, on prendra un pinceau pour féconder les fleurs. Une fois les capsules sèches, elles laissent voir par transparence la multitude de graines, fines comme de la poussière. Le semis s'effectue au chaud, les graines simplement posées sur le terreau, la levée est rapide.

Les variétés à feuillage "truite" ne sont pas forcément fidèles dans les semis, la plupart des pieds ayant des feuilles vertes ce qui fait perdre beaucoup du charme de la plante.

Le fameux bégonia 'Tamaya' était un hybride de bambusiforme adapté à la taille façon bonsai, mais n'est plus proposé à la vente depuis longtemps. Il est des plantes comme des modes, ça vient et ça passe.

Une bouture mettra une année avant d'avoir de la prestance et trois ans avant d'avoir un aspect essoufflé. Si on veut la conserver plus longtemps, il faut donc penser à renouveler la potée et enlever les branches les plus maigres tout en conservant les nouvelles tiges bien charnues.

Les bégonias Eliator (bégonia des fleuristes)

Il s'agit de la potée toute fleurie, riche en couleurs que l'on offre volontiers. Cette plante fait partie de la catégorie des "plantes à jeter après usage". En effet, tellement dopé, il faut le croire, par les engrains ou autre chose, le bégonia arrive somptueux sur les étals. À la maison, il ne reste que le temps correspondant à ses réserves, puis sa chute est souvent rapide. Le pied pourrit facilement, l'odium est à craindre, et l'arrosage toujours délicat: ni trop ni trop peu. Le mieux pour le conserver est de lui faire passer la belle saison dehors, à l'ombre. Un rempotage sera obligatoire aussi, et ainsi pourra-t-on le garder une année de plus. Il refluerà mais la qualité florale n'aura rien à voir avec celle de l'achat.

En bref

La culture des bégonias, dans les sujets proposés à la vente, ne pose pas de soucis majeurs à condition de respecter quelques règles:

- pas de courants d'air froid
- il préfère vivre un peu serré dans son pot
- pas d'eau sur le feuillage, surtout si la chaleur et la ventilation ne sont plus présentes
- beaucoup de lumière mais pas de soleil brûlant
- un terreau léger, très perméable (surtout pas d'eau dans la soucoupe)
- ne pas oublier de lui donner sa ration de nourriture organique de temps à autre. C'est tout!

Cyrille Albert

Les hybrides aujourd'hui obtenus sont surtout des plantes de jardin. Les grandes multinationales de la graine travaillent sur les bégonias *semperflorens* et sur quelques bégonias tubéreux. L'horticulture industrielle du Nord de l'Europe développe régulièrement de nouveaux bégonias Eliator pour la potée fleurie. Il y a bien eu quelques "nouveautés" ces dernières années, mais elles constituent surtout des "récupérations". Ainsi, le *Begonia Rex 'Escargot'* qui n'était qu'un *Begonia Rex 'Princess of Hanover'* (1883) rebaptisé. Je ne vois que deux exceptions notables: une forme de culture nouvelle et une réelle obtention, qui fusionnent toutes deux accompagnées d'une communication à l'échelle d'un pays, voire

Les hybrides de bégonias aujourd'hui

de la planète pour la seconde.

La nouvelle forme de culture fut bien sûr le Tamaya. Même s'il s'agissait d'un très vieil hybride, *Begonia 'Général Comte de Miribel'*, obtenu à Poitiers en 1888 (ou 1892) par Paul Bruant du croisement de deux bégonias brésiliens, *B. albo-picta* et *B. corallina*. Pour mémoire, le général de Miribel était, à cette époque, chef d'état-major de l'armée française.

Il ne s'agissait pas réellement d'une nouveauté, mais l'originalité de la forme de culture a marqué l'histoire du bégonia même si, encore aujourd'hui, bon

nombre de nos visiteurs n'ont toujours pas compris qu'il s'agissait d'un bégonia.

La seconde grande nouveauté de ces dernières années est pour moi, 'Dragon Wings', issu du croisement d'un bégonia argentin à port de *semperflorens*. Vigueur hybride, résistance aux maladies, les qualificatifs ne manquent pas. Il ressemble bien sûr à de nombreux hybrides déjà obtenus par des amateurs américains ('Amigo', 'Christmas Candy') mais aucun d'entre eux n'avait cette exubérance et cette solidité. Même s'il est produit en culture industrielle pour le jardin, il se rapproche (un peu) de nos bégonias. À noter qu'en ces temps de pénurie d'eau, il supporte assez vaillamment le manque.

Patrick Rose



Le Conservatoire du Bégonia

L'histoire du bégonia en France est liée à un événement historique. Le jeune roi Louis XIV arrivant au pouvoir ne peut se satisfaire de ce qui lui sert de marine militaire. Rien n'est digne de ses ambitions. Après quatre ans de recherche d'un terrain favorable, en novembre 1666, commence la création d'un port et d'un arsenal à Rochefort. Et comme le dit Colbert « *le désir de sa majesté est qu'on fasse de l'établissement de Rochefort le plus grand et le plus beau qu'il y ait dans le monde* »! Il nomme comme intendant de la ville Michel Bégon (1638-1710), déjà homme du siècle des lumières, humaniste et philanthrope. Deux scientifiques, le père Charles Plumier (1646-1704), de l'ordre des Minimes, et le docteur Surian, partent étudier la flore des Antilles. En 1689, le père Plumier découvre 6 espèces de bégonias, une petite plante aux feuilles grasses et aux fleurs rondes, qu'il nomme ainsi en hommage à l'intendant Michel Bégon, *Begonia roseo flore, folio orbiculari*, qui deviendra en 1785 (après Linné) *Begonia rotundifolia* Lamarck.

À cette époque, la ville sortant de terre de toutes pièces, un jardin botanique est créé avec ses premières serres. On y reçoit des caisses de plantes et de graines du monde entier afin de les acclimater, les multiplier et les échanger avec les colonies d'outre-mer. Le bégonia a pris, en quelque sorte, naissance dans ce port où il a laissé des traces dans la mémoire collective locale.

Le jardin botanique ayant disparu au milieu du XIX^e siècle, la culture du bégonia ne reprit en ville que grâce à un coup du destin. En 1985, on apprenait que l'une des plus belles collections françaises de bégonias était en voie de disparition. C'était celle de Vincent Millérioux, horticulteur et collectionneur de plantes rares et par-dessus tout génie de la culture du bégonia. La ville se portant acquéreur, installa la collection dans les serres municipales, retrouvant ainsi sa tradition première. Une serre conservatoire de 1 000 m² fut ensuite construite, enrichissant la collection qui est, de nos jours, l'une des plus importantes au monde avec plus de 1 300 espèces et hybrides.

La mission du Conservatoire est surtout l'étude, la sauvegarde et la multiplication des bégonias méconnus ou oubliés. Il est inévitable avec une telle quantité d'hybrides créés que nombre d'entre eux aient disparu de la circulation. L'intérieur de la serre est, en partie, une plantation naturaliste et exubérante d'où se détachent d'énormes paniers suspendus tout colorés, débordant de sujets en cascade, magnifiés par la forte lumière. On y croise toutes les variétés du genre bégonia, du géant au miniature, en passant par celui à tronc renflé semblable à une plante grasse, celui qui a un air de bonsai, et plein de sujets rarissimes cultivés en atmosphère confinée, sans oublier les classiques de la maison. Dans la pépinière, on multiplie chaque sujet en 5 exemplaires afin d'assurer la préservation de la collection. Des hybridations sont aussi opérées, et de ce réservoir sortent les nouveaux bégonias du commerce, adaptés à la culture en appartement, ce qui n'est toujours pas évident.

Cyrille Albert

Conservatoire du Begonia

"La Prée Horticole" I, rue Charles Plumier 17300 Rochefort
T. 00 (33) 05 46 99 08 26 - www.begonia.rochefort.fr

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

PRODUCTEUR

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



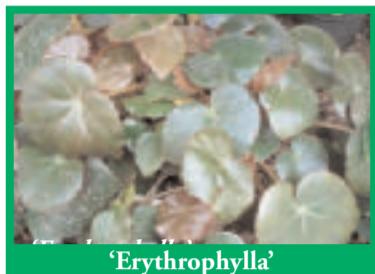
plus de 2000 variétés de plantes pour amateurs et collectionneurs

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

Bégonias pour l'intérieur

J'ai sélectionné ces bégonias pour leur facilité de culture, leur vigueur, leur résistance aux maladies et leur floraison abondante ou leur feuillage très attractif (pour les rhizomateux surtout).

Rhizomateux

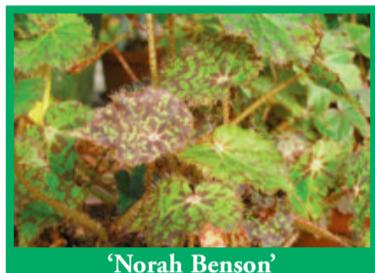


'Erythrophylla'



'Immense'

Erythrophylla C'est vraiment le premier bégonia à cultiver pour se faire la main, avec ses grosses feuilles rondes, brillantes, vert foncé et rouge dessous surmonté par un nuage de petites fleurs roses au printemps.



'Norah Benson'

Norah Bedson Un autre rhizomateux moins connu que le précédent, mais tout aussi résistant. Petites feuilles décoratives, vert foncé maculé de brun. Floraison rose en fin d'hiver.

Silver Salt Feuilles à bout pointu, nervures vertes, limbe argent et bord vert clair. Les jeunes feuilles sont rosées. Couleurs très lumineuses.



'Lospe'

temps.
Lospe Grandes feuilles vert vif, légèrement poilues, à bord maculé de noir, floraison blanc-rosé au printemps.



'Silver Salt'

Arbustifs



'Eunice Gray'

Boomer Port érigé, grosses feuilles crispées, vert à bord noir.

Soralia à petites feuilles allongées, à bords dentés, vert foncé, brillantes, et à fleurs dressées au bout des tiges, rose foncé. La floraison peut durer toute l'année si la lumière est suffisante et les apports d'engrais réguliers.

Eunice Gray Très vigoureux, feuilles vert vif épaisse, floraison blanche en bout de tiges, parfumée.



'Margaritae'



'Thurstonii'

Thurstonii Grandes tiges, grosses feuilles vert foncé, brillantes, revers rouge, floraison rose en dessus de feuillage en été.

Concorde peut aussi se conduire en retombant. Petites feuilles coriaces, vert kaki foncé presque noir, floraison blanche.



'Concorde'

Richmondensis Ressemble beaucoup à Concorde, mais ses feuilles sont vertes et la floraison rose.

Margaritae Feuilles vert foncé à revers rouge, poilues, brillantes, fleurs rose tendre, poilues.

Bambousiformes

Comte de Miribel Le bambousiforme le plus connu. Des grappes de fleurs roses toute l'année, parfois une hauteur qui atteint le plafond, et des feuilles tachées de points blancs très décoratives.

Orange Rubra Bambousiforme à fleurs orange. Feuille verte sans tache.

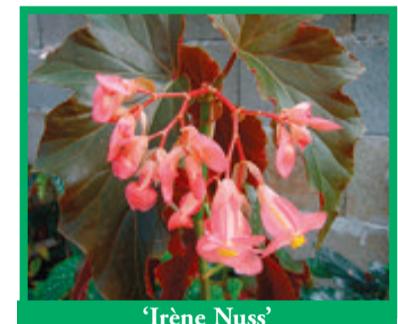
Tom Ment Un autre bambousiforme qui peut être maintenu à 60-80 cm de haut. Floraison rose saumon très abondante.

Féerie L'équivalent de Comte de Miribel, mais à floraison blanc pur de longue durée.

Olei Silver Spot Les feuilles sont pointues, allongées, à points blancs, et la floraison continue rose foncée, odorante. Très vigoureux.

Elithe Tiges fines, feuilles vert kaki, floraison crème. Hauteur modérée.

Irène Nuss Grand bambousiforme à grandes feuilles très foncées, presque noires, parfois saupoudrées d'argent, grosses fleurs rose foncé, abondantes.



'Irène Nuss'

Retombants

Cascade Rose Un bégonia semperflorens à port retombant, feuilles rondes vert tendre, égayée par la floraison abondante rose vif de longue durée.

Vitiglabra Feuilles vertes, rondes, larges, tiges pouvant atteindre un mètre de long, floraison blanche au printemps. On peut le faire monter sur un support garni de mousse.

Textes et photos
Dominique Permingeat



'Orange Rubra'

Membre de l'Aspéco, Dominique est productrice/collectionneuse de bégonias (et, avec Jean-François Giraud, de bambous et de buddlejas) :

Le Jardin de Rochevoieille
L'Ubac 07360 Saint Fortunat
T. 04 75 65 22 98
<http://jaroche.club.fr>

Conseils de culture



'Féérie'

de l'engrais type Plantes fleuries de mars à fin septembre, dans les proportions recommandées par le fabricant.

- Rempotez de préférence au printemps, lorsque la végétation redémarre, en prenant un pot de la dimension juste au-dessus. Les bégonias aiment être légèrement à l'étroit dans leur pot, cela leur évite la pourriture des racines.

- Choisissez un bon terreau de rempotage, et l'alléger avec du sable grossier ou du gravier pour aquarium, ou bien de la vermiculite dans la proportion d'un quart de sable pour trois-quarts de terreau. Ne pas oublier de poser des petits cailloux au fond du pot pour bien drainer.

- La taille pour réduire la hauteur des bambousiformes se pratique au printemps, en coupant les tiges à trois nœuds au-dessus de la surface du pot.

Les bégonias buissonnants font merveille à l'extérieur à la belle saison, dans les massifs à l'ombre (surtout dans le Sud) ou légèrement ombragé (plus au Nord) et bien sûr en potées fleuries sur les balcons. On peut choisir dans la liste ci-dessous, mais pratiquement tous les bégonias apprécient de passer l'été à l'extérieur; cela leur donne beaucoup de vigueur, une résistance aux maladies accrues et des couleurs de feuilles et de fleurs magnifiques. De plus, ils fleurissent beaucoup plus lorsqu'ils sont dehors, les fleurs rose pâle deviennent rouge vif, les oranges éclatent, bref, c'est un vrai festival de couleurs vives.

Dans les massifs, on peut utiliser un bégonia bambousiforme déjà un peu haut tels que 'Comte de Miribel', 'Miami', 'Féérie' ou bien 'Olei Silver Spot', et l'entourer de bégonias plus petits, tels que B. 'So-

Bégonias buissonnants



'Olei Silver Spot'

ou bien 'Silver Salt', plus tolérant au soleil. En fait, beaucoup de bégonias peuvent être installés au jardin en été, et si vous craignez de les perdre en les plantant en pleine terre, laissez-les dans leurs pots que vous enterrer dans un massif.

Dans les zones du littoral, à climat doux, près de Biarritz, en Bretagne, dans le Var et dans les Alpes-Maritimes, ou bien en ville comme à Marseille, on peut aussi planter des bégonias en pleine terre et les garder toute l'année à l'extérieur. Il faut éviter les endroits en plein soleil ou bien très exposés au vent. Le soleil avant 10 heures du matin ou bien en fin d'après-midi leur réussit bien, vous aurez des floraisons bien plus colorées. Il faut bien sûr prévoir de les arroser tous les jours pendant les grosses chaleurs, et leur donner de l'engrais pour plantes fleuries jusqu'en septembre.

ARBRES • ARBUSTES D'ORNEMENT • AGRUMES
PLANTES GRIMPANTES
VENTE AUX PARTICULARS

261, chemin des Colles - 06140 VENCE

04 93 58 10 40

Fax 04 93 58 65 47

E-mail : gaudissart@free.fr

Deux futures grandes vedettes

Le monde des bégonias grand public se régénère sérieusement, et l'on ne peut que s'en réjouir car les petits bégonias façon plastique en ont lassé plus d'un.



C'est donc le grand retour des émotions avec 'Doublet', un bégonia semperflorens double. Il réussit aussi bien au soleil qu'à mi-ombre et ses fleurs adorables se renouvellent pendant des mois (chez moi, cette année d'avril à octobre). Elles fanent en tombant de façon nette après la floraison. Il existe en rouge, rose et maintenant en blanc, toujours avec un feuillage bronze qui constitue un bel écrin. Il conserve un port en boule là où Gustave, l'ancienne variété double, était plus anarchique. Que faire à l'approche de l'hiver ? Dominique Per, des serres Bonplant, l'un des plus excitants chercheurs de nouveautés qui soit, préconise de rentrer vos bégonias Doublet à l'abri du froid dans une véranda où il continuera à fleurir jusqu'en mi-décembre et reprendra en mi-mars. À défaut de véranda, un garage, une remise ou toute autre pièce un peu éclairée

Jean-Paul Collaert

Serres Bonplant
<http://www.bonplant.fr> **Globe**
 Planter, I chemin des Sablons,
 45500 Gien T. 02 38 29 54 55



Autre découverte appréciée, le bégonia 'Bonfire'. Il ne ressemble à rien de connu avec ses tiges charnues terminées par des fleurs simples, rouge coccinelle. C'est par définition une excellente fleur de suspension ou de jardinière, à associer à des glechomas panachés ou du dichondra, cette plante cascade au feuillage argenté si doux à caresser. À moins que vous ne préfériez l'asparagus qui revient à la mode.

Jean-Paul Collaert



Begonia plataneifolia

C'est un grand bégonia qui peut atteindre 1,50 m de haut, à tiges un peu renflées à la base, marron clair moucheté, assez lisses. On remarque tout d'abord ses feuilles magnifiques, larges, découpées comme celles du platane, d'où son nom. Elles sont vert foncé, saupoudrées d'argent, à port légèrement pleureur et plutôt situées en bout de tiges. L'origine de cette plante est contreversée, il pourrait s'agir d'un hybride, mais peu importe, c'est un vrai plaisir de l'adopter et de la voir grandir et s'étendre devant une fenêtre bien exposée, ou bien dans la véranda. Et si vous la sortez à l'extérieur en été, elle doublera de taille et de volume et vous remerciera de vos bons soins par ses grosses fleurs rose pâle en grappes qui se succèdent tout l'été et l'automne. Et surtout, écoutez l'expression populaire, ne poussez pas la mémé dans les bégonias ! Ni la mémé ni les bégonias n'apprécient.

Dominique Permingeat

l'homme qui collectionne les collections

Des bégonias par centaines, mais aussi un jardin étonnant, avec des surprises à chaque détour. Une œuvre et un personnage rare qui ne vous laisseront pas indifférent.

Les hasards des fêtes des plantes conduisent à des rencontres, c'est même à mes yeux leur principal intérêt. Témoin les floralies de Panazol, près de Limoges, où au détour d'un hall se tenait un stand minuscule, une table en fait, encombrée de cyclamens. Bernard Bertrand qui traînait par là, m'incite à persévérer : tu verras, c'est un personnage, me dit-il en parlant du tenant, presque dissimulé derrière sa présentation, Jean Rémo. J'apprends qu'il a créé un jardin, plus loin dans le Berry, et qu'il a une collection de bégonias. Stop : quand puis-je venir ? Je pensais à notre dossier dans la Gazette.



des lieux. Il me rejoint bientôt, et nous reprenons la visite, commençant par la collection de bégonias. Ils sont nichés contre la maison, occupant des étagères ce qui semble leur convenir parfaitement. Sur 10 m de long et 3 m de haut, 400 pots trouvent ainsi protection. Constituée d'hybrides autant que de botaniques, sa collection s'est constamment enrichie par des échanges au sein de l'AFABEGO. D'ailleurs le grand plaisir de Jean Rémo est de donner une bouture au visiteur ayant craqué devant une variété. Bien serrés les uns contre les autres, les bégonias profitent et recréent un microclimat proche de la jungle, avec juste un peu de soleil chaque jour pour leur conserver de belles couleurs. Curieusement, ou coquetterie de grand connaisseur, il ne fait pas exprès de connaître tous leurs noms. N'étant pas collectionneur moi-même, cela ne me gêne nullement. D'autant que la visite ne fait que commencer : nous circulons à nouveau dans le jardin, histoire d'admirer un surprenant entrelacs de buis, un pota-

ger en permaculture, avant de découvrir le plus incroyable amoncellement de collections : des fossiles, des objets soigneusement classés, une accumulation surréaliste faisant avoisiner des anciens numéros de Rustica avec des masques à gaz ou des outils correspondant à des métiers disparus, sans oublier une vraie chandelle enroulée, l'éclairage d'autrefois. Un vieux disque et voici une cantatrice improbable qui enchaîne ses trilles d'opérette. Et l'on finit par les aquarelles et toiles de Jean Rémo, des centaines représentant des paysages le plus souvent. Il faut partir, bousculé par les émotions et découvertes qui vous ont assailli en si peu de temps. Plus qu'un jardin, une machine à décoincer les neurones, avec guide incorporé...

