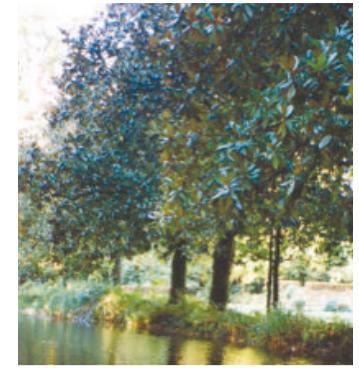


La Gazette des Jardins

n° 90 mars 2010



Les vertes recettes de Maistre Testud

Depuis le n° 86, Pierre Testud nous offre son savoir-faire de chauliste averti. Cette fois-ci, la caséine a la vedette : Potage et petits pigments à la caséine de fromage de vache.

P. 21

Un hiver sans fuel

Ça y est, les pellets ont remplacé le fuel pour notre chauffage hivernal. Finies les mauvaises odeurs et les dépenses exagérées, vive le bois et ses jolies flammes dansantes.

P. 22

Tout sauf le manque de pot

Comme aurait pu le dire ma boulangère : « votre décroissance, vous la voulez au beurre ou ordinaire ? » Cette notion qui fait tant ricaner les tenants du progrès à tous crins me turlupine depuis un moment. Pas simple déjà dans nos pays privilégiés, mais alors quand on veut transposer aux autres continents, quelle complication ! Rajoutez les épisodes neigeux à répétition de cet hiver interminable, autant vous dire que pour conserver le moral au beau fixe, il fallait s'accrocher. Et puis, un certain matin, j'ai tout mis de côté pour grivoiller mon futur potager. Vous savez bien : ces listes de graines à n'en plus finir, les carrés et les lignes que l'on remplit de légumes fictifs tous réussis, forcément ; sans maladies ni insectes, pard... Toujours au diapason, mon Ji-

miny Cricket se dégourdit lui aussi et me tape sur l'épaule : « et si tu n'avais ni jardin, ni sou, tu ferais comment ? Tu te vois dans un jardin partagé ? D'autant qu'en banlieue, ça pousse moins dru qu'à Paris, cette affaire ! ». Il n'a pas tort, le bougre : que ferais-je si j'avais juste un petit balcon, un coin de cour bétonnée, même pas de vraie terre ou alors toute déglinguée ? Seule solution : le jardinage hors-sol, autrement dit en bac, de préférence récupéré et bricolé.

De l'autre côté de l'Atlantique, nos cousins québécois n'y vont pas par quatre chemins : ils se lancent en grand et collectivement dans le jardinage sur les toits, autrement dit les centaines des terrasses plates qui surmontent les immeubles là-bas comme chez nous. Ils prônent en particulier des bacs à réserve d'eau astucieux*.

Parce qu'on a beau dire, la recherche d'une certaine productivité, sur une surface réduite, passe par la maîtrise de l'alimentation en eau.

Le défi annexe réside dans la capacité à alimenter de façon organique, sans le recours à des engrains de synthèse. Je vais m'y lancer allégrement mais vous commencez à me connaître, tout seul, je m'ennuie : je vous donne donc rendez-vous à la prochaine gazette pour découvrir mes premiers pas, un peu comme je l'ai fait pour le jardin en spirale, qui continue d'aller bien, merci. En attendant, envoyez-nous par tous les moyens légaux des expériences personnelles sur ce thème. Je fais confiance à votre inventivité et à l'impartialité de vos commentaires. Les perçues vont chauffer !

Jean-Paul Collaert

Ça y est, on peut jardiner ?

Etre épuisé, ça la fiche mal quand on édite un journal, mais c'est la stricte vérité. Nous sommes fourbus, harassés, exténués, éreintés, chiffon-carpette... et encore j'europémise. Ah les enfants, c'est comme ça. C'est merveilleux quand ça naît, c'est épatait quand ça grandit mais quand ils ont quinze ans, ils vous bouffent la vie à jouer du nombril.

Jugez par vous-même : alors que la canicule n'était même pas terminée, il a fallu habiller Mademoiselle Gazette n° 87. Puis il a fallu, comme l'exige la Gazette, s'endetter lourd pour se chauffer sans gonfler notre bilan carbone. Deux mois de chantier pendant lesquels il n'a pas fallu perdre des yeux le n° 88 de la préadolescente.

Pas le temps de se retourner et nous nous sommes attelés à son hors-série anniversaire, mais la donzelle était exigeante rien n'était assez beau, assez gros et assez cher pour elle. Nous lui proposons une fête champêtre, mais non elle voulait une chou-rave partie du genre Woodstock. Et pendant que nous galérons à parfaire les frisettes de la Gazette 89, elle nous réveillait toutes les nuits en hurlant « C'est quand ma fête ? Vous aviez juré que ce serait en décembre, parents indignes, feignasses, bras-cassés ».

J'ai oublié de vous dire qu'en décembre justement, la chipie a trouvé que notre intérieur n'était

pas assez chaux et a décreté qu'il lui fallait une salle de bains bioclimatique mettant en œuvre toutes les recettes de Maistre Testud. Elle se faisait les ongles alors que je me cassais, au sens littéral du terme, le dos en jouant l'apprenti maçon, vitrier, couvreur, plombier, électricien, carreleur et peintre. La maman ne disait mot, absorbée qu'elle était par la quinzaine d'heures quotidienne à faire de la broderie sur écran plat.

Car ce hors-série spécial 15 ans de la Gazette est une œuvre, un cap, une péninsule qui ne pèse pas moins de 500 grammes et compte 160 pages A4. Son titre, 15 ans de colères vertes, reflète bien la façon dont la pimbêche nous a traités afin que la tenue du n° 90 soit encore plus aquichante que les précédentes. Au secours !

Tenez-vous bien, notre calvaire est loin d'être terminé, dès que cet article sera bouclé, il faudra consciencieusement mettre sous enveloppe et expédier 1 700 kg de hors-série avant que la mijaurée nous octroie le privilège de passer quelques heures au jardin. Le bêchage après la bêcheuse, ça nous fera des vacances, enfin !

Ne croyez pas un mot de ce qui précède, on l'adore cette Gazette, elle nous ravit à chaque fois et on ne pourrait s'en passer. Je voulais juste dire que, parfois, on a besoin de jardiner aussi !

Courbou

GOURMANDISES

LE SARRASIN est un aliment d'une richesse exceptionnelle, barrant de protéines, vitamines et autres éléments essentiels à la santé. Et puis il sert à confectionner les fameuses et si délicieuses galettes et crêpes bretonnes.

P. 13 à 15

LE JARDIN C'EST BON POUR LE MORAL ET LA SANTÉ AMOUREUSE ! Roquette, sarriette, capucine, pêche... Conseils et recettes à tester tendrement.

P. 18 à 19



Une brochure en 80 pages, intitulée *Guide pour réaliser son jardin alimentaire sur le toit*, est téléchargeable gratuitement (et en français) à cette adresse : <http://rooftopgardens.ca/?q>. Quand on pense qu'elle a été réalisée avec le soutien de l'Agence de santé publique, on a envie de prendre l'avion pour Montréal...

- LE PARC DU SARRAT**
Ce Jardin Remarquable des Landes foisonne de trésors. P. 2
LE PRINCIPE DE HAROLD
Chronique d'Alain Hervé. P. 3
LE CHIGNON DES VIVACES
Tout sur ses bienfaits, par un spé-cialiste, Thierry Denis. P. 7
SAUGE QUI PEUT
Ah les sauges ! Quelle diversité ! On pourrait faire un jardin à elles seules consacré. P. 8
FAÇON DE PARLER
Les loques, ça vous dit quelque chose ? P. 9



- MASCULIN, FÉMININ**
Un potager à quatre mains. P. 10 et 11

- AVENTURES EN PERMACULTURE**
Le jardin-forêt. P. 16 et 17

- PAS DE FLEURS MAIS MILLE COURONNES**
Suite du petit tour dans le monde fabuleux des fougères. P. 20

- OH, BONNE MÈRE**
Les tourments d'un écologiste convaincu. P. 23



- RETOUR DE MADAGASCAR**
Une aventure jardinière et solidaire. P. 24



- IMAGES DE THAÏLANDE**
P. 30 et 31
- ET AUSSI**
CALENDRIER DES MANIFESTATIONS. P. 4,5,6. **LA BULLE DES BULLES.** P. 6. **BOUTURAGE DES OLIVIERS, C'EST LE MOMENT.** P. 8. **UN COUP D'ŒIL DANS LE RÉTRO.** P. 25. **LA GUERRE DU PARC LONGCHAMP.** P. 26. **SPIRAAALE.** P. 27. **BOUTIQUE LIVRES.** P. 28. **COURRIER, ANCIENS NUMÉROS, ABONNEMENT.** P. 29.

EN DIRECT DES LANDES avec Michèle Guingant

Le Parc du Sarrat

Qu'est-ce que je ne ferai pas pour ma gazette préférée !!! Ça va jusqu'à me faire ouvrir un parc fermé au public en plein hiver, prendre rendez-vous pour le visiter au petit matin sous la pluie et dans le froid, et je vous assure que prendre des notes et des photos le parapluie ouvert dans une main, le cahier, et le stylo dans l'autre, l'APN dans la poche, n'est pas une tâche des plus aisées. Enfin bon, je m'en suis quand même sortie, mon guide était charmant, et voici donc l'histoire du Parc du Sarrat.

Le parc du Sarrat, à Dax, est labellisé "Jardin remarquable" par le ministère de la Culture. Normal, il est remarquable. Si j'osais, je dirais même qu'il est admirable, éblouissant, impressionnant. C'est une réalisation de René Guichemerre.

L'histoire du Parc

1922: le père du créateur de ce parc reçoit par donation de sa sœur une propriété datant du XIX^e siècle. Sur une surface de 3,5 ha, c'est une demeure familiale avec une maison bourgeoise agrémentée d'un jardin à la française, et le reste de la propriété rappelle l'origine agricole du lieu avec des vignes côté ouest.

1941: alors qu'il exerce la profession d'architecte à Paris, à la mort de son père, René Guichemerre hérite de la propriété. Pendant quelques années, il s'investit, dessine, esquisse, imagine et rêve de l'aménagement des lieux. Il établit un programme qui concerne le parc, l'habitation et les dépendances (serres et pépinières).

1950: l'architecte s'installe définitivement au Sarrat, c'est le moment de réaliser son "œuvre" et de vivre sa passion. Il conserve les ruines de l'ancienne métairie, ce qui donne un cachet irrésistible à cet endroit du parc, il démolit la maison parentale pour libérer la perspective principale aboutissant à un plan d'eau et garde malgré tout l'impact de la vieille habitation par l'installation à cet emplacement d'une longue terrasse bordée de vestiges en pierre. Ce décor d'inspiration celtique se retrouve à plusieurs reprises dans des mises en scène mettant en valeur un vieux chêne ou suggérant un lieu mythique.

1960: René Guichemerre installe son habitation et son agence au nord de la propriété. La particularité de cette construction est... qu'on ne la voit pas. Non pas qu'elle soit cachée par la végétation, non, elle est transparente ! Flanquée d'une serre tropicale et d'une serre sèche, très dépouillée, elle est marquée par l'architecture des années trente et inspirée des réalisations des architectes Neutra ou Wright. On ne sait pas si c'est la maison qui s'intègre au jardin, ou si c'est le jardin qui continue dans la maison, en tout cas, l'effet est saisissant.

La maison fait face au jardin à la française classique et régulier, et en continuité, la végétation dense et libre du reste du site se confond en un modèle de perfection d'aménagement de l'espace.

1988: décès de René Guichemerre qui avait décidé de léguer le parc du Sarrat à la ville de Dax après sa mort.



On n'est pas dans le jardin,
mais dans la maison !

Mais un parc, c'est
avant tout de la végéta-
tion et des arbres.

Et le Sarrat n'en manque pas, d'arbres ; les botanistes ont identifié 900 spécimens de diversité arbustive. Peu de fleurs vivaces ou annuelles, par contre on y trouve des arbres et arbustes à floraison abondante, à feuillage intéressant ou à floraison hivernale.

Je ne vais pas faire l'inventaire des 35 espèces remarquables sur le plan botanique et horticole ou par leur rareté dans les parcs, mais on peut noter par exemple et au hasard, l'asimier trilobé, *Asimina triloba*; l'épine-vinette de juillet, *Berberis julianae*; le calycanthe fertile, *Calycanthus floridus*; le cabrillet à grandes feuilles, *Ehretia macrophylla*; la firmania droit, *Firmania simplex*; le badanier de Floride, *Ilicium floridanum*; le ménisperme du Canada, *Menispermum canadense*; l'oranger trifolié, *Poncirus trifoliata*; ou encore le clavalier d'Amérique, *Xanthoxylum americanum*... Parmi les genres naturellement présents dans la région, on peut voir de nombreux *Acer*, *Quercus* et *Robinia* qui représentent 35 % des arbres du parc. Une superbe allée de platanes centenaires de taille importante fait face à la maison, et un alignement de *Magnolia grandiflora* ourle le plan d'eau.

En plein hiver le paysage reste grandiose grâce à la présence de nombreux conifères, abies, cèdres, picea, pins... Les bambous sont également omniprésents, au garde à vous à cer-

tains endroits ou en touffes basses et colorées par ailleurs.

Les quinze espèces suivantes ont également retenu l'attention des botanistes : sapin de Grèce, *Abies cephalonica*; érable de Cappadoce, *Acer cappadocicum*; araucaria du Chili, *Araucaria araucana*, cèdre de Californie, *Calocedrus decurrens*; noisetier de Turquie, *Corylus cornuta*; aubépine à fruits dorés, *Crataegus chrysocarpa*; frêne à fleurs, *Fraxinus ornus*; Chicot du Canada, *Gymnocladus dioica*; koelreuterie paniculé, *Koelreuteria paniculata*; metasequoia, *Metasequoia glyptostroboides*; pin de Monterey, *Pinus radiata*; peuplier à fruit velu, *Populus tricocarpa*; pterocarya du Caucase, *Pterocarya fraxinifolia*; et cyprès chauve, *Taxodium distichum*. Ouf!!!

À propos du cyprès chauve, nul besoin d'aller en Louisiane pour admirer les étranges "pneumatophores", ces racines aériennes de l'arbre, on peut en voir un bel échantillon au bord du petit ruisseau qui serpente du côté du potager.

L'intérêt du parc réside aussi par la strate herbacée qu'on y rencontre, pas moins de 135 genres d'herbacées, en outre, on y a répertorié environ 300 espèces de champignons qui intéressent bigrement les adhérents de la Société Mycologique des Landes et toutes les sortes de mousses présentes dans la région sont visibles dans le jardin qui est également le refuge de deux espèces protégées : l'ophioglosse des Açores (sorte de petite fougère très discrète) et l'anémone des jardins.



La cressonnière



L'allée de magnolias
et le plan d'eau

dans le respect de la nature, le désherbage est manuel ou thermique.

Par chance, le parc se trouve à proximité d'une source et le terrain en légère déclivité a permis l'installation d'un bâlier hydraulique. Tout le potager est donc irrigué de façon tout à fait naturelle, à la faveur de l'invention de Joseph-Michel Montgolfier. L'eau circule ainsi en circuit fermé et même une mini-rizière, plantée de riz bien sûr, est alimentée en eau grâce à une noria qui puise l'eau dans le ruisseau qui ondule tout le long du potager et du plan d'eau.

À propos d'eau, j'ai oublié de signaler le fonctionnement vers les rui-nes de l'ancienne métairie, d'un *chadouf*, mécanisme antique composé d'un balancier en pin ou en aulne, relié à un contrepoids en alios* et permettant de puiser de l'eau au fond d'un puits sans effort.

Ah ! J'allais oublier de préciser que ce Jardin Remarquable participe aux journées "Rendez-vous au jardin" et aux "Journées du patrimoine", il décline à ces occasions des thèmes différents. 2010 sera l'année des outils du jardinier, et comment créer un potager. D'ailleurs un projet de jardin partagé et de jardin solidaire est en préparation derrière le parc.

Toutes les explications que je peux donner ne remplaceront jamais une véritable visite, le printemps et les beaux jours arrivent, allez donc vous rendre compte et savourer le bonheur de la promenade au Parc du Sarrat.

*Alios: grès ferrugineux, résultant de la cimentation de sables et de graviers, typique des Landes de Gascogne.

Parc du Serrat
Rue du sel gemme, 40100 Dax,
Visites guidées les mardi, jeudi et
samedi à 15 h 30. T. 05 58 56 85 03
(Fermé de décembre à mi-mars)



Les pneumatophores

La chronique d'Alain Hervé

Le principe de Harold

Hous n'avez jamais rencontré Harold. Vous avez peu de chances de le rencontrer. Il vit dans la campagne du nord de l'Italie, dans les contreforts du Monte Grappa. Il habite une très petite maison. On découvrira bientôt à quel point remarquable. On y arrive par un chemin de terre. Il y accède à vélo. À pied il lui faut une demie heure à travers la forêt pour atteindre le village voisin. Où il peut se ravitailler et bavarder. Jamais il ne s'assied au *Caffè centrale* pour consommer une boisson quelconque. Il fraie de manière très discriminatoire.

Harold est arrivé en Italie en 1943 avec les troupes américaines qui débarquaient en Sicile. À sa libération de l'armée en 1945, il décida de ne pas retourner aux Etats Unis. De rester en Italie. Le climat lui plaisait, le paysage de collinettes abruptes qu'il avait choisi lui plaisait, les gens, semi-montagnards et paysans lui plaisaient. Il décida d'acheter pour une somme dérisoire une ancienne fermette. Devant, des vignes pour faire un vin blanc moyen, un noyer, un ruisseau saisonnier, des bambous qu'il planta et regretta plus tard d'avoir plantés, car ils l'envahissaient, des poiriers et des moustiques en saison, qu'il traite par le mépris.

Lors de son installation, Harold décida de pratiquer une économie particulière. De ne pas succomber aux séductions mirobolantes de l'émergente société de consommation. Nous sommes en 1946.

Sa maison était équipée d'une petite cuisine en fonte chauffée au bois, d'une pierre d'évier, creusée dans la masse, alimentée avec un broc et de l'eau de la source derrière la maison, d'une alimentation électrique modeste. Il brancha la prise de courant de son électrophone pour écouter les 78 tours en attendant les 33, de musique classique qui est la passion de Harold.

La vie pouvait commencer.

Harold décida de ne pas travailler, de se suffire de sa pension d'ancien combattant. Il décida de maintenir soigneusement sa maison dans l'état de délabrement intermédiaire où il l'avait trouvée. Ce qui veut dire qu'il ne passa pas un seul coup de pinceau sur les bois, tout au plus un jus de chaux sur ses cloisons en terre intérieures. À l'extérieur, il rajusta les tuiles romaines du toit après avoir été douché dans son lit un jour d'orage. Il posa sur l'appui des très petites fenêtres une note inat-



tendue de modernité avec des jardinières en terre garnies de géraniums. Il en résulte un effet de carte postale gratifiant pour les trois touristes par an qui passent sur le chemin. J'y ai moi-même été sensible. En particulier à la déglingue décente des contrevents. L'outil d'entretien de Harold est une brosse en chiendent pour limiter l'avancée des lichens. Ceux-ci sont manifestement l'avant-garde d'une vigoureuse végétation qui avec ses lianes et ses lierres, avait commencé de digérer la maison. Prélude à sa néantisation. Harold fait face au mouvement universel de l'entropie. Pause, mais jamais contre-offensive au marteau, à la ponceuse, au xylophène, au catalogue Ikea. *Statu quo ante*.

Il faut une stature morale d'envergure pour soutenir seul, pendant soixante ans une telle attitude. Pour ne pas écouter les sirènes de la publicité, du qu'en dira-t-on. Pour prétendre ignorer que l'on traverse les trente gloorieuses du bâfrage. Pour rester à distance du lavage de cerveau psychanalytique. Pour ignorer la bienfaisance de la machine à laver le linge. Pour continuer de commercer avec ses semblables. Pour les recevoir dans son château de la modestie, du calme, du silence sur des châlits monastiques. Pour pratiquer le soir Bach et Haendel sur un piano. Ah un piano! menacé par les désaccords de l'humidité ambiante.

Harold est grand. Très. Les cheveux gris brossés. Courts. Le masque du visage statufié par les os et les rides. Le regard paisible, distant. C'est un bavard volontiers, s'il a l'oc-

casion de vous entretenir de son héroïne préférée Christine de Suède. On s'assied sous le poirier dans de vénérables fauteuils en rotin. On déguste le blanc maison qui serait de taille à chasser les moustiques-crocodiles si on pouvait le vaporiser avec la bouche au niveau des chevilles.

On évoque le séjour de Christine à Rome où faute de réussir à séduire les papes, elle prenait chaque matin un bain brûlant, puis un bain glacé dans les deux baignoires en marbre massif qu'elle avait fait disposer dans son jardin du palais Corsini. Aujourd'hui le jardin botanique de Rome. Où l'on trouve le plus bel exemplaire européen du palmier *Nanorops ritchiana*, originaire d'Afghanistan.

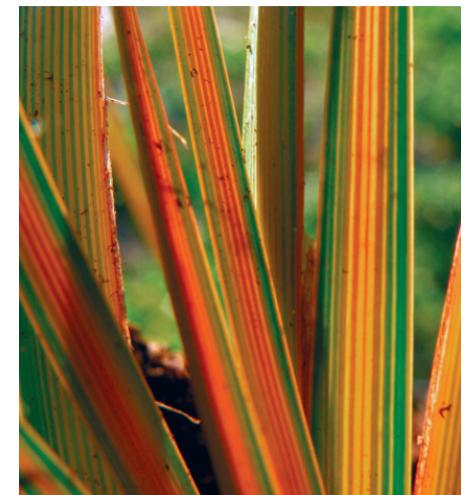
Harold travaille depuis quarante ans sur le manuscrit de sa biographie de Christine. Au fil des années il annonce qu'il y renonce ou bien qu'il l'a repris.

Pour voir le monde Harold pratique le vélo. Il n'a jamais eu d'automobile, ni d'enfant.

Que je sache.

Je sais peu de choses de lui. Je ne vous dis pas tout ce que je sais de lui, mais qui importe peu en la circonstance. Il est discret presque mystérieux. On ne rentre que rarement dans sa maison. Il reçoit dehors. Il en impose par son savoir vivre distant. Je le pratique peu, en été, mais depuis des années. Il m'en impose par sa capacité à ne pas rentrer dans le troupeau. Par sa méthode de gérer sa vie matérielle avec hauteur. J'aimerais être un non bricoleur de sa trempe.

Alain-Hervé.com



40 cm de charme brut

Je maintiens qu'on ne peut avoir la passion des jardins sans aimer la beauté.

S'extasier devant la beauté d'une plante est tout de même un signe de raffinement et de bon goût. Mais au fait, pourquoi? Aimer les belles plantes, c'est assez commun dans notre nature, misérables hommes, encore faut-il savoir si on les aime pour nous ou pour elles. Au jardin, hors jardin nourricier ou médicinal, on les aime pour elles.

Il y a des plantes belles, des plantes jolies, de superbes plantes, des plantes magnifiques, et puis il y a celles qui ont du charme, celles qui n'ont rien de vraiment tape à l'œil ou d'extraordinaire, mais qui captent notre attention sans la laisser échapper, par un détail, une particularité, un petit quelque chose qui fait qu'on ne peut, quand on les a vues, s'empêcher de les regarder à nouveau. Elles nous ont envoûté... charme est le véritable terme.

Libertia perigrinans est l'une de ces charmantes. Cette iridacée originaire de Nouvelle Zélande, vivace aux rhizomes cavaleurs, se distingue surtout dans le jardin à l'automne, avec son feuillage en éventail du vert au bronze jusqu'à l'orange, ses petits bouquets de feuillage apparaissant de-ci delà, sans véritablement groupement. J'avoue humblement n'avoir jamais été frappé par la floraison, laquelle apparaît peu avant l'été, au moment où le jardin vibre d'odeurs, de couleurs et du bruit des insectes. Cette belle étrangère se plaît en nombre de sols et d'expositions, mais apprécie particulièrement, d'après mon expérience, des sols drainés, pas trop pauvres et une exposition mi ombragée. Celles que je connais supportent tout de même un sol acide; elles voisinent heureusement avec des clivias, c'est dire.

Alain Andrio

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS

LIVRES
PLANTES GRASSES
CACTÉES

Catalogue offert
aux lecteurs
de la Gazette
des Jardins

Cactées et
Plantes Grasses

ETABLISSEMENTS KUENTZ
327, rue du Général Brosset - 83600 FREJUS (FRANCE)
Tél. + Fax. 04 94 51 48 66
contact1@kuentz.com - www.kuentz.com

auda
PEPINIERES
PLANTES
FLEURS
PROFESSIONNELS
COLLECTIVITES :

Nous sommes attentifs
à vos projets,
N'hésitez pas
à nous consulter.

