

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINIERS

n° 22

Pépinière de plumes

Par tradition, cet éditorial est toujours écrit au dernier moment du bouclage. Alors que toutes les autres pages l'attendent chez l'imprimeur impatient, la "Une intérieure" fait toujours sa coquette. Pour l'auteur de ces lignes cet article a un goût de cerise sur le gâteau, d'ultime gorgée de café avec, en plus, une petite dose de stress et d'angoisse de la page blanche. Pour tromper celle-ci, rien de plus efficace que de lancer le petit compteur de mots du logiciel de mise en page, et de mesurer le travail déjà effectué. Cette Gazette contient pas moins de 316 000 caractères, 55 400 mots et 8 900 lignes.

Et quelles lignes ! Aux rédacteurs "Canal historique" de la Gazette (Franck, Hilaire, Serge et bien d'autres) s'ajoutent à chaque numéro des plumes de talent. Catherine et Nadia, après avoir fait les beaux jours de notre supplément Paris Ile-de-France ont brillamment intégré le journal. Pierre et Jean-Laurent ont fait de même en venant du magazine méditerranéen. Jean-Louis, qui n'est pas un inconnu des lecteurs de la Gazette, se charge brillamment de notre nouvelle rubrique sur les jardins de montagne tandis que Mireille met à votre disposition son expérience des orchidées. Claudette et Nicole, deux nouvelles venues dans nos colonnes nous ont bien fait rire et mon petit doigt me dit qu'elles vont s'y installer pour longtemps. Même chose pour les pépiniéristes-collectionneurs qui disposeront à chaque parution d'une page pour nous faire part des fruits de leur recherche et de leur combat pour le maintien de la biodiversité.

La Gazette, en quatre années, est devenue une véritable pépinière de plumes, plus savantes et chatoitantes les unes que les autres. Avec un tel potentiel, quoi de plus naturel que de songer à franchir une étape en éditant également des livres. L'édition française comporte nombre de sujets oubliés, songez que les amoureux de passiflores, de lauriers-roses, de bougainvillées, d'hibiscus et de bien d'autres plantes essentielles sont obligés de lire l'anglais ou l'allemand pour en savoir plus. Pire, la mode actuelle est à la traduction de livres anglais donnant des conseils adaptés au climat londonien et des listes de cultivars *typically British*.

Par contre, ces livres ont un atout maître, leur prix. Impossible de concurrencer les géants de l'édition sur ce plan. Nous avons beau retourner le problème dans tous les sens et nous équiper au top de la productivité, nos premiers livres seront des petits tirages, donc chers. Quand à la qualité et l'originalité du propos, notre pépinière de plumes n'a peur de personne.

Michel Courboulex

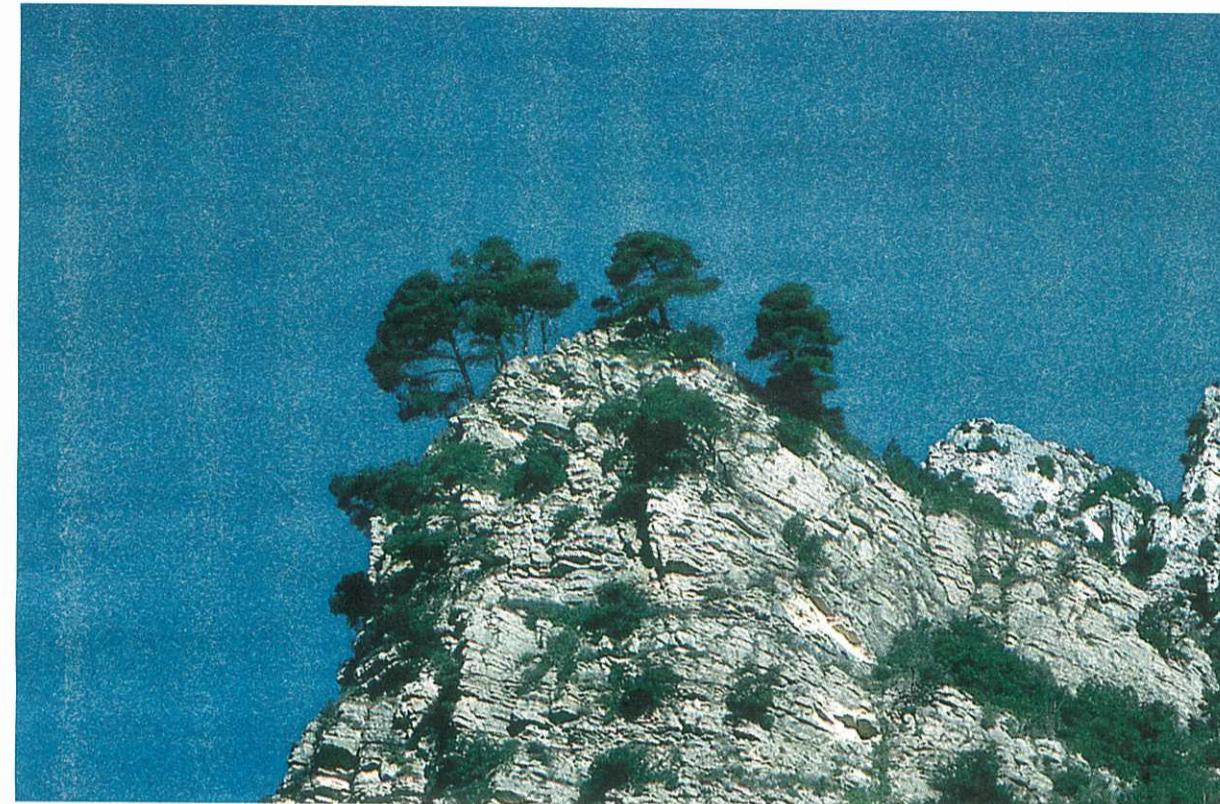


Photo Vincent Kalesza

Retrouver le goût du pin

Toujours vert, symbole de fertilité et d'immortalité, le pin a longtemps été vénéré comme un dieu, ou abhorré comme un démon. De nos jours encore, s'il exalte la passion de certains, bien des jardiniers l'accusent des pires méfaits. Quelle injustice !

Comment ne pas admirer le port majestueux du pin parasol, la silhouette torturée du pin d'Alep, la spectaculaire floraison rouge du pin de Coulter, ou encore la variété de formes et de couleurs des petits pins mugo ? Comme souvent, c'est la méconnaissance

et l'incompréhension qui sont à l'origine de sa mauvaise réputation.

Il suffit de regarder la photo ci-dessus, pour se rendre compte que, non seulement le pin ne prend pas la place d'autres arbres mais, au contraire, qu'il pousse là où aucun ne pourrait s'installer ; une petite anfractuosité de rocher lui suffit pour habiller une falaise pelée. Il a, ainsi, rendu à la forêt des espaces devenus stériles et favorisé la réimplantation de chênes et autres feuillus... Champion de l'adaptabilité, il a sa place partout en France. L'étendue de ses variétés lui permet de

s'acclimater dans tous les jardins, quelle que soit leur situation ou leur taille ; *Pinus ponderosa* culmine jusqu'à 80 m alors que *Pinus contorta* 'Spaan's Dwarf' atteint péniblement, au bout de 7 ans, les 80 cm ! Quelques conseils pratiques judicieux aideront le jardinier amateur à le cultiver sans problèmes.

Et puis, le pin c'est aussi une émotion particulière, des aiguilles plus ou moins tendres, des écorces écaillées ou feuilletées, une résine à l'odeur caractéristique et, parfois même, de délicieuses petites graines appelées pignes.

Joëlle Bouana

SECRETS DE POTAGISTE

Par Jean-Paul Collaert

Éclaircir les carottes à douze ans, dans les pas du grand-père, et surtout aimer cela, voilà qui prédispose probablement à devenir un potagiste plus tard.

On retrouve ce clin d'œil du destin chez Patrick Chaudoy, qui, entré à vingt ans aux jardins de Villandry, en est maintenant le chef jardinier. Créer des zones aux couleurs contrastant vivement, avec deux décors dans l'année, et en respectant une rotation des cultures qui ne fasse pas revenir le même légume avant trois ans, voici le casse-tête auquel s'attaque Patrick Chaudoy chaque année, comme un grand couturier. Une seule solution : un plan où les carrés sont colorés, avec en priorité la vue depuis le château. Ainsi, au printemps prochain, la dominante bleue sera assurée par les fèves et les choux, la verte par les lentilles et la rouge par les laitues feuilles de chêne pourpres. On force sur ces dernières pour compenser le vert omniprésent en début de saison. Pour que l'effet soit optimal, il



Photo J.-B. Leroux, château de Villandry

faut que les hauteurs soient équilibrées. C'est chose faite depuis que la fève anglaise Bohnen a été adoptée. Haute de 30 à 40 cm, elle n'a nul besoin de tuteur. La lentille peut sembler curieuse mais elle figure bien depuis quinze ans dans les assoulements. En la semant en rangs espacés de 25 cm, les graines étant presque à touche touche sur le rang, les carrés sont foisonnantes, d'un vert tendre. Un peu oublié jusque-là, le navet a fait un retour en force grâce à une variété locale, le navet blanc de Touraine, au beau feuillage vert de bonne tenue. Et, ce qui ne gâte rien, la qualité gastronomique est au rendez-vous.

Les salades font l'essentiel du décor printanier. Elles sont désormais produites par un industriel nantais du plant qui fournit des mottes à la reprise immédiate. La beauté des carrés s'en est trouvée grandement améliorée. Près de 24 000 plants sont mis en place en deux semaines. En plantant aux alentours du 20 mars, on s'épargne les dernières grandes gelées, et les plants sont de toute façon aptes à supporter -5 à -6 °C au petit matin. Néanmoins, une sage précaution consiste à disposer de 5 % de plants en réserve, pour remplacer ceux qui finissent sous la dent des vers gris ou des taupins.

(suite page 18)

Sommaire

EN DIRECT

Le jardin de William Waterfield. P. 2
Calendrier. Lectures P. 3

BOTANIQUES NIOUZES

Qui sont les Pépiniéristes Collectionneurs. Comment devenir planteur d'Eucalyptus. P. 4

JARDINIER SANS JARDIN

Comment acheter ses orchidées. Les Philodendrons de belles lianes exotiques. P. 5

POTAGER

Le Jardin des Délices. Cette année-là, nouvelle potastique. P. 6

CES PLANTES QUI NOUS VEULENT DU BIEN

La nature et son message divin. P. 7

LA GAZETTE DES RÉGIONS

Du sud au nord...
En Méditerranée : p. 8 à 10
Au nord de la Loire : p. 11 à 14

DOSSIER : LES POTAGERS DE L'AN 2000

Les potagers de la réconciliation. Les potagers de palabre. Les drôles d'idées de M. Clayette. Secrets de potagiste. P. 15 à 18

DOSSIER : RETROUVER LE GOUT DU PIN

Réhabilitons les pins. Les pins comme je les aime. La térbenthine, le sang de nos pins. Ah ! Les petits pins. L'homme qui aimait les pins. Le goût de la pigne. Pinée soit qui mal y pense. Pages 19 à 23

TRUCS DE JARDINIERS

Comment planter sans se planter. Page 24 et 25

JARDINER SANS S'EMPOISONNER

Les champignons du pommier. Page 19

LIBRES PAROLES

Mon métier, c'est la mort. Le cycle infernal. Page 28

LES A PROPOS

Un oranger d'appartement. Page 29

ET VOUS

Courrier. Petites annonces. Page 29

BOUTIQUE

Livres, abonnement. Page 30

VIVRE AU BOUT DU MONDE

Pygmées, les Danseurs de Dieu. Page 31

Le jardin de William Waterfield

le Clos du Peyronnet à Menton

Sur les hauteurs de Garavan, non loin de la frontière italienne, la ville de Menton abrite le plus petit jardin de la Riviera. Ce joyau "gardé du vent" (traduction littérale de Garavan) est l'œuvre de trois générations de Waterfield. Quand, en 1915, Derick et Barbara achetèrent ce demi hectare de terre blottie entre les falaises abruptes réchauffées par le soleil et la douce Méditerranée, ils n'imaginaient pas que ce lieu allait devenir une référence mondiale en matière de jardin. De grands magazines comme "Giardini" (Italie), "The Garden" (Grande Bretagne) ou "L'Australian Gardener" (Australie), font encore l'éloge de cet espace maîtrisé de nos jours par William Waterfield. Avant lui, le fils de Derick et Barbara, Humphrey, s'inspirant de la nature anglaise, avait mis à profit ses talents de peintre paysagiste pour composer une scène pittoresque digne des tableaux du XVIII^e siècle. Autrefois jardin d'hiver, Humphrey y venait séjourner lorsque le brouillard recouvrait la campagne anglaise. Dans la demeure d'inspiration italienne, construite en 1896 sur les ruines d'une ancienne ferme, il pouvait à loisir méditer sur ses prochaines introductions en provenance d'Inde ou de Chine. Depuis 1976, le lexicographe d'Oxford, William Waterfield, neveu de Humphrey, a délaissé le dictionnaire de la langue anglaise pour se consacrer au Clos situé dans le vallon du Peyronnet.

Quand on arrive au Clos du Peyronnet, on est vite envahi par un sentiment de tranquillité dominé par l'envie irrésistible d'une promenade enchanteresse. A l'entrée du jardin, les touffes de *Wigandia caracasana* (Hydrophyllacées) projettent leurs superbes bouquets de petites fleurs bleu électrique. Ce genre, originaire du Venezuela, a en France un habitat limité entre Nice et Menton.

Une allée conduit à la villa où, il y a peu de temps encore, une glycine de Chine (*Wistaria sinensis*) âgée de plus

de 80 ans avait brisé une colonne. Aujourd'hui réparée, elle continue à supporter les centaines de grappes parfumées qui, au printemps, recouvrent la façade. Devant le bâtiment, un superbe *Jacaranda mimosifolia* (Bignoniacées) du Brésil se dénude au printemps pour permettre aux fleurs bleues d'exprimer toute leur beauté. Autour de ce massif, quelques *Washingtonia filifera* (Arécacées) s'élancent vers l'azur. Le bleu est omniprésent.

Sur la droite, un escalier d'eau crée une perspective conduisant à l'horizon, avec pour première marche, la mer. Autour du grand bassin, vasques et bustes donnent une présence alors que, sur une allée, la pergola recou-

verte de jasmin ou de *Solanum rantonnetii* (Solanacées) abrite les conversations estivales. A gauche, un axe traverse les différents niveaux des restanques. Des zones organisées près de la villa aux espaces plus "sauvages", on passe par des transitions qui sont autant d'appels vers d'autres lieux.

Il y a dix ans, William Waterfield débute une collection de sauges, de pélargoniums botaniques et de bauhinias. Mais sa grande passion pour les plantes à bulbes demeure.

La passion des bulbes

"Chaque fleur est une perfection" articule le grand jardinier. Son accent anglais rend les mots encore plus suaves. La magie de la naissance émerveille l'horticulteur qui voit jaillir de la terre des coloris et des formes à nulle autre pareilles. Il a choisi ses "protégées" en Afrique du Sud, au Chili ou en Australie de l'ouest ; elles poussent en hiver et sont bien adaptées au climat méditerranéen. Pas question de faire compliqué et de forcer une plante à vivre où elle ne veut pas ; l'acclimatée n'est pas un forçat !

Ses favorites sont des Iridacées, Liliacées, Amaryllidacées, Oxalidacées. Elles sont du genre *Moraea*, avec une finesse des dessins, *Calochortus* qui devient à la mode actuellement en Grande Bretagne, *Nerina* portant en elle la délicatesse...

Expert en culture, William Waterfield connaît bien le biotope de ses pensionnaires et les traite en conséquence. Ça et là, des touffes de *crinum*, *hymène* ou *Zephyranthes* ("Rain lilies", qui fleurissent dès qu'on les arrose), ponctuent le jardin de parfums et de légèreté.

Des bulbeuses codées

Dans le jardin de William Waterfield, les bulbeuses rares ou remarquables sont élevées dans des pots d'argile. Ce choix délibéré n'exclut pas la



Mondialement connue, la glycine de Chine tapisse la façade de la villa.

culture en pleine terre pour les gros bulbes tels les *Crinum* ou *Amaryllis*. Les limites imposées par le contenant induisent une meilleure maîtrise des contraintes. En effet, les plus belles floraisons proviennent souvent de bulbes minuscules qui seraient dispersés lors des bêchages s'ils étaient dans le sol. L'eau est également un paramètre essentiel si l'on veut conduire à bien *Urginia*, *Bletilla* ou autres *Leucocoryne*. En disposant au fond du pot des cailloux recouverts d'un mélange fait de terreau et de sable de Biot dont la granulation diffère en fonction du drainage souhaité, on évite une stagnation nuisible aux précieuses "réserves". Les nombreuses maladies et pourritures propres à cette culture sont contrôlées par une rempotage annuel. Enfin, pour des raisons esthétiques et de manipulation, l'utilisation des pots permet au maître de présenter ses bijoux fleuris lors de manifestations horticoles.

Mais comment reconnaître une bulbeuse en dehors des périodes de floraison, quand ses feuilles enrubannées ne sont plus que lambeaux gisant sur le gravier, installé pour empêcher la poussée de l'herbe ?

Plein d'astuces et de rigueur, William Waterfield a imaginé un système d'identification calqué sur le "code barres". Rejetant les étiquettes peu harmonieuses qui se promènent au gré du temps, il grave sur le bord des pots des traits correspondants au numéro d'ordre de la plante qui figure sur un registre de réception. Ainsi, la 238e plante reçue portera le nom de l'expéditeur, son nom de genre et d'espèce,

sa famille, sa provenance, ainsi que sa date de réception. Sur le pot, on remarquera deux traits suivis d'un espace, puis trois traits, un espace et, enfin, huit traits. Bien entendu, il n'existe pas de numéro comportant un zéro.

Esthétisme et succulence

Jardin de désir de paix, mais aussi jardin de plaisir du palais. Au Clos du Peyronnet, la douceur de l'hiver permet la culture de fruitiers venus de lointaines contrées ensoleillées. Sur une restanque encadrée par deux arcades en pierre, le verger procure à son propriétaire des saveurs raffinées. Les goyaviers (*Psidium goyava* et *Psidium cattleyanum*, Myrtacées) révèlent leur parfum musqué. Leur goût est un mélange de fraise et de pêche, et leur consistance granuleuse a inspiré le nom aztèque de "prunes de sable".

De la même famille, les beaux feijoas d'Amérique du Sud apportent, en plus de leur feuillage au revers argenté, des centaines de fleurs aux pétales blancs rehaussés d'une myriade d'étamines lie-de-vin. Les grands avocatiers (*Persea americana*, Lauracées) dominent ce jardin des délices - la variété 'Fuerte' à la particularité de présenter en même temps des fruits pyriformes de bonne taille et d'autres, plus petits, semblables à des cornichons et sans noyau, que l'on sert en apéritif.

L'anone (*Anona cherimola*, Anonacées), appelée "cachiman" aux Antilles à cause de sa peau qui ressemble aux écailles du caïman, produit d'excellents fruits à chair crémeuse. Pas de doute, on est au paradis : l'arrière-goût de vanille-fraise qui s'en dégage l'a faite surnommer "fraise du paradis".

Un autre fruit de forme ovoïdale, à peau marbrée de violet, éclaire d'un jaune doré le feuillage de ce léger buisson. De la famille des Cucurbitacées, le *Solanum muricatum* a une pulpe juteuse et rafraîchissante qui peut suggérer un mélange de melon et de pastèque. De nombreux autres fruits originaux par leur forme, couleur ou succulence, flattent les papilles de l'amateur averti. Le jardin de William Waterfield est un bonheur partagé.

A détour d'un chemin, un vase de Nulorp affiche des corps lancing... Derrière la demeure, un satyre aux yeux bridés veille... Plus loin, à l'abri des regards, une fête galante peinte par une amie irlandaise, Claire d'Arcy, met en scène de légères créatures contemplées, en retrait, par un personnage... N'est-ce pas vous, Sir William ?

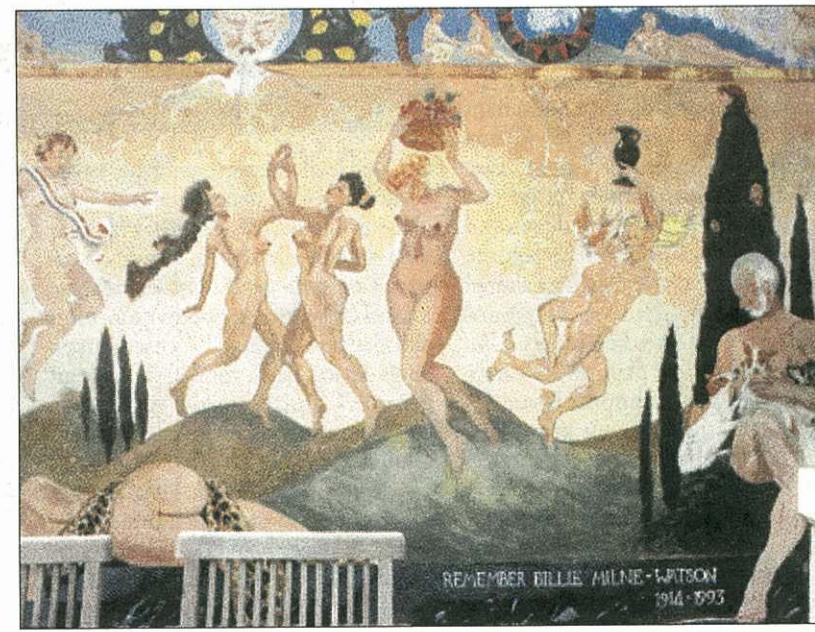
Texte et photos Hilaire de Lorrain



Originaire du Vénézuela, le *Wigandia caracasana* se contente de murets pour s'épanouir.



Une Liliacée d'Afrique du Sud, *Sparaxis sp.*



Une scène peu ordinaire peinte par Claire d'Arcy au Clos du Peyronnet.

Calendrier

Dans le Gard, les 14 et 15 novembre : Foire aux figues et aux olives à Vézenobres. Fête champêtre et tradition renouvelée dans ce très pittoresque village du Languedoc. Redécouvrir la foire aux figues qui avait cours jusqu'à la Révolution, et y ajouter celle de l'olive, telle est l'idée originale. Ces deux fruits de même richesse symbolique, seront célébrés à tout instant. Promenade-découverte, exposition de produits régionaux, défilé des Confréries de l'Olive et de la Figue, concours... sans oublier des festivités plus gourmandes. A noter, la conférence de Pierre Baud, pépiniériste spécialiste des figuiers, samedi 14 novembre à 16 h. Renseignements et programme au 04 66 83 62 02.

Dans les Alpes Maritimes, le 21 novembre : Journée Automnale sur le site du Centre Hélio-marin de Vallauris (de 9 h 30 à 16 h). Cette manifestation est organisée par l'Association des Amis des Plantes à l'intention des Enfants, des Enseignants, et des Familles. Au programme : atelier découverte de sensibilisation à l'environnement (faune et flore, météo, rôles de l'eau, du vent, de la lumière, géologie, etc.) plantations de cèdres, cyprès du Mexique, pins d'Afghanistan qui seront suivies au cours de l'année par les enfants. Tél. 04 93 64 33 94.

En Ardèche, les 21 et 22 novembre : Fête de la Plante et des Fruits retrouvés à Jaujac. Renseignements au 04 75 39 16 08.

En Seine et Marne, le 22 novembre : A Pontoise, les Marchés de Léon présentent le Festival des Fleurs et Arbres : rosiers, chrysanthèmes, pensées, pulmonaires, jacinthes, narcisses, jonquilles, crocus, et autres bulbes de printemps, sont prêtes à être plantées, mais aussi bouleau, buis, chênes, châtaigniers et noyers... Tél. 01 40 23 91 13.

En Pyrénées Atlantiques, le 22 novembre : Fête de l'Arbre au Château de Momas. Exposition d'arbres et arbustes de collection, de vivaces et de légumes. Tél. : 05 59 77 14 71.

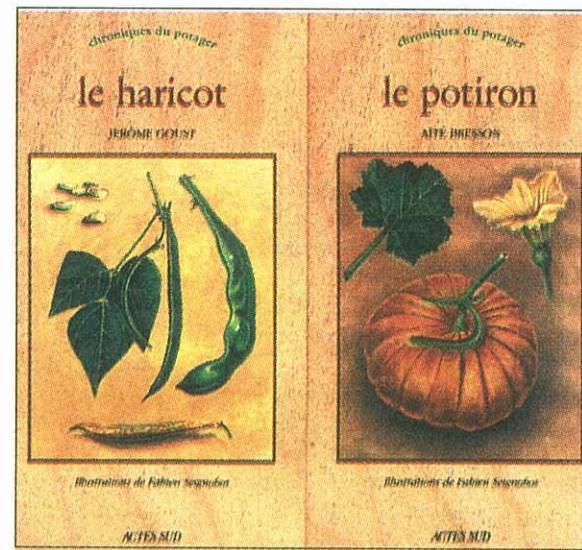
Dans l'Hérault, les 5 et 6 décembre : Week-end à thème dans la pépinière La Grande Calinière à Marseillargues. "Les arbres de notre région : comment les choisir, comment les planter, comment les entretenir ?" Intervenants : un architecte paysagiste, le directeur d'un laboratoire d'analyses et le directeur de la société Au bonheur des Arbres. De nombreux arbres seront exposés durant tout le mois de décembre. De plus, le lieu présente plus de 1000 variétés de végétaux. Renseignements au 04 67 71 96 09.

A LIRE AU CHAUD SOUS LA COUETTE

Jardins ouvriers, l'art et la manière

Les jardins ouvriers ont le chic pour attirer le regard : les sociologues ne sont pas les derniers à venir étudier ces jardiniers d'un autre type (voir notre dossier dans ce numéro, page 15), les photographes y captent une poésie du quotidien qui se fait bien rare, et même les urbanistes commencent à se dire que l'autoconstruction a parfois du bon. Mais il manquait encore un regard de jardinier pour nous faire entrer dans ce monde attachant. C'est chose faite grâce à Eric Préline. Etant à l'origine de quelques jardins collectifs d'insertion, il était bien placé au sein de son association "Les Jardins d'aujourd'hui", pour examiner de près les pratiques de ces jardiniers d'après l'usine. Et comme il manie lui-même la bêche et la binette, à ses heures, il perçoit les astuces et décrypte les savoir-faire. Il en résulte un ouvrage incassable qui associe l'historique des jardins ouvriers, un aperçu de leur fonctionnement et de leur utilité sociale avec un côté pratique, les mains dans la terre. Mais comme il n'a pas quarante ans, et pas franchement de temps à perdre, son jardinage est nettement plus astucieux que la moyenne. Il passe sur les détails, insiste sur les points importants et ne fait jamais l'impasse sur le côté gastronomique de l'affaire. En le lisant, on croit vraiment entendre les bons conseils du père René, par-dessus la barrière, qui vous houssile gentiment sur la façon de tailler la tomate. D'ailleurs, il le dit lui-même : "La taille de la tomate est un art difficile. Repérez parmi vos voisins celui qui obtient les pieds les plus hauts sur tuteur, et sollicitez ses conseils. Une démonstration est toujours préférable aux indications écrites des meilleurs guides de jardinage". Le style est souriant, gouleyant comme un verre d'anisette sous la treille, mais le sens de l'observation est aiguisé et rien ne lui échappe dans cet univers ponctué de cabanons bariolés. Sa tendresse vis-à-vis de ces humbles jardiniers et son admiration pour leur travail se ressentent à chaque ligne. Comme nous sommes loin de ces jardins de parade ! D'ailleurs, les nombreuses photos d'Alain Bordes traduisent cette humanité qui renvoie aux chansons de Trénet. Elles font comprendre les gestes et l'amour des hommes pour leur terre. De quoi rejoindre pleinement l'auteur quand il annonce en avant-propos : "je revendique le droit de jardiner pour tous"...

Editions La Maison Rustique/Flammarion. 149 F



Chroniques du potager

Les Chroniques du Potager éditées par Actes Sud, sont tout simplement délicieuses : jolis et attachants ces petits livres de format hors normes, passionnantes ces commentaires sur l'histoire et les légendes rattachées aux légumes, très utiles les recommandations pratiques pour réussir la culture de ces légumes et surtout très professionnels les conseils de... pas n'importe qui : Jérôme Goust, pour le haricot "capable de raser le sol comme de s'élanter à l'assaut du ciel, de se fondre dans la végétation comme de faire éclater des coloris audacieux", Maité Bresson pour le potiron "légume idéal du jardinier amateur, le géant du potager est un généreux qui récompense au centuple des quelques soins qu'on a bien voulu lui prodiguer". Tous deux dirigent la collection. Alliant botanique et ethnobotanique, sans oublier la gastronomie, les Chroniques du potager donnent envie de savourer chaque exemplaire. La collection étant toute jeune, et le prix très léger, il serait vraiment dommage de s'en priver. Sont déjà parus : l'ail et l'oignon, le haricot, le potiron ; sont à paraître : la tomate, basilic et origan, thym et sarriette... Illustrations de Fabien Seignobos.

Chroniques du potager - Editions Actes Sud. 69 F



Asquali, une association qui ne manque pas de nez !

Si, pour la plupart des gens "la Science est incompréhensible et la Technologie fait peur", la demande du public démontre que leur rôle est profondément enraciné dans les valeurs et les aspirations humaines. Témoin, l'association Asquali qui, depuis sa création en 1989, développe une approche innovante, créative, poétique et artistique de la culture scientifique avec pour vecteurs deux domaines qui touchent tout un chacun : les odeurs et l'olfaction. A travers de nombreuses actions (expositions,

conférences, activités scolaires, rencontres et échanges avec des groupes culturels et sociaux, formations, accès à la documentation, etc.), Asquali fait découvrir au plus large public possible la dimension olfactive de notre environnement et développe une véritable "Culture Olfactive". La fréquentation est remarquable montrant l'intérêt de tous pour le plaisir nasal. Ces constatations ont conduit l'association Asquali à élaborer un lieu d'échanges exceptionnel entre scientifiques, industriels et grand public : l'Explorarôme.

Le Jardin des Senteurs présente une collection d'espèces botaniques aromatiques ou pharmaceutiques pour des initiations à l'herborisation et au respect de l'environnement. Ces collections, nécessaires au développement des techniques de culture et d'extraction, permettent au public de réaliser la complexité de la chaîne "de la graine au parfum".

Association Asquali - Explorarôme 31540 Montégut Lauragais
Tél. 05 62 18 59 00 Fax 05 61 83 66 34

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tel : 04 93 96 16 13 - Fax : 04 92 15 00 61 - Email LGJ@wanadoo.fr
Rédaction parisienne : 3, rue Henri Régnaud 75014 PARIS

Edition Alpha Comedia S. A au capital de 600 000 F

Directeur de publication : Michel COURBOULEX - Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA

Rédacteur en chef de la Gazette des Régions : Jean-Paul COLLAERT

Rédaction : Serge SCHALL - Hilaire de LORRAIN - Anne GELY - Daniel VUILLOON - Daniel CROCI - Franck BERTHOUX - Marc et Céline LAURENT - Ariane ERLIGMANN - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAIGNET - Bénédicte BACHES - Emmanuelle SANNER - Nadia de KERMEL - Jean-Laurent FELIZIA - Pierre CUCHE - Catherine DELVAUX

Remerciements à : Chantal RAGAUT - Jean-Pierre PETITTI - Joseph LE CAM - Mireille LEMERCIER - Jean Louis LATIL - Claudette ALLONGUE - Léo DOUMONT - Vincent KULESZA - Françoise BRIVET - Nicole DELVALLEE

Illustrations : JAL - Job

Photographies : Hilaire DE LORRAIN - COURBOU - Jean-Paul COLLAERT - Vincent KULESZA

Régi publicitaire : RÉGISEURS ASSOCIÉS/PARTENAIRE 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES
Tél. 06 07 11 36 84 - Fax 04 93 29 85 61 - Email REGISSEURS@wanadoo.fr - 105 av du Mal BIZOT 75012 PARIS - Tel 01 49 80 50 71 - Fax 01 49 80 50 91 - Gilles LEGRAND portable 06 07 11 36 84

ISSN : 1261.7202 - Commission Paritaire : 75 995 - Dépot Légal à parution

Imprimerie : RICCOPONO - 115, Chemin des Valettes 83 490 Le MUY

Calendrier

Colloque

Dans les Alpes Maritimes, du 24 et 26 novembre : Groupe de la Sainte Catherine au Lycée horticole d'Antibes. Seconde rencontre des chercheurs, enseignants et praticiens de la multiplication végétative des ligneaux forestiers, fruitiers et ornementaux. Les personnes souhaitant suivre les exposés ou intervenir sont priées de contacter Michel Verger à l'INRA, station d'amélioration des arbres forestiers 45160 Ardon (Tél. 02 38 41 78 00, fax 02 38 41 78 79, mel michel.verger@ORLEANS.inra.fr). Frais d'inscription 100 F.

Expositions

Les 21 et 22 novembre : Exposition d'Orchidées au Château de Rajat à St Pierre de Chandieu (Rhône). Renseignements au 04 72 40 01 99

Depuis le 12 octobre et jusqu'aux vendanges de l'an 2000 : Exposition "Vignes, vins et Paris" au Chai de Bercy (dans le parc de Bercy). Dans un décor de rangs de vignes stylisés, le visiteur découvrira l'histoire du vignoble parisien, dont plusieurs vestiges sont toujours présents dans la capitale, et les diverses techniques de culture : plantation, greffe, taille, protection... Renseignements au 01 43 28 47 63

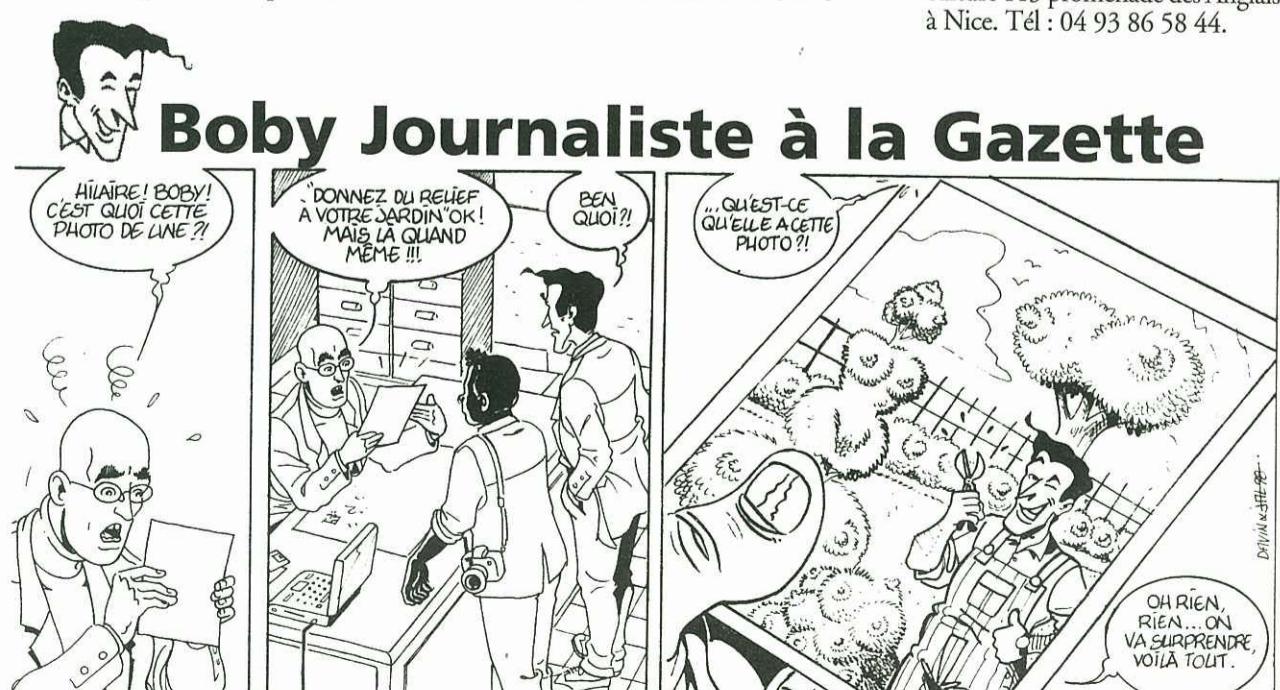
Jusqu'au 3 janvier : Exposition dans le Jardin Botanique du Montet de Villers-lès-Nancy, sur le thème : Cabosse, cacao et chocolat. Renseignements au 03 83 41 47 47

Cours de jardinage

Partout en France, des associations proposent aux amateurs des cours, démonstrations, conférences, sorties, pour les aider à améliorer leurs connaissances et leur pratique du jardinage.

A Nice, la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation regroupe de nombreux adhérents. Elle organise des cours de jardinage, d'art floral et d'initiation à la botanique. Le cycle de conférences et des cours pratiques sur le jardinage englobe l'étude de la plante et son fonctionnement jusqu'à l'étude des prédateurs et des maladies, en passant par la taille, la greffe, etc., tout ce que doit savoir l'amateur pour conduire avec bonheur et résultat son jardin.

Permanences les mercredis et jeudis de 15 à 18 h au Palais de l'Agriculture 113 promenade des Anglais à Nice. Tél : 04 93 86 58 44.



CETTE PAGE SERA DORÉNAVANT ÉCRITE AVEC LA COLLABORATION DES PÉPINIÉRISTES COLLECTIONNEURS QUI PARTAGERONT AVEC VOUS LEUR PASSION ET LEUR SAVOIR FAIRE ACQUIS AU FIL DES EXPÉRIENCES PARTIENNT MÉNÉES SUR LEUR TERRAIN. CETTE NOUVELLE COLLABORATION PROMET D'ÊTRE FORT ENRICHISSANTE POUR TOUS.

DEMAIN, NOS JARDINS

Les pépiniéristes collectionneurs vont par nos jardins, une fleur au chapeau et une même chanson sur les lèvres : patrimoine et diversité. C'est que ces poètes-soldats mènent depuis longtemps un juste combat pour que nos courtis ne soient pas totalement livrés à la standardisation !

Une uniformité paupérisante qui a bien failli transformer nos jardins de Lil-le à Strasbourg, de Nice, de Brest ou de Toulouse, en un même "désert" où se battaient cinq espèces seulement, et dix variétés au plus, de plantes.

Les pépiniéristes collectionneurs ont heureusement leurs bastions, comme le Château de Gaujacq d'où, rassemblés chaque année, ils crient fort et haut qu'on assassine nos jardins. Heureusement, nous sommes quelques-uns, de plus en plus nombreux, à les entendre et à nous enrôler sous leur bannière fleurie pour que nos jardins, battant au rythme des saisons, vivent et fleurissent chacun aux couleurs de sa région, dans la plus grande diversité et le souci de conserver, de maintenir, une richesse botanique qui s'étiole...

Les pépiniéristes-collectionneurs sont ces hommes et ces femmes de savoir-faire et de connaissance qui permettront aux jardiniers de demain de ne pas seulement raconter par oui-dire à leurs enfants la couleur, le parfum, le goût, la forme, la richesse d'une plante maintenue vivante par leur soins.

Imaginez un peintre qui n'aurait plus qu'une couleur pour peindre ! Les pépiniéristes-collectionneurs sont les Cézanne, les Renoir, les Van Gogh, les Matisse, ou les Monet, de nos jardins, battons-nous avec eux.

Michel Lis, Le Jardinier



Si le conifère évoque les lourdes forêts nordiques, les palmiers, les îles de rêve, l'eucalyptus s'associe dans nos esprits aux immensités australiennes peuplées de koalas et de kangourous.... Plus de 600 espèces de ces arbres, que l'on classe sans hésiter dans la famille des Myrtacées, vivent, en effet, sur cette île-continent dans une large gamme de sols et de climats

Description

A l'image de la diversité des sites où on le trouve, le genre présente de fortes variations de la taille adulte. Les espèces

Comment devenir planteur d'eucalyptus

forestières dépassent fréquemment les 60 m (ainsi, le plus grand arbre d'Europe est un *Eucalyptus diversicolor* de 70 m de haut ; il se trouve au Portugal dans la forêt de Vale de Canas), alors que d'autres origines, telles que *Eucalyptus viminalis*, stagnent à l'état de buisson, ne dépassant pas 2 m.

Bien que fortement influencée par les conditions d'environnement, la forme des individus reste génétiquement variable. On peut contempler le tronc parfaitement rectiligne d'*Eucalyptus delegatensis*, l'aspect de champignon d'*Eucalyptus stellulata* ou l'ensemble de tiges graciles de l'*Eucalyptus Moorei*.

L'une des caractéristiques de l'eucalyptus est très certainement son écorce que nous avons tendance à imaginer systématiquement blanche et se desquamant périodiquement. En fait, la palette est extrêmement diverse, non seulement entre les espèces, mais aussi à l'intérieur des espèces, en fonction

du degré de maturité.

Presque invariablement odorant, particulier à chaque espèce dans la couleur et la forme, le feuillage se différencie dans sa phase jeune et sa phase adulte. Dans la plupart des cas, il est extrêmement hasardeux d'essayer de reconnaître une espèce en se fiant à son feuillage juvénile. Quel jardinier inexpérimenté pourrait imaginer que les feuilles jeunes d'*Eucalyptus perriniana*, qui semblent enfilées à intervalle régulier sur leur tige, deviendront, en quelques années, longues et effilées, semblables à une faux ?

Les espèces à floraison colorées sont toutes sensibles au froid et ne peuvent être raisonnablement introduites dans nos régions, sauf en situation très exceptionnelle.

L'enracinement des eucalyptus est traçant et superficiel, donc particulièrement concurrentiel pour les plantes accompagnatrices.

Plantation

Même sous nos climats, l'eucalyptus fructifie très précocement (4 à 5 ans) et les graines, qui mûrissent en 2 ans, se conservent plusieurs années dans des conditions de fruits secs.

Les espèces évoluant dans un climat tempéré classique nécessitent quelques semaines de stratification au froid humide pour une levée homogène. Le semis sur un substrat désinfecté et drainé ne pose pas de difficulté majeure. Dès que les jeunes sujets ont atteint le stade de 4 feuilles, ils peuvent être repiqués dans un godet assez volumineux (1 litre environ).

La multiplication par bouture, réputée difficile, est néanmoins possible en conditions humides ; le meilleur matériel végétal est, dans ce cas, les jeunes repousses apparues sur une souche récepée.

L'élevage des jeunes plants est rapide puisque la croissance peut atteindre plus d'un mètre en quelques mois. Si le démarrage est généralement conduit en serre, il est indispensable de sortir en plein air les jeunes plants dès qu'ils ont atteint une hauteur de 5 à 10 cm, afin que les tissus se lignifient et favorisent un port bien dressé. La plantation définitive interviendra de préférence entre avril et septembre surtout dans les secteurs où le gel est sérieux. Mieux la plante sera installée, mieux elle résistera aux intempéries hivernales.

Il est fortement déconseillé de planter l'eucalyptus en sujet très fort sauf s'il est élevé dans des contenants de grande capacité par rapport à la taille du plant. Cette essence est, en effet, extrêmement sensible à la déformation des racines, déformation qui ne se résorbe jamais ; les effets d'un élevage mal conduit peuvent se révéler plusieurs années après par une instabilité rédhibitoire ou, pire, une asphyxie totale des individus.

La transplantation à racines nues d'un sujet bien installé étant toujours problématique, veillez à choisir soigneusement l'emplacement définitif.

Exigences culturelles

L'eucalyptus est un arbre de culture plutôt facile même si, parmi les nombreuses espèces, certaines colonisent de

préférence les sols marécageux et d'autre des zones arides.

Toutes semblent s'adapter aux divers régimes pluviométriques de l'hexagone et peuvent affronter sans dommage des périodes de forte sécheresse.

Peu sensible aux maladies, aux conditions marines, aux insectes ravageurs, aux sols ingrats, l'eucalyptus serait promis à un bel avenir si sa résistance au froid était en rapport avec ses autres qualités. L'aptitude à supporter de basses températures interviendra donc en premier lieu dans le choix de votre pensionnaire. Plus votre climat sera clément, plus le nombre des espèces à votre disposition sera important.

Il y a lieu, sur ce critère de résistance au froid, de noter une grande variabilité entre les provenances d'une même espèce surtout si celle-ci occupe une aire naturelle vaste (par exemple, *Eucalyptus dalrympleana*). Il faut donc se méfier des conclusions hâtives obtenues à partir d'un seul individu, d'autant plus que la variabilité clonale existe également.

Fort heureusement le gel accidentel des parties aériennes, chez les espèces résistantes, ne signifie pas la mort de l'arbre : pratiquement tous les eucalyptus ont, en effet, la particularité de rejeter de souche, à l'image de plusieurs de nos espèces de feuillus indigènes.

Il est nécessaire de respecter scrupuleusement la période de taille des parties endommagées ; il importe d'éviter que les pousses épiconiques qui se forment après la taille puissent subir un coup de gel qui les détruirait à coup sûr et entraînerait la mort de l'arbre. Cette période de taille possible se situe entre le 15 avril et le 15 août environ.

Exceptées les régions où les températures s'inscrivent régulièrement en dessous de -20 °C, tout jardin d'une taille suffisante peut accueillir, un Eucalyptus qui lui apportera, même au cœur de l'hiver, une note colorée.

Pour ceux qui disposent d'un grand espace, la plantation d'un bosquet de plusieurs espèces, que l'on recèpera au bout de 4 à 5 ans, procurera au fil du temps un très surprenant spectacle.