Jean-Paul Collaert

Le jardin des merveilles, 36170 St Benoît du Sault, T. 02 54 47 56 63 (visite sauf le mardi, de Pâques à fin septembre, 14 h à 17 h. 5 euros, gratuit pour enfant et handicapés).

les vrais rois du balcon ?



Le bégonia Dragon wing est souvent plus à son aise tout seul mais peut cohabiter avec le géranium lierre.



En compagnie d'un plectranthus panaché, d'un cyperus et de quelques impatiens, ce bégonia Concorde, à gauche, se contente de peu de soleil.

plément idéal pour les endroits plus ombragés. Là encore, une vraie révolution est en marche, car c'en est fini des tubercules qu'il fallait démarer au chaud, avec souvent quelques aléas à la clé. Désormais, les horticulteurs proposent des plants déjà bien démarrés. Après les Nonstop aux grosses fleurs flashy, voici les Illumination, qui dégringolent et fleurissent sans discontinuer tout l'été. Les tons pastel sont particulièrement intéressants à l'ombre, notamment un saumon et un abricot très chaleureux.

Plantés en compagnie d'heucheras pourpres, de lysimaques dorées ou de simples lierres à petites feuilles panachées de blanc, ces bégonias assurent le décor en demandant le minimum d'entretien.

Jean-Paul Collaert

LES BÉGONIAS DE L'EXTRÊME

Le plus petit: difficile à dire. Le titre pourrait être attribué à *Begonia bogneri* de Madagascar, au feuillage aciculaire (en aiguille). Un micro tubercule laisse échapper une touffe de petites feuilles linéaires de 5 à 10 cm de long sur... moins de 2 mm de large. Une touffe de gazon, en quelque sorte, dont il faut observer la fleur pour être certain de l'appartenance au genre. D'autres peuvent prétendre au record: *B. minifolia*, ou *B. scutifolia*, *B. vitariifolia* du Gabon.

La plus petite feuille: *B. foliosa* de Colombie, bien que buissonnant, possède des feuilles très petites (1 cm de diamètre) qui, juxtaposées, lui donnent l'allure d'une fougère un peu bizarre. Lui et quelques espèces voisines, rentrent ainsi dans la catégorie des bégonias filicifoliés, ou à feuillage de fougère (filices).

La plus grande feuille serait d'après Charles Chevalier, celle de *B. françoisii*, toujours de Madagascar, qui avoisinait 80 cm de diamètre. Nous avons à Rochefort, plusieurs espèces ou hybrides dont le diamètre des feuilles peltées dépasse fréquemment 50 cm, sur des pétioles de plus d'un mètre (*B. nelumbifolia*). Dans ces cas, les inflorescences dépassent facilement 1,50 m (record à 1,80 m, pour *B. 'Ricinifolia'*, et une espèce non identifiée du Costa Rica).

La plus longue durée de floraison que j'ai pu observer est celle d'un *B. Ricinifolia*, dont l'âge m'était inconnu. Ce vieux pied-mère avait un rhizome



La plus longue floraison : *Begonia 'Ricinifolia'*

de 15 cm de diamètre. L'inflorescence a séché plus de 18 mois après son apparition à la pointe du rhizome.

Le moins florifère, s'il faut donner ce titre, pourrait être *B. fruticosa* du Brésil pour les botaniques et *B. 'Viaudii'* pour les hybrides, que je n'ai jamais vu fleurir en 20 ans.

Les anti-soif. Tous les bégonias détestent les arrosages excessifs et tous les bégonias rhizomateux adorent le sol sec. Ils constituent dans leur tige épaisse et renflée des réserves d'eau, qu'ils utilisent progressivement. Les bégonias semi-tubéreux sud-africains sont également des champions de l'anti-soif. Ils ont créé pour cela un renflement

basal de leur tige, et des boursouflures aux noeuds, qui leur permettent de laisser passer sans problème des périodes plus ou moins longues de stress hydrique.

Le plus soiffard. Paradoxalement, on arrive à faire pousser tous les bégonias dans l'eau. En effet, l'hydroculture convient parfaitement à leurs racines, si elles ne poussent que dans l'eau. Dans la nature, plusieurs espèces poussent au bord des cours d'eau. Même s'ils sont nombreux à aimer l'humidité atmosphérique, même si une espèce s'appelle *B. palustris*, aucun ne pousse dans l'eau, ou même en zone de marais. Pourtant, *B. rhoophila* de Malaisie pousse au bord des cours d'eau (rocheux), et son nom botanique signifie "qui aime la rivière". En l'occurrence, ce sont ses feuilles qui ont appris à aimer la rivière, puisque linéaires et n'offrant de ce fait, aucune résistance au courant, en cas de crue.

Le plus vieil hybride cultivé est vraisemblablement le premier créé. On peut même dire les premiers, puisque les deux premiers bégonias supposés être les premiers hybrides sont toujours en culture, et pour l'un d'eux encore parfois dénichable dans un commerce horticole moderne pourtant peu friand de raretés. Il s'agit de *B. 'Erythrophylla'*, qui aurait été obtenu en 1845 à Berlin par Joseph Warszewicz Ritter von Rawicz, (1812 -1866), botaniste polonais ou lithuanien, selon les auteurs, plus connu sous le seul nom de Warszewicz pour



Le plus petit :
Begonia bogneri

Les plus grands sont sans conteste les bégonias à grosse tige d'Amérique du Sud, qui peuvent atteindre 5 ou 6 m de hauteur, et dont les inflorescences presque terminales frôlent le mètre de diamètre, portant plusieurs centaines de petites fleurs minuscules (*B. valida*, *B. paranaensis* du Brésil, *B. parviflora* du Pérou)

Les plus longs sont bien sûr les grimants, et la palme reviendrait à *B. convolvulacea*, dont les tiges auraient été mesurées sur 50 mètres, courant d'arbre en arbre au Costa Rica.

Les plus hauts : il ne s'agit plus là de hauteur de croissance, mais d'altitude. Les bégonias tubéreux découverts en 1866, et qui servirent de base au grand groupe des bégonias Tuberhybrida croissent au Pérou à plus de 3500 mètres d'altitude. Il s'agit vraisemblablement des plus hautes origines.

Le seul bulbeux: *B. socotrana* vient de l'île de Socotra dans l'océan indien, en face du Yémen. Il y a fort à parier pour qu'il soit aussi l'un de ceux qui connaissent la chaleur la plus extrême.

Les bégonias ont également l'une des plus petites graines du règne végétal, leur taille couramment admise avoisinant le dixième de millimètre et leur nombre tournant autour de 50 000 graines au gramme. Ils constituent enfin l'un des genres botaniques les plus importants avec plus de 1500 espèces réparties sur trois continents, le sixième numériquement d'après le botaniste britannique David G. Frodin qui a récemment consacré un article aux géants" de plus de 500 espèces.

Patrick Rose
(Conservatoire du Bégonia)

+ de 700 Oliviers centenaires à millénaires

Dans un cadre unique au pied du rocher...

+ de 2000 Palmiers et plantes exotiques

Quartier Les Maurettes 83520 Roquebrune/Argens Tél/fax : 04 94 45 35 10 Portable : 06 20 43 20 14

Tropicana Flore Des plantes et des idées !



La plus petite feuille : *Begonia foliosa*

Le plus rustique

Ce n'est pas le plus spectaculaire mais le plus fidèle.

Le plus ancien, ou plus exactement le plus anciennement connu des bégonias, est également le plus rustique. Il s'agit d'un bégonia chinois: *Begonia grandis* (*B. discolor*, *B. evansiana*) qui vit à plus de 3000 m, dans des montagnes au Nord de Pékin, et que l'on retrouve dans des textes du X^e siècle sous son nom de Tsou Hoy Tong, ce qui signifierait littéralement Pomme d'api (d'après quelques visiteurs, dont nous n'avons pu vérifier la traduction, ayant égaré notre dictionnaire de chinois). Ce bégonia tubéreux se trouve également au Japon (allez savoir comment), relevé au XVII^e siècle sous le nom de Sjukkaido: Vent de mer d'automne (nous avons aussi égaré notre dictionnaire de japonais).

Sa rusticité est effectivement phé-



nomiale, car je l'ai vu personnellement ressortir au printemps après un hiver où la température avait dépassé - 20°C. N'ayant malheureusement pas gardé les relevés météorologiques de la région où je me trouvais à cette époque, je n'ai aucune preuve formelle, mais je n'hésite jamais à affirmer - 25 °C, voire - 30 °C. En sol bien préparé, c'est-à-dire sur un bon lit de sable, bien drainant, il peut tenir des froids extrêmes. Le premier après lui, *B. sutherlandii*, d'Afrique du Sud ne descend qu'aux alentours de - 12 °C. Si le second est parfois vendu comme plante d'intérieur (cf. le "Papaya", il y a quelques années : quelle hérésie), le premier est maintenant assez couramment vendu par les producteurs de plantes vivaces.

Patrick Rose

Des bégonias dans votre assiette !

Hé oui, ces plantes charnues à souhait sont comestibles... et même très bonnes ! J'imagine quelques yeux horrifiés en lisant cela, mais qui vous a dit de différencier jardin d'agrément et jardin nourricier ? Les deux offrent une foule de végétaux bons à manger, alors, pourquoi s'en priver ? Il faut seulement jardiner avec peu, ou encore mieux, pas de traitements chimiques... mais ceci est une autre histoire : revenons à nos bégonias.

Les fleurs, les feuilles et les tiges des bégonias épluchées, sinon un peu filandreuses, sont acidulées et très juteuses. Aussi bons crus que cuits, les bégonias vous serviront à réaliser des soupes, terrines de verdure, sauces, ou d'originales salades pour réveiller de bien calmes laitues ! De nature généreuse, le bégonia fleurit jusqu'aux premières ge-



lées, il vous fournira sur une très longue période, de quoi agrémenter vos pâtés verts, tartines et glaçons, fleuris ou poêlées de légumes. Leur goût varie en fonction de la couleur : les rouges foncés sont plus prononcé que les blancs, et les feuillages bronze donnent une jolie couleur rosée à vos sauces mayonnaises, moutardes ou soupes. Son côté acidulé me fait préférer le bégonia dans des préparations salées ou sucrées/salées plutôt que dans les desserts.

Consommés en tant que légumes en Afrique, Asie, Amérique du Sud, Chine... les bégonias peuvent faire partie de vos découvertes gustatives et végétales ! Tous sont comestibles. Sont particulièrement faciles à se procurer en France : *Begonia semperflorens*, *B. gracilis*, *B. tuberhybrida*, *B. elatior*, *B. Rex* qui peuvent passer à la casserole sans problème, autre que votre hésitation à les récolter pour alimenter votre assiette... et vous !

Floradiane



soupe aux bégonias

Vertus médicinales

Quelques bégonias sont utilisés par le vaste monde pour leurs propriétés médicinales :

En Nouvelle-Guinée, on utilise le *Symbegonia mooreana* en tisane, pour soigner les maux d'estomac. Le *Symbegonia fulvo-villosa* est utilisé pour soigner les aphtes des enfants et les rhumes. Le jus que l'on boit est simplement extrait des tiges écrasées.

En Amérique du Sud, on prend également des bégonias, en sirop ou en tisane, pour soigner rhumes et fièvre (*B. humilis*, *B. rotundifolia*). De tradition ancestrale, au Guatemala, certains bégonias sont utilisés pour la cicatrisation des plaies, mais les variétés sont encore non identifiées par nos modernes chercheurs.

Je trouve fabuleuses ces plantes qui nous nourrissent, nous soignent, servent de produits de beauté, servent dans divers usages domestiques et en plus nous embellissent la vie : j'apprends tous les jours de merveilleuses choses !

Floradiane

Omelette Floradiane[®] aux bégonias

- Faites le tour du jardin et récoltez deux belles poignées de bégonias en mélangeant allégrement les fleurs des bégonias ordinaires des massifs avec quelques feuilles et fleurs des tubéreux, précieusement installés en potées...
- Puis, pour 4 personnes, prévoyez 8 œufs, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, beurre, huile, sel, poivre.
- Lavez votre récolte de feuilles et fleurs de bégonia et coupez les grandes feuilles.
- Dans une casserole, mettez un petit morceau de beurre et votre récolte végétale fleurie. Faites cuire à couvert pendant un quart d'heure environ : il ne reste pratiquement plus d'eau de végétation et les bégonias sont cuits.
- Séparez les jaunes et les blancs des œufs.
- Dans un saladier, mettez les jaunes d'œufs avec la crème ainsi qu'un peu de sel et de poivre. Fouettez
- à la fourchette, puis ajoutez la fondue de bégonia.
- Mettez une bonne pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme.
- Delicatement, mélangez les blancs d'œufs avec la préparation jaunes/bégonia.
- Faites cuire, comme vous le faites pour toutes vos omelettes dans une grande poêle avec un peu d'huile.
- Servez aussitôt cuite, ornée de quelques fleurs et feuilles de bégonia, cette omelette soufflée.

A noter : Les bégonias contiennent un peu d'acide oxalique, mais beaucoup moins que l'oseille, que les bégonias rappellent un peu par leur goût acidulé. Par conséquent, les personnes ayant des problèmes rénaux et/ou de rhumatismes qui évitent l'oseille pourront se régaler de bégonias !

Initiée aux joies du jardinage et de la bonne cuisine dès la petite enfance, Pierrette Nardo alias Floradiane doit à ses parents une passion du jardinage... gastronomique ! Elle cuisine toutes les fleurs comestibles de son jardin, des champs alentours et se familiarise avec les végétaux sauvages qui font partie maintenant de ses repas quotidiens... associés ou non aux fleurs. Actuellement, Pierrette Nardo vit à la campagne, près de Surgères (17), et transmet ses passions jardin, cuisine, histoires de végétaux en animant conférences-causeries, ateliers gastronomie florale et cuisine légumes oubliés lors de fêtes des plantes, dans écoles, bibliothèques... un peu partout en France. Pour joindre Pierrette : www.cuisiflor.com Tél. : 05 46 68 53 05

SAPAG-Jardins ANTIBES s'agrandit... s'agrandit... s'agrandit ! POUR MIEUX VOUS SERVIR



Place Fontaine du Temple, Le Ray
06100 NICE

Tél : 04.93.84.92.24

Fax : 04.93.84.81.59

Email : sapag.jardins@wanadoo.fr

2551, Ch. de St-Claude - Bretelle Autoroute
06600 ANTIBES

Tél : 04.93.33.18.97

Fax : 04.93.95.98.83

Email : sapag.jardins@wanadoo.fr



QUAND LES OISEAUX AVAIENT DES DENTS...

Le ginkgo est le seul représentant vivant de l'ordre des Gingkoales, qui comportait 18 membres dont les plus anciens fossiles datent de 270 millions d'années, un peu avant que l'âge d'or des dinosaures. Les ginkgos ont connu leur plus grand développement sous le Jurassique et le Crétacé, aussi bien en Asie, en Europe qu'en Amérique du Nord. Après les probables cataclysmes qui ont causé la disparition de nombreuses espèces animales et végétales, le ginkgo a décliné tout comme les dinosaures, disparaissant tout d'abord d'Amérique du Nord, puis d'Europe (il y a 2,5 millions d'années). Le ginkgo semblait alors apprécier un climat humide et assez chaud. On l'a cru définitivement éteint jusqu'à sa découverte en Chine par le botaniste allemand Engelbert Kaempfer. Des graines furent rapportées du Japon au début du XVIII^e siècle. Des mâles en premiers, puis un femelle installé à Genève, dont on préleva un rejet pour le greffer sur une arbre mâle du jardin botanique de Montpellier où apparurent les premières graines viables.

En 170 millions d'années, les ginkgos n'auraient pas beaucoup changé, si ce n'est que la taille des ovules a augmenté. On n'est pas certain qu'il reste encore des ginkgos sauvages en Chine : les peuplements spontanés de certaines forêts subtropicales pourraient être issus de graines rejetées par les oiseaux à partir d'arbres vénérables cultivés près de temples.



DE MULTIPLES BIENFAITS

En 30 ans, plus de 300 études ont été menées sur le ginkgo, plante médicinale. C'est un stimulant du cerveau qui accroît la mémoire, atténue le vertige et les bourdonnements d'oreille, et une foule de désordres nerveux et circulatoires, atténuant les effets du vieillissement et de la fatigue. Le ginkgo accélère le flux de sang dans le cerveau, d'où une meilleure oxygénation de cet organe qui consomme le 1/5e de l'oxygène de tout le corps.

Il fait partie des traitements destinés à atténuer ou retarder la maladie d'Alzheimer et d'autres déficiences cérébrales.

Le ginkgo contient aussi de puissants anti-oxydants qui contribuent à bloquer les radicaux libres, en cause dans le vieillissement prématûr. Il agirait aussi dans la prévention de la formation de cholestérol. Cette richesse en principes actifs explique les plantations de ginkgos réalisées depuis 20 ans, dont certaines en France. Ne vous attendez pas à des forêts mais plutôt à des buissons régulièrement coupés pour récolter les feuilles.

銀杏 GINKGO

Depuis deux siècles, le ginkgo est une des vedettes incontestées des arboretums situés dans les zones tempérées et sub tropicales. Les plus vieux spécimens chinois auraient près de 4000 ans. Une paille quand on songe que le ginkgo a déjà plus de 170 millions d'années d'existence.

Un professionnel n'aurait pas fait mieux. C'est d'ailleurs par semis que sont multipliés les ginkgos porte-greffe. La fécondation des ovules a lieu en automne, après que les spermatozoïdes se sont développés à la suite du dépôt des grains de pollen au printemps. Une sage précaution consiste à ne pas se précipiter sur les premiers fruits tombés, mais à attendre une ou deux semaines.

Jean-François Boulard a une réponse toute simple : il suffit d'attendre la floraison des pieds adultes, ce qui prend quelques décennies. On a longtemps cru que le port des arbres était indicatif : les mâles étant minces et raides, les femelles plus dodus. Mais les contre-exemples sont nombreux.

Il faut compter 25 ans en moyenne pour voir apparaître les premiers fruits sur les pieds femelles. La seule sécurité pour ne disposer que de plants mâles consiste à se les procurer chez des pépiniéristes les ayant greffés à partir de sujets adultes repérés, au sexe bien connu. C'est ce que fait Jean-François Boulard chaque année. La greffe à l'anglaise se fait sur des plants âgés de 2 à 3 ans. Il faut ensuite patienter 4 ans pour obtenir des plants d'un mètre de haut.