Siège :
MIN Saint-Augustin
Box 217-Fleurs 35
06296 NICE Cedex 3

Administration et Serres :
Pépinière
161 chemin de la Grestière
06200 NICE

04 93 29 81 71
www.auda-fleurs.fr

Spécialiste
des cactées et plantes grasses

Création rocaille
personnalisée sans entretien

Vente au détail sur place
grand choix de plantes

Ets J. ARNEODO 04 92 19 23 23
jacques.arnedo@wanadoo.fr - 2075 avenue de la République 06550 La Roquette sur Siagne

Bouche du Rhône, jusqu'en avril: Conférences au Parc Bortoli à Marseille, organisées par La Société d'Horticulture des Bouches du Rhône. T 04 91 40 62 66 www.societe-horticulture-bdr.com

Gironde, jusqu'en juin : Animations botanique le week-end au Château de Mongenèse à Pontet. T 05 56 67 18 11. www.chateaudemongenèse.com

Seine-et-Marne, jusqu'en août : "Fait divers au jardin, la biodiversité à sa porte" au Musée départemental à Saint-Cyr-sur-Morin. T 01 60 24 46 00 www.brie-champagne.com

Paris, toute l'année : La biodiversité au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris. Conférences, projection de films... T 01 40 79 54 79 www.mnhn.fr

Côte d'Or, 11 au 21 mars : 9e Florissimo au Parc des Expositions de Dijon. T 03 80 77 39 00 www.florissimo.fr

Alsace, 18 au 29 mars : Semaine sans Pesticide dans toute la région. Journées techniques, conférences, fermes ouvertes... www.mission-eau-alsace.org T 03 88 05 32 38

Isère, 19 mars : Conférence-Débat sur les Pesticides au Gymnase de St-André-le-Gaz. Organisée par l'Association Le Pic Vert. Projection du film "Pesticides, non merci". T 04 76 91 34 33 [www.lepicvert.asso.fr](http://lepicvert.asso.fr)

Alpes-Maritimes, 19 et 20 mars : Diffusion/vente d'arbres et arbustes rares au Jardin Botanique de la Villa Thuret à Antibes. T 04 97 21 25 03.

Maine-et-Loire, 19 au 21 mars : 16e Expo Flo "Vert un autre monde" à l'Institut National d'Horticulture et du Paysage d'Angers. T 02 41 22 54 56. <http://expoflo.free.fr>

Paris, 19 au 22 Mars : 23e Salon Vivre autrement au Parc Floral de Paris, Bois de Vincennes). Conférences, ateliers pratiques créatifs... T 01 45 56 09 09 www.salon-vivreautrement.com

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 Nice
Tél. 04 93 96 16 13
email: redaction@gazettedesjardins.com
site et forum : www.gazettedesjardins.com

Edition Alpha Comedia
S.A. au capital de 91 469 euros
Président du Conseil d'Administration et Directeur de publication:
Michel COURBOULEX
Rédactrice en chef: Joëlle BOUANA

Rédaction: Jean-Paul COLLAERT - Courbou Hilaire de LORRAIN - Philippe THELLIEZ Pierre CUCHE - Alain ANDRIO - Claudette ALLONGUE - Jacqueline CORBALAN - Franck BERTHOUX - Cyrille ALBERT - Jean TONELLI - Pierrette NARDO - Alain HERVÉ Michèle GUINGANT - Prosper TÉNA - Cécile VIRY - Ghislain DEPINAUD - Pierre TESTUD - Didier BOBIN - Noël BINDER

Photographies: Hilaire de LORRAIN - Jean-Paul COLLAERT - Michel COURBOULEX - Joëlle BOUANA - Pierrette NARDO - Jacqueline CORBALAN - Cécile VIRY - Michèle GUINGANT - Alain ANDRIO - Ghislain DEPINAUD - Pierre TESTUD - Franck BERTHOUX - Alain HERVÉ - Noël BINDER - Olivier EZAVIN - Claude

Dessins: JAL-Job

Remerciements à Thierry DENIS - Max ARNAUD (ROUSCAILLON) - Claude - Dominique et Sylvie GUILLOT

Publicité RÉGION PACA: Réalisateurs
Associés BP 145-06603 Antibes CEDEX
T. 06 86 86 11 00 REGISSEURS@wanadoo.fr
Publicité autres régions: Michel Courboulex La Gazette des Jardins 04 93 96 16 13
postmaster@gazettedesjardins.com

ISSN: 12617202
Commission Paritaire: 1213K84617
Dépôt Légal à parution
Imprimerie: RICCOBONO
115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

• Calendrier des manifestations •

- **Alsace, 19 au 28 mars:** La Semaine des Alternatives aux Pesticides dans toute la région. Organisée par les Missions Eau alsaciennes. Conférences, marchés de producteurs, films... T 03 89 33 79 45. www.mission-eau-alsace.org
- **Eure, 20 et 21 mars :** Fête de la Nature et du Terroir à Ivry-la-Bataille. La ville se mobilise pour le Développement Durable. www.ville-ivry-la-bataille.fr T 02 32 36 40 19
- **Saône-et-Loire, 20 et 21 mars:** 7e Foire aux Plantes rares et Jardins d'agrement dans le parc du château de la Ferté à Saint-Ambreuil. T 03 85 44 24 17. www.foireauxplantes.fr
- **Manche, 20 et 21 mars:** "Printemps atelier" à La Poterie à Lithaire. Organisé par La Poterie Au Grès du Temps. Pépiniéristes spécialisés, mobilier de jardin, poteries... T 02 33 47 92 80 www.augresdutemps.com
- **Loir-et-Cher, 20 et 21 mars :** Fête des Plantes au Château de Beauregard à Cellettes. Thème "Les plantes mythiques et légendaires". T. 02 54 70 36 74. info@beauregard-loire.com
- **Yvelines, 20 et 21 mars :** Exposition d'Orchidées, Salle du Bourg à Juziers.
- **Var, 20 et 21 mars :** Fête du Printemps au Domaine du Rayol au Rayol-Canadel. Vide-jardin, rallye botanique de printemps. T 04 98 04 44 00 www.domainedurayol.org
- **Côtes d'Armor, 21 mars:** 11e Marché régional aux Plantes rares et méconnues à Andel. Organisé par le Comité des Fêtes d'Andel. Thème: Le jardin sans eau. T 02 96 31 36 32 www.comitedesfetesandel.com
- **Hérault, 21 mars :** 7e primavera au Jardin des Plantes de Montpellier. Expo vente de plantes rares. T. 04 67 63 43 22.
- **Loire-Atlantique, 22 au 28 mars:** 4e Festival du film sur l'environnement à Atlantic Ciné à Châteaubriand. "Concrètement, individuellement et collectivement, que peut-on faire?". Films, conférences, ateliers, expositions. Bourse d'échange de plantes et graines. www.festivaldufilmdelevvironnement.com T. 06 98 46 21 09.
- **Paris, 29 mars au 3 avril :** Quand l'art rencontre le développement durable à la Mairie du 16e arrondissement de Paris. T 01 40 72 16 16
- **Charente-Maritime, 2 au 4 avril :** Salon de l'Habitat et Jardin Passion au Parc des Expositions de La Rochelle. www.parcexpo-larochelle.net T 05 46 30 08 50
- **Oise, 26 au 28 mars :** 11e Salon du jardin dans le centre historique de Senlis. T. 03 44 53 06 40.
- **Landes, 2 au 4 avril :** 15e Fête de la Tulipe à Soutons. Marché aux plantes, parade de chars décorés de tulipes naturelles. T 05 58 41 52 62 www.soutons.fr
- **Gironde, 3 avril :** Journée de sensibilisation au Développement durable à Barp. Organisé par l'Association Familiale et Laïque Outils. T 05 56 88 60 09 <http://pagesperso-orange.fr/afloutils/>
- **Allier, 3 au 4 avril :** 20e Fête des Plantes à Jenzet (près de Gannat). Organisée par le Comité des Fêtes. Expo-vente, conférence "La Normandie en ses jardins". T 04 70 56 83 79
- **Finistère, 3 au 5 avril :** Eclosion, Exposition d'Art Floral au Domaine Départemental de Trévarez à Saint Goazec. T 02 98 26 82 79 www.cdp29.fr
- **Indre-et-Loire, 3 au 5 avril :** 16e Fête des Plantes au Château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire (entre Tours et Amboise). Thème : Année de la Biodiversité. T 02 47 45 16 31 www.chateaulabourdaisiere.com
- **Meurthe-et-Moselle, 7 au 11 avril :** Animations sur le Développement Durable au Conservatoire et Jardin Botanique de Nancy. T 03 83 41 47 47 www.jardinbotaniquedenancy.eu
- **Tarn, 8 au 11 avril :** Les Floriales à Mazamet. Thème : Le Climat, 6e concours photos autour des "variations climatiques". T 05 63 97 53 50 direction@ville-mazamet-mediatheque.com
- **Essonne, 9 au 11 avril :** Fête des Plantes Vivaces dans le Domaine de Saint-Jean de Beauregard. Thème : les plantes de l'ombre. T 01 60 12 00 01 www.domainesaintjeanbeauregard.com
- **Drôme, 17 avril :** Atelier Jardin au CFPPA de Die. Observer la biodiversité et adapter les travaux à faire pour la favoriser. www.cfppa.die.educagri.fr T 04 75 22 04 19
- **Vendée, 17 avril :** 9e Fête des Plantes dans la Parc du Château des Oudairies à La Roche sur Yon, organisée par l'Association Asphodèle. Exposition-vente, échanges, animations, participation de différentes associations. www.l-asphodelle.com
- **Allier, 17 au 18 avril :** Journées des Plantes Aglae Adanson à l'Arboretum de Balaine à Villeneuve-sur-Allier. Exposition-vente de végétaux rares et de collection. T 04 70 43 30 07 ARBORETUM.BALAIN@wanadoo.fr
- **Calvados, 17 au 18 avril :** 5e Garden en Fleurs dans les jardins de l'Hotel de Ville de Cabourg. Thème : l'art culinaire. Ventes de végétaux, espaces conseils, animations/ateliers... T 02 31 06 20 00 www.cabourg.net

Boby Journaliste à la Gazette



VARIETAS FLORUM : On n'a pas tous les jours 20 ans !

C a y est, depuis que je connais les dates 2010 de Varietas florum, je suis à nouveau comme une gamine qui attend Noël. Et cette année, cette manifestation va être extraordinaire car Varietas florum va fêter ses 20 ans. On va mettre les petits plats dans les grands, ou plutôt les petits pots de fleur dans les grands pour le bonheur des quelque 2000 jardiniers avisés qui viennent chaque année dans le cloître des Jacobins de Saint-Sever chercher des végétaux rares, rencontrer des pépiniéristes et suivre des conférences thématiques.

Petit retour en arrière : dans la Gazette n° 83, je raconte comment cette fête des plantes est née en 1990 de la passion de trois amies jardinières, comment au sein de l'association culturelle de Saint-Sever, elles organisent dans l'un des plus beaux sites de leur cité médiévale une rencontre des meilleurs professionnels proposant des plantes remarquables et enfin comment ce rendez-vous est devenu LA référence en matière de plantes pour le sud-ouest.

En 2010, pour célébrer ses 20 ans, Varietas florum va nous offrir un véritable feu d'artifice avec pour commencer le baptême de la "rose de Saint-Sever".

Les organisatrices de l'exposition ont choisi une obtention d'Aveline Gaujard pour illustrer cette rose. Alors, comment est-elle ? C'est une rose très double, venant en solitaire au bout de longues tiges solides, en gros boutons pointus et des pétales turbinés bien formés. La couleur à l'avers, rose magenta soutenu, passe au rouge cerise et au rouge framboise mêlé d'une pointe de bleu ; au revers, les pétales restant bien



La rose de St Sever

serrés laissent apparaître une couleur rose argenté. Le parfum intense et suave, comme celui d'une rose ancienne, se dévoile au fur et à mesure de l'ouverture de la fleur pendant les heures les plus chaudes de la journée. Le feuillage de forme ronde et épaisse est vert foncé. Une première floraison généreuse va de fin avril à juillet, puis remonte en fin d'été ; en outre, cette fleur tient très bien en vase.

Si on pense à lui apporter quelques éléments fertilisants, le rosier nous récompensera par sa force et sa résistance aux maladies.

Un beau spécimen donc, mais rien d'étonnant, car dans la famille Gaujard, on n'est pas tout à fait des débutants en matière de roses, c'est même une longue lignée de passionnés de plantes et de roses qui commence en 1698 avec Pierre Gaujard, jardinier en chef des jardins de Versailles auprès de Le Nôtre sous Louis XIV, excusez du peu !

Ensuite, 1792, 1831, 1870, 1928, 1993... les générations de pépiniéristes se succèdent, et enfin aujourd'hui Aveline Gaujard, installée dans les Pyrénées-Atlantiques à Lahonce, continue de pér-

enniser la vocation familiale.

Mon petit doigt me dit que je tiens là un beau sujet de reportage futur pour la Gazette, cette femme-là, née non pas dans une rose, mais parmi les roses, a sûrement plein de choses intéressantes à nous raconter.

Pour en revenir à Varietas florum, cette année encore, pas moins d'une trentaine d'exposants, et pour ouvrir la manifestation, le samedi 10 avril en fin de matinée, en présence d'invités prestigieux, notamment du professeur Maurice Jay, président de la Société Française des Roses et d'Henri Delbard, président de la SNHF, on baptisera "la rose de Saint-Sever".

Toujours sur le thème des roses, le 10 avril, à 16 heures, conférence de Charlotte de Castelbac "la rose à travers les âges" : découverte, métamorphose, acclimatation... et pour rester dans l'ambiance rosieriste, dimanche 11 avril à 11 heures, Aveline Gaujard nous entretiendra "de la naissance d'une rose... à votre jardin" : première partie avec la famille Gaujard de 1698 à nos jours et en seconde partie, l'obtention d'une nouvelle variété de rose.

Au chapitre des animations, il y aura un atelier pour les enfants de 3 à 6 ans, et puis vous faites comme vous voulez, mais moi, je commence à préparer des petits sachets de graines et j'entame l'inventaire de mes boutures afin de participer à la bourse d'échanges de plantes, chaque année j'y trouve des merveilles.

Michèle Guingant

VARIETAS FLORUM
10 et 11 avril 2010 de 9h30 à 18h30
Cloître des Jacobins, Saint-Sever, Landes.
www.varietas-florum.fr

• Calendrier des manifestations •

• **Deux-Sèvres, 17 et 18 avril** : 18e Week-end Main Verte au Château de la Guyonnière à Beaulieu-sous-Parthenay. Organisé par l'association L'Elan. T 05 49 64 22 99 chateau.laguyonniere@wanadoo.fr

• **Drôme, 17 et 18 avril** : Valence fête le printemps ! Ferme à la ville, stands pédagogiques, marché de végétaux. T 04 75 79 21 19 ou 06 25 21 14 59 www.mairie-valence.fr

• **Gironde, 17 et 18 avril** : 6e Printemps de Bourgailh à Pessac. T 05 57 02 20 50 www.mairie-pessac.fr

• **Haute-Garonne, 17 et 18 avril** : 2e Fête des Plantes Rares dans le Parc Jean Jaurès de Muret. Avec une quarantaine de pépiniéristes collectionneurs du grand Sud-Ouest. T 05 61 56 10 42 www.passerellesmuretaines.com

• **Meurthe-et-Moselle, 17 et 18 avril** : Expo-vente au Jardin d'Adoue à Lay Saint Christophe. T 03 83 22 68 12 www.jardin-adoue.com

• **Puy-de-Dôme, 17 et 18 avril** : Ambert Côté Jardin au cœur du Jardin Chabrier à Ambert. Marché aux plantes, Ateliers/conférences, visites de jardins clos. www.ville-ambert.fr T 04 73 82 07 60

• **Seine-et-Marne, 17 et 18 avril** : Les Folies Flores dans le Parc du Couvent des Cordelières à Provins. Avec le Club 41 de Porvins et la Société d'Horticulture. joliesflores@orange.fr

• **Vaucluse, 17 et 18 avril** : Plantes rares et jardin naturel à Sérignan-du-Comtat. Expo-vente, conférences... T 06 30 24 45 31 www.plantes-rares.com

• **Côtes d'Armor, 18 avril** : 11e Troc aux Plantes à la Chapelle St Laurent de Plouha. Organisé par Les Compagnons de Saint Laurent. T 02 96 20 29 32 ou 02 96 22 59 1 yvon.berroche@free.fr

• **Gard, 18 avril** : 14e Trocplant dans la Salle des Fêtes du village à Cabrières. Concours et récompense pour les 3 tablées les plus remarquables. T 06 20 40 80 98 (Mme Réolon)

• **Ille-et-Vilaine, 18 avril** : Marché aux Plantes sur l'esplanade de la Halle de Dinard. Manifestation créée en 1996, avec 45 pépiniéristes professionnels. T 02 99 16 00 00

• **Rhône, 18 avril** : 8e Grézieu Nature dans le parc Charmanon à Grézieu. Expo-vente et conseils. www.mairie-grezieulavarenne.fr

• **Monaco, 23 au 25 avril** : Salon "Rêveries sur les Jardins" et Concours International de Bouquets sur les terrasses du Casino de Monte-Carlo. Organisé par la Garden Club de Monaco. T +377 93 30 02 04 www.gardenclub-monaco.com

• **Puy-de-Dôme, 23 au 25 avril** : Journées des Plantes au Château de Parentignat. T 0825 825 958 <http://journéesdesplantes.com>

• **Alpes-Maritimes, 24 avril** : Le Végétal tient Salon, bd Suarez à la Trinité. Organisé par l'association Le Savoir-Faire Partagé. Bourse aux plantes, stands, dégustations... T 04 93 27 64 00

• **Alpes-Maritimes, 24 et 25 avril** : Troc aux Plantes à Tourettes-sur-Loup. [www.tourettessurloup.com](http://tourettessurloup.com) T 04 93 24 18 93

• **Savoie, 24 et 25 avril** : 27e Journées des Plantes au lac d'Aiguebelette, organisées par Plantes & Jardins en Pays de Savoie. Expo-vente, conférences (à ne pas manquer, la conférence de Jacqueline Corbalan). T 04 79 69 03 69 <http://plantes-jardins-paysdesavoie.info/>

• **Bouches-du-Rhône, 24 et 25 avril** : 29e Journées des Plantes et Jardins au Cours Julien à Marseille. T 04 96 12 07 76 www.coursjulien.marsnet.org

• **Manche, 24 et 25 avril** : 17e Foire aux Plantes en, association avec le Salon de l'Habitat à Avranches. Organisée par La Société d'Horticulture d'Avranches. T 06 70 56 30 72

• **Morbihan, 24 et 25 avril** : 9e Floraisons dans le parc du Château de Josselin. Exposition-vente de plantes. T 02 97 22 36 45 www.chateaujosselin.fr

• **Yonne, 24 et 25 avril** : 2e Salon du Jardin dans le Parc du Muséum à Auxerre. Organisé par le Rotary-Club. T 06 81 30 39 18 mdutertre@hotmail.fr

• **Essonne, 24 et 25 avril** : 12e Salon des Plantes et des Jardins dans la cour du Château médiéval de Dourdan. Organisé par le Rotary-Club de Dourdan. T 01 64 59 61 98 veronique@cousinou.com

• **Alpes-Maritimes, 25 avril** : 2e Journée de Jardinage écologique au Bar sur Loup. Organisée par l'association "Nature et partage au Bar". www.naturepartageaubar.fr

• **Bouches-du-Rhône, 25 avril** : 20e Foire aux Plantes à la Maison Familiale du Domaine de Garachon à Lambesc. T 04 42 57 19 57 www.garachon.org

• Calendrier des manifestations •

• **Dordogne, 25 avril** : Jardin en Fête dans le Parc Botanique du Château de Neuvic-sur-l'Isle. Thème : Jardiner au naturel. www.chateau-parc-neuvic.com T 05 53 80 86 60

• **Morbihan, 25 avril** : Rhodos en Fête à l'Espace 2000 de Grand-Champ. Organisé par la Société Bretonne du Rhododendron. Expo-vente, ateliers... T 02 98 59 48 31 ou 02 98 59 47 72

• **Vaucluse, 25 avril** : 9e Troc Expo Plantes à la salle René Tramier d'Althen des Paluds. Thème : "Plantes sauvages et comestibles". T 06 11 57 82 41 ou 04 90 62 01 02 <http://seve.asso.free.fr>

• **Loir-et-Cher, 29 avril au 17 octobre** : 19e Festival International des jardins de Chaumont-sur-Loire. Thème : "Corps et âme". T 02 54 20 91 73 www.chaumont-sur-loire.eu

• **Alpes-Maritimes, 30 avril au 2 mai** : 2e Salon Inspiration Jardin au Domaine du Paradis des Oiseaux de Mougins. T 04 93 75 87 67

• **Pyrénées-Atlantiques, 30 avril au 2 mai** : JardinExpo à l'Esplanade Bidassoa à Hendaye. www.salonjardin.hendaye.com T 05 59 20 00 34

• **Charente-Maritime, 1 mai** : Le rendez-vous des pousses vertes à Marans. Thème : Jardin au naturel. Ventes, bourse aux échanges, conférences... T 05 46 01 12 87 www.ville-marans.fr

• **Finistère, 1 mai** : 23e Journée des Plantes au Conservatoire National de Brest. Organisée par "l'Arche aux Plantes". Thème : La Biodiversité. T 02 98 41 88 95 arche.plantes@cbnrest.com

• **Indre-et-Loire, 2 et 9 mai** : 6e Bons Plants dans les Jardins de Valmer à Vouvray. Plantes gourmandes et insolites. www.chateaudervalmer.com T 02 47 52 93 12 (suite page 6)

LA BULLE DES BULBES

Histoire de la tulipomania, ou comment certains de nos ancêtres férus de botanique sont devenus de vrais benêts à double casquette.

Originaire d'Asie Centrale, la tulipe était très à la mode à Constantinople il y a quelques siècles. La route des Indes faisant escale en Turquie, les serviteurs des grands de ce monde avaient rapidement remarqué cette belle liliacée synonyme alors de toute puissance, et donc de richesse.

En Hollande, à partir de 1593, les bulbes commencèrent donc à être importés de Turquie afin d'y être cultivés. Les Pays-Bas au XVII^e siècle, en grand essor, se développaient à la vitesse grand V grâce au commerce tous azimuts qu'ils avaient déjà planifié. Ils sont ainsi devenus le numéro un de l'économie mondiale et le centre névralgique de l'Europe. Leur forte croissance est à l'origine du premier krach financier de l'histoire moderne.

Ce peuple de commerçants zélés, connu pour garder les pieds sur terre, doué aussi pour la botanique, se prend alors en 1630 de passion pour cette fleur au goût d'Orient qui attire tous les regards par sa forme et ses chaudes couleurs. Contrairement à ce que nous a chanté Jacques Brel qui a préféré troquer les fleurs pour des bonbons, ces derniers n'étant pas périssables, nous savons bien que l'aveu de tout bonheur se fait de préférence à l'aide d'un bouquet de fleurs. Donc quoi de plus normal que de s'intéresser à une nouveauté venue d'ailleurs, belle et originale de surcroît.

Assez rapidement, la tulipe fait le tour du pays. La "Semper Augustus" qui étais ses pétales aux tons bicolores très originaux, est une des plus recherchées et attire avec convoitise tous les regards. Posséder cette merveille est d'abord une preuve de bon

goût, puis devient un signe extérieur de richesse. Afficher en nombre ces belles fleurs chez soi, les montrer dans les fameuses céramiques dont les Hollandais raffolaient aussi, dans les jardins ou autour des maisons, fait rapidement tendance. Tout un chacun réclame son bulbe et on se rend compte assez vite qu'il n'y en a pas assez pour contenter tous les amateurs.

Conséquence toute logique : le marché de la tulipe ne pouvait qu'exploser. Personne n'eut bientôt plus les moyens d'acheter des plantes entières. Qu'à cela ne tienne, on va couper virtuellement les oignons et proposer des parts de bulbes. Scénario toujours d'actualité, appliqué dans beaucoup de domaines, sauf bien entendu dans celui des tulipes. Les spéculateurs de tout le pays s'en donnèrent à cœur joie et foncèrent tête baissée en rêvant aux futurs et juteux bénéfices.

Comment faire alors pour acheter ces diamants pleins de terre et bien vivants ? Leur prix continue de grimper, ou plutôt leur cours. Solution originale entre toutes : vendre tous ses biens et s'endetter. Mais le produit est très risqué et peut subir les effets d'une période de froid et même gelée. On achète donc un oignon qui risque de ne produire que du feuillage... et adieu les fleurs.

Les spéculateurs achètent ce qu'on appelle aujourd'hui un contrat à terme en pariант sur la transformation du produit (le bulbe) en un hypothétique devenir (la floraison). Autrement dit, j'investis dans quelque chose qui n'existe pas encore. Des financiers surveillaient les affaires, assuraient les paiements et s'enrichissaient bien loyalement. Bref, tout le

monde était content.

La tulipe va donc devenir dès 1633 une denrée rare, donc un produit de luxe. Le prix d'un seul oignon, peut valoir celui d'une belle maison d'une rue d'Amsterdam, soit le montant de 40 années du salaire moyen d'un ouvrier. La spéculation s'accélère : moi j'en veux, toi t'en veux, mais moi je veux une tulipe que personne ne possède encore ou presque, et ainsi de suite. Musique connue, jouée encore aujourd'hui.