Joseph Le Cam

Pépinières Botaniques Armoricaines

LISTE DES PEPINIERES MEMBRES DE L'ASSOCIATION

- **PÉPINIÈRES LEWISIA** Jean-Louis Latil 05300 Lazer Tél. 04.92.65.18.42.
- **LE MONDE DES FOUGÈRES** Olivier Ezavín 06330 Roquefort les Pins Tél. 04.93.77.63.38.
- **BONSAÏ PRODUCTION** M. Pons 06650 Opio Tél. 04.93.77.34.21
- **ALISMA** Dominique Albert 09160 Taurignan Castet Tél. 05.61.66.77.63.
- **PÉPINIÈRE SANTONINE** Christine Verneuil 17260 Villard en Pons Tél. 05.46.94.26.94.
- **PÉPINIÈRES BOTANIQUES** ARMORICAINES Joseph Le Cam 22200 Guingamp Tél. 02.96.44.46.16.
- **ETS LUMEN** Michel Lumen Creysse 24100 Bergerac Tél. 05.53.57.62.15.
- **GOUIN HORTICULTURE** F. Gouin 24250 Domme Tél. 05.53.28.21.88.
- **PÉPINIÈRES BUREY** Philippe Burey et Aline Farion 24380 Fouleix Tél. 05.53.07.47.85.
- **PÉPINIÈRES DES FARGUETTES** W & N Dewost 24520 St Nexans Tél. 05.53.24.37.54.
- **JARDINS DE BEL AIR** Marc Morisson 31620 Fronton Tél. 05.61.82.62.84.
- **ETS RAILHET** Thierry et Chantal Railhet 31790 St Jory Tél. 05.61.35.59.36.
- **ETS FOURNIER** Marie Fournier 32110 Magnan Tél. 05.62.69.01.15.
- **LA PIVOINE BLEUE** Robert Pardo 32550 Montegut Tél. 05.62.65.63.56
- **PÉPINIÈRES FILIPPI** Olivier et Clara Filippi 34140 Meze Tél. 04.67.43.88.69.
- **IRIS DE THAU** Elisabeth Segui 34140 Mèze Tél. 04.67.43.82.50.
- **PÉPINIÈRES DAUBAS** A et M Daubas 34160 St Drezery Tél. 04.67.86.92.36.
- **PÉPINIÈRE DES HAUTS DE VALCYRE** Brigitte Issa 34270 Valflaunes Tél. 04.67.55.37.43
- **JARDIN EN FACE** JP & M Jolivot 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.
- **PÉPINIÈRES DELAY** Christophe Delay 38780 Estrabilh Tél. 04.74.57.14.42.
- **PÉPINIÈRE BOTANIQUE THOBY** 40330 GAUJACQ Tél. 05.58.89.24.22
- **FLEURS DE GASCOGNE** Y&D Fournet 40990 Saint Vincent de Paul Tél. 05.58.89.91.09.
- **LES JARDINS D'ATHENA** J-F Protin 44300 NANTES Tél. 02.40.93.06.48.
- **AROMATIQUES TROPICALES** Philippe & Christine Latour 46340 Degagnac Tél. 05.65.41.55.81.
- **MARCENAC JEAN-LUC** 46360 Saint Cernin Tél. 05.65.31.37.14.
- **PÉPINIÈRES BENTOGLO** Geneviève Bentoglio 47110 Sainte Livrade Tél. 05.53.01.11.01.
- **BULBES D'OPALE** Patrice Blary 59285 Buyscheure Tél. 03.28.43.04.67.
- **ELLEBORE** Christian Geoffroy 61360 Saint Jouin de Blavou Tél. 03.33.83.37.72.
- **FLORAMA** Jacques Urban 64160 St Jammes Tél. 05.59.68.38.23.
- **TROPIC FLORE** Daniel Levèque 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26.
- **PÉPINIÈRES DE LA FOUC** Pierre Jourdan et Monique Cariou 83220 Le Pradet Tél. 04.94.75.35.45.
- **PÉPINIÈRES CAVATORE** Gérard Cavatore 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04.94.71.22.68.
- **JARDIN AQUATIQUE** Gérard Malinvaud 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.62.32
- **CACTUS ESTÉREL** Vincent Cerutti 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.66.73
- **PÉPINIÈRES BAUD** Pierre Baud 84110 Vaison la Romaine Tél. 04.90.36.08.46.
- **PÉPINIÈRES POIROUX** J-Y & S Poiroux 85340 Olonne sur Mer Tél. 02.51.95.09.61.
- **PÉPINIÈRES BOTANIQUES DE LA PREILLE** Myriam Grellier 86470 Montreuil-Bonnin Tél. 03.49.57.86.61.
- **FRUIT DE SAISON** Pierre Contamine 87440 Marval Tél. 05.55.78.75.18.
- **UN JARDIN DE COTTAGE** Monique Hego 88640 Granges sur Vologne Tél. 03.29.51.47.19.

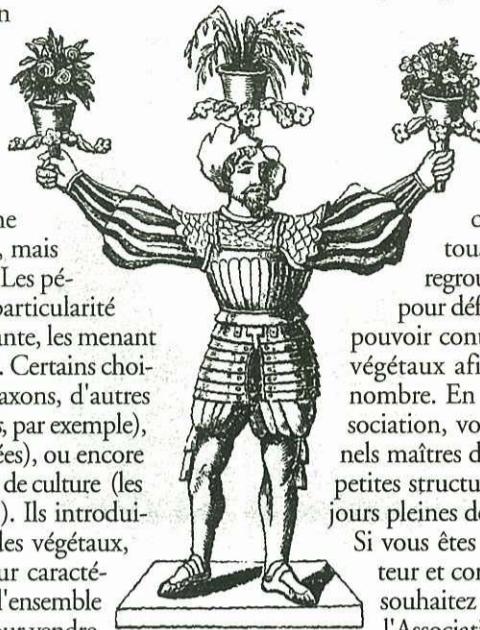
Qui sont les Pépiniéristes Collectionneurs ?

L'association des Pépiniéristes Collectionneurs, officiellement née en 1995, existe déjà depuis longtemps entre les membres les plus fervents. Mais qui sont donc les pépiniéristes collectionneurs ? Tout le monde connaît la profession de pépiniériste qui consiste à élever, et parfois à multiplier, des plantes qui seront vendues à des grossistes, paysagistes, jardineries, ou directement aux particuliers. Ces horticulteurs peuvent être "commerçants", très pointus dans un système productiviste proche de l'industrie, mais pas toujours sensibles au végétal... Les pépiniéristes collectionneurs ont la particularité d'être portés par une passion dévorante, les menant à cultiver des gammes très étendues. Certains choisissent de cultiver 1000 ou 3000 taxons, d'autres un seul genre, (les *Paeonia*, ou les *Iris*, par exemple), ou une famille (comme les Malvacées), ou encore un groupe correspondant à un mode de culture (les plantes aquatiques, les cactées, etc.). Ils introduisent, expérimentent, obtiennent des végétaux, chaque année plus nombreux. Leur caractéristique est de multiplier eux-mêmes l'ensemble de leur collection, non seulement pour vendre (ils essaient d'en vivre), mais aussi pour apporter leur contribution à la conservation de la diversité végétale.

Ces plantes qui nous sont chères ont bien besoin, en 1998, d'un petit coup de pouce pour survivre. Déforestation, pollution, urbanisation, et même les modes, contribuent peu à peu à la rarefaction de la diversité. Pourtant les végétaux nous fournissent alimentation, médicaments, filtration de notre oxygène... pour ne citer que l'essentiel.

La fiscalité, l'administration, les charges de toute sorte, ne favorisent pas vraiment la recherche et la conservation. Aussi, dans l'intérêt de tous, ces pépiniéristes collectionneurs se regroupent progressivement, non seulement pour défendre leurs intérêts, mais surtout pour pouvoir continuer, d'arrache-pied, à protéger ces végétaux afin d'en faire profiter le plus grand nombre. En consultant les membres de cette association, vous vous adresserez à des professionnels maîtres de leur sujet, vous découvrirez de très petites structures, ou des plus grandes, mais toujours pleines de trésors.

Si vous êtes vous-même producteur, multiplicateur et conservateur de collections végétales, et souhaitez déposer votre candidature, contactez l'Association des Pépiniéristes Collectionneurs, Plantarium de Gaujacq, 40330 Gaujacq. *Jean Thoby, Président de l'association*



Pour acheter vos orchidées...

Ayez l'œil !



Pour acheter un bon camembert au lait cru, fait à cœur, vous y regardez à deux fois. La marchande vous le montre et vous subodorez son degré de maturité en le tâtant d'un pouce inquisiteur... Cher lecteur je vois vos sourcils se froncer : "Qu'est-ce ? Une rubrique orchidée ou une rubrique fromage ?". C'est qu'il faut prendre autant de soin à choisir l'orchidée que l'on veut offrir pour les fêtes, ou que l'on se destine, qu'un bon fromage... Noël est une période bénie pour les orchidéistes, fleuristes, jardineries et autres libres services car les orchidées en fleurs coupées ou en potées fleuries sont un cadeau apprécié.

Chez les orchidéistes vous aurez toute l'assistance nécessaire pour faire un bon choix. Ceci ne veut pas dire que, si vous vous laissez séduire par une orchidée dans un point de vente non spécialisé, vous aurez forcément des déconvenues. Seulement les orchidéistes ne se trouvent pas à tous les coins de rues, en France on doit pouvoir les compter sur les doigts d'une main et demie ! Vous ferez donc bien souvent votre choix dans un autre endroit.

Ouvrez l'œil et regardez autour de vous !

Pourquoi donc ? Tout d'abord... pour évaluer les conditions de stockage des plantes. Une orchidée séjournant en plein courant d'air, près d'une porte donnant sur l'extérieur par exemple,

voire carrément en plein air sur un marché quand il fait froid, est une plante qui souffre. Cela ne se voit peut-être pas encore, mais elle n'attend qu'une

chose, c'est de vous le faire savoir une fois arrivée chez vous. Elle se vengerà des mauvais traitements qu'on vient de lui infliger par la chute de ses boutons floraux, suite au choc thermique.

Autre cas de figure, souvent les orchidées sont arrosées avec toutes les autres plantes, sans faire dans le détail avec le tuyau d'arrosage. Conséquence : pourrissement des feuilles et/ou des racines et taches sur les fleurs. Bref là aussi la belle sera vouée à une fin prématurée.

Votre déception vous fera derechef décréter que décidément les orchidées c'est bien trop compliqué pour vous. Que nenni !

L'emballage est un autre point qui a son importance. Il faut refuser tout net de quitter le point de vente avec une plante non emballée dans du papier ou un sac en plastique recouvrant bien les fleurs si la température est fraîche. Sinon toujours le risque de choc thermique. C'est d'ailleurs aussi valable dans l'autre sens : si elle a subitement beaucoup trop chaud elle se sent tout aussi flagada. A propos de fleurs il faut savoir aussi qu'il vaut mieux prendre une plante avec une quantité non négligeable de fleurs déjà ouvertes. Le temps de floraison n'en est pas raccourci pour autant, car les problèmes (chutes, jaunissement etc.) proviennent souvent des boutons floraux encore trop fermés lors de l'achat et qui sont plus sensibles aux variations de température qu'une fleur épanouie.

Les orchidées ne sont pas insensibles aux virus : mosaïque du *Cymbidium*, etc. S'il est encore en dormance dans la plante vous ne vous en rendrez pas compte lors de l'achat. Il peut d'ailleurs rester ainsi pendant plusieurs années.

TOUT POUSSÉ À UTILISER HUSQVARNA

Husqvarna
1400 EL
890 F

Puissantes-graissage automatique.
Compacts - Moteur sur roulements.

Promo

Equibrées - Sécurité moteur.
Frein de chaîne automatique.
Prix tarif 98 : 1270 F

Sté CHAMPY
MATÉRIEL DE JARDINAGE

7, avenue Sidi Brahim - 06130 GRASSE
Tél. : 04 93 70 52 15 - Fax : 04 93 70 20 91

Particuliers et Professionnels GAZON EN PLAQUE

distribué toute l'année
disponible tous les jours

**LES PéPINIÈRES
de la
Chapelle
St-Jean**



S.A.R.L. VFM PAYSAGES
66, AV. F. PERRAUD - 06600 ANTIBES
Tél. 04 93 74 48 18
Fax 04 93 74 40 97

CARRIÈRES DE LA SIAGNE

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



TRANSPORTS

SARL MUL

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

LES PHILODENDRONS

DE BELLES LIANES EXOTIQUES

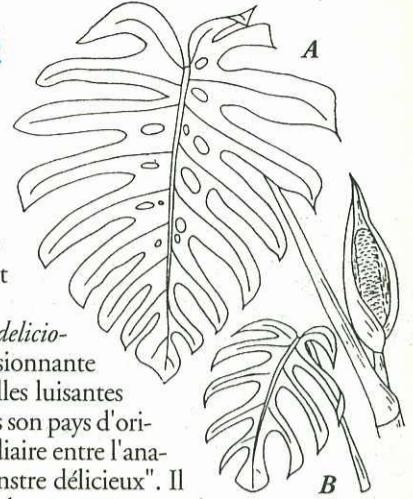
Il existe environ 200 espèces de *Philodendron* originaires pour la plupart des forêts tropicales d'Amérique centrale et quelques unes de l'Asie du Sud.

Le plus beau est en réalité le *Monstera deliciosa* (fig. A). Cette grande liane est impressionnante par sa vigueur et la grandeur de ses feuilles luisantes diversement découpées et perforées. Dans son pays d'origine, on mange le fruit au goût intermédiaire entre l'ananas et la banane, d'où son nom de "monstre délicieux". Il en existe plusieurs formes, six, à feuilles plus ou moins grandes ; la plus connue est le *Monstera deliciosa borsigiana* (fig. B).

Les *Monstera* développent des racines aériennes. Ils se plaisent à une température d'environ 17 degrés. Pour obtenir une bonne végétation, il est indispensable de les vaporiser avec une eau non calcaire. Le terreau sera composé pour moitié d'une bonne terre de jardin, d'un quart de terreau et d'un quart de sable grossier. Une fois par mois, laver les feuilles avec une éponge douce et une eau légèrement savonneuse. Une fois par semaine, arroser avec un engrangé liquide, uniquement pendant la bonne saison, de mars à octobre.

Il est à noter que, si les plantes sont placées dans un endroit peu éclairé, les feuilles deviennent plus petites et de moins en moins découpées. Autre curiosité, le bout des feuilles présente souvent le matin une goutte de sudation, caractéristique de la plupart des plantes de la famille des Aracées.

Les philodendrons ont toutes les caractéristiques des lianes tropicales, avec un plus grand développement des racines aériennes. Ces racines leur permettent, à la façon de bœquilles, de s'élever puis de se raccrocher aux arbres - d'où leur nom, philodendron signifie ami de l'arbre !



Comparez la bonne santé des plantes

Une plante robuste avec quelques fleurs en moins est préférable à une chétive mais avec deux ou trois hampes florales. A moins que vous vouliez donner dans le prêt à jeter. Un petit coup d'œil sous les feuilles vous renseignera aussi sur la présence d'éventuels parasites indésirables, comme des cochenilles, pucerons (vecteurs de virus) et autres acariens (si, si, on arrive aussi à les voir en cherchant bien). Sinon vous risquez d'avoir une orchidée de perdue pour des dizaines de petites pestes sur les autres plantes chez vous !

Lors de cette inspection vérifiez si la plante est étiquetée. Si oui, ne jetez pas cette précieuse étiquette car, en cas de problèmes, il sera plus facile de vous faire conseiller lors d'une visite d'exposition ou de journées des plantes (ou alors il faut penser à emmener la malade !). Et si en plus vous avez eu droit à une fiche de culture vous devriez normalement avoir tous les renseignements nécessaires pour faire refleurir la belle. Vous verrez que chouchouter votre nouvelle protégée sera aussi facile que de se servir de votre robot ménager ! Il suffit de suivre le mode d'emploi et à la troisième lecture on le sait par cœur.

Mireille Lemercier

VARIÉTÉS... VARIÉES !



Philodendron elegans



Philodendron elegans

Très attractif avec ses feuilles et lanières étroites mais rigides, qui rappellent celles des fougères tropicales.

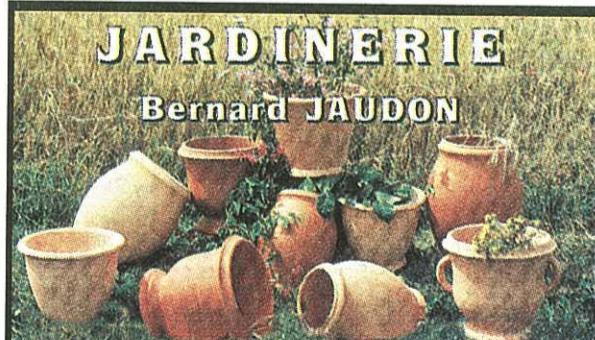


Philodendron x mandaianum

Cet hybride ressemble à *Ph. andeanum*, mais ses feuilles sont plus petites (30 à 40 cm) et plus claires.

- *Philodendron melanochrysum*, à feuilles vert sombre, a un relief doré très ornemental.
- *Philodendron verrucosum*, rampant, possède des tiges rouges munies de poils également rouges.
- *Philodendron erubescens* développe des feuilles d'un beau reflet rougeâtre.
- *Philodendron ilsemanii*, très belle espèce peu grimpante avec des feuilles à panachures délicates variant du jaune clair au vert foncé, a des taches blanches et jaunes.

Léo Doumont, Société Lorguaise d'Horticulture



La Gaudine

R.D. 8

83370

Fréjus - St Aygulf

Tél. 04 94 51 54 59

Fax 04 94 52 11 67

CREATION PARCS & JARDINS - IRRIGATION



HENAUT

- * Végétaux méditerranéens * Engazonnement par Hydro Seeder
- * Travaux forestiers * Traitements phytosanitaires
- * Bureau d'études

NOTRE MÉTIER....
le paysage

Tél. 04 94 45 14 63
Fax 04 94 45 84 31

Le Jardin des Délices : un certain goût amer !

Un "bon coup de gueule" ne peut pas faire de mal et s'avère parfois nécessaire. J'ai longtemps réfléchi avant de vous en faire part dans ces colonnes qui, après tout, sont ouvertes pour rechercher le meilleur du jardin potager et non pour connaître les difficultés d'une filière fruits et légumes en quête d'une identité irrémédiablement perdue...

Quelles sont les raisons de cette mauvaise humeur alors que je suis d'un naturel optimiste, optimisme que ma passion du jardin cultive avec toutes les découvertes qu'elle réserve chaque jour ? J'ai fait le choix, il y a maintenant plusieurs années, en tant que producteur, d'orienter mes productions dans des directions peu compatibles avec les sacro-saintes productivité et uniformité. J'ai préféré la biodiversité, le maintien des variétés en voie de disparition, la recherche permanente des meilleures qualités gustatives, les techniques culturales valorisant le goût et assurant la santé.

Les bases de ma démarche sont le terroir, qualité du sol et environnement, le respect des cycles en valorisant les produits de saison et celui de la plante en lui apportant les conditions de croissance équilibrées et naturelles qui lui permettront une bonne résistance aux parasites et maladies, ainsi qu'une charge équilibrée de fructification.

Vous imaginez facilement que les débuts furent laborieux, d'autant que cette démarche s'effectuait dans le cadre d'une entreprise de 12 ha avec tout ce que cela signifie : personnel, charges, obligation de résultats...

Faire comprendre aux différents acteurs de la filière fruits et légumes qu'il ne devait pas exister qu'une seule forme de production, qu'il devrait être possible, surtout dans des productions de proximité par rapport à la consommation, de produire sur les bases énoncées.

Puis vint le problème de la vache folle et la prise de conscience d'un nombre croissant de consommateurs s'inquiétant à juste titre de l'origine de leur alimentation. Les nouvelles exigences de "traçabilité" des consommateurs, à savoir le parcours depuis les conditions de production jusqu'à son assiette des produits agricoles, trouvaient dans ma démarche une réponse partielle, en tout cas pour les habitants de ma région. Mais ils furent les seuls.

En effet, le milieu professionnel, même local, reste très "productiviste", me considérant comme

un peu fou avec mes fruits et légumes bizarres ; l'administration agricole (Chambre d'Agriculture et Direction Départementale de l'Agriculture) ne se sent pas du tout concernée par ma démarche ; la grande distribution a souvent une conduite à l'opposé de son discours : ils disent rechercher la qualité mais ils ne remettent pas en cause leur pratique : standardisation des produits, résistance et fermeté, diminution des gammes proposées, recherche du prix le plus bas possible ; la restauration, malgré quelques exceptions très encourageantes, reste dans le banal et le facile, cultivant plus l'image du traditionnel et du terroir que ne le mettant en pratique tous les jours.

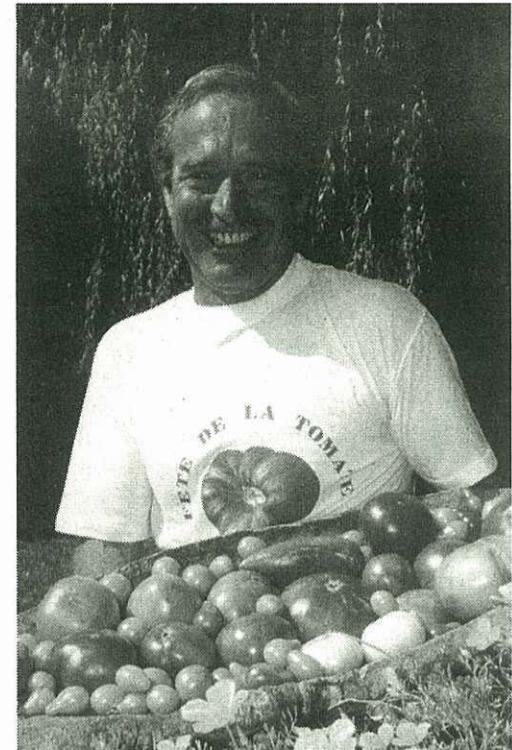
Je me suis souvent demandé, ces dernières années, si je n'avais pas tort de continuer dans ma démarche qui aboutit, j'en suis de plus en plus conscient, dans une impasse. Pourquoi ? Pour la simple raison que la "croisade" du goût passe par l'opposé de la productivité. Or, le prix de vente des produits, quels qu'ils soient, est établi par la production productiviste semi-industrielle, donc de moins en moins cher. Cela va dans le sens de l'intérêt du consommateur sur un plan essentiellement économique mais au détriment de son intérêt gustatif. C'est un peu comme si les meilleurs crus français devaient s'aligner sur les vins plus courants à 6 ou 8 francs le litre. En résumé, il n'existe pas de marché pour des produits de qualité dans le secteur des fruits et légumes comme il existe dans d'autres secteurs, d'où l'impossibilité d'envisager de produire différemment, sauf dans le cas des potagers familiaux, hors des contraintes économiques.

Le label "bio" est-il une réponse à ce problème ? Oui, partiellement, car c'est effectivement le premier signe de reconnaissance d'un marché qualitatif. Mais l'augmentation du prix de vente à la production (+ 20 à 30 %) par rapport aux produits traditionnels est insuffisante car complètement absorbé par l'augmentation du prix de revient des produits - par exemple, le désherbage manuel des cultures pose le problème du coût mais aussi du personnel : il est très difficile, même

en situation de chômage important, de trouver des personnes acceptant d'effectuer un travail ingrat. L'aide de 1995 F par hectare, par an et pour deux ans, donnée par la fonction publique et l'Europe n'est pas assez incitative pour engager des processus de reconversion importants de la part des producteurs de fruits et légumes. Quand on pense que le label "bio", porteur semble-t-il aujourd'hui et apparaissant comme nouveau, existe depuis le début des années soixante... et qu'un de ses pionniers, Rémi Combe, de Merindol, actuellement à la retraite, doit doucement jubiler devant l'agitation et la fébrilité de toute la filière autour du bio si controversé, pendant si longtemps (il faisait partie du retour à la Nature des Soixante-huitards, hippies, chevelus et poilus de toute sorte de l'époque) !

Alors, existe-t-il une solution ? On pourrait le penser avec les déclarations de l'ex-Ministre de l'Agriculture, Monsieur Le Pensec : lors de la présentation du projet de loi d'orientation agricole devant le Parlement, il annonçait que cette loi privilierait les agriculteurs respectueux de l'environnement et qui s'engageaient dans des productions de qualité ; lors d'une mise au point avec les professionnels des fruits et légumes, il déclarait : "Le secteur des fruits et légumes n'a jamais reçu autant d'argent que cette année. Pour arrêter la spirale de dégradation, 470 millions de francs (en équivalent subventions) ont été débloqués en 98 contre 320 millions en 97. Il faut rajouter, en 98, une aide en trésorerie sous forme de prêt à taux réduit pour une enveloppe globale de 800 millions à 1 milliard de francs".

Donc, me direz-vous, grâce à nous les contribuables, vous voilà sorti de vos soucis car 790 millions de francs en 2 ans, rien que pour les producteurs de fruits et légumes, ça doit mettre du beurre dans les épinards ! Effectivement, cela pourrait être envisagé mais figurez-vous que... je n'y ai pas droit ! Je n'ai d'ailleurs jamais reçu de subvention car je ne réponds jamais aux "critères". Je pense que si je produisais sur 2 hectares de serre des tomates "hors sol" dégueulasses et que je



Daniel Vuillon présentant les délicieuses tomates de son Jardin des Olivades à Ollioules (Var)

fasse parti d'un groupement de producteurs bi-don, j'entrerai parfaitement dans les critères d'attribution. Sans parler des aides à l'investissement du Conseil Général et du Conseil Régional, dont j'ai appris l'existence il y a un mois et qui existe depuis 10 ans, là, le critère est d'être bien copain avec les décideurs-distributeurs.

Si, pardon, je me trompe, j'ai reçu une fois une subvention du Conseil Régional, avec une longue lettre de son Président de l'époque me félicitant sur mes choix et mes productions et m'allouant une subvention de... 27 francs, avec chèque joint. Authentique !

Bon, excusez-moi, je m'emporte quelque peu, passons à table et les délices du jardin nous feront oublier ces ennuis. Je vous propose aujourd'hui un velouté de courge 'Butternut' avec une tranche de foie gras, une bonne salade du jardin avec roquette et cresson de terre (alénois) pour lui donner un air de fête, une tarte de potimarron avec des chips sucrées de patate douce...

Daniel Vuillon

A Toi, ô jardinier paranoïaque, toi qui ne peux aborder ton jardin (et même, parfois celui des autres) qu'armé de ton pulvérisateur-désintégrateur à recharge d'insecticide, taupicide, fongicide... et surtout herbicide. Lis ceci, c'est bon pour ce que tu as...

Cette année-là, je cultivai du kiwano, je le semai en place comme je le fais pour les autres cucurbitacées (les plantes sont ainsi plus robustes). On m'avait prévenue qu'il aimait la grimpette, je lui préparai donc un tuteurage d'enfer : une sorte de tente d'Indien haute d'à peu près 1 m 50, recouverte qui plus est de grillage à moutons - tout ceci assez disgracieux, ma foi.

"Eh ben, me dit la voisine, vous avez prévu du solide, c'est pour faire pousser quoi ?

- Heu, du kiwano, un genre de concombre africain, Cucumis metuliferus, vous voyez ?

- Ho, moi, le latin (et me voici remise à ma place de cuistre). Enfin, espérons qu'il voudra bien grimper. Y a à faire !

Les jours suivants, comme je suis somme toute assez influençable, à mesure que je voyais mes pauvres kiwanos ramer (sans rire) pour atteindre laborieusement une dizaine de centimètres, ou même ne pas germer du tout, je commençai à trouver mon tuteurage un tantinet trop optimiste, voire "m'as-tu-vu".

Et puis, en une semaine, tout changea... Une bonne grosse pluie, une bonne grosse canicule, et voilà mes ouïstitis partis à l'assaut des cimes.



J'avais déjà remarqué, chez beaucoup de grimpantes, une sorte de vitalité qui confinait à l'animalité (qui a vu une vrille de vigne ou de passiflore tâtonner à la recherche de son support, le trouver infailliblement et ardemment s'y cramponner, me comprendra). Chez mes nouveaux pensionnaires, ce fut du délice. A peine touchés les premiers maillons du grillage les vrilles s'y arrimèrent, et les tiges se lancèrent en avant, tels de minces bras poilus. Si j'avais imaginé une croissance verticale et harmonieuse, c'était râpé : tout le monde se ruait, s'enchevêtrait poussait à l'horizontale, squattait le rang d'en face, écrabouillait les copines pour gagner les hauteurs (si, si, comme chez nous, pareil). Une pauvre amarante semée là par les fourmis, qui avait atteint à sa grande fierté - et à la mienne - la taille enviée de 2, 10 m se vit en l'espace de quelques jours colonisée, submergée, emmitouflée. Bien sûr, une fois parvenue au sommet du tuteurage, les plantes se mirent à retomber par grosses brassées vers le bas. Devant tant de dynamisme, Je renonçai à donner à tout ça un aspect académique, me contentant d'empêcher les tiges les plus basses d'al-

ler, rampouillant, étrangler les zinnias. Il faut dire qu'au moindre contact de petits poils se piquaient dans la peau, et ça grattait comme le diable (au fait, le diable gratte-t-il ? Ceux qui auraient des renseignements là-dessus, nous contacter. Ecclésiastiques s'abstenir).

J'étais extrêmement troublée. Ma voisine aussi :

"Dites donc, me dit-elle un jour, qu'est-ce que vous nous avez planté là ? C'est monstrueux."

"Ha, me dis-je, le "nous" collectif de panique, personnifiant sûrement mes voisins apeurés, ou alors le pluriel de majesté, ha, ha !"

Mais j'avais de moins en moins envie de rire. A présent, les kiwanos avaient atteint le muret qui retenait la terre du potager, et chatouillaient délicatement les talons d'une statue de Pomone qui bullait là depuis des années, les bras dressés vers le ciel. Orange ou désolée, je ne sais, son attitude m'avait toujours paru incompréhensible. Une semaine après, sa pose absurde avait pris tout son sens : seules les mains dépassaient de la marée verte. Et, entre nous, les fruits commençaient à peine à se former ! Les jours suivants, je délaissai quelque peu mon jardin. Il est vrai que j'avais une toile à finir mais, je l'avoue, une sorte d'appréhension mêlée de dégoût me retenait. Quand de ma fenêtre je voyais ce mur vert ani-

mé de frémissements (le vent ?), l'allégeance féroce avec laquelle les tiges aux feuilles de plus en plus larges et épaisses envahissaient et étouffiaient toute vie végétale à l'entour, un sentiment de malaise me détournait du jardin, me renvoyait à mes pinceaux.

Il fallut bien, pourtant aller récolter tomates et haricots... C'était à l'autre bout du potager, j'aurais donc très bien pu éviter ma pieuvre végétale mais, poussée par la curiosité, je jetai un œil. Tout paraissait calme. Les tiges avec leurs vrilles n'étaient pas tendues, comme de coutume, vers ici ou là, mais végétaient à leurs places, presque molles. "Elles digèrent" me dis-je. Deux secondes après, cette idée idiote m'était sortie de la tête et je cueillais mes légumes.

Je revins le lendemain avec le projet de dégager un peu la statue de sa housse verte (elle était totalement submergée). Je me mis à farfouiller dans un méli-mélo indescriptible de feuilles et de tiges, écartant laborieusement tout ça, JUSQU'AU SOCLE ! De statue, plus une miette ! Ou plutôt, si : tout au fond, sur l'embase de stuc, des morceaux d'armature, et un bout de doigt. Cette année-là, je déménageai.

Claudette Allonge

* Contraction de "potagère" et "fantastique"

LA NATURE ET SON MESSAGE DIVIN

L'abbaye de Maubuisson a accueilli tout l'été les principes de santé d'une abbesse visionnaire aujourd'hui à la mode, Hildegarde de Bingen.

Pas très loin du tumulte de la ville, nichée dans un écrin d'arbres argentés, l'abbaye apparaît. Il n'en reste qu'un grand bâtiment à la belle pierre blonde, aux ouvertures délicatement ouvragées, entouré d'un parc. C'est le silence, mais le bruissement des saules et le coulis d'un petit ruisseau murmurent encore des oraisons. C'est dans une telle abbaye, en Allemagne, qu'Hildegarde de Bingen, née en 1108 dans une famille noble, partit à 8 ans se vouer à la contemplation et à la prière. A 42 ans, l'abbesse, inspirée par des visions, décide d'écrire sa conception du monde et ses fameux traités de médecine et de sciences naturelles : La Physique et Les Causes et les Remèdes.

Le jardin des remèdes, inspiré par Dieu

Pour Hildegarde, la nature est, comme l'Homme, une création divine. Tout ce qui existe a été conçu pour répondre à ses besoins, il suffit d'y puiser en toute confiance aussi bien pour se vêtir, se nourrir, mais aussi se soigner. Saint Bernard l'avait prévenue : "Crois m'en : tu trouveras plus de choses dans les forêts que dans les livres, et les arbres et les pierres t'enseignent ce que tu ne pourrais entendre de la voix d'un maître". La maladie, aussi, est un signe divin et Hildegarde la décrit comme une chance de modifier sa vie, de devenir un être nouveau.



Pour décrire ces maladies et leurs remèdes, Hildegarde s'appuie aussi bien sur sa grande connaissance liryrique et les traditions de santé du Moyen-Âge, que sur ses propres observations (il y a en effet une infirmerie dans son abbaye). Dans son jardin thérapeutique, on ne trouve pas seulement des plantes médicinales, elle y introduit les animaux mais aussi les pierres et les minéraux, précurseur en cela d'une certaine oligothérapie et de courants de la médecine naturelle qui utilise leurs pouvoirs. Elle classe ainsi les animaux selon leur taille et les pierres selon leur préciosité (pour le cœur et l'estomac, ne dit-elle pas qu'il est bon de porter une émeraude sur soi, car c'est une pierre forgée par le soleil). Elle divise les Hommes selon leur tempérament et les manifestations de leur force vitale, ce que feront les homéopathes beaucoup plus tard.

Les recettes d'Hildegarde de Bingen sont un cocktail de remèdes inutilisables et de vraies instructions de santé. Ainsi elle nous décrit les vertus de l'épeautre, une céréale redevenue à la mode dans les magasins bio, au grain chaud, plein de force, qui fortifie le sang et donne l'allégresse. Le

cuivre, cuit dans du vin, sera prescrit aux dégoûts de la nourriture, à ceux qui baillent et manquent d'énergie. Si elle conseille la chair du castor, et particulièrement la langue, à tous, malades et bien portants, ou bien le foie d'autruche pour diminuer l'excédent chez les hommes gras et forts, ses recettes comprennent la plupart des simples dont l'efficacité a traversé les siècles.

Ainsi, elle conseille la menthe aquatique dans tous les plats, cuite ou crue, pour une bonne digestion. Elle fait même de la menthe crépue, prise en suc avec du vin, un remède souverain contre les douleurs des rhumatismes. Pour soulager le foie, elle recourt à la scolopendre, une fougère cuite dans du vin et pour soigner la rate, un vin de fruits du fusain.

Près de 513 plantes, animaux et pierres pour soigner l'Homme

Contre la nervosité, elle conseille un mélange de poudres de noix de muscade, de cannelle, de clous de girofle cuites dans de la farine d'épeautre. Le biscuit ainsi obtenu enlève l'amer-tume du cœur, ouvre l'intelligence, stimule les sens. On connaît de nos jours l'efficacité de l'huile essentielle de cannelle pour un effet euphorisant sur des sujets déprimés et celle de girofle comme stimulant cérébral.

Enfin, pour rester jovial, Hildegarde nous conseille le fenouil qui donne à l'Homme une belle couleur de visage et une bonne digestion !

On redécouvre aujourd'hui les préceptes de santé d'Hildegarde de Bingen. Certains naturopathes y ont retrouvé une description du cancer conforme aux recherches actuelles. Au-delà des effets de mode, et de la redécouverte des préceptes d'une médecine traditionnelle, Hildegarde de Bingen a eu de vraies intuitions, confirmées par les recherches médicales actuelles, et surtout, elle délivre un message précieux pour l'Homme d'aujourd'hui, bousculé dans son corps et son esprit : il est nécessaire de prendre soin de soi d'une manière globale et de vivre en harmonie avec la nature, à l'écoute de ses précieux remèdes.

Comme disait ce cher Baudelaire : *La nature est un temple où de vivants piliers Laiscent parfois sortir de confuses paroles, L'homme passe à travers des forêts de symboles Qui l'observent avec des regards familiers.*

Emmanuelle Sanner

ACE PEPINIERES
Bruno LECOQ
Entretien de
PARCS et JARDINS

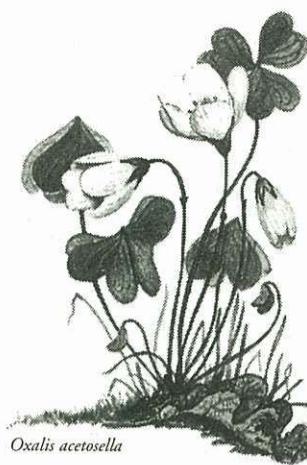
Production et vente de végétaux
Entretien Crédit de jardins
Arrosage automatique

Tél. 06 12 22 72 92 / 04 94 81 73 93
Fax 04 94 81 00 62

L. Reynard
HORTICULTURE
Plantes à massifs et fleuries

22, Avenue François TUBY
06150 Cannes-La-Bocca

Tél. 04 93 47 17 31
Fax 04 93 47 17 68



Par la force des choses, les Anciens faisaient souvent appel aux plantes sauvages, autrement dit aux mauvaises herbes, pour se tirer d'affaire. Voici trois exemples, tirés d'un délicieux ouvrage, Les plantes bienfaisantes, édité en 1937, et rempli jusqu'à la reliure de dartres, d'abécès mal placés et de débilité générale, signé Fleury de la Roche. Cet agronome un peu allumé faisait partie des Terriens, un groupe d'intellectuels puissamment moralisateurs, qui proposaient des promenades dans les campagnes pour faire découvrir les bienfaits des plantes aux jeunes paysans qui « attirés par l'appât du gain, d'une vie luxueuse et facile, désertent de plus en plus nos campagnes ». Amis ecclésiastiques, instituteurs et volontaires charitables, ces recettes vous sont dédiées.

• PETITES RECETTES POUR MAUX DE SAISON •

Revoilà l'hiver et son arsenal de misères, petites d'accord, mais toujours éprouvantes pour notre moral. Eternuements, toux, maux d'oreilles... puis mélancolie, viennent perturber notre ardeur au jardinage. Mais qu'à cela ne tienne ! Notre grande amie Véro, vivant à Londres, connaît bien ces problèmes ; elle nous a envoyé quelques recettes simples mais, paraît-il, efficaces, dénichées dans un bouquin qu'elle recommande vivement : "Nos amies les plantes" (de Daniele Manta et Diego Semali, aux éditions Famot).

■ Contre le rhume (rhinite), le vin d'oignon est une vieille recette transmise à travers les siècles : Dans une bouteille d'un litre, mettre 150 g d'oignons épluchés et coupés, 100 g de miel, et couvrir avec un bon vin blanc. Laisser macérer pendant une quinzaine de jours et filtrer. 2 à 4 cuillerées par jour.

Ou encore, si vous n'aimez pas l'alcool, le sirop d'oignon : faire bouillir pendant 3 h, dans un litre d'eau, 1 kg d'oignons frais épluchés et coupés, 750 g de sucre et 300 g de miel. Laisser refroidir puis passer au tamis. 3 à 4 cuillerées par jour.

■ Pour calmer la toux, quelques infusions, entre autres potagères, vous surprendront.

Décoction de feuilles de laitue : faire bouillir pendant 10 mn environ 50 g de feuilles de laitue dans 1/2 litre d'eau. Ajouter 100 g de sucre et filtrer. 2 à 3 tasses par jour.

Sirop de choux : broyer et presser des feuilles de choux vert frais à travers un morceau de chiffon. Faire bouillir quelques minutes le jus obtenu avec du miel à proportion égale. De 3 à 4 cuillerées par jour.

Infusion de feuilles de bourrache : faire sécher 10 g environ de feuilles de bourrache pour 1 l d'eau. Laisser bouillir une demi-heure, puis filtrer. Sucrer avec du miel. 3 à 4 tasses à café par jour.

■ Pour soigner les maux d'oreilles, sachez que des boulettes composées de persil haché, huile d'olive et un peu de sel, appliquée directement sur l'inflammation, vous soulageront rapidement. Si vous craignez de sentir la salade, une décoction de fleurs de sureau noir, utilisée en vaporisations, donne, en général d'excellents résultats.

■ Si vous déprimez devant la morosité du temps, si la mélancolie vous envahit, n'hésitez pas à consommer la bonne mélisse. Faire bouillir dans 1 l d'eau, pendant 5 mn, 20 g de fleurs et de feuilles de mélisse séchées. La mélisse remonte le moral, c'est bien connu des Piémontais qui l'appellent "égaie cœur".

Pour terminer, voici une recette non consommable mais formidable pour les bobos des mains, qu'une lectrice nous a adressée : l'huile de millepertuis. Faire macérer pendant 15 jours, 500 g de sommités fleuries fraîches dans 1 l d'huile d'olive, puis filtrer. Cette huile est analgésique et cicatrisante. On peut l'utiliser pour les blessures peu profondes, les brûlures, les piqûres d'insectes... et ça marche !

ST FRANCOIS
Plantes du terroir
Poteries - Cadeaux
Plantation,
création,
suivi de jardins

Route du Muy - 83120 STE-MAXIME
Tél. 04 94 96 18 35
Fax : 04 94 96 51 50

TOUT POUR LE GAZON
LES SOINS DES GAZONS ET DES ARBRES

Entreprise spécialisée
POV ESPACE
740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

LE MATERIEL POUR LE GAZON

Location et vente au

Tél. : 04 93 95 15 01

Fax : 04 93 74 25 24

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

TOTAL TURF CARE

SUN PLANTES
Producteur de plantes méditerranéennes



Chemin de la Romaine. Rte de Biot
1 km après Marineland,
direction Sophia. ANTIBES
Tél. 04 93 65 62 61
Fax : 04 93 65 16 97

POTERIE PROVENCALE ET EXOTIQUE
La jardinerie
CACHE-POT PLANTES À OFFRIR
TOUT POUR LE JARDIN
25 000 Végétaux à votre disposition
Tél. : 04 94 76 23 64
Fax : 04 94 84 73 81
CONTACT - Olivier STUMPF
Port : 06 82 80 05 40

Fleurs coupées
Bouquets originaux
Plantes de collection

Les Jardins de Biot

*
495, route de Biot 06410
Tél./fax : 04 93 65 50 68

La Gazette des régions

EN BORD DE MEDITERRANEE

Toujours en chantier

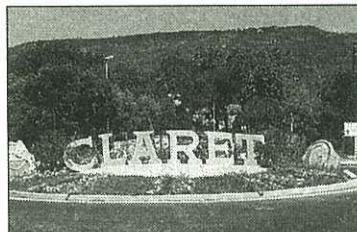
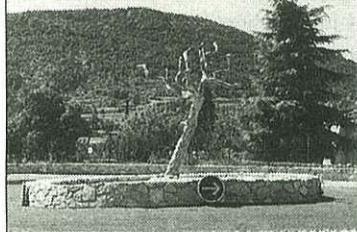
On n'a que deux mains, se battre la coulpe tout en tapant sur le clavier est un exercice délicat mais nécessaire aujourd'hui. L'abandon de nos suppléments régionaux a ravi beaucoup et déçu quelques-uns. Chacun a néanmoins compris que, dans la forêt des 3500 titres de la presse magazine, l'arbre qu'est la Gazette des Jardins doit savoir s'adapter pour atteindre non pas la canopée mais les premiers rayons de soleil.

Notre, ou plutôt mon mea culpa concerne la trop lente évolution de ce véritable journal dans le journal que doit être la Gazette des Régions. Je pensais vous proposer dès cette édition de splendides cartes de France détaillant non pas le temps qu'il fera (dur pour un bimestriel) mais le temps qu'il a fait (températures, pluviométrie, vent, ensoleillement) durant les deux mois précédents. Ces données sont essentielles pour déterminer les besoins actuels des plantes dans un jardin ou même pour "lire" un paysage en direct. Elles permettent aussi de savoir jusqu'où on peut aller dans l'audace en ce qui concerne l'acclimatation des plantes frileuses.

Notre réseau de correspondants s'enrichit, mais la plupart des régions sont toujours absentes de la Gazette des Régions. Promis juré, dès le prochain numéro de nombreux professionnels du jardin, de toutes latitudes, vous conseilleront dans ces pages qui ne demandent qu'à devenir plus nombreuses. Par contre, ce qui ne dépend que de vous, c'est de nous confier vos succès et réussites (voir "mon abutilon émoi" en page suivante et "Cette année-là" en page 6). Rien ne remplace le témoignage, répétons-le encore une fois, le jardinage n'est pas une science exacte et le bon jardinier nourrit aussi son savoir de l'expérience des autres.

Courbou

Humeurs Méditerranéennes



St Hyppolyte du Fort (Gard) cultive la symbolique imperméable avec cet arbre mort peint en bleu (en haut) tandis que Claret (Hérault), village d'à peine plus de 1000 âmes reçoit le palme de l'orgueil et probablement un beau trou dans le budget de la commune. Pour ses photos M. Rzepski gagne un abonnement à la Gazette.



A quelques encablures d'une saison moins torride, le jardinier (c'est-à-dire vous) s'apprête à remplir son jardin des plus belles nouveautés de la création. Eh oui, c'est bel et bien le temps des plantations qui s'annonce. Comment ne pas bondir sur de belles sud-africaines et autres australiennes, désormais tombées de leur piédestal de végétaux de collection pour être rendues à l'état de vulgaires plantes. Les temps ont bien changé.

Pourtant, si ces méditerranéennes sont biologiquement prévues pour nourrir de vieilles branches sous nos latitudes, il n'est pas pour autant acquis que leur implantation soit mûrement réfléchie. Ainsi, pour ces jardins de bord de mer où les froids ne sont pas rigoureux et dont on dira seulement qu'il y fait un peu frais, la clef de la réussite tient quand même à de nombreux facteurs. Premièrement, il s'agit de faire un choix de plantes. Ceci n'a rien de sorcier, mais si ce choix permet de rassembler et de classer ces plantes au travers d'un contexte phytogéographique, c'est encore mieux.