DES GINKGOS SAVOYARDS

Depuis quelques années en rendant visite à la famille près de Toulon en novembre, nous ramassons des fruits de ginkgo dans un jardin ouvert au public. Puis nous les mettons dans le garage tout l'hiver dans un mélange sableux (nous habitons à 1 000 m en Haute-Savoie) et au printemps suivant, ça lève. On remporte dans un meilleur substrat et nous voici possesseurs d'une collection de jeunes pousses. Par la suite, elles passent les hivers sur ce balcon, protégées par du plastique à bulles ou dans la maison dans une pièce à 12 °C, les deux façons conviennent.

Nous avons compris que le ginkgo est résistant (pollution, Hiroshima) de croissance lente, et qu'il y a des pieds mâles et des pieds femelles. Comment reconnaître les mâles des femelles ?

Car cet arbre "prenant à l'automne une belle couleur jaune dorée" comme disent les livres, produit tout de même des fruits nauséabonds (on met la main dans un sac plastique pour les ramasser, comme pour une déjection animale dont ils ont exactement l'odeur).

Toutes nos pousses ont des feuilles nettement bilobées or dans une commune voisine du lac d'Annecy, ils ont planté des ginkgos qui ont des feuilles pleines, en éventail. Sont-ce deux espèces différentes, ou bien est-ce que c'est ce qui différencie les mâles des femelles ?

À quel âge le pied femelle commence-t-il à produire des fruits ? (à condition qu'on le fasse voisiner avec un pied mâle?). Vous aurez compris que notre souci est de ne pas planter près des maisons des arbres qui vont nous empêcher tous les automnes, à plus ou moins long terme.

Est-ce qu'il y a autres choses à savoir sur le ginkgo ? Toutes les infos et tous les conseils seront bienvenus. Prenez votre temps, nos ginkgos ne sont que des bonsaïs actuellement, ils poussent lentement et on n'est pas pressé. c'est aussi de la curiosité intellectuelle de notre part !



Martine et Roland Masson



La chair qui entoure la graine contient de l'acide butyrique dont la dégradation produit une odeur semblable au beurre rance, en plus tenace. Il vaut mieux ne pas toucher les fruits à main nue car leur chair contient aussi de l'urushiol, un allergène qui cause des dermatites chez les personnes sensibles. Portez des gants de caoutchouc pour recueillir les fruits mûrs.

Ces fruits ne doivent guère être attractifs car les mulots et les écureuils respectent les graines que l'on retrouve en grand nombre au pied des arbres adultes.

Le semis donne une belle diversité de plants, avec des feuilles plus ou moins divisées. À noter que, selon Jean-François Boulard, des plants à feuilles très divisées au départ peuvent présenter une fois adultes des feuilles nettement plus pleines. Seul le greffage permet de conserver des caractéristiques précises, comme certaines variétés toutes en finesse.

Quelques conseils de culture donnés par Jean-François Boulard :

- prenez votre temps et réfléchissez bien au futur emplacement de votre arbre, car le ginkgo déteste les transplantations. Souvent, la reprise demande un ou deux ans, pendant lesquels il boude et ne pousse guère. N'achetez jamais un ginkgo à racines nues.
- placez votre ginkgo en sol frais, gîte en humus et au soleil. Antoine Scrite, pépiniériste landais spécialiste du ginkgo, le confirme : le ginkgo adore l'azote, apporté par du compost ou du fumier bien décomposé. Après un tel apport, d'un seul coup, il se déploie librement et devient méconnaissable en quelques années.
- Protégez les racines, au goût sucré, des mulots et autres rats taupiers en disposant un grillage fin à 50 cm tout autour de la motte.
- ne taillez jamais de façon sévère, cela le désorganise complètement.

grignotage nippon

Pourquoi cultiver des ginkgos femelles puisque l'on vous dit à longueur d'article que les fruits sentent mauvais, et ce n'est pas un euphémisme. LA réponse est venue sur le stand de Jean-François Boulard aux dernières fêtes de Courson : une dame aux jolis yeux bridés qui réclamait justement des pieds femelles nous raconte avec gourmandise combien les graines sont bonnes une fois grillées. Confirmation avec Internet et l'excellent site The Ginkgo pages : « les noix de ginkgo sont mentionnées dans les manuels japonais à partir de 1492, et sont utilisées lors des cérémonies du thé, comme des bonbons à grignoter. Au cours de la période Edo (1600-1867), les gens du peuple ont commencé à les manger comme légumes et à les utiliser comme ingrédients dans les conserves au vinaigre, en pickles. Au XVIII^e siècle, les noix (appelées ginnan) ont commencé à être utilisées comme accompagnement en buvant le saké. Aujourd'hui, elles sont utilisées (grillées ou bouillies) dans le chawanmushi (un plat à base d'œufs, cuit à la vapeur) ou dans le nabe-ryori (fondue japonaise). Au Japon, les noix grillées sont encore souvent mangées en buvant le saké ».

arbres d'exception

Dans un pays aussi densément peuplé que la Chine, et depuis longtemps qui plus est, il n'est pas étonnant que la flore ait pris refuge auprès des temples, dans des forêts mystiques liées au confucianisme, tandis que le moindre pouce de terre était dévolu au riz ou aux cultures vivrières. Le ginkgo y a donc trouvé refuge, méritant toutes les attentions. On en trouve des vraies petites forêts comme à Haiyang, où plus d'un million de ginkgos poussent en une forêt de 400 hectares. La beauté singulière du ginkgo a fait le reste, et il a été disséminé de la Chine vers la Corée et le Japon, comme un arbre d'exception. À 40 km de Tokyo, Hachioji est dédié à cet arbre depuis que 800 d'entre eux ont été plantés le long d'une grande avenue dans les années vingt, et un festival a lieu chaque automne, au moment où il prend ses couleurs somptueuses. Plus près de nous, la compagnie de John Lennon, Yoko Ono, a planté un ginkgo mâle au Times Square de Detroit, avec une plaque de bronze disant : murmuriez vos souhaits à l'écorce de cet arbre...

L'art de la patience



Collectionnant déjà les conifères, Jean-François Boulard a commencé sa collection de ginkgos il y a plus de 10 ans. Il en est maintenant à près de 30 variétés, toutes greffées sur des semis réalisés en pépinière. Il propose ainsi des sujets dont le sexe est bien connu.

Son chouchou du moment est la variété Mariken, qui pousse en boule avec des entrenoeuds très courts. En 10 ans, il culmine à 1 m, et s'avère parfait dans une rocaille. Jean-François le greffe aussi sur tige, obtenant alors des sujets exceptionnels, de vraies pièces de collection parfaitement à leur aise dans des jardins japonisants.

Pépinière des Laurains, 22 route d'Etréelles, 10170 Longueville-sur-Aube T. 0325391717.



Trois petites filles, blotties au pied d'un ombreux figuier à l'heure de la sieste, écoutent et narrent des histoires. Cette fois-ci, c'est au tour de Lola, la plus blonde et la plus douce des trois. Quand elle sourit, elle a d'adorables fossettes, et elle sourit souvent; cependant son récit n'est pas le moins inquiétant:

— Je vais vous conter comment j'ai failli avoir une drôle de belle-mère.

— Dit comme ça, objecta Lila, c'est comme si tu nous racontais la fin.

— C'est pas ça l'important. Et maintenant écoutez mon histoire.



Mon père a des serres, comme vous le savez. Ce que vous ignorez peut-être, c'est qu'il fait partie des pépiniéristes collectionneurs, et pas pour rire: il est dingue des plantes exotiques, au plus elles sont exotiques, au plus ça l'excite; il est capable de dépenser une fortune pour une petite merdouille du bout du monde, rare si possible et tellement fragile parfois qu'elle lui claqua dans les pattes au moindre courant d'air. C'est comme ça qu'on a eu des périodes de déche vraiment abominables, et c'est comme ça aussi que maman a fini par en avoir marre et nous a quittés. Bon, passons. C'est juste pour dire que, pour faire du fric sur le dos de mon père c'est pas difficile, il suffit de titiller la fibre du collectionneur et hop, il marche à fond. C'est bien ce qui semblait être en train de se passer encore cette fois-là.

L'homme qui le contacta prétendait faire partie d'une mission dûment autorisée par le gouvernement vénézuélien à inventorier la flore des tepuis, et après tout c'était peut-être vrai, qui le saura maintenant? Par contre, je doute que l'accord de l'état s'étendait jusqu'au prélevement et à la vente aux particuliers de végétaux pris sur le site. Maintenant que j'ai grandi, j'ai compris que papa savait parfaitement tout cela et s'en arrangeait. Et bon, ce type lui a servi tout un roman, lui vantant l'extrême rareté et l'ancienneté des plantes en sa possession, l'ancêtre probable d'un tabac et une sorte de manioc correspondant aux restes exhumés sur un des sites proto-historiques de la vallée, par exemple, et surtout une liane dont il se félicitait d'avoir pu couper quelques tronçons, car si elle se bouturait facilement, disait-il, impossible d'en arracher un pied, sa racine était bien trop profonde. Cette plante semblait lui avoir tapé sur le ciboulot, il assurait l'avoir vue dessinée sur la paroi d'une grotte, au cœur d'un des tepuis, dressée, face à un prêtre, au milieu d'un cercle de pierres. L'explorateur avait

questionné sans relâche les Indiens de la région à ce sujet, et malgré leurs réticences, avait fini par comprendre que ce curieux végétal était l'axe et la clé d'une antique et répugnante religion célébrée en des temps immémoriaux par des êtres qui couraient déjà dans ces bois longtemps avant que le soleil ne fût créé et que les pères des pères des Indiens ne fissent leur apparition. « *Qu'étaient ces gens?* », demanda l'homme. Le chef du village cracha par terre et marmonna:

— Des êtres vils, des démons.
— Quoi?
— Pas humains.

Pourtant le prêtre sur la paroi était indubitablement humanoïde, mais le chef n'en démordit pas et l'occidental n'en tira rien de plus.

Évidemment mon père adora cette histoire et commanda les plantes. Ils convinrent des modalités de paiement, mais aussi de transport: le colis prendrait l'avion pour la Belgique, d'où le correspondant habituel de mon père le réexpédierait en France par la route. Mais les choses se passèrent différemment. Un fax de Belgique prévint mon père que les végétaux lui seraient acheminés directement par la personne qui les avait accompagnés depuis le Venezuela, car celle-ci « *désirait l'entretenir de choses primordiales au sujet de l'historique des plantes et des soins à leur apporter* ». Intrigué et un peu inquiet, mon père attendit.

Et un matin, tôt! ELLE sonna chez nous. J'allai ouvrir. Dès que je la vis, je sus qu'on était dans les emmerdes. Onduleuse, pulpeuse, des yeux froids et calculateurs. Je faillis lui claquer la porte au nez. Elle le sentit, et avança la main droite vers moi, en un geste étrange. De l'autre, elle tenait comme sur un plateau, sans effort apparent, un gros carton bien emballé. C'étaient les plantes, naturellement, et mon père réagit exactement comme je l'avais craint: il tomba immédiatement sous le charme de la commissionnaire et ils se mirent illico à déballer le paquet et causer botanique en se tripotant des yeux et en se frôlant le plus souvent possible, à tel point que je n'en pus supporter davantage, et partis jouer chez ma copine Agnès toute la journée pour pas voir ça.

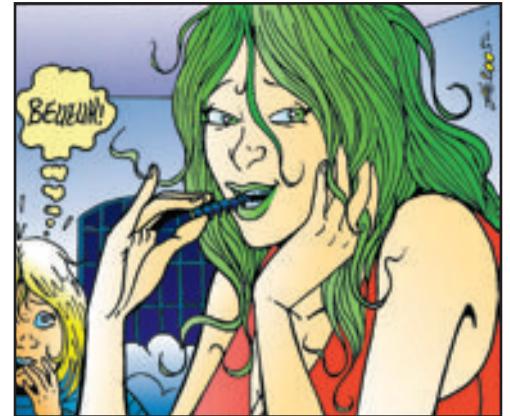
Lorsque je revins le soir (tard!), ils m'accueillirent avec le sourire, et une attitude qui ne laissait aucun doute sur leurs occupations de la journée. Cette garce était littéralement enroulée autour de mon père, elle avait toujours un bras ou une

jambe sur lui, c'était vraiment pas un spectacle pour une môme. Pour vous dire à quel point elle se l'était mis dans la poche: il manquait la pièce principale de la collection, la fameuse liane sacrée — et ci et là, soit disant bloquée en douane au dernier moment — eh bien, mon père n'a pas tiqué. C'était pourtant cette plante-là qui l'avait le plus aguiché! Incroyable! Je vais vous dire un truc: quand les adultes pensent avec leur cul, leur cerveau se met en pilotage automatique, c'est clair.

Ils allaient dîner au resto. D'un ton léger, papa m'a invitée. Rien que pour les faire chier, j'ai accepté. Et là il s'est produit un drôle de truc. Sur la salade qu'on nous avait apportée, une discrète mais dodue petite chenille verte se prélassait innocemment. Hélas, quelqu'un d'autre s'en était aperçu: avant que je puisse la sortir de là, une main s'était jetée sur elle avec la rapidité d'un serpent. Et je vis la pauvre chose disparaître... dans la jolie bouche de la maîtresse de papa. Celle-ci se mit à mastiquer en regardant rêveusement le plafond. Cela faisait un bruit juteux et mou; j'en étais malade. Je me tournai vers mon père, mais il discutait avec un couple d'amis, à deux tables de là. Et que pouvais-je lui dire: « *Papa, ta chérie bouffe les chenilles, elle a des mœurs de lézard vert, est-ce que tu pourrais ouvrir les yeux s'il te plaît?* »

Dix jours plus tard, ils m'annoncèrent leur intention de se marier. Nous étions dans le salon, les deux tourtereaux se tenant la main, serrés l'un contre l'autre sur le canapé. Je m'en souviens comme si c'était hier: j'étais assise face à eux dans le fauteuil de mémé, mais je ne les voyais pas, mes yeux les survolaient et se fondait dans mon propre regard, reflété par la grande glace vénitienne derrière eux. J'étais pleine de crainte et de ressentiment: mon cochon d'Inde avait disparu, ainsi que le petit chat du

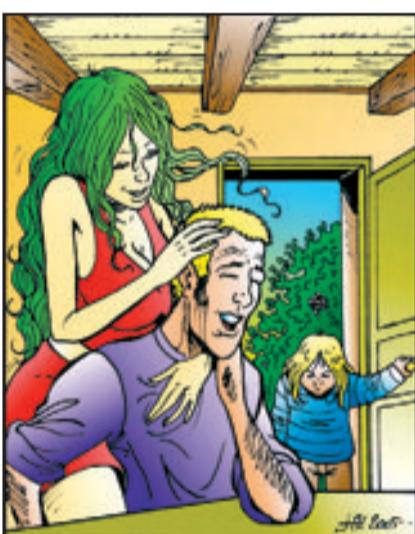
voisin, qui venait parfois jouer avec moi dans le jardin. De la vingtaine d'oiseaux que je nourrissais sur la fenêtre de ma chambre, il n'en restait que deux ou trois, encore étaient-ils très apeurés. Tous ces maux, à tort ou à raison, j'en rendais responsable ma future belle-mère. J'étais sûre qu'elle ne se contentait pas de chenilles pour son breakfast. Dans le miroir, je jetai un regard rancunier à la nuque de mon père, me déplaçai un peu sur la gauche pour pouvoir en lancer un, de malédiction cette fois, à la nuque flexueuse et honnie de la femme... Et alors je poussai un grand cri.



Mon père suivit mon regard et vit ce que le miroir reflétait: à la place de sa pulpeuse fiancée mais aussi ondulueuse et souple qu'elle, et pour cause, une sorte de plantanimal étrange était lovée. Ses vrilles-mains sans cesse en mouvement, et son apex terminal en forme approximative de tête humaine produisaient une impression pénible et troublante. J'eus un hoquet de dégoût. Mon père se leva, horrifié. Son regard allait sans cesse de la jolie fille assise à ses côtés à son image dans le miroir. Enfin celle-ci se rendit compte que quelque chose clochait. Elle eut un mouvement d'une grâce extrême, une reptation de danseuse balinaise, pour se retourner et voir son reflet. Elle poussa une sorte de soufflement rauque et se dressa brusquement. Dans la glace, je vis la liane se déployer sur près de trois mètres, sa "tête" atteignant presque le plafond. Ses feuilles raidies et les frémissements de sa tige luisante traduisaient colère et frustration. Mon père saisit le tisonnier. La créature sembla hésiter, puis nous vîmes la liane disparaître du miroir, et la belle et déjà ex-fiancée de mon papa glisser rapidement vers la porte. Mon père ne la poursuivit pas. Je ne sais s'il aurait vraiment osé la frapper: il est incapable de faire du mal à une mouche, voire même à un pissenlit. Alors...

Nous ne la revîmes jamais. Mais... Je crois bien que nous eûmes quand même de ses nouvelles...

Nous déménagions, pour venir ici. Alors que j'emballais verres et assiettes dans des feuilles de papier journal, je tombai sur deux articles concernant notre commune. Je gage qu'aucun journaliste, ni aucun lecteur, ne fit le moindre rapprochement. Le premier était du genre à intéresser les seuls botanistes. Le maire sommait le directeur de l'Arboretum du Bois de Chais d'enrayer, sous peine de fermeture, la dispersion de la peste végétale qui avait envahi une partie du parc, grimant après les plus grands arbres et s'enracinant profondément. Le directeur rétorquait qu'il n'avait pas introduit cette plante, que seuls deux ou trois arbres étaient squattés et n'en pâtissaient pas, et que d'ailleurs il était souhaitable du point de vue scientifique, d'étudier ce végétal avant de l'éradiquer. Le second était plus "excitant": le correspondant local s'étonnait, sur un ton de pruderie indignée tout à fait croquignolet, de l'arrivée massive de créatures pulpeuses — et tarifées — « *dans notre banlieue résidentielle jusque-là indemne de ce fléau* ». Je déchirai ces fadaises en confettis et les planquai au fond de la poubelle. Le lendemain, nous étions partis.



les Pépinières CASTELLARI
Depuis 1958 sur 29 000 m²

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

Laissez fleurir vos idées

30 ANS DE COMPÉTENCE AU SERVICE DU JARDIN
25 000 VÉGÉTAUX
A VOTRE DISPOSITION

La jardinerie
de la grande bastide
83440 TOURRETTES
POTERIE PROVENCALE ET EXOTIQUE
CACHE-POT PLANTES A OFFRIR
TOUT POUR LE JARDIN

Tél. 04 94 76 23 64 - Fax 04 94 84 73 81 - port. 06 82 80 05 40 - contact@lagrandebastide.com
Visitez notre site www.lagrandebastide.com

TERRE DE JARDIN + de 10 000 tonnes en stock !

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

terre d'alluvion enrichie

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

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



CARRIERES DE LA SIAGNE - SARL MUL

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

*Magnolia grandiflora*

Toute plante, isolée ou, dans un milieu plus ou moins naturel, sous forme de populations, croît en fait, dans deux milieux différents : édaphique (le sol) et climatique (l'atmosphère) auxquels correspondent deux parties distinctes des plantes : les racines et le système aérien. Des sciences différentes qui au final se regroupent, avec le milieu ou plutôt le facteur biologique, sous l'ensemble des lois qui régissent les interactions entre sol, climat et toutes les composantes de la vie : l'écologie.

Un peu de biologie

Dans le sol, on trouve des morceaux plus ou moins grossiers, depuis la roche, dure ou sableuse, jusqu'aux argiles les plus fines. On trouve aussi des constituants chimiques variés, certains majoritairement présents et d'autres à dose infinitésimale. En gros, pour nous jardiniers, les sols sont constitués de

sables, d'argiles, d'humus et de calcaire. En chimie, on évoquera plutôt le calcium, c'est-à-dire le cation Ca++ (à rapprocher du Na+ des sols salés et donc très alcalins, à la végétation voisine des sols très calcaires).