En un seul mois, le cours de la tulipe est multiplié par vingt. On a estimé que le chiffre d'affaires lié au commerce de la tulipe était presque le double de celui de la principale société du pays, fleuron de l'époque : la Compagnie des Indes Orientales.

Pourquoi le marché de la tulipe a-t-il explosé ? Bien que le royaume de l'époque, attentif à toutes ces manœuvres, ait décidé de prendre les choses en main en légiférant (tiens donc, cela nous rappelle quelque chose aujourd'hui), les esprits ne se calmèrent pas. La culture se développa intensément. Les horticulteurs avaient bien pressenti l'évolution de la situation en se mettant rapidement au travail, afin de répondre aux attentes des deux marchés : ceux aux coins des rues et celui de la bourse aux bulbes. La suite logique de cette folie botanico-financière, fut logique et les spéculateurs se rendirent enfin compte de l'irrationalité du phénomène. En 1637 des rumeurs se propagèrent sur une éventuelle surproduction ce qui aurait pour effet logique de faire diminuer les cours.

Le coup d'arrêt à cette frénésie démesurée était donné : en 6 semaines les cours s'effondrèrent, et la tulipe perdit 90 % de sa valeur. Les défauts de paiement se multiplièrent. Tous ceux qui étaient investis dans cette fleur sentant à présent la poudre cherchèrent rapidement à vendre en même temps. Les premiers gros investisseurs récupérèrent assez facilement leurs gains, contents d'avoir touché le jackpot. Mais ce fut impossible pour les suivants et beaucoup d'entre eux furent ruinés. Une bonne partie de l'économie néerlandaise perdit alors ses pétales artificiellement dorés et une période de récession s'en suivit. Ce fut la première bulle spéculative de l'histoire économique et financière. Pas étonnant que tout cela soit arrivé quand



Peinture du XVI^e siècle de la tulipe Semper Augustus, la plus chère de l'époque de la tulipomania

on pense que les marchands vendaient des oignons de tulipe qu'ils promettaient de livrer à des clients fauchés comme les blés et qui d'ailleurs n'allait pas se fatiguer à les planter.

On déguisa en légende cette première bulle financière sans que les spéculateurs inconditionnels de tout poil et de tout temps en aient retiré la moindre leçon, la finance devant accrocher son wagon le plus rapidement possible au train conduit par l'économie réelle.

Mais l'amour des Hollandais pour leurs tulipes n'a pas pour autant cessé de nos jours.

nonobio@lavache.com

• Calendrier des manifestations • Calendrier des manifestations • Calendrier des manifestations •

• Drôme, 8 mai : Marché aux fleurs à Mirabel et Blacons. T 06 14 35 32 16

Mens. www.terrevivante.org
T 04 76 34 26 63

• Mayenne, 8 mai : Marché aux plantes aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Plessis. T 02 43 08 02 08 jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr

• Marne, 8 mai : Expo photo au Centre Botanique de la Presle à Nanteuil-la-Forêt. Par Eric Comandini. Thème : Les plantes calcicoles..., qui s'y colle ? www.jardin-brocotelanvin.com

• Alpes de Haute-Provence, 7 au 9 mai : Jardins en Fête au Jardin des Cerises à Digne. Organisé par Les jardins solidaires "A fleur de Pierre". T 04 92 31 69 74 www.afleurdepierre.com

• Eure, 7 au 9 mai : 15e Salon Fleurs et Jardins du Vaudreuil, organisé par l'Association Fleur et Jardins. Thème : Le Jardin Nature. T 02 32 59 02 74 www.salon-fleurs-et-jardins.com

• Gard, 7 au 9 mai : 2e Salon Vert d'eau dans les Jardins de la Fontaine à Nîmes. T 04 66 64 01 72 www.vert-d-eau.fr

• Suisse, 7 au 9 mai : 5e Jardins en Fête dans le Parc et le Verger du Château de Coppet (près de Genève). Thème "L'art des jardins japonnais". T +41 (0) 22 776 59 25 www.jardinsenfete.ch

• Gers, 8 mai : 4e Fête des Plantes et de l'Environnement dans les Jardins de Coursiana, organisée par Les jardins de Coursiana et Fleurance Nature. T 05 62 22 80 www.jardinsdecoursiana.fr

• Isère, 8 mai : 10e Foire aux plants bio dans le Parc écologique Terre Vivante à

Conservatoire et Jardins Botaniques de Nancy. www.jardinbotaniquedenancy.eu
T 03 83 41 47 47

• Allier, 9 mai : Troc Jardin dans la cour de la Mairie à Chouvigny.
T 04 70 90 45 14

• Gironde, 9 mai : 12e Fête des Jardins dans le Parc Lecoq à Biganos, organisée par l'Association des amis des Plantes de la Molène. Thème : Plaisir, Alimentation, Santé, Bien-être. T 09 75 47 48 69

• Haute-Garonne, 9 mai : Troc'Plantes dans les Jardin familiaux de Tournfeuille. Organisé par l'association des Jardiniers de Tournfeuille. T 06 32 32 07 00 www.jardiniersdetournefeuille.org

• Yonne, 9 mai : Fête des Saints de Glace à Vareilles organisée par l'Association La Puce de Vareilles. Productions locales, originales et de qualité. <http://lapuce.go.dyndns.org>
T 03 86 88 30 19

• Yvelines, 9 mai : Fleurs et Jardins au Parc des Trois Grilles et à la Maison de l'Etang de Louveciennes. Thème : la sensibilisation au développement durable. www.mairie-louveciennes.fr
T 01 30 82 13 31

• Manche, 8 et 9 mai : Presqu'île en Fleurs au Château des Ravalets à Tourlaville. Thème : Rose de la Renaissance. T 02 33 93 52 02

• Aube, 13 mai : 19e Journées des Plantes à Bergères. Expo, trucs et astuces de grands-mères. T 03 25 27 81 60 <http://journeesdesplantes.wordpress.com>

• Vaucluse, 13 au 16 mai : Alterarosa au Palais des Papes à Avignon. Avec les plus grands rosieristes européens. T 04 32 74 32 74 www.alterarosa.com

• Drôme, 13 au 14 mai : Foire éco-biologique Naturellement à Nyons. Marché bio, énergies renouvelables, conférences... T 04 75 26 22 53 www.ceder-provence.fr/IMG/pdf/programme-ceder-mai-juin-09.pdf

• Essonne, 14 au 16 mai : 52e Journées des Plantes de Courson dans le Parc du Domaine de Courson à Courson-Monteloup. Thèmes : "Les filles du bord de mer" et "Les parfums de Courson". www.domaine-de-courson.fr
T 01 64 58 90 12

• Charente-Maritime, 15 au 16 mai : 2e Parfums de Campagne à Matha. Organisé par l'Office du Tourisme, sous le thème : "L'Art de Vivre au Jardin". T 05 46 58 50 68

• Creuse, 15 au 16 mai : Journées des Plantes à l'Arboretum de la Sédelle à Crozant. Expo-vente, conférences... T 05 55 89 83 16 <http://arbosedelle.free.fr>

• Finistère, 15 au 16 mai : Le Jardin Nomade, rue Becquerel à Brest. Inauguration du Jardin (plantes et graines récoltées de leur voyage en France et au Portugal) par l'équipe Nomade. <http://jardinnomade.canalblog.com>
T 06 73 39 31 33

• Vosges, 15 au 16 mai : 5e "Plantes en Fête" à l'Abbaye d'Autrey. T 03 29 65 89 39 www.abbayedautrey.com

• Meurthe-et-Moselle, mi-mai à fin octobre : Parcours sur la biodiversité au Jardin Botanique de Nancy. T 03 83 41 47 47 www.jardinbotaniquedenancy.eu

• Charente-Maritimes, 16 mai : Festi'Ortie à St André de Lidon. Organisé par l'Association sportive et culturelle de St André de Lidon ainsi que "Les Jardiniers de Fiacre" et "Maurice le jardinier". T 09 75 60 35 23

• Drôme, 16 mai : Côté Jardin sur les allées provençales de Montélimar. www.montelimar-tourisme.com
T 04 75 01 00 20

• Gironde, 16 mai : Vive la Rose à la Citadelle de Blaye. Rassemblement de rosieristes spécialisés et troc-roses organisés par l'association La Valériane. T 05 57 84 45 79

• Lot, 16 mai : Les 20 ans de la Fête des Plantes de l'Abbaye-Nouvelle à Léobard. Thème : "Oui à l'écologie pour embellir nos jardins". T 05 65 41 55 81 www.aromatiques.com

• Aube, 17 mai au 26 septembre : Le Jardin médiéval, hôtel de Mauroy à Troyes. Thème : Les Plantes à Parfums www.maison-de-l-outil.com
T 03 25 73 28 26

Le chignon est-il tendance?

Il ne s'agit pas d'art capillaire mais de l'état des racines des plantes extraites de leur godet ou conteneur. Faut-il se réjouir de la présence d'un chignon ou demander le remboursement immédiat avec présumé dolos, tant qu'on y est? Il m'a suffi de dire "chignon" à Thierry Denis*, pépiniériste bien connu dans le monde des plantes vivaces, pour qu'il prenne sa plume, en fin observateur. De quoi décaper le sujet...**

Jean-Paul Collaert

Mes plantes ont souvent un chignon, et j'en suis fier! Voici pourquoi, quitte à remettre en cause quelques idées reçues:

- Pour une plante vivace, la présence d'un chignon est souvent un signe de qualité: plus il y a de racines matures dans le pot (même si cela implique souvent un chignon), plus la plante a de réserves et de bourgeons pour l'an prochain; et donc, plus elle aura de facilité à repousser au printemps. Car, contrairement à un arbre, elle doit avoir la force de refaire entièrement sa partie aérienne: cela demande un sérieux stock d'énergie dans ses racines.

- Si l'on veut maintenir une plante vivace un an de plus cultivée dans son godet, son prétendu chignon ne devient pas encore plus enchevêtré mais va fondre, pour une raison très simple: dit crûment, la plante va se manger elle-même. En quelques mois, il n'y a qu'une petite souche minable qui flotte dans le terreau... Une "vieille" plante vivace qui a trop traîné en pot n'a donc pas de chignon. Seules les plantes vivaces en bon état peuvent en présenter un.

- Par ailleurs, une plante vivace a la faculté de rediriger les racines vers la bonne direction dès qu'elle est plantée. Le chignon ne présente donc pas d'inconvénient: on le plante tel qu'il est, sans démêler, sans couper.

Sans chignon, l'aster voit rouge

En partant de là, on peut considérer qu'une vivace cultivée en pot dans les règles de l'art ne doit pas avoir juste de petites radicelles blanches, comme on le constate trop souvent dans les expos, sur des jeunes plants enracinés depuis quelques semaines au plus. Au contraire, elle doit avoir un système racinaire le plus développé possible.

Certes, on peut très bien bouturer des asters en été, et les rempoter pour les vendre dès l'automne, mais très peu repartiront au printemps suivant, faute de réserves.

Un autre exemple célèbre: les gaufras faites de boutures estivales, qui sont ravissantes en fleurs quand on les achète en octobre puis crèvent comme des mouches en hiver. Rien de plus normal: ce paquet de fleurs a réclamé plein d'énergie au détriment de la souche. Pas de réserves, donc pas de tonus au printemps.

Cultivée pas assez longtemps (du style: on met en pot en mars, on vend en mai), la plante vivace ne sera qu'au stade radicelle. C'est joli – quand on est jeune, on est toujours plus mignon – mais fragile. Si cela se passe au printemps, pas trop d'affolement: la plante peut s'alimenter facilement et donc reprendre. Elle sera cependant plus petite à la fin de l'année qu'une plante dotée initialement de fortes racines. Mais si on est en au-

tomne, danger: la plante n'a plus le temps de s'alimenter et donc de passer du stade "radicelles" au stade "racines avec réserves et bourgeons avant l'hiver"... du coup, elle crève en hiver alors qu'elle est intrinsèquement rustique. Cette prise de réserve peut demander, selon les plantes six mois (la plupart des géraniums vivaces par exemple) voire un an (le cas du gilia ou du dictamnus). On comprend alors qu'entre deux godets a priori identiques, il puisse y avoir une grande différence de qualité et d'assurance de reprise. Donc, vive le chignon des vivaces! Ne le coupez pas, plantez la motte comme elle est. Le chignon, c'est un peu comme un gros bulbe...

Chignon aux pommes?

Histoire de montrer que toute généralisation serait abusive, abordons maintenant les arbres, mon nouveau dada étant les fruitiers de pays. En ce qui concerne les arbres fruitiers en conteneurs, je bénéficie des conseils éclairés de Michel Belin, un Croqueur de pommes efficace, et voici un premier bilan de nos expériences. D'abord, un constat qui n'est pas

nouveau: de toute évidence, un arbre fruitier n'est pas fait pour être élevé longtemps en pot. Ça marche, bien sûr, mais c'est risqué quand le terrain et/ou le jardinier est mauvais, avec danger de dessèchement dès le premier été: chez l'arbre jeune, les racines stockent peu de réserves (*et une fois qu'elles ont appris à tourner, elles semblent en conserver la mémoire, ce qui ne donne pas des arbres stables, note de JPC*).

D'un autre côté, les jeunes arbres fruitiers à racines nues plantés "hors délai" (après mars), ce n'est pas trop bien non plus... surtout quand ils ont entraîné racines à l'air sous un vent glacé et desséchant dans un coin de jauge. Au printemps, les feuilles sortent bien sûr, en tirant sur les réserves contenues dans le bois, mais les racines ont toujours un train de retard, et il faut surveiller les arbres presque chaque instant pour que cela se termine bien.

Des arbres fruitiers cultivés trop longtemps en pleine terre avant d'être transplantés présentent des grosses racines coupées brutalement, et ce n'est pas non plus l'idéal... même si les clients adorent la force du tronc, du bois vendu très cher!

Conclusion: un bon pommier ou

poirier devrait être jeune et planté le plus tôt possible dans la saison. Ce qui correspond à ce que l'on faisait traditionnellement avec des arbres âgés de deux ou trois ans après la greffe, cultivés en plein champ et transplantés racines nues aux alentours de la Sainte Catherine.

Le chevelu comme on l'aime

Mais on peut essayer de faire mieux. C'est ce que l'on tente à la pépinière depuis trois ans sur des variétés de pays. Puisque l'idéal consiste à planter le plus jeune possible, avec le moins de traumatisme possible pour qu'il se comporte comme un pommier sauvage qui aurait germé dans le terrain, on va donc:

- prendre au début mars des scions âgés d'un peu moins d'un an;
- les greffer immédiatement à l'anglaise, sur table (et non en plein été après les avoir cultivés en pleine terre depuis mars);

- les installer dans la foulée en pot de 7 litres anti-chignon. C'est tout petit, moche et pas très rassurant. Ces jeunes pommiers greffés poussent pourtant à une vitesse incroyable. En septembre, les arbres ont déjà entre 1,50 m et 2 m de haut, une tige unique en principe et un feuillage sain. Dans le conteneur, les racines sont nombreuses mais fines. Il n'y a pas de chignon dur, que du chevelu souple. Ces arbres sont jeunes et pourtant déjà autonomes.

Une plantation aux pommes

On les plante dans la foulée, en septembre, sans attendre la sacro-sainte Catherine. Dans la terre tiède, ils s'enracinent immédiatement et prennent donc des "forces" pour l'an prochain. La plantation est simple. Comme la motte est petite, 6 à 7 litres, on creuse un trou en trois coups de bêche, sans bouleverser le sol. De toute façon, l'arbre est condamné à y pousser jusqu'à la fin de ses jours, et il est inutile — voire malsain — de lui confectionner un petit nid très riche alors que le reste du terrain est peut-être médiocre. Mieux vaut qu'il s'habitue au plus vite!

En revanche, on limite la concurrence sur au moins un mètre carré, et même plus dans les sols pauvres et superficiels, où les racines vont courir au loin. En conséquence, on bê-



Beau et bon chignon de vivace, photo Thierry Denis

che large et on en profite pour enlever l'herbe. Le BRF est le bienvenu pour que cela reste propre et favorable à la micro-faune-flore... C'est seulement au bout de cinq à six ans, et pas avant, qu'on laissera l'herbe réoccuper éventuellement le terrain.

Objection: ces arbres ne sont pas formés, faute de les avoir conservés en pépinière pendant deux ou trois ans dans ce but. Tout est donc affaire de jardinier: si l'espace est réduit, je conseille de conduire le pommier en axe vertical, une vieille tradition dans le Morvan, connue sous le nom de pommiers ou poiriers "à la Vau-ban", quitte à envisager des variétés greffées sur un porte-greffe nanifiant si le terrain est assez bon pour cela. Sinon, il est facile de pincer la tige à 2 m de haut, et sélectionner trois à quatre départ de charpentières, pour former un arbre de plein-vent traditionnel, à condition de disposer d'espace.

Thierry Denis

* Le jardin du Morvan, www.jardindumorvan.com

** Comme on dit dans les revues chics, le titre et les intitulés sont de la rédaction.

EN GUISE DE COMPLÉMENT (CAPILLAIRE?)

Je ne vais pas couper les cheveux en quatre car, à un cheveu près, je suis parfaitement d'accord avec Thierry, qui a le mérite de mettre l'accent sur l'importance des racines et leur rôle de lieu de stockage, trop souvent sous-estimé. Sa démonstration n'est pas du tout tirée par les cheveux, et si d'autres pépiniéristes ou jardiniers ont des arguments à opposer, ou des observations différentes, ils sont les bienvenus, à condition de ne pas transformer cet échange en crépage de chignons.

Plus sérieusement, il convient en premier de se demander où classer les arbustes: ont-ils autant besoin de leurs racines-réserves que des plantes vivaces, ou bien finissent-ils par être étouffés dans le carcan d'un chignon de racines fines, denses comme le serait un second pot? Ne faut-il pas distinguer entre les arbustes à enracinement rapide, comme les hortensias, dont il faut presque impérativement lacérer la motte, et ceux qui prennent leur temps, et doivent être plantés tels quels, comme les magnolias. Vos observations seront les bienvenues...

Jean-Paul Collaert



*Salvia discolor*

EN DIRECT DU SUD-EST *Les observations jardinières d'Alain Andrio*

Sauge qui peut !

et, à ma grande frustration, je n'arrive pas toujours à y trouver les renseignements que je cherche, surtout en matière d'identification. Dernièrement je découvris deux exemplaires de la belle, dans un jardin, de haute taille, et je ne pus mettre un nom sur leur apparence. Car déjà, il existe plusieurs groupes de sauges. Là encore, les distinctions se font de façon subjectives, certains les classant par port, taille, hauteur, et d'autres préfèrent nuancer au regard de leur durée de vie, notamment, exigences et origines (beaucoup nous sont venues d'Amérique centrale, le Mexique semblant être une des zones d'adoption de quelques espèces particulièrement intéressantes – surtout, disons-le, pour les pseudos adeptes de C. Castaneda).

Commençons par celles à durée de vie modérée, telle *Salvia splendens*, originaire du Brésil où elle se comporte comme une vivace; pour tout vous dire, trop galvaudée dans les jardins publics, elle n'est pas parmi mes préférées. Proche mais bisannuelle, *S. sclarea*, dite « la toute bonne », est une bisannuelle chez laquelle les vertus médicinales se distinguent dans toutes les parties de la plante. La variété 'Alba' est très prisée, elle se reproduit par semis en abondance, mais je trouve son odeur entêtante, presque désagréable (à l'instar de *S. discolor*, d'ailleurs). Je lie souvent cette espèce au groupe suivant, les buissonnantes, par *S. leucantha* pour une raison qui n'a rien à voir avec la botanique des hommes, c'est qu'elles attirent comme des aimants une espèce d'hyménoptères (*Bombus Terrestris*, mais surtout *Xylocopa violacea* avec lesquels elles paraissent absolument liées, à l'inverse des autres). Pas de *sclarea* en fleurs vers la fin du printemps, pas de *leucantha* en hiver sans un au moins de ces charmants et inoffensifs (si on ne leur cherche pas noise) insectes. Il existe un cultivar de *Salvia leucantha* qui ne possède pas de blanc sur les fleurs, son apparence est plus chatoyante.

Pourtant, je dois avouer que ma préférence va à des sauges un peu spéciales, des spécimens plus souvent que des variétés... Je m'explique:

Je connais une sauge officinale qui fut plantée par mon grand-père il y a plus de 50 ans. Je lui rends visite quelquefois, et elle est toujours là. Il faut croire que le substrat et l'exposition lui sont particulièrement favorables car elle encasse régulièrement des températures

largement inférieures au zéro (- 6 à - 7 °C), et n'a connu aucun arrosage hors ceux du ciel depuis plus de 40 ans, y compris en 2003, et pas plus de désherbage!

Une autre sauge à laquelle je manifeste mon amitié est une *S. coccinea* ('Coral nymph' ?) que je plantai il y a plus de 10 ans dans le jardin d'une passionnée, spécialement dans une jardinière car ma cliente l'avait appréciée et voulue à cet endroit-là. Las, cette dame mourut il y a 8 ans, et je ne fus plus appelé à entretenir ce jardin (des histoires financières liées à l'héritage)! Quand la succession fut réglée, les héritiers firent appel à nouveau à mes services,



Xylocopa violacea grande nature
photo Catherine Baral
<http://demons-et-merveilles.club.fr/>

et je retrouvai, dans la même jardinière, la *Salvia* en question, à moins que ce ne fût sa descendance, qui avait passé tout ce temps sans soin, et je le précise sans aucun arrosage en 2003, année référence pour la sécheresse.

On dit les *Salvia* regardantes sur la nature du sol, un Ph neutre étant généralement demandé, ainsi qu'un sol bien drainé. Suite à de nombreuses observations, je puis affirmer que les sauges apprécient aussi d'autres situations: les terres argileuses, pourvu qu'elles ne soient pas trop longtemps inondées, les sols humi-

*Salvia leucantha*

ques peuvent également les accueillir.

Je ne peux éviter d'évoquer deux sauges dans le jardin d'une amie, l'une donnée par une jardinière au nom prestigieux et à la grande simplicité (ce qui ne va pas toujours de pair) et l'autre achetée par les soins de la propriétaire du lieu. La première, d'un rouge vif, lumineux, culmine à plus de deux mètres, mais jamais je n'ai pu savoir son nom. La deuxième surtout est remarquable, de la famille des arbustives, elle culmine à plus de trois mètres et occupe tout l'espace entre le sol et cette hauteur, portant avec force ses inflorescences orangées qu'elle garde au moins six mois par an. Une merveille dont j'ignore également le nom.

Car avec les médicinales, ce sont les sauges de grandes tailles qui m'attirent le plus, comme la célèbre *S. guaranitica*, du pays des Guaranis, mais également *S. athrocyanea*, aux curieux reflets sombres sur l'avers des feuilles.

Enfin, je délivre une mention spéciale à *S. discolor*, dont les inflorescences sont d'un beau noir, mais à l'odeur de nicotine pour moi insupportable, et à *S. divinorum*, dont les feuilles seraient porteuses de substances modifiantes de la perception du temps (je ne l'ai jamais essayé) et dont un exemplaire a dagné, après de longues années, fleurir dans ma serre. Un fameux attractif à limaces, elles en raffolent! En oublieront-elles d'aller grignoter vos salades, j'en doute, peut-être un spécialiste des substances hallucinogènes pourrait vous le confirmer.

Donné pour accueillir en son sein 600 espèces il y a quelques années, le genre *Salvia* en contiendrait aujourd'hui au moins 900. Chose remarquable, les sauges (du latin *salvere* = sauver; d'aucuns préfèrent dire: de *salvus* = sain) semblent particulièrement appréciées par notre propre espèce, et lui être favorable. Des observations et études récentes modèrent la chose: la consommation des sauges officinales et culinaires serait déconseillée à hautes doses, sous peine de pouvoir favoriser l'apparition de certains cancers; je vous rassure tout de suite, une consommation bi quotidienne semble au minimum nécessaire pour provoquer des effets néfastes à long terme. Pour autant, ne nous départissons jamais de la sage attitude du "tout un peu".

Au jardin d'agrément, qui en parlant de sauges ne s'éloigne jamais trop du jardin officinal ou culinaire, elles méritent d'être accueillies comme les ambassadrices privilégiées de la Nature. La diversité de leurs dimensions, textures, coloris et exigences justifierait un jardin à elles seules consacré – je parle pour la zone méditerranéenne car la belle est parfois gélive. Le résultat serait charmant pour les yeux et les autres sens.

Des *Salvia*, il y en a tant que bien malin qui pourrait toutes les nommer de mémoire ou même les identifier à l'aide d'un ouvrage. J'en possède un de langue anglaise dédié au genre,



On entend utiliser, pour la reproduction asexuée de nombre de plantes, le terme "division de souche". Beaucoup de plantes vivaces se reproduisent ainsi ou le peuvent. C'est d'ailleurs souvent la seule manière d'obtenir des "clones" à moindres frais, des plantes reproduisant strictement, et quasiment à coup sûr, les caractéristiques du pied mère.