Sol calcaire, acide, ombre ou soleil, tout cela me semble dépassé. Aujourd'hui, à l'heure du jardin planétaire, c'est dans les paysages naturels recomposés, volontairement ou non, qu'il faut aller chercher nos jardins. Le maquis ou la garrigue, la lande à bruyère, le mattonal chilien ou portugais, le fynbos sud-africain, et bien d'autres paysages, doivent nous permettre de puiser des éléments que nous intégrerons de façon originale pour élaborer notre espace refuge personnel, celui qui nous fera jardinier.

Bref, sans aller jusqu'à pomper sur ces livres de jardins vivants, il faut retenir les éléments susceptibles de nous éviter de grossières erreurs. Par exemple : avez-vous déjà vu une fougère côtoyer un romarin ? Ou un Aeonium flirter avec des résineux ? Cer-

tourne et reretourne, à en donner le tournis à cette pauvre terre qui, malgré une qualité jugée déplorable, va perdre tout son naturel de superposition des horizons de sol. STOP ! Rien ne sert de recréer un sol, il existe, et vaut bien qu'on l'enrichisse un peu. De là à imaginer un pseudo big-bang, calmons-nous !

Des précautions s'imposent : on fera un trou de plantation du double du pot venu de la pépinière, et on déposera nos déblais autour, de façon à y épandre par-dessus un peu de fumier de mouton ou autre quadrupède (excepté les chiens, cela ne vaut rien).

Si la plante vient végétaliser un talus, on veillera à conserver le niveau du sol initial et, donc, à ne pas trop l'enterrer. La cuvette est nécessaire, mais n'allez pas la confondre avec une piscine à grenouilles. Mieux vaut qu'elle soit haute et proche de la plante, afin que l'eau s'infiltra près de la motte puis descende, favorisant un enracinement en profondeur. Si la cuvette est trop large, les racines ne s'évertueront pas à aller chercher l'eau en profondeur et pousseront latéralement. En été, le premier coup de chaud sera fatal !

Pour les plantes nécessitant un tutorage ou un haubanage, il faut éviter d'enfoncer ses piquets après la mise en place du végétal. Vous risqueriez de meurtrir les racines.

Posologie du miracle

Si le temps est venu de planter, je vous conseille de tempérer votre ardeur quant à la densité de plantes introduites. Il ne faut pas oublier qu'une plante grandit. Connaître son port et sa taille adulte est donc plus qu'utile.

Pour notre littoral, il est préférable de stopper toute plantation à la fin février. En effet, passée cette période, les chaleurs exposent les plantes à des difficultés de reprise. Sauf, évidemment, les subtropicales qui ont besoin d'un sol tiède pour prendre leur envol.

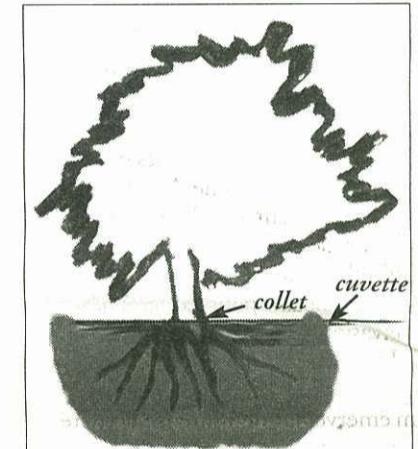
Quelques fois, le miracle de la nature se produit : l'acclimatation de la plante a lieu dès la première année ; elle se débrouille alors quasiment seule. Ce miracle est grandement favorisé par le collet.

sé par la réflexion préalable au choix de la plante : peut-elle être associée avec les végétaux déjà en place, est-elle apte à s'adapter aux conditions climatiques et édaphiques (du sol) du jardin ?

N'allez surtout pas croire que tout est acquis pour autant. Même si les nouveautés ont l'air de se plaire dans leur nouvel habitat, il leur faudra au moins cinq années d'attention pour être sevrées.

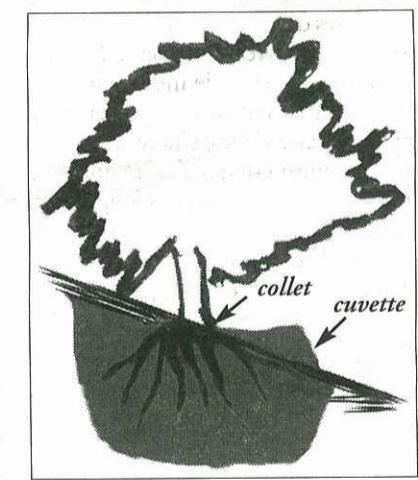
Jean-Laurent Félixia

Plantation en sol plat



Collet au niveau du sol

Plantation en sol pentu



Collet au niveau du sol initial si l'on gomme la cuvette (pour réaliser celle-ci, il faudra ajouter de la terre).

ASTUCES DE JARDINIER

Connaitre pour mieux aimer

Pour accompagner les plantes vers une acclimatation sans embûches, je conseille de rajouter une dose d'aliette dans le trou. Ce dérivé d'aluminium (Phosétyl-Al) agit comme un vaccin sur la plante qui se retrouve immunisée contre d'éventuelles attaques de champignons des racines, du type Phytophtora ou Masmara, voire Brema. L'action de ce systémique peut même, quelquefois, contrarier des bactéries à l'origine du chancre du collet.

Le collet, cette partie méristématique essentielle à la plante, transitoire des cellules des racines et des parties aériennes, est, dans la plupart des cas, la partie qui alimente notre désespoir face à la perte de nos plantes. Cette zone ne doit jamais être enfouie durant la plantation (voir croquis) sous peine d'asphyxie, puis de mort. N'oublions pas que la plantation provoque un stress chez n'importe quel individu végétal. C'est pourquoi il ne faut ja-

mais sauter à pieds joints autour de la plante sous prétexte de tasser le sol ; le plombage produit par l'arrosage assurera la prise en masse des racines avec la terre. Au fur et à mesure des arrosages, des fines (limons et argiles grossiers) risquent de s'accumuler dans la cuvette et de former une croûte de bâttance. Cet incident doit tout de suite être enrayer par l'extraction de ces éléments fins pour que le collet se retrouve au niveau du sol initial.

Enfin, lorsqu'il nous arrive d'acquérir une plante élevée en pépinière dans des conditions de doping, pourvue de feuilles gigantesques et de rameaux lâches, rien ne vaut une taille pour atténuer la transpiration des organes chlorophylliens. Il faut couper la moitié des feuilles, en prenant bien soin de laisser tous les pétioles. En effet, dans cette partie de la feuille, se trouve une hormone favorisant l'émission des racines (rhizogénèse).

Mon Abutilon émoi

Je vous avais fait part il y a quelques mois des premières mésaventures de mon abutilon Canary bird, pourtant installé depuis 7 ans en pleine terre dans l'entrée de la maison. L'hiver dernier, particulièrement doux et sec, avait permis aux aleurodes de rester actifs et de coloniser tranquillement fleurs et feuilles. Mon pauvre abutilon était dans un état pitoyable et j'envisageai sérieusement d'abréger ses souffrances et de le remplacer par une autre espèce. Par choix et par manque de place, la règle est claire dans le jardin : pas de traitements phytosanitaires ! Si un végétal est malade, je regarde ce qu'il se passe, tente quelques pratiques culturelles et le remplace si son état ne s'améliore pas.

Pascal Maignet me l'avait bien dit, la pratique culturelle à adopter en l'espèce consiste à bassiner régulièrement le feuillage avec un jet puissant. Les aleurodes n'apprécient pas l'humidité et sont souvent cueillis en plein vol par les gouttelettes d'eau, projetées au sol ils font souvent les délices de la faune terrestre. Sans trop y croire et quand j'y pensais j'arroisais violemment l'arbuste en prenant soin de viser le dessous du feuillage où se réfugient nos prédateurs. Une dizaine d'arrosages ont suffi et au milieu du printemps l'abutilon reprit sa floraison habituelle en zone ombragée (permanente) et se couvrit de jeunes pousses de couleur noir ébène. Mes brumisations avaient régulé le nombre d'aleurodes et les insectes auxiliaires qui hibernaient jusque-là ont profité de l'aubaine pour réduire à néant l'invasion prédatrice.

Fier de mon bon coup et des fleurs qui couvraient la merveille je m'émerveillai de l'intense activité fourmilière qui se passait sur mon rosier grimpant. Un fil de fer qui le tuteure était devenu une véritable autoroute pour une fourmilière installée dans une anfractuosité de mur à 5 mètres de là. Depuis que j'ai dévoré tous les livres de Bernard Werber sur les fourmis, je me suis juré de ne plus jamais en tuer une et je repose même délicatement au sol toute aventurière qui s'égare entre mes omoplates. J'observais longuement ce manège et ne m'inquiétais pas pour le rosier qui, après sa spectaculaire floraison printanière, est tous les étés victimes de toutes les maladies (rouille, oïdium, pucerons) imaginables. On le suspecte d'avoir au moins 70 ans, il en a vu d'autres.

C'est Joëlle qui candidement me fit remarquer un jour que les feuilles de l'abutilon étaient gluantes. Pataugas, horreur malheur, rage et désespoir, le premier examen me fit découvrir une invasion apocalyptique de cochenilles de l'olivier. Sous les feuilles toujours vert sombre je découvris que les tiges ressemblaient aux rues de Tokyo à l'heure de la rentrée des bureaux. Là était donc la destination de mes fourmis, par centaines elles récoltaient le miellat etaidaient les cochenilles à se reproduire à vitesse grand V.

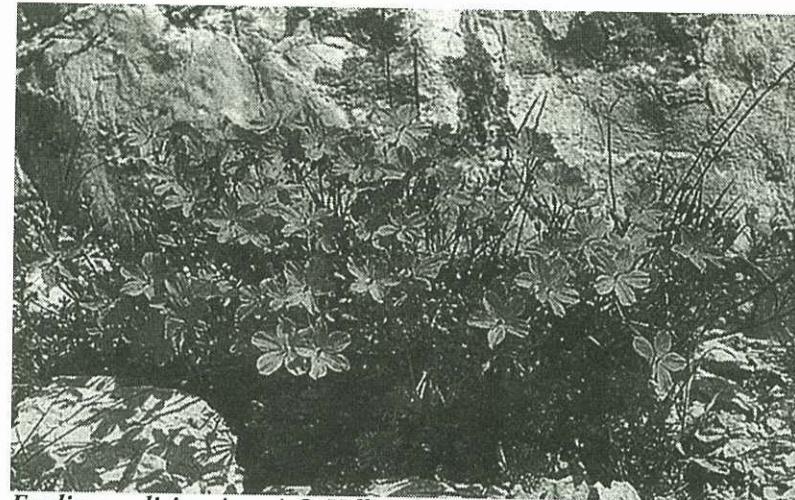
Mon amour pour les fourmis m'empêcha quelque temps d'appliquer les nouveaux conseils de Pascal : empêcher les fourmis d'atteindre l'arbuste et éliminer les cochenilles. En taillant judicieusement quelques tiges et en déposant une glu soufrée (de la graisse de mécano fait l'affaire) tout autour de la tige, j'ai privé la fourmilière de son industrie agroalimentaire. Restait à faire le plus dégoûtant, décoller à la main toutes les cochenilles, les auxiliaires nettoyant le reste. L'abutilon est à ce jour superbe. MC

Une arme pour protéger la flore

Qui aime bien châtie bien et, reconnaissions-le nous avons souvent la dent dure avec ceux qui gèrent notre paysage méditerranéen. Ce n'est pas une raison pour ne pas applaudir lorsque les établissements publics remplissent pleinement leur rôle en matière de protection des espèces menacées. C'est le cas pour l'Office National des Forêts, éditeur du Mémento de la flore protégée des Alpes-Maritimes.

Le travail de Robert Salanon et Vincent Kulesza est en tout point remarquable. Photographier et recenser toutes les informations botaniques sur ces plantes en danger de disparition n'est pas mince affaire. Présenter ces données d'une manière agréable à l'œil et dans un langage perméable au profane mérite le coup de chapeau. Mais l'originalité essentielle de l'ouvrage est de proposer des mesures de conservation permettant d'éviter la disparition de certaines espèces.

Ce mémento n'est donc pas simplement un guide pour reconnaître 250 espèces protégées (parmi les 2700 pré-



Erodium rodiei, présent à St Vallier de Thiey (photo V. Kulesza)

sentées dans le département, soit 60 % de la flore Française) mais également un outil, voire une arme pour défendre la biodiversité.

Nul n'est censé ignorer la loi, le principe est bien connu. Mais pour respecter et faire respecter les textes de protection de la flore, il faut tout au moins que les autorités soient informées de la localisation des espèces et

soient capables de les reconnaître *in situ*. C'est pourquoi cet ouvrage a été remis à tous les intervenants (communes, administrations, associations) en matière de protection de l'environnement. Les mesures de conservation souhaitables sont clairement exprimées : interdiction de désherbage chimique, maîtrise foncière par acquisition ou location, arrêté de conservation de biotope, sensibilisation des propriétaires, etc.

L'intérêt de la démarche est de mettre également cet ouvrage en vente au grand public. Chacun peut ainsi respecter et alerter les autorités en cas de non respect de la flore. Dans ce département grignoté par le béton (alors que de nombreux appartements et bureaux en ville sont vides), ce mémento peut être une arme pour les associations et pour les amoureux de nature. Les décharges et carrières risquent probablement d'être remises en cause sur des bases juridiques claires.

Espérons que l'exemple de cet ouvrage sera suivi par l'ensemble des départements Français.

Le Mémento de la flore protégée des Alpes Maritimes, édition ONF est en vente en page boutique (p.30) au prix de 250 F port compris

INFORMATISER LES COLLECTIONS VÉGÉTALES

Systématique et botanique, sciences éminemment logiques riment évidemment avec informatique. Imaginez la productivité de Linné, Commerson et Adamson troquant leurs carnets de note, leurs cahiers d'observations pour un portable G3 Macintosh, voire pour un vulgaire PC. Guy Joulin, botaniste de renom, est l'auteur d'un logiciel, Infobota 2000, particulièrement adapté à la gestion des collections végétales.

Plusieurs dizaines d'années passées à gérer une des collections végétales les plus réputées du Monde (la villa les Cèdres à St Jean cap-Ferrat) permettent de cerner les exigences d'un jardin botanique, d'un pépiniériste, d'un collectionneur privé ou d'un photographe confronté chaque jour à la biodiversité végétale. Guy Joulin, que tous les botanistes et les amateurs de plantes exotiques

connaissent bien, a mis toute son expérience dans la réalisation du logiciel Infobota 2000. Etude taxonomique, gestion de photothèque, synoptique des multiplications végétales et des semis, impression d'étiquettes sont réunis sous forme d'écrans spécifiques.

Le logiciel Infobota est disponible chez Edisud au 04 42 21 61 44. Prix 3000 F HT.

MOYEN-PAYS MEDITERRANEE

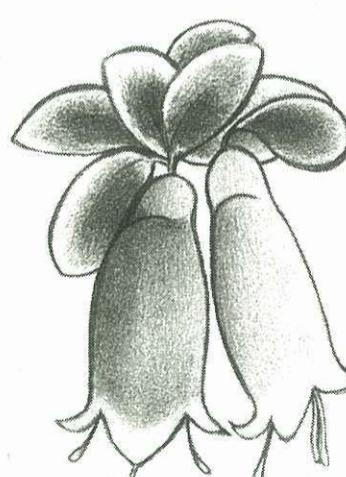
Connaissez-vous les Correa ?

Leur nom est un hommage à J.F. Correa da Serra, botaniste Portugais. Ce sont des arbustes de la famille des Rutaceae, à feuillage persistant élégant, à floraison de longue durée, volontiers hivernale, et à l'aise dans tout le midi méditerranéen. Le genre *Correa* est natif d'Australie et de Tasmanie ; il comporte 5 à 10 espèces selon les auteurs, et de nombreux hybrides naturels et horticoles. Leur dénomination botanique étant sujette à variations et confusions selon les manuels, je vous propose celle que l'expérience de leur culture m'a fait adopter.

Description : Les feuilles sont opposées, lancéolées, ovales ou arrondies, de 2 à 7 cm de long, un peu duveteuses au revers, à l'avers mat ou brillant. Les fleurs sont axillaires ou terminales, solitaires ou par trois, et leur calice ressemble un peu à la cuve d'un gland ; elles sont en forme de tube plus ou moins étroit et allongé, épanoui ou non en 4 lobes courts.

Quelques variétés

- *Correa alba* : arbuste dressé de 1 m 50 de haut sur 1 m 50 de large, feuilles petites gris vert mat, presque rondes, à revers duveteux blanc gris ; fleurs en



étoiles dressées blanches, pointées de rouge au centre. Floraison : hiver, printemps.

- *Correa backhouseana* : port érigé, pouvant atteindre 2 m contre un mur ; feuilles ovales vert mat à revers rouille, fleurs en tube pendant, jaune primevère, de 2 à 3 cm de long, à lobes non récurvés, élégantes. Floraison en hiver.

- *Correa baileyana* : 1 m 50 sur autant de large ; feuilles lancéolées, vert foncé brillant, de 7 cm. Les fleurs blanc vert sont amusantes par leur calice aplati qui les apparente à une toque de cuisinier.

Culture

Ce sont donc des arbustes à floraison hivernale prolongée, d'octobre à avril selon les espèces, supportant -8°. Ils se plaisent parfaitement en terre calcaire méditerranéenne. Les pluies de nos régions, de septembre à avril, leur suffisent ; cependant, si l'été est très sec et la plantation encore jeune, il faudra apporter de l'eau tous les 15 jours en juin-juillet-août.

Ils apprécient le plein soleil, sauf *Correa baileyana* qui préfère l'ombre et l'humus, *Correa lawrenciana* qui aime la mi-ombre ainsi que *Correa 'Marion Marvel'* et *Correa schlechtendali*.

Je me contente pour ma part d'une poignée de corne à la plantation et d'un solide surfaçage de compost chaque automne.

L'association avec d'autres plantes n'est pas évidente ; peut-être *Dorycnium*, *Helichrysum*, *Trachelium caeruleum*, *Origanum ammanni* ou *tournefortii*, *Iris unguicularis*. *Correa 'Marion Marvel'*, *lawrenciana* et *baileyana* peuvent constituer de petites haies, jolies toute l'année car le feuillage est très fourni et net, renforcé par une taille discrète.

La multiplication se fait par boutures après floraison, donc au printemps. Le semis de graines importées n'est pas très gratifiant.

Pierre Cuche

ÇA SE RÉCHAUFFE A MARSEILLE

Les Marseillais, cette année, n'ont pas à se plaindre du climat. L'hiver a été particulièrement doux et les vents violents ont été rares (sauf un certain soir de Coupe du Monde). Les jardiniers des Bouches du Rhône sont de plus en plus nombreux à réussir la culture de bougainvillées, d'agrumes et plantes succulentes. Un très intéressant article d'Henri Descimon dans le Bulletin de l'Association des Parcs botaniques de France leur donne raison d'oser. Cette analyse des conséquences de la petite vague de froid (-5, -6 °C) qui a frappé Marseille au tout début janvier 97 est riche d'enseignements.

Somme toute, les pertes ont été rares. Un *Acacia howittii* Clair de Lune (le plus beau des mimosas mais le plus fragile au gel), quelques passiflores, un *Solandra* et tous les *Dimorphotheca* sauf un pied qui a survécu sans dommage (un mutant ?). Par contre, de nombreuses plantes sont reparties très vigoureusement après le traumatisme. C'est le cas des agrumes, d'un jacaranda, de la superbe bignone rose *Podranea ricasoliana*, des ipomées et de tous les autres mimosas. Plus étonnant encore, le plumbago du Cap, le *Bougainvillea glabra 'Sanderiana'* n'ont pas bronché, de même que les palmiers, lauriers-roses, cassias et callistémuns.

En conclusion, l'auteur confirme le réchauffement actuel de la région et analyse finement le nouveau type de vague de froid à redouter.

Bulletin n° 26 à commander à l'Association des Parcs Botaniques de France 15 bis rue de Marignan 75008 PARIS. 50F

Le jardin d'Elie



A La Roquebrussanne, dans le Var, une association tente de prolonger l'œuvre d'Elie Alexis, un homme d'exception qui rêvait de vie en autarcie. Son jardin Les Rocailles, ouvrage de passion, nous dévoile tous les joyaux botaniques de la Sainte-Baume, mais également de surprenants résultats d'acclimatation.

En 1952, Elie Alexis s'essaie déjà depuis vingt ans à jardiner et à vivre dans ce périmètre qu'il a choisi d'organiser comme un laboratoire, avec une constante préoccupation d'utilité.

D'origine paysanne, il prend part très tôt aux travaux de la terre. A six ans, il plante une giroflée des collines dans un pot. Puis, d'un petit carré de vignes laissé libre par son père, Elie fit un lopin de salade "grand comme la table". A douze ans, alors que toutes les tailles de fruitiers n'ont plus de secrets pour lui, il fabrique sa première ruche grâce aux deniers reçus contre des journées de travail aux champs pour des propriétaires de la Roque. Il abandonne aussi définitivement l'école, et apprendra tout par lui-même.

En 1928, Elie achète un petit bout de colline pour 800 F afin d'y installer ses ruches. C'est le début des Rocailles et d'une longue histoire d'amour. Là, à 40 km de la mer, pas encore tout à fait dans le Centre-Var, en frange de la Sainte-Baume, au bout de la vallée du Gapeau, Elie Alexis va se lancer à corps perdu dans l'élaboration d'une intime conviction : faire vivre pour que tout fasse vivre.

En phase avec le climat méditerranéen, avec le sol - un blanquier réputé pour sécher et durcir l'été - il jardina sans arrosage artificiel durant toute sa vie aux Rocailles, se contentant des précipitations stockées dans des citerne. De même, il choisit des cul-

tures en adéquation avec le lieu : nombre de légumes secs, des artichauts et... des arbousiers qui essaieront hors des limites du jardin grâce aux oiseaux. Il restaure toutes les anciennes terrasses qui composent le paysage, et c'est avec ferveur qu'il fait renaître l'oliveraie.

En 1938, il fait la connaissance des frères Jahandiez, célèbres naturalistes auxquels on doit une flore encore usitée de nos jours. Elie les conduit dans la garrigue qu'il connaît comme sa poche. Il en sera remercié par l'introduction de plantes succulentes en provenance de Carqueiranne, lieu de jardinage des deux scientifiques.

Puis il installe sa maison. En toute simplicité, Elie construit juste de quoi s'abriter : une grande pièce de 50 m² au toit élevé et un auvent cerclé par des baies vitrées. De nature ouverte, Elie Alexis noue des relations avec des personnes sensibles à la richesse des échanges. Citons, parmi d'autres, l'aquarelliste Pascalet, les écrivains Capri et Ramuz, les psychanalystes Laforgue et Dolto, le comédien Alain Cuny... A la fin de la deuxième guerre mondiale, Elie a organisé la plupart des espaces du jardin. Il peut s'adonner à l'expérimentation.

Des introductions variées

Ses essais porteront d'abord sur l'introduction d'espèces résistant à la nature du sol en présence. La pratique des cultures intercalaires vient résoudre le problème d'érode de l'espace.

Entre les rangs du verger composé de variétés naines de pommiers et de poiriers, seront cultivés lentilles, pois chiches, fèves, échalotes, artichauts, salades. Un jardin aussi conservatoire que certains autres d'aujourd'hui puisque certaines variétés de figuiers quasiment oubliées y ont élu domicile, de même que néfliers, amandiers, azeroliers, noisetiers, plaqueminiers et câprières introduits à l'ancienne dans les interstices des bancaous.

Des herbacées comme les pissenlits, les coustelines, les cauletours, la poire (blette sauvage) et le panais issu du Moyen-Age investiront tous les recoins à leur convenance et à la grande joie du propriétaire. Tout sera prétexte à conserves ou à séchage. Tomates, câpres, fruits en bocaux, figues et raisins enfourchés sur les rameaux d'oliviers assureront une alimentation variée.

En 1950, une petite serre en pierre adossée à la restanque du verger viendra parachever les aménagements du jardin. A l'intérieur, des bacs en ciment hébergent quelques épineuses friables et autres succulentes un peu fragiles pour la Roquebrussanne. La température moyenne annuelle se situe autour de 12 °C, la moyenne des précipitations (1078 mm/an) ne rend pas facile la vie des cactées.

La configuration du jardin

A l'entrée du jardin, une antichambre sombre ne laisse rien présager. Quelques cyprès signifient bien la Provence, de même que les genêts d'Espagne ou les germandrées qui nous accompagnent jusqu'à la maison. Le passage presque obligé par l'auvent de verre et de bois où dansent en suspension les objets d'éternité d'Elie, invite à pénétrer plus en dedans du jardin.

Jouxtant le modeste logis, le jardin pro-alpin figure les attractions botaniques de la Sainte-Baume rapportées par le jardinier. Des entrelacs de pierres grises simulent des reliefs montagneux investis par un tapis de plantes aux étincelantes floraisons printanières. Quelques arbousiers, lauriers-tins et cèdres bleus démarquent ces alpilles du haut verger habité par les pruniers et de dignes représentants des pomélliades.

Quelques vignes annoncent d'autres perspectives et le cheminement se poursuit jusqu'au bas verger où déjà les oliviers s'affichent comme les piliers du jardin. Là, la serre n'occulte pas le paysage. Elle est comme une restanque avec du verre martelé. Au prochain tournant, un autre spectacle s'offre : la rocallie. Quelques combinaisons heureuses de



figuier de Barbarie et d'astéracées locales procurent une soudaine sensation d'exotisme. A ce niveau du jardin, une croisée de chemins rend la balade hésitante. Grâce à la transparence des spécimens de milieu désertique, l'entrevue de quelques oliviers aux troncs tortueux crée une nouvelle perspective. C'est l'une des deux terrasses consacrées aux ruches. Au printemps, lorsque l'herbe verdit et sort du sommeil, la douceur effleure nos pas. Au-dessus, un atelier ombragé tient lieu de mirador. D'ici, juste derrière les clochers de la Roque, un grand lointain s'offre à nos regards.

Tout en bas du jardin, les deux dernières terrasses s'affrontent pour faire naître le contraste. En effet, la vigne et sa platitude torréfiée par l'été s'est inclinée devant la majestueuse canopée toute en tendresse des noisetiers. S'arrêter un peu, le temps d'arpenter la rangée qui fait chemin entre les troncs, et les questions se pressent.

Héritage et succession

L'héritage du jardin est si fort ; cette véritable écologie appliquée ne peut que nous interpeller. Depuis la mort d'Elie Alexis, une association s'est donnée pour mission de maintenir l'équi-

libre du lieu. Un travail au quotidien qui s'assimilerait à de la dévotion. Lurette Alexis, l'épouse d'Elie et usufruitière des lieux, a dû concéder Les Rocailles à la mairie de Roquebrussanne par le biais d'un bail. Cette même commune ne semble pas s'intéresser à l'avenir du jardin. Le frère d'Elie, dont la propriété est mitoyenne et qui peut récupérer une partie des Rocailles, n'a jamais considéré comme fondée la pépétuation de ce patrimoine. Il a, par ailleurs, rompu tout dialogue et toute négociation avec les acteurs de l'association.

La présidente, Nicole Manera et Anaïs Maurin, l'unique jardinière officielle, s'emploient à encadrer une armada de bénévoles pour que cette œuvre perdure. Mais l'association résistera-t-elle aux conflits de personnes alors qu'il s'agit de tirer parti au mieux des richesses de ce jardin original pour qu'il fasse sens au quotidien dans notre monde d'aujourd'hui ?

Jean-Laurent Félixia

Le Jardin d'Elie est ouvert à la visite sur rendez-vous le jeudi et le dimanche matin.

Tél : 04 94 80 84 17/04 94 86 83 20 (heures repas) - Prix d'entrée : 20 F

Où trouver les plantes dont vous rêvez...

Comme vous, comme nous, ils aiment les plantes, ils les respectent. Mieux que vous et mieux que nous, ils les connaissent, les élèvent, les dorlotent jour après jour. Ces plantes ils sont allé les chercher, pour la plupart, dans leurs pays d'origine. Ils se sont voués à un type particulier de végétaux (plantes aromatiques, al-

pines, vivaces, bulbes, fougères, agrumes, plantes pour jardins secs, pour climat méditerranéen, etc.) et expérimentent leur adaptation à nos sols et nos climats. Ils travaillent patiemment pour nous offrir des plantes belles et saines, aptes à s'épanouir dans nos jardins ou dans nos vérandas.

BULB'ARGENCE

COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPÈCES BOTANIQUES ADAPTÉES
AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN

Catalogue 98/99 20 F ou 7 timbres
30300 FOURQUES Tél. 04 66 01 65 19



Pépiniériste Producteur de
PLANTES VIVACES

Les Coutets, rte de Ste Alvère
Creysse, 24100 Bergerac
Tél 05 53 57 62 15

Pépinière Filippi

PLANTES POUR JARDINS SECS

Plus de 1000 espèces et variétés

Catalogue 40 F
RN 113-34140 MEZE Tél : 04.67.43.88.69

Depuis 7 ans, nous distribuons

EXCLUSIVEMENT

les produits et outillages pour le
JARDINAGE BIOLOGIQUE

Expéditions sur toute la France. Tél 05 53 51 22 25

MAGELLAN 24290 La Chapelle Aubareil

PÉPINIERES BACHÈS

COLLECTION EXCEPTIONNELLE

D'AGRUMES

Mas Bachès 66500 EUS

Tél. : 04.68.96.42.91 Fax 04.68.05.25.75

AROMATIQUES - TROPICALES
46340 DEGAGNAC tél : 05.65.41.55.81

PLANTES A EPICES, ODOURANTES, TROPICALES,
AROMATIQUES, CONDIMENTAIRES, FRUITIERS TROPICAUX.

260 espèces et variétés à planter
dans votre jardin, serre ou véranda.

ET DECOUVREZ NOTRE GAMME :

**AROMATES, EPICES
ET CONDIMENTS**

Un grand choix de graines entières ou moulues
pour des saveurs nouvelles ou à redécouvrir

Vente par correspondance :
Nos deux catalogues contre 5 timbres.

LEWISIA JEAN-LOUIS LATIL,
Pépiniériste Producteur
de PLANTES ALPINES

Le Maupas
05500 Lazer
Tel 0492651842

Pépinières du
Mas de Quinty

Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes
VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Catalogue 25 F
30440 Roquedur Tél. 04 67 82 45 31 Fax 04 67 82 49 60

Spécialisés dans les plantes de climat doux
les Etablissements Hodnik

vous proposent un très large choix
de plantes exotiques peu communes
Catalogue illustré contre 30 F en timbres. VPC
Le Bourg 46700 St Maurice-sur-Fessard
Tel 02 38 97 84 59 (le soir) Fax 02 38 97 89 39

Pépinière de la Fou

Plantes méditerranéennes et de collection

Collection nationale de sauges

Catalogue 5 timbres
83220 LE PRADET Tél : 04.94.75.35.45

Le Monde des Fougères

FOUGERES

PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION

vente par correspondance

PEPINIERES DES PIN'S - RD 2085

06330 ROQUEFORT-LES PIN'S

Tél. (33) 04 93 77 63 38 - FAX (33) 04 93 77 61 71

AU NORD DE LA LOIRE

L'automne a démarré dans la fraîcheur, puis après quelques jours de beau temps, c'est la pluie qui a repris, presque sans interruption. Profitons-en pour réfléchir un peu à un nouvel agencement du jardin.

UNE GIROFLÉE POUR L'HIVER

Vous avez de grandes chances de trouver une de ces giroflées dites d'hiver dans votre jardinerie ou chez votre fleuriste préféré : elles sont en effet redevenues à la mode, après avoir failli disparaître. Leur parfum et leurs coloris d'un autre temps expliquent leur regain. Ces giroflées sont obtenues par semis en plein été, puis rempotées. Elles peuvent orner une véranda ou une cuisine peu chauffées mais bien éclairées. Un balcon protégé du froid est parfait également. Arrosez tous les deux jours, sans exagérer, et ajoutez un peu d'engrais pour éviter que le feuillage ne jaunisse. Le marc de café ou de thé récupéré est aussi un excellent engrais. Le parfum de ces giroflées est spectaculaire. Plus suave et sucré que celui des ravenelles, il évoque l'Orient.



DES PRIMEVÈRES PARFUMÉES

Dites oreilles d'ours ou auricules, et vous serez mieux compris des spécialistes. C'est en effet sous ce nom que ces primevères à feuillage charnu sont connues et vendues (par Monique Dronez par exemple, au 03 29 51 47 19). Issues de croisements complexes à partir de quelques primevères montagnardes, elles sont rustiques mais n'apprécient pas l'excès d'eau. Autant dire qu'il s'agit de plantes pour pot remarquables, car même si vous oubliez de les arroser en été, elles reprennent vie en automne et ne manquent pas de fleur au printemps. Cette floraison est un peu raide mais très odorante : on peut évoquer la fleur d'oranger sans exagérer.

Attention : le feutrage blanc qui parsème parfois les pétales ou le feuillage n'est pas le signal d'une maladie mais un état normal.



ROSIERS ET ARBUSTES

Non, la photo ci-dessus n'est pas un montage ni un gag. Ce n'est pas non plus un nouveau cornouiller mutant, à floraison spectaculaire, mais tout simplement... l'effet du hasard. Un rosier s'est semé spontanément non loin d'un cornouiller panaché, et a glissé ses branches parmi ce dernier. Il s'agit probablement d'un Neige d'avril, rosier grimpant précoce et généreux, dont les fruits attirent les oiseaux qui jouent ensuite les semeurs occasionnels. Devant le résultat, on se prend à vouloir recréer de telles scènes. Pourquoi pas ? Le rosier n'est-il pas un arbuste et, comme tel, sujet à se mélanger avec ses confrères. Certes, l'association entre rosier et plantes vivaces est souvent convaincante, quoiqu'elle fasse un peu trop jardin anglais à nos yeux.

Le mariage avec les graminées est essayé depuis quelques années et mérite le détour, surtout quand les rosiers ont des fleurs simples, à coloris vifs. Le paysagiste Eric Ossart s'y est essayé avec succès à Blois, Chaumont, puis Cordes. Lançons maintenant le couple rosier et arbuste, qu'il soit persistant ou caduc.

Les avantages ne manquent pas : on plante tout le monde une fois pour toutes, soit en automne soit au printemps. En plantant large, comme nous le conseillons plus loin, on réalise de sérieuses économies. Les volumes généreux assurent le spectacle pendant toute la belle saison. On se rapproche du jardin presque sans entretien dont nous rêvons tous.

Pour réussir ce type de plantation, il est préférable de partir avec du neuf plutôt que d'intercaler des nouveaux venus dans une plantation existante :

- plantez large, en laissant au moins 60 à 80 cm entre les rosiers et les autres arbustes. La première année, vous pouvez combler les vides avec des fleurs annuelles champêtres comme les lavateras ou les cosmos.
- taillez tout le monde assez court, de façon à renforcer les masses. Cette taille aura lieu en mars pour ceux qui fleurissent en été, comme les céanothes ou les lavateras arbustives ; en juin pour ceux qui viennent de fleurir comme les genêts ou les deutzias.
- paillez les arbustes avec du compost ou des tontes de gazon en juin. Les rosiers resteront avec la terre nue car ils n'aiment pas toujours le paillage. Grattez à leur pied avec une griffe pour émietter la terre en surface. Nourrissez tout le monde chaque printemps.
- faites une chasse impitoyable aux liers dès la première année.

AVEC QUELS ARBUSTES ASSOCIER VOS ROSIERS

Apprécier pour leur floraison estivale d'un joli bleu, le pétrosia et le caryopteris semblent aller d'eux-mêmes, mais ce n'est peut-être pas la bonne astuce car ils sont soit très généreux, siils se plaisent, soit insignifiants dans le cas contraire, pas si rare que cela. Nous préconisons plutôt des arbustes à feuillage décoratif, pour jouer aux écrins de qualité.

ARBUSTES CONSEILLES

- Les cornouillers panachés d'argent ou d'or sont parfaits, à condition de les tenir trapus par quelques coups de cisaille en mai et en juillet.
- Le seringat doré permet des contrastes sympathiques avec des roses tendres et des mauves. Mais évitez-lui le soleil de l'après-midi qui navre ses feuilles délicates.
- Les berbéries naines pourpres permettent des contrastes vigoureux. Ne pas en abuser.
- Les spirées offrent de multiples occasions, soit celles à feuillage fin et floraison printanière (Little Princess) ; ou celles d'été, bien panachées, comme Goldflame.
- Les ionceras à petit feuillage sont amusants car on peut les tailler comme du buis, avec plus de rapidité dans le résultat. Leur cousin panaché de jaune, Baggesen's Gold, calera visuellement des rosiers dégarnis du pied, mais on le laissera libre et un peu ébouriffé.

CEUX A EVITER

- Les arbustes persistants au port en boule et sans grand attrait comme la plupart des rhododendrons, les aucubas ou les fusains du Japon, à moins qu'ils soient panachés.
- Les weigelas panachés, trop raides pour servir d'écrins.
- Les arbustes vigoureux, comme les buddléias. Ce sont des mange-lumières.

Les physalis sont pleins de ressources

Avec les asclépiades, les pivoines, les acanthes et les anémones du Japon, les amours en cage figurent parmi les plantes vivaces que l'on retrouve le plus volontiers dans les jardins abandonnés depuis longtemps. C'est assez dire leur solidité. Avec les derniers, appelés botaniquement physalis, cela confine presque à la mauvaise herbe. Ils adorent les endroits anciennement cultivés, les vieux potagers par exemple, et étendent leurs rhizomes dans tous les sens. À la fin, les touffes finissent par se déplacer, abandonnant un coin pour un autre, comme si elles étaient vivantes. A voir leur vigueur, on imagine que dans le but de trouver toujours plus d'éléments nu-

trifis. Si une voisine vous en propose, n'hésitez pas mais replantez tout de suite ces macaronis car ils séchent vite. Sinon, attendez le printemps pour mettre en place des godets, car le physalis partage avec l'asclépiade une certaine propension à disparaître pendant l'hiver. Le physalis sera à son aise dans toute bonne terre, à une exposition lui assurant au moins 4 heures de soleil par jour. Espacez les godets ou les plants de 30 cm en tous sens. La végétation démarre tard, parfois seulement en mai. La floraison a lieu en juillet-août et les fruits se forment en septembre. Si vous avez coupé les tiges en octobre, posez-les par terre, au pied d'un mur exposé au nord. En une semaine, les bactéries auront digéré le



parchemin coloré, mettant en évidence les cerises dans une cage ajourée du plus bel effet.

ET SI ON FLEURISSAIT LE PAS DE LA PORTE

Les jardiniers sont ainsi faits qu'ils préfèrent bien souvent mettre en chantier le fond du jardin avant de se préoccuper de l'endroit le plus stratégique, celui où ils passent dix fois par jour, et où la moindre fleur réjouit l'œil continuellement.

Prenez donc une sage décision en mettant sur pied l'opération "Sauvons le pas de la porte". La famille se joindra à vous si vous le présentez comme un jeu : ce printemps, on se la joue Tout en bleu, ou bien Parfum en avant toute... Regardez ce qui peut rester en place, les arbustes ou le vieux genévrier qu'une taille légère suffira à transformer.

Généralement, la terre est infectée près de la maison, suite aux innombrables bouleversements. Pas question d'y plonger la bêche pour attraper un tour de rein. Nous vous proposons de la jouer plus finement : récupérez du compost, la bonne terre du fossé, ou encore un brave sac de terreau amélioré avec le crottin que l'aïné rapporte du manège. Réhaussez le niveau du sol de 15 à 18 cm (il faut pouvoir plonger la main). Pour qu'il ne s'effondre pas sur le bord, disposez des planches, qui disparaîtront sous les myosotis. Justement, que planter en ce moment ? Outre les myosotis, qui durent longtemps, misez sur des vivaces à joli feuillage : les ajugas, les lamiums, les oeillets mignardises.

Plantez serré, tous les 20 cm, en vous moquant des accords de couleurs. Et ajoutez des petits bulbes, narcisses botaniques et scilles. Rien de monumental pour que, lorsque la floraison cesse, vous n'ayez pas le spectacle désolants de poireaux jaunissants. Et finissez avec quelques plantes aromatiques, comme une sauge tricolore ou un groupe de ciboulettes.

SEMEZ LES POIS DE SENTEUR

Si, comme nous, vous adorez les pois de senteur, leurs fleurs gracieuses si doucement parfumées, préparez-vous pour semer. A dire vrai, il faut peu de chose : une terrine ou un bac à poisson en polystyrène, ou encore des godets suffisent.

Remplissez avec du terreau habituel. Disposez les graines tous les 5 cm, ou à 3 par godet, et en les enterrant d'un centimètre environ. Placez dans une serre non chauffée, ou encore sous châssis. Il faut surtout éviter les grands froids qui bloquent la germination, car le pois de senteur lève dès que le temps se dégourdit. Certains jardiniers grattent l'écorce des graines pour les faire lever plus vite, ou encore les font tremper durant une nuit. Notre expérience prouve qu'en cette saison, il suffit d'attendre un peu pour obtenir le même résultat, d'autant que l'on a du temps devant soi. Les pois de senteur seront à peine plus hauts que 5 cm en mars, mais si vous retournez le godet, vous serez surpris devant la taille des racines. En mettant en place dès la mi-mars, vous verrez la végétation se développer vigoureusement, et les fleurs apparaîtront en mai.

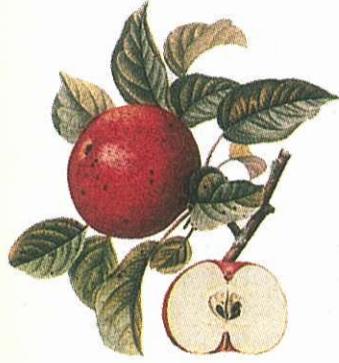
LES SOINS
QUI CHANGENT TOUT

• **Fin octobre** : cueillette des fruits, même si les pommes sont de maturité tardive.

• **Début novembre** : au moment de la chute des feuilles, faire une pulvérisation de bouillie bordelaise, afin de désinfecter, et de minimiser les risques ultérieurs de chancre et de tavelure. S'il fallait ne pratiquer qu'un soin, ce serait celui-là. Ramassez les feuilles mortes et entassez-les au compost ou brûlez-les.

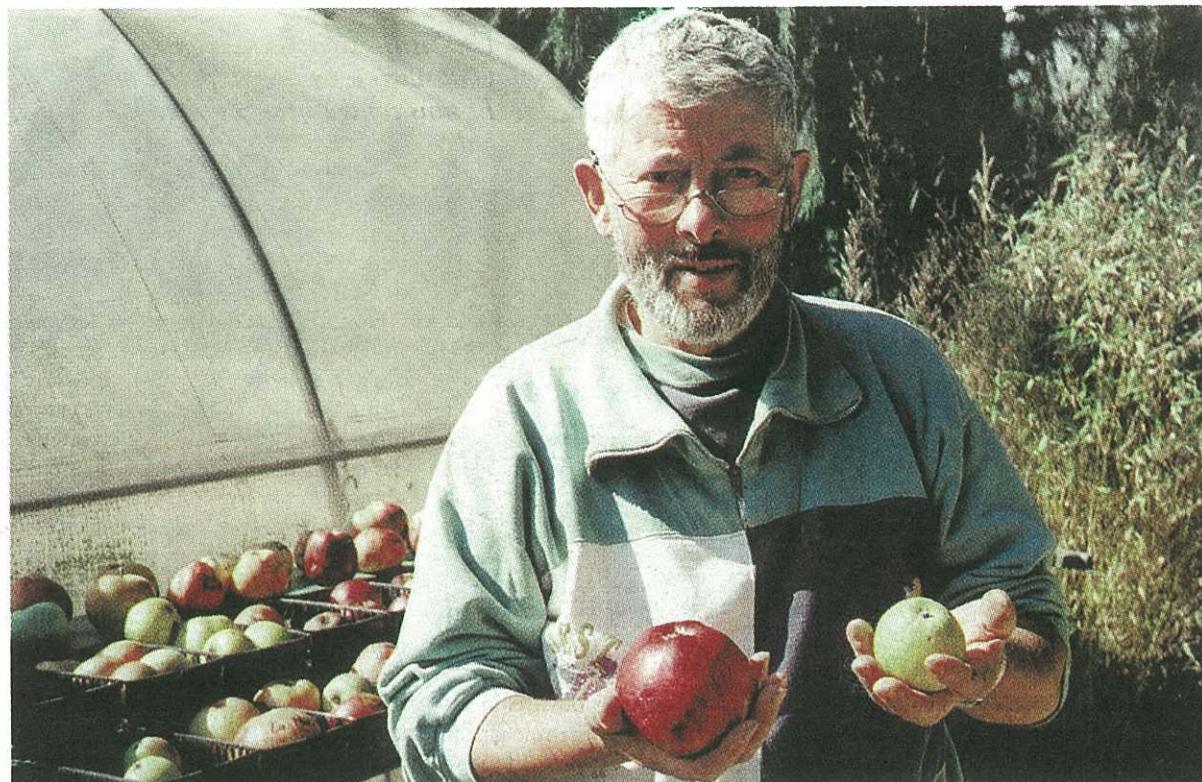
• **Janvier-février** : effectuer un traitement d'hiver, pour éliminer les œufs de parasites, ainsi qu'une pulvérisation d'anti-mousse, si nécessaire.

• **Mars** : pulvériser à nouveau de la bouillie bordelaise, avant le débourrement, c'est-à-dire le démarrage de la végétation.



• **Mai** : quand les fruits commencent à se former, surveiller les attaques de pucerons. Une invasion aurait pour effet de bloquer la végétation, et de réduire considérablement la végétation de l'année suivante. Commencer les éclaircissages. Derrière ce terme se cache une opération très simple mais du genre crève-coeur : il faut en effet enlever la moitié ou plus des fruits formés, pour favoriser le grossissement et l'obtention de belles pommes. Par ailleurs, en réduisant l'effort pour l'arbre, on évite l'épuisement et l'alternance : une année bonne, la suivante mauvaise.

• **Juillet-août** : éventuels traitements contre la tavelure, quand les fruits sont encore petits. Renouveler l'éclaircissement.