Il a pour propriété notamment, d'attirer ou d'être attiré, logiquement, par les particules négatives : argile, humus (et complexe fer/silice) qui sont le ciment de la structure du sol : les colloïdes (le blanc d'oeuf en cuisine).

Sans calcium, ces particules colloïdales sont libres de migrer, sous l'effet des pluies et de leur masse importante (en tout cas plus que le calcium), au fond des sols et deviennent insuffisantes en surface. Le calcium retient ces particules près des racines et permet de conserver une structure homogène au sol tout en assurant, notamment parce que le calcium est peu gourmand en eau, un bon drainage aux racines des plantes.

Bref, le calcaire, c'est tout bon ! Enfin presque !

Presque parce que ce grand séducteur et rassembleur de calcium attire et agglomère (complexe) un peu tout autour de lui, tel le fer qui devient ainsi nettement moins assimilable pour certaines plantes comme les rhododendrons des climats humides.

Ces ions captifs peuvent tout de même s'échapper et migrer suivant les

Voici quelques éléments pour vous permettre de voir votre jardin et sa terre calcaire d'un œil plus optimiste. En priant les pédologues de tolérer la grossièreté du contenu scientifique...

conditions du milieu, déterminant alors de ce que l'on appelle "le taux de saturation". Ainsi, les pluies toujours un peu acides (CO₂ dissous) attaquent le calcaire et baisse le pH.

L'activité biologique sécrète aussi des acides participant en fait de la même logique que ces activités humaines ou industrielles. Au contraire, les roches libèrent majoritairement des charges positives : Ca++, Mg++, Na+, Fe++, Al+++.

Tout s'équilibre... ou à peu près

Il faut donc du calcaire pour conserver une bonne structure au sol d'autant que ce calcaire finit par migrer ou être exporté avec les récoltes et descendre en taux de la même façon que le pH.

Ces sols sans calcaire devenus séniles ne sont bons que pour les rhododendrons aux si éphémères floraisons ! N'y pensons plus !

Le pH varie d'ailleurs au cours de la saison :

- Plus haut en hiver car les sols (solutions) sont dilués (imaginons la craie humide !)

- Plus bas en été à cause des acides résultant des activités biologiques.

Ce qui explique les chloroses momentanées de certaines plantes au démarriage de la végétation : glycine, robinier ou encore d'autres plantes d'origine méditerranéenne.

Résumons (et positivons) !

Si votre jardin est bien chargé en calcaire, notamment sous forme de carbonate de calcium, il dispose, contrairement à ce que certaines littératures horticoles nous incitent à penser, d'un

gros potentiel ; c'est un sol jeune et donc à maîtriser en respectant sa personnalité ou du moins ses caractéristiques.

- S'il pleut : normalement, il draine mieux laissant au passage s'échapper (très) lentement mais sûrement son stock calcique.

- S'il fait sec : ce calcaire est moins dissous, plus dur, moins actif et c'est encore bien. La preuve en est toutes ces pelouses calcaires synonymes de diversité végétale.

Tout va donc pour le mieux !

En terrain calcaire, il suffit donc simplement de s'adapter, c'est-à-dire en fait, plutôt adapter les plantes et leurs techniques de mise en œuvre.

Alors que les plantes calcicoles ou calcitolérantes émettent des substances chélatantes (sidérophores) mobilisant fer et magnésium, les calcifuges, dont voici une liste, en sont plus ou moins incapables :

Les récalcitrantes

La plupart des éricacées et même de l'ordre des éricales : les cléthracées, épacridacées, cyrillacées et empétracées (polémoniacées et Primulacées en exception) et aussi les myrsinacées et styracacées voisines, les théacées (*Camellia*), les myricacées, protacées, eucryphiacées, nyssacées, la majeure partie des hamamélidacées et des magnoliacées.

Bref ! Il s'agit surtout des rhododendrons, camélias et magnolias. Les pays d'origine de la plupart de ces calcifuges sont le Japon, la Nouvelle Zélande et la Tasmanie, le Nord-Est américain et la partie Centre et Est de l'Himalaya (par absence de bassin sédimentaire).

Il y a évidemment quelques exceptions dans chaque famille ou genre : *Arbutus unedo* en climat doux, *Rhododendron hirsutum* en altitude et *Erica carnea* ou *darleyensis* pour les éricacées et aussi *Magnolia kobu* ou *grandiflora*... *Camelia nitidissima* peu rustique et certains *C. sasanqua* !

Hybridation, greffage ou manipulation génétique ?

Ces exceptions laissent à penser que leurs descendances hybrides avec leurs proches pourraient régler ce problème de tolérance ou que, dans la plus grande tradition horticole, elles fourniraient de bons porte-greffes. *Rhododendron hirsutum* ne semble pas répondre à ces attentes pour le genre rhododendron.

Reste la manipulation qui, bien qu'elle soit un geste manuel au même titre que la greffe, sous-tend une intervention pas vraiment ouverte aux jardiniers et à qui le qualificatif de génétique confie aux savants (très souvent de l'économie) peut être trop de pouvoirs.

Mais nos rhododendrons n'en sont pas là ; les chloroses et leurs remèdes industriels, les châlates chargés d'apporter leur ration de fer à cette chlorophylle anémique ont encore quelques beaux jours devant eux. Ceci explique peut-être cela !

Bref ! Faites comme nous ! Devenez "calcicoles" !

Dominique Brochet

Pépinières Brochet-Lanvin
51480 Nanteuil-la-Forêt
T. 03 26 59 43 39
<http://jbpresle-brochetlanvin.club.fr>

ANNONCES CLASSÉES : PÉPINIÈRES ET JARDINERIES

■ PRODUCTION DE FOUGÈRES

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

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

■ GRAMINEES, BAMBOUS, VIVACES

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

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

■ JARDIN AQUATIQUE

Conception, réalisation. Vente de Koi du Japon toutes tailles. Nénuphars, Victoria, Lotus, etc. Exposition sur 2 500 m². VPC.

Koi Center - 245, route de la Baronne
06510 Gattières/Nice
T. 04 93 22 40 37/F. 04 93 22 42 75
Site Internet : www.koicenter.net

■ PLANTES DE BASSINS

Nénuphars, Lotus, plantes oxygénantes, plantes flottantes, plantes de bassins et de berges.

Exo Var, Joel Jutel
CD7 - Quartier la Valette
83520 Roquebrune sur Argens
T./F. 04 94 45 30 15/P. 06 71 53 14 42

■ ROSIERS DE COLLECTION

Plus de 5 000 rosiers, grimpants ou buissonnants, variétés Meilland. Plantes à fleurs, potées fleuries, bougainvillées.

Côté Roses - Ets horticole Ballino Chemin Barbossi
83520 Roquebrune sur Argens
T. 04 94 45 38 19

■ ROSIERS DE JARDIN

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

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

■ CACTUS ET SUCCULENTES

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

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

■ PLANTES EXOTIQUES

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

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

■ PRODUCTEUR DE PLANTES

Plantes méditerranéennes, exotiques et peu communes. Collections de mimosa, palmiers, pélargoniums, orchidées.

Pépinières de St Georges le Vieux
632 chemin de Saint-Georges
06550 La Roquette sur Siagne.
T. 06 20 02 14 01/F. 04 93 40 72 60

■ PLANTES VARIÉES

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

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

■ TOUT POUR LE JARDIN

Plantes à offrir : 25 000 végétaux variés. Poteries provençales et exotiques, cache-pots. Terreau, outillage, etc.

Jardinerie La Grande Bastide
83440 Tourrettes
T. 04 94 76 23 64/F. 04 94 84 73 81
Internet : www.lagrandebastide.com

■ OLIVIERS, PALMIERS, EXOTIQUES

700 oliviers centenaires à millénaires, plus de 2000 palmiers et plantes exotiques, au pied du rocher de Roquebrune.

Tropicana Flore
Quartier la Maurette
83520 Roquebrune sur Argens
T./F. 04 94 45 35 10/P. 06 09 39 06 84

■ PALMIERS ACCLIMATES

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

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

■ ARBRES, GROS SUJETS

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

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

■ OLIVIERS, PALMIERS

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

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

■ FRUITS ET LÉGUMES

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

Plants Morchio, Scea Morchio-Bernabeï
54 bd des Jardinières
06200 Nice-St Isidore
Tél. 04 93 29 83 76 - Fax 04 92 29 11 81

■ EPICES ET AROMATES

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

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

■ AROMATIQUES, ROSIERS

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

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

VOTRE ANNONCE :

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

FORFAIT ANNUEL

550 € TTC
(pour 6 parutions)

Appelez-le 06 86 86 11 00

Le nom de la chose

Dans certaines réunions de jardiniers, de botanistes ou de simples amateurs de plantes, j'assiste de plus en plus fréquemment à des concours de noms de plantes : on se jette au visage des noms barbares, latins, grecs, des abréviations, des numéros, des sigles avec, juste derrière, cette flèche du Parthe. Mais tu ne connais pas ? Non, je ne connais pas ! Et alors ?

Lorsque je visite ou fais visiter un jardin, au bout de cinq minutes, je me retourne et j'observe quelques petites oreilles en train de noter fébrilement ce que je suis en train de désigner et malheur à moi si je commets la moindre erreur.

Ces noms plus ou moins botaniques, plus ou moins exacts sont parfois bien compliqués, pas toujours utiles et retranchent de la discussion les pauvres impétrants pas encore initiés au jargon de Linné. Quel est le but de ces joutes verbales : incorporer et accueillir de nouveaux jardiniers ou au contraire créer un cénacle fermé, élitaire, un sérail dont on est ou pas ?

Le nom botanique des plantes

Intérêt ? En théorie, on devrait parler tous le même langage : à chaque plante correspond un nom et un seul. Oui c'est vrai, mais en botanique on trouve parfois plusieurs descriptions établies à des dates ou en des lieux différents ce qui entraîne plusieurs noms.

Le nom le plus ancien est le seul valable, donc quand on découvre des doublons on effectue un de ces changements de noms qui nous font tant râler : le plus récent étant souvent le plus connu car le plus usité mais c'est le premier nom donné qui a force de loi, et c'est un nom devenu souvent inconnu du grand public...

Donc, on a parfois plusieurs noms par plante. Oh ! Ce n'est pas par malice mais plutôt par méconnaissance, souvent ce peut être aussi parce qu'il y a plusieurs formes à la même plante ou plusieurs variations de la même plante, ces différences sont parfois infimes et peuvent induire le botaniste en erreur qui pense se trouver en face d'une variété non encore décrite. Je sais bien qu'actuellement certains "inventent" de nouvelles variétés ou espèces pour "faire" des publications. Explication : dans certains pays les professeurs sont payés selon leur cote, et leur cote augmente avec le nombre de leurs publications, ce qui génère parfois, il faut bien le dire, le pillage (plagiat) qui est fait des descriptions botaniques anciennes ou modernes surtout européennes (vu que ce pays ne se trouve pas en Europe).

Il y a aussi la création botanique (hybridation, mutation...) voulue ou non : voulue pour l'amélioration des qualités (couleur, résistance...) ou accidentelle mais intéressante, donc protégée et multipliée. Celle-ci engendre des noms aussi peu poétiques que L. H. 25 ou F1 que l'on peut facilement repérer, mais pas toujours, et ces lots de nouveaux noms tous aussi nombreux qu'inutiles viennent alourdir encore la "sauce". Parfois, piraterie oblige, dans la lutte acharnée à laquelle se livrent quelques grands groupes de producteurs, certains produits, ayant peu ou prou marché il y a quelques années, sont repris par d'autres groupes et relabellisés (parfois retravaillés mais ce n'est pas une règle) re-brevetés et bien sûr renommés.

Mais d'où viennent les noms botaniques ?

Les noms peuvent être descriptifs ou honoriques. Les anciens et le peuple ne pratiquant pas cette dernière discipline avaient peut-être plus de bon sens : le géranium ou herbe à Robert n'est pas nommé ainsi en l'honneur d'un quelconque Robert mais par un jeu de mots descendant du latin *robur* (dur) comme le chêne rouvre (*Quercus robur*) et la chéridoine comme je l'ai lu dans ces colonnes ne vient pas du grec "cadeau du ciel" mais de *khelidôn*, "l'hirondelle" dont les Grecs pensaient qu'elle utilisait la fleur pour soigner (ouvrir) les yeux de ses petits (belle légende !) mais surtout qui arrivait en Grèce au moment où la chéridoine fleurissait.

Je reprends souvent un exemple qui m'est cher : A quoi me sert de savoir que le fuchsia fut



Scilla peruviana, malgré son nom botanique est originaire d'Espagne



Rose 'Cuisse de Nymphe émue'

sociant un nom prestigieux ?

À ce sujet le nom de certains rosiers hybrides me stupéfie encore : 'Madame Léonie Viennot', 'Sénateur Lafosse', 'La belle Portugaise', 'Souvenir de la Malmaison'... Eh bien sûr, vous l'attendiez tous, polissons et polissonnes que vous êtes : 'Cuisse de Nymphe Émue'. En aura-t-il fait fantasmer ce nom-là et en aura-t-il fait vendre des rosiers... J'imagine parfois des dialogues assez surréalistes chez des pépiniéristes rosiéristes : « Je n'ai plus de Cuisse de Nymphe Émue mais je peux vous proposer un Centenaire de Lourdes ou Dame Prudence... ça vous tente ? » On pourrait glisser (délirer, dirait ma fille) ainsi *ad libitum*...

Les noms vernaculaires

Qui ne connaît ces délicieux mais imprécis, car s'appliquant assez souvent à plusieurs plantes à la fois, noms vernaculaires, noms du peuple, noms de la langue parlée comme l'herbe à la femme battue (tamier commun), la toute-bonne



Pachypodium lamerei

ques exceptions près bien sûr : jamais de 100 % quand on travaille sur du vivant.

Avez-vous remarqué ces petits pucerons jaunes sur vos lauriers-roses et amusez-vous (si, si, ça peut être drôle) à les chercher ailleurs : ce sont d'excellents botanistes, ils ne fréquentent qu'un seul et unique clade (à monogamie quand tu nous tiens !) celui des contortales (dont le bouton floral est tordu, contourné) auquel appartient le laurier-rose, le *vincetoxicum* (chasse ve-nin) mais aussi les délicieux tweedias, adeniums, stapelia et autres *Asclepiadaceae* (Asclepios, dieu des enfers), *Apocynaceae* (qui signifie *je tue le chien*) vous commencez à voir la spécialité de la famille...

À ce sujet, vous connaissez peut-être le pachypodium *lamerei* ou palmier de Madagascar (toujours chez les contortales) ? Voilà une vraie "plante messagère de l'amour" : il attire à lui les punaises qui le piquent, meurent foudroyées par le poison, tombent à terre où elles se décomposent enrichissant la terre du pot... Elle est pas belle la vie ! Quelle famille ! Les Borgia n'ont pas fait mieux.

Bien ! me direz-vous mais quel intérêt quand on n'habite pas dans le Var et/ou que l'on ne cultive pas d'exotiques : et bien, comme M. Jourdain faisait de la prose sans le savoir, vous alternez les plantations famille par famille dans la rotation des cultures que vous effectuez dans votre potager : après les légumineuses qui enrichissent le sol en azote (feve, pois, haricots) viennent les brassicacées et asteracées qui consomment cet azote (choux, salades) puis des alliacées et apiacées, indifférentes à la présence ou non d'azote (oignons, carottes) puis, la quatrième année, les plantes auxquelles il faudra tout apporter (fumiers, composts, engrais). Ce sont essentiellement les gourmandes cucurbitaceae (melons, courges), les solanums, les capsicum et les lycopersicons (avez-vous reconnu les aubergines, piments et tomates ?)... puis retour aux légumineuses. Quand un arbre à noyau crevait on ne replantait pas un autre arbre à noyau (rosacée) dans le trou du mort mais on choisissait plutôt un autre arbre, arbre à pépins, arbre à graine nue, bambou, etc.

Si ça ne vient pas, ce n'est pas grave

Vous voyez que tout n'est pas inutile en botanique, alors ne jetez pas votre flore mais utilisez-la, froissez-la, annotez-la, ce n'est pas un livre saint et, en matière de biologie, un livre de plus de dix ans est à considérer comme une antiquité à reléguer sur une étagère ou dans un musée. Parfois, c'est rageant : on connaît le nom d'une plante mais rien à faire il refuse de sortir, pas de panique laissez faire ça reviendra, c'est normal, ça arrive à tout le monde ou presque, enfin en tout cas à tous les jardiniers suffisamment honnêtes pour le reconnaître. Et puis, si ça ne vient pas ce n'est pas grave, parlez plutôt des difficultés ou des facilités que vous avez eues avec cette plante, les changements de terre ou d'exposition, sa floraison abondante ou pas, son parfum, ses fruits juteux, le bonheur qu'elle vous apporte... On s'en souviendra comme de la plante de Nicole ou de Pierre, surtout si en partant vous avez offert une petite bouture... L'essentiel n'est-il pas là : partager plutôt que sous-traire. Plus je partage, plus je m'enrichis, et si un jour je perds une plante qui m'est chère, je sais chez qui je pourrai la retrouver (n'est-ce pas Nicole...).

Anthemourgos
(le jardinier en grec)

Pour mes 17 ans, c'était juste après la seconde guerre mondiale, j'ai hérité d'un joli petit pécule. Mon oncle Pierre, le frère ainé de mon père, qui venait de mourir d'un cancer de la gorge, me laissait une somme rondelette pour l'époque et pour moi. Aujourd'hui, sans doute, avec la cherté de la vie, la montée en flèche du baril de pétrole, le prix du pain, des figues et des oignons, cela ne me paraîtrait pas si mirobolant, mais pour l'enfant que j'étais encore, tout ce bel argent sonnant et trébuchant me donnait l'impression d'être un prince, que dis-je un prince, un roi, oui, voire un dieu. J'ai tout quitté sur l'heure: père et mère, frères et sœurs, maison, lycée, amis, femme et enfants... Pour les enfants, j'exagère, mais la fille que j'aimais alors a bien pleuré de me voir partir. Elle s'appelait Christine, elle était blonde. Elle habitait dans la rue, en face de chez moi, et, les soirs de pleine lune, de ma fenêtre, je lui sifflais la sérénade. J'ai appris plus tard qu'elle s'était rapidement consolée dans les bras d'un vieux barbon qui n'a même pas été capable de lui faire des enfants. Que voulez-vous, on n'est pas sérieux quand on a 17 ans.

Moi qui n'étais jamais sorti de mon trou, je vivais à Beausoleil, en bordure de Monaco, je voulais découvrir la France, le cirque de Gavarnie, les Alpes enneigées, Paris la grande ville, l'hôpital psychiatrique de Rodez où était enfermé Antonin Artaud, les côtes déchirées de Bretagne et le tombeau de Tristan Corbière... Je voulais mettre mes pas dans ceux de Rimbaud entre Charleville et la capitale, parcourir, quarante ans après mon père, le chemin des Dames, le danger en moins, vivre dans la forêt, au milieu des blés... Plus prosaïquement, j'avais envie de voyager, de connaître du pays. Et c'est ce que j'ai fait pendant plus de six ans. Chère lectrice verduronnée, cher lecteur malentouré, c'est au cours de cette période bénie de ma jeunesse que m'est arrivée l'histoire que je m'en vais vous raconter.