Rare est cette méthode en matière d'arboriculture. Une exception notable est celle de l'olivier, reproduit parfois et même souvent par l'amateur selon une méthode proche, celle du prélèvement de souquets (gourmands ayant poussé notamment au pied de l'arbre et muni d'un morceau de la souche mère). Pour que la méthode soit un succès, il faut tout de même respecter certaines conditions. Il faut en effet prélever les plants sur

Bouturage de l'olivier : À VOUS LA MAIN

un arbre non greffé, ou, dans le cas d'un olivier greffé en pleine terre, s'assurer que le plant est pris au-dessus du point de greffe.

Au fait, pourquoi les Anciens greffent-ils les oliviers en prenant soin d'enterrer le point de greffe? De multiples raisons sont avancées, plus ou moins convaincantes, mais je pense qu'il s'agissait de raisons croisées. Croissance accélérée des arbres ainsi traités, modification des résistances et (ou) des périodes de production, possibilités accrues d'obtention d'un nombre élevé d'individus d'une variété à l'aide d'une faible quantité de matériel végétal. Cette dernière raison, souvent avancée, est celle qui me froisse le plus, me laissant très sceptique. Car

si autrefois un paramètre avait peu d'importance, en tout cas beaucoup moins qu'aujourd'hui, c'était le temps. On ne cherchait pas la rentabilité à court terme ou à très court terme, voire à moyen terme, ces madames-là sont celles du monde moderne. Seul le long terme importait. Au sujet de l'olivier d'ailleurs, on disait que le grand-père le plantait pour que le petit-fils se graisse le bec (comme le Ginkgo en Asie, dont un des noms vernaculaires est « l'arbre du Grand-père et du petit-fils »).

Nous voici au mois de mars. Une des conditions impérieuses dans le midi est d'effectuer le prélèvement de souquets en cette saison, plus exactement en ce mois. Une autre des conditions est, après une taille

modérée de pré-formation, de ne laisser sur le plant aucune trace de feuillage, pas une seule feuille, car « essaie de me faire prendre, tu me feras mourir, essaie de me faire mourir, tu me feras prendre ». (dicton provençal destiné à souligner cette importance). Il suffira par la suite d'arroser régulièrement et sans excès.

En plus de vingt ans de carrière, je n'ai jamais loupé, agissant ainsi, une seule bouture d'olivier. Alors, à vous la main... A. A

Je sais, je sais...

À présent que je suis proche de la soixantaine, dont au moins 50 ans passés à aimer, à tenter de comprendre la terre, je sais, je sais, comme l'aurait dit Gabin dans sa chanson, je sais que je ne sais rien! Et je crois que c'est bon signe. Ce qui m'attriste davantage, c'est que j'en vois qui ne savent pas qu'ils ne savent rien. Bien sûr c'est comme cela qu'on avance traditionnellement – et pas qu'en politique ou en économie – à l'avantage, en tirant seulement, de temps à autre et le moins possible les leçons de ses erreurs passées, mais cette réputation claudicante et oscillante (balèze, hein, tentez-la donc) est assez pénible à voir, à constater.

Quand je dis que je ne sais rien, c'est tout de même un peu trop modeste, je crois savoir ce qu'il ne faut pas faire, parfois. Je vais prendre un exemple, celui d'un arbre, et plus précisément d'un arbre fruitier, encore un peu plus précis, un arbre fruitier dont la charpente a souffert, souvent, d'affections multiples, parfois à la suite d'éléments, d'événements climatiques ayant provoqué des ruptures de charpentes, et par suite des pathologies conjointes.

Que faire en pareil cas, devant une vieille cassure compliquée d'attaques de vers xylophages et d'insectes, des fourmis par exemple, qui y ont établi leur nid? D'abord, tenter d'évaluer les conséquences possibles sur l'environnement, notamment humain. Y a-t-il un risque? Si oui, faire le nécessaire, éventuellement abattre l'arbre.

Si la pérennité et la santé du végétal sont seules en jeu, je conseille à présent d'y toucher le moins possible, pas de curetage, pas de ciment, de bétonnage des plaies, des creux, bien qu'à ce sujet-là il y ait plusieurs écoles, dont à mon avis aucune ne détient la vérité absolue. Le renforcement de la structure par l'implantation de mortiers plus ou moins armés entraîne en général des poches d'humidité persistante, dans la zone de contact entre béton et bois, propices au développement de cryptogames et micro-organismes divers et pathogènes. Encore que ce ne soit pas toujours et systématiquement le cas.

Quand on élague, c'est-à-dire quand on a pris pour une raison ou une autre la décision de supprimer une partie de la charpente, se posent diverses questions, assujetties à nombre de paramètres, objectifs ou subjectifs. Un des plus simples à envisager est celui du diamètre de la branche à supprimer, la problématique se voit liée au curieux ratio essence/concernée/âge du végétal.

Sur un poirier plus que centenaire (comme sur un chêne d'ailleurs), on pourra envisager sans trop de crainte la suppression d'organes d'un diamètre supérieur à une dizaine de centimètres, sans toutefois dépas-

ser de beaucoup. Si l'arbre est jeune, nous allons dire si le diamètre de son tronc n'est pas au moins égal à 5 fois celui de la branche, ne tentez pas le coup. Les "ravalements" autrefois acceptés, voire prônés, ne tiennent plus la route. En effet, autrefois, cette opération sur un chêne ne se traduisait pas par la mort à court ou moyen terme du sujet concerné, tandis qu'aujourd'hui, elle est quasiment assurée.

Quel que soit l'arbre fruitier en question (oui, je sais, certains vont hurler en m'entendant placer le chêne parmi les "arbres fruitiers"), ce que je trouve pourtant défendable, car les fruits de ces arbres ont souvent nourri, directement ou non, les êtres humains), ne dépassez pas des diamètres de 7 à 8 cm.

Si vous désirez élaguer une branche morte, ne revenez pas jusqu'à la partie vivante, l'arbre a déjà établi, parfois à grand-peine, une ligne de défense, ne réduisez pas son travail à néant. Sinon, surtout dans le cas d'un tronc de fort diamètre, coupez selon les usages et recommandations, d'abord en effectuant un "démontage" de la partie concernée, c'est-à-dire en coupant progressivement à partir de l'extrémité de la branche, pour l'alléger progressivement, surtout pas en une seule fois, car, même en respectant le principe de l'attaque au préalable par le dessous de la branche, vous provoquerez au minimum une souffrance mécanique de l'arbre, au pire un désastre, avec arrachement de fibres et d'écorces.

Enfin et pour finir, taillez à partir de la ride position haute, visible sur nombre d'espèces, jusqu'à la ride position basse, dite au col de la branche, souvent moins visible, et qui correspond grossièrement au symétrique de la ride haute par rapport à l'axe de la branche. Ainsi un cal cicatriciel aura la possibilité de se former et de se développer. Souvent, dans le cas précédent, j'ai observé que le dessèchement du bois à l'endroit de la coupe avait tendance à favoriser l'apparition de fissures plongeant vers le cœur de l'arbre, porte ouverte aux champignons, aux insectes, aussi, même si on a, comme on devrait toujours le faire, désinfecté au mieux l'outillage au préalable. Je conseille l'application d'un mastic cicatrisant ne contenant pas de goudron de Norvège, lequel ne m'a pas souvent donné satisfaction.

Oui, j'entends encore hurler ceux pour lesquels ce procédé est une hérésie, mais c'est seulement l'avis d'un praticien, pas d'un théoricien.

En la matière, "kankertox" fut autrefois interdit car contenant d'inimes proportions de sels de mercure, ce que je regrette, car il donnait d'excellents résultats. Hérésie encore, je sais, je sais! Naturellement, ce que je viens de vous dire n'a aucune valeur dans le cadre d'une agriculture productiviste, stakhanoviste, domaine dans lequel je n'ai absolument aucune compétence, et j'en suis fier.

Alain Andrio

RÉGULATION NATURELLE?

« La preuve qu'il y a des êtres intelligents ailleurs que sur terre est qu'ils n'ont jamais essayé de nous contacter. » Bill Watterson

Depuis quelques années j'assiste à un fait, anodin en apparence mais troublant si on y réfléchit un tant soit peu. Je ne trouve jamais plus de ces "noix de rats" que j'aimais tant manger quand j'en trouvais une au printemps, de ces fruits en train de germer que parfois je plantais dans un vallon humide ou sombre, où ces fruitiers aiment à pousser tranquillement. Je trouve encore de ces akènes, transportés puis abandonnées par des rongeurs à la suite d'une attaque de renard, de chouette ou de fouine, ou d'une autre fuite due à une cause quelconque, mais elles sont toutes, sans aucune exception, parasitées par des car-

pocapses, puis envahies de moisissure. Or, je pensais que la Nature veillait à laisser au moins quelques exemplaires de graines aptes à se reproduire, sous peine de voir tarir la nourriture des parasites en question, le seul être capable de détruire jusqu'à son fond de commerce, de scier la branche qui le soutient, me semblant être l'homme dans un acte qui me paraissait propre à lui-même, et donc anti-naturel. Verrions-nous là l'apparition d'une nouvelle règle de la Nature, celle de l'autodestruction de certaines races, certaines espèces, un peu comme le "suicide des lemmings", mais qui ne vont jamais jusqu'à l'anéantissement total de l'espèce? Et si oui, pourquoi?

Il y a encore tant à apprendre...

Alain Andrio

Façon de parler

Didier Bobin



faut bien pourtant attacher sur leur treillage en les forçant un peu, mais en douceur, pour les conduire et assurer leur forme. Les savantes *palmettes*, ainsi nommées parce que leur forme évoque les palmes de palmiers, sont ainsi obtenues. Bien que le résultat soit plaisant et admirable, ceci est destiné non pas à l'ornement, mais à assurer aux fruits un maximum d'air et d'ensoleillement, tout en facilitant la taille, la surveillance et la cueillette.

Bien sûr le commerce propose toutes sortes de liens à cet effet. Pour les avoir tous essayés, et pesté après tous, je peux vous dire que

rien ne vaut un bon vieux morceau de tissu, une *loque*. Les autres liens ou blessent l'arbre, ou le serrent trop, ou cassent très rapidement, rouillés par l'humidité ou rongés par le soleil. Ils glissent des mains quand il pleut ou qu'il fait froid, ou ne glissent pas quand il le faudrait; ils sont trop courts souvent, trop chers toujours. Enfin quoi, il y a bien assez de vieilleries dans nos armoires, qui finiront en *loques* inutiles, pour nous fournir en liens de toutes longueurs, gratuits et bien plus commodes; et ça débarrasse. Je n'ose pas dire que c'est joli, pourtant je trouve que juste avant le printemps, ces petits rubans multicolores réjouissent l'œil pendant qu'il n'y a encore rien au jardin.

Autrefois les fermetures des portes rustiques pouvaient souvent être manœuvrées par les animaux observateurs et malins, aussi on les attachait avec une petite *loque* nouée que l'on appelait un *loquet*. Le mot nous est resté, pour ces petits appareils qui renforcent les fermetures. Certains vous diront que ce dernier mot vient de l'anglais *to lock*: « fermer »; pour ma part, je pense que ce sont tout à l'inverse les Anglais, à leur habitude depuis Guillaume le Conquérant, qui ont adopté nos *loquets*, la chose et le mot, pour fermer avec soin leurs portes; à moins qu'eux aussi les aient empruntés aux Néerlandais. Les jardiniers, quoique souvent cassiers, ne sont pas xénophobes du tout quand il s'agit d'adopter les bons procédés et le vocabulaire des autres.

Photo Jacqueline Corbalan



Un potager à quatre mains

Marie-Jo et Didier jardinent, tout près de chez moi, en bas, dans la vallée du Rhône. Comme Didier s'exprime facilement sur le mode « je », j'ai cru longtemps qu'il était, lui, le jardinier, mais, comme vous l'allez voir tout à l'heure, les choses ne sont pas si simples!

Textes et photos Jacqueline Corbalan



Marie-Jo et ses poules



Didier en son jardin

Nos deux compères jardinent depuis 1980. Leur premier potager, à Tournon sur Rhône, était une friche qui se révéla être une grande plantation de couches-culottes. La récolte s'avéra fructueuse sous la forme d'une « pleine benne de camion »...

Malgré cela (ou à cause de!), à la longue, la terre se révélera parfaite. Nos deux compères vont y cultiver à peu près de tout. Et y avoir leurs premières aubergines, qu'ils trouvent vraiment longues à mûrir. Jusqu'à ce qu'un visiteur leur dise « Tu ne les ramasses pas? ». C'était des blanches.

Au départ, Didier dit de lui qu'il est spécialisé dans le légume nain. Perplexité déposée au pied de Roger le jardinier, qui vend sur le marché et qui conseille alors « l'engrais bleu » (NPK). Refus du novice et réponse du pro : « Amène un âne sur la place des Graviers (celle du marché, goudronnée) et tu vas voir s'il engrasse bien ».



Terre initiale : poussière et galets



Terre actuelle, après dix années d'efforts

Lorsque Didier et Marie-Jo déménagent un peu plus loin, à la Roche-de-Glun, toujours dans la vallée du Rhône, toujours au Nord de Valence, ils découvrent une terre bien différente. C'est une terre à cerisiers, abricotiers et vigne, pauvre, sableuse et pleine de galets, façon cailloux sur lit de poussière.

L'espace possible pour le potager a servi pour une volière, un chemin et une décharge de carrelage, béton et autres pierailles.

Décidément, nos deux compères semblent voués à « dé-décharger »! Didier va sortir de là plusieurs tonnes de remblai. Le terrain va être travaillé en potager pour un tiers, puis un tiers, puis un tiers.

Atout positif dans notre pays de vent, de chaleur et de sécheresse : l'eau leur est octroyée à volonté, grâce à un puits en prise directe sur la nappe phréatique.

Si son père a toujours jardiné, Didier, lui, n'est pas un passionné. Pour lui, ce serait plutôt la moto. À part le plaisir qu'il a à cultiver les salades et les aromatiques : ciboulette, basilic, persil, ciboule... Remuer la terre et tondre le gazon, ça va mais faire face à tous les « avatars habituels », maladies, oiseaux, punaises et autres... bouh! S'il jardine, c'est pour Marie-Jo, dit-il. Ah! L'amuuur...

Marie-Jo, qui est, en quelque sorte la tête pensante et qui dit ne pas savoir semer : « Parce que quand je sème, ça se tient tout par la bourre » (la bourre = cheveux emmêlés). Tête pensante et mains désherbantes, aussi actives pour ce genre de travail que dans la maison impeccablement organisée et rutilante. Didier, lui, n'est pas gêné par les « mauvaises herbes ». Et alors ? « C'est le conflit perpétuel ». Je m'étonne :

— Mais, Marie-Jo, et tous ces plants de tâches, cosmos, zinnias et volubilis qui font les sauvageonnes entre les lignes de légumes?...

— (l'air penaude) Je n'arrive pas à arracher les jeunes plants... Mais Didier passe tout droit avec son motoculteur et souvent, passe dessus.

— Mais non! (Didier)
— Mais si! (Marie-Jo)

Le potager est très organisé lui aussi, en lignes bien droites et en planches, à la traditionnelle. Didier dit qu'il aime semer en ligne mais surtout que c'est là une nécessité pour simplifier le travail, quand on a peu de temps

comme eux avec leur commerce d'olives et d'épices sur les marchés. Vivre le plus possible en autarcie, oui; se nourrir sur le jardin, oui; mais sans complications et que ça se fasse vite. Et comme c'est lui qui se colle à la préparation du sol, aux semis, plantations et binage, là, c'est lui qui décide. Ah mais.

Enrichissement? « Au début, on a commandé du fumier « de la montagne », puis du fumier d'âne et alors, bonjour l'herbe à gogo. Puis du fumier en granulés. Puis comme ça vient, selon le courage de commander ou pas! » Et vous ne mettez pas celui de vos poules? Franche rigolade: « Cinq à dix poules dans 1 000 m², tu vois le fumier? ». « On fait du compost dans un petit enclos: gazon, déchets ménagers, mauvaises herbes de Marie-Jo, déchets de taille et même, laurène (laurier-cerise) broyée. Le tas finit par faire ses 8 m³ car la propriété est grande. On arrête à l'automne pour commencer un nouveau tas mais le premier n'est ni arrosé, ni retourné. Pas le temps. On l'étend à la surface du sol et on « motoculte ». » Quand? Quand on peut.

Au fil du temps, et toujours dans l'esprit de se simplifier la vie, Didier va tester de nouvelles pratiques. Depuis que la mode a contaminé les copains jardiniers, il fait du BRF avec les déchets de taille de ses laurènes; enfin, de celles qui étaient là au départ. Si on avait du temps, on referait la haie, d'un autre type.

Au départ, Didier voulait seulement étouffer l'herbe qui prospérait dans le dernier tiers du jardin, celui qui servait de remblai. Il va étailler carrément 20 cm de sa laurène broyée. Marie-Jo: « Ça ne se détruira jamais ». Pendant deux ans, on ne fait rien à cet endroit, à part marcher dessus et ça fait « fch fch ». Quand Didier en parle, on lui dit — moi la première — « Quoi? Des laurènes? Mais il NE FAUT PAS en mettre! ». Et pourtant, la troisième année, il reste 5 cm de couverture. Didier motoculte et plante des courgettes. Tout va pousser là, mieux qu'ailleurs. Comme le dit un jardinier à la radio qui avait, lui, broyé des aiguilles de pin, qu'il ne faut JAMAIS mettre non plus. Une affaire de quantité? de temps? de terrain?

En tout cas, au fil du temps, fumier, compost et BRF aidant, la terre va grandement s'améliorer. Didier avoue son contentement. A voir les beaux résultats, je bade, surtout sur les énormes choux — GRRR... — qu'ils se font un plai-

sir de transformer en choucroute.

Les tomates? Ah! Les TOMATES! La collaboration s'avère à la conflictuelle, au sujet de la taille. La température de la pièce s'élève d'un seul coup de quelques degrés.

Didier: « Moi, mon père a toujours taillé ses tomates sur une tige, il a toujours eu de belles tomates, lui, et moi j'ai toujours fait pareil et j'ai toujours eu de belles tomates, mais Marie-Jo ne veut plus tailler. Alors pour 2/3 des plants, j'ai taillé au début mais je me suis fait engueuler. Il me fallait tailler en douce.

Marie-Jo avoue avoir dit, par moments: « Tu me dégoûtes, je file de ce jardin ».

Didier: « L'autre tiers des plants n'était pas taillé, eh ben c'était pas mieux!

Était-ce les mêmes variétés? dis-je.

— Non (Marie-Jo)

— Mais si! (Didier)

— Pas du tout! (Marie-Jo)

Finalement? « C'était la pagaille ». En plus, un plant est resté nain, sans fleur, ni fruit et a végété tout l'été!

Je fais remarquer qu'un des plants, très taillé, n'avait presque plus de feuilles — « Bien sûr, elles étaient malades, je les ai enlevées » — et que les fruits étaient tachés de clair car, pour moi, cuits au soleil de nos 38°C, comme une de mes Coeur de Bœuf plus exposée que les autres. « Mais non, mais non ». Et que cette année je



Carottes : un semis de pro !

n'ai pas taillé mes tomates du tout et qu'elles étaient aussi belles et aussi grosses, ah.

Autre pratique : afin de ne plus avoir à s'occuper des allées, Didier étale du carton qu'il planque sous des déchets de gazon. Il affirme qu'en fin de saison, non seulement l'herbe n'a pas poussé, mais le carton est complètement digéré. « Et puis c'est tout doux sous les pieds ». J'avoue alors mon scepticisme, jusqu'à ce que je réalise nos conditions d'arrosage bien différentes. Chez moi : cinq baignoires pour le grand potager de 250 m². Arrosage parcimonieux, ciblé. Chez eux : de l'eau à volonté dans le puits. « Alors, on branche régulièrement l'aspergeur toute la nuit. » Toute la nuit? Oui, par flemme d'aller débrancher au bout de quelques heures. Ça se comprend quand on se lève à pas quatre heures du matin. Un programmateur? Oulalal! La notice est bien trop compliquée à lire et à intégrer, et l'année suivante « Mais où est-elle passée? Marie-Jo!!! ». Didier recherche et ne trouve pas de minuteur mécanique qui fasse plus de deux heures. Faire offre.

Bref, tout va plutôt bien dans ce potager-là. Effectivement, en fin de saison, j'y aperçois entre autres des courges grosses comme ça, encore plein de tomates et une superbe planche de carottes conséquentes. Je m'extasie sur la régularité du semis. Et je réapprends l'existence de ces petits semoirs en plastique dont j'avais fait l'acquisition il y a bien vingt ans...

Alors, quoi de neuf pour le temps qui vient? Toujours dans l'optique du plus d'autarcie mais aussi du non-gaspillage et de faire marcher les commerces du coin.

Côté graines : « On se moque de nous » Didier n'est pas content : il a acheté à la jardinerie du coin des graines de courge Muscade bio (Ste-Marthe). 4,20 euros les 16 graines. Une



sur deux a germé et les plants étaient chétifs. Qualité ou autre problème?

Au passage, Didier signale le travail de son oncle qui vit au Chili et produit des semences pour Tézier. Deux récoltes se font dans l'année, une au Nord et l'autre au Sud du pays. La sélection pour les professionnels se fait selon un taux de germination maximum. Le reste sera vendu aux jardineries...

Comme le dit le titre d'une rubrique dans la belle revue des Cahiers du Potager Bio : « Continuez à nous prendre pour des imbéciles, on adore ça ».

Grandes décisions prises pour 2010 et plus si affinités :

- Aller faire un tour en moto! (« le tour du jardin? » dit Mick).
- Acheter ses graines et ses plants à Jardin'en-Vie (« à moto? »).
- Fabriquer un petit arroseur en trois parties de façon à n'arroser qu'une bande d'un mètre de large. (Tu vas le fabriquer toi-même? « Peut-être... enfin, j'en ai déjà l'intention! »).
- Continuer à enrichir le sol.
- N'utiliser aucun produit.
- Essayer de mieux réussir à avoir des légumes toute l'année pour consommer le plus possible en autarcie.
- Ne plus stocker les graines mais acheter celles dont on a besoin pour l'année et commencer à en reproduire soi-même.
- J'insinue le partage du jardin en deux territoires...?
- « OK, dit Didier, mais alors, je prends 30 % de la surface. »
- Silence.

Un dernier mot? Didier : « Je vais te dire, Jacqueline, les avatars, la grêle, le mildiou, les acariens, les Chenilles, le chiendent, tout ça n'est rien pour le jardinier, à côté de sa femme »!

BETTERAVE PARTY

J e faisais une retraite non monacale mais reposante tout en regardant papillonner un papillon. Eh oui! Le papillon papillonne. C'est même le seul à très bien le faire, contrairement à Laure Manaudou qui fait beaucoup trop de vagues. Cette observation me fit penser à l'effet papillon, d'où par association à l'effet de serre, qui naturellement me rappela Olivier, de Serres évidemment. Comme vous le savez Olive était d'abord ardéchois, pas négligeable, ensuite pote avec Claude Mollet le jardinier de Riton le quatrième, l'empanaché de Navarre. Il fut également le propagateur de mûriers soyeux et finalement le *deus ex machina* de la betterave sucrée. On ne va pas s'étendre sur sa responsabilité dans le massacre des prêtres cathos à Villeneuve-de-Berg car là n'est pas le propos. D'autant plus qu'il était protestant et que ce n'est pas parce qu'on l'a vu enfourcher le chef de la paroisse adverse qu'il faut en tirer des conclusions hâtives.

L'important est qu'il nous fit connaître la betterave douce et ce fut la fête grave. Jusqu'à les gens prenaient leur café sans sucre vu qu'il n'existe pas et d'un coup hop! Un morceau de betterave dans son caoua et Mémé faisait du bon café.

Hallucinant non?

Appelée *Beta vulgaris* par le *vulgarum pecus* diplômé, elle est riche en saccharose d'où l'expression favorite de Ronsard « Mignonne, allons voir s'il y a du sucre » lorsqu'il allait prendre le thé chez des amis avec sa nana.

De la famille Chénopodiacee ou Amaran-

thacée suivant que vous soyez classique ou phylogénéticien. Elle est dicotylédone et apétale. Donc, vous ne verrez jamais qui que ce soit effeuiller une betterave. Si c'est le cas, prévenez aussitôt sosjaivuuntrucanormal.com!

C'est une plante dite dilettante ou bisannuelle. La première année elle végète, contemplative, et la deuxième elle fait dans la floraison et la productivité. Tranquille, tranquille. Y a pas le feu au potager!

Elle est soit fourragère, soit potagère, soit sucrière. Cette dernière étant appelée communément la rouge. D'ailleurs dans une scène de la Mouette de Tchékov qui se passe au bord d'un lac, Boris Alexeïevitch Trigorine dit à sa maîtresse Nina Mikhaïlovna Zaretschnaïa :

— Que t'arrive-t-il Nina Mikhaïlovna Zaretschnaïa, tu rougis comme une betterave!