LE ROI DES POMMES

La maison, fondée en 1851, est dans la famille Coulon depuis 1924, et fait la part belle aux arbres fruitiers, et notamment aux pommiers, avec 300 variétés de pommes à couteau, et 10 variétés de pommes à cidre. Ici, les pommes se doivent d'être bonnes et belles et, ce qui ne gâte rien, de porter un joli nom, d'avoir une histoire, bref un statut de pommes du monde. Et Bernard Coulon d'entamer la liste de celles qu'il aime, qu'il préfère, qu'il a beaucoup aimé. Il les aime toutes, ça se voit dans ses yeux, quand il en parle : la pomme d'Api, sans doute la plus ancienne, puisque les Romains déjà en croquaient ; la Gueule de Mouton ou la Museau de Boeuf, aux noms plus évocateurs pourtant que leurs formes ; la Reinette Cul Creux, et elle l'a en effet ; la Court Pendu... à cause de sa petite queue, et toutes ces miss des régions couronnées : Reinette de Rouen, Reinette de Bretagne... ou Belle de Ponchartrain. Et la Golden donc, tant décriée ! Elle est pourtant de vieille souche, puisque plus que centenaire.

« Une pomme est ancienne, précise Bernard, dès lors qu'elle a été cultivée très longtemps sur un même terroir, même si elle n'y est pas née. Certaines

sont connues depuis deux ou trois siècles, d'autres ne sont que centenaires. Mais il y a aussi de très bonnes pommes modernes. La Cox Orange, l'Idared sont très bien ». Je vous avais dit qu'il les aimait toutes !

« Il faut savoir si l'on cherche une pomme précoce ou une pomme tardive. Car il y a des pommes pour les douze mois de l'année. Une pomme précoce, à maturité de mi-juillet à mi-août est très bonne, acidulée et rafraîchissante, parfaite pour l'été, avec une bonne proportion de sucre et d'acidité. Mais ce n'est pas une pomme de garde. Elle ne tient qu'une semaine, voire deux. Citrons l'Astrakan Rouge ou la Calville d'Août, douce et sucrée, parfaite pour la compote, ou encore la Madeleine, mûre à la Sainte-Madeleine, fin juillet... »

Viennent ensuite les semi-précoce, avec de belles costaudes comme la Calville rouge cœur de boeuf, la Grand Alexandre ou la Peasgood, plus goûte encore, et puis la fameuse Reine des Reinettes, plus petite. Ces pommes de demi-saison se gardent jusqu'à fin octobre, novembre. Après, elles perdent en saveur ». Voilà bien l'exigence de l'esthète car, tout de même, une Reine des Reinettes de son jardin en

mars est autrement plus douce au plaisir qu'une grosse pomme trop rouge de supermarché. Mais revenons au mois de novembre : « A ce moment-là, le relais est assuré par les pommes à maturité dite normale, qui se conserveront bien jusqu'à fin décembre, janvier, comme la Bénédicte, ou la Bon Père qui est excellente avec une tartine de beurre doux ». Il donne envie de goûter à toutes les pommes, genre loir, juste pour voir comme c'est bon.

« Arrivent enfin les vraies pommes de garde, à maturité tardive, à partir de décembre, qui peuvent se conserver jusqu'en juin, juillet. La pomme De l'Est en fait partie, et elle est très goûteuse ; la Travers aussi, la Reinette Grand-mère ; la Reinette Clochard ; la Reinette du Mans ; la Belle Fille, une pomme très croquante, très bonne. C'est une des plus résistantes : même cueillie après une première gelée, elle peut se garder jusqu'en mai ».

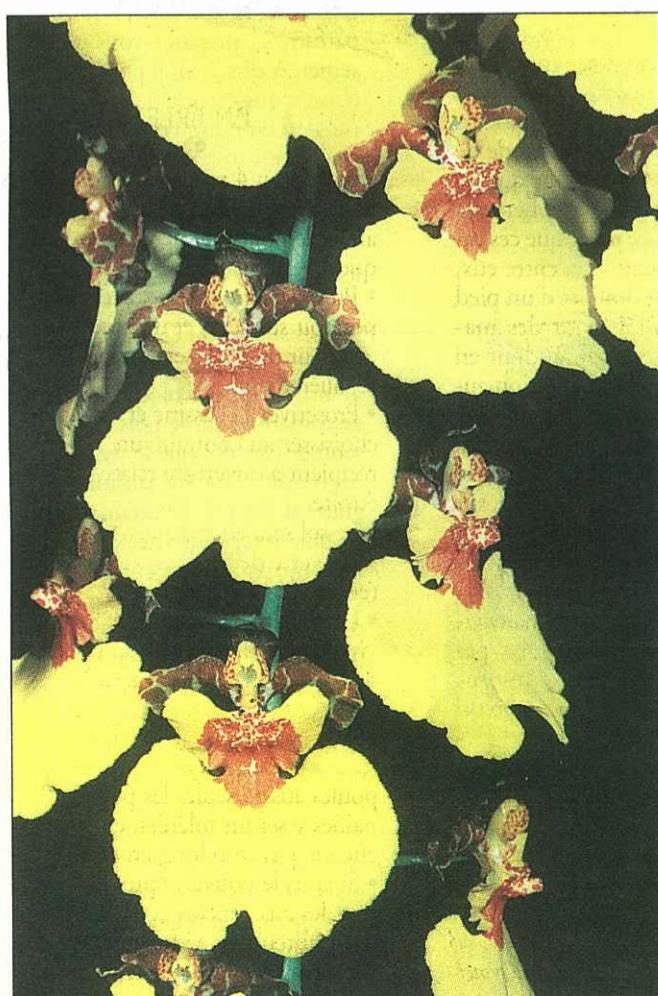
Précisons pourtant que la durée de conservation dépend aussi beaucoup de la qualité du lieu de conservation : « entreposer dans de mauvaises conditions peut réduire d'un bon mois la consommation des pommes. Pour bien faire, il faut cueillir les pommes toujours avant maturité. Ensuite, un cellier frais

et obscur conviendra à les conserver. Dans l'idéal, il faut que ce soit légèrement ventilé, qu'il y ait une légère hygrométrie, un peu, mais pas trop ». Mais attention aux grosses pommes qui ont tendance à se garder moins longtemps que les pommes petites et moyennes : plus la pomme tient au ventre, moins elle tient au fruitier (proverbe anonyme).

Il est bel et bien une pomme pour chacun, à chaque instant. Il est aussi un pommier pour chaque situation : « la demi-tige et la haute tige donnent des arbres de plein vent, plutôt pour les grands jardins. La demi-tige est la forme la plus plantée : les premières branches sont basses, ce qui rend la cueillette plus facile, tout en laissant aisément passer un tracteur tondeuse à son pied. Cette forme requiert une taille moins régulière qu'un fuseau par exemple, voire pas de taille du tout. Les fuseaux, ainsi que les quenouilles sont recommandés pour les jardins plus moyens, et les arbres en espaliers, pour les petits espaces. »

Nadia de Kermel

Pépinières d'Alençon : Bernard Coulon, 35, rue de la Demi-Lune, 61 000 Alençon.



Marcel Lecoufle

ORCHIDÉES

AU PROGRAMME DE L'HIVER

WEEK-ENDS
DES AMATEURS D'ORCHIDÉES

Les 20 - 21 - 22 et 27 - 28 - 29
NOVEMBRE 1998

Entrée libre de 10 heures à 19 heures

(Comment cultiver une orchidée,
cours de rempotage,
jeu-concours, Prix «Marcel Lecoufle»,
nombreuses promotions...)

LA VANILLE,
UNE ORCHIDÉE EXCEPTIONNELLE

Les 11 - 12 - 13 DÉCEMBRE 1998

Entrée libre de 10 heures à 19 heures

Dans un nouveau décor, vous pourrez découvrir toute l'histoire de la vanille.

(Nombreuses surprises et idées pour vos cadeaux de fin d'année).

Marcel Lecoufle

5, rue de Paris - 94470 BOISSY ST LEGER

Tél. : 01 45 95 25 25 - Fax 01 45 98 34 19

LES GROSSES BETISES
A NE PAS COMMETTRE

• Planter trop profond. Mettre du fumier ou de l'engrais directement au contact des racines : elles risquent de pourrir. En revanche, on peut très bien épandre du compost dès le printemps pour conserver l'humidité.

• Oublier d'arroser les jeunes arbres. La concurrence des mauvaises herbes est redoutable.

• Laisser un collier métallique ou même plastique serré autour du tronc : c'est l'étranglement assuré.

• Donner une alimentation trop riche en azote, et planter en zones trop humides, tel un bord de rivière : deux raisons de favoriser les chancres.

• Traiter pendant la floraison (pensez aux abeilles) et par forte chaleur encore, mettre de la glu directement sur l'écorce.

DES COQS ANTI VIPERES

Promenez-vous en banlieue parisienne et ouvrez l'œil. Vous apercevez peut-être, ici et là, des poules naines en liberté dans les jardins. Nostalgie, curiosité, envie invoulée de retour à la nature, goût de l'insolite, mode... certains jardiniers de banlieue adoptent des poules naines comme d'autres un chat. Poules et jardins ne font pas, à première vue, bon ménage. J'ai voulu en avoir le cœur net. C'est pourquoi, un beau jour, j'ai sonné à la grille de Mme Rivier, à Barbizon. De la rue, on aperçoit souvent un coq nain, perché sur le rebord de la fenêtre de la chambre des enfants : « Il utilise le bouleau tout proche comme un escalier. En volantant de branches en branches, il arrive ainsi à ses fins. Il sait que l'endroit, orienté plein sud, est tout chaud l'après-midi et que la fenêtre s'ouvre parfois. Rien de plus agréable que de se laisser gratter la tête par une petite main potelée. Il ferme alors les yeux, sans chercher à s'envelopper le moins du monde. On s'attendrait presque à le voir ronronner. Bien sûr, il a été habitué tout jeune à la présence humaine. Curieux comme une vieille chouette, il essaie souvent de rentrer dans la maison. Cap sur la cheminée, où la cendre l'attire plus que tout. Il ne fait aucun dégât, à part quelques traces de pas... et des crottes ! Alors je limite son temps de présence au salon. Sinon, je crois qu'il élierait volontiers domicile sur le dos du canapé, juste là où le soleil tape tout l'après-midi... »

J'ai adopté ces coqs car nous avions des vipères. L'endroit est proche de la



forêt et, en été, les vipères sortaient des bois pour chercher de l'eau. J'étais tout le temps sur mes gardes : les enfants et moi marchons souvent pieds nus. Un voisin m'a dit que les poules éloignaient définitivement les vipères. Les coqs, qui ont des ergots comme des dagues, sont capables de tuer les vipères. J'ai donc pris trois poussins nains, que des amis nous ont donnés (il s'est avéré que c'était des coqs). Depuis, il y a de cela sept ans, je n'ai jamais revu une vipère dans mon jardin ! Le jardin mesure 3 000 m² et les coqs s'y ébattent en liberté toute la journée. Je ne peux dire qu'ils font beaucoup de dégâts. Après une période de quelques mois d'adaptation, où je les retrouvais quelques fois chez le voisin, ils ont compris que leur territoire était ici, et pas au-delà de la clôture. Les premiers mois, j'ai tout de même coupé le bout des plumes d'une aile, à chacun, pour les empêcher de partir trop loin. De-

puis, les plumes ont repoussé et je n'y touche plus. Ils débarrassent le jardin des limaces et des escargots. Je leur donne du mélange de graines pour basse-cour qui suffit à leur fournir les minéraux et les vitamines dont ils ont besoin. Ils ne grattent donc pas les massifs, ni même la pelouse. Mais je n'ai pas de potager. Je pense qu'il faudrait que je protège mes semis si j'en avais. Ces bêtes aiment surtout se rouler dans les aiguilles qui jonchent le sol sous les pins et dans la terre poudreuse des allées, pour se débarrasser des parasites, comme le font les moineaux.

Ce sont des animaux beaucoup moins stupides qu'on a l'habitude de le dire. En tout cas, ils font preuve d'une mémoire étonnante : à l'âge de deux ans, ils ont été poursuivis et effrayés par des jeunes enfants qui cherchaient à les attraper. Depuis, ils essaient systématiquement d'attaquer les

Une utilisation imprévue des Gallinacées. Le jardin prend vie. Et sans contraintes excessives.

jeunes enfants. Ils ne peuvent pas vraiment leur faire de mal, mais je dois les rentrer quand des amis arrivent avec des tout petits !

Le seul réel problème, ce sont les voisins : ils n'apprécient pas d'être réveillés dès potron-minet, et nous devons enfermer les coqs chaque soir dans la remise, pour éviter qu'ils ne chantent dès quatre heures du matin. Heureusement, nous sommes ici dans une zone rurale. La présence de coqs n'est pas considérée comme indésirable. Mais nous devons nous montrer conciliants. Comme ce sont des animaux réglés sur le soleil, les volatiles savent, dès que la lumière baisse, qu'il faut rentrer. Ils connaissent aussi très bien le bruit du sac de graines... Comme ils craignent le froid et surtout l'humidité, je leur ouvre la porte de l'abri quand il pleut.

Je ne peux pas dire que je m'en occupe beaucoup : ce sont des animaux faciles à vivre. Ils apportent de la vie au jardin et m'ont définitivement débarrassé des vipères. Ils cohabitent sans problème avec le chat et le Yorkshire. Ce dernier, quand il s'ennuie, s'amuse à les poursuivre autour de la maison. Ce sont alors des battements d'ailes effrénés, des cris aigus, du gravier projeté partout, de la poussière soulevée, des plumes qui volent.

Cela dure 30 secondes, les coqs décollent lourdement et atterrissent sur la première branche basse à leur portée. Tout redéveloppe calme... »

Catherine Delvaux

JURISPRUDENCE : IL Y A DE L'AMBiance

Pour la cour d'appel de Bordeaux, le chant d'un coq qui s'exerce sans discontinuer à partir de quatre heures du matin constitue bien un trouble de voisinage... En outre, le caractère volontaire et personnel du trouble causé aux voisins a été considéré. Non seulement, le propriétaire du coq avait refusé de faire cesser le bruit, mais il avait aussi donné à l'animal le nom de Renato... en relation directe avec la vie personnelle des voisins qui ne cachaient pas leur homosexualité... (Cour d'appel de Bordeaux, 29 février 96).

L'ALIMENTATION DES POULES À L'ANCIENNE

Faire cuire maïs et pommes de terre ensemble jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent elles-mêmes. On y ajoute une petite quantité d'ortie pour activer l'appétit. La carotte est parfois prise crue par les poules, découpée en petits morceaux. La betterave blanche crue est un aliment très apprécié des poules, tout comme les choux. Ce dernier sera donné au moment de la mue, car il contient du soufre et du phosphore qui entrent dans la composition de la plume. La chicorée sauvage, le pissenlit et l'oseille plaisent également aux poules. L'oseille, en particulier, contient une certaine proportion de calcaire, ce qui augmente la dureté des œufs.

Catalogue Le Paysan, 1939

LES PETITS COINS-COINS

Avant d'adopter l'un de ces volatiles sympathiques, apprenez ce qui vous attend...



Il est des jardins somptueux, à l'architecture grandiose, aux dégradés fantastiques, aux roses sublimissimes..., mais desquels chats, chiens, et bêtes à plumes "poids lourds" sont impérativement proscrits, dans lesquels encore les enfants ne sont admis qu'en laisse, et les grands qu'après avoir chaussé des pompes de golf, pour ne pas décoller la moquette. Celui de Gisela Lafaye, dite Yéyé auprès des enfants, son jardin de canards est de ceux dont on ressort animé, et heureux, en se disant "C'est chouette la vie !". Figurez-vous un terrain au-delà des limites du raisonnable, sur lequel, il y a bien longtemps, poussa une maison. 6 500 m² en herbe, cela ne s'habille pas d'un coup de pelle ! Un chêne, au beau milieu de tout ça, ça fait un petit chêne, alors deux rosiers, pensez... Aussi, Gisela sema-t-elle, boutura, planta, déplanta et replanta, pour avoir autour de la maison et de la mare, un jardin généreux, où les vivaces et les rosiers s'emmèlent aux arbustes.


Gisela, maman canard.

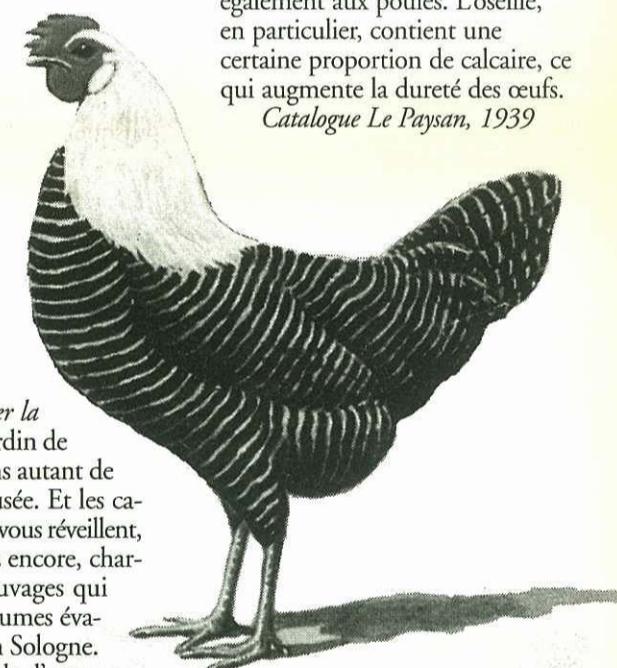
Et Gisela de rêver alors à un jardin plus animé, ses enfants ayant passé l'âge de tomber de vélo dans les plates-bandes. "Les canards ! J'ai pensé que cela ferait joli et plus vivant. J'ai commencé en achetant un couple de colverts au marché de l'Aigle." A vrai dire, ils étaient colverts dans leur tendre enfance, et sont devenus des Rouen, à l'âge adulte ! Oh, l'erreur est minime, le plumage des deux races est quasiment semblable. Le Rouen est plus lourd, voilà tout. "Il écrase mieux, précise Gisela, surtout les fleurs souples, qui se couchent facilement. Les valérianes, les polémoneuses sont des tapis à canards très recherchés..." C'est un fait : le canard d'ornement (ou considéré comme tel) écrase les fleurs de préférence à l'herbe (il en reste pourtant ici 5 800 m² !). Mais, "c'est

si tronçon, les petits... Et quand ils sont sur l'eau... de vrais bouchons !" Reste l'angoisse (mais, c'est la vie aussi) de s'apercevoir un beau matin qu'il manque un, deux ou plusieurs bouchons. "Le rat en a attrapé plus d'un, avant que nous ayons adopté un chat". Précisons qu'il est de meilleur ton de dire "le rat", plutôt que "les rats", pluralité véhiculant une image hautement négative. Le chagrin passe pourtant, tout passe (la vie, vous dis-je !), les canetons deviennent grands et forts, des papas, des mamans... "J'en ai eu jusqu'à 23". Gisela ne compte plus les nids d'ornement dans les plates-bandes, et encore moins les plantes un peu disparues : "les canards aiment bien goûter, un peu de tout, les plantes en pots, les fleurs, les choses aquatiques. Arracher les feuilles

les amuse, ou bien couper la tête des rosiers..." Un jardin de canards donne au moins autant de travail qu'un jardin-musée. Et les canards le savent bien, qui vous réveillent, alors que vous rêvassiez encore, charmé par des canards sauvages qui cancaisaient dans les brumes évanescantes d'un étang en Sologne. Le matin, tôt, les canards-d'ornement-de-jardin agressent de leurs becs exaspérés la poubelle qui renferme leurs graines. Car, ceux-là ont un mode de vie beaucoup plus sophistiqué que les canards sauvages : ils ont des heures ! Bon, et alors ? Est-ce parce que ces canards se reproduisent vite, entre eux, qu'ils apprécient le douillet d'un pied d'alchémille et qu'ils sont des maniaques de l'heure, qu'il faudrait en faire du pâché ? Je pose la question autrement : est-ce parce que Nounoune (la chienne Terre-Neuve de la maison, 55 kg après toilettage) aime s'aligner, aux premiers soleils de printemps, sur les jeunes jonquilles qui finiront par fleurir à ras de terre, qu'il faudrait en faire un autre pâché ?

Allons, un jardin que l'on souhaite vivant doit l'être pour tous et toutes, petits et gros, poilus, plumeux. C'est autrement plus drôle et touchant qu'un jardin dans lequel s'ébattent quelques rares pucerons survivants de bombardements à l'alphaméthrine. Néanmoins, vous l'aurez compris, un jardin de canards impose au jardinier d'avoir une qualité, et au moins celle-là : de l'humour !

Nadia de Kermel



EN BREF

- Avec 3 ou 4 poules et 1 coq, vous aurez de 300 à 400 œufs par an, et le poulailler ne mobilisera que 15 m².
- Prévoyez une cabane, avec un pondoir surélevé, et un abreuvoir extérieur où l'eau sera changée régulièrement.
- Proscrivez la bassine et choisissez au contraire un récipient à ouverture relativement étroite.
- Le sol sera en terre battue recouverte de paille souvent renouvelée.
- Les canards peuvent très bien vivre sans pièce d'eau. Un bout de pré leur suffit. Les canards adorent les limaces. Protégez cependant le potager de leurs incursions car ils grattent. Les poules aussi : seules les poules naines y seront tolérées, et encore, pas trop longtemps.
- Si vous le pouvez, faites bouger tous les ans l'enclos et la cabane pour obtenir un vide sanitaire, et permettre à l'herbe de repousser.

LES CACTUS A LA MONTAGNE



Commençons par quelques certitudes congénitales : les cactus sont des plantes de pays chauds et secs qui ne peuvent être cultivées qu'en pot - sauf dans quelques lieux très privilégiés - en alignement sur un balcon, au sec et bien à l'abri du froid. Par ailleurs, tout le monde sait que les cactus se suivent lorsqu'ils sont plantés dans un sol calcaire. La Nature (mes parents, pas les choux) m'a doté d'un esprit chagrin, tout aussi congénital que les certitudes précitées, je me méfie toujours du savoir universel et consensuel.

Ayant quelque formation en géologie, je me suis aperçu sur place, avec un grand étonnement, qu'il y a aussi du calcaire dans les sols américains et que les cactus, qui n'ont jamais lu les livres qui parlent d'eux, ont l'audace de prospérer là où ils ne devraient pas.

En ce qui concerne la résistance au froid, il est vrai que les cactées supportent mal les fortes gelées : j'ai pu voir dans le Dakota du sud (rassurez-vous, c'est la même chose dans le Dakota du Nord) des raquettes d'*Opuntia polyacantha* blessées par le gel après un hiver avec des pointes à -35 °C. Cette espèce poussait sur une crête balayée par le vent, sous couvert de conifères, en compagnie de *Coryphantha missouriensis* ! Quand verrons-nous ces espèces dans les jardins du Jura ?

Soyons sérieux

Il n'est pas question, bien sûr, de planter n'importe quel cactus n'importe où. Le drainage du sol est plus important que tout le reste : plus le sol sera

poreux, plus la résistance au froid sera élevée. Pour le reste, l'origine géographique et écologique des espèces à tester donne souvent de bons renseignements.

J'expérimente dans mon jardin des Alpes, à 700 m d'altitude, de nombreuses espèces que j'ai plantées sans aucune protection, soit dans du mélange à béton, soit dans 10 cm de gravier calcaire. Les hivers ne sont pas toujours très secs avec des nocturnes de -10 à -15 °C et de fréquentes alternances gel, dégel. Il faudra encore quelques années pour obtenir des données fiables, mais je peux d'ores et déjà conseiller à ceux qui voudraient se lancer dans l'aventure quelques espèces parmi les plus adaptables.

Les plus rustiques

C'est dans le genre *Opuntia* que l'on trouvera le plus grand nombre d'espèces à planter dans nos montagnes. Parmi elles, quatre sont insensibles à la combinaison froid-humidité et d'une rusticité à toutes épreuves :

- *Opuntia compressa*, plante prostrée de 10 à 15 cm de haut à raquettes arrondies et aplatis vert profond, presque sans épines et à fleurs généralement jaunes,

- *Opuntia polyacantha*, à développement horizontal de 10 à 30 cm de haut, à raquettes glauques couvertes de longues épines exhibant une spectaculaire floraison jaune vif au printemps (il existe aussi de rares formes à fleurs rouges ou orange),

- *Opuntia macrorhiza*, à grandes raquettes de 20 à 40 cm de hauteur, à floraison jaune,

- *Opuntia fragilis* (le cactus patate), ne dépassant guère 10 cm, à petites raquettes renflées se détachant en été pour s'enraciner à proximité, et ne fleurissant quasiment jamais.

Cette année, nous avons osé tenter ces espèces au jardin alpin du Col du Lautaret, à 2 100 m d'altitude ! À suivre...

Quelques autres plantes sans problème

De nombreuses espèces conviennent à peu près partout en France, à condition de disposer d'un sol très drainant. Parmi les oponces à développement horizontal, la plupart des espèces originaires du Sud des USA peuvent être tentées, plus, très certainement, quelques mexicaines ; citons notamment *Opuntia arenaria*, *O. clavata*, *O. heacockae*, *O. phaeantha*...

Chez les arborescentes, *Opuntia imbricata* (100-200 cm), *O. viridiflora* (60-80 cm) et *O. spinosior* (100-300 cm)

sont de culture facile, sauf, peut-être, dans les régions où la neige, trop abondante, peut casser les plantes.

Certains échinocereus sont également tout à fait rustiques. Nous citerons *Echinocereus chloranthus*, *E. coccineus*, *E. engelmanii*, *E. reichenbachii*, *E. triglochidiatus* et *E. viridiflorus* pour les débutants. Il s'agit là de plantes pour rocailles sèches.

Coryphantha missouriensis et *C. vivipara* sont d'une rusticité à toutes épreuves à condition d'éviter les excès d'humidité hivernale, d'où l'importance du drainage. À essayer sous des conifères.

Quelques conseils

Cultivez vos cactus sur des bordures surélevées avec une couverture de 5 à 10 cm de gravier, ne serait-ce que pour limiter la prolifération des mauvaises herbes - le désherbage manuel autour de ces douloureux épineux est à réserv-

ver à ceux d'entre vous qui attachent de l'importance à leur karma !

Les cactées achetées à des producteurs de la Côte d'Azur ne sont pas habituées au gel, ce n'est pas de la faute de leurs géniteurs. Préférez, un achat et une plantation au printemps pour que la plante ait le temps de s'habituer à son nouvel élément. L'idéal serait de démarquer chez vous chaque espèce à partir de graines.

Les cactomanes européens traitent souvent leurs protégées comme des pestiférées en les isolant consciencieusement de tout autre végétal. Dans la nature, les cactus poussent très souvent au milieu d'autres plantes et il n'est pas interdit, bien au contraire, de planter des oponces en association avec des plantes vivaces de terrain sec.

À vos cactus ! Et faites-nous part de vos expériences, bonnes ou mauvaises.

Jean-Louis Latil
Pépinière Lewisia, 05300 Lazer

LES PIQUÉS DE LA ROSE IMPLIQUÉS DANS UNE RECHERCHE DE PIQUERNITÉ

Ca mijotait depuis longtemps. Ça mijotait ferme. Et puis tout d'un coup, en septembre, on avait tout : le rosier, le nom, le distributeur, tout !

... Bon, j'en vois au fond qui ne suivent pas, je reprends du début : A Quévert, aimable commune rurale des Côtes d'Armor, un maire inventif "crée du patrimoine" (que celui qui a dit "pas cher" se dénonce) en faisant naître le Courtial des Senteurs, jardin consacré aux plantes parfumées, dont 500 variétés de roses. Grand fédérateur, Louis Martin, le maire en question, embauche les acharnés qu'il repère le nez dans les roses plus de trois fois par semaine... et ça donne l'association des Piqués de la Rose (*Grand Clos 22100 Quévert Tél. 02 96 39 99 42*), comme il avait déjà lancé les Mordus de la Pomme ou les Compagnons du Bouton d'or. Bref, son humour poétique ne le cède en rien à son sens de l'organisation efficace.

Drôle de personnage en vérité : Louis Martin parle comme une mitraillette - et vous exécute d'un regard si vous

n'avez pas compris, enregistré, mémosé dans la seconde - mais on aimeraient souvent noter ce qu'il raconte tant ça peut être plein de drôlerie, de poésie, de tendresse, d'érudition... Il a des brusqueries déconcertantes, des raideurs quasi militaires, mais l'art de provoquer la rencontre entre des gens et des idées délicieuses, comme faire créer par le jardinier des bébés roses, hybridations inédites qui seront dédiées et offertes à chaque nouvelle-née de la commune, chacune ayant ainsi une rose unique qui portera son nom. Ça, c'est Louis Martin. Engeuler les gamins qui piétinent les pelouses, mais faire planter des petits fruits le long des chemins communaux afin qu'ils puissent grappiller, c'est aussi Louis Martin.

Quand on ne l'aime pas, on le trouve détestable. Mais j'imagine que même lorsqu'on le déteste, on se laisse un brin séduire... comment faire autrement ? C'est à ce peu commun personnage que les Piqués de la Rose doivent leur existence, et quelques soutiens.

Pour l'en remercier, nous ne pouvions ni lui offrir des fleurs, ni lui en lancer

; restait la possibilité de lui en dédier. Là intervient le rosieriste Michel Adam, sans la complicité de qui rien n'aurait été possible : il crée un jour un joli polyantha jaune ambré nuancé de rose, doté d'un parfum fruité et du superbe feuillage qui "signent" la plupart de ses obtentions, et nous le propose.

Grand branle-bas dans les cervelles des Piqués pour lui trouver un nom. Et c'est la présidente (on a le sens de la hiérarchie aux Piqués !) qui accouche de 'Martin des Senteurs', double allusion à Louis Martin et au Courtial des Senteurs (je précise pour les trois qui jouent aux billes là-bas au fond). Donc, je résume : baptême à Quévert le 12 septembre 98 de 'Martin des Senteurs', Polyantha. Papa : Michel Adam ; géniteurs : 'Lucia' et 'Annie Beaufay' (non, elles ne sont pas passées !) ; parrain et marraine : Louis Martin et Madame... La piquernité seule nous restait, nous l'assumons vaillamment.

Nicole Delvalleé

P.S. : Martin des Senteurs part déjà à la conquête du vaste monde, sous la houlette de NIRP, distributeur.

PEPINIÈRES DE MONTI

SPECIALISTE
Agrumes, Palmiers,
Plantes méditerranéennes

TOUT POUR LE JARDIN
Arbres et arbustes, Fruitières,
Plantes d'appartement,
Poteaux fleuris, Terreaux,
Engrâis, Poteries, etc.

Sortie autoroute MENTON - Tél. 04.93.28.38.70 - Fax 04.93.35.30.55

les Pépinières CASTELLARI

Spécialiste de plante de grande taille
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

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

Pépinières de Gaudissart
Pépinières Générales
et Crédit de Parcs et Jardins

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

Une gamme de professionnels :
FERTI PLANT, FERTI PRO, CV 50
FERTI PRO, FERTI MIX, FERTI GRAP
FERTI PRIM, FERTI MIX, FERTI GRAP

FERTI CONCEPT
NATURELLEMENT

LES GARANTIES D'UN FABRICANT :
ACCUEIL, CONSEILS, STOCKS,
LIVRAISONS, SERVICES...

Tél. 04 94 78 21 88
Fax 04 94 78 24 42

Consultez nous pour obtenir l'adresse de votre distributeur le plus proche

la Jardinerie "Rayon Vert"

Tél. 04 93 21 13 00

6 000 m² d'exposition-vente : arbres, plantes
Vente directe aux Particuliers et aux Professionnels
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h non stop
191, Route de Grenoble, RN 202 - 06200 Nice
(en face de la Régie Renault)

GAZON EN PLAQUE
à partir de 22 F16 le m² sur commande

BOUVOT LOCATIONS
LA MOTOCULTURE POUR

Agent
Yvan BEAL - ISEKI

VENTE NEUF - LOCATIONS
REPARATIONS TOUTES MARQUES

Tél. 04 94 68 56 54 - Fax 04 94 47 15 93
Z.I. Pont de Lorgues - DRAGUIGNAN

Les potagers du XXI^e siècle



A L'ECOLE DU POTAGER

On a un peu trop oublié que l'agronomie moderne est née dans un potager, quand Olivier de Serres y a cultivé du blé, et observé qu'un seul grain y donnait dix fois plus que dans ses champs. Mais le potager n'est pas seulement un lieu d'intensification de la culture, il est aussi l'expression de la culture, au sens large, c'est-à-dire de notre relation aux autres.

La preuve, rien ne vaut un carré de légumes pour faire causer entre eux le patron et le SDF. Et ce n'est pas un hasard si les potagers servent actuellement de support à des opérations d'insertion sociale. Même si l'on peut (et doit) être critique vis-à-vis de leur déroulement, l'impact est indéniable et très souvent positif. Installer un potager en plein Paris ne pouvait pas non plus nous laisser indifférents. Et comme nous trouvons que les bons exemples sont faits pour être décryptés, nous sommes allés demander ses secrets au chef jardinier du plus beau potager du monde, celui de Villandry.

Un peu plus d'un tiers des Français cultivent des légumes, dont un tiers encore sur la majeure partie de leur jardin. Même si les cadres et les professions libérales sont moins attirés par la perspective des rangs de poireaux, ils sont compensés par les classes moyennes qui, crise oblige, voient dans le potager un approvisionnement en légumes à bon compte. Un constat global, largement disséminé par les magazines ou les télés qui parlent de "vague verte" à chaque printemps, mais qui cache des disparités énormes. Et surtout, il masque une mutation en profondeur comme on n'en a pas connu depuis un siècle : c'est bien simple, le potager tel que nous l'avons connu vit peut-être ses derniers soubresauts. Mais c'est pour mieux renaître, sous des formes nettement plus jubilatoires.

De quel droit en effet le potager se rait-il à jamais un simple regroupement de légumes. D'ailleurs, qu'y a-t-il de commun entre un Carré de Villandry, une photo de potager bourré de fleurs, à la mode anglaise, dans un reportage sur papier glacé, et un potager repéré de haut en frôlant du TGV une banlieue ouvrière ? C'est encore pire si l'on doit comparer un potager campagnard, dopé au vrai fumier, sur fond de valon brumeux, et un mouchoir de poche niché sur un balcon balayé par l'ozone urbain. Selon les tempéraments, on peut trouver cette diversité très naturelle, voire stimulante tant elle démontre que l'ingéniosité de l'homme triomphe de tout ; ou bien se lamenter en se disant que décidément les légumes n'ont pas mérité cela, fréquenter la pollution ou les fleurettes, et qu'il est temps de recouvrer son bon sens. Curieusement, pour une fois, on n'allégera pas d'appartenance politique, car la vogue des potagers se porte aussi bien à gauche qu'à droite, dans les milieux libertaires comme au Front national. Mais est-on certain de parler du même jardinage ? L'adage "montre-moi les allées de ton potager et je te dirai qui tu es" mériterait de figurer dans les annales de psychologie. Tenez, il est même des potagers sans allées, c'est vous dire ! Quant à décrypter les filiations entre tous ces types de potagers, retrouver

Les potagers de la réconciliation

Pour faire le lien entre les potagers ouvriers des années 1910 et celui, plein d'envies et de gourmandises, de notre fin de millénaire, il fallait bien une ethnologue. Plongée dans notre inconscient légumier.

qui a copié sur qui, car on ne fera croire à personne que le potager est spontané, voilà une tâche suffisante pour décourager une génération de sociologues. Peut-être y verrons-nous plus clair quand des ethnologues Tanzaniens ou Marsiens viendront arpenter le potager de Saint-Jean-de-Beauregard et ceux de Villeneuve-Saint-Georges, histoire de nous édifier sur le parallèle entre la comtesse et le cheminot... Fauve de chercheur exotique, rabattons-nous sur Florence Weber, ethnologue bien de chez nous, directrice de recherches à l'INRA. Son ouvrage, *L'honneur des jardiniers, les potagers de la France du XXe siècle*, constitue l'approche la plus fouillée à ce jour de nos pratiques potagères. Sa thèse : notre notion du potager n'est pas un héritage antique mais une invention du début de ce siècle.

Au début il y avait les corons

Elle détaille comment sont nés les jardins ouvriers : prenant le relais des jardins industriels concédés aux ouvriers et mineurs, comme dans les corons façon Germinal, ils représentent une première étape vers un bien de famille, petite propriété insaisissable. Souvent issus de la démocratie chrétienne, les concepteurs, parmi lesquels le fameux abbé Lemire, initient ces jardins ouvriers, devenus familiaux après la seconde guerre mondiale. Dès 1908, le jardin ouvrier n'est pas conçu seulement comme une usine à produire des légumes mais comme un lieu de ressourcement, et la tonnelle est bien une maison de campagne idéalisée. La Ligue française du coin de terre et du foyer, fondée en 1896, coordonne les opérations locales, organise des congrès, et contribue à l'établissement d'une législation destinée à protéger les jardins. Ces derniers ne sont ni une copie des

jardins de maraîchers ou de châteaux, lieux de performances, ni des potagers de campagne à la ville. Stimulés par des concours et des visites prestigieuses (le président Poincaré visitera les jardins ouvriers d'Ivry en juillet 1913), les jardiniers rivalisent dans l'alignement impeccable, le jardin propre. La bonne ambiance paternaliste des débuts se gâte quand les banlieues deviennent rouges, les concours se transforment en tombolas, et les tonnelles deviennent des cabanes. Seuls les lieux, curieusement, conservent leur charge poétique, et ce n'est pas un hasard si Doisneau, qui a immortalisé ceux d'Ivry, les retrouvera inchangés trente ans plus tard. Fini les visites de prélates ou d'hommes politiques, ce sont désormais les sociologues qui se régale des pratiques des jardiniers tandis que les paysagistes branchés transposent les cabanes dans des expositions parisviennes à l'attention d'un public blasé. Il faut faire vite car beaucoup de ces jardins ouvriers de la première génération ou issus des besoins alimentaires des années quarante ont disparu suite à l'urbanisation, et ce n'est que récemment que des créations surgissent, souvent chapeautées par les services espaces verts municipaux, ce qui en fait de vrais parcs, comme dans les faubourgs de Sens. On sent bien qu'il n'est pas question que la cabane deviennent l'amorce d'un bidonville, et les jardiniers immigrés posent des problèmes nouveaux.

Florence Weber analyse cette évolution, comment la bienfaisance cède le pas au plaisir d'être ensemble, à l'amitié tandis que le mécanisme des associations transforme parfois leurs responsables en gestionnaires de la précarité : il y a si peu de terrains disponibles et tant de demandes à satisfaire... On comprend mieux au passage comment la crise a remis le jardin potager à l'honneur, ce qui se traduit par

une autoconsommation plus importante au sein de la population non agricole. Ce qui n'est pas sans poser des problèmes aux comptables publics : quelle est la valeur de ces légumes ?

Ce souci alimentaire n'a pas seulement touché les ouvriers dépourvus de terrain. Depuis l'origine, il taraude ceux qui ont accédé à l'habitat individuel. La montée en puissance de l'autre grande association, la société d'horticulture de Valenciennes, en est l'illustration. Née en 1876, elle est d'abord locale, mobilisant les notables pour mieux faire connaître l'horticulture. Elle organise des caisses de secours pour les vieux jardiniers, mais surtout met au point une formule de vente de graines qui n'est pas sans rappeler les techniques de marketing américaines : des délégués locaux passent visiter les jardiniers chez eux, et leur proposent des colis qui, avec l'adhésion, leur revue et la possibilité de participer à des concours, constituent un attrait fantastique.

Le système Tupperware au jardin

À ses plus belles heures, dans les années soixante, la société de Valenciennes, qui a changé de nom entre temps, mais tout le monde continue de l'appeler ainsi, regroupe 900 000 adhérents, une vraie armée ! La concurrence avec la Ligue du coin de terre est sévère. Chacune imite l'autre, il n'est pas question de se réunir pour échanger des idées, et du coup l'on perd de vue l'intérêt général. La politique et les oppositions d'hommes font le reste. Aujourd'hui, face à un nouvel enjeu concernant les jardins de pauvres, ni les uns ni les autres ne sont les interlocuteurs les mieux placés. Peut-être trop marquées dans leur volonté de tout structurer, l'espace comme les hommes, ces organisations voient des mouvements spontanés contester leur hége-

monie et même leur légitimité. Si Florence Weber se contente de présenter les éléments du dossier, on est amené à douter de la capacité de ces structures associatives vieillissantes à négocier la mutation actuelle qui change les enjeux du jardinage social et annonce le renouveau du jardin de bienfaisance.

Comme, par ailleurs, les sociétés d'horticulture traditionnelles, et la Société nationale d'horticulture de France à leur tête, s'enlisent dans un immobilisme aggravé par le non renouvellement de leurs instances, parions que ce vide sera rempli par des mouvements encore naissants mais dont le forum de Lille en 1997 (Jardinage et citoyenneté) et le colloque de Lyon, en octobre dernier (Pour des jardins citoyens), montrent le pétilllement. Moins de grillage et plus d'entraide semblent les mots d'ordre de ces nouveaux potagistes. Gageons que, de même que le jardinage s'est profondément modifié au début de ce siècle dans les laboratoires de modernité qu'étaient les jardins ouvriers, le foisonnement se nichera dans ces nouveaux jardins collectifs, dont l'attrait pour la culture biologique paraît d'ores et déjà significatif.

Mais la plus importante mutation du potager viendra du nouvel intérêt porté par les femmes à la culture des légumes. Là encore, l'ouvrage de Florence Weber est d'une aide précieuse pour cerner la réalité actuelle et sa constitution au fil des décennies. Au début, il y a le potager de la ferme. Une affaire de femme, un espace clos, prolongement du foyer domestique, par opposition à l'espace ouvert, domaine masculin. Quand le paysan, ou son fils, devient ouvrier, il abandonne cet espace, et en récupère un nouveau en faisant main basse sur le jardin. Du coup, ce dernier perd sa diversité : il sera cantonné aux légumes, à l'utile, devenant une sorte d'hymne à la productivité. La paysanne jardinait pour nourrir la maisonnée, mais aussi vendre quelques excédents au marché, stocker pour l'hiver ou encore fleurir l'église. L'ouvrier jardine pour retrouver une fierté, l'estime des autres : il donne ses surplus



pour montrer son savoir-faire. Du coup, il écarte sa femme, peu attirée du reste par ce lieu inhumain. Elle se consacre à la maison, à son foyer. Mais tandis qu'il « joue » au jardin, elle subit une condition de cuisinière et de ménagère. Cet état de fait ne résistera pas au bouleversement des dernières décennies, quand la femme prend son autonomie en allant travailler, tandis que se réduisent les tâches domestiques grâce aux équipements ou aux aliments modernes. Et voilà que nous assistons à un retour de tendance qui souligne bien Florence Weber : « la cuisine est en passe de devenir, dans certains cas, la parenthèse dans la vie sociale que fut le jardinage. La cuisine passe du statut d'atelier productif

à celui d'atelier ostentatoire, comme le potager naguère. Les femmes ne commencent-elles pas seulement maintenant à jouer à la cuisinière ? »

Cette mutation aura forcément des conséquences sur le potager. Pas celui des hommes, qui va doucement continuer à cultiver son anachronisme, tanguant entre surproduction incontrôlée et interventionnisme forcené sur la nature. Mais le vrai potager du XXI^e siècle sera à nouveau une affaire de femmes, et tant mieux pour nos papilles, notre tour de taille et le taux de nitrates des nappes phréatiques. Un potager de saveur de diététique, de plaisir de la table, et à l'évidence un potager biologique, ou plus exactement réconcilié avec la nature, accueillant

aux fleurs et même aux mauvaises herbes. D'ailleurs, le fameux régime crétois, qui débouche les artères et fait des beaux vieillards, ne doit-il pas beaucoup aux mauvaises herbes... et aux escargots ? Les notions de propre et d'utile, si inhérentes au potager masculin et tellement réductrices à un ordre minéral voire carcéral, va se transformer en volupté, et c'est tant mieux. Alors, Mesdames, laissez vos maris s'occuper des ficus et des saintpaulias, et sortez planter la ciboulette chinoise et le pourpier !

Jean-Paul Collaert

Pour en savoir plus : il suffit de lire L'honneur des jardiniers, par Florence Weber, collection Socio-histoires, éditions Belin, 287 pages, 98 F.

LES POTAGERS DE PALABRE

Les jardins collectifs ne datent pas d'hier : ils ont même fêté récemment leur centenaire. La forme classique du jardin ouvrier, dit aujourd'hui familial, c'est un lopin de terre que l'on peut cultiver à sa guise. Elle demeure pleine d'attrait, mais ne peut combler toutes les attentes. Peut-être justement parce que ce modèle est daté et que notre société, sans s'adoucir loin de là, a sécreté de nouvelles formes de misères. Cependant le jardin, et singulièrement le potager, mais sous une forme renouvelée, conserve une qualité unique : il aide à se ressourcer et à décharger les stress. Confirmation auprès d'Eric Prédine, responsable d'une des associations qui œuvrent dans ce domaine, qui nous a raconté son aventure partagée :

Comment ce mouvement a-t-il démarré ?

« Depuis le premier avril 1986, et ce n'est pas un gag, l'association Les jardins d'aujourd'hui met en place des jardins pour tenter de répondre à la misère ambiante. Au départ, l'idée était simple : nourrir les estomacs des plus démunis avec une nourriture saine et méritée, puisqu'ils l'auraient produite. Nous étions partagés entre la charité laïque et efficace des Restaurants du cœur et le nécessaire besoin de solidarité et de dignité que froisse le don pur et simple.

L'idée de base ?

Pourquoi ne pas permettre à des familles en situation précaire de produire elles-mêmes une partie de leur alimentation par le biais d'un jardin potager concédé. Naturellement, nos références étaient les éminents créa-

teurs des jardins ouvriers, les abbés Volpette et Lemire, au début de ce siècle. Nous étions persuadés que les pauvres qui habitaient les HLM souhaitaient tous une parcelle de terre pour nourrir leur famille. Remplis d'enthousiasme, nous sommes partis à la rencontre de ces habitants pour discuter de leurs envies de jardiner. Et ce fut notre première surprise : rares étaient les habitants de ces cités verticales qui voulaient jardiner pour faire des économies.