Par un bel après-midi de mai, marchant à travers la Puisaye sur les traces de mes ancêtres, à la sortie d'une bourgade dont j'ai oublié le nom, j'aperçois un magnifique cerisier d'un âge respectable, et sous le cerisier, une ombre verte, douce, généreuse et rafraîchissante. Fatigué de marcher sous le soleil, il faisait chaud, très chaud, je m'assis sous cette ombre exquise, calant confortablement mon dos contre le tronc. Tout était magnifique, le paysage vallonné, vert et fleuri, le chant des oiseaux et le murmure de la rivière qui passait un peu plus bas, l'air pur et le ciel bleu sans nuage. Au bout d'un moment, un vieux croûton arrive vers moi en gesticulant et en me criant:

— Allez-vous en d'ici, c'est ma place. Déguerpissez, vagabond.

— Votre place ? demandai-je en m'étirant car j'avais dû m'assoupir quelque peu. Ne suis-je pas sur le chemin ? Et le chemin n'est-il pas un lieu public ?

— Peut-être, mais c'est l'ombre de mon cerisier et elle m'appartient.

— Eh bien, dis-je en le dévisageant, vendez-la moi et je pourrai rester dessous sans faire de tort à personne. Et joignant le geste à la parole, je sortis une belle liasse de billets de banque.

J'appris plus tard que ce monsieur était un commerçant du bourg voisin. Enrichi par son commerce et son sens des affaires, il avait acheté une grande propriété. La maison était faite d'un soubassement de pierres de taille ocre,



L'ombre du cerisier

avec des murs aux larges ouvertures finement ouvrées. Un verger l'entourait, ceinturé d'un muret de pierres blanchies à la chaux. C'est à la limite de la propriété que se trouvait le cerisier dispensant son ombre fraternelle. Lorsqu'il faisait trop chaud, le richard aimait s'y reposer, éventé par la brise. Il appréciait particulièrement le moment où l'ombre franchissait les limites de sa propriété pour aller s'étirer sur le flanc du coteau. Il restait étendu de longues heures, bercé par le chant de la rivière, captivé par le vol des oiseaux, le mouvement des nuages ou tout autre spectacle attirant son regard.

C'est sûr, trouver quelqu'un allongé à sa place chérie avait dû fortement l'irriter, mais ma proposition et la vue des billets eurent pour effet de couper son élan et de le laisser rêveur. Probablement, n'avait-il jamais pensé à vendre de l'ombre, fut-elle de son cerisier, une marchandise aussi impalpable, incorporelle, insaisissable ! Je le vis sourire. Il devait trouver l'idée amusante et avantageuse.

J'avais appris, au cours de mes pérégrinations, que l'une des règles d'or des affaires est qu'il n'y a jamais de petits profits. Aveuglé par une cupidité, sans doute légendaire, le bourgeois accepta le marché, non sans fixer tout d'abord le prix de son ombre : mille francs ! Une somme pas trop élevée mais conséquente pour un bien qui d'ordinaire ne se vend pas.

Je le regardais sourire, bavant presque. J'ai gagné ma journée, devait-il penser. Je n'ai pas marchandé, j'ai sorti les dix billets de cent, mais j'ai exigé que l'acte de vente soit mis par écrit en bonne et due forme, et en double exemplaire, s'il vous plaît.

Le vieux richard, alléché par l'odeur de l'argent, retourna fissa dans sa demeure chercher papier, encre et tampon. Il allait vite le bougre : peut-être avait-il peur que je change d'avis. L'affaire fut conclue et la vente de l'ombre payée comptant. Et comme sur le haut de la colline, il n'y avait pas d'autre arbre, le marchand retourna dans son jardin, se contentant de l'ombre maigre d'un jeune abricotier. Elle n'était pas aussi fraîche que celle du cerisier, mais en s'y allongeant, le grippe-sou avait le sourire de celui qui a fait une bonne affaire. Je sais bien ce que notre homme pensait : que je repartirais bien vite comme j'étais venu et qu'il pourrait revendre son ombre à un autre gogo...

Mais tu sais comme moi, ô bourgeois lecteur, que le soleil traverse le ciel inexorablement. De ce fait, l'ombre bouge. Et j'ai suivi mon ombre qui

remontait doucement vers la maison. Je la suivis bien sûr, non sans faire siège amical au bourgeois, là-bas, sous son abricotier ridicule. Peut-être a-t-il pensé que je venais casser le marché et récupérer mon argent car je le vis servir l'acte de vente contre son cœur. M'asseyant au milieu de son pré et, sortant pain et saucisson de mon sac, je me mis à goûter.

Le voilà qui déboule à grandes enjambées, en criant :

— Je ne vous ai vendu que l'ombre du cerisier mais pas mon verger. Veuillez déguerpir au plus vite !

quellement du monde, et si vous m'imponez, je porte l'affaire en justice et si vous m'empêchez de jouir de mon bien, je réclame des dommages et intérêts. Alors fichez-moi la paix.

Vaincu par un argument si persuasif, le bourgeois battit en retraite et se barricada dans sa chambre. Rongeant son frein tout en caressant les billets de banque, il devait attendre la tombée de la nuit et la disparition de l'ombre du cerisier. Mais c'était une nuit de pleine lune. Il arriva quelque chose de merveilleux dont je me souviendrai toute ma vie. La nuit était douce et les



Où croyez-vous que je suis justement assis ? répondai-je. Regardez bien, je suis sur l'ombre du cerisier qui se trouve maintenant ici. Vous me l'avez vendue, c'est mon bien et il n'est nullement question que je m'en aille.

Abasourdi, notre fesse-mathieu tourna les talons, rentra dans sa maison et claqua la porte derrière lui.

Une heure plus tard, j'étais assis sur la véranda où l'ombre du cerisier se projetait désormais. Au crépuscule, quand j'ai enjambé la fenêtre du salon pour venir m'asseoir sur un fauteuil où l'ombre avait élu domicile, notre marchand faillit s'étrangler de rage.

— De quoi ! de quoi ! On entre chez moi sans permission ! On vient me voler sans doute ! Veuillez ficher le camp où j'appelle les gendarmes.

Nous avons signé un contrat qui stipule que je suis propriétaire de l'ombre de ce cerisier, lui dis-je le plus tran-

lit. Si je me souviens bien, et je me souviens bien, cette jeune femme se prénommait Françoise et n'avait pas plus de vingt ans. Bien, ceci étant dit, je reprends l'histoire.

L'ombre du cerisier, projeté par la lune, entra dans la chambre de Françoise et finit par atteindre sa couche... Ah, quelle nuit mes aieux ! Et quel tintamarre ! Le bourgeois était peut-être sourd mais pas au point de ne rien entendre. Notre manège dura quelque temps. Il m'en reste de merveilleux souvenirs et des vers :

« Pour mon plus grand plaisir, ce soir, la lune luit.

L'ombre du cerisier m'invite en ton déduit.

Dans ton lit de satin, belle et douce Françoise, J'aime venir, la nuit, grignoter ta framboise.

Ce clitoris en fleur, que la rose jalouse, Palpite sous les coups et les effleurements.

Silence, vieux barbon, maraudeur de minouse !

Laisse ma langue en feu faire honneur aux amants. »

Bien sûr, au bout de trois ou quatre jours, la lune ne faisant plus beaucoup d'ombre, nous avons fait comme si... Mais le matin, j'étais immanquablement dans la chambre de Françoise car le soleil levant y projetait l'ombre du cerisier... En quittant ma maîtresse, je chantais des couplets de mon cru :

« Un sein rose, arrondi, et ferme à ne pas croire,/Un cul dur comme marbre, et blanc comme l'ivoire... »

Toujours est-il que le vieux marchand, au bord de la jaunisse, finit par porter lui-même l'affaire en justice, prétextant un usage abusif du droit de propriété. Le juge trouva le cas fort embarrassant. Certes, juridiquement, il était plus qu'intéressant, mais combien délicat. Le jugement fut mis en délibéré. Ce juge était-il un honnête homme se dressant comme un rempart contre le chaos menaçant de toute part ? Ou bien un fonctionnaire corrompu ne connaissant que trop notre pingre de marchand et convaincu de ne rien recevoir en échange d'un verdict favorable ? Souvenez-vous : après les guerres, tout est possible !

Quoi qu'il en soit, il estima finalement que le pacte de vente était tout à fait valable :

« Le droit de propriété est sacré et imprescriptible. Je donne donc gain de cause au propriétaire de l'ombre et condamne le sieur L., marchand, aux dépens, ainsi qu'à une forte amende chaque fois qu'il empêchera l'autre partie de jouir de son bien. »

Le lendemain, la mort dans l'âme, le grippe-sou abandonna sa jolie maison, sous les quolibets des paysans du coin, et retourna, à la ville, habiter avec son épouse. Mais la vie avec sa mégère de femme fut la pire des tortures pour cet homme avare mais paisible. Au bout de quinze jours, je le vis revenir à la nuit tombante. Il désirait un arrangement à l'amiable. Et moi, bon prince, que dis-je prince, roi clément, voire dieu magnanime, je finis par céder.

J'ai revendu mon ombre dix fois son prix et je suis reparti sur les routes, laissant le vieux grigou à sa joie d'avoir recouvré son domaine cher et à sa tristesse d'avoir perdu une si forte somme d'argent en quelques semaines. Je suis parti avec la belle Françoise. Nous avons vécu ensemble un moment et puis, un beau matin, sans cri ni déchirement, nous nous sommes séparés. Mais je ne peux pas croiser un cerisier sans repenser avec tendresse à ces lointains jours heureux et à ces belles nuits où je me suis vautré dans le stupre et la fornication avec délices et courage. Nuits de velours, durant lesquelles mon vit de jeune coq, entre les cuisses superbes d'une friponne campagnarde, a donné toute sa démesure.

Franck Berthoux

Des hérissons dans mon jardin bio bientôt partagé... en attendant l'éco-village!

André s'est installé en Ardèche, dans la vallée du Rhône, il y a plus d'un an. Il habite dans un lotissement de village à quelques kilomètres de Valence. Petite maison dont le jardin de 400 m² a servi auparavant de cage à gros chiens. C'est dire les efforts qu'il a dû fournir pour installer son jardin bio ! Fumiers bio ou sans intrants et engrangements verts (phacélie, moutarde) à gogo se sont succédé. Grâce à cela, l'été dernier a vu éclore un très joli jardin où fleurs et légumes se côtoyaient gaiement, et cette belle profusion ne fut pas la seule récompense pour le gros travail effectué...

Peut-on apprivoiser un(e) hérisson(ne) ?

J'appelle Jacqueline (oui, celle-là même que vous connaissez, amis lecteurs) et lui raconte qu'hier, à 22 h 30, sur le dallage piétonnier, a eu lieu mon troisième nez à nez avec un des veilleurs des nuits d'ici, les petits hérissons de "ma" couvée, pas froussard du tout, le nez pointu levé, ô combien charmeur (ou plutôt charmeuse) dans le faisceau de ma lampe torche. Comment faire, et user de mon reste de séduction pour l'apprivoiser ? Peut-être est-ce la même hérissonne qu'hier ? Sûrement ! Alors que faire, Jacqueline ? Imiter l'escargot ?

« Mais une bête sauvage ça ne s'apprivoise pas ! Ça se laisse apprivoiser. Nuance. Elle doit être libre de choisir si elle veut être apprivoisée ou non... »

Libre, complètement libre ? Insolente libération des polissonnes de ma génération, pensai-je, sans tabous ni chaînes, autres que celles cachées dans les programmes éducatifs.

« ...et de choisir aussi son mode d'apprivoisement, faire ce qu'elle veut, et quand elle veut, et où elle veut. Et puis, c'est quand même nettement plus gratifiant qu'elle te choisisse, elle, non ? Sinon, ça ne serait pas quelque chose du colonialisme ? Fini pour moi le temps de m'accaparer la nature ! Enfin, c'est comme ça que je pense, mais t'y fais comme ti vo » conclut-elle. Perplexe, je me dis que notre langage est bel et bien structuré inconsciemment par les idéologies dominantes. Moi encore un tantinet « colon » de la nature ? C'est sans doute un peu le cas : j'ai pas encore trente ans de culture bio, à peine dix ans, si je ne compte pas mon enfance au milieu des bois de Bologne : on était si pauvres qu'on ne pouvait pas acheter le moindre truc chimique. Tout au fumier, puis du fumier, tout au foin et à la paille ! Pourtant, je me pose la question : *« Comment viendrait-elle à moi si je ne vais pas à elle ? Comment m'aurais-tu trouvé si tu ne m'avais cherché ? »* disait (de mémoire) le Christ... Ça s'appelle la "cristallisation" : les hérissons sont venus nicher ici car je les attendais (sic).

bleus de métaldéhyde contre les limaces, la mort subite du hérisson. Rien de chimique. Surtout pas l'humus des bords du Rhône, plein de métaux lourds et de plastiques...

J'ai été surpris un jour de voir mes salades intactes, et un matin de ne plus trouver sous les tuiles le moindre escargot, la moindre limace. Et c'est en rentrant un soir tard avec Romaric que nous vîmes un hérisson tout près de la maison. Ni une ni deux, hop ! dans le fond du jardin, derrière la maison. Et là : surprise. Pas de mise en boule ! Le hérisson "de se mettre" tranquillement sous la palette supportant le rouleau de paille. *« Bizarre, me dit Romaric, on dirait qu'il est familier des lieux ».* On soulève la palette : 4 ou 5 petits ! Vite, on remet le tout en place (attention : ne pas déporter les hérissons, si c'est une mère, la couvée peut mourir de faim).

Chaque soir, je vais à la rencontre de "mes" (resic) petits avec une lampe. Ils sont de moins en moins effarouchés. En fait, je n'en vois qu'un seul chaque fois. Il trotte devant moi en suivant exactement les dalles du cheminement piéton entre courgettes, tomates, arbustes, choux, fraises, salades... Ne faut-il pas qu'ils se fassent à mon odeur ? Qu'ils hument mes bonnes intentions ? J'ai réalisé des abris : grosses dalles contre un mur avec de la paille, cartons de couverture à la place de la palette, là où était le nid et aussi sous un tas de végétaux dans un angle, rigole d'évacuation de l'eau avec un caillebotis, et au-dessus, de la paille, des cageots renversés et ajourés pour le passage, de la paille encore dessus et des cartons pour l'étanchéité...

Mon rêve : qu'ils choisissent librement de pénétrer dans mon bureau via ma cuisine ouverte de jour comme de nuit, de plain-pied sur la terrasse, elle-même à ras la végétation du jardin. Et qu'ils lèvent leur nez en trompette comme pour réclamer la pâtée de chat... Ou qu'ils grattent à ma porte comme le grand corbeau dans l'imposante poème d'Edgar Poé "Nevermore".

Créer les conditions n'est pas choisir à la place de la libre bestiole. On peut faire de la bonne politique culturelle, on ne dicte pas aux artistes leur création. On peut désirer mais encore faut-il rencontrer le désir de l'autre... Et vous, qu'avez-vous mis en place ? Que feriez-vous à ma place ?

Planète : un tout petit coin dans l'infini jardin de l'univers

C'était une chronique de vacances d'une terre du Sud desséchée par la canicule ou plutôt par l'effet de serre accéléré, d'une planète pleine (pour encore combien de décennies ?) de ressources et de vie. Un monde bien saccagé par la propriété privée, désormais mondialisée, des moyens de production matériels, financiers et intellectuels... Une propriété si bien protégée par les paradis fiscaux, les états et l'Empire du Bien. Et même par nous-mêmes, par notre servitude (inconsciente), notre collaboration (involontaire) au système, notre vénération de ce droit si sacré de propriété privée, contre lequel nous répugnons à nous mobiliser, collectivement. Comme l'école et les médias nous l'apprennent, il convient d'individualiser les problèmes, d'individualiser les solutions, d'individualiser les compétences...

Dès lors, nous préférerons tenter de nous affranchir individuellement de la misère (sociale, écologique) plutôt que le faire ensemble, collectivement ; épouser individuellement les effets que s'attaquent avec courage aux causes. La solidarité c'est quand la catastrophe est là. Et encore : à New Orleans ce fut chacun pour soi, les pauvres sans véhicule ou essence ont regardé l'eau monter...

Dans mon jardin d'hiver, même si je ne tire pas la chasse et héberge des hérissons, aurai-je fait mon possible ? Et le nécessaire ?

Dernière nouvelle

Encore un hérisson qui se balade en ce 6 octobre sur ma terrasse (il pèse ses 500 g, pourvu qu'il passe l'hiver), attendant sans doute cet aliment que je ne donnais plus, pensant que les hérissons hibernaient à partir du 25 septembre, dixit La Hulotte. Date limite ! Mais date du Nord ? Ou bien le climat aurait-il tellement changé ? Depuis 40 jours il n'a pas plu. Mes 20 tonneaux sont à sec. Y a plus de saison !

André Duny

Vie des hérissons du coin... Vie de la planète !

Ils sont venus, ils sont tous là, ils ont choisi cet endroit, mais ce n'est pas moi qui les ai introduits (comme jadis on a importé les esclaves).

Quand je suis arrivé, il y a un an, il n'y avait rien eu ici pendant 20 ans, une terre tassée, du vrai béton. Je l'ai défoncée, dépolluée, j'ai enfoui cinq tonnes de fumier propre, puis semé phacélie et moutarde. En fin d'automne, j'ai planté une grande variété de végétaux (vivaces, fleurs, arbustes, vigne, etc) dont beaucoup offrent déjà en moins de 9 mois beaucoup de couvert. L'ai mise en culture bio ce printemps, avec deux composts et un paillage massif (à défaut d'autres mulch) contre la sécheresse. Les courgettes, potimarrons et courges courant en bordures font de l'ombre pour la salade ou le persil, mais aussi font des cheminements cachés pour "mes" hôtes (encore mon "colonialisme" !). Par ici, pas de granulés



Je suis abonné à la Hulotte depuis plus de 20 ans et c'est là que j'ai trouvé le plus de renseignements.

aussi abritée par de grosses pierres : les chats n'entrent pas, paraît-il !

- Une gamelle avec un couvercle : les chats ne savent pas l'ôter, le hérisson avec son museau pointu, si ! (je vais vérifier : ce dispositif est installé sous la fenêtre de mon bureau...) Pas de lance-pierres, c'est cruel !

André

La Hulotte vous raconte la vie des animaux sauvages, des arbres et des fleurs de France. À la fois amusant et très rigoureusement documenté, c'est la revue "la plus lue dans les terriers". Son n°77 était consacré aux hérissons.

La Hulotte, 08240 Boult aux Bois
T. 03 24 30 01 30
<http://www.lahulotte.fr/>

Terre Produits Arrosage

TERRE DE JARDIN :

Terre d'alluvion enrichie, prête à l'emploi, pour vos gazons, massifs, jardinières, etc. Pierres et gravillons, rocallles, sables.

Carrières de la Siagne - Sarl Mul,
557 route de la Fenerie - BP 5,
06580 Pégomas

T. 04 93 42 23 34 / F. 04 93 42 23 56

TOUT POUR LE JARDIN

Fertilisants. Irrigation. Outilage de jardin classique, électrique et thermique (tronçonneuses, débroussailluses...). Vêtements, chaussons.

Gamm Vert - Lou Lambert
225 avenue P. et M. Curie
06700 St Laurent du Var
T. 04 93 31 91 09 / F. 04 93 07 37 21

ARROSAGE

Spécialiste de l'arrosage automatique. Bureau d'étude. Installation. Service après vente. Entretien de piscines. Contrats de maintenance annuels. Devis gratuit.

Irrideveloppement
T./F. 04 93 57 97 64
Portable : 06 80 57 70 13

ARROSAGE

Isis Control, Gestion Centralisée d'Irrigation. Adaptable sans travaux aux réseaux existants. Maintenance, dépannage.

BOTANICA ESPACES VERTS
23 bis bd de l'Ariane 06300 Nice.
T. 04 97 00 06 78 / F. 04 97 00 06 79
info@botanica.fr - www.botanica.fr

LES ANNONCES CLASSÉES

TOUT POUR LE JARDIN BIO

Amendements (composts, tourteaux, guano, fumiers ovins et bovin, farines de plume), terreau, engrangements, produits phytosanitaires bio.