Et la réponse anthologique de Nina Mikhaïlovna Zaretschnaïa fuse :

— Ce n'est rien Boris Alexeïevitch Trigorine, ce doit être à cause des betteraves rouges que j'ai mangé au petit-déjeuner.

Mais sous la pression de l'apparatchik légumier aristocratique, Anton est obligé de couper cette superbe scène qui est néanmoins conservée et peut être consultée dans les archives de famille Romanov. Un trésor!

En ce qui concerne la santé des précités : pour les sucrées elles tolèrent la rhizomanie, le rhizoctone brun et même les nématodes. Aussi bénin pour elles que le touché-coulé H1N1. Pas la peine de vacciner. Pour les autres, faites gaffe!



Au cinquième siècle avant Lazare, les Grecs s'en sont gavés de la dicotylédone, surtout pendant la fameuse guerre du Péloponnèse. En fait c'était le précurseur du rutabaga.

Plus tard au moyen-âge le célèbre Pietro Andrea Matthioli fit son best-seller, *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis*, que vous avez certainement lu, où la betterave y est bien décrite, et avec des illustrations.

Lorsque je vous aurai dit que la première extraction industrielle de sucre fut l'œuvre d'un Français, Benjamin Delessert, qui n'était pas pote avec Napoléon qui le fit décorer de la Légion d'Honneur (tiens!) et Baron d'Empire (ça nous réserve des surprises) mais aussi créateur de la Caisse d'épargne et de sociétés d'Assurances (un philanthrope, quoi!), mais surtout que l'ère de la *Beta vulgaris* avait sonné. Que puis-je ajouter de plus, sinon que l'expression « con comme une betterave » n'a aucun sens et doit être interdite.

Rouscaillon

Les choux du potager d'un benêt

Certaines odeurs vous prennent le chou. Dans une grande tour d'habitation, il suffit qu'une personne fasse rissoler des oignons pour que tous les résidents aient une soudaine envie de pissaladière. La bonne odeur d'une sauce tomate défie également les performances des ventilations mécaniques contrôlées et se diffuse jusque dans la cage d'ascenseur. Par contre, lorsque ce sont des choux que l'on cuite, surtout à l'heure du petit-déjeuner, les voisins font la grimace. Certains rajoutent de la mie de pain (ou un quignon de pain sec nous dit Jacqueline) ou un trait de citron pour diminuer les effluves, mais ça empête toujours. Et pas seulement à la cuisson, les suites digestives sont souvent intempestives, rappelez-vous la fameuse "Soupe aux choux" avec les regrettés de Funès, Carmet et Villeret...

On nous l'avait dit, mais nous en doutions encore, les choux bio ne sentent quasiment rien, ni avant, ni pendant, ni après. Nous avons cuisiné nos premiers choux du jardin sans même que nos enfants s'en aperçoivent... Et quelle tendresse, quel goût, un régal!

L'explication est simple, ce sont les nitrates contenus dans les engrangements azotés qui sont responsables, par réaction chimique, de l'odeur sulfureuse du chou. L'agriculture biologique ne nourrit pas la plante, mais le sol dans lequel le chou va puiser les éléments nécessaires à sa croissance. Certes les choux bio sont moins opulents que les autres (et encore, voyez ceux de Didier!), mais ils sont plus riches en vitamines et oligoéléments. Décidément le bio c'est bête comme chou!

QUELQUES VÉRITÉS SUR LE GOJII

Le *Lycium barbarum*, connu commercialement sous le nom de Gojii, est un arbuste caduc, de 3 m de haut, à petites feuilles vert clair, allongées, et à baies rouge sang. C'est une importante plante de la pharmacopée chinoise, utilisée depuis plus de 2000 ans. En Chine, on utilise aussi bien la baie que la racine.

Cet arbuste, appartient à la famille des Solanacées, dont on se méfie, justement (belladone, jusquiaume, tabac...), toujours mais qui contient aussi la tomate, aubergine, pomme de terre, physalis...

Il est rustique, et on le voit en Allemagne planté le long des autoroutes. En France, on le trouve souvent sur la côte atlantique, en Bretagne où il forme d'épais fourrés sur les falaises; les oiseaux adorent s'y réfugier. Et il ne craint pas la chaleur: des plantes sauvages existent au Portugal et jusqu'au sud marocain.

Ce sont ses baies séchées, importées de Mongolie, qui connaissent actuellement un franc succès. Car le Gojii (nom chinois couramment utilisé commercialement) aurait le pouvoir de nous aider à bien vieillir. Il prolonge la vie en tonifiant le foie et les reins et améliore l'état physique en général. De nombreuses études confirment son intérêt anti-vieillissement. Ses propriétés anti-oxydantes en font un fruit de premier choix pour les sportifs.

En Chine, le Gouvernement a déclaré la baie de Gojii "trésor national".

La baie de Gojii contient des polysaccharides uniques, des caroténoïdes, 19 acides aminés, 8 vitamines dont E, rare dans les fruits, des Oméga 3 facilement assimilables, des fibres, et 31 oligo éléments. C'est une composition exceptionnelle dans le monde végétal.

Cette richesse est en partie due aussi à sa région de culture. La région de Niugxia est une large vallée fertile du Fleuve Jaune, avec des cultures irriguées, dans un paysage semi désertique, mais avec un climat continental très froid en hiver.

Ces dix dernières années, la production a été multipliée par 80, surtout pour fournir les Etats-Unis. Mais les Etats-Unis ont récemment freiné ces importations, ayant trouvé des résidus d'insecticides et de fongicides... Est-ce vrai? Le *Lycium* est un arbuste sauvage, dont les fruits sont seulement attaqués par les oiseaux qui les adorent. À ma connaissance il ne nécessite aucun traitement, et, comme tout végétal naturel, il s'est adapté seul à son environnement. Je devine une guerre commerciale, les Américains ayant maintenant développé des cultures chez eux!

Une autre "guerre" commerciale sévit en Chine: seule la région de Niugxia a l'agrément de l'administration pour produire des baies de *Ly-*



cium barbarum. Pourquoi? Les importations en France depuis la Mongolie, Xuijiang, ne sont donc pas agréées? Il faut bien écouter l'importante production dont les Américains ne veulent plus!

J'espère que nous aurons rapidement des cultures de Gojii en France, car sa culture y est tout à fait possible.

Le *Lycium barbarum* préfère les zones tempérées et le plein soleil, un sol alcalin, sec. Il supporte le sel du bord de mer. Il obtient sa meilleure qualité dans les sols alluvionnaires, riches. Il n'exige pas d'arrosages; je le cultive moi-même en zone désertique du Souss, au sud du Maroc, où il pousse bien.

Il faut attendre seulement 2 à 3 ans

pour une première récolte.

Les Chinois sèment directement en plein champ, à l'automne, les petites graines. Mais en éclaircissant, ils vont utiliser les racines, ce que l'on ne fait pas encore. Cette espèce n'aime pas les repiquages, ayant des racines pivotantes, et préfère être semée en godets. Elle se multiplie aussi facilement par bouturage.

En France, les naturalistes trouvent trois espèces de *Lycium*: *L. europeum* et *L. barbarum* (ou *lycium commun*), indigènes et *L. chinense*, introduit d'Asie et naturalisé.

L. europeum peut avoir un goût désagréable, et on recommandait autrefois de ne pas trop en consommer. Mais dans mes promenades personnelles, j'ai le plus souvent rencontré *L. barbarum*, à la saveur agréable.

Les baies que l'on trouve dans les

magasins diététiques, sont issues de *L. barbarum* et *L. chinense*, mais ce sont celles de *barbarum* qui sont le plus riche en vitamines, minéraux et antioxydants.

Selon M^{me} Sharamon, le désintérêt européen proviendrait de la thèse sur le *Lycium*, écrite en 1890 par le Dr Siebert, qui le déconseillait, le jugeant toxique. Il a été désapprouvé l'année suivante par un collègue, le Dr Schutte, mais le monde scientifique n'a retenu que l'étude de Siebert.

Je souhaite que le plus grand nombre connaisse ce fruit merveilleux!

Claude

COMPLÉMENT D'INFOS

- Graines séchées: elles sont actuellement vendues autour de 40 euros le kg, conditionnées en paquets de 250 et 500 g. Pour une efficacité optimale, il faut en consommer 20 g au moins par jour. On en trouve aussi dans toutes sortes de préparations, boissons, poudre...

- Où trouver des plants? J'en ai quelques-uns, voir www.infostevia.com
Le seul producteur français que je connaisse est Tropicaflor (77710 Treuzy Levelay, tél. 01 60 73 47 47, www.tropicaflor.com).

- Vous trouverez plein d'infos supplémentaires dans le livre récent (2009) de Shaila Sharamon: la Baie de Gojii, éditions Médicis Paris, et par internet avec Wikipedia et de nombreux sites commercants.



Spécialistes des cactus depuis 3 générations, nous produisons un très grand choix de plantes pour tous les goûts et tous les budgets. Notre gamme de plantes de collection se décline en plus de 1000 variétés à partir de 2 euros. Pour la décoration de votre intérieur, des sujets plus grands sont disponibles jusqu'à une hauteur de 2 mètres. Nous avons également un large assortiment d'agaves, aloès, figuiers de Barbarie pour créer un coin exotique dans votre jardin.

Les cactus et les succulentes sont des plantes très économies en eau, qui ne nécessitent aucun entretien régulier. Laissez-vous tenter !

Le cadre unique et préservé du Domaine de la Magdeleine, situé à la sortie du centre-ville de Fréjus, vous surprendra à plus d'un égard. Une végétation luxuriante composée de palmiers, de bambous, de yuccas et d'arbres séculaires protège nos cultures du Mistral.

Dans nos serres, vous découvrirez notre exceptionnelle collection composée de milliers de d'espèces appartenant à toutes les familles. Nos sujets les plus remarquables atteignent 6 mètres, d'autres ont près de 100 ans ! La visite de nos installations est impérative si vous aimez les cactus !



Etablissements KUENTZ

Domaine de la Magdeleine
327 rue du Général Brosset
83600 Fréjus

Tél : 04 94 51 48 66

E-mail : contact1@kuentz.com

Consultez notre site Internet:
www.kuentz.com



Ouvert du mardi au samedi
De 9 H à 12 H et De 14 H à 18 H

Fermé dimanche, lundi et jours fériés.

Coordonnées GPS :

Latitude : 43.4347798

Longitude : 6.7470044

EN DIRECT DE BRETAGNE avec Cécile Viry



PETITE HISTOIRE DU SARRASIN

Le sarrasin (ou sarrasin) est une des plus anciennes plantes cultivées par l'homme. Bien qu'il soit surtout connu sous l'appellation de "blé noir" à cause de son grain très sombre et que sa culture et sa consommation s'apparentent à celles des céréales, ce n'en est pas une. Il appartient à la famille des polygonacées, caractérisées par des akènes (graines) anguleuses à plusieurs faces. Ce cousin de l'oseille, de la rhubarbe et du bien-aimé rumex, serait originaire de Sibérie et du Nord de la Chine (Mandchourie). Il s'est rapidement répandu dans toute l'Asie centrale, la Russie et l'Europe de l'Est. C'est une plante de terrains siliceux ou acides, voire pauvres, peu exigeante, résistante et de culture facile, ce qui explique sans doute sa large expansion. Malgré une faible rusticité, le sarrasin apprécie les climats continentaux et son cycle végétatif assez court, une centaine de jours, permet de le cultiver dans des régions très septentrionales.

C'est au Moyen âge qu'il arrive en Europe, dans les bagages des Croisés partis guerroyer contre les Barbares qu'on appelait alors "Sarrasins". Il trouve en France un terrain propice dans les régions où le châtaignier prospère, et sa culture se développe. En Bretagne bien sûr, mais aussi en Normandie, en Auvergne, Limousin, Cévennes, en Corse et dans les Pyrénées. Consommé sous forme de gruaux ou de galettes, il contribue grandement à éviter la famine aux paysans lorsque même le seigle pousse mal, le froment ayant de tout temps été réservé aux nantis. Il existait des moulins à main pour moudre le sarrasin, ce qui évitait au paysan de passer par le meunier et donc d'avoir à le payer. Cette plante très touffue et de croissance rapide

fournit également au bétail un excellent fourrage. C'est aussi un engrais vert d'une qualité remarquable, qui a la propriété de nettoyer les sols et d'en extraire le phosphore. C'est une des plantes les plus écologiques qui soit puisqu'elle n'a besoin pour pousser correctement ni d'amendements, ni d'engrais, ni de pesticides. Par sa beauté et ses fleurs odorantes, très mellifères, elle a tout à fait sa place au jardin ou au potager.

La culture commence à régresser vers 1920, suite à l'évolution de l'agriculture. Avec l'apparition des amendements et des engrais chimiques, le paysan est moins tributaire de la nature du sol. Le sarrasin est abandonné au profit des céréales, plus rentables. Le pain de froment se démocratise. Le sarrasin a souvent été assimilé à une nourriture de pauvres, ce qui explique probablement la rapidité de son déclin. Sauf en Bretagne où la tradition des crêpes et des galettes perdure, la consommation française devient anecdotique, la culture disparaît presque complètement.

Puis les crêperies deviennent à la mode, il s'en ouvre partout, et voilà que le sarrasin que l'on y consomme est importé de Chine ou d'Europe de l'Est. Il faudra attendre la fin des années quatre-vingt-dix pour revoir fleurir du sarrasin dans nos campagnes. Il y a actuellement environ 200 producteurs (www.blenoir-breton.com). Ce renouveau est dû en grande partie au dynamisme des agriculteurs bio et de toute la filière de transformation qui souhaite promouvoir un produit de terroir, parfaitement adapté au sol et au climat breton. Mais sur les 10000 à 12000 tonnes consommées annuellement dans la région, 80 % sont d'origine étrangère.

Variétés anciennes

750 variétés anciennes - graines rustiques et résistantes - légumes, fleurs, plantes condimentaires, aromatiques et médicinales.

Tout en bio, contrôle Agrocert.

Large choix d'engrais et compost autorisés en jardinage biologique, en sacs de 25 kg et plus petits conditionnements.

Analyse de sol et conseils de fertilisation.

Lutte biologique et insectes auxiliaires.

Conseils et produits pour le traitement en bio.

Outilage spécifique adapté au jardinage biologique.

350 livres sur le jardin bio, la construction écologique, la cuisine et la santé.

Un catalogue de plus de 160 pages, qui recense et explique l'utilisation de tous les produits et outils bio, vous sera envoyé gratuitement sur simple demande.

Magellan, Le grand bois 24590 Saint Geniès

Tél : 0891 670 003 (0,225€/min) - Vente en ligne: www.magellan-bio.fr

LE SARRASIN

un aliment d'une richesse exceptionnelle

Le sarrasin, *Fagopyrum esculentum*, produit des fruits (akènes) à trois faces dont l'amande farineuse est entourée d'une coque noire très coriace. Les grains décoratifs se consomment entiers, concassés, ou sous forme de farine. Cette plante hautement nutritive a été pendant très longtemps la base de l'alimentation de nombreux peuples à qui elle a permis de survivre malgré des conditions souvent difficiles. On la retrouve un peu partout dans l'hémisphère nord. Elle est encore beaucoup consommée en Europe centrale et en Europe de l'est surtout sous forme de grains plus ou moins concassés ou grillés (*kasha*), et cuisinée comme le riz ou le blé. Les Russes en font des *blini*, les Américains des *pancakes* et les Japonais des pâtes *soba*.

Le sarrasin se caractérise par une teneur en protéines (8 à 10 %) très

élevée. Il est également riche en vitamines, en minéraux et en acides aminés essentiels. Énergétique et d'une grande digestibilité, il contient des fibres solubles et des antioxydants. C'est l'un des aliments végétaux les plus complets, recommandé aux enfants, aux travailleurs et aux sportifs. C'est la nourriture idéale des végétariens dont il comble pratiquement tous les besoins, en association avec des légumes et des céréales. Autre particularité, il ne contient pas de gluten et il est précieux pour les personnes allergiques. Bien qu'il ne soit pas panifiable au sens strict, il possède d'autres matières collantes qui permettent de l'utiliser pour fabriquer des pains (sur levain de sarrasin) et des biscuits 100 % sarrasin.

Le grain s'apprécie également germé, ou sous formes de pousses.

Le miel de sarrasin est épais, foncé,



et très parfumé. Riche en matières minérales, son goût puissant est caractéristique.

La consommation régulière de sarrasin favoriserait une bonne circulation sanguine et aiderait à lutter contre le cholestérol et le diabète, et les industries pharmaceutiques s'y intéressent beaucoup depuis quelque temps. Pour accentuer les bienfaits de cette plante extraordinaire privilégiez-la issue d'une culture bio, si possible française, et encore mieux, bretonne!

QUELQUES RECETTES

La galette, ancêtre du pain, est un aliment très préhistorique qui pourrait dater de près de 7000 ans. Une bouillie de plantes écrasées étalée sur une pierre plate posée dans le feu, sans doute. Cette façon de cuire est encore employée de nos jours. S'y ajoute très rapidement dans beaucoup de civilisations une vertu symbolique. La forme ronde et la couleur souvent un peu dorée évoquent immuablement le soleil. La fête de la Chandeleur durant laquelle on mangeait des *oubliés* (crêpes) ou des beignets, a été greffée par l'église catholique sur d'anciennes traditions païennes. En février, les jours allongent, il est temps de reprendre les travaux des champs et de célébrer le retour de la lumière et de la chaleur nécessaires au maintien de la vie. Même chose avec les *blinis*, d'origine rituelle, qui ont été intégrés dans les rites orthodoxes. Les exemples de ces récupérations sont légion. Les *gruaux* (bouillies cuites dans un récipient) sont également très anciens.

Il n'y a pas qu'en Bretagne qu'il y a des galettes. Si en Corrèze elles s'appellent *tourtous*, dans le Cantal ce sont des *bourriols*. Nourriture de base des travailleurs, et facile à emporter pour le midi.

Les Bourriols

Pour une trentaine de Bourriols: 300 g de farine de sarrasin, 1 cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de levure boulangère, 500 g de lait cru écrémé

- Mélanger tous les ingrédients à température ambiante, fouetter assez énergiquement et laisser reposer 4 heures dans un endroit tiède.

- Faire cuire dans une petite poêle graissée (saindoux ou huile) des galettes épaisses, retourner à la spatule, la mie doit être souple et pleine de trous.

- On peut les garnir de sucre, comme des crêpes, ou de salé, vive les fromages d'Auvergne ! Vous pouvez essayer jambon de pays, pommes de terre, Cantal (en tomme fraîche, mmmm), St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme...

Tourisme et gastronomie faisant souvent bon ménage, j'en profite pour vous signaler les « Rencontres du Sarrasin » le premier dimanche d'octobre à Boisset (Cantal), une fête populaire avec battage à l'ancienne.

Le kig ha fars

Revenons par chez nous avec le *kig ha fars*, littéralement la viande et la farce. C'est un pot-au-feu presque traditionnel, si ce n'est qu'il n'y a que du porc (jarret, lard, palette), et que l'on rajoute le fars. Le mot *fars* en breton a la même double signification qu'en français et dé-



signe aussi bien le hachis que la blague. Le *fars* se met dans un sac de toile spécial, si vous n'en avez pas, un torchon roulé fermé aux deux bouts fera l'affaire. Là encore les recettes varient selon les paroisses, je décline toute responsabilité...

Ingrédients : 500 g de farine de sarrasin, 125 g de beurre demi-sel, 4 œufs, 20 cl de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de sel fin, 1/2 à 3/4 de l. de lait. Facultatif, pour faire plus riche, 100 g de raisins secs et une vingtaine de pruneaux.

- Pour faire le fars, mélanger tous les ingrédients (sauf les fruits) jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse. Laisser reposer une bonne heure, cela vous laisse le temps d'éplucher les légumes. Entre-temps faire tremper le sac ou le torchon.

- Rajouter les fruits, verser le fars dans le sac égoutté, bien ficeler en laissant de l'espace, ça gonfle ! Plonger le sac dans la marmite avec la viande et les légumes et laisser cuire 2 h à 2 h 30. Ensuite égoutter le sac et démolir.

- Soit vous servez le fars coupé en tranches, soit vous l'égarez et vous avez de la *pouloud*. On sert en général d'abord du bouillon, ensuite fars et *kig ha legumaj* ensemble dans une assiette à soupe.

Dans les grandes occasions on rajoutait un deuxième fars, blanc celui-là, même principe mais avec de la farine de froment et du sucre.

La bouillie de sarrasin

Pour vous reuinquer en cas de besoin.

Ingrédients : 500 g de farine de sarrasin, 4 œufs, 1 l de lait, sel

- Dans une casserole mélanger 500 g de farine, une pincée de sel, 4 œufs battus et 1 l de lait. Faire cuire à feu doux en remuant jusqu'à épaississement.

- Manger chaud ou verser dans un plat et laisser refroidir, démolir, couper en tranches et consommer tel quel ou doré à la poêle. Cela peut s'accommoder sucré ou salé, à votre goût.

Pour le pain de sarrasin, « Bannapains », boulangerie biologique, 0298398990



Ssue d'une longue tradition, la confection de la crêpe de blé noir est avant tout une histoire de transmission et de terroir. L'uniformisation convient mal à la Bretagne qui est une mosaïque d'exceptions. Il y a probablement autant de façons de faire que de crêpières... mais c'est une affaire de femmes. Les recettes s'apparentant aux secrets de famille, il est assez difficile d'obtenir des réponses précises et le petit plus est toujours caché (« Ils ont volé notre recette ! Pirates ! »).

Nous parlons ici de la crêpe qui est plutôt une spécialité de Basse Bretagne (la moitié ouest de la presqu'île), et c'est au sud de Quimper, Cornouaille et Pays Bigouden qu'elle est la plus fine. On doit voir à travers. Une bonne crêpière en fait 5 douzaines avec 1 kg de farine, une très bonne va jusqu'à 6.

Par contre dans le centre et la Haute Bretagne (Pays Gallo, Pays de Vilaine et une partie des Côtes d'Armor), on consomme la galette, plus robuste. C'est une crêpe épaisse et un peu moins grande dans laquelle on roule une saucisse ou un bout de lard, ou que l'on émiette dans la soupe.

Deux femmes, deux styles, deux méthodes

J'ai rencontré deux crêpières professionnelles, sans me douter qu'il y aurait autant de différences dans leur manière d'aborder la crêpe. Elles ont bien voulu m'initier à leur travail, qui de toute évidence les passionne. Véronique, installée à Fouesnant, fait de la crêpe à emporter (froment et sarrasin), aidée de Sterenn. Claire a une crêperie traditionnelle à Nizon (Pont-Aven). Toutes les deux m'ont abondamment parlé de leur grand-mère, de qui elles tiennent recettes et façons de faire.



Billig (au pluriel billigou), crêpière traditionnelle en fonte

VÉRONIQUE utilise la technique du pâton (enseignée dans les formations professionnelles). C'est une pâte assez dense faite avec la farine, le sel et la moitié du liquide puis conservée au frais. Elle mélange sa pâte d'abord au fouet à main puis la bat longuement à la main jusqu'à consistance idéale. La pâte doit faire des bulles. En principe, on dilue le lendemain le pâton avec le reste du liquide et la pâte est prête. Véronique préfère que la maturation soit plus longue et elle laisse facilement reposer 2 ou 3 jours « *le goût est plus prononcé et la couleur également.* » Elle utilise une farine classique, originale en grande partie de Chine, dont elle est très satisfaite. Elle a essayé la farine bio mais n'a pas été convaincue, la trouvant plus difficile à travailler. Elle met uniquement celle de sarrasin, et pour 1 kg ajoute 2 œufs, un verre de lait et environ 1,5 l d'eau. Elle graisse ses plaques à l'huile. Pour ses *billigou* (crêpières), elle préfère les électriques, plus commodes, et ne voit pas de différence avec la cuisson au gaz.



CLAIRE par contre, fait la pâte

au jour le jour, parfois même deux fois par jour en saison. Elle ne la laisse reposer que quelques heures. Elle a essayé le pâton mais est revenue à son habitude. Elle trouve que la pâte fraîche dégage des arômes plus subtils et elle en préfère la couleur. Elle n'utilise que de la farine de sarrasin, du sel et de l'eau. « *Le secret n'est pas dans les proportions, mais dans le travail de la pâte. Plus elle sera travaillée, plus les crêpes seront fines.* » Elle bat sa pâte avec la paume de la main et compte 200 fois. Elle revoit sa grand-mère : « *agenouillée, la bassine coincée entre les genoux, elle tapait avec ses poings.* » Il faut que la pâte respire, qu'elle fasse des bulles. Sa grand-mère, déjà crêpière à Nizon, utilisait de larges galettoires posées sur le gaz. « *Tout le monde s'asseyait sur les bancs le long de la grande table et les clients amenaient leur beurre ou leurs œufs pour garnir leur crêpe.* » Claire préfère tourner (étaler) ses crêpes sur des plaques à gaz. La gestion de la température est plus facile et plus rapide et les crêpes sont moins sèches. Tradition encore : pour le graissage des plaques, elle utilise le *lardiguel*, mélange de saindoux et de jaune d'œuf. « *Avec le saindoux tout*

seul, ça colle ! »

Un jour Philippe, notre meunier, est venu voir Claire et lui a laissé quelques échantillons de ses farines. Elle les a testées et depuis les a adoptées. « *Les clients se sont aperçus du changement, surtout en ce qui concerne le goût et la couleur. Ils sont aussi sensibles au fait qu'il s'agisse d'une farine produite ici, c'est important pour le maintien des traditions.* » Claire trouve que la farine de Philippe, plus grise, est facile à travailler, même si elle se mélange un peu moins bien au départ. Elle donne une pâte bien élastique agréable à tourner. Elle a par contre remarqué moins de différences avec le froment.