Que désiraient-ils, alors ?

Leurs attentes étaient tout autres : — Aurais-je le droit d'installer ma chaise longue ? — Pourrais-je semer des fleurs ? — Super, je pourrais pique-niquer, ça me fera prendre l'air !

Notre vocation de boy-scout nouvelle génération en a pris un sacré coup... En fait, les demandes de jardins étaient liées à des envies de qualité de vie, comme chez n'importe quel Français moyen. Quoi de plus logique après tout : le jardin n'est-il pas essentiellement un lieu de détente, de ressourcement, où l'on évacue le stress du préposé EDF qui vient couper l'électricité ou encore de l'huissier qui débarque. Ce stress-là vaut bien celui du cadre supérieur.

Par quoi ces besoins se traduisaient-ils ?

À les écouter, les demandes étaient bien plus complexes que l'on pouvait s'y attendre : certains revendiquaient une salle de séjour extérieure, pour y manger et s'y détendre. D'autres souhaitaient façonner un coin de nature bien à eux. Souvent, le potager se met à ressembler à un morceau de cam-

pagne idéalisée, en provenance directe du terroir d'origine. Cela vous paraît déplacé ? Voyons, tous les jardiniers recherchent les goûts et les parfums de leur enfance. Autant de notions qui étaient loin de nos préoccupations alimentaires initiales. On retrouvait cependant ces objectifs, mais sous l'aspect d'une qualité gustative inattendue.

Qu'en avez-vous déduit ?

En fait, ces palabres autour des désirs de jardins ont surtout permis de redonner la parole aux habitants, qui s'exprimaient enfin sur l'aménagement de leur habitat immédiat. Du coup, on voyait s'élancer de leur part des modes de fonctionnement responsables vis-à-vis de ces jardins. Trop souvent, les potagers collectifs sont proposés sous forme d'équipements standards, sans tenir compte de la diversité des usagers : tant de surface pour chaque parcelle, des cabanes toutes pareilles, dessinées une fois pour toutes, du grillage partout. Or, un couple de retraités n'aura pas les mêmes besoins en surface que le jardinier Portugais désireux de recréer un coin de son Douro natal dans son jardin... et son assiette.

Du sur mesure en quelque sorte ?

Oui, mais à l'échelle d'un groupe. Alors qu'on pourrait le considérer comme superflu, ce temps de concertation permet d'élaborer ensemble des règles de vie et donc de faire apparaître des liens communs entre les habitants. On discute des problèmes de sécurité, de paysage, de participation en monnaie, mais aussi en huile de coude quand il s'agit de monter les équipements, en faisant parfois intervenir des techniciens de la mairie ou les élus locaux. Ainsi,



Le jardin des Aubiers, à Bordeaux. Photo Alain Bordes

les jardins ne sont pas venus tout seuls, par l'opération du Saint Esprit de la nature.

Ce mouvement naît-il spontanément ?

Accompagner cette dynamique, animer le groupe, assurer une médiation pour clarifier et éventuellement calmer les tiraillements, demande des qualifications certaines. Lorsque l'on crée un équipement social de quartier, il faut réfléchir aux compétences nécessaires à son futur fonctionnement. C'est vrai pour les centres sociaux, cela devrait être aussi le cas pour ces jardins réalisés dans le cadre de la politique de la ville. À les regarder de plus près, et à les vivre au quotidien, on s'aperçoit que les jardins sont capables de répondre à plusieurs attentes, à condition de savoir cerner les objectifs.

Et cela aboutit à quoi ?

À côté de ces jardins en parcelles, les jardins collectifs permettent de soulager d'autres maux de notre société : s'il s'agit de rompre l'isolement des personnes en situation d'exclusion, la dynamique de groupe a sa place. À travers le partage du travail et de la récolte,

on partage surtout les bons moments. Grâce à cette vie en groupe, se tissent à nouveau des règles de vie rassurantes avec les autres. Alors, on voit se mettre à jardiner, et donc à se requinquer, des personnes qui ne pourraient entretenir seules des parcelles individuelles, faute de savoir-faire mais aussi malheureusement de savoir-être.

Cette approche lente et attentive, nous ne sommes pas loin de penser qu'elle est au fond incluse dès le départ dans la démarche du jardinier : de cette maturation procèdent les jardins réussis. »

On aura compris pourquoi une simple commande politique, même accompagnée de moyens substantiels, ne peut remplacer cette compétence d'animation. On pourrait même parler de méthode. D'ailleurs des liens se sont tissés entre les différents intervenants de structures proches de Jardins d'aujourd'hui, pour aider à dégager ces principes. Et l'on peut prêter un bel avenir à ces jardins de solidarité dont notre société a tant besoin.

Pour en savoir plus : Jardins ouvriers, l'art et la manière, par Eric Prédine, La Maison rustique, Flammarion.

Pépinières LITTORAL

CHUPIN DIFFUSION

ESPACE JARDIN
04 94 81 17 17 +

Rte. ROQUEBRUNE C. D. 8
83370 Saint AYGULF

Fax : 04 94 81 07 21

JARDINS
JARDIN,
ENTRETIEN,
DECORATION,
EMBELLISSEMENT,
CREATION & RESTAURATION

04 93 52 28 29

MAGASIN DE VENTE AU DÉTAIL
173, AV. PESSICART - NICE

DANIEL JARDINS

LA CREATION ET L'ENTRETIEN
DE VOS ESPACES VERTS
RESTE L'AFFAIRE D'UN PROFESSIONNEL
Renseignements et Devis gratuits au
04 93 61 74 51 / 06 11 38 77 56

Mirot Jardin

Création - Entretien
Arrosage automatique
Jardinerie

695 chemin des Ames du Purgatoire
06600 Antibes

Tél. 04 93 33 66 29
Fax 04 93 33 91 04

Titres de qualification
P.100 - P.130 - A.500

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS
Producteur depuis 1907

CACTEES - PLANTES GRASSES

ouvert du mardi au samedi
Vente sur place et par correspondance

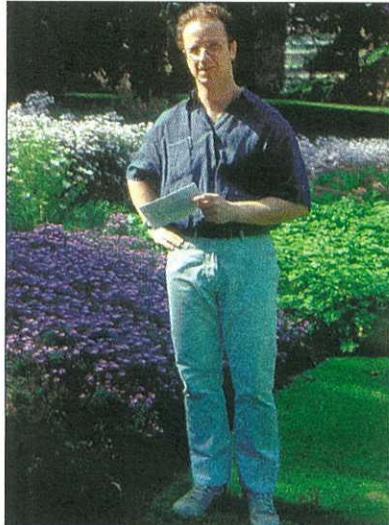
**Catalogue offert
aux lecteurs de la Gazette**

327, rue du Général Brosset - 83600 Fréjus

Tél: 04 94 51 48 66
Fax: 04 94 95 49 31
<http://perso.wanadoo.fr/henri.kuentz>

Les drôles d'idées de M. Clayette

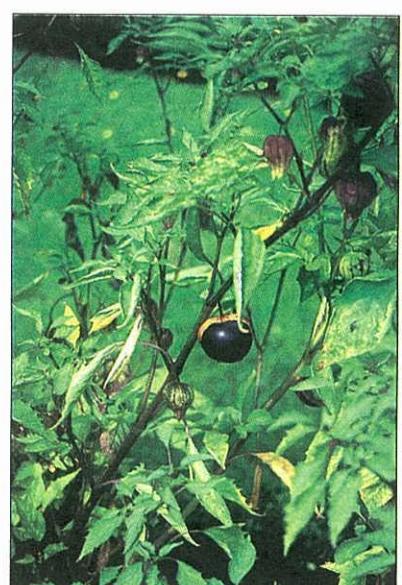
Faire se côtoyer les vieilles pierres et les légumes, il y avait de quoi choquer ! Mais, au fait, pourquoi le Marais s'appelle-t-il ainsi si ce n'est parce qu'il occupe un emplacement baigné régulièrement par les eaux de la Seine, un vieux bras abandonné. Et marais, ça vous donne maraîcher. Vous suivez le raisonnement ? Alors, suivez maintenant notre guide pour découvrir un chef jardinier comme on les aime.



Rendez-vous au métro Pont-Mairie. Derrière vous, la Cité des Arts. Poussez la petite porte sur la droite du bâtiment et dirigez-vous droit devant vous, vers le jardin que vous apercevez au fond. Enfin, quand on dit jardin... Il faudrait dire... potager. Les rosiers, sauges et bégonias qui avaient encore pignon sur rue il y a quatre ans, ont laissé la place à de drôles de légumes. A l'initiative de ce projet, Philippe Clayette, chef jardinier de la ville de Paris. Un jardinier pas comme les autres. Passionné par l'histoire du jardinage et de ses techniques, il décide un beau jour, en plein hiver et sans demander rien à personne, de transformer le bout de terrain en face du tribunal administratif, derrière la Cité des arts, en potager pédagogique. Le thème : l'évolution des légumes depuis le Moyen-âge jusqu'à nos jours.

Le pari était osé. Il y a quatre ans encore, il était impensable que des semis de radis puissent supplanter des 'Queen Elizabeth', surtout en face du vénérable Tribunal administratif de la ville de Paris ! D'ailleurs, les autorités compétentes ont bien failli s'étouffer lors de leur première visite. Mais finalement, tout le monde dut reconnaître l'originalité et l'excellence de l'idée. Aujourd'hui, les enfants du quartier, mais aussi des groupes de jardiniers amateurs ou même les simples curieux peuvent venir faire une véritable plongée dans le temps ! Et dans ce potager, personne ne vous dira rien si vous prélevez délicatement un morceau de feuille pour goûter...

Le dessin sur le terrain est simple : quatre carrés à la française, délimités par des bordures de buis. Chacun accueille une époque : Moyen-âge, Renaissance, XIX^e et XX^e siècles.



C'est ainsi que l'on s'aperçoit que les herbes constituaient une bonne partie du panier de la ménagère du Moyen-âge. Pourpier, pimprenelle, cresson alénois et arroche se mêlaient dans des soupes épaisse de pain quand ils ne servaient pas de remèdes. Et pour donner du goût à tout cela, les plus pauvres récoltaient les graines de nigelle, nommée fort justement « herbe aux quatre épices ». La Renaissance voit les légumes racines venir donner du corps aux broquets : chervis, radis noirs font leur apparition sur les tables, tout comme les carottes, qui se sont attendries et adoucies. Le chervis en particulier fait partie des meilleures tables. « La racine de chervis est si délicate que l'on peut la mettre à l'eau chaude pour en retirer la peau. Il faut ensuite la poudrer de farine et la tremper dans la pâte à beignets », énonce un recueil de recette datant de 1600...

Au XIX^e siècle, le goût s'affine. Le chervis est remplacé par la scorsonère et le salsifis. C'est l'époque des conquêtes et des colonies. Des légumes jusqu'alors inconnus ou réputés dangereux ont désormais « table ouverte » chez le bourgeois. C'est ainsi que l'aubergine côtoie le coqueret du Pérou, que le crosne du Japon aux feuilles aussi râches que la langue d'un chat, voisine avec l'oca, un oxalis au goût de châtaigne ou les gombos africains. Dans ce même carré, on trouve des légumes qui n'ont pas « fait carrière », comme le tomatillo mexicain, un cousin de nos 500 variétés de tomates. Moins savoureux que la véritable tomate et beaucoup moins productif, il a vite été abandonné par les jardiniers. Le spilanthes, dont les feuilles ont été utilisées à la fin du siècle dernier comme assaisonnement, n'a pas détrôné le poivre, malgré sa saveur brûlante. Il était pourtant aussi réputé comme aphrodisiaque, bien avant le Viagra...

Certains légumes semblent revenir à la mode, comme la roquette. Cette petite herbe est native du pourtour méditerranéen. Les Romains l'accompagnaient déjà avec de la laitue et du

pourpier. Les Grecs la mariaient à l'ail pour en relever la saveur. Jusqu'au XIX^e siècle, cette salade était courante en Italie, où elle avait sa place dans tous les bons potagers. Son goût est voisin du cresson. Certains lui trouvent même des affinités avec... le gigot d'agneau ! Puis, au fil des années, sa culture s'est perdue, en Italie comme en France. Depuis peu, elle refait son apparition sur les marchés. Fauchon la vend même à prix d'or de temps en temps !

Après avoir mis en route ce projet, Philippe Clayette a fait son chemin. Il est parti au parc Montsouris. Jamais en retard d'une idée, il a aussitôt défriché 2 500 m² qui étaient restés en broussailles, pour y installer un jardin « à thèmes ». Cette année, sept enclos abritent des plantes « mythologiques », associées, pour pimenter le tout, à des plantes liées à la sorcellerie : « Dans notre travail, se faire plaisir est important. J'ai toujours été intéressé par les rapports qui existent entre les civilisations et les plantes. Les végétaux présentés ainsi sont les témoignages des fragments d'une histoire commune. De nombreuses recherches m'ont permis de retrouver partiellement les coutumes, les utilisateurs et modes de culture des plantes. Je souhaiterai dans l'avenir installer à

l'intérieur du parc un potager où chaque école du quartier aurait son carré. L'an prochain, j'essaierai de mettre en place une opération Une classe, un arbre. Comme il faut renouveler chaque année 1 % des arbres du parc, chaque classe du quartier pourra planter son arbre. Ainsi, chaque enfant aura ses racines, au sens propre comme au sens figuré. Dans le jardin à thèmes, les plantes mythologiques feront place... aux plantes érotiques. Le thème est vaste ! Peut-être ces projets sont-ils excessifs et nombreux, mais ne dit-on pas qu'avant le plaisir, il y a le désir... ».

DONNEZ DU PEPS A VOTRE POTAGER

Roquette la salade de l'avenir

Semez de mars à fin août, un peu chaque mois, en rayons espacés de 25 cm. Éclaircissez tous les 5 cm. En été, il est préférable d'ombrager avec une culture intercalaire. Vous pouvez par exemple planter des tomates du côté du soleil couchant. N'oubliez pas les arrosages. Comme pour les radis, la roquette devient piquante quand elle manque d'eau.

Échelonnez les semis pour avoir en permanence des feuilles jeunes, plus tendres et à la saveur plus douce.

Connaissez-vous le sandwich à la roquette ? Une tranche de pain tout frais au levain, (du type de celui qui tient au corps toute la matinée), une couche de beurre demi-sel, deux ou trois lamelles de camembert au lait cru et une poignée de feuilles de roquette par dessus. Terminez par une fine tranche de pain, pour maintenir le tout. Dégustez, vous nous en direz des nouvelles...

Nigelle

une épice à cultiver d'urgence

Semez en place au printemps, quand le sol s'est un peu réchauffé (vers la fin du mois d'avril). La nigelle préfère les sols légers. Éclaircissez de manière à ne laisser un plant que tous les 15 cm. Il faut récolter quand la collerette est encore fermée, sinon, les graines s'en échappent. Ayez la main légère quand vous utilisez les graines de nigelle : quelques unes suffisent à parfumer tout un plat.



LES PLUS BELLES BORDURES DE BUIS DE PARIS

Tout à côté du potager de la Cité des Arts, ne manquez pas d'aller jeter un œil au très beau jardin de l'hôtel de Sens. Vous y verrez des bordures de buis impressionnantes, si denses et si dures, à s'asseoir dessus. Philippe Clayette a retrouvé dans les archives la manière de faire des jardiniers du XVIII^e et XIX^e siècle. « On taillait toujours avant Pâques. Il fallait deux cisailles et un seau d'eau. Après avoir arrosé les feuilles, le jardinier commençait sa taille. Quand les lames commençaient à s'encrasser avec la sève, on les plongeait dans le seau d'eau et l'on reprenait l'autre paire. De cette manière, le travail était toujours net. Puis le jardinier terreaudait par dessus le buis et passait un coup de balayette pour que la terre s'infiltre entre les branches. « Evidemment, cette manière de faire était valable quand le prix de main d'œuvre ne valait rien. Maintenant, le jardinier qui entretient ces mêmes bordures de buis utilise le taille haie. Mais il terreaute encore comme autrefois, pour que les tiges inférieures du buis, qui se dénudent, puissent émettre des racines et donner de la vigueur aux nouvelles tiges. »

(suite de la page 1)

SECRETS DE POTAGISTE



Patrick Chaudoy, noyé dans un océan de choux de Toscane

La grande surprise de cette interview a concerné les engrains : on pourrait penser qu'un résultat aussi haut en couleur suppose des apports copieux d'engrais. Pas du tout, Patrick est très strict sur la question : priorité aux apports de matière organique. Chaque printemps, une analyse de sol préalable permet de déterminer les besoins. Les apports varient de 60 à 80 g/m², c'est-à-dire souvent pas plus d'une à deux poignées : on doit contrecarrer la manie qui consiste à se dire « un peu plus ne fera pas de mal ». Certes, le risque de brûlure est moins grave qu'avec des engrains solubles comme les nitrates, mais surdosser ne sert à rien. Végétumus, Or-gavert, les marques varient selon les années, on les trouve couramment dans les coopératives agricoles. Ces produits sont à base de fumier de bovin ou d'ovin, et complétés par de la corne. Contrairement à une idée reçue, il est parfaitement inutile, voire nuisible de les épandre trop à l'avance.

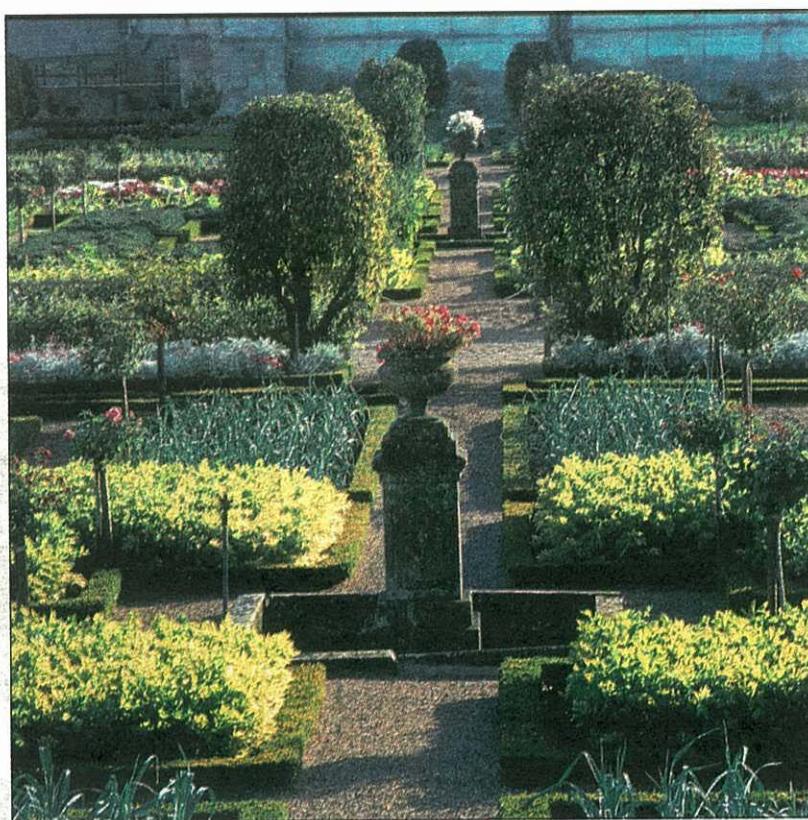
Tout commence en fait par un bêchage hivernal à grosses mottes. Ici, le tracteur n'a évidemment pas sa place, à cause des bordures de buis, et tout se fait donc... à la bêche. Après les gelées, un passage de motobineuse, à 10/15 cm de profondeur, affine en surface. On griffe pour niveler grossièrement, et surtout éviter que l'apport de matière organique qui va suivre se concentre dans les creux. Un nouveau griffage termine la finition. Reste à planter. Patrick regrette que les jeunes jardiniers sortant des écoles ne sachent plus dresser une planche, repiquer ou semer, et soupçonne que leurs professeurs ne sont pas eux-mêmes de bons praticiens. Ici, pas question évidemment de faire dans le hasardeux, le si-

nueux et le disparate. Le traçage se fait au cordeau et avec une sorte de râteau qui comporte 4 à 5 grandes dents à espaceur réglable. Malgré l'apparente facilité du geste, il faut un sacré coup de main et de rein pour assurer ce tracé initial, depuis l'allée. L'obsession : ne pas mettre le pied dans les massifs pour tasser la terre. Un deuxième passage perpendiculaire, et il ne reste plus qu'à planter à chaque intersection.

Jusque-là, on n'a pas parlé de lune. Patrick ne conteste pas son influence, en particulier vis-à-vis de la montée à graine. Mais selon lui, elle s'affirme d'autant plus que le légume est cultivé à la dure. Si les binages et les arrosages sont suivis, le risque de montée à graine massive s'estompe. Par ailleurs, depuis qu'il utilise des engrains organiques, il note que les laitues partent en fusée une à deux semaines plus tard qu'aujourd'hui.

La deuxième série de culture est mise en place entre les 15 juin et le début juillet, et assurera le spectacle jusqu'à Noël. Les légumes sont installés par carrés complets, au fur et à mesure que le plant est prêt. Ainsi, l'ensemble du potager n'est jamais vide, ce que les visiteurs ne comprendraient pas. Les choux se sont taillé la part du lion cette année : les décoratifs comme Pigeon, rouge et blanc; Nagoya, plus frisé; Peacock, un fabuleux chou lacinié violet et blanc. Le chou rave Kolibri apporte sa fantaisie violacée au ras du sol. Quant au chou de Toscane, un chou palmier bleu, il a attiré tous les regards par sa prestance. Le chou rouge Autoro complète la gamme, et ravit Patrick par sa très bonne conservation.

L'aubergine et le poivron composent des carrés complets, chargés d'une quantité de fruits remarquable. Patrick Chaudoy recommande vivement l'aubergine blanche Tango pour sa beauté originale, son feuillage plus élégant que celui de l'aubergine ordinaire, et la douceur des fruits. Le poivron Laser, qui a eu du mal à passer au rouge cette année, et le jaune Indalo complètent la ratatouille. La betterave rouge, qu'elle soit Plate d'Egypte ou Nobol, apporte la beauté de son feuillage souvent teinté de pourpre sur les nervures. Ici les racines atteignent une telle taille que les visiteurs ne reconnaissent pas toujours qu'il s'agit bien de betteraves potagères. Le céleri plein blanc Barbier forme un foisonnement doré juste au-



**Céleris-branches, choux et poireaux pour une splendeur automnale
(photo J.B. Leroux, château de Villandry).**

dessus des buis, et remplace progressivement le Golden Spartaan. Cette nécessité de renouveler les variétés, on la retrouve chez les poireaux : Patrick abandonne progressivement le Bleu de Solaise, qui devient maladif, résiste mal à l'hiver et oublie même d'être bleu, au profit du Saint Victor, au superbe feuillage large, d'un violacé de concours photo quand arrive l'hiver, dont il se moque comme d'une guigne.

Chaque légume joue sa partition

Les poireaux complètent le tableau : pourpre comme Charlotte, blonde ou vert comme Selma, elles sont toutes plantées en jeunes plants cultivés en alvéoles, ce qui leur évite le stress de la plantation à racines nues. Or, une poiree qui a souffert, cela se voit longtemps. N'oublions pas les tomates Tomtem, une tomate pas plus haute que 40 cm, avec une tige solide qui n'a pas besoin de tuteur. Les tomates, grosses comme des prunes, sont bien rouges et très sucrées. Le basilic grand fin vert n'est jamais bien loin. Pour l'arrière saison, rien de tel que le cardon, au magnifique feuillage argenté, et les poti-

rons, cueillis fin septembre et posés sur des briques pour composer des carrés façon Land art, qui plaisent beaucoup.

Quand on regarde au pied de ces légumes, on trouve un paillis, toujours le même : des coques de cacao. Il y a deux ans, Patrick testait ce paillage sur les carrés d'aubergine. Devant le résultat, il l'élargit au tiers des carrés et, cette année, aux 3/4. Les coques sont épandues soit directement juste après la plantation, soit un peu plus tard, et nous verrons que la différence est sensible. Il suffit d'une épaisseur de 3 à 5 cm. Très important : il faut égaliser tout de suite, avec un balai à gazon par exemple, et arroser pour tenir humide pendant trois jours. Paradoxalement pour un paillage destiné à éviter l'évaporation ? Pas du tout : un champignon va se développer, et son mycélium assurera la cohésion des coques de cacao. On obtient une sorte de macadam organique. Fort heureusement, cette moisissure particulière n'attaque pas les plants de légumes. Le paillage de cacao a l'avantage sur l'écorce de pin d'un pH parfaitement neutre, et se décompose en un an environ. Son maintien durant l'hiver rend la reprise du terrain beaucoup plus facile au printemps. Ce-

pendant, son emploi oblige à changer du tout au tout les habitudes d'arrosage. Là où l'on préconisait « à fond et pas trop souvent », il faut désormais appliquer la règle du « régulièrement et pas trop ». La raison doit être recherchée sous le paillage en cacao : le sol y reste frais, et attire les racines qui se développent en surface. Si on espace les arrosages un peu trop, la plante va souffrir aux premières chaleurs car elle sera entièrement exposée au manque d'eau, n'ayant plus de système racinaire profond pour compenser. Même à Villandry, où l'arrosage est ultra-perfectionné, on voit certains légumes piquer du nez en fin d'après-midi. Heureusement une bonne nuit suffit à les reprendre. Après avoir noté ce comportement de paresseuses, Patrick pense avoir trouvé la parade en ne mettant le paillage qu'au bout de 15 jours, quand l'enracinement des jeunes plants est déjà constitué.

À énumérer tous ces bons soins, on pourrait penser que le désherbage est devenu lettre morte à Villandry. Que nenni ! Le lisier essaie toujours de lancer ses serpents en partant des bases arrières que sont les buis. Chaque bêchage est une occasion pour l'extirper. Et le mouron reste la bête noire depuis qu'il a envahi quelques carrés il y a plusieurs années. Pas question d'utiliser des désherbants : à cause des buis, ils sont strictement sélectionnés et employés uniquement sur les allées. L'entretien quotidien concerne surtout l'enlèvement des feuilles jaunissantes, et le tuteurage, qui s'avère un peu plus nécessaire à cause du paillage : la terre restant meuble soutient moins bien des légumes lourds comme les aubergines ou les poivrons. Les légumes sont arrosés tous les deux jours, à raison de 4 à 6 mm d'eau, soit l'équivalent de 4 à 6 litres par mètre carré.

Les escargots restent la bête noire de Villandry, car ils trouvent dans les buis un refuge de qualité. D'où, et bien à contre cœur, des épandages de granulés onéreux, qui constituent avec quelques traitements au cuivre ou au dithane les seules interventions chimiques. Mais comme il est soucieux de livrer en fin de culture des légumes parfaitement consommables, Patrick cesse tous les traitements vers le 15 août. D'ailleurs un feuillage un peu tacheté ne fait-il pas plus naturel... *Jean-Paul Collaert*

D'ERBIEZ

Balade au cœur DE LA PÉPINIÈRE

Un choix impressionnant de plantes méditerranéennes

SUR 4 HECTARES

Bureau d'étude, entreprise JEV - Quartier Bertaud - CD 61 - 83580 Gassin

Tel. 04.94.56.11.96 - Fax 04.94.56.33.59

REHABILITONS LES PINS

Ce dossier n'a qu'un but, celui de changer votre regard sur les pins et sur les résineux en général. Ils sont accusés tour à tour d'épuiser les terres, d'acidifier les sols, d'étouffer les chênes, de provoquer des incendies et même (dans le Monde cet été) de provoquer des pics de pollution à l'ozone dans la région de Toulouse.

Quelle ingratITUDE, nous avons vite oublié que seuls les bergers sur échasses et leurs moutons peuplaient les Landes, avant les plantations de pins maritimes. A l'époque, les dunes littorales avançaient vers les terres et engloutissaient les villages. De même en région montagneuse, la plupart des reliefs étaient surpâturés et chauves comme le crâne à Barthez. Les pluies provoquaient de terribles inondations dans les plaines et l'érosion rendait les sols stériles. La plantation de pin d'Alep et de pin sylvestre, formidables reconstruteurs de sols, a permis de créer les conditions favorables à la réimplantation naturelle des feuillus (chênes, hêtres etc.).

Sait-on que l'arbre le plus vieux du Monde, (surnommé Mathusalem, 4900 ans), n'est autre qu'un *Pinus longaeva*? Sait-on que leurs besoins en sels minéraux sont de deux à quatre fois inférieurs à ceux des feuillus? Sait-on qu'un seul arbre peut produire chaque année 500 millions de grains de pollen et plus de 40 000 graines?

C'est grâce à ce sens de l'économie allié à une sexualité débordante que les pins ont traversé les millions d'années, résisté à tous les bouleversements climatiques et contribué, en 150 ans, à doubler la superficie de forêt dans notre pays. En plus ils sont beaux et restent verts toute l'année. Et beau c'est peu dire, avez-vous déjà vu la silhouette d'un pin d'Alep se détachant sur un ciel bleu azur? Ou encore l'écorce d'un pin parasol au coucher du soleil? Changez votre regard.

MC



Poche de résine sur pin cembra



Pin sylvestre

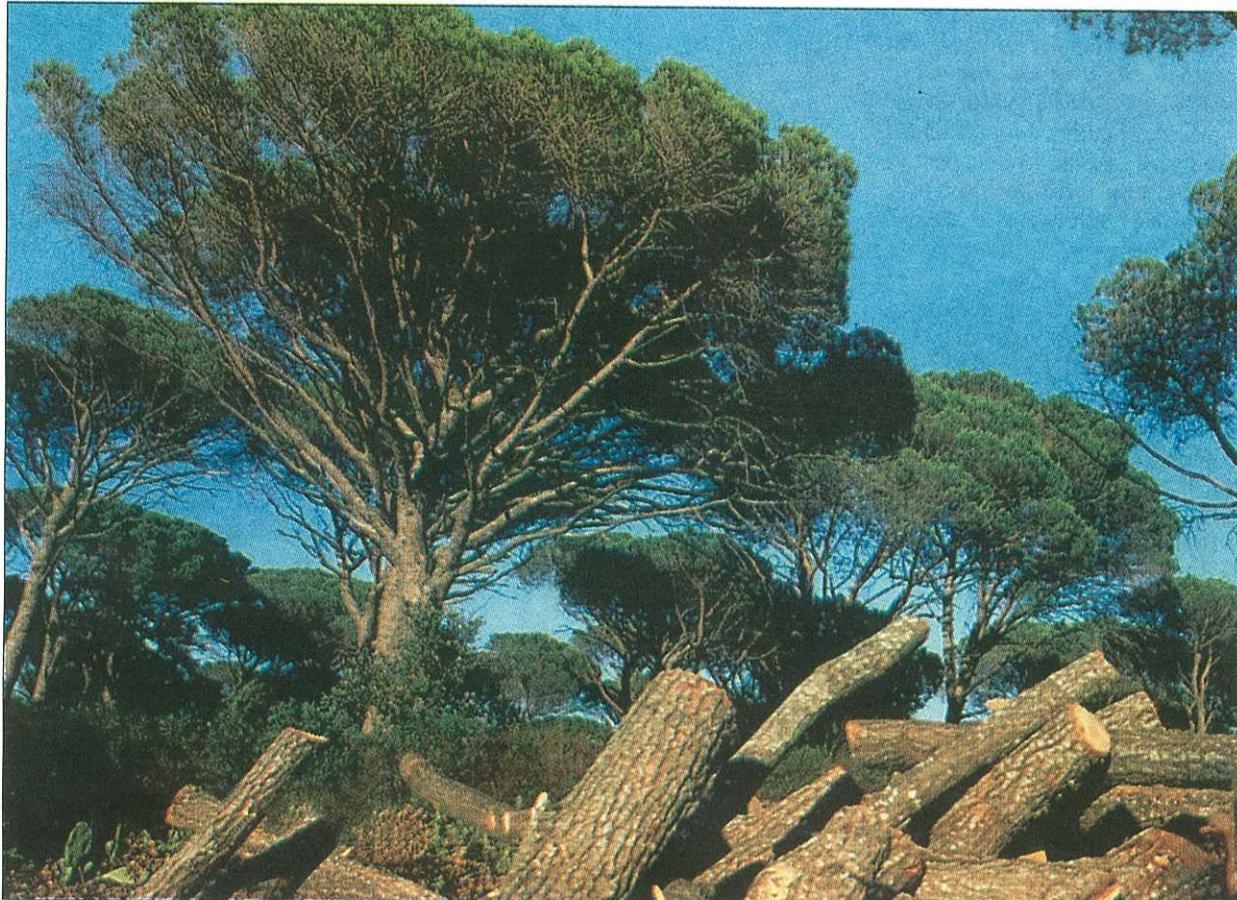


Pin d'Alep



Pin parasol ou pin pignon

Les pins comme je les aime



Les Pins parasols ont un port en boule pendant leur jeunesse, puis prennent peu à peu leur forme caractéristique

Les pins que nous aimons ? Ce sont ceux qui sont heureux de vivre dans notre jardin. Selon que le terrain est sec, humide ou calcaire, exposé aux vents, aux embruns, vous adapterez les pins qui, dans leurs contrées d'origine, se débrouillent bien dans ces conditions. Un tel conseil a l'air évident, mais combien l'appliquent vraiment...

Votre jardin grille chaque été et manque d'eau à fendre l'âme. Il y fait froid en hiver, la seule saison où il pleut. Pour couronner le tout, le terrain est pauvre, rocheux et aride. Et vous n'avez pas qu'un petit espace à meubler. Pas de panique : une mini forêt de

pins maritimes y fera merveille. Ces pins (*Pinus pinaster*) sont de grands arbres, dépassant 30 m, à l'écorce sombre, épaisse et crevassée avec le temps. Ils perdent assez vite leurs jeunes branches, et leurs têtes rondes aux très longues aiguilles pointues, vert sombre et brillantes, se balancent avec grâce quand le vent souffle. À terre, ces aiguilles tapissent le sol, interdisant aux ronces de se développer avec plus d'efficacité que n'importe quel herbicide. Vous pourrez ramasser les énormes cônes dont les écailles s'ouvrent ou se ferment selon l'hygrométrie de l'air. Remplissez-en un panier pour le poser près de la cheminée : rien de tel pour ranimer un feu défaillant. Le jeu-

ne pin maritime est ravissant avec ses aiguilles vert tendre et son port de sapin de Noël. Tout seul dans un petit jardin, il poussera très vite, c'est vrai, mais il résistera mal au vent, étouffera vos jolies plantations sous ses aiguilles, et assèchera le sol sans remords. S'il a de bonnes racines pivotantes, ses racines superficielles sont de véritables pompes à eau. Méfiez-vous des très grands froids qu'il n'aime pas. Les gelées de l'hiver 1956 ont été dévastatrices pour les pins maritimes plantés en Sologne.

Le rêve... à long terme

Dans un jardin où prospèrent les pins maritimes, on est toujours tenté de planter un ou plusieurs pins parasols (*Pinus pinea*). Le rêve : les vieux pins parasols sont tellement extraordinaires avec leur ramure dessinée en table qui, même torturée par le vent, demeure harmonieuse. Ils n'atteignent cette perfection qu'au bout de très nombreuses années, un demi-siècle voire plus.

Dans leur jeunesse, ce sont de gentilles boules sur tige, aux feuilles souples groupées par deux, d'un vert clair très doux. La texture serrée de ces boules protège bien le sol du soleil... et arrête le bruit. Beaucoup moins agressifs que le pin maritime, les pins parasols

suite page suivante □

Clefs de reconnaissance

Il existe de nombreuses "clés" pour distinguer les espèces de pin. L'une d'entre elles concerne l'écorce. Les *Pinus cembra* et *uncinata* ont une écorce en écailles arrondies ou irrégulières pouvant s'exfolier ou contenir des poches de résine (voir ci-contre). Les autres espèces possèdent des écorces épaisses en larges plaques longitudinales feuillettées. Parmi elles, on peut reconnaître les pins sylvestres à leur écorce gris-ocre, les pins d'Alep à leur écorce grise, brillante (parfois presque blanche), les pins parasols aux sillons orangés qui parcourent leur écorce de

couleur gris-noir. Quand au pin maritime (voir photo page suivante), il se caractérise par son écorce brun-violet à rougeâtre striée de sillons noirs. Le port particulier de chaque espèce est évidemment un autre critère de reconnaissance. Pour confirmer votre identification comptez le nombre d'aiguilles accolées. Cinq pour les *Pinus cembra* et *strobus*, 3 pour le *P. radiata* et 2 pour la plupart des autres espèces qui se distinguent par la taille des aiguilles et la couleur de leurs aiguilles. Pour en savoir plus : *Les résineux de Philippe Riou-Nivert* édité par l'IDF



JARDIN EXOTIQUE PALLANCA

Depuis le début du siècle, le
JARDIN EXOTIQUE
PALLANCA

Contribue à la réputation internationale
de la Riviera dei Fiori
plus de 3 000 espèces de CACTUS et SUCCULENTS
dans un cadre merveilleux et naturel
attendent votre visite

GIARDINO ESOTICO PALLANCA

18012 - BORDIGHERA - (IM)

Capo Migliarese - Via Madonna della Ruota, 1

Tél. 0039 0184 26 63 47

(suite de la page 19)

très heureux chez vous, sauf s'il y fait très froid.

Un autre pin bien adapté aux sols calcaires et arides est le pin de Corse (*Pinus nigra Calabrica* ou *Pinus laricio*). Vigoureux, il peut atteindre 30 m de haut avec facilité. Ses branches s'étalent horizontalement et l'arbre reste touffu de bas en haut. Dans son jeune âge, les aiguilles flexibles, légères et longues de 12 cm, habillent les rameaux d'un manchon vert clair plein de gaieté. Excellent brise-vent, ce pin résiste bien au sel, au vent de mer... et aux lapins. Mais n'oubliez pas que les arbres résistent mieux au vent en groupe que tout seuls.

Plus ils sont petits, plus ils sont jeunes, mieux ils reprennent

En bord de mer, mais cette fois en terrain assez frais et climat océanique, plantez le ravissant pin de Monterey (*Pinus radiata* ou *P. insignis*). En sol acide, il adopte volontiers sous sa ramure une colonie de rhododendrons dégringolant vers la plage. Ou, au contraire, installez-le à quelque distance de la maison, pour lui laisser de la place au milieu d'un tapis de cyclamens. Ses feuilles se groupent par trois. Elles sont longues et fines, d'un vert brillant. Mais la couronne de *Pinus radiata* est si serrée qu'elle semble vraiment sombre.

Excellent en climat océanique, le pin de Monterey n'aime pas les températures excessives ni les grandes sécheresses. Dans les jardins plus continentaux, on peut lui préférer le pin sylvestre (*Pinus sylvestris*). Son écorce rouge, ses feuilles vert clair longues de 7 cm, groupées par deux sur des rameaux disposés en étages successifs, le rendent plus gai que les autres pins. Ses petits cônes sont très recherchés au moment de Noël. Dorés, attachés par deux ou trois, on les retrouve dans les sapins (un comble !), piqués dans les couronnes de l'Avent ou en guirlandes sur le manteau de la cheminée. Mais

ce bel arbre si bien adapté chez nous interdit toute végétation sous son couvert jusqu'à l'âge de trente ans. Il vous faudra donc attendre tout ce temps pour que sa couronne s'éclaircisse et que l'humus qu'il a accumulé à son pied puisse être colonisé par un sous-bois. Aussi est-il difficile de l'accueillir en jeune plant dans le jardin. Il sera cependant très utile en brise-vent : plantez-le espacé de 2 à 4 m sur double rang. Dans le jardin, adoptez plutôt les cultivars. Dans la rocaille, plantez peut-être *P. sylvestris Beuvronensis*, très apprécié Outre Manche. Vient-il du mont Beuvron, et comme tel serait-il un vrai morvandiau ? C'est une miniature en dôme compact régulier, aux aiguilles bleutées, une jolie chose à placer au soleil. La mode est aux pins dorés comme *Pinus sylvestris Aurea*, doré des gelées au printemps, et qui atteint 2,5 m en dix ans. Plus récent, le *P. sylvestris Goldcoin*, aux feuilles très courtes, dorées et qui atteint 0,8 m en dix ans, déchaîne les envies des amateurs outre-Manche. On pouvait le dénicher au stand de *Ward alpines*, à Courson.

Entre collectionneurs, on parle également beaucoup de *Pinus aristata* en ce moment. On en a découvert de fort âgés dans le Sud-Ouest des Etats Unis. Il s'agit là d'un petit arbre à laousse lente. Jeune, il est tellement ramassé qu'on dirait d'abord un nid d'oiseau. Mais, plus tard, il atteindra une dizaine de mètres de hauteur. Les aiguilles courtes et fortes se groupent par cinq, et s'appliquent en rangs serrés contre le rameau. Les cônes semblent garnis d'aigrettes légères. En réalité, ce sont les écailles qui se terminent en une longue arête. Entre les écailles s'accumule de la résine blanche d'un curieux effet. Facile à vivre, curieux, à rêver de mieux...

Françoise Brivet

PS : ne vous laissez pas tenter par des pins déjà grands. Plus ils sont petits, plus ils sont jeunes, mieux ils reprennent. Et c'est valable même pour un pin parasol.

Balais de sorcière



Le pin sylvestre (*Pinus sylvestris*) et le mélèze d'Europe (*Larix decidua*) peuvent aussi être porteurs de telles excroissances, mais ceci sans danger pour leur vie.

D'autres excroissances existent sur le sapin (*Abies alba*) ; elles portent le nom de chaudron (dans les Vosges) ou dorge (dans le Jura) si elles sont situées sur le tronc - renflement type chancre et balai de sorcière si elles apparaissent sur les branches latérales.

Le vecteur est un champignon du groupe des rouilles (*Melampsorella caryophyllacearum*). La plante hôte principale est le sapin et la plante hôte alternante une Caryophylacée.

Cette rouille peut provoquer des dégâts sensibles, les sapins pouvant casser à hauteur du chaudron.

Vincent Kulesza



Dans certains cas, les balais de sorcière atteignent des dimensions impressionnantes. La prolifération de branches et d'aiguilles est telle que l'on parle parfois de "cancer du pin"



Ecorce de Pin maritime (photo Vincent Kulesza)

La térébenthine est en fait la gomme résine (ou gomme oléorésine) située dans les canaux sécrétateurs du bois des pins. Autrefois, les parfums de pins étaient obtenus de manière simple, en incisant leur écorce. On recueillait ensuite, comme aujourd'hui d'ailleurs, la gomme résine qui en sortait.

On pourrait assimiler la résine de nos pins au sang qui s'écoule à l'extérieur du corps de l'homme, ou de l'animal, à la suite d'une blessure car elle remplit les mêmes fonctions que le sang qui coagule : elle tue les germes, protège des infections et ferme la plaie ; elle joue le rôle de guérisseuse en cicatrisant la blessure des pins.

Comment obtient-on l'huile essentielle de térébenthine ?

En faisant les incisions sur le tronc, il est important que l'homme utilise des techniques spécifiques, sinon, l'arbre peut mourir en peu de temps. Les espèces de pins les plus recherchées dans l'industrie sont celles qui produisent des térében-

thines composées de terpènes, telles que la térébenthine "américaine" issue du pin des marais (*Pinus palustris* Mill.), ou celle "de Bordeaux", qui vient du pin maritime, ou pin des Landes (*Pinus pinaster* Soland.).

En distillant la gomme résine brute dans un courant de vapeur, selon la technique de la distillation à la vapeur d'eau, on obtient l'huile essentielle de térébenthine. C'est un liquide limpide, fluide, clair, très volatil, à valeur olfactive et gustative fortement aromatique. L'huile essentielle doit être complètement débarrassée de l'eau de distillation pour éviter une oxydation accélérée des terpènes.

Le résidu résineux solide de la distillation, appelé la colophane, est constitué en grande partie d'un acide résinique.

Dans la vie quotidienne, cette essence est largement employée pour les soins du corps : dans les shampooings, les savons, les désodorisants, ou encore dans les laques, les vernis et les peintures.

- Dans la parfumerie fine, on n'utilise pas l'essence

LA TÉREBENTHINE LE SANG DE NOS PINS

de térébenthine en tant que telle mais les différents constituants issus des deux terpènes majoritaires : l'alpha et le bêta-pinènes. Par exemple, le linalol et le géranol sont deux alcools qui donneront eux-mêmes d'autres constituants comme l'ester du linalol, l'acétate de linalyle, ou un aldéhyde du géranol (le citral) aussi employés dans les parfums de luxe. La colophane, elle, a un rôle de fixateur dans ces parfums.

- Même dans l'alimentation courante, le pin trouve sa place. En effet, avec ses bourgeons, frais ou séchés, on fabrique des vins de pin sylvestre, (*Pinus sylvestris* L.), des sirops, et même des décoctions (macérations et infusions) aux effets diurétiques, préconisées également contre les insomnies.

Les différentes utilisations de l'essence de térébenthine

- Dans l'industrie aromatique, on rencontre l'essence de pin maritime dans les arômes de fruits exotiques (comme la mangue), de gingembre et même de poivre, pour les bonbons, les chewing-gums, les produits de boulangerie. Cette essence de térébenthine a une odeur montante, résinée, boisée, camphrée et une saveur sucrée, légèrement amère et piquante.

- En médecine, les pins maritimes et sylvestres ont des propriétés médicinales reconnues. Avec leurs bourgeons frais ou séchés, on fait des infusions, des sirops, des bonbons contre les bronchites, ainsi que des bains relaxants.

- En phytothérapie, les bourgeons du pin sylvestre sont utilisés pour éloigner et soigner les infections respiratoires telles que la bronchite ou le rhume ; l'huile essentielle qu'ils contiennent leur confère des propriétés antiseptiques.

- Dans l'aromathérapie* d'aujourd'hui, les essences de térébenthines issues de plusieurs espèces de pins sont absorbées par voie buccale, selon la dilution déterminée et conseillée par un aromathérapeute.