Gamm Vert - Lou Lambert
225 avenue P. et M. Curie
06700 St Laurent du Var
T. 04 93 31 91 09 / F. 04 93 07 37 21

Matériel Agricole

LOCATION, VENTE

Location, vente, réparation de matériels d'espaces verts : tracteur, chargeur, bull, camion, tondeuse, mini-pelle, etc.

A.S.M.
740 route de Biot, La Brague,
06600 Antibes T. 04 93 95 15 01
F. 04 93 74 25 24. www.asmlocvert.net

MOTOCULTURE - ANTIBES

Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussaillées Zenoah - Stihl. Tondeuses autopartées John Deere.

S. A. P. A. G. Jardins
2551 chemin de Saint-Claude,
Bretelle Autoroute - 06600 Antibes
T. 04 93 33 18 97 F. 04 93 95 98 83

MOTOCULTURE - NICE

Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussaillées Zenoah - Stihl. Tondeuses autopartées John Deere.

S. A. P. A. G. Jardins
Place Fontaine du Temple, Le Ray
06100 Nice
T. 04 93 84 92 24 F. 04 93 84 81 59.

RÉPARATIONS OUTILLAGES

Vente et réparations de matériel électroportatif, motoculture de plaisance, matériels agricoles, pompes. Agent ECHO et P.P.K.

Azur Réparations Outils
4 bis rue François Massé 06300 Nice
T. 04 92 04 00 23 / F. 04 93 55 64 96
E-mail : aro7@wanadoo.fr

Création, entretien

ARBORISTE

Diplômé CFPF Châteauneuf du Rhône. Spécialiste de la taille-douce, cyprès pyramides, palmiers. Abattage, démontage.

Stéphane Frizonni
5 chemin de l'Eglise
06100 Nice
T. 04 92 09 94 73

CRÉATION ET ENTRETIEN

Création et entretien de jardins. Arrosage intégré. Petit terrassement. Elagage. Traitement phytosanitaire raisonné.

Daniel Jardins
06600 Antibes
Tél./Fax: 04 93 61 74 51
Portable 06 11 38 77 56

AMÉNAGEMENT, ENTRETIEN

Aménagement et entretien des jardins, parcs et pelouses sportives ou d'ornement. Elagage et soin des arbres.

PV Espace,
740 route de Biot, La Brague,
06600 Antibes
Tél. 04 93 33 56 46 / Fax 04 93 74 25 24

Décoration - Grillages

BAMBOU DÉCO :

Agencement et vente de matière première pour un mobilier de jardin écologique et durable : tables et chaises, pergolas, etc.

Bambou Concept Company
2658 RN7 06270 Villeneuve Loubet
T/F 04 92 02 74 97 - P. 0610564632
Email : thierryblint@hotmail.com

RÈVES DE JARDINS :

Arches, Treillis, Bordures, Pavillons, Supports de plantes exclusifs, etc. Large gamme unique et de qualité.

785 route de Tessy
74370 Promery
T. 04 50 51 23 74 / F. 04 50 27 33 16
Email : info@revdesjardins.com

POTS DE JARDIN

Création et édition de collections de pots pour jardins, balcons, appartements, à la fois décoratifs et originaux.

Villa Suzeline, boutique de choses
32 rue Lamartine 06000 Nice.
T. 04 93 80 99 24
E-mail : villa-suzeline@voila.fr

POTERIES, DALLAGES :

Poteries décoratives, dallages, traverses SNCF, mais aussi produits divers pour le jardin et alimentation animale.

Ets Bernard Jaudon
La Gaudine - RD 8
83370 Fréjus St Aygulf
T. 04 94 51 54 59 / F. 04 94 52 11 67

GRILLAGES- CLÔTURES

Grillages. Portails. Clôtures de piscines. Le spécialiste du grillage sur mesure : à chaque situation, sa solution.

Grillages de Provence
611 av P et M. Curie 06700 St Laurent du Var
N° vert 0800 802 654. F. 04 93 31 31 06
www.grillages-de-provence.com

VOTRE ANNONCE :

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

FORFAIT ANNUEL
550 € TTC
(pour 6 parutions)

Appelez-le 06 86 86 11 00



Thierry: Salut Jean, y a-t-il eu des rebondissements suite à ta belle envolée lyrique Mont Saintienne?

Jean: ils s'en tiennent à ce qu'ils savent faire, des affaires... et nous deux, et même avec Pierrot s'il nous rejoint, nous ne sommes pas ce que l'on peut appeler "des affaires".

T: Parle pour moi, moi y a quelques dulcinées platoniques qui, au village, me rangeraien plutôt dans la catégorie "bonnes affaires"... si je le voulais!

J: En toute urgence, la date de péremption approche, Thierry... Il est sympa et attrayant mais méfiez-vous c'est un truand... qui vous transformera, vous, en "bonnes à tout faire"!

Pierre: Alors les potes toujours en forme quand il s'agit de gaudriole?

T: Justement, on parle de la gaudriole affairiste, des mariages de raison capitaliste et surtout des mariages de déraison pour l'avenir de l'homme.

P: Bien sûr, je vois tout à fait que la femme est l'avenir de l'homme, et que la déraison est notre présent neuronal, n'est-il pas?

T: Je sens Jean très songeur sur ce sujet, je lui trouve même une tête de philosophe grec sous notre olivier fétiche!



J: C'est vrai que depuis quelque temps, j'y songe à l'avenir de l'homme. Et mes pensées ne sont pas très optimistes... Cet été, en cueillant la tomate 'Eros' la bien nommée, j'ai eu cette réflexion bizarre: et si Eros, en ce siècle, nous avait abandonnés? Pour moi, Eros c'est la vie, la joie, le plaisir sous toutes ses formes et...

T: Toutes ses formes? Tu m'excites terriblement, à quelles mensurations, positions, fais-tu allusion? Ou deviendrais-tu très tolérant envers toutes les approches de la sexualité?

P: Bien sûr que tu as raison, mon vieil obsédé de Thierry, de croire que Jean s'adonne à ce genre de dérives incontrôlées, moralement décadentes et en grande partie dues à ses frustrations autant liées à l'âge qu'à l'envie d'Evelyne de passer à autre chose...

J: Autre chose... que la chose érotique, fondament actuel de ma pensée névrotique...

T: Ben vé, voilà l'intello psychologiquement à la masse qui nous balade dans les dédales d'une philosophie fractale.

J: Stop, Thierry, tu me gênes dans l'expression

de mes graines d'idées clairement innovantes! La survie de l'espèce, des espèces passe par l'expérience sexuelle, voire érotique... La pulsion de vie qui donne:

- à l'artiste en devenir que nous sommes, de réaliser une œuvre de beauté, qui s'exprimera pour chacun, à sa manière: faire de son lopin de terre, de sa toile, de son morceau de bois ou de métal, bref de sa vie, une œuvre d'art...
- aux amoureux, le désir irrésistible, irrépressible de matérialiser leur flamme en un beau bébé radieux...

- au nouveau né, l'abnégation nécessaire pour passer le col et quitter son aquatique nid pour se faire brûler les poumons lors de sa première respiration...

- au malade de croire en ses chances de ne pas chanceler...
- au mourant le désir de lutter, de maintenir l'étincelle de vie...

T: Et à toute forme de vie d'accepter de s'adapter coûte que coûte à la dégradation de son biotope pour survivre au mieux.

J: Ainsi, je croyais qu'Eros menait le monde par le bout du nez de l'envie, de la découverte, de la création, de la joie de vivre, du partage, du souvenir de l'autre qui nous engage à poursuivre.

P: Eh bien non, enfers et damnations, Thanatos prend le dessus, Eros est écrabouillé par les pulsions de mort, Monsieur. L'égoïsme, l'intolérance et la peur suintent trop souvent en ce bas monde. Jalouse, vilaines, mépris, déni nivellent les relations des plus grandes sociétés politiques et économiques jusqu'aux plus simples des plus pauvres mortels...

J: N'exagérez pas, cela sent le foutage de gueule de Toto à plein nez, bande de bachi-bouzouk Saint-Jeannois. Ce que j'ai à partager c'est cette révélation: les semenciers (du clan d'Eros) sont achetés par des chimistes (du clan de Thanatos). Ainsi Monsanto a racheté entre autre Calgène, firme dont le soja, originaire d'Asie est la semence de référence. Ainsi,

« Les agriculteurs achetant les semences à Monsanto s'engagent désormais à ne pas donner à des tiers ni à les réutiliser les années suivantes. Cependant, comme il est difficile de flétrir tous les agriculteurs, Monsanto a tenté de commercialiser une semence à "fonction terminator", tuant ses propres embryons. Cette semence stérile présentait l'avantage d'éviter les poursuites judiciaires auprès des agriculteurs ne respectant pas le contrat, ainsi que d'assurer un revenu plus important à Monsanto. Cependant, de vives réactions ont accueilli l'annonce de l'existence de la fonction terminator et de sa possible mise sur le marché. Le risque de propagation de la semence stérile dans l'environnement par pollinisation ne pouvait être écarté. En cas de pollinisation, ce sont toutes les plantes environnantes qui risquaient de devenir stériles à leur tour, rendant la vie sur terre impossible. »

*Heureusement, en 1999, grâce à la réaction des citoyens, Monsanto a renoncé à commercialiser cette semence stérile. Monsanto est contre la vie: l'idée de cette semence stérile nous le montre. Vandana Shiva et de nombreux citoyens impliqués mènent une bataille pour conserver des semences utilisées depuis des lustres afin que la biodiversité ne disparaîsse pas. Leur lutte représente le combat de la vie contre la mort. »**

T: Mais Jean, avant cela les médias créés par des utopistes, des aventuriers à la solde de leurs idéaux,

EROS ET THANATOS

Notre triplette de pipelettes des hautes collines de la Côte d'Azur, profitant d'un été indien mémorable, se met à philosopher à donf sur l'amour et la mort... du pur compost de neurones !

Jean Tonelli

de leurs vérités (Eros) furent raflées par des marchands d'armes (Thanatos). Même notre feuille de chou locale, dans sa nouvelle mise en page, a cru bon d'entourer d'un filet noir chaque article ce qui donne au journal un aspect "collection de faire-part... de deuil"!

P: Mon Thierry, plus avant encore, toutes ces religions qui furent inspirées par des esprits transcendés (Eros), s'entre-déchirent et s'entre-tuent à foison (Thanatos) tombant dans un intégrisme morbide, jusqu'à la mort sur le bide, avec la ceinture d'explosifs du kamikaze...

J: Et, mes érudits favoris, l'agriculture, le jardinage sont à l'image d'une partie de notre société: suicidaire, dans son approche, "Apprenti Sorcier de l'OGM", "Gaspilleur d'Eau Potable" et, en parlant d'eau, "Après-moi-le-déluge".

T: Démérez-vous les générations futures, nous, nous avons fait notre blé avec du maïs transgénique engloutisseur de nappe phréatique, nous avons gaspillé toute l'énergie fossile, consommé à foison toutes les moissons tontine et tonton...

P: Allez les neurasthéniques pathétiques n'enterrez pas trop vite notre planète je connais des héros du respect de la vie et pas seulement des érotomanes de la graine de tomates. Connaissez-vous Maurice Chaudière?

J et T: Qui?

P: Maurice Chaudière...

Ce génie de la vie a su:

- greffer, par exemple, des châtaigniers sur des chênesverts afin de pouvoir récolter des châtaignes en terres calcaires,

- se servir de plantes spontanées comme porte-greffe de variétés cultivées d'où une acclimation et une résistance aux aléas du biotope bien supérieures à une plantation "normale".

- créer une ruche en terre cuite (ou crue, pour

les régions où il n'y a pas de gel)... Un vrai ventre de femme enceinte (vu de profil) dans lequel les abeilles s'installent au mieux, en organisant l'espace de cette cavité comme l'essaim le ferait dans un arbre creux, le miel sur la partie supérieure de l'habitat!

- imaginer la récolte la plus simple qui soit: tu retournes le ventre maternel et tu le recouvres d'un couvercle arrondi dans lequel les abeilles vont stocker leur miel afin de l'avoir, comme d'habitude, au-dessus de la colonie. Quelque temps plus tard, tu enlèves ce couvercle rempli de miel, et tu repositionnes à l'envers le ventre maternel.

- aller jusqu'au bout de sa démarche: en positionnant sur un saladier ton couvercle rempli de miel à l'envers, avec une vitre au dessus, le soleil fera fondre rapidement miel et cire qui s'échapperont par un trou judicieusement placé au centre le plus profond dudit couvercle. Ainsi ton saladier recueille le miel et la cire au-dessus de celui-ci.

- inventer une ruche extensible avec la possibilité de la séparer en deux (une partie avec la reine et une partie orpheline) afin de lutter contre le varroa sans aucun produit.

- travailler, aujourd'hui, sur un four solaire très particulier...

T: Enfin Pierrot tu me

remontes le moral! Y en a marre des propos défaillants de Jean, de sa déprime automnale, quand est-ce qu'on le rencontre cet artiste de la vie?

J: Pour fêter la nouvelle année, dans le prochain numéro, si on se l'interviewait à trois afin qu'il nous explique son écologie au quotidien?

*Extrait du site:

<http://paris.indymedia.org/article.php3?id.article=44183>



Jean n'est pas bavard que dans la Gazette! Il a créé avec sa femme Evelyne, une radio libre, Radio Ethic, pour parler d'éthique, c'est-à-dire des conduites humaines et des valeurs qui les fondent...

La Gazette se fera un plaisir d'y ajouter son grain de sel! N'en perdez pas un mot:

www.radioethic.com

RADIO ETHIC aborde les différents sujets d'actualité et analyse les événements nationaux et internationaux qui valorisent les comportements humains et défendent l'environnement, la qualité de la vie ou le développement durable. Elle donne la parole aux acteurs qui traînent pour la défense de l'environnement, l'amélioration de la qualité de la vie, le commerce équitable, et le développement des initiatives dans le domaine de la solidarité.

RADIO ETHIC s'adresse à celles et à ceux qui se posent des questions sur le sens de leur vie et s'engagent pour l'avenir de la planète.

C'est une radio philosophique
Ce n'est pas une radio religieuse
Ce n'est pas une radio politique

C'est une radio indépendante, humaniste et humanitaire qui met l'accent sur les actions positives des Hommes et des Femmes du xx^e siècle.

Lettre ouverte à Cyrille Albert à propos de son article (n° 62)

Comment devient-on jardinier ?

D'abord, à qui vous adressez-vous, aux jardiniers (avec diplôme dûment signé, tamponné et accroché en bonne place dans la cabane de jardin) ou bien aux jardiniers dont ce n'est pas la profession, mais qui ont appris sur le tas en bouquinant tout ce qui se dit sur le sujet... et surtout la Gazette? Votre réflexion dans la gazette de juillet, m'amène à enfin mettre noir sur blanc ce qui m'a conduite à devenir une toute petite jardinière.

Enfant de la ville, j'ai été élevée par des parents 100 % citadins, sur l'asphalte de la "petite ceinture" parisienne, et n'ai découvert la campagne que grâce à des paysans qui accueillaient des enfants pour les vacances d'été dans les années 55-60, dans l'Oise, la Haute-Marne, ou l'Yonne.

À la manière de Georges Perrec, et la nostalgie aidant, je me souviens du pépé qui nous emmenait mon frère et moi "glander" dans les champs après moisson, où les blés coupés nous piquaient les mollets, et les reinettes vertes nous les caressaient. Je me souviens de son potager où, lorsqu'il prenait appui sur sa fourche, il sortait d'un seul pied de patates de quoi faire mille soupes, gratins, purées et frites... je n'en revenais pas qu'il y en ait autant! Et de la fierté silencieuse du pépé lorsqu'il rapportait dans la cuisine un plein panier de carottes, de salades et de poireaux. Je me souviens des cannes de haricots verts et de volubilis bleus, des dahlias en bordure des légumes, et aussi des phlox et des marguerites, du sureau qui tachaient nos vêtements, du coin "eau" où il fallait pomper au-dessus du seuil. Bien sûr, nous portions fanes de carottes et feuilles de salade aux lapins qui de temps à autre allaient rejoindre les légumes dans la casserole, tandis que leur peau retournée séchait dans la grange... Ceci fait un peu "cliché", mais pourtant tout est vrai. Ce qui

m'étonnait aussi, c'est que ces vrais jardins de campagne n'étaient pas "bien rangés" comme on le voyait alors dans les revues de l'époque. C'était un joyeux fouillis d'outils, de brouette, d'arrosoirs en tôle, de sabots et de pots de fleurs, que l'on entreposait dans une mystérieuse cabane ou pendaient d'inquiétantes toiles d'araignées... Plus tard, occupée par ma vie d'adolescente, de femme et de mère de famille, ces souvenirs apparemment oubliés ont resurgi, petit à petit lorsque j'ai eu un premier jardin de poche où je me suis fait la main et commis beaucoup d'erreurs.

Être libre dans son jardin, c'est tout un apprentissage

En cette matière, le souvenir est de première importance. Me voici depuis dix ans dans un deuxième jardin légèrement plus grand, où, à part le potager que je ne peux reproduire (terre trop ingrate et pas assez de place à part des tomates en pot), j'ai réalisé que ce que je plantais ou semais, phlox et marguerites, rosiers anciens avec difficultés, pivoines, pavots, amandiers généreux, hortensias, sauges, buis, verveine citronnelle et camomille, heucheras et ancolies, etc., n'était là que par le souvenir de mon enfance...

La Gazette qui est ma "bible", renforce ces souvenirs. De plus, elle a une fonction extrêmement pédagogique qui mériterait d'être analysée et quantifiée auprès des lecteurs. Je veux dire par là: « Qui fait quoi, qui a appris, seul "sur le tas", avec la philosophie de la Gazette? » J'en viens à une phrase importante de votre article « Ce sont là des adultes dont la soif de connaissance s'est éveillée sur le

Francine de Geeter

Une question: que faire de tous ces glands qui tombent et roulent sous les pieds? Quelqu'un peut-il me donner une idée, un conseil?

Désolé, pas de suggestion pour le moment, sinon d'élever des cochons à la manière corse, mais nous ne doutons pas qu'un lecteur de la Gazette ait des idées...



Ce sont un peu les propos tenus par ma femme il y a quelques minutes dans notre potager... c'est que l'année passée, la plantation de choux avait été conséquente et nous

Andrée Dioze

Encore un mot sur le chou



Le rond-point ratatouille

I l y a des endroits fabuleusement décorés mais où l'on ne peut s'arrêter pour observer: les ronds-points. Mieux vaut ne pas s'y risquer d'ailleurs, sous peine de carton, d'engueulades, de règlement de compte si la plaque d'immatriculation ne fait pas partie du cru (Nicois! Parisien!)... Je ne parle pas des ronds-points immondes, ratés, voire cruels parfois, mais des beaux, ou une équipe s'est cassé les bras pour faire plaisir aux automobilistes. Au point que l'on voudrait bien y tourner en rond plusieurs fois pour mirer des plantes qui semblent inconnues. Rien de plus simple s'il suffit d'aller se garer plus loin et de revenir à pied, mais ce n'est pas toujours possible de passer de l'état de conducteur à celui de piéton alors que rien n'est prévu pour ça. Danger! Malgré tout, il faut aller voir de plus près les magnifiques bizarries, ces végétaux que vous avez déjà vu quelque part mais qui vous font douter...

C'est une aventure avec ses risques et périls. Regarde à droite, puis à gauche, et hop te voilà sur l'île botanique du rond-point de la ratatouille: choux, artichaut, poirée et souvent un olivier... pour l'huile d'olive!