Merci à Véronique et à Claire pour leurs conseils, à vous maintenant de trouver votre façon. Pour ma part, je les fais comme je les aime...

• La Main à la pâte

29170 Fouesnant

T. 02 98 51 11 80

• Crêperie Aux vieux chênes
Nizon 29930 Pont-Aven

T. 02 98 09 11 10

Pour en savoir plus sur les crêpes, le métier, les ustensiles, les recettes : www.lecrepier.com



S'EXPRIMER, ÉCHANGER, GAZOUILLER

Les Gazouilleurs, c'est le petit nom charmant que se donnent les lecteurs de la Gazette qui se retrouvent sur son forum devenu, avec ses 134 000 messages et son million de connexions à ce jour, un lieu de rencontre incontournable. On y parle de plantes et de jardinage,

bien sûr, mais aussi de cuisine, de sujets d'actualité, et de bien d'autres choses encore... sans oublier la blague du jour. Vous avez envie d'intégrer ce réseau d'amis de la nature et de partager l'amour d'un vrai jardinage dans le respect de notre "Terre patrie" ? Une seule adresse :

SUR www.gazetedesjardins.com

LES JARDINIERS PARLENT AUX JARDINIERS



SUR www.gazetedesjardins.com

LES JARDINIERS PARLENT AUX JARDINIERS

3 grands marchés bio près de chez vous !

**NICE LAMARTINE - NICE NIKAIA
VILLENEUVE-LOUBET**

Où nous trouver ?

Grand Marché Bio

+ de 6000 produits biologiques

Alimentation Bio.
Pains Bio.
Fruits et Légumes Bio.
Forme et beauté.
éco-produits

VILLENEUVE-LOUBET
473, route du bord de mer
Tél: 04 93 20 96 34
Ouvert du lundi au samedi
de 8h à 19h

NICE LAMARTINE
15, rue Lamartine
Tél: 04 93 54 85 99
Ouvert du lundi au samedi
de 8h à 19h

NICE NIKAIA
Espace Nikaia
2, rue du Dr Robini
Tél: 04 93 21 64 41
Ouvert du lundi au vendredi
de 9h30 à 19h30

La Vie Claire
La Bio est dans ma nature

www.lavieclaire.com
lavieclaire.nice@wanadoo.fr

Philippe Loussouarn, paysan meunier au Pays des Moulins

Il y a huit ans Philippe, alors officier dans la Marine Nationale, change radicalement de cap! Lorsque la ferme de ses grands-parents à laquelle il est très attaché se libère, il saute sur l'occasion. La famille consomme bio depuis une vingtaine d'années. Alors pourquoi ne pas devenir à son tour paysan et valoriser directement ses produits?

La démarche est courageuse car Philippe n'a aucune expérience du travail des champs. Il n'est même jamais monté sur un tracteur. Il n'a pour tout bagage que ses souvenirs

d'enfance et la nostalgie d'une certaine manière de faire, du temps où les paysans vivaient en harmonie avec la terre et la respectaient. Il a la profonde conviction qu'il faut « préserver des îlots pour que la faune et la flore sauvage puissent survivre. » C'est en partie ce qui motive son choix de cultiver du sarrasin, excellente plante mellifère qui procure aux abeilles de la nourriture en fin d'été. Il est du reste prévu qu'au printemps un apiculteur bio installe des ruches dans

ses champs. Grâce aux infatigables butineuses, davantage de fleurs seront fécondées et le grain plus abondant. Tout le monde s'y retrouve.

Il a fait une formation, indispensable pour s'installer comme agriculteur. S'il a beaucoup appris sur la conduite des machines, il a forcément été déçu par l'approche productiviste de l'enseignement prodigué en agriculture conventionnelle.

Un de ses premiers soucis est de trouver des débouchés pour ses futures récoltes. Il contacte plusieurs meuniers, qui ont déjà tous leurs fournisseurs, lorsqu'un jour il voit par hasard un reportage à la télévision : « Un vieux monsieur, dans un vieux moulin, transformait des céréales, et j'ai dit à ma femme : c'est ça qu'il faut que je fasse! Et tout est parti de là... »

Il sera donc paysan bio et meunier. Il trouve un premier moulin (la machine à moudre) disponible chez un

fabricant puis commence son apprentissage "sur le tas". Il installe sa meunerie dans un grand bâtiment ancien. Pour en garder le cachet tout en assurant l'hygiène nécessaire, il recouvre les murs d'un enduit à la chaux. La douce couleur blanc cassé est proche de celle de la farine. Le poêle à bois diffuse une chaleur agréable. Tout en protégeant la farine de l'humidité, il ajoute à la sérénité du lieu, à peine troublée par la musique des moulins. « Un moulin se conduit à l'oreille. J'entends quand mon moulin a besoin de moi! »

Après la mouture, il faut vendre! Là encore, la démarche de Philippe est originale. Il a quelques très rares points de vente en magasin « pour se faire connaître » mais tient à commercialiser directement la plus grande partie de sa production auprès de professionnels locaux : boulangers, crêpiers, biscuitiers, restaurateurs.

« Ce sont des gens qui ne travaillent pas forcément en bio mais qui mettent en avant le côté farine de meule et produit différent. » Il y a aussi beaucoup de particuliers, toujours bienvenus à la ferme, qui viennent chercher de quoi confectionner galettes, pains ou gâteaux maison. Ses produits sont appréciés et le succès est assez vite au rendez-vous, un deuxième moulin est installé, un troisième est en commande.

Les farines sont toujours très fraîches car elles sont moulues à la demande, selon le désir du client. C'est lui qui décide de la proportion de son qu'il souhaite en fonction de l'usage, et les farines sont plus ou moins complètes. Pour le froment les types sont très codifiés. Pour le sarrasin c'est plus empirique, cela se détermine à la couleur, à la nuance de gris.



À la ferme, la culture du sarrasin

Philippe cultive 24 ha sur lesquels il fait alternativement du blé tendre, des légumineuses, et du sarrasin. Le blé tendre est issu de souches autrichiennes, « les pays du centre de l'Europe sont davantage respectueux des origines. Les lignées sont plus directes et les plantes sont beaucoup moins modifiées génétiquement. » Ce sont des blés barbus, ce qui protège des insectes, et sans raccourisseurs donc assez hauts (1,60 m). La paille haute est plus difficile à ramasser et il y a des risques de verre (quand les tiges se couchent) par grand vent. C'est pourquoi ces variétés de meilleure qualité gustative et nutritive sont abandonnées par l'agriculture conventionnelle. Le semis se fait en automne ou au printemps, et la moisson en juillet.

Les cultures intermédiaires servent à régénérer le sol. Elles sont broyées et laissées sur place juste après la floraison, pour éviter la dissémination des graines, le trèfle étant le plus souvent récupéré comme fourrage.

C'est une plante gélive. Philippe la sème le plus tôt possible, entre le 15 mai et le 15 juin. Le terrain n'est pas labouré mais seulement griffé sur 5 à 8 cm. Il faut que le sol soit suffisamment chaud et ressuyé afin que la levée soit rapide et que la plante puisse prendre le dessus sur les adventices plus vigoureuses qui s'immiscent (chénopodes souvent). Pour limiter leur prolifération il pratique la technique du faux semis, qui consiste à préparer le sol et à attendre la levée des plantes indésirables pour les éliminer. Il répète souvent cette opération 3 ou 4 fois avant d'obtenir un résultat correct.

L'idéal est de pouvoir faire la récolte au plus tard début octobre afin d'éviter les pluies d'automne qui empêchent la plante de sécher convenablement. Les andains broyés sont laissés sur place.

Le sarrasin s'accorde de presque toutes les terres, mais il est particulièrement bien adapté au terroir breton. « Si le démarriage est bon, il n'y a aucun problème. »



Au moulin, sa transformation

À près la récolte et avant la mouture il y a une étape capitale, c'est le stockage du grain en silos. Pour une bonne conservation le taux d'humidité doit être le plus faible possible. Pour le sarrasin qui se moissonne assez tard, il est indispensable de le sécher, ce qui est fait par un groupement de producteurs à Carhaix, à une trentaine de kilomètres. Le grain, parfois gardé plus d'un an, est surveillé de très près par Philippe qui en cas de problème a la possibilité de ventiler les silos avec un courant d'air froid. Le moulin traite également du seigle et de l'épeautre venus d'autres fermes. Certaines années où la demande en farine est supérieure à la récolte, Philippe doit acheter du grain pour alimenter ses moulins. Les résidus de son partent pour l'alimentation animale (volailles).

Le grain passe d'abord dans une machine qui le nettoie et le sépare des poussières et des corps étrangers, petits cailloux, autres graines, etc., puis il arrive dans le moulin. Là il passe entre les deux meules en granite du Tarn, réputé pour sa finesse. La meule du dessous est fixe et celle du dessus tourne et écrase le grain

en un seul passage. Tout l'art du meunier réside dans le réglage du débit, variable selon la variété et la qualité du grain. La farine est récupérée dans un caisson après être passée à travers un tamis plus ou moins fin en fonction de la quantité de son que l'on désire conserver. Puis elle passe à l'étage au dessous où les sacs seront remplis. Chaque moulin produit environ 25 kg de farine à l'heure. Le travail est automatisé mais Philippe doit intervenir assez souvent et sa présence est presque constante. Avantages de ce savoir-faire ancestral :

« Le grain ne chauffe pas. La mouture sur meule permet de récupérer les vitamines, le germe reste vivant. Le tamisage se fait naturellement et en douceur à un rythme cohérent. La farine est plus fluide, plus fine, et le produit fini, pain, crêpe ou gâteau, sera forcément différent. Les utilisateurs s'en rendent compte tout de suite. Dès la culture on est sur un produit brut qui n'a pas été "arrangé". C'est fondamental. On ne peut pas tricher. »

Dans l'industrie, le broyage est fait sur cylindre et l'ajout de certaines molécules est autorisé, ce qui permet de modifier l'odeur ou le goût, mais aussi la structure des farines.

Autre différence, les écorces sont broyées à part et éventuellement réintroduites dans le produit fini.

Philippe est installé sur la commune de Pont-Aven où la tradition meunière, qui remonte au Moyen Âge, a assuré pendant plusieurs siècles la renommée et la prospérité de la ville. Une devise locale proclame fièrement : « Pont-Aven, quatorze moulins, quinze maisons. » C'est grâce à l'Aven, petit fleuve tumultueux venu du centre Finistère qui rejoint l'océan quelques kilomètres après le bourg, dont le débit a permis l'implantation de nombreux moulins. Si un seul est toujours en activité on peut encore en voir certains avec leurs biefs en suivant le fil de l'eau. Une jolie promenade, si vous passez par-là.

Mais Philippe n'est pas au bord de la rivière et ses moulins fonctionnent à l'électricité, c'est moins romantique je vous l'accorde. Cependant il vous accueillera volontiers (sur rendez-vous) si vous souhaitez visiter la ferme ou découvrir ses produits.



**CENTRE
EURO
MEDITERRANEE
D'AGRICULTURE**
947 AV JULES GREC
06600 ANTIBES
TEL 04 93 74 06 22
04 93 33 50 30

Philippe Loussouarn
« Grain de Vie » Ferme de Luzuen
T. 02 98 09 14 65

Résumé des épisodes précédents : l'auteur achète un terrain dans l'arrière-pays niçois pour tenter de réaliser sur un hectare un écosystème pouvant subvenir aux besoins alimentaires d'une famille, de favoriser les arbres plutôt que les plantes annuelles, en bref faire une expérience de permaculture. Il découvre les difficultés de la castanéiculture et rencontre des castanéiculteurs heureux. Il fait de grands trous pour planter les châtaigniers et cherche du compost. Il s'essaye à la taille de la ronce sauvage, plante des framboisiers et des myrtilles. Il débroussaillera et fend des bûches.

Dans les épisodes précédents j'ai parfois cité un ou deux livres, par manie de vieux prof au moins autant que par égard pour les lectrices et lecteurs, mais j'ai surtout raconté mes expériences vécues dans la moyenne montagne des Alpes-Maritimes. Cette fois, je vais rapporter une aventure partie d'un livre, qui m'a permis un autre regard sur mon jardin de Nice. Sur des sites de permaculture, j'avais lu des louanges du jardin-forêt de Robert Hart et après quelques mois de réflexion, j'ai acheté d'un coup, par l'intermédiaire d'internet, cinq livres sur le sujet. Un d'entre eux était plein de photos alléchantes sur un jardin-forêt luxuriant plutôt subtropical, je l'ai offert à mon ami mentonnais qui peut espérer cultiver au moins une partie des espèces qui s'épanouissent dans ce jardin de rêve. Un autre était trop spécialisé sur l'Amérique du Nord à mon goût. Les deux qui m'ont semblé les plus intéressants pour qui jardine en Europe sont un ouvrage de Robert Hart lui-même⁽¹⁾ et un plus riche et plus pratique de Patrick Whitefield⁽²⁾. Je n'en ai pas trouvé d'édition en français.

Un jardin-forêt, c'est assez facile en climat tropical ou subtropical, il en existe déjà des quantités. La canopée est une protection contre l'excès d'ensoleillement. Il y a même des cultures industrielles, comme celle du cacao, qui ne se font qu'à l'abri de grands arbres. La palmeraie des oasis comporte trois étages de végétation : sous la canopée des dattiers, on trouve des grenadiers, des agrumes et au sol des légumes. Le jardin de Robert Hart, en Angleterre (près du Pays de Galles) était la référence du jardin-forêt en pays froid jusqu'à sa mort en 2000. Patrick Whitefield a d'ailleurs fait préfacer la première édition de son livre par Robert Hart, le pionnier. Hart parvenait à produire l'essentiel de l'alimentation de deux personnes à partir d'une surface de 1 000 m², avec pour principal travail la récolte des fruits et feuilles comestibles.

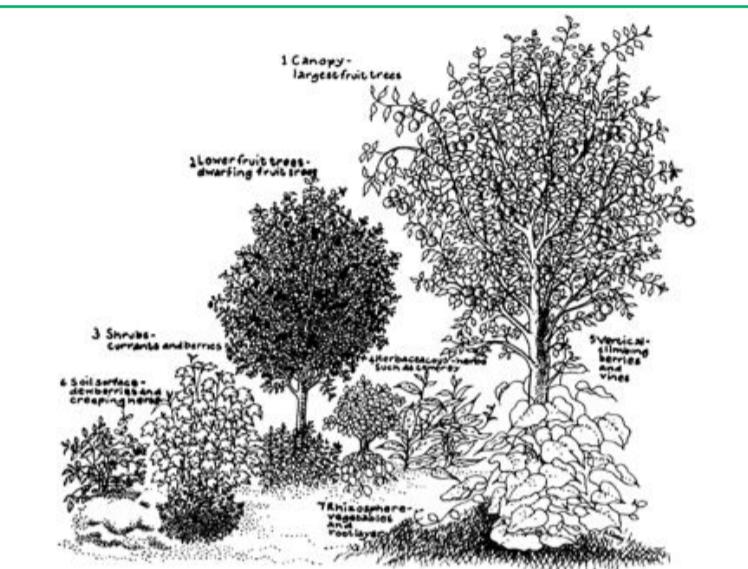


Fig. 1. Les sept étages du jardin-forêt selon Robert Hart. 1. La canopée des fruitiers haute-tige. 2. Les fruitiers basse-tige ou nains. 3. Les buissons à petits fruits. 4. Les plantes herbacées, type consoude ou rhubarbe. 5. Les lianes et plantes grimpantes. 6. Les herbes rampantes. 7. Les racines et tubercules.

Le jardinage classique est basé sur la séparation verger/potager alors que les cultivateurs de jardins-forêts mélangent tout. De plus, comme tous les permaculteurs, ils privilient ce qui pousse tout seul, ils font passer les arbres et arbustes avant les plantes herbacées, les plantes pérennes avant les plantes annuelles, les plantes annuelles qui se ressèment toutes seules avant celles que l'on doit semer. L'idée est de minimiser le travail. La singularité du jardin-forêt est manifeste avec la notion d'étages de végétation. Les sept étages recensés par Hart (Fig. 1) sont :

- 1) les grands arbres (haute-tige des arboriculteurs), il était parti d'un verger déjà installé;
- 2) les petits arbres (basse-tige), ce qui est le cas pour beaucoup de fruitiers à partir du moment où le porte-greffe est choisi pour sa faible vigueur et sa mise à fruit rapide, et les arbustes;
- 3) les buissons, porteurs de petits fruits, comme cassis, framboises;
- 4) les légumes pérennes et plantes herbacées, comme la consoude, la rhubarbe;
- 5) un étage "vertical" de plantes grimpantes, vigne, kiwi, mais aussi d'autres plantes auxquelles on pen-

serait moins comme les capucines ou les haricots;

6) les plantes rampantes comme les fraisiers;

7) un étage souterrain ou rhizosphère, issu de plantes cultivées pour leurs racines et tubercules.

Si ces différents niveaux sont mis en place de manière intriquée, il n'y a plus besoin de labour, et le travail est réduit : à part la récolte, le jardinier aura essentiellement à tailler pour équilibrer le développement des différents étages, et déposer sur le sol un couvert (mulch) de feuilles et brindilles, broyées ou non.

À cause de la compétition pour le sol, l'eau et la lumière, on ne peut espérer un rendement maximum pour chaque récolte prise individuellement. Ce qui est optimisé, c'est le rendement de l'ensemble pour une surface et des ressources données.

Il y a d'autres avantages que la réduction du travail agricole. On peut bénéficier des avantages d'un maximum de biodiversité. On peut prévoir que les pestes, phytophages ou parasites n'auront pas la même facilité de propagation que s'ils peuvent attaquer une rangée bien serrée de légumes tous identiques. Si une année est mauvaise pour des raisons cli-

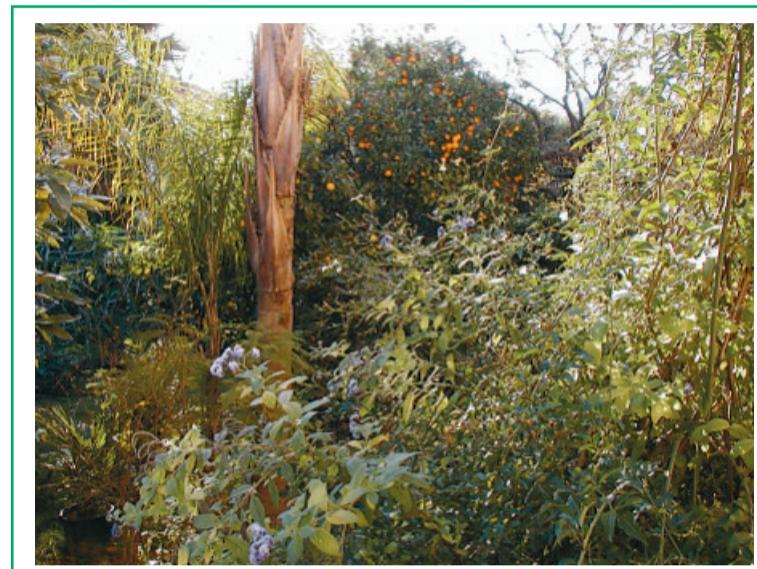


Fig. 2. Le jardin-forêt de Nice, avec des héliotropes au premier plan (odeur de compote de cerises...)

matiques ou du fait de l'invasion d'une nouvelle peste, le manque à récolter sera limité à une ou deux espèces.

Il y a cependant des limites au jardin-forêt en Europe. Certaines associations de végétaux comme "arbre-plante grimpante" sont moins rentables en climat tempéré qu'en climat tropical. Whitefield suggère que la meilleure place pour les grimpantes n'est probablement pas sur les arbres fruitiers mais sur des murs ou des clôtures. D'autre part, les arbres les plus élevés doivent avoir un feuillage suffisamment clairsemé pour permettre un ensoleillement correct du sous-bois. Certains commentateurs remarquent que le jardin-forêt de climat tempéré est surtout un jardin à la lisière de la forêt.

Je ne suis plus jeune et je n'ai pas un verger établi pour servir de canopée, mais après avoir parcouru le livre, j'ai commencé à réfléchir autrement à l'emplacement des noisetiers, groseilliers et autres "petits fruits". Comme j'ai la chance d'avoir une lisière de forêt, je vais essayer aussi d'en tirer parti.

Et puis, à la réflexion, je me suis rendu compte que le petit jardin que je veux abandonner à Nice pour mes essais de permaculture montagnarde est en fait presque un jardin-forêt (Fig. 2).

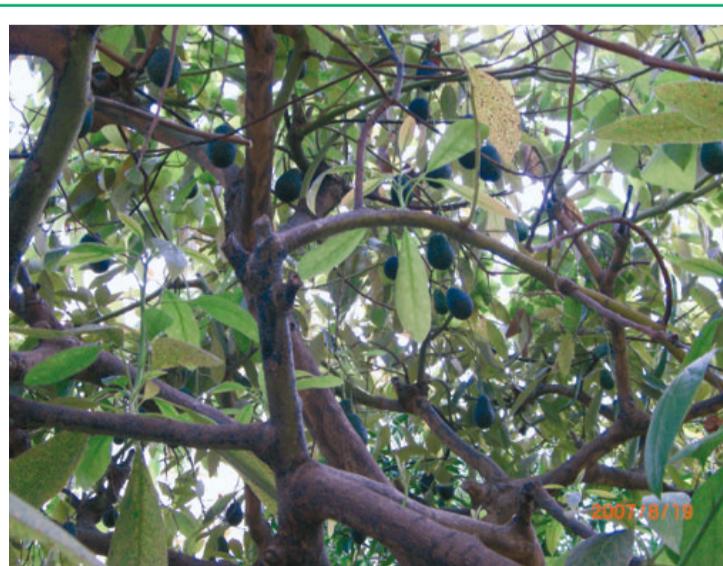


Fig. 3. Une canopée productive, les avocats Hass.



Fig. 4. Une autre composante productive de la canopée, les kakis d'octobre.

par Ghislain Depinaud

Aventures en permaculture (8)

LE JARDIN-FORÊT

par Ghislain Depinaud

La canopée est là, avec deux avocatiers, un Hass (Fig. 3) et un Bacon, qui peuvent donner un avocat par jour pendant toute l'année, deux orangers en alternance, qui fournissent deux verres de jus tous les matins pendant près de 6 mois, un pluqueminier (Fig. 4), du cultivar qui donne ses kakis délicieux en octobre, avant la chute des feuilles. Un des deux orangers est pour moitié citronnier des 4 saisons, à la suite des gelées des hivers 84-85 et 85-86 (qui avaient détruit le citronnier légué par les anciens propriétaires) et d'une greffe réussie. L'autarcie en citrons est en pratique assurée sur 10 mois. Un *Brachychiton discolor*, après une dizaine d'années de patience, fleurit régulièrement pour le plaisir des yeux (Fig. 5). Je ne sais pas si je dois inclure dans la forêt les palmiers, plantés par sympathie pour mon ami Alain. Il y en a deux qui dépassent tout le reste, un *Syagrus* qui n'a comme fonction que de faire de l'ombre et ravir l'œil (je n'ai pas encore trouvé le moyen d'en broyer les noyaux pour faire de l'huile) et un *Washingtonia* dont on peut au moins manger les bourgeons floraux⁽³⁾. Un bananier très grand (Fig. 6) a donné son premier régime en 2009, fort appréciable pour un locavore qui aime les bananes, mais l'hiver qui a suivi et qui dure encore au moment où j'écris ces lignes a tellement éprouvé les rejets que l'aventure bananière risque de tourner court, au moins pour cette année. J'ai le même souci pour un tamarillo (*Cyphomandra betacea*) qui m'avait été donné par les permaculteurs de La Penne mais ils l'entretiennent, eux, en serre. L'ombre de la canopée devenue trop dense a progressivement réduit puis supprimé la floraison du grenadier (niveau 2 de Hart), le kumquat s'en sort mieux bien qu'encore petit. Le bibacier (néflier du Japon) maintenu en volume réduit par une taille bisannuelle, donne régulièrement plus de fruits que nous ne pouvons en consommer ou offrir; le parfum de ses fleurs en automne (Fig. 7) est un vrai régal. Le même traitement est infligé à un figuier Dalmatie, avec la différence



Fig. 5. La canopée qui se contente de faire de l'ombre et des fleurs, *Brachychiton discolor*.