Selon leur teneur en terpènes, en alcools, en aldéhydes et en esters, les essences de térébenthine auront des actions semblables mais plus ou moins prononcées sur le corps humain. L'huile essentielle de térébenthine issue de pins a, d'une façon générale, deux actions principales :

- la première est anti-inflammatoire grâce à la présence des terpènes ; par exemple, l'huile essentielle de térébenthine issue du pin maritime a une action antirhumatismale car elle est riche en terpènes du type alpha, bêta-pinènes et caryophyllène.

- la seconde est antivirale, antibactérienne par la présence importante d'alcools ; c'est en effet le cas de l'essence de térébenthine issue du Pin laricio de Corse qui est riche en verbénol et en linalol.

Il faut remarquer toutefois que plus l'essence est jeune, plus il y a de terpènes qui agissent au niveau anti-inflammatoire, puis, dans le temps, ces terpènes se transforment par oxydation en alcools, l'essence aura une action plus prononcée au niveau antiviral et antibactérien.

Ariane Erligmann

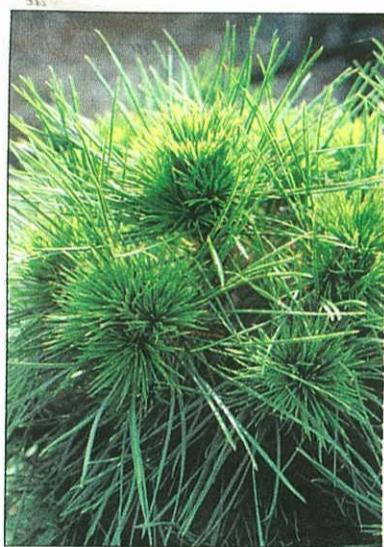
* Pour en savoir plus, voir "L'index thérapeutique d'aromathérapie d'Hadjji-Minaglou et Pierron", sous forme de CD Rom, en plusieurs langues, et de livre. Pour tout renseignement, contacter M. Hadjji-Minaglou, Docteur en pharmacie de Grasse, Tél. 04 93 70 45 69.

Ah, les petits pins !

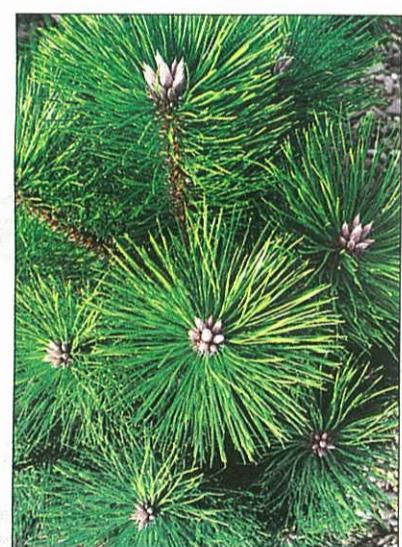
Une pépinière entière consacrée aux conifères nains, c'est un peu le jardin de Blanche Neige dans la forêt. On y reconnaît des géants devenus subitement timides. Rencontre avec le maître des lieux.

Tout petit, il collectionnait les cactées. Puis, Jean-François Boulard devient menuisier : du pin, il en vit passer entre ses mains ! Mais c'est avec le thuya que son histoire d'amour avec les conifères commence. Le banal thuya *atrovirens* dont il fit des boutures pour entourer sa maison neuve. Les premiers poussent si bien qu'il en fait d'autres, qu'il propose à un pépiniériste, et s'affirme peu à peu en multipicateur émérite. Un stage à Orléans, auprès d'un vieux maître grognon mais grand connaisseur, M. Cherrier, lui fait approfondir la technique de la greffe, assez particulière chez les conifères : dite à lanière, elle consiste à insérer latéralement le greffon dans une écharde d'écorce. Aujourd'hui, devenu lui-même un maître en la matière, il s'amuse à inventer de nouvelles greffes, et à miniaturiser sa pratique, aidé par les doigts de fée de son épouse Annie, qui ligature, étiquette et note soigneusement. Tout ce qu'il propose en sa pépinière résulte de ce travail à quatre mains car tous les cultivars de conifères nains sont greffés, et les pins nains ne font pas exception à la règle.

Son goût pour les conifères nains est sûrement une réminiscence des cactées de son enfance, comme il le reconnaît lui-même, et il a parcouru de nombreux pays pour constituer sa collection, une des plus importantes en Europe : les arboretums et les collec-



P. sylvestris Globosa viridis



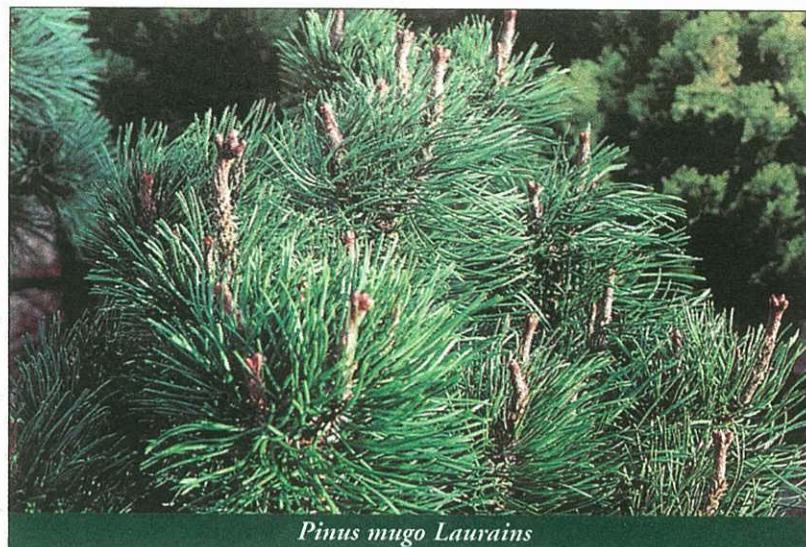
P. thunbergii Mayrima

tionneurs privés ne se font pas prier longtemps pour offrir des greffons, et il apprécie de voir à l'état adulte ce qui ne sera pour lui qu'une miniature. Quel âge donnez-vous au pin mugo Meylan qu'il tient si amoureusement sur son cœur ? Il l'a greffé sur tige il y a 7 ans sur une tige qui avait elle-même trois ans. Autant dire que sa valeur est autant sentimentale que péculinaire. D'ailleurs, il n'est pas à vendre...

A l'origine de ces formes naines, il y a un balai de sorcière, c'est-à-dire une prolifération compacte que l'on observe sur des arbres normaux. L'allemand Horstman s'est longtemps fait une spécialité de rechercher ces balais de sorcières dans le monde entier, à la jumelle. Une fois récolté, le balai de sorcière peut donner des greffons, et l'on obtient des formes stables.

Cette greffe a lieu en février. Dans le choix du porte-greffé, il est important de respecter la catégorie du pin, à deux ou cinq aiguilles. Ce dernier sera rabattu progressivement au bout de trois mois, pour assurer le sevrage. En général, la vente intervient au bout de cinq ans. Voilà qui justifie le prix relativement élevé de ces conifères, qu'il ne faut surtout pas comparer à leurs grands frères à croissance normale. Mais nous vous leurrez pas : il s'agit de vrais arbres, dont la durée de vie est estimée en décennies voire en siècles. Et une croissance de 2 cm par an, cela finit par vous donner une masse de 2 m de haut en cent ans... Pour vous aider, Jean-François Boulard mentionne cette vitesse de croissance dans son catalogue.

Parmi les pins nains, ses préférés sont les mugo, qui sont déjà demi-nains à l'état normal. On rencontre dans les



Pinus mugo Laurains

variétés toutes les formes, les couleurs et les formes de pousses. Il en présente 29 au catalogue. Des arbres qui sont restés solides, résistants au calcaire et au froid. Celui qui se détache du lot à ses yeux est Winter Gold, vert en été et qui devient de plus en plus doré au fur et à mesure que l'hiver s'installe. Et bien sûr Minima Klous, dont le pied-mère chez lui atteint la taille incroyable de 7 cm au bout de 4 ans. C'est probablement un balai de sorcière repéré sur une forme déjà naine.

Devenu un familier des fêtes des plantes de Courson, il détaille pour nous les atouts de quelques pins nains récompensées par des mérites : Pierrick Bregeon porte le nom de son obtenteur suisse, qui a mis vingt ans pour le trouver. C'est un pin noir en boule serrée, bien dense. On le trouve aussi chez lui greffé sur tige, et l'effet est intéressant. Le *P. strobus Sea Urchin* est bien rond et dense. Ses aiguilles moyennes cachent le bois. Il atteint 60 cm de haut et 75 cm de largeur. Le *P. wallichiana Densa* est un grand qui pousse de 10 à 15 cm par an. Autant s'attendre à le voir adulte culminer facilement à 6 ou 7 mètres. Avec ses grands entre-noeuds, il paraît un peu dégingandé dans sa jeunesse, mais l'aspect s'améliore après. Les aiguilles sont rondes et raides au lieu de retomber.

Mais Jean-François Boulard aime bien ajouter à ce palmarès ses chouchous personnels : le *P. radiata Aurea*, aux jeunes pousses grosses comme le pouce, jaune d'or en plein soleil. Il en a peu car il est très difficile à greffer. A l'origine, un collectionneur pyrénéen, qui abrite cette merveille dans son jardin niché à 800 m d'altitude. Et le *P. contorta Spaan's Dwarf*, qui fleurit massivement au printemps, en orange. C'est une belle forme qui pousse lentement et prend un aspect de bonsaï. Avec lui, 80 cm au bout de 7 ans est une performance naturelle.



CONSEILS DE SPECIALISTE

• Bien faire la différence entre les pins à 5 aiguilles, qui requièrent une terre non calcaire bien drainée ; et les pins à 2 aiguilles, qui supportent le calcaire (surtout *P. mugo* et *P. nigra*).

• Époque préférable : septembre/octobre et ensuite mars/avril/mai. Le conifère n'aime pas la terre froide.

• Creuser un trou qui fasse 3 à 4 fois le volume du pot. Mélanger la terre du trou avec 50 % de terre de bruyère pour acidifier, alléger et créer une transition entre le substrat du conteneur et le sol du jardin.

• Pendant les journées chaudes, en été, ne pas hésiter à mouiller le feuillage, c'est le meilleur moyen d'éviter les attaques d'acariens. Les pins sont globalement plus résistants que les sapins. Ils n'attirent pas trop les lapins alors que ces derniers raffolent littéralement des cèdres bleus.

Jean-Paul Collaert

Pépinières des Laurains, 22 route d'Etreilles, 10 170 Longueville-sur-Aube, Tél. 03 25 39 17 17.

QUELQUES PETITS PINS

P. cembra Stricta, aiguilles assez longues, phase jaunissante en automne, un peu échevelé, original et sauvage. Le style de coiffure : je viens de me lever.

P. densiflora Jane Kluis, compact, vert gai, bel effet de feu d'artifice élégant car les aiguilles sont longues, serrées : on pourrait s'asseoir dessus (si goût de fakir!) ; **P. d. Oculis draconis**, très étrange, pousse en hauteur, un peu dégingandé, pousses ressemblant à des asperges écaillées, aiguilles comportant une marque jaune, transversale, comme certains miscanthus, très original sans être laid ; **P. d. Umbraculifera**, aiguilles longues, bout jaune, léger, comme strobos mais en vert et non glauque, dégage le tronc et les branches assez tôt. Finit par former comme une tête de pin parasol mais sans vrai tronc, plus étalé que haut.

P. flexilis Nana, aiguilles longues, vert à revers argenté, d'où aspect glaqué, amusant façon y a un pétard qui vient de sauter, perd beaucoup de feuilles en automne, laisse le tronc visible.

P. monophylla Tioga Pass, aiguilles bleutées rondes et épaisses, une à la fois, dressée, aspect un peu agressif, une super rareté.

P. monticola Pendula, comme strobos mais en pleureur. Il descend plus bas que le conteneur, garde ses aiguilles dans les entre-nœuds (pas comme strobos).

P. mugo Laurains, régulier, aussi large que haut, les jeunes pousses sont curieuses, comme des doigts de E.T. rose tendre, sent très bon, sélectionné dans un semis, aiguilles un peu frisées et se mêlant entre elles. **P. M. Pumilio**, tordu, aiguilles courtes, vert un peu doré, gai, un peu piquant, coriace.

P. nigra Molette, dégage vite son tronc, forme une tête vert dense, comme un personnage emmitouflé. **P. n. Nana**, des aiguilles ouvertes vers le ciel, compact et robuste; effet d'anémones de mer, vert cru, très dense avec le temps.

P. parviflora Tempelhof, comme un petit arbre, les tiges secondaires partent en bouquets bien espacés, on voit le tronc, la structure, même quand il n'a que 80 cm de haut. Aiguilles courtes vert bleuté mais pas le plus accentué de tous. Petites pommes amusantes

P. pumila Nana, têtes assez compactes, aiguilles serrées, revers glaques et face dorée, d'où un effet bicolore mèche à mèche. **P. p. Globe**, aiguilles fines bleutées, contourné façon néo-bonsaï.

P. strobus Pendula, pendouille vraiment beaucoup, même les aiguilles ce qui n'est pas le cas de *P. monticola pendula*. On a un peu l'impression qu'il a soif. Façon toutou à poil long, avec une raie sur le dos.

P. sylvestris Albin, plus étalé que haut, vert glaqué, coriace mais sympa. **P. s. Argentea**, un peu grêle car aiguilles écartées, mais d'un vert grisâtre, à l'air coriace. **P. s. Hibernica**, chandelier, feuillage assez bleuté, une nature indomptable.

P. thunbergii Myagama, bourgeois pointus réunis par 7 ou 8, dense, vert un peu cru

P. wallichiana Nana, vert bleuté, aiguilles longues et douces, régulier. Sympa.

Les Pépinières du Pont ST-JEAN

- Production et vente directe de plantes pour intérieurs et jardins
- Décoration et location de plantes vertes pour manifestations professionnelles et réceptions privées
- Aménagement de terrasses et balcons
- Création de coupes et compositions florales

Entrée : Basse Corniche. Pierre et Vacances

Avenue de l'Ange Gardien - 06230 VILLEFRANCHE-SUR-MER
Tél. : 04 93 01 42 20 - Mobile : 06 80 05 26 45

Maurice Jardins
diplômé d'état depuis 25 ans

Pépinière, Crédit, Décoration de terrasses et d'intérieurs

75 avenue du M^e Juin - 06400 Cannes
Tél. 04 93 43 43 20 ou 04 93 43 70 97
Fax : 04 93 43 57 77

Pépinières Michèle S. Dental
une plante, un arbre... c'est aussi un cadeau...

Plantes grimpantes et de rocaille
Plantes vivaces
Arbres - Arbustes

1569, Route de la mer - 06410 BIOT
Tél. 04 93 65 63 32 - Fax 04 93 65 17 43
Ouvert toute la semaine y compris le samedi

PÉPINIÈRES DE L'ESTEREL

Pépinières : Vente Gros - Détail
Création d'Espaces Verts

Entreprise Paysagiste Qualifiée
PHILIPPE MICLOTTE

Route de Bagnols - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75

PEPINIERES
TOUT POUR LE JARDIN
ENTRETIEN - ARROSAGE

JACKY
Rubino

SPECIALISTE DES PLANTES MEDITERRANEENNES

N'hésitez pas à demander notre catalogue en couleur avec nos conditions pro !
Des prix exceptionnels sur les compositions de Fin d'Année et Sapins ...

06210 MANDELIEU - Tél. : 04 93 47 31 31 - Fax : 04 93 47 94 27

Pins en bref

Le pin Napoléon (*P. bungeana*) est en fait originaire de Chine. Il y est fréquemment planté dans les jardins des temples à cause de sa belle écorce claire, où des plaques fauves et vert pâle jouent comme des inclusions de jade. Ce pin se ramifie souvent dès la base, ce qui renforce son caractère pittoresque.

Taillé ou plutôt sculpté, le pin rouge du Japon (*P. densiflora*) est un élément indispensable du paysage japonais et joue un grand rôle dans l'esthétique des jardins.

Les rameaux du *P. flexibilis* sont si souples que l'on peut les entrelacer comme des brins d'osier. Il pousse à l'origine dans le Nord de l'Amérique du Nord, et jusqu'au Nouveau Mexique et à la Californie, en altitude.

Dans les White Mountains, montagnes désolées de Californie, le bosquet des Patriarches regroupe 17 exemplaires de *Pinus longaeva*, dont l'âge dépasse 4 000 ans. Taxé de 4 600 ans, l'un de ces pins est considéré comme l'être vivant le plus vieux du monde. Tout porte la marque du temps chez lui puisque ses aiguilles vivent trente ans !

Le pin de Weymouth (*P. strobus*) porte ce nom en souvenir du vicomte Weymouth, qui l'introduisit dans son parc de Longleat, en Angleterre, vers 1705. Mais après une période d'engouement dû à la rapidité de sa croissance, il devait décevoir à cause de sa sensibilité à la rouille vésiculeuse.

Hélas peu rustique, le pin de Monterey (la ville de Zorro), *Pinus radiata*, affiche une vitesse de croissance phénoménale : un exemplaire planté en Nouvelle Zélande a poussé au rythme de 1,2 m tous les ans pendant 50 ans, mais on a déjà signalé des croissances de 2 m par an ! Ce pin résiste très bien aux embruns et constitue un bon choix pour une plantation en bord de mer. Attention, il est sensible à la chenille processionnaire dans le Midi.

Le pin pinyon ne doit pas être confondu avec notre pin pignon. Très fréquent au Nouveau Mexique et au Colorado, il y est très apprécié pour sa résistance au climat difficile de ces contrées : manque d'eau pendant le long été très chaud, vents violents... Ses graines sont récoltées depuis longtemps par les Indiens.

Les cônes de l'arole ou pin cembro tombent à terre mais leurs écailles ne s'écartent pas. Un oiseau voisin des corbeaux, le casse-noix moucheté, décortique les cônes et fait des provisions de graines... qu'il oublie parfois, ce qui assure la dissémination de l'arbre.

Le pin de Lambert bat les records de hauteur : plus de 100 m en Colombie britannique et sur les pentes de la Sierra Nevada.

L'HOMME QUI AIMAIS LES PINS



La nuit précédente, il avait éprouvé la frayeur de sa vie, un orage formidable s'étant abattu tandis qu'il essayait de recouvrir ses forces, exténué, sur un lit de fougères. Autour de lui, des arbres gigantesques s'écroulaient dans un fracas étourdissant. Cela ne m'empêche pas de partir seul, au matin, pour rechercher les fameux pins à sucre. Il rencontre un Indien, qui pointe son arc à sa vue. David comprend à son comportement qu'il n'a sûrement jamais vu d'homme blanc, et dépose à ses pieds son fusil, et fait signe à l'Indien de s'approcher. Rassuré, celui-ci accepte de partager une pipe. David lui montre alors un dessin de pin géant et ses cônes. L'Indien indique le sud. Sans attendre, notre botaniste se lève et poursuit son chemin dans cette direction. Vers midi, toujours accompagné de l'Indien, devenu guide improvisé, David contemple enfin ces merveilles de la nature : le plus gros de ces pins de Lambert mesure plus de 64 m de long et affiche 17 m de circonférence à sa base. Mais les cônes sont si hauts qu'il ne peut les atteindre. Il tire au fusil sur les branches, ce qui a surtout pour effet d'attirer des Indiens colorés d'ocre rouge. David tente de leur faire comprendre ce qu'il recherche, mais il s'aperçoit que l'un des guerriers pointe son arc vers lui tandis qu'un autre aiguise son couteau. David se recule de six pas et arme son fusil, décidé à vendre cherement sa peau. Le face-à-face dure une dizaine de minutes. Celui qui semble le chef de la bande désigne le tabac. David leur fait signe qu'ils en auront s'ils rapportent des cônes de pin. Dès qu'ils s'éloignent, David rassemble son équipement et rejoint son campement.

Cet épisode, dans lequel on verrait parfaitement Robert Mitchum dans le rôle principal, ne relate qu'une journée de la vie de David Douglas (et non Kirk...). Il concentre ce qui fit les qualités principales de ce botaniste avan-

turier : la ténacité, un courage physique et moral certain, et une rare capacité à se tirer des pires situations. Grâce à Rémy Claire qui s'est littéralement consacré à ce naturaliste écossais du siècle dernier, nous pouvons nous régaler du récit complet de ses aventures. L'année prochaine verra le bicentenaire de David Douglas, né dans le comté de Perth le 25 juin 1799. Il entre comme apprenti jardinier chez un noble voisin, puis réussit à se faire engager au jardin botanique de Glasgow, où il suit les cours du professeur William Hooker. La Horticultural Society de Londres l'engage comme collectionneur de plantes en 1823, et l'envoie dans l'est des États-Unis et au Canada. La mode d'introduire des plantes exotiques justifie ces expéditions, et les parcs anglais se remplissent alors d'arbres, d'arbustes et de fleurs venus d'Amérique du Nord. Mais nombreux sont les naturalistes qui meurent dans des contrées sauvages pour satisfaire cette envie d'exotisme. Les qualités d'endurance et d'économie des Ecossais semblent les prédisposer à fournir d'excellents botanistes marcheurs et grimpeurs.

La découverte du grand Ouest

Le deuxième contrat de David Douglas le conduit dans l'Ouest américain, alors enjeu entre la couronne britannique et les États-Unis. Il explore le futur Oregon pendant deux ans avant de rejoindre la baie d'Hudson en traversant tout le Canada. Retour à Londres, où il est fêté, mais s'agit de ne pas voir ses mérites encore mieux reconnus. Il repart pour le grand Ouest, descend en Californie, alors colonie mexicaine, puis s'embarque pour les îles Hawaï. Un peu plus tard, il repart pour la Colombie britannique, avant de retourner aux îles Hawaï, où il meurt accidentellement, au pied du volcan Mauna Kea. Il n'est alors âgé que de 35 ans, mais on lui en donne dix de plus. Nous ne vous raconterons pas les péripéties de sa fin, qui donnent lieu à une véritable enquête policière, car c'est un dénouement incroyable que détaille Rémy Claire dans le livre qu'il a consacré à David Douglas, et qui fourmille par ailleurs d'anecdotes. Basé principalement sur le journal de l'explorateur, qui ne fut édité à Londres que 80 ans après sa mort, à la date funeste d'août 1914, il retrace avec minutie mais sans ennuyer un seul instant le parcours d'un homme décidé, passionné par la flore et la faune, et à qui nous devons les premiers arrivages en

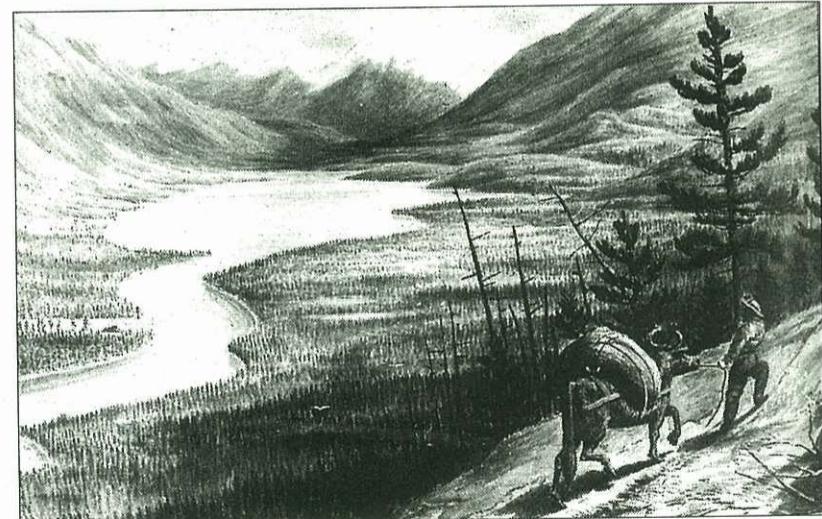
Europe de plantes dont nous ne saurons nous passer : les gaillardes, mahonias, lupins, eschscholzias, potentilles, groseilliers à fleurs... Et bien sûr de nombreux conifères dont celui qui porte son nom, le douglas (ou *Pseudotsuga menziesii*). La passion que voue Rémy Claire à David Douglas est d'ailleurs née de cet arbre. Forestier de formation, il tombe un jour sur un groupe de douglas qui déperissent. Il recherche la cause de ce mal, dont il suppose aujourd'hui qu'il s'agit des premiers symptômes des pluies acides. Cela le conduit en Angleterre, à Oxford, où il déniche un livre relatant les meilleures pages des voyages de David Douglas. Trouver ce livre était déjà une performance car l'éditeur avait fait faillite, et une bonne partie des ouvrages avait brûlé pendant le transport entre l'Ecosse et Londres. Pris par le sujet et la fougue de ses 24 ans (l'âge de Douglas à son premier voyage...), Rémy saute dans un avion pour les États-Unis, qu'il parcourt en stop, contactant les universités forestières. Arrivé dans l'Ouest, il découvre les paysages qui ont tant impressionné David Douglas. C'est aussi la confirmation de sa passion pour l'arbre. Pauvre douglas, attaqué de toutes parts, parce que sa vigueur et sa vitesse de croissance l'ont fait planter en trop grand nombre, parfois dans des endroits qui ne lui étaient pas destinés. On l'accuse d'abîmer le paysage du Morvan. Revenu des États-Unis pour devenir enseignant forestier pendant huit ans, Rémy Claire accumule les informations sur son arbre préféré, et décide un beau jour de se consacrer à un livre. Ce sera la vie de David Douglas, son prédécesseur en passion. Avouant spontanément l'étrange transfert qui l'anime, il ne peut s'empêcher d'admirer la passion évidente de David Douglas vis-à-vis de la nature. Le pré-romantisme dans lequel a

Un botaniste qui a transformé l'herborisation en vraie aventure. Et le biographe n'est pas en reste !

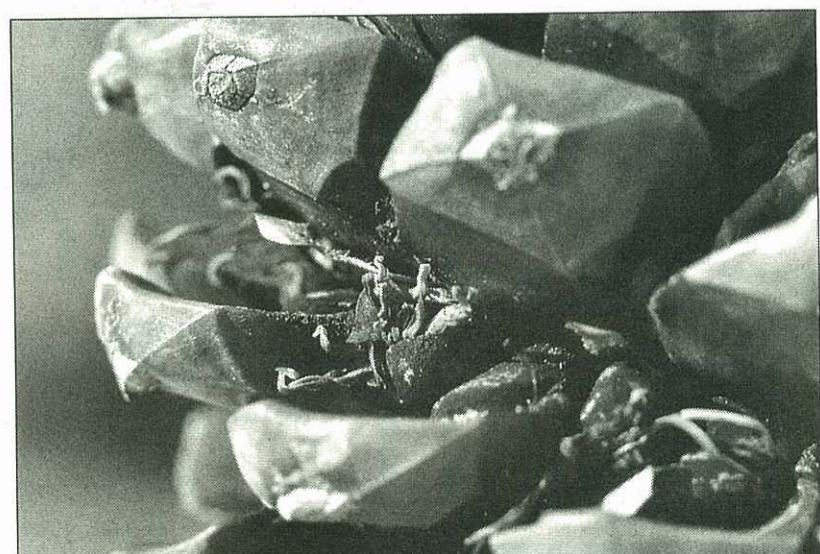
baigné ce contemporain de Walter Scott se ressent dans les descriptions des paysages grandioses qu'il a traversés. Il fut souvent le premier homme de science catapulté dans ces régions sauvages, les explorateurs précédents s'étant contentés de parcourir le littoral. Lui s'enfonce à l'intérieur des terres, en canoë sur les torrents, à pied partout. Mais ce n'est pas un saint, et son mauvais caractère explique qu'il ait si mal supporté son séjour à Londres. Habitué par des projets grandioses qu'il souhaitait mener seul, il accumulait des rancoeurs, dont Rémy Claire se fait l'écho. Ce long parcours de 300 pages, aux côtés d'un personnage aussi entier, rend bien fades les romans d'aventure. Cyclothymique, solitaire, avare, David Douglas fut tout cela mais surtout écrivain minutieux, collectionneur de plantes acharné, horticulteur à l'occasion, botaniste accumulant les planches d'herbier et les notes sur le terrain (et quel terrain !), biographe et forestier capable de repérer la qualité du bois tiré des arbres qu'il découvrait, zoologue, géologue (il allait jusqu'à ressouder sa montre avec l'or en paillette qu'il découvrait), alpiniste émérite, topographe, ethnographe et médecin... Ce personnage complet méritait de rencontrer un biographe passionné. L'enthousiasme traverse ces pages, comme les rapides de la River Snake, entre deux peaux-rouges taciturnes...

Jean-Paul Collaert

POUR EN SAVOIR PLUS : commandez vite l'ouvrage de Rémy Claire, qui l'a produit lui-même en y consacrant ses économies. C'est un ouvrage grand format de 335 pages, illustré de cartes, de portraits et de photographies. Le texte, copieux, ne cache rien des périles de David Douglas. Nous vous le proposons au prix de 295 F francs de port (voir le bon de commande page 30).



Le goût de la pigne



La vitalité des pins est telle que parfois les pignons germent dans les pignons

Lorsque nous étions enfants, mon frère, ma sœur et moi, notre chère maman avait l'habitude de nous entraîner dans de longues marches quelque peu épuisantes pour nos petites jambes. Nous habitions alors Villefranche-sur-Mer, à quelques kilomètres de Nice, et notre promenade préférée était la route de la basse Corniche qui relie les deux villes par le bord de mer. L'aller se passait sans problème, nous étions distraits par la vue merveilleuse sur la baie, les bateaux, les mouettes, les plantes exhibantes, et oubliions de nous plaindre... Mais le retour aurait été maussade et geignard, si notre mère n'avait trouvé l'idée d'en faire à chaque fois une fête, la fête de la pigne ! Il faut dire que la route, sur une bonne partie, est plantée de pins parasols (*Pinus pinea*) autrement dit de pins pignons. Nous courions, malgré la fatigue, d'un arbre à l'autre, chacun avec un petit sac, et accroupis

nous cherchions méticuleusement les délicieuses petites graines tombées des cônes mûrs. Munis d'une pierre, nous ne résistions pas à casser quelques coques sur place, le coup doit être ferme mais pas trop violent pour ne pas écraser le tendre pignon en même temps que la coque dure... D'arbre en arbre, de pignons en pignons, nous arrivions à la maison, presque décus que le trajet ne soit pas plus long. Épuisés et paisibles, nous passions la fin d'après-midi à déguster notre butin.

Joëlle Bouana

MOUTON AUX RAISINS ET PIGNONS
Enduire la pièce de mouton de beurre, sel et piment de Cayenne en poudre ; la faire rôtir au four.
Pour 1 kg de viande : faire fondre à feu très doux un oignon dans un filet d'huile d'olive, y ajouter 25 g de pignons légèrement grillés et 25 g de raisins de Corinthe au préalable trempés et égouttés. Saler. Servir la sauce à part avec du riz blanc.

Pinée soit qui mal y pense

Au cours du IV^e siècle après Jésus-Christ, la jeune église catholique, apostolique et romaine envoie des missionnaires en Gaule. Il s'agit de convertir les populations païennes, christianiser les autochtones.

Cachés au fond des bois, en des lieux sauvages et remplis de mystère, nos ancêtres ont des pratiques sacrilèges avec des arbres consacrés aux démons - aux démons, c'est l'église qui le dit car pour nos ancêtres, il s'agit de leurs dieux.

Il y en a qui dressent des autels sur des racines, qui apportent des offrandes aux arbres, qui les supplient avec force lamentations de préserver femmes et enfants, maisons et biens, champs et récoltes... Et que sais-je encore !

Il faut à tout prix extirper ces coutumes diaboliques. Pour cela, il faut interdire le culte rendu aux arbres et surtout détruire les bois sacrés. Cela n'était pas sans danger pour nos intrépides propagateurs de la foi ; loin s'en faut. Ce combat dura très longtemps.

Jacques Brosse raconte "qu'au X^e siècle, encore, saint Adalbert de Prague fut massacré par les Prussiens qu'il tentait d'évangéliser, dans un de leurs bois sacrés, à Fischhausen, non loin de Königsberg."

Cent ans plus tard, dans sa Chronique, Raoul Glaber écrit : "Que l'on prenne garde aux formes si variées des supercheries diaboliques et humaines qui abondent de par le monde et qui ont notamment une prédilection pour ces sources et ces arbres que les malades vénèrent sans discernement."

Le pin, arbre sacré ou démoniaque ?

Mais revenons à l'an 350. Celui qui deviendra saint Martin est à Autun. Ce n'est pas encore le duché de Bourgogne mais c'est déjà un lieu d'arbres majestueux, de forêts somptueuses. L'indigène est un fervent adorateur d'arbres. Saint Martin fulmine devant tant de diablerie, impatient de leur montrer la voie de la vérité, il s'enfonce dans un de ces bois sacrés avec la ferme intention de faire du barouf. Avec sa hache, il s'attaque à un temple très ancien, détruit l'autel, les murs, il fait valser les offrandes qui reposent là en même temps qu'il exorcise les lieux, en vociférant du latin. Une foule de païens, attirée par les cris, se masse autour de lui. Les gens sont consternés. De nos jours, on a perdu l'habitude, mais il fut une époque où l'église ne rigolait pas avec ce genre de chose. Elle ne rigolait d'ailleurs avec rien.

Une fois le temple détruit, voilà que notre illustre saint se met en devoir d'abattre un pin sacré voisin du sanctuaire. Il se remonte les manches, crache dans ses mains, saisit sa cognée et... le prêtre du lieu l'arrête dans son geste fatidique. Sulpice Sévère raconte que, soutenu par la foule qui gronde (c'est quoi ce fou furieux qui vient tout détruire chez nous ? se demande-t-elle), il ose lui dire : "Si tu as quelque confiance dans le Dieu que tu dis honorer, nous allons jeter bas nous-mêmes cet arbre et tu le recevras dans sa chute ; si ton Seigneur, comme tu le dis, est avec toi, il te sauvera."

Martin n'hésite pas une seconde : il se laisse attacher là où le pin doit tomber. Au bout de quelques minutes, l'arbre frémît, craque et s'abat dans un fracas du tonnerre. Il faut dire qu'il s'agissait d'un arbre majestueux et très ancien. Le tronc allait écraser le pauvre Martin quand celui-ci fait le signe de

Dionysos tenant une pomme de pin à la main comme un sceptre



la croix. Et l'arbre passe à côté de lui sans même le frôler, "épargnant de peu les paysans qui, eux, se croyaient en sécurité, lesquels, vaincus par ce miracle, se convertirent aussitôt."

Mais le culte des arbres en général et du pin en particulier ne s'arrête pas ce jour-là. Les bacchanales continuent de plus belle, dégénérant le plus souvent en tuerie. Alors, pour faire cesser définitivement tout cela, un disciple de saint Martin, saint Maurilius, évêque d'Angers, incendiera le bois sacré qui par la suite, selon saint Magnobold, fut consacré à saint Pierre.

La Christianisme mit des siècles à s'implanter en France. À cette époque, ce qui pouvait être vrai à Autun, ne l'était plus à cent lieues plus loin.

Né à Auxerre, à lors capitale de la Bourgogne, Germain était chrétien. Jeune homme, il se rendit à Rome pour étudier le droit, la rhétorique, faire ses humanités. Brillant étudiant, il fut remarqué par l'empereur Honorius qui le nomma gouverneur de Bourgogne.

Sur la plus grande place d'Auxerre, il y avait "un pin d'une grande beauté", un pin majestueux, imposant. Germain se plaisait à y suspendre les têtes du gibier qu'il tuait à la chasse. Amator, saint évêque de son état, n'appréciait guère ce genre de manifestations :

"Cesse, je te prie, illustre homme de bien, lui disait-il souvent, ces plaisanteries qui offensent les chrétiens et sont un mauvais exemple pour les païens ; c'est là de l'idolâtrie."

Mais notre Germain n'en avait cure. Alors, l'évêque "fit abattre l'arbre sacrilège et jeter sa couche au feu." Le gouverneur, énervé, en colère, "oubliant son christianisme, arriva avec ses troupes et menaça l'évêque de le faire périr."

Amator courut se cacher à Autun, un lieu sûr depuis peu. Il attendit que Germain se calme pour revenir à Auxerre où il "enferma par ruse Germain dans son église, et le tonsura en lui pré-

disant qu'il serait son successeur, ce que lui avait révélé l'Esprit-Saint."

Et bingo ! comme on dit dans certains films en mal de dialogue. Germain cessant ses pratiques païennes, devint le saint d'une ville chrétienne.

Mais pourquoi tant d'histoires autour du pin ? Le culte du pin, consacré à Attis, est un culte très ancien, d'origine phrygienne, qui remonte au Ve siècle avant JC et même plus. De Phrygie, il passe en Grèce et puis à Rome où l'empereur Claude l'incorpore à la religion établie. À ce moment, il prend une grande importance et les Romains l'importent dans tout leur empire. Aux III^e et IV^e siècle après JC, à Rome, les fêtes de Cybèle et Attis, identiques à celles qui existaient en Phrygie, sont à leur apogée et se déroulent à l'équinoxe de printemps.

Vert et incorruptible, immortel donc !

Attis est un dieu-arbre d'Asie Mineure (Attis n'est pas un mot grec). Son mythe est quelque peu sanglant. Une histoire comme vous les aimez, ô lecteurs horticoles. En voici un résumé :

Nanâ, la fille du dieu fleuve Sangarios, en mangeant une amande (à moins que ce ne fut une grenade) tomba enceinte et conçut Attis. Elle abandonna, honteuse, cet enfant sans père, au bord du fleuve. C'est là, au milieu des roseaux, que Cybèle, la mère des dieux en Phrygie, le découvre. L'enfant grandit et devient un si beau jeune homme que sa mère adoptive en tombe follement amoureuse. La voilà qui le harcèle et le presse de céder à ses avances.

Pour échapper à cette passion incessante, il part pour Pessimum où il rencontre, comme par hasard, Atta, la fille du roi. Regards, désirs, amour... le mariage est décidé. Le jour de la noce, Cybèle, n'ayant pas renoncé à Attis, pénètre dans la grande salle du festin. Et là, c'est n'importe quoi. Tout le

monde devient fou. Qui s'enfuit en criant et en gesticulant. Qui saute par la fenêtre. Qui se bat comme un chifonnier. Le roi se mutile. Atta divague et se met nue. Attis, hagard et écuman, se réfugie sous un pin. Eperdu, désespéré, il sort son poignard et se castré. Il meurt, vidé de son sang.

Cybèle essaye de le ressusciter mais Zeus s'y oppose. Devant les pleurs et les lamentations de la déesse, il consent cependant à le changer en pin et à ce qu'il demeure toujours vert et incorruptible. Immortel donc !

En Grèce, on avait remplacé le culte d'Attis, jugé quelque peu barbare, par celui de Dionysos. Ce fils de Zeus est souvent représenté tenant une pomme de pin à la main comme un sceptre. C'était le symbole de la permanence de la vie végétative, de l'éternel retour de la végétation en particulier et de la vie en général.

Un arbre funéraire et phallique

Dans la mythologie grecque, le pin est un arbre funéraire et phallique. Dans la forme de son fruit, on croyait reconnaître le membre viril. Et les arbres funéraires sont des symboles d'immortalité, de génération, de vie éternelle. Le pin, à cause de son feuillage toujours vert et de la robustesse de son bois, figurait la perpétuité de la vie.

Le mythe raconte qu'Icaros fut le premier à fabriquer du vin et qu'il en offrit à des bergers des forêts de Marathon, au pied du mont Pentélique. Ceux-ci le burent ainsi, sans le couper d'eau comme le conseillait Oenopion, et prirent la première cuite du monde. Ils voyaient double et se croyant ensorcelés, ils tuèrent le pauvre Icaros et l'enterrèrent sous un pin qui n'était rien de moins que le pin où Attis le Phrygien s'était castré.

Maera, la chienne d'Icaros, qui avait tout vu, court chercher Erigoné, la fille du mort, pour la conduire jusqu'à la tombe où elle déterre le cadavre en grattant la terre avec ses petites pattes. Désespérée (encore une), Erigoné se pend au pin en demandant à Zeus que toutes les filles d'Athènes subissent le même sort tant que la mort de son père ne serait pas vengée.

Les jeunes athéniennes se pendirent à un pin, les unes après les autres, jusqu'au jour où l'oracle de Delphes expliqua l'histoire et raconta la prière d'Erigoné. Dès lors, on rechercha les coupables qui une fois découvert, furent pendus sur-le-champ. "On institua une fête des Vendanges, au cours de laquelle des libations sont offertes à Icaros et Erigoné, tandis que des jeunes filles se balancent au bout d'une corde, suspendues aux branches de l'arbre, les pieds posés sur une étroite plate-forme ; c'est ainsi que les balançoires furent inventées. On suspendait aussi aux arbres des masques qui se balançaient au vent. (Robert Graves, Les mythes grecs)"

Les dieux placèrent Maera, la chienne, dans le ciel où elle devint la constellation du Chien. Depuis certains identifient Icaros avec le Bouvier et Erigoné avec la Vierge.

À Rome, le culte de Cybèle et d'Attis mettait le pin à l'honneur. "Un pin était abattu et transporté dans le temple du Palatin par une confrérie qui devait à cette fonction son nom de dendrophore (porte-arbres). Ce pin, enveloppé, comme un cadavre, de bandelettes de laine et enguirlandé de violettes, figurait Attis mort : celui-ci n'était primitivement que l'esprit des plantes et un très ancien rite des campagnards phrygiens se perpétuait, à côté du pa-

lais des Césars, dans les honneurs rendus à cet arbre de mars. Le lendemain était un jour de tristesse où les fidèles jeûnaient et se lamentaient auprès du corps du dieu."

On vivait alors une veillée lourde et lente, mystérieuse et suffocante, pleine d'espérance d'une résurrection attendue et souhaitée. Les cris de désespoir et de lamentation laissaient alors la place aux cris de joie, au délire, à la jubilation.

"Avec le renouveau de la nature, Attis s'éveillait de son long sommeil de mort et, en des réjouissances déréglées, des mascarades pétulantes, des banchets plantureux, on donnait libre cours à la joie provoquée par son retour à la vie. (Beaujeu, Defradas, Le Bonniec, Les Grecs et les Romains)"

Le pin, pour les Romains, symbolisait le corps d'Attis mort et dans sa résurrection, ils fêtaient l'alternance des saisons et le retour du printemps.

O sages lectrices, que mettez-vous derrière ces mots *rêjouissances déréglées* ? Ces Romains étaient de sacrés gaillards et je ne doute pas un seul instant que, toutes et tous, nous fantasmons sur ce qui pouvait bien se passer en ce temps. Cela ne m'étonne pas que la jeune église catholique ait voulu mettre un terme à ce genre de débordement même si le christianisme a fini par consacrer le pin.

Le pin symbolise la fertilité, l'immortalité et le renouveau

La ville d'Augsbourg dont la patronne est sainte Afra a une pomme de pin pour enseigne. Pour les Siciliens, l'intérieur de la pomme de pin a la forme d'une main, celle de Jésus, précisément, bénissant le pin qui l'avait sauvé pendant sa fuite en Egypte.

On raconte qu'à Ahorn, près de Cobourg, un terrible vent ensorcelé avait plié le clocher de l'église. tout le monde alentour en riait mais les villageois, aussi honteux qu'ils fussent, ne faisaient rien. Un berger, pour délivrer son village d'une honte aussi grande, attacha une grande corde à un pin et, avec force invocations magiques et imprécations ésotériques, parvint à redresser son clocher.

En 1300, à Krain, près d'un couvent de femmes, un prêtre entendit une voix qui semblait venir d'un pin. Intrigué et curieux, il chercha et trouva une statue de la madone cachée dans le tronc. C'est pourquoi, sur le lieu même de ce miracle, fut construite une église en l'honneur de la Vierge. Il était bien révolu le temps où il fallait abattre et brûler les pins pour convertir l'âme de nos ancêtres.

Pour finir, dites-vous que le pin est aussi un arbre heureux, lumineux, un arbre nuptial qui signifie la perpétuité du genre humain et la constance dans l'amour conjugal. Une chanson populaire roumaine raconte que deux amoureux morts d'amour et enterrés dans le même cimetière furent changés le garçon en pin et la fille en vigne et qu'ils continuèrent à s'embrasser.

Il est parfois un symbole phallique. Dans un chant populaire de Kabylie, une femme infidèle implore la pomme de pin : "Salut, ô pomme de pin, le mari que j'ai ne me plaît plus ; Dieu fasse qu'il me soulage aujourd'hui."

Que cela soit en Grèce, à Rome, en Gaule, en Afrique du Nord (dans tout l'hémisphère nord pouvons-nous dire)... le pin, long, raide et puissant, symbolise la fertilité, l'immortalité, la renaissance, le renouveau et bien d'autres choses, mais cela est une autre histoire.

Franck Berthoux

QUELQUES IDEES REÇUES

Quand on plante un arbre, il faut creuser un grand trou.

► Pourquoi donc ? D'abord c'est pénible et nous, à la Gazette, on n'aime pas ce qui fait mal au dos. Soit vous louez une pelleteuse, soit vous plantez petit. Creuser un trou de 80 cm de profondeur revient souvent à constituer un puisard parfait, c'est-à-dire un lieu affouillé où l'eau va ensuite se concentrer. Et les racines baigneront dedans. C'est loin d'être l'idéal. Un trou de 30 cm de profondeur, dont vous aurez décompacté le fond avec quelques coups de barre à mine ou de pioche, voilà qui est bien. Ameublissez sur 1 m de côté, car les racines superficielles sont toujours majoritaires.

Il faut habiller les racines de rosiers

► Oui et non. Si elles sont saines, pourquoi les couper, si ce n'est parce qu'elles sont souvent longues et difficiles à caser dans le trou de plantation. Vous savez ce qu'il vous reste à faire : agrandissez ce dernier, surtout en largeur.

Il vaut mieux creuser une tranchée pour une haie plutôt que de planter trou après trou.

► C'est vrai, on s'y retrouve souvent au niveau temps de travail et c'est plus satisfaisant à l'œil après. Là encore, une mini-pelleteuse habilement menée fait gagner un temps précieux. Depuis le temps que vous rêvez de manipuler cet engin...

Avant de planter les godets de plantes vivaces, on les fait tremper.