Oui, des légumes d'ornement au beau milieu de vivaces plus ou moins connues, accompagnées des indispensables annuelles, begonias, roses d'Inde et tous le tintoin. Et tu te dis « J'ai risqué ma vie pour des choux, zut alors » Oui mais des choux rouges aux grandes oreilles! « Ne vous foutez pas de ma Poire, on m'en a servi au resto sur l'autoroute et on me les remet sur les ronds-points! Si l'année prochaine on décore avec des haricots, je ne payerai plus mes impôts! » (Je ne l'ai pas fait exprès, mais vous avez vu la rime? Vous n'êtes pas à mes côtés mais cela

m'est venu parce qu'en écrivant j'écoute les Red Hot Chili Peppers... Non vous ne voyez pas? Les haricots, le chili? Ben oui, le poivron d'orne-ment!)

Alors, pourquoi pas installer les pri-mers, pour le marché du dimanche, sur les ronds-points, avec de superbes massifs en déco, super-pub pour les produits du terroir? Eh non, car combien de fois il faut vous dire qu'il est absolument interdit de s'arrêter sur un rond-point, sinon gare à l'amende que vous donnera l'auber-gine!

Quand j'ai commencé le métier de jardinier, plus créateur que ramasseur de feuilles, il ne m'est jamais, mais alors jamais, venu à l'esprit d'utiliser du chou comme plante ornementale – quand vous êtes du pays du laurier-rose, le chou est le dernier de vos soucis, sauf pour la cuisine et les mets excellents que sont la choucroute, la potée, la soupe...

Depuis que je bosse en Normandie, je vois plus de choux que de lauriers roses, et je me suis rendu compte que ce végétal est beaucoup plus robuste qu'on ne le pense: croissance rapide, bonne tenue en période estivale, même caniculaire, beau sujet de déco et, cerise sur le gâteau, le chou est peu onéreux à l'achat. Allez-vous le planter? Là est le souci car peu de pépinières le proposent au détail.

Par contre chez les professionnels, comme par exemple les communes, une vaste gamme est proposée par de très grands pros de la graine, et là les légumes d'ornement sont bien séparés, pas question de choux rouge, de Bruxelles ou du fabuleux chou-fleur, quoique, un coup de peinture sur son grand cœur blanc et ça décore!

Artiste ou pas?

Philippe Thelliez

Lu sur le forum

plein le chou des CHOUX !

avions eu du mal à finir ceux-ci, la récolte étant une réussite (une bonne douzaine)! Dès lors, effectivement on rêve plutôt d'huîtres même à Grenoble (à quand la libéralisation des huîtres). Bref, la semaine dernière, j'ai quand même planté six choux sans demander d'avoir. Donc, tout à l'heure, nous étions dans le potager quand, après n'avoir trouvé que de piètres poireaux exploités (dans le pur sens du mot) à planter, je proposai à ma

femme de convertir la place laissée libre par les pommes de terre par quelques choux supplémentaires. Et là, j'ai eu droit au regard qui tue: NON (= j'en ai plein le chou des choux)!

Et pourtant, que de multiples variétés sont à essayer: le milan, le rouge, le Bruxellois, le chinois, le rave, les fleuris... Certain aurait pu faire une très belle chanson: « tout tout tout, vous serez tout sur le..., le vrai, le faux, le beau... »

Noix de Gre



Ah qu'ils sont beaux les étourneaux ! Moi je les aime bien dans mon petit jardin où deux couples ont élu domicile dans le datura. Mais les possesseurs de grands arbres les voient d'un autre œil : trop nombreux, trop bruyants, et surtout producteurs d'un nombre incroyable d'énormes fientes noires... Comment les éloigner sans leur causer de tort ?

UN PETIT TRUC POUR faire fuir les étourneaux

Il y a une vingtaine d'années, j'habitais à Valenciennes, au centre-ville, une grande maison avec un petit jardin et un grand cèdre très envahissant mais surtout habitat très prisé des étourneaux.

Chaque soir, c'était un vacarme épouvantable, nous rappelant "Les oiseaux" de Hitchcock... Et le matin pour aller au garage, nous marchions dans les déjections au milieu de nombreux cadavres, fruits des bagarres de la nuit.

Je suis donc allée trouver le savant et renommée droguiste de valenciennes lui exposant notre problème. Voici ce qu'il me conseilla.

Dans des filets d'oranges ou de patates mettez des boules de naphtalines



et faites un nœud au milieu qu'ils s'accrochent aux branches et jetez-les comme vous le pouvez (échelle ou fenêtres) le plus disséminé possible. Avec mon sixième fils nous y avons passé tout un samedi après midi.

Mais « Oh quel miracle ! » plus un seul oiseau dans l'arbre.

Le comique de l'histoire, c'est que l'un de nos amis, qui habitait à l'autre bout de la ville, s'est plaint à nous d'avoir été subitement envahi par des étourneaux dans le gros arbre de son jardin. À n'en pas douter, c'était les nôtres... Nous lui avons communiqué le remède dont il fut très satisfait. À bon entendeur, salut !

Françoise Gires

Quelle est donc cette sauge ???



Rappel du schmilblick, à ce jour toujours pas mystérieux, envoyé par Francine de Geeter et passé dans le n° 62 de juillet : « J'avais une sauge magnifique dans mon jardin de la région parisienne... grande (pas loin de 2 m) aux feuilles vert assez clair, veloutées et presque en forme de cœur. À cela ajoutez de grands épis violet foncé virant au noir et fleurissant tard plutôt vers la fin de l'été. J'ai dû acheter cette beauté à Courson ou St-Jean de B. mais ai oublié de consigner son nom dans mon cahier de jardin. (...) La floraison étant tardive, je n'ai pour l'instant qu'une photo des feuilles »



Il s'agirait peut-être de *Salvia guaranitica* (image ci-contre). Quelqu'un peut-il le confirmer ? Et donner quelques conseils de cultures ?

réponse au Schmilblick

Dans le précédent numéro, je lançais un appel concernant ce tout petit oiseau, a priori exotique, qui "colonise" notre jardin citadin où il niche en groupe compact (d'une vingtaine de membres au moins) dans la haie dense de bambous.



« Il est élevé et importé en abondance car les éleveurs l'utilisent souvent pour la création d'hybrides ». Là ça m'interpelle, ne serait-ce point des hybrides qui se multiplient chez nous ? La description du bec d'argent donnée dans le livre ne correspond pas vraiment à celui qui vit dans notre jardin : « La couleur de base est le brun rougeâtre, plus foncé sur les ailes et sur la croupe, et plus clair sur le ventre. » Les "nôtres" sont plutôt brun clair à gris sur le dos, avec le bord des ailes sombre presque noir, gris brun

très pâle sur le ventre, et surtout ils ont des dessins blanc pur sur la queue. Et puis le livre dit « taille : 10,5 cm » or ils me paraissent faire moins, à vue d'œil, ils sont plus petits que les moineaux...

En tout cas, je suis contente de pouvoir mettre un nom sur cet adorable voisin. Et également de voir enfin un "échappé de volière" qui s'en sorte en liberté... et qui semble vraiment l'apprécier !

Joëlle Bouana

Idée aquatique



Pour tous les frustrés qui ne disposent que de quelques mètres carrés et qui rêvent d'un étang, j'ai une alternative à proposer (voir photo ci-jointe). J'ai récupéré une veille bassine à lessive (H. 40 cm), je l'ai fait peindre par un ferronnier du coin en bleu (peinture au four), j'ai placé à l'intérieur une feuille de pvc transparente et puis de l'eau un nénuphar, une plante oxygénante et deux poissons. En hivers, je rentre ma "mare" dans une pièce sans chauffage et mes poissons vont dans un aquarium dans la salle de bain. Le nénuphar a aujourd'hui trois ans. Il fleurit abondamment tout l'été (avec engrais pour plantes aquatiques) Les poissons se sont reproduits l'an passé.

Autre astuce : auprès d'une petite statue, j'ai enterré une bassine en plastique de 40 cm de côté et 20 cm de profondeur, dans laquelle j'ai planté des plantes de marais. On dirait un petit ruisseau qui vient de nulle part... Les insectes apprécient beaucoup ses coins d'eau, en particulier les abeilles et les guêpes. Il n'est pas rare de voir tourner une libellule au-dessus de la bassine bleue... (Mais bien sûr si on veut qu'elle se reproduise, il ne faut alors pas mettre de poissons).

Petite suggestion : je trouve que vous devriez parler plus des jardins aquatiques, des étangs de natation (plus écologique que les piscines) de façon à encourager les gens à aménager des coins d'eau car beaucoup d'espèces animales comme les batraciens sont en danger à cause de la disparition des zones de marais notamment.

Nathalie Patris

AGENCE JARDIN



Michel Courboulex
Responsable technique,
réalisateur, écrivain

En dix ans, la Gazette des Jardins a acquis une solide expérience en matière de communication. Une équipe élargie et un matériel de pointe nous permettent de vous proposer nos compétences au meilleur prix.

L'équipe de la Gazette à votre service



Jean-Paul Collaert
Ecrivain, photographe,
formateur



Joëlle Bouana
Photographe, infographiste,
dessinatrice



Rosalie Courboulex
documentalist, contact
clientèle



Thomas Chauvet
Webdesigner, opérateur
vidéo, logisticien

Au courrier de la gazette

Cordia boissieri

Je voudrais revenir sur le schmilblick végétal (n° 62). Un lecteur, M Dumoulin Serge, propose le *Cordia boissieri* comme possibilité pour l'arbuste découvert par Patrick Franceschi près d'Ajaccio. Il n'est pas dit par le découvreur si les fleurs sont totalement blanches ou avec un cœur jaune vieil or car en effet, ce peut-être un *boissieri* si le cœur est coloré sinon ce serait soit *C decandra* soit *C africana* (*syn. abyssinica*) à fleurs totalement blanches.

Georges de Nolhac

Oui, les fleurs de l'arbuste en question possédaient un cœur jaune.



Margousier

Concernant le margousier de madame Andrieu (n° 63) : je ne connais pas les méthodes de cultures de cet arbre mais il semblerait que *Azadirachta indica*, plus connu sous le nom de *Melia azadirachta*, ne soit pas cultivable sous nos latitudes (dixit le Bon jardinier 153^e édition) qui précise « n'existe pas en plein air sur la Côte d'Azur ». Il reste comme possibilité d'avoir un proche parent en choisissant *Melia azedarach* (lilas des indes) syn. margousier qui, lui, croît sur le littoral Atlantique et sur la Côte d'Azur (besoin important en eau). L'azedarach est disponible selon la vieille édition du 35000 plantes de la SNHF chez : Dino Pellizzaro (06220 Vallauris) ; Pépinières de Montgolfier 83260 La Crau ; Pépinières Jean Rey 83250 La Londe Les Maures Et encore d'autres pépiniéristes en France que je ne peux pas tous citer...

Georges de Nolhac

Paillage

J'ai beaucoup apprécié les astuces du Hors-série n°2. Je fais une petite remarque concernant l'article page 52 sur le paillage. Dans cet article l'illustration et le texte qui l'accompagne sont en contradiction avec le développement du sujet. Employer les déchets de taille comme le montre la photo, c'est aller vers des déconvenues car, épandu brut comme cela est montré, il y a risque d'une faim d'azote aux dépens des plantes et de plus risque de contamination par des parasites. Il faudrait préciser qu'un compostage avec une montée en température suffisante est préférable avant l'utilisation.

Pour la région Picardie une société : la "Rainnevilleo" (tel: 03 22 93 30 05), propose des composts de broyats de feuillus, avec des temps de compostage différents.

Jean Boussu

Désolé, mais la simple pratique montre que ces affirmations purement théoriques n'ont pas forcément cours. La faim d'azote se remarque quand on incorpore à un sol des éléments riches en carbone (cellulose et lignine, comme la sciure de bois par exemple mais aussi la paille). La « digestion » mobilise l'azote présent dans le sol, au détriment des plantes en place. Mais il n'en est rien de tel avec des broyats de branches minces, qui contiennent pas mal d'azote, les protéines des cellules tout bonnement. J'ai testé cette technique de paillage du sol directement avec le broyat pendant des années sans noter le moindre trouble.

Quant aux parasites, rien à l'horizon. Il faut dire que je jardine dans une région dépourvue de termites, pour l'instant. Mais pas de champignons non plus. La raison est simple : il y a des antagonismes puissants entre les divers micro-organismes responsables de la décomposition du bois, d'où une régulation naturelle.

Un compost de broyat de branches est évidemment excellent et nous ne saurons trop vous conseiller de l'utiliser en paillis.

Jean-Paul Collaert

Que cultiver sous les érables?

Je suis une bien piètre jardinière et mes réalisations sont loin de celles de

vos lecteurs. Mais je trouve tellement de satisfaction à voir pousser mes quelques légumes, à les déguster avec reconnaissance aussi ! Car la nature est généreuse, si on ne lui fait pas de mal. Et là, je suis d'accord avec l'article de Jean Paul Collaert "pourquoi tant de haine ?" : conseillère municipale en 95, je me suis heurtée très souvent avec ces méthodes qu'employaient les responsables de la taille des arbres et de l'entretien de l'environnement.

La taille des platanes : des prises de bœufs ! Les désherbants : des prises de bœufs ! Et je remarque un peu partout ce non-respect des arbres. En revanche, depuis quatre ans, avec l'arrivée d'une jeune fille responsable de l'environnement, notre village s'est fleuri joliment et cette année un premier prix départemental a récompensé ses efforts, j'en suis si heureuse... et fière d'avoir bataillé au début de mon mandat pour faire démarrer le projet.

Quant à mes tomates cerise, elles sont très prisées et elles repoussent toutes seules ! Cette année, un vrai buisson est apparu à l'endroit où je dépose, puis fait brûler mes déchets que je ne veux pas composter. Je fais des cueillettes qui nous régale. Crues, cuites, elles sont excellentes. Les graines ? Je tamise le jus, et le tour est joué !

J'ai de magnifiques érables, que l'on est obligé, de temps en temps, d'élaguer car ils prennent trop d'ampleur ! Mais avec leurs racines en surface, fines et serrées comme des chevelures, leur ombre épaisse, plus rien ne pousse alentour, sauf les pissenlits au printemps. Pourriez-vous me conseiller, ce désert devant ma porte me désole.

Odette Sourisseau

Bravo Odette pour votre action militante. Vous aurez observé que les améliorations sont venues grâce à des femmes. Savez-vous la proportion de jardinières dans les services Espaces verts municipaux : 2 % ! Moins que de policières ou de pilotes d'avion... Pour vos érables, gare aux élagages trop sévères, ce serait un comble. Préférez un éclaircissement pratiqué en saison poussante, pour une meilleure cicatrisation. Mais c'est un vrai chapitre en soi. Pour garnir leur pied, je ne vois guère que les épimédiuns associés aux géraniums vivaces d'ombre comme *G. renardii*, avec des pervenches

à petite feuille panachée. Ponctuez le tout avec quelques potées d'hostas à feuillage clair, qui seront plus belles ainsi qu'en pleine terre. Et surtout nourrissez tout le monde, érable compris, en épandant du compost fin en automne et au printemps.

Purificateur d'air ?

D'abord un commentaire à l'attention de Cyrille Albert : les hérissons ne passent pas au travers des grillages, ils grimpent, et arrivés en haut, ils se mettent en boule, et se laissent tomber. Choses vues de mes yeux vues, sinon, j'aurais pas cru !

Ma demande de renseignements : dans l'article sur Mont Santo, vous utiliser le mot "Surfactant". C'est quoi ? C'est dangereux ?

J'ai reçu récemment un "cadeau gratuit" intitulé purificateur d'air, composé d'un bouquet artificiel trempant dans un liquide antiseptique, 1 % water, 70 %, alcohol 12 %, parfum 9 %, surfactant 8 % (+1 pastille blanche, anti-déshumidification). J'aimerais vider ce liquide sur l'évier et récupérer le vase pour bouquets ou boutures, mais si c'est très toxique cela m'ennuie.

Marie-José Dondon

Nous appelons des lecteurs calés en chimie organique à nous apporter des éclaircissements sur les surfactants, leur rôle et leur toxicité. En attendant, une remarque de fond : à force de multiplier les molécules de synthèse dans les moindres objets de notre vie quotidienne, il semble évident que les risques d'allergie augmenteront. Ne peut-on pas se passer de la plupart de ces gadgets, en attendant de s'attaquer aux additifs divers et cachés.

Toit terrasse

J'ai une question au sujet des toits-terrasses. Une fois établie (selon les règles de l'art), peut-on se servir de cette terrasse verte comme d'une terrasse habituelle, c'est-à-dire s'y déplacer y mettre une chaise longue ou deux ?

Marie May Nielsen

Les toitures-terrasses dont nous parlions dans notre numéro sur les succulentes sont de très faible épaisseur et ne résistent pas au piétinement. En revanche,

rien ne vous interdit de laisser coloniser ainsi une partie de la terrasse et de méanger des zones pour faire la sieste et les cheminements qui y conduisent, en les garnissant de gravier et de pierres plates.

Pour avoir une vraie terrasse jardin, il faut de bas en haut : une étanchéité anti-racines, une couche drainante (en général du polystyrène moulé), un textile antiracines et une couche de terre de 30 à 50 cm.

Un excellent petit ouvrage technique sur les toits plantés : Végétalisation des toitures, de Brigitte Kleinod, éd. Ulmer.

Fleur piège à "sphinx colibris"

À propos du sphinx colibri : ces adorables "petits papillons" fréquentent assidûment mon jardin. J'avais lu l'article dans *La hulotte* les concernant, mais je n'ai rien trouvé sur ce qui se passe de fâcheux pour eux dans mon jardin. De nombreux *Oenothera speciosa* poussent librement dans un sol caillouteux. Ces fleurs sont très belles et les sphinx-colibris les affectionnent. Malheureusement, beaucoup, en butinant cette fleur, meurent car leur trompe reste prisonnière de la fleur.

Je fais donc l'inspection régulièrement plusieurs fois dans la journée pour les libérer. Lorsqu'on passe à côté, ils se débattent et on entend la vibration. Sinon, ils restent immobiles, suspendus par la trompe, mais ne sont pas morts. Il faut faire très attention en les libérant de ne pas rompre leur trompe très longue. J'ai essayé en positionnant le papillon entre, ou à travers, deux doigts mais c'est aléatoire car cette trompe fragile se casse, et je suppose que sans cet organe, ils meurent... Il faut sacrifier la fleur, déchirer les pétales et le cœur jusqu'à libération sans mutilation. Je ne comprends pas ce phénomène : la fleur retiendrait-elle son pollen ?

Andrée Sergent

Etrange affaire de sphinx : les oenothères sont effectivement pollinisées par des insectes semblables dans leurs contrées d'origine. Une trompe trop courte ou trop large, on frémît en imaginant que la nature a pu concevoir un tel piège. Mais peut-être s'agit-il d'autres sphinx, mieux équipés anatomiquement.

Handicap International

Cette association nous tient particulièrement à cœur, mais nous ne passerons pas sa communication sur le "premier sac à sapin biodégradable et compostable". On ne tue pas des arbres pour les jeter à la poubelle. Et quand on voit le laisser-aller qui règne dans les déchetteries, il est sûr que tout ça va partir à l'incinération. Enfin, cette association aurait pu communiquer sur d'autres opérations Handicap International.

- Le livret Agir rémunéré à 3 % dont 50 % des intérêts annuels sont reversés à l'association avec réduction d'impôt de 66 % de leur montant.

- Le recyclage des cartouches jet d'encre. 1 euro par cartouche.

- Le club des 1000 entreprises PME PMI partenaires à hauteur de 1000 €.

- Les dons à Handicap International 4, av. Berthelot 69361 Lyon cedex

- L'opération parrainage solidaire qui consiste à verser 22 € par mois (8,8 € après réduction d'impôt).