Fig. 6. Le panache du bananier qui porte les fruits est au-dessus du cadre de la photo, on ne voit que les rejets, et des courges qui ont poussé spontanément au pied grâce aux graines contenues dans le compost.

que ce dernier s'étale en surface, par ses marcottes spontanées. Il est à la limite de ses besoins en soleil et il faut un temps sec en juillet-août pour que mûrisse correctement ses très grosses figues vertes. Pour le moment situé aussi au niveau 2 de Hart, parce que sa croissance est lente, un *Butia capitata* donne depuis trois ans ses fruits excellents dont je fais des confitures. Dans l'étage des petits arbres et buissons, on peut ignorer quelques petits palmiers dont la valeur

n'est que décorative, un *Pittosporum* et un *Brugmansia* qui n'apportent que leur parfum, mais on peut retenir le laurier sauce, qui a d'ailleurs tendance au semis spontané, un prunier du Cap (*Carissa grandiflora*), plus intéressant pour ses fleurs odorantes que pour ses fruits, qu'il faut déguster un peu trop mûrs, et les framboisiers. Dans la catégorie espoirs, un *Sapindus mukorossi* qui, s'il fleurit un jour, devrait donner les noix de lavage vendues assez cher et venues de fort loin que l'on trouve dans les magasins "bio".

Les plantes grimpantes s'accrochent sur des tonnelles: vigne (4 sortes de raisins), kiwi, kiwai (*Actinidia arbuta*) qui n'a encore pas fleuri, mûrir sans épines, qui a remplacé un tayberry de trop courte durée. Le *Monstera deliciosa* fructifie abondamment mais l'excès d'ombre ou le manque de chaleur ne permettent pas une maturation satisfaisante, alors que la bouture dont je suis parti provenait d'un plant qui, dans les conditions d'une serre-veranda, fournissait des fruits excellents. Un peu partout les chayotes, que j'aime mieux appeler christophines, glissent leurs vrilles: à l'automne tombent les fruits, dans les endroits les plus inattendus du jardin. On peut y ajouter la glycine, dont nous pourrions manger les fleurs, le galant de nuit (*Cestrum nocturnum*, plus arbustif que grimpant), un chèvrefeuille grimpant. Ce romarin végète, mais au moins il survit, alors que le thym meurt régulièrement tous les deux ans. J'encourage la croissance d'orties, aux multiples usages, apparues récemment. Je ne me suis pas encore décidé à manger les raquettes du figuier de barbarie (trop à l'ombre pour fleurir), les nopales des Mexicains, mais je le ferai un jour...

Les étages inférieurs sont surtout des fleurs, pérennes, car je suis trop paresseux pour semer des annuelles, à l'exception des tomates, qui, elles, sont par force dans l'unique clairière. Parmi les fleurs pérennes qui ont un usage culinaire, la sauge officinale, la sauge ananas (*Salvia rutilans*), une verveine à tisane, et un romarin rampant. Ce romarin végète, mais au moins il survit, alors que le thym meurt régulièrement tous les deux ans. J'encourage la croissance d'orties, aux multiples usages, apparues récemment. Je ne me suis pas encore décidé à manger les raquettes du figuier de barbarie (trop à l'ombre pour fleurir), les nopales des Mexicains, mais je le ferai un jour...

Au ras du sol, j'ai essayé différentes sortes d'herbe qui restent vertes sans arrosage l'été. La seule qui demeure présentable en hiver est *Stenotaphrum secundatum*, je ne comprends pas pourquoi les pelouses de la ville n'en sont pas couvertes.

Pour la rhizosphère je n'ai que des topinambours car je n'ose pas manger les rhizomes des zingibéracées (*Alpinia*, *Hedychiums*, cardamome). Mes essais de gingembre comestible ont toujours tourné court.

Finalement, pour avoir un jardin-forêt méditerranéen complet, il faudrait une canopée moins opaque, par exemple un pin pignon bien éclairci et surtout un étage de buissons à petits fruits. Il faut dire qu'au début j'avais planté groseilles et cassis et que j'ai renoncé au bout de 3 ans tant la récolte était dérisoire, sans parler de mes essais décevants de myrtilles en pots (voir épisode précédent).

(à suivre)



Fig. 7. Les fleurs du bibacier (néflier du Japon) sont aussi gratifiantes par leur odeur que les fruits par leur saveur sucrée-acide (à ne pas cueillir trop mûrs).

(1) Robert Hart, *Forest gardening. Cultivating an edible landscape*, Chelsea Green Publ. Co, White River Junction, Vermont, 1996.

(2) Patrick Whitefield, *How to make a forest garden*, Permanent Publications, East Meon, Hampshire, 2002.

(3) voir l'article "Manger du palmier" dans *La Gazette* n° 85.

TERRE DE JARDIN + de 10 000 tonnes en stock !

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

terre d'alluvion enrichie

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

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



CARRIERES DE LA SIAGNE - SARL MUL

557, route de la Fénérie - B.P. 5 - 06580 PEGOMAS - Télécopie 04 93 42 23 56 - Tél. 04 93 42 23 34 Site: www.mul-carriere.fr

**PÉPINIÈRES
SAINT-GEORGES**
La passion des plantes

**Le plus grand choix de plantes
de la Côte d'Azur.**

+ 3500 variétés de plantes pour amateurs et collectionneurs sur + de 12000 m² *

* vente de tous végétaux & plantes rares

632 Chemin de Saint-Georges 06 20 02 14 01 - 04 93 40 72 60
06550 La Roquette sur Siagne <http://www.pepiniere-stgeorges.fr>

Hors l'hiver, ou jardiniers et jardinières bulent devant la cheminée en rêvant à de futures plantations, et ou quelques coquins jardinent... sous la couette, le jardinage avec ses gestes variés et quasi-quotidiens, entretient jusqu'à un âge souvent fort avancé une relative souplesse des articulations, ainsi que la fermeté des muscles entretenus. Un jardin, c'est connu, permet de remplir les assiettes de la maisonnée avec de sains végétaux tout en flattant les yeux et le nez avec ses belles et opulentes floraisons. Oui, tout cela, nous le savons pensez-vous... mais un jardin, c'est aussi un gigantesque lupalan ou la vie animale (et végétale ne l'oubliions pas) s'active, très intensément à la reproduction. Quel jardinier/ière n'a pas levé la tête aux battements d'ailes du couple de pigeons en train de s'aimer sur le poteau voisin, n'a pas surpris un couple d'escargots enlacés ou n'a pas porté ses yeux sur une multitude de couples d'insectes "fort occupés"? En fait, le jardinage est très coquin, voire carrément interdit aux moins de 18 ans.

Qu'on en juge, le jardinier, lorsque son Rossignol chante... Fait voir la feuille à l'envers et Suce la pomme, avant d'Effeuiller la marguerite, travailleur infatigable, il Laboure, Débroussaille la tranchée... Soigneusement, ce courageux jardinier Entretient, Sarcle, Bêche, Ratisse, la Nature* de la jardinière, ou fièrement, il Trempe son chicon, S'astique le poireau, Fait chicorée, Plante sa graine ou Sème des Rejetons avec son Asperge, Endive, Banane, Concombre, Carotte, Poireau, inséparable de ses Figues, Noix ou Noisettes... Quant au jardinier d'un certain âge, de la nature des poireaux, la tête blanche et la queue verte, il est plutôt fier de Greffer un Tendron* ce qui est loin du greffage d'un arbre fruitier, même si au bout du compte, l'action donne un fruit, quelques mois plus tard... Jardinière et cuisinière sont d'heureuses détentrices d'un Lotus rouge, d'une Rose, ou Rose noire, d'une touffe de Persil, de délicieux petits fruits rouges (fraises, framboises et cerises) ainsi que de Pommes ou de Poires généralement appréciées fermes... Pas étonnant qu'après Avoir conté fleurette, des bébés naissent dans les roses ou les choux ! D'ailleurs, le jardin, avec ses trésors végétaux, est le premier fournisseur de virilités triomphantes, de féminités accueillantes et plaisirs en tous genres, tout cela, sans chimie de synthèse (pilule bleue) mais avec de grandes satisfactions, gustatives ou autres, le plaisir de manger étant bien souvent le préambule à d'autres plaisirs... Et puis, ne l'oubliez pas: si une saine alimentation permet d'entretenir une excellente santé générale, des aliments bien choisis favoriseront en particulier votre belle santé amoureuse.

*Greffer un Tendron : Prendre une jeune fille pour un arbre, la grimper et lui faire un enfant. Lotus rouge : sexe féminin asiatique. Rose noire : poils pubiens. Nature de la femme : sexe féminin.

Les vagabondages de Floradiane

textes et photos Pierrette Nardo



LE JARDINAGE? C'EST BON POUR LE MORAL et la santé amoureuse !!!

Nous sommes au printemps, il est temps de prévoir quelques semis et plantations, qui vous régaleront ensuite de diverses façons... La liste de plantes à faire pousser dans un jardin de santé amoureuse est impressionnante, je me limiterai à la présentation d'un chaud quatuor de plantes faciles, c'est évident... ou délicate (le plaisir se mérite) avec recettes de cuisine vous permettant de pleinement profiter de leurs saveurs, rondeurs évocatrices ou riches vertus...

LA ROQUETTE

Une salade interdite dans les monastères, que ce soit des moines ou des moniales !

Semis et plantation

Faites un premier semis tôt au printemps, puis environ chaque mois jusqu'en automne, afin d'avoir en permanence de jeunes feuilles prêtes à titiller votre... salade! Laissez quelques pieds fleurir: outre que ces fleurs sont ravissantes et mellifères, elles sont délicieuses dans les salades.

Sol/Exposition

Une terre fertile et bien drainée, vous assurera de généreuses récoltes de tendres feuilles. Vous pouvez semer en plein soleil au printemps, ensuite privilégiez plutôt une légère ombre complice, prolongeant votre période de récolte.

Attention : au printemps, ces tendres feuilles attirent des gloutons, non bipèdes ; limaces et cagouilles, si vous ne les surveillez pas, ne vous laisseront que le plaisir... d'en ressembler! Si vos feuilles de roquette sont percées d'innombrables petits trous, accusez l'altise du chou.

Récolte

Active la roquette, car pratiquement six semaines après le semis, vous pouvez commencer la récolte des feuilles.

Elle continue de se récolter tard en automne, et même en hiver, si vous l'avez sagement protégée d'un



manteau... La vaillante et rustique roquette supporte les gelées.

pour un surcroît de vitamines.

Saucette de roquette

2 c. à soupe de crème fraîche, 2 c. à soupe de fromage blanc, 4 c. à soupe bombées de fleurs de roquette et quelques feuilles, un jaune d'œuf dur, sel, poivre.

- Écrasez le jaune d'œuf à la fourchette. Fouettez vigoureusement crème et fromage blanc, ajoutez le jaune, fouettez encore, salez et poivrez modérément, la roquette apportant déjà du piquant, et du tonus..., à votre préparation.

- Coupez les feuilles de roquette en menus morceaux.

- Détachez les fleurs des tiges et ajoutez, avec les feuilles, au mélange crème-fromage.

- Servez avec des crudités telles fèves crues, tomates, branches de céleri également favorables pour...

Les recettes amoureuses du Jardin Coquin

Pierrette Nardo

éditions de Terre

Ah l'amour, s'il pouvait durer toujours comme nous serions heureux ! Que faut-il donc pour rester vivace comme une belle plante ? De la gourmandise, beaucoup de plaisir et un bon tonus pour s'y adonner sans fatigue. Le jardin regorge de ces plantes à la fois belles, vertueuses et délicieuses. Pierrette, jardinière-cuisinière hors pair qui régale les lecteurs de la Gazette depuis longtemps, nous a mijoté un magnifique livre d'amour : Les recettes amoureuses du Jardin Coquin, pour nous aider à connaître ces trésors et nous apprendre à les mitonner tendrement. L'approche et ses apéritifs : Choisis-moi, Passion exotique, Nuit blanche... Fantaisie de hors-d'œuvre : Douillet canapé Mignardises : Je fonds pour toi, Canaille, Ève au paradis... Les condiments des amants

LA SARRIETTE

"L'herbe aux satyres" est à juste titre réputée depuis l'antiquité pour ses vertus aphrodisiaques, favorables aux messieurs. Elle est surnommée "herbe de l'amour" par Martial, poète latin, dans ses Épigrammes.

Afin de mieux vous satisfaire, cette chaude coquine existe en deux versions : une annuelle, *Satureia hortensis*, l'autre vivace, *Satureia montana*. Plus riche en principes actifs, c'est cette dernière que la cuisinière choisit souvent pour la tendresse de ses feuilles au riche arôme épicedé.

Semis et plantation

Les sarriettes, annuelle et vivace, se sèment au printemps. Vous pourrez multiplier une touffe de vivace en la divisant au printemps ou à l'automne.

Exposition/Sol

Originaire de zones chaudes, les sarriettes apprécient des sols légers, calcaires, situés en plein soleil. Annuelle ou vivace, fort gentiment, acceptent d'être cultivées en pots, sur votre balcon, afin que vous en ayez toujours à portée de main...

Problème

Une terre gorgée d'eau fait pourrir les racines de la vivace. Un bon drainage (sable et/ou graviers dans son trou de plantation) est vital si vous voulez en profiter longtemps.

Taille

La sarriette vivace peut être taillée à l'automne, après la floraison, cependant, en région froide, la sagesse vous fera attendre le printemps.



Arrosage

Il doit rester très léger, surtout pour la vivace, bien en place. Comme pour beaucoup d'aromatiques, les arrosages font pousser de belles feuilles mais bien moins parfumées et riches en principes actifs... qu'avec un régime sec : l'eau du ciel, un point c'est tout !

Coquins sur pain à la sarriette

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes environ

Chèvres chauds : 2 petits fromages de chèvre, pain de campagne en boule, beurre, 4 ou 5 branchettes de sarriette fraîche (ou 2 c. à café de sarriette sèche).

Accompagnement : salade mélangée, type mesclun, quelques feuilles et fleurs de capucine, une c. à café de sarriette très finement hachée, 2c. à soupe de graines de cresson germées, huile d'olive, vinaigre de cidre, sel et poivre.

- Coupez sans lésiner deux larges tranches dans la boule de pain.
- Faites préchauffer le four th. 6/7.
- Coupez chaque fromage en deux.

Plantes compagnes

De par leur arôme, les sarriettes perturbent l'odorat d'insectes non souhaités au jardin (pucerons, mouches des carottes et poireaux...). Ce sont de bonnes compagnes des haricots, carottes et autres choux. Pousant en pot, elles peuvent être déplacées en cours de saison.

LA PÊCHE

Elle n'est pas aphrodisiaque au sens médicinal, mais depuis toujours, de par son appétissante forme et sa douceur, elle est associée à la sensualité et la féminité. Quelques noms d'anciennes variétés, Grosses mignonnes, Belle de Vitry ou Téton de Vénus (la préférée de Louis XIV), font d'ailleurs rêver de toutes autres choses que d'un fruit...

Semis et plantation

Les semis, de noyaux, au printemps ou à l'automne donnent souvent d'excellents résultats, sous réserve d'avoir de la place et d'être patient : les premiers fruits faisant leur apparition 5 ans après le semis, mais l'attente fait partie du plaisir... La plantation d'un arbre à racines nues, plus rapide pour une mise à fruit, aura lieu en automne.

Sol/Exposition

Cet arbre fruitier apprécie un sol profond, frais et très bien drainé. Il préfère une terre plutôt sableuse qu'argileuse, et meurt vite en sol calcaire. Il apprécie la chaleur, nécessaire pour de savoureux fruits. Hors zones chaudes, vous chouchouterez ce délicat en le plantant devant un mur protecteur des vents froids.

Problèmes

Hantise de tous les jardiniers, la cloque est l'ennemi n°1 du pêcher. La chlorose atteint les arbres plantés en terre calcaire, ou ces délicats ne vivent pas longtemps, quand aux chan-

cres et à la gomme, ils agressent généralement les adorables arbustes plantés dans mauvaises conditions. Parfois, ces délicats sont aussi assaillis par des colonies de pucerons et/ou d'acariens.

Taille

Sans taille, les fruits se forment aux bouts de longues branches dénudées. Pour la taille de formation d'un jeune arbre, le maître des lieux intervient en février, imposant sa volonté au tendre végétal. Les jardiniers poètes taillent juste avant la floraison, lorsque les boutons sont déjà formés, prêts à éclater. Les pêches ne se forment que sur les pousses d'un an, qui ne fructifient qu'une seule



Les tétons de Vénus, une image très alléchante faite tout spécialement pour les lecteurs de la Gazette

Tétons de Vénus

recette du livre "Les recettes amoureuses du Jardin Coquin"

2 belles pêches, 25 cl d'eau, une cuillerée à soupe d'armagnac, 40 g de sucre roux (brut de canne non raffiné), un bâton de cannelle, 2 sommités fleuries de tagètes *Lucida*, une demi-gousse de vanille, crème fouettée préparée avec 20 cl de crème fleurette, 4 petites fraises.

• Faites chauffer l'eau, y ajouter le sucre, le cognac, la demi-gousse de vanille recoupée en deux dans le sens de la longueur (afin de mieux libérer son arôme), les fleurs de tagète et la cannelle puis laissez infuser 15 minutes à feu très doux.

LA CAPUCINE

Ravissante et froufroutante, elle est appréciée des dames tout autant que des messieurs.

Semis et plantation

Fin mars, semez en godets, à l'abri et au chaud. Il faudra attendre début mai pour semer en pleine terre cette ravissante Péruvienne, avide des caresses du soleil.

Exposition

Elle affectionne le plein soleil, tout en supportant la mi-ombre où ses feuilles poussent un peu plus, cachant partiellement les fleurs.

Problème

La capucine n'est pas aimée que des couples coquins... Certes, pas pour les mêmes raisons, les pucerons

Tendrons pour vieux barbons

recette du livre "Les recettes amoureuses du Jardin Coquin"

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

2 tendrons de veau, 10 g de feuilles de capucine, une vingtaine de fleurs de capucine, 4 belles gousses d'ail, un demi-litre de fond de veau (ou bouillon de volaille), farine bise, huile d'olive, graines de coriandre, sel, poivre du moulin.

- Enlevez complètement la ferme tige des feuilles de capucine et coupez les grandes feuilles en deux ou trois morceaux.
- Recouvrez une assiette plate de farine et passez-y les tendrons sur toutes les faces, en insistant dans les replis.
- Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse, y faire dorner les tendrons farinés. Quand ils ont pris une jolie couleur, versez un bon verre de fond de veau. Couvrir la sauteuse de son couvercle. Lais-

l'adorent, ainsi que quelques chenilles : vous surveillerez de près cette jeune fille afin de retirer rapidement les infâmes prédateurs profitant de sa fragilité.

Arrosage et engrais

Ces braves demoiselles n'aiment pas les sols trop riches, ni trop d'humidité, d'ailleurs, elles fleurissent mieux si vous limitez engrais et compost, ainsi que l'arrosage qui fait plus pousser les feuilles que les fleurs. Frugale, demandant peu d'eau, une terre pauvre, pas d'engrais : la compagne idéale ?



sez cuire doucement un quart d'heure en rajoutant un peu de bouillon si besoin. Ajoutez les feuilles de capucine, laissez cuire 6/7 minutes puis ajoutez les fleurs. Continuer la cuisson en faisant en sorte qu'il ait toujours un peu de liquide dans la sauteuse mais pas un "bain". La cuisson totale demande environ 45 minutes. 5/6 minutes avant la fin, ajoutez l'ail finement coupé en tranches, salez, poivrez légèrement, ajoutez un peu de coriandre moulu. • Servez accompagné de tranches de panais cuites à la vapeur ou de bourghoul. Capucine, jeune fleur de l'amour légèrement stimulante, n'hésite pas à se marier avec l'ail qui redonne de la verdeur même aux vieux barbons. Prévoir aussi, chaque jour sur la table, des moulins remplis de ces précieuses épices : grains de poivre pour Monsieur, graines de coriandre pour Madame. Utilisez à volonté : chacun ayant son moulin à... stimulant !

• Pendant ce temps, trempez les pêches 2 minutes dans de l'eau bouillante : elles se pèleront ainsi très facilement.

• Coupez les pêches en deux, faites pocher une dizaine de minutes dans le sirop puis laissez-les refroidir dans ce sirop parfumé au moins une heure.

• Préparez votre crème fouettée et conservez au frais.

• Pour servir, versez une cuillère à soupe de sirop sur chaque assiette, mettre 2 demi-pêche et ornez-les d'une délicate dentelle de crème mousseuse. Posez les fraises au sommet de la partie bombée des fruits.

Pour les Anglo-Saxons, manger des pêches rendait amoureux. En Chine le pêcher en fleur symbolise mariage et fécondité et la pêche était du temps des empereurs symbole d'union charnelle. Il existait, dans le verger de Louis XIV, fort galant homme, une pêche nommée 'Tétons de Vénus'. Un nom savoureux, tout comme les aimables rondeurs des pêches, pour une recette évocatrice des courbes féminines... incitant à la gourmandise !

J'arrête, le terrain devient glissant, même avec mes sabots de jardin...

Pas de fleurs mais mille couronnes N'enterrons pas les fougères !

Le monde des fougères est vieux de plus de trois cents millions d'années ! Le petit tour d'horizon des genres les plus faciles à vivre parmi ces reines des jardins et des appartements, commencé au précédent numéro avec les *Adiantum*, *Asplenium*, *Athyrium*, *Blechnum*, *Cheilanthes*, *Cyrtomium*, *Cystopteris* et *Davallia*, se termine (provisoirement) ici.

Philippe Thelliez

Matteucia

Tous les bons jardiniers connaissent ces fougères qui sont utilisées pour leur hauteur (1,50 m) et leur aspect très décoratif. Toujours dressées et vivant en groupe, rarement en solitaires, elles aiment l'ombre et le soleil si le sol est très humide (sinon les feuilles brunissent). Lorsque le soleil a tapé très fort, elles se remettent de ses brûlures après un petit nettoyage. On les rencontre quelques fois aux bords des étangs. Elles ont tendance à gagner du terrain, mais il est simple de contrôler leur petit côté envahissant. On les rencontre particulièrement dans les Ardennes, elles supportent donc les hivers rigoureux, qu'on se le dise.

M. struthiopteris est une des plus grandes espèces, presque deux mètres, quant à *M. pennsylvanica*, d'Amérique du Nord, ses feuilles peuvent mesurer le double !

Ne les tentez pas en intérieur, c'est foutu d'avance car ce genre aime trop le frais, l'air libre et la pleine terre des forêts et des bons jardins... Si vous avez l'endroit adéquat dans votre jardin, c'est avec elles qu'il faut s'initier au monde des fougères, vous ne seriez pas déçus. De plus, on les trouve chez les bons pépiniéristes pour peu cher. Vous pouvez la multiplier très aisément par séparation de rhizomes, mais uniquement au printemps.

Nephrolepis

C'est la fougère d'appartement la plus connue, une des plus belles... et une des plus enquiquineuses ! C'est



Nephrolepis exaltata variegata

celle que l'on retrouve le plus souvent à la poubelle et qui, par bonheur, est parfois récupérée par celles et ceux qui savent. Main verte ? C'est comme vous voulez, mais si l'endroit ne lui convient pas, elle le fera comprendre en moins de quinze jours et votre aspirateur souffrira des rassassages quotidiens de feuilles tombées !

C'est pourtant une des plus resplendissantes en intérieur, posée sur une colonne, par exemple, pour que sa parure se déploie au maximum, à un point que l'on ne voit plus le contenant. Elle vit de très longues années et peut devenir la plus belle de toutes vos plantes d'intérieur. Personnellement, je ne peux pas m'en passer. Il existe quantité d'espèces plus ou moins grandes.

C'est une gourmande qui raffole de la poudre d'os et des engrains (légers) pour plante d'intérieur, il lui faut une humidité constante, de la chaleur, pas de courant d'air, des pulvérisations quotidiennes, un emplacement lumineux sans soleil direct et surtout un rempotage annuel avec changement de terreau (légèrement acide) et un pot toujours à peine plus gros que le précédent. Tu parles d'une casse bonbons... Mais qu'est-ce qu'elle est belle quand elle a tout cela ! Elle vaut le coup, faites un effort et elle va vous "chlorophyller" comme il faut, mieux qu'un chewing-gum !

Osmunda

Il existe une douzaine d'espèces d'osmondes. Ces fougères sont connues dans les deux Amériques, souvent au bord des étangs, lacs ou

rivières, là où le sol est détrempé ; elles supportent dans ces conditions le plein soleil. Idem en Europe où elles sont protégées. Les racines finement hachées sont utilisées comme substrat pour les orchidées.

Les osmondes sont des grandes fougères, elles peuvent atteindre plus de deux mètres de hauteur parfois trois mètres ! L'osmonde royale, *Osmunda regalis*, est utilisée par les paysagistes pour décorer les bords de l'eau. Très rustique, elle a de loin l'apparence d'un bambou, de près c'est une fougère dressée fort décorative. Je l'ai croisée aussi dans des massifs de rhododendrons et azalées fortement arrosés.

C'est un genre qui se multiplie aisément par division, au printemps ou à l'automne (c'est mieux). Les espèces cultivées sont moins grandes que les espèces sauvages mais ne vous inquiétez pas pour leur hauteur : *O. cinnamomea* 1,50 m, *O. claytoniana* 1,20 m... Ne jetez pas les feuilles mortes lors des nettoyages, reposez-les au pied et utilisez le surplus en paillis pour d'autres végétaux.