► La meilleure et la pire des choses. Quand on les dépote, on s'aperçoit souvent que les mottes de plantes vivaces sont tapissées de racines fines. Si on les plante telles que, l'eau va glisser autour, et la reprise sera aléatoire. Mais si vous faites tremper, le terreau se gorge d'eau, et si l'automne est pluvieux, il n'est pas rare que des plantes parfaitement rustiques gélent. Soyez plus méchant et lacerez la motte pour épargner les racines dans la nouvelle terre, en contact direct avec cette dernière.

Il faut poser les bulbes de tulipes sur du sable

► Et pourquoi pas aussi un édredon ? Si votre terrain est vraiment gorgé d'eau en hiver, ce n'est pas en disposant un peu de sable sous le bulbe que vous le sauverez de la pourriture. Par ailleurs, la plupart des bulbes qui pourrissent sont déjà infectés au moment de l'achat. On les repère à des moisissures bleues ou à leur légèreté inhabituelle.

Il faut couper le chignon des racines des arbustes en conteneur.

► Oui, mille fois oui, même si cela crève le cœur au moment de tailler dans la masse. Les radicelles enchevêtrées forment une véritable carapace qui inhibe le développement de nouvelles racines. Dès les premières chaleurs, l'arbuste n'a plus à sa disposition que l'eau stockée dans la motte initiale, et il se dessèche à vue d'œil. C'est la principale cause d'échec de plantation.



Comment planter sans se planter

La plantation est un moment critique pour la plante... et le jardinier. C'est aussi un art, avec ses règles. Mais, de grâce pas trop de dogmatisme !

Planter, se planter. Curieux, le même verbe peut signifier une action hautement positive et exprimer un échec retentissant. Quoique, si vous y regardez bien, quand on se plante, c'est rarement de sa faute : les commandes de l'avion se sont coincées, le logiciel est capricieux et la crème chantilly revancharde. Tandis que lorsque l'on plante, on ne peut en vouloir à personne d'autre que soi... et les saints du calendrier, puisque la plantation est sous la haute protection de sainte Catherine. Plus précisément de sainte Catherine d'Alexandrie, dont la légende a fait la fiancée de Jésus, d'où l'expression « coiffer sainte Catherine », pour montrer du doigt une jeune fille non mariée à l'âge canonique de 25 ans. Si l'expression est passée de mode, l'assonance de Catherine et de racine garde sa sonorité douteuse, et semble justifier à elle seule la réputation de la fin novembre dès qu'il s'agit de mettre bois en terre. C'en est au point, dans notre paysage laïc de la fin du deuxième millénaire, que cette sainte est citée dès la première ligne d'une campagne de publicité financée avec le concours de la communauté européenne, et que l'on a pu découvrir par exemple chez notre confrère Rustica.

A l'attention de ceux qui ne jardinent qu'au printemps

Les professionnels, autrement dit les pépiniéristes et responsables de jardineries, se sont aperçus avec effroi que le développement des cultures en conteneur avait surtout pour effet de dissuader le jardinier de planter à l'automne, la saison où la boue colle aux bottes. Du coup, le chiffre d'affaire se réalise en quelques week-ends, d'avril à juin. L'horreur quand on fait du commerce. D'où le recours à la sainte, et à une palette de conseils éculés. Car si l'automne présente des avantages certains, cela concerne surtout la disponibilité maximale en toutes variétés, puisque l'on est au début de la saison ; et la fraîcheur des arbres présentés à

racines nues, ce qui ne représente plus grand-chose de nos jours... justement à cause de la généralisation du conteneur. En fait, derrière ces bons conseils que nous allons détailler avec un malin plaisir, on retrouve une analogie avec les animaux, et plus particulièrement l'écureuil : *pendant l'hiver, la plante se repose, s'installe tranquillement dans le sol, ce qui lui permettra de développer, avant le printemps, des racines vigoureuses, pour un démarrage plus précoce et sans problème.* Autant dire qu'il n'y a pas la moindre expérimentation véritable derrière cette affirmation. La tranquillité d'une plante se mesure difficilement ; des racines plus vigoureuses que d'autres, on demande à voir ; quant au démarrage plus précoce, il dépend essentiellement des conditions météos du moment et non d'un bon hiver passé à récupérer. Le reste est de la même eau : *préparez soigneusement le sol* (comme si on allait faire exprès de tout saboter), *par un apport de matières organiques, mais pas de fumier frais.* Une nuance subtile, qui tend à promouvoir un produit manufacturé, le fumier déshydraté, par rapport au produit basique. On comprend les intérêts en jeu, mais inutile de les masquer derrière une justification horticole. Le fumier mûr, appliqué à doses modérées, n'a jamais fait mourir un arbre, ni même des bulbes. On recommande plus loin de couvrir le pied de chaque nouvelle plantation avec un paillis : là encore, quel instinct de consommateur ! Recouvrir son jardin d'écorce de pin semble aujourd'hui le fin du fin. Outre que c'est vilain comme un bord d'autoroute, l'intérêt pour les plantes n'est pas démontré, à cette époque de l'année en tout cas. On peut parfaitement laisser la terre nue, quitte à gratter au printemps pour décroûter. Le paillage sera mis en place en juin. D'ici là, il vaut mieux voir la terre pour juger de son état hydrique, ce que peut masquer un paillage.

Ne pas confondre dessus et dessous

Un encadré sur les distances à respecter attire l'attention sur la croissance future des arbres : *ceux que vous achetez sont encore des bébés et vont prendre de l'ampleur.* Jusque-là tout va bien, mais ensuite : *éloignez de la maison les espèces à port étalé ou évasé.* Et

les peupliers alors, je peux les coller tout contre ? Désolé, l'étalement des racines n'est pas lié à la forme de l'arbre mais à sa nature : il est des essences à enracinement majoritairement pivotant et d'autres plus superficielles. Les pires dégâts causés par les plantations aux habitations concernent l'aspiration de l'eau en été, qui fait se rétracter les couches contenant beaucoup d'argile, d'où une fragilisation des fondations, redoutée à juste titre.

La fosse à rhodo est-elle une bonne solution ?

Les arbustes dits de bruyère attirent leur inévitable cortège de précautions : *on tapissera leur trou de plantation avec un feutre jardin.* Une fois pour toutes, il serait bon de mettre en garde contre le fait de vouloir outrepasser la nature. Si vous habitez dans une région où le sol est notamment calcaire, pourquoi vouloir des rhododendrons ? Même si vous creusez cette fosse et la tapissez de feutre, croyez-vous que vos rhodos y seront à leur aise ? On dirait plutôt des girafes ou des éléphants enfermés dans un zoo...

Examinons le tuteurage maintenant : *tout arbre fruitier doit être attaché à un support solide.* Vous jardinez à la pointe du Raz ? Un tel conseil concerne surtout les arbres fruitiers élevés sur tige, avec un tronc, autrement dit des malheureux qui vont mettre des années avant de récupérer (contrairement à ce qui est écrit dans ce publi-info qui assure d'une première fructification dès l'an prochain, toujours à condition de planter à l'automne). Si, à l'instar des professionnels, vous plantez des jeunes arbres, le tuteurage est parfaitement inutile... jusqu'aux premières récoltes qui peuvent faire ployer certaines branches, et encore. Des expériences ont démontré au contraire qu'en laissant le vent agir sur les arbres, on renforçait leur enracinement. Mais évidemment, planter petit, cela ne fait pas beaucoup de chiffre d'affaire.

On atteint le comble avec la plantation des haies : *déjà bien installées à l'entrée de l'hiver, les plantes pourront jouer leur rôle de brise-vent et de protection du jardin.* Premièrement, la plupart des haies sont surtout installées pour cacher la vue du voisin. Et une jeune haie est tout, sauf un brise-vent efficace. À moins que, là encore, on

n'ait mis en place des arbres déjà bien développés, qu'il faudra d'ailleurs tuteurer individuellement. Et ce sera au détriment de la reprise, toujours selon l'adage : plantez petit, ça pousse mieux. Sans compter que l'automne des calendriers et des saints ne finissant qu'en décembre, on risque de planter des conifères en pagaille tard en saison. Or, les professionnels spécialistes sont unanimes pour recommander de planter tôt à l'automne, puis d'attendre le retour des beaux jours. Quant aux charmilles, le meilleur moment pour les installer est celui où les bourgeons gonflent, en février-mars.

Les rosiers ne sont pas en reste de bons conseils : eux aussi gagnent à être mis en place le plus tôt possible à l'automne. Probablement pour vider les rayons. Or, ces rosiers mis à notre disposition en octobre ont été arrachés pour la plupart fin août ou début septembre, alors qu'ils sont encore en pleine végétation : chez vous, ne fleurissent-ils pas encore ? On les défie chimiquement avant de les stocker en chambre froide. Et c'est cela qu'on vous conseille d'acheter ! Les rosiers corrects sont arrachés en novembre, et peuvent être plantés jusqu'en mars-avril. De toute façon, les nouvelles racines ne démarrent pas avant. Quant à l'assiette plus qu'optimiste selon laquelle *planiés tôt les rosiers se montrent ensuite plus vigoureux, plus florifères et plus résistants aux maladies*, elle ne prête qu'à sourire gentiment car ces caractéristiques dépendent essentiellement de la variété. Et l'oïdium se moque bien de la date de plantation pour envahir les feuilles l'été suivant.

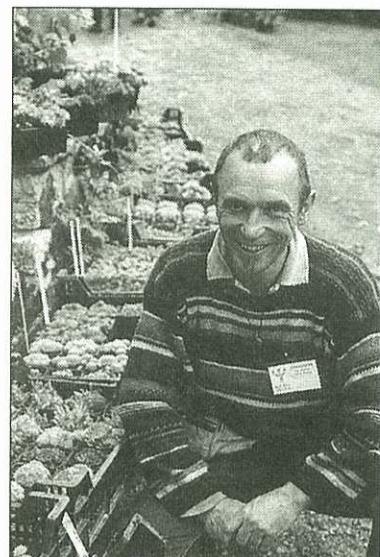
L'important n'est pas le moment mais l'envie

Si l'inquiétude des professionnels sur la descente en chute libre des ventes d'arbres et d'arbustes est compréhensible, elle ne doit pas déboucher sur des échecs, toujours mal ressentis par les jardiniers novices. L'automne est une saison comme les autres, riche en sensations, en émotions et en actions. Pour que nous retrouvions le chemin de la plantation, donnez-nous envie, mais sans chercher à justifier avec des arguments qui ne tiennent pas la route. Qui préférerait brumaire et frimaise à germinal ou floréal...

Jean-Paul Collaert

QUAND LES PROS PLANTENT

Les fêtes des plantes ont cela de bien qu'elles permettent de causer avec les pépiniéristes et horticulteurs présents. Comme ces derniers se prétendent volontiers au jeu, cela se transforme vite en véritables concours d'expérience. Nous avons profité des dernières fêtes des plantes de Gaujacq pour demander à quelques spécialistes leurs tours de main.



François Gouin

Composez des tableaux avec les joubarbes

Je ne sais pas si cela vous fait le même effet, mais les goûts évoluent avec l'âge. Heureusement penseront certains en se remémorant leur passion pour les roudoudous quand ils étaient en culotte courte. D'autres sujets d'intérêt surgissent, alors que vous auriez auparavant parié douze millions de dollars que jamais on vous y prendrait à déguster des rognons sauce madère. Mes rognons à moi s'appellent sédums ou sempervivums, rien que des plantes charnues et réjouissantes comme des dessins d'enfants dans un hall de la Sécu, pensais-je en mon for intérieur. Si l'on m'avait dit un jour que je céderai au charme de ces drôles de choses moitié plantes moitié minéral, j'aurai ri aux éclats. Mais à force de longer en travers à chaque fête des plantes, dès qu'un stand en proposait, j'ai fini par m'avouer ce penchant secret et passer à l'acte. Les dernières fêtes des plantes de Gaujacq m'en ont donné l'occasion, grâce à la présence providentielle et souriante de François Gouin. Venu de Dordogne, où il élève ses joubarbes pour les vendre sur les marchés, entre magrets et coux d'oeufs farcis, il exposait de jolis ateliers d'artichauts miniatures et de plantes perles. « Choisissez et

j'en saurais plus sur vous », me lança-t-il. Moi, pas fou, je choisis une clayette où il les avait déjà mélangées, quitte à rajouter deux bizarries sans conséquences. Heureusement, il ne se fit pas désirer pour me conseiller :

- les Crassulacées (la famille à laquelle appartiennent les sempervivums et les sédums, qui constituent avec les saxifragas l'essentiel des plantes à crevasses), adorent le plein soleil.

- Elles apprécieront les sols bien drainés, et leurs besoins en eau sont modérés car elles la stockent en permanence dans leurs feuilles.

- On peut les mettre en place en toute saison car elles sont rustiques et même montagnardes d'origine. Moi qui les voyais pousser dans le désert, sur fond de coyotes...

- Si le terrain est à tendance argileuse, il faudra simplement prendre la précaution de drainer ou de surélever pour assainir. Mais n'abusez pas des canettes de bière ou des meulières !

- Plantez comme si vous componiez un tableau, par touches serrées. Ces plantes évoluant par la suite de façon très différente selon les variétés, vous aurez tout le loisir de vous adapter. François Gouin se rappelle ainsi avoir admiré un mur entier près d'une ferme en Haute Saône, qui existait depuis trente ans : les fermiers appelaient ce mur « la plante ». C'est dire si elle faisait partie de leur quotidien.

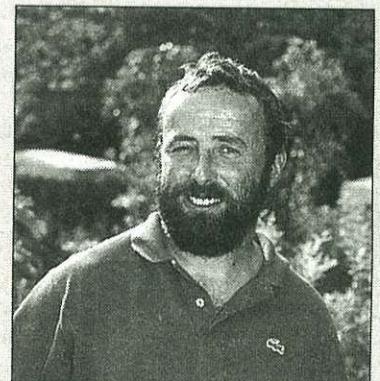
- Évitez les paillages, si ce n'est un semis de gravier qui peut être coloré ou riche en fossile, c'est selon vos disponibilités.

- On peut s'amuser à les planter en masses denses ou à les espacer pour laisser la place à d'autres plantes gazonnantes comme les thymus laineux ou le pratia (ou Isotomma), une plante-mousse au feuillage d'helxine mais qui fleurit en blanc.

- Son truc pour réussir un muret : mettre de la terre sur la crête, puis installer les plantes qui vont coloniser le dessus puis les faces verticales, si les joints ne sont pas cimentés.

François Gouin, 24 250 Domme, Tél. 05 53 28 21 88. Vente sur place ou sur les marchés de Sarlat, Souillac, aux fêtes des plantes de Gaujacq, Cazals dans le Lot et Villemur dans le Tarn, ainsi qu'à Saint-Jean-de-Beauregard et Marseille.

Le cas des figuiers



C'est le cas de le dire, on en lit des vertes et des pas mûres en ce qui concerne figues et figuiers. Pour éviter de refaire les erreurs récentes de nos estimés confrères, nous avons rencontré Pierre Baud à Gaujacq et nous lui aurons fait relire cet article avant parution. Si, en climat doux, la plantation

peut être effectuée en toute saison, ce n'est pas le cas ailleurs. La fin mars (pour les plantes à racines nues) semble alors la période optimale hors de la zone méditerranéenne ou dans des sols argileux très humides.

Ce n'est pas parce que les figuiers sont de grands buveurs devant l'éternel qu'il faut les confondre avec des plantes aquatiques. Ni, à l'inverse, avec des cactées, la nappe phréatique n'étant jamais très loin de leurs pousses spontanées. En bons méditerranéens, ils apprécieront les terres légères, le soleil et le pastis, pardon la potasse sous forme d'apports de sulfate de potassium ou de patentkali avec une bonne dose de matière organique en complément.

Pépinières Baud, le Palis 84110 Vaison la Romaine.

Planter en climat doux

Apprendre à tout oublier, ou plutôt tout réapprendre devrait être l'effort à accomplir par tout jardinier venant s'installer dans la zone de l'oranger. Car, mine de rien, tout marche à l'envers chez nous. Alors que partout ailleurs les arbres perdent leurs feuilles, les agrumes et les oliviers mûrissement leurs fruits, les mimosa et les aloès préparent leur fleurs tandis qu'une bonne partie de la floraison estivale continue à s'épanouir jusqu'en décembre. A l'heure où je vous écris (22 h - 31 octobre) datura, néflier et galant de nuit (l'indispensable *Cestrum nocturnum*) rivalisent d'énergie pour chatouiller nos narines. Vous retrouverez en page 8 un excellent article technique de Jean Laurent Félixia qui vous en dira long sur les techniques de plantation en climat doux. Vous pourrez lire que la période de plantation la plus favorable sur le littoral se termine... en fin février. Après cet article, m'est avis que la fête de Mimosalia, à Bormes les Mimosas (30 et 31 janvier) sera courue par les lecteurs de la Gazette.

De mes années d'expérience professionnelle dans les jardins de Cannes à Menton, je ne tirerai qu'un enseignement : c'est quand même beau-

coup, beaucoup plus facile qu'ailleurs. Pour des raisons de calendriers de travaux décalés (à l'insu de mon plein gré), j'ai ainsi planté à des dates à faire hurler les enseignants horticoles. Quelques exemples : plantation d'une haie de cyprès au 31 juillet, plantations de bambous de plus de quatre mètres en plein décembre, transplantation d'olivier le 3 janvier, je vous en passe et des encore moins avouables. Dans tous ces cas, les taux de reprise furent de 100 %. C'est, paradoxalement, en plantant des cistes au milieu du printemps que je subis mon plus cinglant échec. Plusieurs années plus tard, Olivier Filippi vient d'éclairer ma lanterne. Les cistes, plantes on ne peut plus spontanées en Méditerranée, trouvent les substrats des conteneurs de culture particulièrement riches et développent rapidement du feuillage. Un déséquilibre entre surface foliaire et racinaire se produit qui rend la reprise aléatoire. CQFD, solution : acheter des cistes dont le volume de feuillage ne dépasse pas celui du pot et surtout ne pas amender le sol. En choisissant les plantes les plus trapues, vous aurez les plus belles... je vous avais dit qu'il fallait tout réapprendre !

Pépinières Filippi 34140 Mèze, Tél. 04 67 43 88 69. Leur catalogue de plantes pour jardins secs est un must.



Robert Pardo

Pivoines arbustives : plantez-les profond !

Dans le petit monde des pépiniéristes collectionneurs, chaque nouvelle recrue est l'objet de curiosité. C'est un peu comme si une variété originale pointait le bout de sa feuille. On guette son comportement, on se demande surtout pourquoi il a choisi telle plante, bien précisément. Un jour, nous ferons cette psychanalyse de la botanique collectionneuse, un doux mélange d'obsession et de paranoïa. Et nul doute que Robert Pardo figurera dans cette galerie de portraits hauts en couleur. En un an seulement, il a trouvé sa place, sans faire de bruit. Mais la qualité de sa collection, et surtout les plantes qui en sont l'objet justifient cet accueil : ce n'est pas tous les jours que l'on voit débarquer un grand amateur de pivoines. Nous raconterons alors d'où vient cette passion, et comment il s'est retrouvé pépiniériste dans le

Gers. À Gaujacq, son stand en a étonné plus d'un par la qualité des pivoines exposées, toutes produites chez lui, à part des superbes pivoines arbustives objets de toutes les convoitises : des Rocks, c'est-à-dire le dessus du panier de ces pivoines ailes de cigogne ou jade de feu qui rendaient les mandarins poètes. Mais comment réussir la plantation de ces merveilles de la nature ? Voici des conseils bien avisés, quitte à chasser quelques idées reçues :

- la pivoine arbustive doit être plantée plutôt profondément. Plus elle est basse, plus elle se renforce. On enterrer donc le collet, le renflement qui indique le point de greffe, de 10 à 15 cm. Attention : n'étant pas greffée, une pivoine herbacée ne subira pas ce traitement. Chez elle, les yeux, gros bourgeons roses, affleureront au ras du sol.

- La terre de jardin sera enrichie avec du terreau et du petit gravier, destiné à éviter la rétention excessive d'eau pendant l'été. Car il faudra arroser pendant les chaleurs, sans exagération mais sans oubli non plus car c'est à cette époque que se forment les bourgeons à fleurs.

- le meilleur moment pour planter se situe au début de l'automne. Les Chinois disent : arrachez en septembre et plantez en octobre. Mais on peut planter plus tard. À ce propos, un détail important : les années suivantes, vous pouvez être tentés de couper le feuillage jaunissant pour que les touffes soient plus présentables. Ne le faites surtout pas car cette pratique empêche le grossissement des bourgeons.

La pivoine bleue, à Séchan Dessus, 32550 Montégut Tél. 05 62 65 63 56. Le catalogue de Robert et Nicole Pardo comporte non seulement des pivoines herbacées ou arbustives, mais également de nombreuses renoncules : adonis, anémone, anemonella, caltha, clematis, delphinium, helleborus, pulsatilla...

LES LEÇONS DE L'EXPÉRIENCE

Premier principe : les plantes étant vivantes, l'échec est toujours possible, même quand on met tous les atouts de son côté. Gardons toujours à l'esprit que la plantation est une souffrance, suivie d'une renaissance. Un peu comme la chirurgie en temps de guerre, la rapidité est souvent gage de moindre stress. Et puis, rien n'interdit de recommencer pour relever la difficulté. Un grand connaisseur anglais disait qu'il plantait trois fois de suite pour en avoir le cœur net. Au-delà, il abandonnait. Nous ajouterions cet autre conseil : évitez de planter à l'unité. Si, par malheur, vous ratez, le taux d'échec sera de 100 %... tandis que si vous plantez deux arbustes et qu'il en meurt encore un, comme précédemment, le taux n'est plus que de 50 %... et ainsi de suite.



Si vous abordez une plante inconnue, une sage précaution consiste à s'en procurer deux dès le départ : vous en installez une à demeure et cultivez l'autre en réserve dans un coin du potager ou encore en pot. Vous observerez souvent que cette réserve vous sera utile. Récupérez des grands conteneurs, largement surdimensionnés, et posez la motte de la petite nouvelle au fond, sans drainage. Comblez le vide autour, mais sans dépasser la hauteur de la motte, et donc sans remplir totalement. La plante vivra ainsi enfoncee dans le conteneur, dans une ambiance protégée.



Tous les ratages ne sont pas catastrophiques : parfois, cela se passe en demi-teinte. Ça végète sans mourir. L'expérience démontre que, neuf fois sur dix, l'amélioration ne viendra pas spontanément. Prenez votre courage à deux mains, et une bêche de l'autre, et arrachez tout. Examinez les racines : parfois aucune nouvelle racine ne s'est aventurée hors de la motte que vous aviez laissée intacte. Lacérez la muraille de racines enchevêtrées et replantez. D'autres fois, la raison est plus mystérieuse : un rosieriste belge nous a signalé sa pratique quand il constatait au bout d'un an qu'un rosier grimpant boudait. Il l'arrachait puis rinçait les racines avant de passer... à la brosse à chiendent. Ensuite, il replantait, avec cette fois-ci le succès à la clé.



On omet trop souvent l'importance des mycorhizes, ces champignons qui vivent en symbiose avec les racines, ponctionnant un peu de sucre en échange d'éléments minéraux extraits dans le sol. Si votre sol a été bousculé, les mycorhizes auront peut-être du mal à se réinstaller. La parade peut venir du compost, mais aussi de produits mis aux point dans les laboratoires et qui vont bientôt passer dans le domaine public. Ni amendements ni engrangements, ils sont des revitalisateurs. Dès que nous les aurons testés, nous ferons part du résultat dans la Gazette.

LES DEUX CHAMPIGNONS GOURMANDS DU POMMIER Tavelure et moniliose

Y'en a marre ! Marre d'engraisser tous les ans des pommiers qui ne sont même pas capables de produire des fruits corrects. Ils sont pourris, abîmés, tordus, piqués et même le petit Guillaume trouve que "les pommes du marchand, ben, elles sont plus jolies que celles de papa". Papa, il va aller chercher sa hache et cette année pour Noël, il y aura du bon bois de pommier dans la cheminée. Avant que vous ne commettiez l'irréparable, lisez cet article. Car il est écrit pour vous et peut vous éviter un geste que vous regretterez toute votre vie.

Si vos fruits sont moches, c'est à cause, entre autres, de deux champignons : la tavelure et la moniliose des pommiers. C'est en ce moment que vous pouvez commencer à agir pour préparer la saison prochaine. Car, tous les deux se conservent en hiver dans les anfractuosités du tronc, sur les fruits et les feuilles infectées à la saison précédente.

Les champignons attaquent...

Au printemps, on voit apparaître sur les jeunes feuilles des taches noires d'aspect irrégulier. On les trouve souvent à proximité des grosses nervures de la feuille. Elles ne correspondent pas à une nécrose des tissus mais au développement de l'appareil végétatif.

Petite fiche d'identité

Les champignons se caractérisent par leur appareil végétatif. Il peut être non filamenteux (levure par exemple) ou filamenteux (mycélium). Sur cet appareil végétatif se développe un appareil reproducteur qui peut donner des cellules sexuées (reproduction à partir de deux cellules), ce sont les spores, ou des cellules asexuées (reproduction par simple multiplication d'une cellule) ; ce sont les conidies. Les cellules reproductrices peuvent être dans un réceptacle particulier qui peut, lui-même, se trouver dans un grand sac. Enfin c'est très compliqué mais vous y aurez droit un de ces jours.

Venturia inaequalis qui provoque la tavelure du pommier est un champignon ascomycète pyrenomyctète. La moniliose quant à elle est provoquée par deux champignons souvent mélangés *Monilia fructigena* et *Monilia laxa*. Ce sont des ascomycètes discomycètes.

tatif du champignon dans les tissus de la feuille. Il s'agit de l'infection primaire. Plus tard, elles se couvrent d'un revêtement olivâtre qui correspond au développement des fructifications asexuées d'où vont s'échapper des cellules de reproduction qui sont les conidies. Elles sont entraînées par la pluie, tombent sur un autre organe de l'arbre où elles germent grâce à l'humidité ambiante. Elles peuvent également être emportées sur de petites distances par le vent. Le cycle recommence alors.

Sur les fleurs, les taches s'accompagnent de coulures, les fleurs finissent par se faner et tomber. Le fruit réagit à l'attaque et au développement du champignon dans ses tissus par le développement de larges plages liégeuses, il se craquelle et la zone de tissu touché arrête son développement. Ce qui explique que les fruits attaqués soient déformés. Les conidies peuvent également tomber sur des jeunes rameaux qui réagissent en développant des boursouflures correspondant au développement du champignon.

Au printemps suivant, les conidiophores présents dans ces rameaux seront responsables des premières infections. C'était la tavelure. Les fruits sont abîmés mais peuvent tout à fait être consommés.

Par contre, nous vous déconseillons de croquer dans une pomme moniliée ! Le fruit atteint se couvre d'une pourriture entourée de petits coussinets beiges, disposés en cercles concentriques, c'est ce que l'on appelle une momie.

Le développement de ce champignon débute également au printemps, en fin de floraison, il pénètre dans les organes floraux sénescents. Ces derniers se racornissent, se couvrent de coussinets qui sont remplis de conidies. Le parasite finit par pénétrer dans le bois qui développe des chancres, avec parfois écoulement de gomme. Le bois atteint se dessèche et pourrit en donnant de nouveaux coussinets à l'origine d'une deuxième attaque sur les fruits. La pénétration



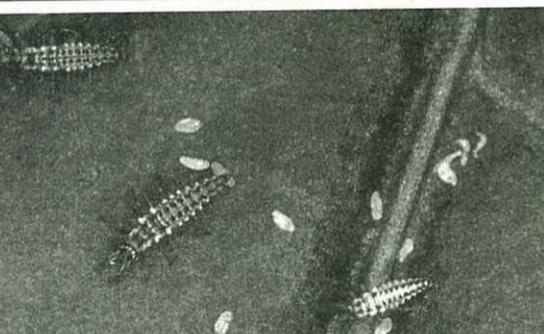
Au centre de la photo, moniliose sur fruits, au-dessus et en bas à gauche, tavelure sur fruits.

du parasite s'effectue au niveau des blessures occasionnées par les piqûres d'insecte ou des lésions causées par la grêle ou les pluies violentes.

Comment lutter ?

La lutte contre ces deux champignons est d'abord préventive, vous l'avez bien compris. Organisez donc à l'automne une campagne de ramassage de fruits, feuilles et rameaux abîmés. Brûlez le tout (c'est quand même mieux que l'arbre tout entier, non ?). Si vous taillez vos arbres, désinfectez correctement vos outils, ainsi que les plaies. A la chute des feuilles, faites un premier traitement à la bouillie bordelaise et un deuxième traitement au débourrement. Ensuite, lorsque le bourgeon est en fin de gonflement, un traitement fongicide s'avère efficace. Vous n'aurez aucun problème à trouver une molécule efficace, il y en a plein dans le commerce. Vous pouvez renouveler l'opération en cas de temps pluvieux. Les champignons adorent l'eau. Dernière recommandation : ne traitez que si vous avez constaté des attaques cette année.

Edith Muhlberger et Pascal Maignet



Larve de *Chrysopa carnea*, photo BIOBEST

ABC des auxiliaires



Chrysope adulte

C pour Chrysope l'aristo des prédateurs

Les Chrysopes sont de délicats insectes que l'on rencontre à partir de septembre dans les régions les plus froides ou seulement en octobre-novembre dans les régions plus ensoleillées.

En général, leur corps et leurs ailes sont délicatement teintés de vert et leurs yeux, saillants, ont des reflets métalliques. Vous en avez certainement déjà vu. Ils entrent dans les maisons et se cachent dans les rideaux ou s'accrochent aux plafonds. Ils viennent en fait pour passer l'hiver au chaud. Malheureusement, l'humain n'écoute pas son courage, et surtout la petite voix dans sa tête qui lui dit "Un bon insecte est un insecte mort", le conduit de vie à trépas. Quel gâchis quand on pense à l'utilité de ces insectes qui sont de véritables tigres pour les pucerons.

Mais qui sont-ils ?

Ils font partie de l'Ordre des Névroptères qui comprend des insectes à corps mou de petite, moyenne ou grande

taille. Ils sont généralement bruns ouverts. Leurs deux paires d'ailes délicates sont posées en toit au-dessus du corps au repos. Les antennes sont longues et minces, les yeux composés sont généralement grands. Ils subissent une métamorphose complète au cours de leur développement, ce qui implique que les larves sont d'un aspect très différent des adultes. Il y a généralement 3 stades larvaires et un stade prénymphe, puis nymphal. La nymphose s'effectue toujours au sol et les nymphes sont encloses dans un cocon de soie. Les Chrysopes ont deux ou trois générations qui s'enchaînent par an.

On connaît à ce jour environ 4500 espèces de Névroptères. Un grand nombre sont prédatrices et détruisent de grandes quantités de pucerons et autres petits ravageurs, ce qui en fait de grands alliés des jardiniers. Tous les Névroptères adultes ont des pièces bucales broyeuses, bien que certains d'entre eux ne semblent que rarement s'alimenter. Les prédateurs sont donc essentiellement les larves.

Elles sont plutôt fusiformes et ont 3 paires de pattes bien développées (voir photo). Les pièces bucales sont de type suceur. Chez les Chrysopes, elles sont pourvues de mandibules qui paraissent à ce point puissantes que l'on peut les

confondre avec des pièces bucales broyeuses. Chaque mandibule forme un tube qui est plongé dans le corps de la proie. La larve de Chrysope en aspire alors les sucs comme elle le ferait avec deux pailles ! Etant donné le peu de matière solide avalée, les larves n'ont pas un système digestif continu jusqu'à l'anus. Les larves ne laissent donc jamais de crottes derrière elles ! C'est à l'âge adulte que les individus rejettent les déchets accumulés.

Elles se couvrent des peaux vides de leurs victimes !

Le Névroptère qui nous intéresse plus particulièrement aujourd'hui est la Chrysope verte : *Chrysopa carnea*, (commune dans nos maisons l'hiver à l'état adulte) de la famille des *Chrysopidae*. Mais il existe dans la nature deux autres espèces très courantes brunes du genre *Nathanica*.

Pour en revenir à *Chrysopa carnea*, elle pond ses œufs à l'extrémité de fils de mucus, de sorte que chaque œuf présente un mince pédoncule. Les pédoncules peuvent s'unir entre eux ou non. On peut trouver sur certains végétaux ayant des attaques importantes de pucerons des quantités phénoménales d'œufs ! Pourquoi, me direz-vous, les œufs sont-ils disposés de cette ma-

nière ? C'est que les larves issues de ces œufs sont terriblement carnassières et cannibales. Les Chrysopes ont trouvé ainsi un moyen original de limiter les pertes. Autre particularité de certaines Chrysopes vertes, les larves se couvrent des peaux vides de leurs victimes. Ce n'est pas pour faire une collection de trophées mais cela leur permet de passer inaperçues. Nous avons donc affaire à de véritables petits commandos. Elles dévorent, suivant leur stade de développement de 20 à 50 pucerons par jour. Les espèces de petite taille seront dévorées en plus grand nombre.

Intervenir tôt sur les colonies de pucerons

Les Chrysopes sont des insectes auxiliaires que l'on trouve naturellement dans nos jardins. Cependant, il est également possible de s'en procurer chez des sociétés productrices d'insectes. Comme les coccinelles, ce sont des prédateurs intéressants que l'on peut introduire sur des foyers de pucerons au lieu d'effectuer des traitements chimiques. Bien sûr, cela ne règle pas tous les problèmes, mais cela permet de diminuer la pression des pucerons sur les plantes et d'attendre plus confortablement l'arrivée des auxiliaires naturels. Ces insectes peuvent intervenir assez

La polémique gronde : Pascal et Edith voient rouge à points noirs !

Ce n'est pas vraiment notre vocation mais l'actualité récente nous oblige à faire la mise au point suivante. Dans la presse anglaise, viennent de paraître des articles de scientifiques s'offrant de soi-disant manipulations des coccinelles par les Français, parlant même d'organismes génétiquement modifiés ! Vous savez depuis le dernier numéro de la Gazette faire la différence entre une espèce améliorée par sélection et un OGM dont l'ADN a été modifié en laboratoire.

Ce n'est pas la bête à bon Dieu (*Coccinella septempunctata*) bien connue qui est incriminée, mais l'espèce que l'on trouve désormais en vente sur les marchés professionnels et particuliers : *Harmonia axyridis*. Pour la petite histoire, c'est un laboratoire de l'INRA d'Antibes (06) qui a mis en place les méthodes de production de ces auxiliaires importants contre les pucerons.

Le problème de cet insecte était que lorsque les larves se transformaient en adultes, elles s'envolaient et laissaient les populations de pucerons se reconstituer. Alors, une équipe s'est longuement demandé ce qu'elle pouvait faire pour pallier à cet inconvénient et une solution des plus simples émergea lentement : il fallait tout simplement constituer une souche d'individus qui, dans les élevages du laboratoire, ne semblaient pas bien voler. L'idée était simple, comme nos ancêtres avaient sélectionné au cours des siècles des races de poules, vaches et autres animaux domestiques, il suffisait de faire la même chose avec ces coccinelles.

Ainsi donc, progressivement, génération après génération, apparut une souche exclusivement constituée de "mauvais voilier". Aucune manipulation génétique, mutations induites et encore moins d'organismes génétiquement modifiés dans cela ! Uniquement et simplement une sélection d'individus qui, dans la nature, n'aurait pas beaucoup de chance de survie, mais qui, dans la lutte contre les pucerons augmente considérablement l'efficacité des lâchers.

Alors, mauvaise querelle ? Manœuvre douteuse d'intérêts difficilement identifiables ? Rivalité de laboratoire ? Nous, nous préférons penser qu'il s'agit de débordements occasionnés par la turbulence du sujet OGM. Alors, s'il est dit par certains que les Français veulent vendre des coccinelles comme on vend des insecticides, eh bien nous, nous pensons qu'il est préférable de lâcher des coccinelles que de traiter sans discernement et systématiquement avec des produits chimiques dès l'apparition du plus petit puceron !

tôt en saison sur les premières attaques de pucerons mais ils n'atteindront leur efficacité maximale que plus tard. On les trouve en vente sous forme de larves (boîtes de 500) que l'on doit mettre en place par saupoudrage. On peut traiter ainsi à peu près 25 m² de plantes (comme des rosiers) peu ou moyennement attaquées. Il peut être nécessaire de renouveler l'opération 15 jours après, si les auxiliaires naturels n'ont toujours pas fait leur apparition. N'hésitez pas à forcer la dose si les colonies de pucerons sont importantes mais nous vous rappelons que ces méthodes d'intervention ne sont réellement efficaces que si on introduit les prédateurs sur les premières colonies de ravageurs.

Edith Muhlberger et Pascal Maignet

Libres paroles

Ce titre vous choque n'est-ce pas ? Moi aussi... et pourtant ! Ça me rappelle l'histoire du type qui rencontre un bourreau. Il est choqué (comme nous) par l'activité de son interlocuteur et il lui objecte : "Mais ça ne vous dégoûte pas de couper la tête aux gens ?" Et l'autre de répliquer aussitôt : "Vous savez, il faut bien que tout le monde vive ! Et d'abord, laissez-moi travailler en paix !" Cette plaisanterie me conduit à plusieurs remarques :

La vie : On nous apprend très tôt à la respecter. D'abord la nôtre (fais attention à toi), puis celle des autres (tu ne tueras point). Mais on est toujours en train de tuer ! Le matin on commence par tuer les bactéries en se lavant. Ensuite nous éliminons les insectes et les rats de nos maisons et c'est au travers de notre alimentation que nous sommes responsables de la mort d'animaux et de végétaux. Je ne dirai rien sur nos parts de responsabilité dans les conflits, les guerres et autres hécatombe, sans parler des mots qui tuent.

La morale : chacun de nos actes est soumis à la critique de notre propre morale. Le plus souvent on est obligé d'expliquer (aux autres et à soi-même) pourquoi on a agi de la sorte. C'est la justification de nos actes (principale de nos activités).

Les priorités : nos besoins primaires (manger, boire, instinct de survie) nous donnent de bonnes raisons pour justifier nos actes. C'est "l'utilitarisme". Grand mot pour dire qu'il faut bien se débrouiller pour vivre seul ou collectivement. Il peut aussi s'accompagner du mot "anthropocentrisme" action de penser que l'homme est supérieur et, c'est bien notre culture, qu'il a droit de vie et de mort sur toutes les créatures (animaux et végétaux), étymologiquement : l'homme est au centre du monde. Fort heureusement ces principes de base immuables depuis des millions d'années sont en train d'évoluer. La Bible et les Droits de l'Homme vont vraisemblablement se trouver en concurrence avec des textes modernes faisant plutôt référence aux "devoirs de l'homme" notamment en matière de protection de la planète.

Évidemment, si la planète disparaissait, il n'y aurait plus d'hommes ! Ces réflexions préalables me ramènent à ma petite entreprise (dixit Bashung). J'applique des produits phytosanitaires, chimiques mais aussi biologiques, pour éliminer les parasites et autres mauvaises herbes. Je tue en permanence et je dois justifier mes actions face à un public de plus en plus allergique au mot pesticide. La presse et les médias en général se gar-

MON MÉTIER C'EST LA MORT

garisent de communications plaçant les produits de traitements en position très inconfortable. Pourquoi cet acharnement sur cette chimie bien précise alors que nous bénéficions d'un des systèmes les plus sûrs au monde avant la mise sur le marché des produits. Les hommes utilisent de nombreux produits chimiques quand ils travaillent ou bricolent (produits et solvants), les Français sont les premiers consommateurs de pharmacie en Europe et nous sommes tous incommodés par les fumées chimiques des échappements industriels et automobiles. Pourquoi cette aversion particulière aux produits phyto ? Vraisemblablement parce qu'il faut un bouc émissaire. On ne va pas dire aux gens de se priver de leur voiture ou aux femmes de leur pilule. Le monde de demain sera différent. On nous en brosse déjà le portrait : principe de précaution, développement durable, biodiversité, recyclage, chasse aux résidus. C'est l'anti-monde actuel : consommation, déchets etc. Comme il faut bien commencer les réformes, on commence par le secteur le moins ren-

table qui est aussi celui qui occupe le plus d'espace. L'agriculture moderne est dans une impasse car elle surproduit, en particulier grâce à la chimie. La concurrence sur les marchés mondiaux tire les prix vers le bas et tue le monde rural. Tous les facteurs sont réunis pour jeter un pavé dans la mare. C'est l'agriculture bio (sans chimie) qui est retenue comme la solution à tous les problèmes.

- Elle a les moyens de faire peur (ce que vous mangez est empoisonné).

- Elle demande de la main-d'œuvre (nous créons des emplois).

C'est un jeu un peu idiot que de jeter le discrédit sur une partie de la chimie sans voir le risque du dérapage vers la psychose "total anti-chimie".

Notre position est encore plus sensible. En effet nous ne justifions d'aucune rentabilité en traitant les végétaux d'ornement. Dans la juste continuité de la psychose antiphyto agricole va s'inscrire (c'est d'ailleurs bien commencé dans l'Ouest) la psychose antiphyto non-agricole. La seule parade est l'information du public. Nos entreprises communiquent-elles assez pour qu'on leur fasse confiance ?

Un professionnel est toujours plus au fait que le citoyen lambda, cependant il se réfère à de nombreux critères (efficacité, toxicité, résidus, coût, gène, réglementation, seuil d'acceptabilité d'un parasite ou d'une méthode de lutte, concurrence etc.). Classer ces critères est un casse-tête chinois.

En l'absence de textes très précis et, a fortiori, de contrôles sérieux de la profession, il est vital d'agir pour comprendre les inquiétudes du public. Communiquer me paraît essentiel et j'en reviens à ma petite philosophie de bazar : Toute activité humaine comporte une partie technique et une autre diplomatique. La seconde occupant d'ailleurs de plus en plus d'importance. C'est la raison pour laquelle je travaille au sein de l'association des applicateurs pour mieux comprendre les évolutions, mieux savoir, pour mieux anticiper et continuer à tuer en paix.

Daniel Lambert
Applicateur phytosanitaire et
Expert en Environnement

ABONNÉ À DIVERSES REVUES DE JARDINAGE, J'AI TOUJOURS REPOUSSÉ LE MOMENT "FATIDIQUE" D'ÉCRIRE.
AUJOURD'HUI, C'EST CHOSE FAITE, ET JE DÉNONCE...

Le cycle infernal

La nature a mis, à peu près, une bagatelle de 400 millions d'années pour créer un équilibre entre les règnes minéral, végétal et animal. Regardons-la évoluer, sans l'intervention de l'homme. Laisse-t-elle un sol nu ? Non, jamais, sauf dans le désert et dans les hautes montagnes. Et dans ces sols toujours recouverts, soit de verdure (et pas n'importe lesquelles), soit de couvertures végétales (feuilles, matières organiques décomposées) que trouvons-nous ? Aujourd'hui, avec les appareils de mesure dont nous disposons, nous pouvons énumérer jusqu'à 20 milliards de micro-organismes dans une poignée d'humus. Réalisez-vous ce que ça signifie ? Plus de vie dans une poignée de terre, que d'humains sur la planète ! Que faisons-nous de cette terre ? On la déchire, on la bouscule, on lui enlève, on lui remet, on bine, on sarcre, on bêche, on laboure, etc. Et que deviennent ces 20 milliards de micro-organismes ? Une petite poignée de miséreux, puisque tous les autres sont morts, accompagnés de quelques macro-organismes plus coriaces que les autres. Morts...

Mais pourquoi donc la nature a-t-elle créé autant de vie dans le sol ? Peut-être y a-t-il une bonne raison ? Quand on regarde ces champignons, tels que l'*Aspergillus* ou le *Penicillium* qui vous réduisent dans un temps re-

cord toute invasion de virus aussi virulent qu'il soit ; et leurs confrères, appelés mycorhizes, qui se chargent, en les enveloppant, de protéger les petites racines des attaques bactériennes ou des champignons parasites, et surtout, qui leur transmettent les éléments essentiels qu'elles seraient incapables de puiser par elles-mêmes ; et ceux qu'on appelle saprophytes, qui réduisent, avec l'aide de quelques autres micro et macro-organismes, toute matière organique morte en éléments minéraux dont les plantes ont besoin.

Et si on parlait des bactéries telles que les azotobactères qui captent l'azote atmosphérique et, à leur tour, se placent sur les racines pour leur transmettre l'un des éléments les plus vitaux pour les plantes ? Et si on considérait ces bactéries spécifiques qui, dans leur cycle respiratoire, rejettent de l'éthylène, gaz qui contribue activement à protéger les racines des agents pathogènes, et qui permet également au fer de ne pas s'oxyder par un apport accru d'oxygène, comme cela se passe dans le bêchage ou le labour ? Ah ! Pour être aéré, le sol, il l'est, mais dans quelles conditions ?

Que fait l'homme après avoir créé ce grand désordre ?

Comme par hasard, il est confronté à un grand déséquilibre : une multitude d'insectes par-ci, des parasites par-là, et

des plantes malades... Soit dit en passant, saviez-vous qu'une plante malade crée des hormones qui attirent ses "assassins" de dernière minute, que nous appelons les ravageurs secondaires. Pourquoi donc la nature fait-elle cela ? Avez-vous compris ? Le sol a besoin de matière organique vivante mais aussi et surtout morte. Quand une plante est malade, elle doit être éliminée ; elle apportera à ses congénères sains, à travers tout le cycle de sa décomposition, ce dont ils ont besoin. Dans la nature, la mort donne la vie...

Mais l'homme a une autre solution : la chimie. Il va amender et traiter en apportant des milliards de molécules chimiques dont la terre n'a rien à faire du tout. Pire encore, ces molécules vont continuer de perturber ce que la terre s'efforce de rééquilibrer. Ce qui est grave : la maladie de la terre ne se voit pas vraiment, surtout quand on ferme les yeux ; mais quand cette maladie nous touche, nous humains, dans notre corps, il est temps d'ouvrir les yeux et de réagir. Saviez-vous qu'actuellement dans le monde, environ 200 000 personnes meurent directement ou indirectement à cause des pesticides, herbicides, etc. Les médecins et les hôpitaux reçoivent de plus en plus de personnes atteintes de malaises respiratoires anormaux...