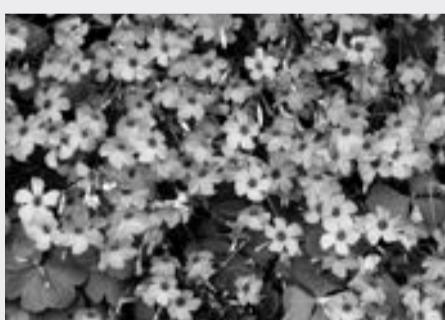
Vu l'urgence au Pakistan et dans les pays ravagés par la guerre, Handicap International a besoin de nous tous. www.handicap-international.org

SANS LUI, ÇA N'EXISTERAIT PAS SANS VOUS, ÇA N'EXISTERAIT PLUS.

In octobre 1995, un Réseau du Zénith rassemble pour la première fois à Paris 1000 bénévoles pour collecter des denrées alimentaires. Depuis, le Réseau a été étendu à 1000 villes et 1000 collectifs. Aujourd'hui, le Réseau du Zénith aide 1000 familles à se débrouiller dans la crise.

Ensemble nous débrouillons ensemble pour aider les personnes dans le besoin. Ensemble nous débrouillons ensemble pour aider les personnes dans le besoin.

Vivre avec l'oxalis, c'est possible !



Concernant la limitation de l'*Oxalis pes-caprae*, j'ai un remède totalement efficace qui m'a été confié par Guy Joulin :

- Il ne faut surtout pas biner, bêcher ou travailler la terre.
- Chaque fois qu'on est dans le jardin (tous les jours j'espère), il faut pincer entre pouce et index chaque feuille.
- Au début c'est contraignant. Peut-être faut-il commencer par des jardinières ou une petite plate-bande, mais c'est d'une efficacité surprenante.
- Vous laissez des tiges qui séchent, le jardin est "propre" puisqu'il n'y a plus de feuilles. Les bulbes finissent par mourir.

• J'ai nettoyé le jardin de ma fille de 300 m² en deux ans. Il faut quand même être vigilant. Les oxalis sont diaboliques et de temps en temps je trouve une feuille quand même.

- Pas de produits, pas d'outils à porter (sauf ses doigts) et grands remerciements de ma fille.

Anne Mariani

Guy Joulin est un grand botaniste qui pourrait écrire un peu plus souvent dans nos colonnes (si tu nous lis, Guy !), il connaît des tas de trucs malins comme celui-là.

En fait, les désherbants ont l'effet inverse à celui escompté chez beaucoup de mauvaises herbes. Loin de les tuer, on dirait qu'ils stimulent la vigueur des bulbes et de pas mal de plantes coriaces. Toutes les plantes vivant de la photosynthèse, il suffit de les priver de cette énergie vitale pour que les racines et les bulbes meurent de faim par manque de sève élaborée. Pour les bambous, même stratégie. Sciez tous les chaumes à ras, au printemps suivant laissez monter les chaumes et coupez-les juste avant que les feuilles n'apparaissent. Les rhizomes vont s'épuiser en quelques saisons.

Courbou

LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins

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

En vert et malgré tout

Nadia de Kermel
et Jean-Paul Collaert

Jubilatoire!
Il n'y a pas d'autre mot pour qualifier la lecture de cet échange épistolaire entre une femme et un homme vouant la même passion au jardin. Les saisons défilent et chacune est un cycle: rêves de plantes, puis mains dans la gadoue, froid, mal au dos, et enfin admiration pour l'effet obtenu... ou intense déception devant les ratages. Découragements et renouveaux d'enthousiasme s'enchaînent inexorablement, comme nous les vivons dans notre jardin, sous les plumes tendres et ironiques de Nadia et de Jean-Paul.

Nadia de Kermel

Jean-Paul Collaert

En vert et malgré tout

Ou comment rire de soi et du reste au jardin



ULMER

Un ouvrage qui vous fera changer définitivement votre façon de voir et d'utiliser les fleurs annuelles. Ce livre unique en son genre permet de réaliser dans son jardin

PRIX EN BAISSE! L'art du tapis de fleurs

E. Ossart, A. Maurières,
Jean-Paul Collaert

Éditions Edisud

des tapis de fleurs.
Vous vous amuserez à composer des tableaux très colorés, et faciles à entretenir.

Prix (port compris): 17,00 €
au lieu de 22,90 €

Bon de commande

Prénom, Nom:

Adresse:

Code postal: Ville:

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de

La Gazette des Jardins 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

Ref	Qté	Désignation	Prix port compris	Total
ENCY		Encyc. 15000 plantes	119,00 €	
DORT		Purin d'ortie et Cie	17,00 €	
TAPI		L'art du tapis de fleurs	17,00 €	
CARRE		L'art du potager en carrés	18,20 €	
OLIV		Les oliviers	14,80 €	
AGRUM		Les Agrumes	14,80 €	
EDIMID		Jardins du Midi	29,00 €	
CUCH 1		Plantes du Midi tome I	24,00 €	
CUCH 2		Plantes du Midi tome II	20,00 €	
SAISO		La palette des saisons	27,00 €	
AIME		Le jardin comme on l'aime	30,00 €	
ORCHI		Orchidées sauvages, GN	45,50 €	
GUAR		Garrigue, Grandeur Nature	53,00 €	
ROSE		La rose pas à pas	14,50 €	
POTA		Le potager pas à pas	14,50 €	
BIO		Le bio jardin pas à pas	14,50 €	
VERT		En Vert et malgré tout	17,00 €	
VERT		La coccinelle	19,00 €	
TOTAL			



LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés, dans la limite des stocks disponibles, au tarif suivant

Avis aux amateurs, nous avons retrouvé un petit stock des n° 18 et 19 (avec supplément magazine) ainsi que du n° 29

- 1 • Les mimosas+ hors série Les plantes australiennes: 2,50 €
- 8 • Dans la Gazette y a des Cactus. L'Eau vol. I : 2,50 €
- 11 • Maudits gazons, divines pelouses: 2,50 €
- 13 • Jardins de senteur. Les plantes qui puent: 2,50 €
- 16 • Massacres à la tronçonneuse. Les plantes carnivores: 2,50 €
- 17 • To bio or not to bio. Le plein d'épices: 2,50 €
- 18 • Les roses sont au parfum. En finir avec le désherbage: 2,50 €
- 19 • Hibiscus à la folie, la mode est au jardin: 2,50 €
- 20 • Jardin de nuit. Un volume de pastis: 2,50 €
- 22 • Les bons petits pins. Les potagers de l'an 2000: 2,50 €
- 29 • Les Fées de serres et les fées du logis: 2,50 €
- 31 • La planète des sauges. Pots, contenants et conteneurs: 2,50 €
- 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif: 2,50 €
- 33 • Le tour de France des arbres fruitiers: 2,50 €
- 34 • La Vigne : 2,50 €
- 35 • Persistants du nord, caduques du sud: 2,50 €
- 37 • Herbes de Provence. de l'Air: 2,50 €
- 43 • Des légumes beaux et bons. Les Cannas: 2,75 €
- 45 • Au feu les piments! Ombre et lumière: 2,75 €
- 55 • Ipomées & Cie, Le bio c'est si simple: 2,75 €
- 56 • L'exotisme au jardin, C'est quoi un jardin propre?: 2,75 €
- 57 • Fruits d'ici et d'ailleurs, Les arbustes persistants: 2,75 €
- 58 • Du neuf chez les tulipes, Avoir la main verte: 2,75 €
- 59 • Genêts, Cytises & cie, Exotisme au Nord de la Loire: 2,75 €
- 60 • Dahlias pour tous, Passer au bio: 2,75 €
- 61 • N'ayez plus peur des clématites, Voisin voisin: 2,75 €
- 62 • Gentils coquelicots et Pavots; récupération d'eau: 3,00 €
- 63 • Un rêve de pivoines; allées, conseils et astuces: 3,00 €

Choisissez au moins deux numéros de remplacement pour un éventuel épuisement d'un de vos numéros cochés ci-dessus :

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI
1 ou 2 exemplaires: 1 €
3 ou 4 exemplaires: 2 €
5 exemplaires et plus: 3 €

Total à régler:

TOTAL
+ frais d'envoi

OFFRES SPÉCIALES

- 5 numéros au choix PORT OFFERT: 10 €
- 10 numéros au choix PORT OFFERT: 18 €

Joignez votre règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France

Nouveau système d'abonnement

La Gazette paraît désormais huit fois par an. Tous les deux mois impairs en format journal et, en avril et octobre, en format magazine tout quadri. Vous avez donc le choix entre deux formules d'abonnement. Abonnés de l'étran-

gez la formule qui vous intéresse:

Abonnement au journal uniquement
6 parutions par an **18 €**

Abonnement au journal + 2 hors-série
Les hors-série en format magazine paraissent le 15 mai et le 15 octobre

6 parutions + 2 hors série par an 25 €

M Mme Mlle

Prénom:

Nom:

Adresse:

Code postal: Commune:

Afin de vous aider à faire connaître la Gazette des Jardins, je désire recevoir des bulletins d'abonnement. Nombre souhaité:

Joignez votre règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France

Le jardin médiéval DE SAINTE AGNÈS



Sainte Agnès, un village paisible et créatif

Du jardin d'Eden aux jardins modernes, l'histoire des jardins nous apprend que le jardin médiéval fut un pont entre la chute de l'Empire romain et la Renaissance. Dès lors, deux courants opposés se dégagent ; celui de l'église et son jardin secret, l'*hortus conclusus* tandis que princes et poètes optent pour le jardin paradisiaque source de plaisir, l'*hortus deliciarum*.

Histoire et architecture du jardin médiéval

Sur une période de près de dix siècles, le jardin médiéval va connaître une lente évolution le conduisant peu à peu au jardin de la Renaissance. D'abord lieu de méditation monastique, le jardin médiéval était composé de parterres réguliers, carrés ou rectangulaires, dont le centre était animé par une fontaine, source de vie et de pureté. Lieu de rencontre des châtelaines, le jardin des simples offrait les plantes servant à préparer les remèdes. Souvent associé aux cimetières, le verger faisait office de promenade tandis que les plantes potagères étaient cultivées dans des parterres surélevés et maintenus par des branchages tressés d'osier ou de châtaigniers appelés plessis.

Jardins clos, comme pour s'isoler du monde et retrouver le paradis perdu, le jardin médiéval était un prélude au jardin empreint d'humanisme et d'art.



La mauve noire utilisée jadis pour colorer le vin

Les plantes du jardin médiéval

Les trois formes du jardin médiéval : potager utilitaire, jardin de plaisance et jardin des simples, possédaient chacune des plantes caractéristiques dont la première liste de quatre-vingt-neuf espèces fut dressée par Charlemagne.

L'*hortus* est le jardin potager où l'on cultive les herbes et les racines. Parmi celles-ci, les pothées, permettent la préparation du potage ; étymologiquement, "l'aliment cuit en pot". Chou, laitue, chicorée, roquette, pourpier... entraient dans la composition de la potée. La bourrache (*Borago officinalis*, Boraginacées) était surtout utilisée comme herbe à cuire à la façon de nos épinards. Plus tard, ses propriétés sédatives activeront sa culture. Les plantes maraîchères à racines regroupaient, entre autre, le rafiot (racine-forte), le navet, la bardane (*Arctium lappa*, Astéracées) dont les racines au goût d'artichaut étaient consommées crues ou cuites. Par légume, il fallait entendre uniquement les graine-

nes contenues dans les goussettes des légumineuses comme le pois chiche (*Cicer arietinum*, Fabacées) qui était un aliment important pour la classe pauvre. Quant à la lentille, il était admis « qu'une décoction de lentilles prise par la bouche lâche le ventre ».

Dans le potager, de nombreuses plantes aromatiques et condimentaires proviennent de l'Orient. Mais le paysan, lui, cueille les aromates indigènes qui combattent les "ventosités" si fréquentes provoquées par de nombreuses herbes à pot. Aneth, cerfeuil, anis, romarin..., au total près de quinze espèces sont recommandées en culture. La coriandre (*Coriandrum sativum*, Apiacées) dont le nom vient du grec *Koris* (punaise) aidait à la digestion en "chassant les vents". Les cucurbitacées sont représentées par le concombre, le melon, la gourde et la coloquinte. À cela il convient de rajouter deux plantes sauvages, la momordique (*Ecballium elaterium*) et la bryone (*Bryonia dioica*) dont l'usage fut strictement médical. Quelques céréales sont cultivées hors des murs du jardin. Les principales sont l'épeautre, le blé, l'orge, le sarrasin... Jardin alimentaire, le potager, par son ordonnancement, participait également à la décoration de l'ensemble.

Le jardin de plaisance ou viridarium était soit « un herbarium clos, rectangulaire ou carré ou une pelouse à clôtures treillisées, sillonnée d'allées et ornée d'une fontaine et de parterres de fleurs surélevés... » soit un verger décoratif. Ce dernier était souvent un lieu de recueillement ou de promenade. Les arbres sont en général greffés et taillés pour accroître leur esthétique. Cognassier, pommier, amandier... faisaient partie de la liste des treize arbres fruitiers dressée par Charlemagne dans son Capitulaire. Le néflier (*Mespilus germanica*, Rosacées) était largement consommé, après blettissement, comme remède anti-diarrhéique. La figue (*Ficus carica*, Moraçées) demeurait le fruit le plus nourrissant. Des bières et des alcools sont fabriqués à partir de plantes à boissons tels le houblon, l'orge ou encore la vigne. Quelques plantes utilitaires, tinctoriales ou textiles, viennent s'insérer dans l'enceinte du jardin. Le lin (*Linum usitatissimum*, Linacées) était cultivé pour ses fibres et pour ses graines dont on extrayait une huile et qui rentraient dans la composition des cataplasmes. Le chanvre (*Cannabis sativa*, Cannabinacées) a donné son nom à la Cannebière, ancienne chèvrevière. Ses fibres formaient des cordages et des toiles très résistantes. Ses graines étaient réputées « ralentir les ardeurs de Vénus, étant prises plusieurs jours de suite ».

Les tinctoriales se déclinaient en deux groupes : les jaunes, plus abondants et plus ordinaires ; les rouges et les bleus sont réservés aux habits d'apparat. Les jaunes sont issus du safran et du genêt des teinturiers. Les rouges proviennent de la garance (*Rubia tinctorum*, Rubiacées) ou de l'orcanette (*Alkanna*

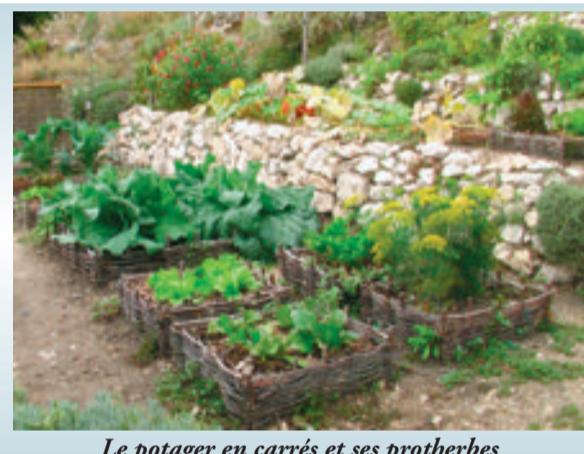
tinctoria, Boraginacées). Un très beau bleu se rapprochant de l'indigo est produit par *Isatis tinctoria* (Brassicacées).

Le jardin des simples ou *herbularium* est impulsé par les moines. Le terme de "simple" désignait un remède obtenu avec une seule plante, par opposition aux préparations "magistrales" des apothicaires obtenues avec plusieurs plantes. Quelques "spécialités" soulagent de multiples maladies comme la petite pervenche (*Vicia minor*, Apocynacées) ou l'aristoloche (*Aristolochia clematitis*, Aristolochiacées).

D'autres traitent les maux de ventre telles les menthes (cultivées, sauvages, aquatiques), la fumeterre (*Fumaria officinalis*, Fumariacées)...

Les purges, les remèdes de fièvres, les herbes expectorantes, les vulnéraires (remède cicatrisant), les plantes de femmes sont autant de "spécialités" pharmaceutiques. Les caractères morphologiques des plantes les désignent fondamentalement pour traiter des pathologies en rapport avec leur forme, leur couleur ou une partie de la plante. C'est la "théorie des signatures" ou "signes de la nature" formalisée par Paracelse. Les feuilles de l'hépatique (*Pulmonaria longifolia*, Boraginacées) présentent trois lobes comme le foie ; ce qui la prédestinera à soigner les troubles hépatiques, tandis que l'amour-en-cage (*Physalis alkekengi*, Solanacées) dont le fruit semble enfermé dans une vessie était "bienfaisant" pour la vessie.

Des plantes maléfiques ou toxiques ont pu



Le potager en carrés et ses protherbes



Préau, jardin des simples et verger

Florence, pivoine officinale... font le bonheur de l'aristocratie. Une variété noire de la rose trémie (*Althea rosea*, Malvacées) ou "Rose d'Outre Mer" servait à colorer les vins.

Le Jardin Médiéval de Sainte Agnès

En 1985, douze peintres exposent au village de Sainte Agnès. En 1990, la municipalité ayant racheté le fort, les terrains militaires et les vestiges du château de Sainte Agnès, l'association des "Peintres du Soleil" y voient l'occasion rêvée pour redonner au village sa notoriété historique et culturelle. Ils entreprennent alors de restaurer ce qu'il restait du château. En liaison avec la Société d'Art et d'Histoire du Mennonnaise et le Lycée Pierre et Marie Curie de Menton, des recherches historiques sont entreprises.



La fleur de lin, une plante textile par excellence

Des aides apportées par la DDTE et le Conseil Général facilitent la réhabilitation et créent des emplois.

Le caractère singulier du site qui conserve son histoire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par l'accès d'artistes, de la fête de la lavande, le projet de mise en scène du château, des concerts... sont autant d'atouts remarquables pour ce petit village débordant de créativité.

Sans intentions botaniques affirmées, l'association souhaite simplement recréer l'espace « historique, esthétique, symbolique, ésotérique et sacré qui servit de cadre à la chanson de geste et à l'amour courtois ». Pari gagné. Le jardin de Sainte Agnès retrace subtilement le jardin des cinq sens qui matérialisa l'apogée du jardin médiéval.

Jardin du goût (le potager), de la vue (jardin de plaisance), du toucher (jardins des simples), des odeurs (jardins des aromates), sans oublier l'ouïe (présence de l'eau et bruissement des feuilles). On peut y voir également le jardin des Vertus, du Désir, de l'Enfer et du Paradis.

Paradis retrouvé dans une élévation de l'esprit loin de l'agitation côte à côte. À Sainte Agnès, les "Peintres du Soleil" nous ont rapprochés de la lumière.

Texte et photos : Hilaire de Lorrain

Remerciements très chaleureux à l'association des "Peintres du Soleil" de Sainte Agnès.

À visiter :

* Jardin Médiéval de Sainte-Agnès ; 06500 Sainte-Agnès

* Musée national du Moyen Âge ; 6, place Paul-Painlevé 75005 Paris

Bibliographie :

Gabrielle Van ZUYLEN : Tous les jardins du monde. Découvertes Gallimard, Evreux, 1994.

MIC CHAMBLAS-PLOTON : Jardins Médiévaux.

La Maison Rustique Flammarion, Paris, 2000.

MARIE-THÉRÈSE HAUDEBOURG : Les Jardins du Moyen Âge. Perrin, Saint-Amand-Montrond, 2001.

MICHEL BOTINEAU : Les plantes du Jardin Médiéval. Ewel Nature, Angoulême, 2001



L'amour en cage, un exemple de la "théorie des signatures"