Inutile de préciser que tous les effets indirects dus aux pesticides, herbicides

et autres ne peuvent pas être mentionnés puisqu'ils sont encore, pour la plupart, inconnus ou mal connus. Mais sachez quand même qu'il est très facile d'analyser le sang et les urines et d'y trouver de "drôles de molécules" même si nous sommes non utilisateurs de ces produits. Et là, je l'admet, nos yeux ne peuvent pas vraiment nous aider, mais notre tête si.

Aujourd'hui, sommes-nous capables de mesurer les conséquences d'une telle ignorance ? Nous commençons à constater certains dégâts dévastateurs comme l'eau polluée. Va-t-il falloir en arriver à être tous malades pour arrêter ce cycle infernal ? Je vous le demande ! La terre peut se régénérer seule, mais l'homme peut l'aider, même en la cultivant. Cultiver ne veut pas forcément dire perturber un cycle naturel par le labour ou le bêchage et de surcroît avec des traitements ou des amendements - même "bio" - qui peuvent être aussi déséquilibrants que n'importe quel traitement chimique.

Une méthode simple et naturelle existe, dans le respect de la Nature. Je suis prêt à énoncer quelques principes de cette méthode dans un prochain numéro, à une condition : si vous êtes assez nombreux à le demander de tout votre cœur, car c'est bien de cela dont la Terre a le plus besoin... Naturellement vôtre,

Guy Chevereau, Arboriste, Paysagiste

La Gazette des jardins, terre de contraste. Témoignez cette page qui, encore plus que les autres, est la vôtre. Réponses à nos articles, humeurs, coups de gueule y sont les bienvenus. Le jardin que l'on aime se vit avec le cœur, le ventre, et leur cortège d'émotions, un brin de réflexion ne lui fait pas de mal. Mille choses sont bonnes à dire, ou à contredire...

Après les fougères, les bruyères. Que fait donc Françoise Sagan ?

Ma chère petite Gazette préférée, je me suis adressée à vous parce que je pense que vous partagerez mon point de vue. Jugez de ma surprise quand, il y a à peu près un mois de cela, je suis tombée en arrêt devant des bruyères... bleues. C'était dans ma jardinerie habituelle, et la gentille jeune femme qui les mettait en place m'a regardée d'un drôle d'air elle aussi, un peu gênée : « c'est une nouvelle variété, si nouvelle même que je ne connais pas son nom ». Méfiante, je m'approche pour y voir de plus près : je m'attendais à une de ces entourloupes du style badigeon au pistolet à peinture. Pas du tout, c'était bien les tiges et les fleurs elles-mêmes qui étaient de ce bleu particulier, qui m'a rappelé les expérimentations capillaires ratées de ma voisine. Tiens, me suis-je dit *in petto* : le Doisnel des 400 coups a repris son boulot. Vous vous souvenez, il teignait des oeillets et des marguerites de toutes les couleurs. À l'époque, cela avait tout du moins le mérite de la nouveauté sinon celui du bon goût. Mais aujourd'hui, avons-nous besoin de travestir ainsi la nature ?

Comme je bougonnais, le chef du rayon s'en est mêlé et m'a assuré qu'il trouvait cela très bien, et qu'on ne se rendait pas compte des efforts consentis pour arriver à ce résultat. Ce sont des Allemands qui ont mis au point le procédé, mais ses bruyères venaient de Bretagne : voilà bien l'Europe en marche ! Attention, ce n'est pas de la bruyère ordinaire mais de la callune (merci, je m'en étais aperçue, étant originaire de Sologne). Le bleu violet est la couleur qui fait fureur actuellement, ça se vend tout seul. Et notez bien, ma petite dame, que la teinture est écologique, et ne détruit pas la plante. Au printemps, les bruyères retrouvent leur couleur d'origine. Bravo Messieurs, alors non contents de jouer aux Léonard de Vinci, vous escroquez les braves jardiniers qui vont se retrouver l'automne prochain avec de la bruyère ordinaire à leurs yeux.

Dans le dernier numéro de la Gazette, vous évoquiez le dossier des plantes transgéniques, mais là, je trouve qu'on bat les records. Évidemment, il y avait déjà les vénérables dans lesquelles on colle des fausses fleurs, et les cactus percés de d'immortelles, mais bon, même ma grand-mère trouve cela ringard. Alors que ces bruyères, si on n'y prend pas garde, tous les jeunes qui se sont teints les cheveux en blond à la suite du Mondial vont trouver cela extra. Je n'en vois guère qu'une seule utilisation possible : qu'on les emploie en masse sur des talus d'autoroute comme des tags géants, pour écrire par exemple : à bas les manipulateurs de plantes. Mais je dois vous quitter : je prépare un grog pour mon ficus qui sort d'une mauvaise grippe. Vous savez ce que c'est : depuis sa dernière séance d'UV, il se croit encore en plein été...

Isabelle Weber

Fruits et fleurs de saison

Un oranger d'appartement nommé calamondin

Tous les amoureux des agrumes - et ceux qui ne vont pas tarder à le devenir - et qui habitent les régions froides, peuvent se réjouir. Il existe un oranger qui défie les lois climatiques, puisqu'il "s'apprivoise" en appartement. Mais peut-on parler d'oranger, avec le *Citrus madurensis*, communément appelé calamondin? Si l'origine de ce surnom est assez obscure - que les lecteurs informés nous tiennent au courant, merci - on trouve sa trace en Italie sous le nom de calamondino et calamondone pour une sous-espèce à gros fruits. Les fruits, en principe, sont de la taille d'une petite mandarine et sont plutôt acides rappelant la saveur du citron. Ils ne sont pas, en général, conseillés à la consommation même si certains, comme pour le kumquat, les auraient testés confits.

Des fruits et des fleurs (presque) toute l'année

L'intérêt ornemental du Calamondin est qu'il tient parfaitement en intérieur. Il possède aussi un atout indispensable : le parfum inégalé de ses fleurs et les senteurs acidulées et fruitées de ses fruits. Car la particularité essentielle de ce *Citrus* est de porter presque toute l'année, à la fois une floraison très odorante, et des fruits qui de vert passent à l'orange tout en distillant les efflorescences subtiles du fruit de l'agrumé.

En intérieur : On peut rester circonspect devant tant d'audace. Et pour-



tant, les rédacteurs de la Gazette ne reculent devant aucun sacrifice pour porter une information fiable... testé durant plus d'un an en appartement, le Calamondin justifie largement sa réputation d'oranger d'appartement, sous réserve de quelques attentions. Que vous soyez en zone méditerranéenne ou dans d'autres régions de France, le Calamondin supportera mieux l'intérieur que l'extérieur. Dans le sud, l'erreur est de le sortir en plein été, et en plein soleil, alors qu'il est acclimaté en intérieur. Son feuillage - magnifique vert profond et lustré - aura tendance à plier la tête et à afficher un port plutôt tristounet sous l'effet conjugué d'un fort ensoleillement et de la chaleur. En intérieur donc...

Lux éternat ... mais à la lumière. Que vous soyez au nord ou au sud, le Calamondin est à placer près d'une baie vitrée (éviter le soleil direct sur le feuillage) ou d'une large fenêtre. Il demande de la luminosité pour enchaîner des cycles de floraison / fructification pratiquement ininterrompus toute l'année. Surtout en période hivernale où il est particulièrement décoratif avec ses fruits orange. L'arrosage doit être régulier (une fois par semaine) mais ne doit pas être surabondant. Il faut veiller en outre - comme pour tous les agrumes - à ce que l'eau ne stagne pas au niveau des racines. Une fois par mois, incorporer un engrangé liquide spécial oranger à la dose prescrite par le fabricant. Ou mieux, et en complé-

ment, si vous en avez le courage, affrontez l'odeur profonde d'une fumure organique type sang séché ou poudre d'os. En cette période de post Halloween, vous n'auriez aucun mal à en trouver.

Le calamondin ne connaît aucun prédateur ou maladie particulière. La taille ne s'impose qu'exceptionnellement quand certaines pousses terminales prennent la mèche... son port arbustif - petit arbuste à rameaux fins - n'a rien à voir avec les branches solides de l'oranger ou du citronnier.

Un parfum étonnant

Attention, le calamondin est un séducteur. Son parfum subtil et gracieux est irremplaçable. Il transformera votre "home sweet home" en orangerie pour votre plus grand plaisir et celui de vos amis. Son port naturel en boule, au feuillage vert foncé, couvert de petites oranges et de fleurs blanches très parfumées, s'accommode de tous les intérieurs. Classique, moderne, ambiance feutrée ou colorée, en poterie terra cotta (éviter les bacs à réserve d'eau) le calamondin apporte une touche nature par sa couleur et ses atouts : son parfum, et des fruits scintillants qui, à l'approche des fêtes de fin d'année et de la Noël, trouveront leur juste place à côté de l'éternel sapin.

Le calamondin est aussi une excellente idée cadeau pour les amateurs de nature... intérieure.

Daniel Croci

A propos de Réglisse (*Glycyrrhiza glabra*)

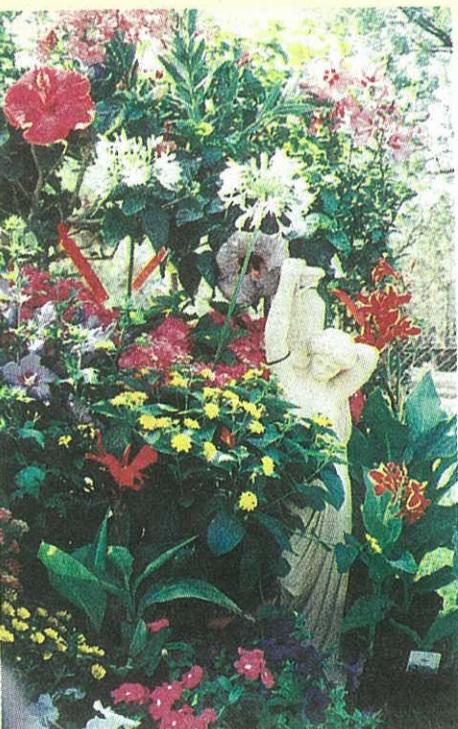
Il est écrit au premier alinéa de votre article (n° 20, p. 10) que la réglisse "ne donne pas de fruits chez nous" (graines, dirions-nous). Fausse vérité, qui confirme votre citation : "il n'existe pas de vérité absolue en matière de jardinage"!

Pour preuve : connaissant un site où pousse, à l'état naturel, ladite réglisse, je m'y suis spécialement rendu pour récolter des graines que je destine aux lecteurs de La Gazette désireux de les semer. Donc, *Glycyrrhiza glabra* donne bien des graines chez nous. De même, il y a quelques possibilités de récupérer des drageons pour aller plus vite, sans toutefois tout piller.

Ironie du sort, ou coïncidence malheureuse, le propriétaire du lieu venait, quelques jours avant, de détruire la plus grande partie de la station, mais il en reste encore pas mal autour. Cette Fabacée qui, à l'état spontané, est plus rare qu'on ne peut le penser, n'est même pas répertoriée dans la flore du département de l'Aude. Par contre, elle se trouve à Oupia, petit village de l'Hérault, proche d'Olonzac. Pourquoi ? Mystère...

Je serais donc très heureux de satisfaire, dans la limite des disponibilités, les personnes qui voudraient cultiver *Glycyrrhiza glabra*, et ce, gracieusement. (écrire à La Gazette).

Jean-Jacques Viguer

**LA JARDINERIE :**

située sur 16 000 m² pour vous servir en :

- VÉGÉTAUX (+ de 3000 variétés) de toutes tailles
- POTERIES : sur plus de 1000 m²
- TOUTES FOURNITURES HORTICOLES (amendements, engrains, terreaux, produits phytosanitaires, semences,...)
- OUTILLAGE DE JARDIN ET FOURNITURES D'ARROSAGE
- ALIMENTATION ANIMALE

LES PETITS RAPPELS DE FIN D'ANNÉE :

- Dernier délai pour la plantation des bulbes
- Découvrez notre choix important de rosiers, fruitiers, sujets de baie...
- Pensez aux traitements d'hiver (insecticide et fongicide)
- C'est le moment d'amender le terrain pour vos futures plantations

NOVA JARDINS
Depuis 1976

**POUR PRÉPARER
VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE :**

LA BOUTIQUE :

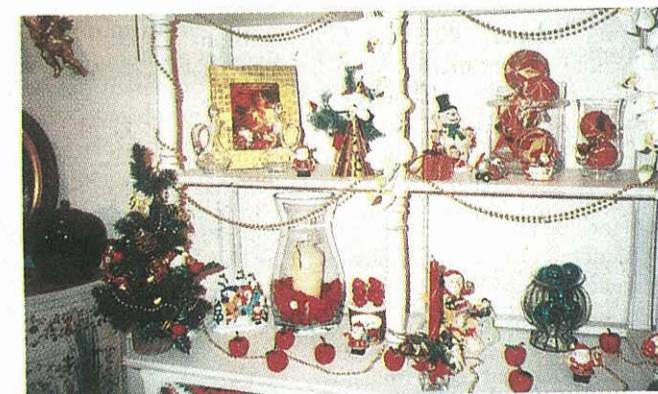
Découvrez l'univers magique de Noël.

Situé au cœur de la pépinière, Christine et Isabelle, vous accompagneront dans votre choix pour la découverte des articles et mobilier pour la maison et l'extérieur. Un choix important pour vos cadeaux, des objets originaux et tout un rayon de décoration pour les fêtes de fin d'année.



**UN SERVICE COMPLET DE PROFESSIONNELS
POUR TOUT L'AMÉNAGEMENT ET L'ENTRETIEN DE
vos extérieurs.**

- Des idées de transformation et de décoration pour vos extérieurs, terrasses,...
- Des remises en état complètes de vos jardins pour une restructuration des formes et l'embellissement des zones de vie
- Un savoir et une équipe de professionnels pour la rénovation des pelouses, haies, massifs et sujets isolés. Travail basé sur la restructuration de la vie microbienne du sol et la taille douce.

**NOVA JARDIN**,

c'est aussi un grand choix d'idées cadeaux en plantes, tel que :

- BONSAÏS (différents types et espèces)
- COMPOSITIONS FLEURIES
- PLANTES VERTES, ...

Et toujours nos promotions à suivre régulièrement. C'est également un univers de sapins de Noël de 0,40 à 4 m et toute la décoration de Noël

A 10 minutes de Grasse, 20 minutes d'Antibes et de Cannes et à 30 minutes de Nice

GRAND PARKING

15 Route de Cannes - 06650 OPIO

Tél. : 04 93 77 25 02

Ouvert le Dimanche

Au courrier de la gazette

Le nec plus ultra

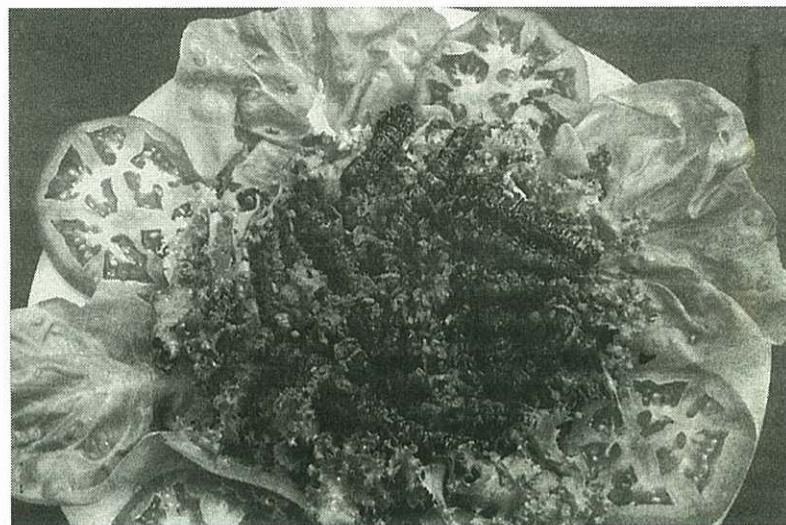
Petite remarque sur votre article paru dans le n° 21, page 3 : "Dégustons la tomate". Certes, la 'Rose de Berne' est délectable mais, à mon humble avis, la 'Gardener's Delight' est le nec plus ultra. Elle est petite, oui, mais vraiment délicieuse, ou doit-on dire delicious...
Stéphane Trzaska

Plantes du jardin...

Après 20 ans dans mon jardin bourguignon, sec et caillouteux, que reste-t-il des premières plantes installées par brassées ? C'étaient des vivaces offertes par d'autres amis des jardins : asters, pivoines, dahlias, une rhubarbe qui poussait déjà là... Et un amandier magnifique. Les asters sont toujours là, clairsemés du fait de la sécheresse ; les rhubarbes jouent presque jusqu'à la fin de l'été, leur rôle de "grosses feuilles" au milieu des massifs ; les pivoines herbacées, elles aussi, apportent leur beau feuillage et une floraison courte mais superbe ; les dahlias ont disparu, sauf sur le tas de compost, car les trous sont vraiment trop durs à refaire tous les ans. L'amandier est superbe, retaillé ; les écureuils et les enfants m'approvisionnent en jeunes semis qui servent de cadeaux.

Mon goût personnel s'est défini et je suis devenue une passionnée d'arbustes, beaux du printemps à l'hiver, que ce soit par leur floraison, leur feuillage persistant ou non, leurs fruits ou leur port. Mes favoris, des plus grands aux plus petits, restent l'amélanchier, le *Cotoneaster lacteus*, le *Lonicera nitida* 'Berggense's gold', le *Senecio greyi*, la spirée *thunbergii*, le *Perovskia* et, taillés en boule, buis et romarin. Ce qui ne m'empêche pas de craquer régulièrement, dans les foires aux plantes ou chez des amis, pour d'autres merveilles dont il ne reste rien l'année suivante, qu'un nom sur une étiquette retrouvée en s'assiedant...

Claudie Steimer (Dijon)



Gastronomie à base d'insectes

Suite à l'article sur les insectes du n° 19 intitulé "Les insectes à la mode de chez nous", et dans le cadre de la gastronomie à base d'insectes, je m'en voudrais de ne pas vous citer cette splendide salade composée, servie par le

restaurant Le Bistrot au cœur de Bangui* (qui certes n'est pas une grande métropole !) et dans laquelle les traditionnels morceaux de magrets de canard fumés sont remplacés par des chenilles grillées. Les chenilles sont

Vrai-faux kikuyu

Où trouver *Zoysia tenuifolia* et le VRAI kikuyu ? Auriez-vous entendu parler d'un arbre du nom de *Protopis* et où pourrais-je me le procurer ?

José Martos (Ille sur Têt)

Eternelle confusion autour du kikuyu. Le vrai kikuyu (Pennisetum clandestinum) est une peste sous nos climats. La Maison des Gazons continue honteusement à vendre à prix prohibitif ses graines qui poussent 4 fois plus vite en hauteur que des gazon classiques. Quand au vrai faux kikuyu, le Stenotaphrum secundatum très favorablement connu de l'autre côté de la Méditerranée et sur la Côte d'Azur, il ne se sème pas mais se bouture ou se plante en godets. Vous pourrez en trouver aux pépinières Filippi à Mèze (34) qui reproduisent un clone ayant résisté à l'hiver 85 à Carcassonne ainsi que les autres gazons de remplacement adaptés à la zone mé-

diterranéenne (dont le Zoysia). Une visite s'impose car ces espèces sont réunies dans un jardin d'essai fort intéressant. Quand au Protopis... langue au chat.

Jasmin vorace

Grâce à votre article sur les jasmins, j'ai enfin su le nom de celui qui a parfumé toute mon adolescence passée en Tunisie : le Sambac. Par chance j'ai pu en acquérir un pied à la fête des plantes des Jardins d'Albertas à Bouc-Bel-Air. Je l'ai rempoté dernièrement dans un mélange de terreau horticole et de terre argilo-calcaire de mon terrain. Estimez-vous ce substrat comme étant le plus approprié ou bien en préconisez-vous en un autre, et quelle fertilisation appliquer pour une floraison soutenue ?

Henri Pancrazi (Le Puy Ste Réparade)

Votre mélange paraît correct, à condition de soigner le drainage. La prochaine fois, ajoutez un peu de sable grossier ou de petit gravier pour faciliter l'écoulement de l'eau. N'oubliez pas que ce jasmin est vorace et ajoutez un peu d'engrais soluble tous les trois arrosages.

légèrement craquantes, pas désagréables. Leur goût rappellerait peut-être celui de petits crustacés, mais comme elles sont servies tièdes il est assez difficile de comparer. Cette salade figure sur la carte, et on peut donc la commander à tout moment.

Mais la carte a d'autres richesses : divers accommodements de crocodile, de boa - assez filandreux, de phacochère et d'autres mammifères sauvages, ainsi que - assez fin - de tortue. Le Bistrot n'est pas une exception, la plupart des restaurants proposent ainsi des plats à base de viande de brousse. Il faut dire cependant que la véritable richesse gastronomique de la ville est dans ses poissons, tout frais sortis de l'Oubangui et d'une saveur remarquable. Pour en revenir à la gastronomie à base d'insectes, la grande affaire est en novembre, lors de l'envol des termites. Je n'en ai pas profité mais selon le chef du Bistrot, c'est vraiment fin.

Jean-Pierre Dubarry

* Capitale de la République Centrafricaine

Désolés !

Dans le n° 21 de septembre-octobre, La Gazette a laissé échapper quelques erreurs concernant les bulbes en général et certaines tulipes en particulier :

- Dans l'article "Bulbes du grand nord" (p. 17), quelques noms d'allium ont été mal orthographiés : "*Allium sanborinii*" est en fait "*Allium sandbornii*" et *Allium cardiosetum* ne prend, en réalité, qu'un "m".
- dans l'article "D'où viennent les tulipes" (p. 17), *Tulipa sylvestris*, contrairement à ce que son nom latin semble indiquer (comme quoi, il faut quand même se méfier de l'étymologie des noms), ne pousse pas dans les sous-bois mais dans les prairies.
- On peut rencontrer des tulipes jusqu'à 3000 m d'altitude.

arbres touchés car j'aimerais beaucoup en savoir plus. Les brûlures n'ont pas progressé depuis trois semaines, dois-je couper les branches abîmées ? Merci pour votre aide.

Marjorie Jouen (Menton)

Nous n'avons pas pu contacter Mulder et Scully mais Pascal et Edith nous ont confirmé que les analyses de recherche de produit chimique coûtent particulièrement cher (700 F par famille de désherbant). Coté Hitchcock, la piste de l'avion faisant de l'épandage dans votre région montagneuse semble exclue. Plutôt qu'accuser les canadairs, repérez si une canalisation ou une cuve située en amont ne sont pas responsables de la pollution du sol. Regardez également l'état des racines des végétaux touchés et repérez les traces de pourriture. Taillez ras les lavandes et laissez les branches abîmées des arbres, vous interviendrez au printemps prochain si elles ne repartent pas.

Petites annonces

Collectionneurs

• Avis de recherche : Areca catechu (aréquier) - Persea gratissima 'Gueter' à fleurs vertes (avocatier) - Adansonia digitata dit "pain de singe" (baobab) - Cola nitida à fleurs blanches ou pourpres (kolatier) - Combretum micranthum (kinkéliba) - Piper methysticum (kawa) - Balaustrier à fleurs rouges - Choukableu appelée aussi sisal (agave américaine) ou langue de bœuf - Arachis hypogaea à fleurs jaune orangé - Bromelia ananas - Bixa orellana (roucouyer ou roucou) - Argemone mexicana (zèbre dragon) - Chrysobalarrus icaot (icaquier zicaque) - Carica papaya (figuier des îles ou figuier des Nègres) - Mangifera indica (manguier) - Rhizophora mangle (pâlévétier rouge ou manglier) - Bambusa vulgaris schradou (bois bambou) - Punica granatum à fleurs rouges (baloustrier). Je propose en échange une liste de graines diverses de ma composition. Mme Josette Cantegrel Van Parijs 12 route de Toulouse 82100 Castelsarrasin.

• Fidèle de la Gazette, cherche Canna à fleurs blanches 'lilii flora' (hybride horticole) ainsi que 'Iridiflora'. Tél. : 04 93 63 83 13.

• Je cherche à prendre contact avec amateurs de poacées vivaces rustiques en France (sauf bambous), en vue de correspondre et échanger des informations.

Je peux répondre en anglais. Philippe Gontier La Lauzié 81300 Graulhet. Fax : 05 63 34 66 18.

• Je recherche livre sur les variétés anciennes de céréales (Vilmorin, Andrieux ou autre). Je dispose de quelques variétés anciennes (touzelle, saissette, etc.). Pierre Sellenet, 1 av. Joliot Curie 30100 Alès. Tél. 04 66 30 43 54 - Fax 04 66 52 70 25

Projets botaniques

• Gard : Recherche des photographes, écrivains, botanistes, biologistes, voyageurs, jardiniers, pépiniéristes, libraires, etc., (tous ces mots se conjuguent aussi au féminin) pour une exposition de plantes au Domaine de Broves, St Jean du Pin. Contactez-moi. Amicalement, Françoise Molieres 12 rue des Baux 13090 Aix en Provence. Tél. (33) 04 42 262 243

• Vaucluse : Cherche aides, manuelle (stagiariaire), conseils, sponsors, posters, livres, graines, plants arbustes odorants, aromatiques, etc. pour créer une ferme éducative, conservatoire de variétés fruitières et de légumes. Toute aide sera bienvenue. Merci. Domaine de l'Oiselet. Mme Rose Combe. 84260 Sarrians. Tél/fax : 04 90 65 57 57.

Echanges, rencontres

• Vaucluse, Gard, Bouches du Rhône : L'association

des Jardiniers de France, section Le Pontet, recherche des personnes souhaitant intervenir à titre gracieux (notre section juste naissante n'a aucun moyen) sur un thème qu'il affectionne (bonzaïs, orchidées, palmiers, agrumes, historiques de jardins, ou même de son propre jardin, etc.). Toutes idées sont les bienvenues. Permanence téléphonique les lundis de 16 à 20 h chez M. Yvelin : 04 90 32 60 75 et chez Mlle Gravier : 04 90 32 96 59.

• Bouches du Rhône : L'association des Jardiniers de France, section Marseille, recherche un petit local fermant à clef, loyer gratuit, pour stocker archives, documentation, petit matériel de sono, projecteurs, etc. Téléphoner au 04 91 34 69 14.

• Somme ou départements limitrophes : Retraitée jardinière aimant tous sujets culturels et cultureaux, je m'intéresse beaucoup aux plantes et oiseaux sauvages. J'aimerais rencontrer une dame ayant même profil que je pourrais rencontrer ou, à défaut, avec laquelle je pourrais correspondre. Ecrire au journal qui transmettra.

Divers

• Alpes Maritimes : Cherche à louer serre (Antibes ou Biot), 300 à 500 m², alimentée en eau, loyer modéré. Tél/fax : 04 93 65 50 68

Bonne affaire

• Ardèche : Vends terreau fumier de cheval naturel. Petite et grande quantité (exemple : 170 F les 100 kg). À 10 mn de l'A7 Loriol. Appelez le 04 75 65 99 87.

Emploi

• Hérault : Technicienne 3J : Jardin sur dalle, Jardin terrasse et Jardinière, 33 ans, cherche emploi dans l'aménagement, la création d'espaces paysagers (même temporaire). Etude toutes propositions. Tél/heures repas : 04 67 27 73 24.

• Bouches du Rhône : Jeune retraité (55 ans) recherche travail à mi-temps dans jardinerie (ou autre) à Marseille ou dans les environs. tél heures bureau M. Bonnet 04 95 04 07 96.

• Vaucluse : Organisme de formation recrute un formateur en élégance et arboriculture ornementale en CDI. Profil exigé : Bac + 2 Forêt ou Paysage, certificat de spécialisation en élégance, expérience professionnelle de 5 ans minimum. Ecrire au Centre Forestier de la région PACA - Service RH - 84240 La Bastide des Jourdans.

• Ardèche : Cherche associé pour créer Maison d'Hôte dans demeure de caractère : jardin bio, travaux propriété, chevaux... Ecrire par fax au 04 75 65 93 99.

• Commerciaux en publicité, La Gazette plus que jamais vous intéresse ! En effet le développement de ses pages régionales nous incite à rechercher des hommes et des femmes de terrain, dans toutes les régions de France, capables de gérer de façon autonome leur secteur. Téléphoner ou écrire à Gilles Legrand - Régisseurs Associés, 4 avenue Edmond Salvy 06600 Antibes. Tel. 06 07 11 36 84 fax 04 93 29 85 61. Email REGISSEURS@wanadoo.fr

LA BOUTIQUE DE LA GAZETTE

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

CULTURE

L'honneur des jardiniers

Les potagers dans la France du XX^e siècle

Florence Weber / Éd. Belin

La lecture de cette étude sociologique consacrée aux jardins ouvriers de la banlieue Parisienne est vivement conseillée à tous ceux qui veulent en savoir plus sur le rôle et la personnalité du jardinier. A quand une étude aussi sérieuse sur les adeptes du jardin d'ornement ?

Réf. FW 01 - Prix 98 F - Port 20 F

La langue de bois, suivi de Nique ta botanique

Claude Gudin/Edit L'âge d'homme Si vous avez envie de sourire et même parfois de rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Claude Gudin est fait pour vous. Ce jardinier devenu chercheur (il fut l'un des premiers à cultiver les "steaks de pétrole") a incontestablement un style très "Gazette".

Réf. CG 01 - Prix 90 F - Port 16 F

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

C. Gudin- G. Roque / Éd. L'âge d'homme Quand un critique d'art, Georges Roque, rencontre un biologiste, Claude Gudin, qu'est-ce qu'ils se racontent ? Des histoires de couleurs sous forme de conférences entrecoupées d'une correspondance à propos de l'histoire de la couleur dans l'art et dans la biologie.

Réf. CG 03 - Prix 110 F - Port 16 F

LE COIN MEDITERRANEEEN

Jardins méditerranéens

Serge Schall / Éditions Mauryflor

Cet ouvrage, richement illustré de photos de qualité, propose un tour d'horizon documenté des différents aspects des jardins méditerranéens. Dans la seconde partie, une description de plus de 200 genres botaniques permet de se familiariser avec le plus grand nombre de plantes méditerranéennes. De plus, Serge Schall a un style apprécié à la Gazette. 192 pages.

Réf. SC 01. Prix 222 F port compris.

Mimosas pour le climat méditerranéen

Daniel Jacquemin / édit. Champflour

C'est le premier livre en français sur les *Acacia* ! Cet ouvrage très complet est indispensable dans la bibliothèque de tous les passionnés des plantes méditerranéennes.

Réf. MCM. Prix : 250 F - port 30 F

Palmiers pour le climat méditerranéen

Jacques Deleuze / édit. Champflour

Description, culture en extérieur ou intérieur de 50 palmiers de la zone méditerranéenne plus 64 autres candidats à l'acclimatation.

Réf. LPF. Prix : 250 F - port 25 F

La Passion des Palmiers

Alain Hervé/Editions Rom

A lire et à conserver pour le style alerte d'Alain Hervé et pour les photos de Dominique Lucchini.

Réf. MCD 01. Prix : 150 F - port 20 F

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Un trésor, et je pèse mes mots ! Les enseignements de quarante-cinq années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés dans ces 200 pages très denses.

Réf. CG 02 - Prix 160 F - port 30 F

Index Parcmédia

Daniel Croci / Éditions N. Quentin

Cet ouvrage n'est ni une flore, ni un précis de botanique. Il présente les plantes produites et proposées aux catalogues d'une sélection des meilleurs spécialistes du Sud de la France. Les indications d'utilisation sont basées sur l'expérience de terrain et le savoir-faire de ces professionnels. Le répertoire de plus de 3500 plantes méditerranéennes.

Format 21 x 15 cm, 150 pages.

Réf. IPM 01 - Prix : 120 F - port 25 F

Les Agrumes

Michel Courboulex/Éditions Rustica

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

Réf. MC01 - Prix 79 F - + port 11 F

LE COIN ANGLOPHONE

Growing Hibiscus

L. Beers-J. Howie / Édit. Kangaroo Press

Indispensable, car il n'existe aucun livre en langue française concernant la culture des Hibiscus. Ecrit par deux pépiniéristes pour qui cette culture n'a pas de secrets. Pratique et détaillé. 192 photos.

Réf. LBA 12 - Prix 120 F - Port 15 F

Cultivated plants of the world

D. Ellison / Édit. Flora publications

Comment peut-on se passer de ce livre qui permet d'identifier des milliers d'espèces cultivées ? Nul n'est besoin de maîtriser la langue de Shakespeare pour exploiter cette mine d'informations (pas moins de 600 pages !).

Réf. LBA 01 - Prix 650 F - Port 30 F

Nouveautés

Indispensable à ceux qui souhaitent faire respecter la flore méditerranéenne, voici le

Mémento de la flore protégée des Alpes-Maritimes

édité par l'ONF

Un énorme travail photographique et de recherche effectué par Robert Salanon et Vincent Kulesza.

Réf. MFPO1 - Prix 250 F port compris

David Douglas

Rémy Claire/Édit. Scheuer

Il y a sûrement dans votre jardin un arbre ou un arbuste que ce botaniste a déniché au début du siècle dernier dans l'Orégon ou la Californie, alors contrées sauvages. Ce livre au texte très fouillé retrace la vie épique de David Douglas. Un vrai livre d'aventure, plus passionnant qu'un roman. Les pionniers et les trappeurs côtoient les Indiens, autour des bivouacs. C'est une leçon d'histoire, de botanique et de géographie. Mais surtout une tranche de vie au naturel, sur fond de paysages fabuleux. Cartes, photos et gravures parsèment ce parcours plein de surprises. Un régal qui fera naître des vocations...
22 x 31 cm. 335 pages. Cartonné.

Réf. DDOU- Prix 295 F port compris

AIDEZ-NOUS À FAIRE CONNAÎTRE LA GAZETTE

Si vous appréciez la qualité de la Gazette et déplorez, comme nous, qu'elle soit trop peu connue, vous pouvez participer activement à sa croissance :

- Parlez de la Gazette, le bouche à oreille est notre meilleur agent commercial.
- Distribuez des bulletins d'abonnement à tous ceux qui, dans votre entourage ou parmi votre clientèle, pourraient apprécier Votre Journal.

Nom

Adresse

Ville

Code postal

Nombre de bulletins souhaités

Vous recevez gratuitement les bulletins demandés. Merci d'avance !



Procurez-vous les précédents numéros

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

n° 1 • Les plus beaux mimosas" (réédition) :	10 F
• 2 • C'est le printemps :	9 F
• 5 • Chérir sa Terre - Marguerites et Chrysanthèmes :	9 F
• 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol.1 :	15 F
• 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation :	15 F
• 10 • Les Plantes et l'Amour :	15 F
• 11 • Maudis gazon :	15 F
Hors série Les plantes australiennes :	10 F
• 12 • Tiens, voilà du bougain, les Potagistes :	15 F
• 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puent :	15 F
• 14 • Jardinier fainéant, l'Eau vol.2 :	15 F
• 15 • Les Filles de l'Air, Acclimation et santé :	15 F
• 16 • Massacres à la tronçonneuse, Les plantes carnivores :	15 F
• 17 • To bio or not to bio, Le plein d'épices :	15 F
• 18 • Les roses sont au parfum, en finir avec le désherbage :	18 F
• 19 • Hibiscus à la folie, La mode est au jardin :	18 F
• 20 • Jardinde nuit, un volume de pastis :	18 F
• 21 • Du bulbe à la fleur, les plantes transgéniques :	18 F

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI

1 exemplaire :	5 F
2 exemplaires :	8 F
3, 4 ou 5 exemplaires :	16 F
6 à 12 exemplaires :	21 F

Total à régler :

+ frais d'envoi.....

OFFRES SPÉCIALES

Pour les collectionneurs et les nouveaux lecteurs

- Les derniers numéros disponibles de *La Gazette des Jardins Méditerranéens*, soit les N° 1-2-5-8 + le numéro hors-série offert : 40 F
- Tous les numéros de *La Gazette des Jardins* : N° 9 -10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21+ 3 suppléments régionaux offerts : 180 F

LES FRAIS DE PORT SONT COMPRIS DANS LES OFFRES SPÉCIALES

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de
La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

La Gazette des Jardins tous les 2 mois chez vous pour

100 F

Abonnement pour un an, soit 6 numéros
(chaque 15 des mois impairs)

M Mme Mlle

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Commune :

Joignez votre règlement par chèque bancaire, à l'ordre de
La Gazette des Jardins, et envoyez-le à :

La Gazette des Jardins, 23 avenue du parc Robiony, 06200 Nice.

Ref	Qté	Désignation	Prix	Port	Total
CG01	1	La langue de bois	90 F	16 F	106 F
MC01	1	Les Agrumes	79 F	11 F	90 F
MCM	1	Mimosas pour le climat...	250 F	30 F	280 F
CG02	1	Jardins du Midi	160 F	30 F	190 F
SC01	1	Jardins méditerranéens	222 F	—	222 F
LBA01	1	Cultivated plants...	650 F	30 F	680 F
IPM01	1	Index Parcmédia	120 F	25 F	145 F
CG 03	1	La vie nous en fait voir...	110 F	16 F	126 F
LPF15	1	Palmiers pour le climat...	250 F	25 F	275 F
LBA12	1	Growing Hibiscus	120 F	15 F	135 F
MCD01	1	La Passion des palmiers	150 F	20 F	170 F
FW01	1	L'honneur des Jardiniers	98 F	20 F	118 F
MFP01	1	Flore protég			

Pygmées : Les Danseurs de Dieu

Il y a 4500 ans, au cours d'une expédition ordonnée par le pharaon Pépi II en Nubie, les Egyptiens découvrent des "nains nègres". Néferkara, successeur de Pépi II écrit à ce propos : "Tu annonces dans ta lettre que tu as rapporté du pays des arbres et du pays des esprits un nain, un danseur de Dieu... Vient de suite, en hâte à la résidence royale... Il tarde à sa Majesté de [le] voir..."

4500 ans plus tard, les

danses de Dieu n'étaient pas de "vrais Pygmées", mais des "nains nègres". Selon cette même logique, les Français pourraient être "bien au-delà de 2 coudees". Selon cette même logique, les Pygmées étaient présents dans le récit de la guerre de Troie écrit par Homère. Si les Phéniciens les représentaient sur la proche de leurs navires, l'Europe médiévale est sceptique quant à leur existence. A la Renaissance, les discussions à leur propos soulèveront autant de passions que les soucoupes volantes ou le yeti aujourd'hui, avec autant de fondements : le Pygmée est-il un homme ou un singe ? Le mythe pygmée s'entretiendra jusqu'au XIXe siècle, sans que nos connaissances ne s'enrichissent. Il faudra attendre 1879, pour qu'une expédition organisée par un explorateur allemand témoigne d'un "contact" avec ses populations et soit à l'origine d'un débat sur la "pureté de la race". Sachant que ce qui était extraordinaire chez eux était leur taille, on fixa une limite supérieure à 150 cm. Tous ceux qui mesuraient plus furent

classés comme "impurs ou dégénérés"

En 1946, soit environ 2500 ans après leur découverte par les Egyptiens, la première véritable mission scientifique au Moyen-Congo s'intéresse à eux. On notera donc une certaine défaillance visuelle du monde occidental vis-à-vis des Pygmées, défaillance que l'on retrouve vis-à-vis des populations forestières tropicales en général et qui n'exclut pas cependant un certain voyeurisme.

Au cours des temps, le regard du Non-Pygmyé sur le Pygmée ressemble à celui d'un appareil photographique réglé pour zoomer ou faire de la macro. Entre les deux, la juste distance ne semble pas avoir été trouvée. Les caméras s'affolent quand il est question des petits hommes, offrant des gros plans contrastés sur leur nudité en forêt, leurs loques hors du milieu forestier ou leurs déguisements à Paris.

Entre les derniers bons sauvages qui vivent encore de chasse comme au paléolithique et les "acculturations" presmises, rattrapées par la civilisation, les ethnologues interrogent : les Pygmées ne sont-ils que "des pitres et mimes pour touristes égarés ?" (J. Thomas) ou "les derniers pauvres à secourir pour les missionnaires, les derniers bons savages à protéger pour les écologistes verts, la dernière théorie à tester pour les jeunes anthropologues ?" (S. Bachuet).

Il n'est pas intéressant d'inverser ces questions et de poser la suivante : les Pygmées peuvent-ils être à la fois hommes, nains et danseurs de Dieu ? De tous, le statut d'homme semble le plus difficile à acquérir. Relégués au rang de "sous-hommes" ou de demi-hommes" durant des millénaires, leur élévation dans la hiérarchie sociale est laborieuse. Par ailleurs, la grande forêt les cache bien et il est facile de les oublier. Quelle place ont les Pygmées dans leurs pays respectifs (Cameroun, Gabon, Congo, Centrafricaine, Rwanda, Burundi) au sein de leurs propres sociétés nationales ?

Dans la plupart des pays africains qu'ils occupent et où ils représentent 5 % de la population forestière (environ 150 000 personnes), ils n'ont ni paix, ni identité, et donc aucune manière de revendiquer leurs droits. S'ils parviennent à obtenir le statut de citoyen, celui-ci ne leur permet pas pour autant de faire valoir leurs revendications culturelles et foncières, pas plus que leur droit de vote. Pire, le terme "troyen" est souvent utilisé péjorativement pour les désigner.

Confrontés depuis longtemps à une logique de domination de la part des "grands noirs africains", les Pygmées essayent de se montrer à la hauteur afin de ne plus être considérés comme des "bêtes de la forêt" :

"Si nous avons un village comme les villageois, des plantations comme eux, ils verront que nous sommes des hommes comme eux". "Le jour où je pourrai m'habiller comme eux (les villageois), j'aurai vu mon maître, il verrra que je suis un homme". Certains Pygmées considèrent l'agriculture comme un moyen d'être reconnus et choisissent d'imiter les villageois non seulement dans leurs cultures vivrières, mais aussi dans leurs cultures de rente, sans toutefois trop d'illusions : "Les vrais gens ont commencé le travail des champs mais mon père m'avait dit que nous n'aurions pas de terres fertiles".

En fait, les Pygmées souffrent d'un mal insidieux qui se traduit par un besoin de reconnaissance, un certain métisme et un manque de discernement quant au choix de leur maître. Ils sont malades de leur cœur, ce "cœur du bien" (*mulena mu nye*) par lequel ils s'identifient : "Nous les Pygmées, on a la petite tête, mais le bon cœur, c'est pour cela que nous sommes libres".

Ce bon cœur a eu pour maître le rabatteur de main d'œuvre d'entreprise forestière, la femme de planteur avec ses bonbonnes d'alcool de maïs et son chanvre, le patron du "trou" de recherche de diamant, le trafiquant d'ivoire, la racoleuse de boîte de nuit, les prêtres et pasteurs missionnaires, les coopérants, porteurs de projets bien pensés... Ce bon cœur acceptait toutes les servitudes en trichant un peu car lorsqu'il était las des humiliations, il prenait la fuite en forêt.

Mais cette fuite en forêt sera-t-elle encore possible demain ? Sous l'effet

une culture morte". A l'inverse, une culture amplifiée de ses bases survit dans la souffrance et disparaît peu à peu par acculturation ou décultureuration (perte d'une culture avec ou sans acquisition d'une autre.)

Or, si les populations autochtones, et leurs systèmes de connaissance, sont les premiers menacés, l'humain tout entier a tout à perdre avec leurs disparitions.

Les Pygmées, insuffisamment nombreux, stables et structurés socialement ont du mal à obtenir une écoute, une aide et une reconnaissance effective. Les O.N.G., par exemple, ont souvent pour objectif de toucher le plus de monde possible. Or, les Pygmées semi-nomades sont très difficiles d'accès, ce qui explique la présence diffuse de ces organismes sur le terrain au bénéfice d'institutions religieuses.

Par ailleurs, chez les Pygmées, il n'existe pas encore de chef ou de leader pouvant faire entendre sa voix, cette voix de la forêt si lointaine... Alors les Pygmées dansent encore et toujours. A l'avenir, les Pygmées seront-ils toujours relégués à la lisière du monde et sollicités uniquement pour leur originalité physique, leur aptitude à la danse ou à la chasse ou leur savoir ancestral (et redouté) concernant la médecine et le monde de l'invisible ?

Obtiendront-ils enfin un statut permettant une expression et un épanouissement de leur culture ? Les Etats et le monde prendront-ils conscience du fait que les populations nomades ne sont pas un obstacle au développement, mais au contraire une chance pour une véritable gestion durable du milieu tropical ? Sauront-ils associer les Pygmées à des programmes cohérents allant dans le sens de leur responsabilisation ? Sauront-ils mettre en place un code de déontologie clarifiant les modes d'intervention (souvent bien intentionnés mais pas toujours synchronisés et adaptés) des organismes de soutien ? Outre la volonté, en auront-ils encore le temps ?

A cette fin, il est nécessaire que les Pygmées cessent d'être comptés parmi les "nombreuses curiosités d'un intérêt certain" au même titre que les chutes de Boali. Il est temps de porter un autre regard sur ces "Danseurs de Dieu", un regard qui ne soit ni aveugle, ni en demi-teinte, mais un regard qui autorise l'échange.

Texte : Anne Gréy

Photos : Jean Michel Conseau

Cet article est inspiré d'un dossier documentaire réalisé en 1998 par J.M. Conseau, époux d'une "Danseuse de Dieu".



E.P.

L'OR DU JARDIN

Pour enrichir
et réussir
votre jardin...

S.A.R.L.
**ENGRAIS
PASSEURON**

7, avenue de Grasse - 06220 VALLAURIS
Tél. : 04 93 64 17 50 - Fax : 04 93 64 95 03

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINS

La Gazette des Jardins n° 22

Bimestriel • Du 15 novembre 1998 au 15 janvier 1999 • 18 F

**RETROUVEZ
LE GOÛT DU PIN**

**DOSSIER
LES POTAGERS
DE L'AN 2000**

**VOS 8 PAGES
GAZETTE DES
RÉGIONS**

Trucs de
jardiniers : planter sans se planter

L 9817 - 22 - 18,00 F - RD