Il existe des cultivars au feuillage bleuté ou pourpre (*O. regalis* 'purplea').

Pilularia

Ce sont des fougères parmi les plus étranges mais pas inconnues des amateurs de bassins car elles supportent, de courts moments, d'être submergées. Ne dépassant pas les 20 cm, *Pilularia* aime les terres exondées en été, pauvres en matière nutritive, et a besoin d'ombre. *P. minuta* ne mesure que 6 cm de hauteur.

Platycerium

Ces fougères épiphytes sont connues sous les noms de "corne de cerf" ou "corne d'élan". Autrefois reines des supermarchés dans le rayon curiosités, elles ont presque disparu, même chez les bons fleuristes. Sauf que parfois on en trouve des tellement abîmées qu'elles sont une offense aux poubelles ! Pourquoi ? Mystère. À moins que, attendez... elles font peut-être peur ? Elles ont une



Pteris tremula

drôle de forme, tellement différente des autres fougères que l'on pense aux complications. Ce sont pourtant parmi les plus décoratives des plantes d'intérieur, que nul livre n'oublie de citer !

Le *Platycerium* aime son coin et pas un autre, mais on peut le déplacer aisément avant de trouver son bon endroit. Pas de courant d'air et pas de soleil direct, est-ce une complication ? Mis à part les caves, il supporte les endroits sombres. Il ne demande aucune pulvérisation, et je dirais même que, avec un bon arrosage de temps en temps, suivant la température de la pièce, on peut ne plus s'en occuper pendant plus de trois semaines... L'arrosage ne se fait que quand il baisse la tête. De retour de longues vacances, il suffit de plonger son pot pendant un jour et une nuit, d'égoutter ensuite l'excédent et de le remettre à sa place. L'espèce de duvet qui lui donne une certaine brillance le protège d'une trop forte évaporation, il ne faut jamais le déposser.

Il n'y a pas de plus simple plante épiphyte et je vous souhaite une bonne réconciliation avec ce végétal délaissé... Les plantes et la mode, quelle bêtise ! Quant à sa culture en extérieur, elle est exclue dans la plupart des régions françaises, seul le littoral de l'extrême sud-est peut la tenir, mais même là, il faut faire très attention au coup de froid.

Polypodium

Les *Polypodium* sont répartis dans le monde entier. Fougère d'endroits

Polypodium cambricum var. *cornubiense*



Photos Olivier Ezavín,
Pépinière Le Monde des Fougères,
sur rendez-vous :
T. 04 93 77 63 38 - 06 10 90 13 62
o.ezavin@orange.fr
www.pepinieres-ezavin.com

ombragés, c'est le petit *P. vulgare* que l'on croise le plus souvent lorsqu'on longe les murs dans le nord de la France, et *P. cambricum* dans les régions plus méridionales (quoique les deux aires de répartition se chevauchent). Il aime aussi les troncs d'arbres et quelques fois les dunes.

P. scouleri (15 à 20 cm), tolérant le soleil, est parfait pour les rocailles.

Pteris

Ce genre comporte plus de 200 espèces. De vrais petits bijoux, d'intérieur pour la plupart, qui sont utilisés, ô combien, par les fleuristes dans leurs compositions. Mélangée pour la cause avec des Kalanchoë ou d'autres végétaux qui n'ont absolument rien à voir au niveau des besoins de culture, il est bon de séparer illico presto cette fougère pour la remettre dans un substrat riche et légèrement acide. Elle aime le frais mais pas le froid, un endroit lumineux mais pas de soleil direct, et quelques pulvérisations. Il m'est arrivé de l'admirer sur un bureau ou dans un coin de la cuisine. La salle de bain, où elle ne prend guère de place, lui convient aussi. *P. ensiformis*, *P. faurei*, *P. quadrangularis* sont très décoratifs.

Salvinia

De peur de me faire tirer les oreilles, je ne peux écarter ces fougères aquatiques, pas plus hautes que trois centimètres, que les amateurs connaissent bien pour leur aspect curieux et décoratif. On en compte une dizaine d'espèces. Appréciant les eaux calmes et dormantes, elle a toutefois tendance, comme d'autres végétaux aquatiques, à devenir envahissante pendant les fortes chaleurs.

Voilà amis lecteurs, nous avons fait un petit tour dans ce monde de feuilages si tendres et si légers, mais pas si compliqué que vous le pensiez. Ce n'est pas sans une pointe d'amertume qu'il m'a fallu trier, car il est impossible de citer ici toutes ces belles du jardin et fées du logis... Mais je vous sens déçus mes amis, que se passe-t-il ? Ah oui, les fougères arborescentes ! Non je ne les ai pas oubliées, je laisse la place aux spécialistes, dans une prochaine Gazette peut-être.

ÉCOLOGIE active

Courage et persévérance, patience et méthodologie semblent être tout ce qu'il reste aux pauvres fresquistes coincés dans leur atelier en attendant que la neige fonde.

L'hiver est long, le froid est vache et la météo nous rend chèvre. Il faudrait être fou pour braver les alertes oranges par les temps qui courent.

On ne va pas en faire un fromage! Plus que quelques semaines et le printemps sera là.

VOUS AVEZ DIT FROMAGE!!!

Oui, cela me revient, c'est de cela qu'il fallait que je vous parle, du lait, du fromage, et surtout de la caséine.

Alors voilà, si vous êtes d'humeur changeante au point d'avoir repeint dix fois votre salle à manger avec toute la palette chromatique et ce, en à peine 2 ans au point d'avoir

Les vertes recettes de Maistre Testud (5)

épuisé les nerfs de votre entourage, vous devrez avant de remettre votre 30^e couche de badigeon, utiliser une ponceuse, décaper les strates colorées et remettre à nu votre support.

Là, c'est de la caséine que vous devrez employer comme liant.

Elle rentrera dans la composition de vos enduits de rebouchage et de vos futurs badigeons.

Si vous peignez une pièce très humide, à coup sûr c'est encore elle qu'il vous faut.

C'est une substance naturelle issue de fromages blancs ou du "petit-lait". Elle a souvent servi à la préparation des supports et des tempéras pour la réalisation d'icônes. De par son puissant pouvoir collant, elle peut être employée comme colle à bois ou colle à marbre. Elle adhère aussi bien sur les supports durs

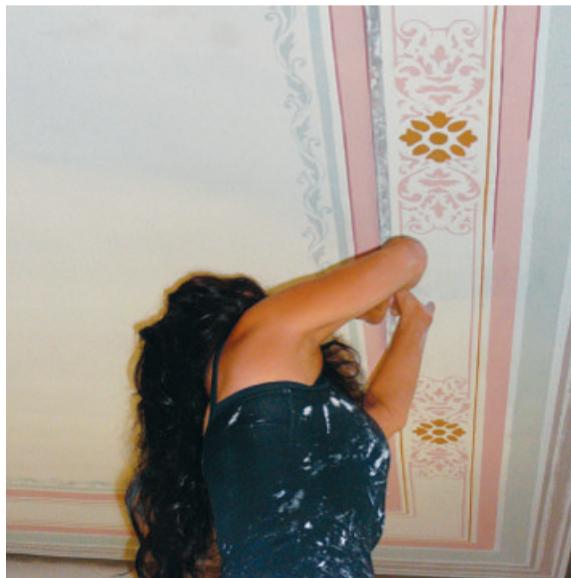
comme la pierre que sur les supports poreux comme le plâtre ou le bois.

Pure ou mélangée à la chaux, elle laisse respirer les supports tels que les vieux murs de nos caves. Elle est pourtant relativement imperméable et résiste après plusieurs semaines de séchage au lavage à l'éponge.

Mélangée au blanc de Meudon, à la craie ou au gypse, elle permet d'obtenir des enduits qui se poncent.

Mélangée aux pigments colorants et appliquée directement sur des bois bruts, elle ressemble étrangement à une lasure mate qui laisse apparaître le veinage naturel du bois.

Les poutres des plafonds à la française étaient décorées avec des ornements peints à la caséine. Essayez de décorer vos fenêtres intérieures, portes ou meubles en bois brut et vous serez séduit par l'effet.



Raphaella, de Napoli, à l'œuvre

La recette du jour Potage et petits pigments à la caséine de fromage de vache

Ingrédients: caséine, ammoniaque, eau, chaux, pigment de couleur

Outils:

1 brosse à badigeon en soie de porc
1 brosse à réchampir
2 seaux plastiques
1 fouet de cuisine

Protection et sécurité:

Lunettes et gants de protection.
Protégez vos sols, meubles et fenêtres

PRÉPARATION DU SUPPORT

- Support idéal : enduit de chaux (voir la recette « Nappage des murs au mortier onctueux de chaux grasse et sable de rivière » du n° 86) ou sur un badigeon de chaux ancien de consistance dure, un vieux mur enduit.
- Préparation : poncer, gratter et lessiver le mur, ce n'est pas drôle mais c'est obligatoire.

PRÉPARATION DE LA COLLE À LA CASÉINE

- Faire tremper 1 volume de caséine dans 3 volumes d'eau pendant une heure.
 - Dans un autre récipient, diluer 1/5 de volume d'ammoniaque dans 2 volumes d'eau.
 - 1 heure plus tard, mélanger les 2 mixtures en fouettant énergiquement.
- La colle est ainsi prête. FACILE.

PRÉPARATION DES COULEURS À BASE DE PIGMENTS

Broyer les pigments en les diluant avec de l'eau en utilisant un plan de travail dur, lisse et plat (marbre ou granit = idéal) : faire un tas avec le pigment, creuser le centre, verser l'eau peu à peu, puis broyez vos pigments en écrasant le tout à la spatule afin d'obtenir une pâte de la consistance d'un yaourt liquide.

D'un autre côté, dans un seau plastique, préparer un badigeon avec 1/3 de chaux en pâte et 2/3 d'eau. Malaxer le tout. Rajouter les pigments broyés et testez-les sur un support afin de pouvoir jauger et fabriquer la couleur idéale. Vous pouvez mélanger ensemble plusieurs pigments. Une fois l'intensité de couleur obtenue, rajouter la colle de caséine. 5 % en volume au maximum car c'est une colle très forte.

APPLICATION

Appliquez cette préparation directement sur votre mur à l'aide de la brosse à badigeon en faisant des mouvements en X (croisés). Deux couches seront nécessaires. Trois couches vous donneront la carrure d'un vrai pro de la brosse.

La fabrication d'une peinture écologique naturelle ressemble à la cuisine traditionnelle. C'est avec de bons produits que l'on fait de bonnes peintures. Vous connaissez la recette du civet de lapin? Moi, c'est la recette du badigeon à la colle de peau de lapin que je réussis le mieux. Mes clients en raffolent, ils m'en redemandent à chaque fois. Et vous, vous en voulez encore? Cela fera l'objet d'une autre recette qui vous sera dévoilée dans le prochain numéro de la Gazette des Jardins.



LES PRÉCÉDENTES RECETTES DE MAISTRE TESTUD

- n° 86, juillet 2009 : Nappage des murs au mortier onctueux de chaux grasse et sable de rivière.
- n° 87, septembre 2009 : Le glaçage des murs au lait de chaux et pigment naturel en badigeon.
- n° 88, novembre 2009 : Farandole de pâte de pigment et braise à la cire d'abeille.
- n° 89, janvier 2010 : Velouté d'encaustique à la cire d'abeille et aux condiments broyés.



Pépinières de Gaudissart Création Parcs et Jardins



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

261, chemin des Colles - 06140 VENCE

04 93 58 10 40

Fax 04 93 58 65 47

E-mail : gaudissart@free.fr

Révolution domestique Notre Copenhague à nous

Ayant été inscrit trois mois en première année de Sciences Economiques, puis-je prétendre au titre d'économiste ? Après tout, ces experts ne cessent de nous enfumer à la télé et dans d'autres gazettes avec des prévisions dignes de Paco Rabanne... mais ne reconnaissent jamais leurs erreurs. L'éco-sophiste retrouve toujours une phrase dans sa plus que foisonnante prose, la cite et conclut « Je vous avais prévenu ! ». On appelle syndrome du fat-attalisme cet état de Minc.

De cette publique, renchérissement des matières premières, raréfaction des terres fertiles, tout contribue au retour d'une ennemie honnie : l'inflation. Le dogme des banques centrales s'effrite sous les assauts des spéculateurs, avoir une monnaie forte et stable devient aussi ringard que de porter cravate pendant la canicule.

Car les principaux bénéficiaires de la stabilité des monnaies sont les rentiers et les actionnaires, tandis que les principales victimes en sont les états et les salariés. Le retour de l'inflation sera évidemment destructeur d'un certain niveau de vie qui consiste à passer une heure par jour le portable à l'oreille, à se gaver de malbouffe et d'antidépresseurs, à accumuler les kilomètres dans les embouteillages ainsi que les décalages horaires pour skier en été ou bronzer en hiver.

Il sera plus difficile de rogner sur le confort vital. Se chauffer et se nourrir sainement occuperont une plus

grande partie de notre budget. Au lieu d'attendre les bras croisés que la hausse des prix dévore toute marge de manœuvre, il est temps de profiter de l'argent pas cher, voire pas cher du tout quand il s'agit de l'éco-prêt à taux zéro.

Composez votre bouquet

Celui-ci se met doucement en place alors que les crédits d'impôt fondent au rythme de la banquise. Certaines banques rechignent encore pour de pseudo-raisons de systèmes informatiques à faire évoluer, elles vous envoient au Crédit Foncier qui renvoie à... Internet. C'est alors que vous apprenez que celui-ci n'est utilisable que si vous envisagez un "bouquet" de travaux. Dans notre cas, nous avions préalablement installé un chauffe-eau solaire et remplacé les fenêtres par du double vitrage, il ne nous restait "que" le plus cher à financer : le remplacement du système de chauffage. Donc pas de bouquet...

et pas de taux zéro. Nous avons juste pu rallonger le précédent crédit à taux relativement faible.

Si vous envisagez de faire des travaux, il va falloir aller vite car les crédits d'impôts sont voués à disparaître et 2010 sera la seule année où vous pourrez bénéficier du taux zéro et du crédit d'impôt. La mise en place, déjà retardée, de la taxe carbone et des aides qui devraient être octroyées aux moins aisés pour financer leurs investissements écologiques risque fort de prendre beaucoup de temps.

Tout comme en matière de jardinage, il n'y a pas de vérité révélée en ce qui concerne les économies d'énergie, surtout sur du bâtiment ancien. Plutôt que vous présenter des solutions toutes faites ou vous faire rêver sur les performances futures de tel ou tel matériel, la Gazette a toujours privilégié les cas concrets. Voici donc quelques éléments sur notre petite révolution domestique perso.

Eau et gaz à tous les étages, chauffage central et vide-ordures individuel. Tel était l'argument de vente dans les années soixante, or s'il faut reconnaître que l'eau et le gaz font partie intégrante du confort moderne, il en est tout autrement du vide-ordures nid à cafard et du chauffage central nid à dépenses inconsidérées.

Notre mini-copropriété (4 appartements) a installé une chaudière collective dans les années trente... et depuis le début celle-ci a mal fonctionné (dixit ma maman). Les appartements de l'étage avaient froid tandis que le rez-de-chaussée transpirait. Le passage du charbon au fuel et l'installation d'une pompe coûteuse à défaut d'être efficace n'ont rien changé à l'affaire. Il faut rajouter à ce défaut congénital, le fait que la maison abrite des habitants dont les us et coutumes diffèrent. Un retraité se lève bien avant l'aurore et a besoin de chaleur durant toute la journée, une jeune femme travaille tard et aime rentrer dans un appartement bien chaud à 22 heures, nos enfants ont également des horaires très décalés selon les semaines. Bref, on chauffe tout le temps et ceux qui, comme nous, apprécient la fraîcheur nocturne dorment la fenêtre ouverte.

Pas très bon pour notre bilan carbone tout ça, et pas très bon pour le portefeuille car bon an, mal an, nos dépenses en fuel pour chauffer 100 m² dépassaient allègrement 1 000 € chaque hiver. Et cela sans compter l'entretien annuel et les pannes de plus en plus fréquentes. Ayant lu la Gazette n° 83 et le système installé par l'ami Bernard, nous avons



Un hiver sans fuel

pu arracher à la copropriété le droit de nous désolidariser du chauffage collectif.

Après s'être esquinté les yeux sur tous les forums Internet qui débattent du sujet et qui vous laissent encore plus perplexe après qu'avant leur consultation, notre choix s'est porté sur une chaudière à pellets à relier à nos vieux radiateurs en fonte.

L'avantage de ce type de matériel est qu'il demande peu d'espace, son dé-

faut est qu'il faut charger les pellets à la main en manipulant des sacs de 15 kg. Autre revers de la médaille, si ce type de chauffage est courant en Autriche, en Italie et dans les pays du nord, les plombiers chauffagistes français font les yeux ronds lorsqu'on leur demande un devis. Pas question de mise en concurrence dans ce cas, un seul professionnel nous a rendu un devis complet, deux autres sociétés n'ont pas daigné s'engager.

SERRE-GLACIÈRE ?

L'isolation renforcée et le remplacement de nos vieilles fenêtres par du double vitrage avaient eu un effet pervers l'an dernier. La maison plus que séculaire était devenue malsaine à cause de l'humidité, certains murs donnant sur l'extérieur ont été recouverts de moisissure et notre matelas sentait la cave. Beurk !

Il fallait donc absolument favoriser un renouvellement de l'air, quitte à gaspiller des calories. Nous avons donc pratiqué des ouvertures dans les fenêtres en PVC afin de laisser rentrer de l'air frais. Pour évacuer l'air vicié et pour concentrer en un point la condensation, nous avons eu la chance de retrouver au-dessus de notre salle de bains une antique serre qui avait été recouverte d'un toit en fibrociment (bonjour l'amianté).

Le faîte de la serre étant plus élevé que le reste de l'appartement, l'air chaud et humide y parvient naturellement, et comme la surface vitrée est la plus fraîche de la maison, c'est désormais là que s'effectue le point de rosée. Après bien des réflexions, nous avons installé une VMC (ventilation mécanique contrôlée) simple flux dont le rythme varie au gré de l'humidité ambiante. Comme cette serre bénéficie de peu d'ensoleillement en hiver, il s'agit d'une grosse déperdition de



chaleur. Mais depuis que les jours rallongent et que le temps est (trop rarement) ensoleillé, elle joue son rôle de serre-chaudière et la température dépasse 25 °C sans le moindre chauffage. Se doucher sous le soleil exactement en ayant vue sur le jardin est un réel plaisir... et dormir dans une ambiance plus sèche est un confort retrouvé.

Bien entendu, nous allons parfaire le système, nous avons investi dans 4 thermomètres hygromètres qui nous permettent de déterminer les parties de la maison les plus humides et les mieux chauffées. Nous pratiquerons sans doute une arrivée d'air supplémentaire pour assainir un mur encore rebelle, à moins qu'un virtuose de la VMC double flux propose un article à la Gazette, qui sait ?

La part de l'installation (qui comprenait la désolidarisation du réseau général, le raccordement des radiateurs et la pose d'un conduit de cheminée extérieur), non éligible à crédit d'impôt, a donc été pratiquement quatre fois supérieure à celle de la chaudière (2100 €). Au diable l'avarice, certains s'achètent des voitures bien plus chères qui ne valent plus un clou quelques années plus tard.

Au départ, nous avions eu le réflexe d'installer la chaudière dans un local technique, mais c'eût été se priver d'un très beau spectacle. Car les Italiens ont le talent de transformer les objets utilitaires en éléments de décoration. Et de leur donner un joli nom, notre "Duchessa Idro" est en fonte, couleur Bordeaux, et s'affiche désormais dans notre salon qu'elle illumine de ses flammes. Contrairement à ce que nous avions annoncé certains mauvais esprits, elle est très silencieuse. Juste le léger bruit du ventilateur qui évacue la fumée et le ronronnement de la flamme.

Test in vivo, voire in frigo

Le chantier s'est heureusement terminé avant la première vague de froid et nous avons pu tester les performances du système dans les conditions assez extrêmes de cet hiver (trois épisodes neigeux en bord de Méditerranée, on n'avait jamais vu ça).

La puissance de la chaudière est de 12,5 kW, elle est reliée à 9 radiateurs pour chauffer un volume de 350 m³.

Nous avons testé deux types de pellets, ceux proposés par le fournisseur de la chaudière, à la frontière italienne, qui les vend 3,75 € le sac et ceux disponibles (en cherchant bien)

à Nice à 4,50 €. Il s'est avéré que ces derniers étaient plus "gras" que les autres et que la combustion était moins parfaite en laissant plus de résidus sur la vitre, sur le brûleur et dans le bac à cendres. Comme nous avons souvent à faire vers Menton, que notre fournisseur de plantes préféré est à moins d'un kilomètre de notre vendeur de chaudières et que notre véhicule charge sans problème

450 kg de bois, nous lui sommes donc restés fidèles. Espérons tout de même que nous trouverons bientôt à bon prix des pellets d'origine locale. Les pellets sont simplement de la sciure compressée, donc un déchet de l'industrie du bois, qui s'accumule souvent autour des scieries et des grosses menuiseries.

Au plus froid de cet hiver glacial, nous avons consommé un sac par jour. Actuellement la fréquence est plutôt d'un sac tous les trois jours. La consommation annuelle tournera donc autour de 1200 kg, soit environ 300 €.

L'entretien est plus important que pour une chaudière à fuel. Tous les trois jours un coup d'aspirateur, vidage du peu de cendres générées au compost et nettoyage de la vitre avec un papier journal humide, c'est loin d'être le bagne.

Dans l'avenir, nous réduirons sans aucun doute la consommation en installant des faux plafonds et une VMC double-flux, mais pour cette dernière, nous n'avons pas eu contact avec un professionnel vraiment convaincant. De toute manière l'heure est au remboursement du prêt et la Gazette est peu disposée à augmenter nos salaires... Jusqu'au retour de l'inflation ?

OH, BONNE MÈRE...

Fidèles lecteurs des délires de Toto, je ne puis, dans ce numéro vous narrer les aventures de la construction de la bâtie agricole, car le permis de construire se ballade dans l'administration française qui m'avait prévenu que l'autorisation ne me serait pas accordée dans le délai de deux mois réglementaires, car les bâtiments de France doivent donner leur avis ce qui prolonge l'étude de ce dossier de 2 mois supplémentaires, nous attendons donc patiemment le verdict... En cette période d'incertitude, je suis en proie à une crise existentielle provenant de l'actualité récente et je me propose de vous faire jouer le rôle de psychanalyste, alors à votre confortable fauteuil, je suis déjà sur le divan et je passe à table.

Jean Tonelli

Si je remonte au plus profond de mes traces de mémoire, je me souviens avoir vécu l'enfer dès ma naissance, en plus d'une jaunisse du nourrisson, j'ai subi un supplice de Tantale digne des plus grandes sagas de la mythologie grecque (ai-je, les pauvres, l'actualité n'est pas franchement réjouissante pour leurs finances). Ne vous affolez pas, Docteur, c'est mon problème actuel, je suis totalement dispersé, je passe du coq à l'âne, j'ai le vague à l'âme, c'est d'ailleurs pour cela que je suis affalé sur votre divan aux odeurs peu suaves. Mais je retombe toujours sur mes pattes, un vrai chat que je suis. Quoique, le chat adore le lait et justement c'est de ce breuvage dont j'allais vous parler.

Nourrisson donc, de ce corps qui me tient tendrement je ne discerne pas vraiment les contours, suis-je la continuité de ma mère ou est-ce l'inverse? Je ne sais, sauf qu'une partie de "notre moi", se promène devant ma bouche et, à vue de mon nez, c'est une de ces poitrines à faire pâlir Pamela Anderson d'avoir eu recours à la silicone pour obtenir la même! Ma langue en émoi, mes papilles en éveil, mes lèvres enserrent ce téton prodigieux (je n'ai pas encore assez de connexions neuronales pour que ma psychomotricité me permette de caresser, tâter, malaxer cet obus regorgeant de la source de vie). Et là rien, pas une goutte de quoi que ce soit, je suis transformé en pauvre lapin de la race des romarin qui crève de soif chez Jean de Florette. Les yeux de ma mère implorent la pitié du corps médical pour un nouvel essai, une dernière chance, que nenni, la mode est au progrès, à ce que la science crée à la place de la nature. Et me voilà violé par une tétine caoutchoutée, gavé d'un lait maternisé allant derechef engrasser la florissante multinationale Nestlé. Que de prétention médicale pour ne pas aider la nature à reprendre ses droits: pas de lait illico presto et aussitôt dit, aussitôt fait, ouvrez la boîte de lait. Que de souffrances ma mère a-t-elle dû endurer pour accepter que cette belle poitrine soit vide de sens (ou d'essence de vie?) ce que la décence lui demandait de cacher (ce sein que je ne saurais voir) n'avait aucune utilité maternelle, la renvoyant à cette question lancinante: avait-elle l'instinct qui va avec? Docteur, je ne vous dis pas ce que moi aussi j'ai souffert de ce breuvage approximatif, soi-disant élaboré par les meilleurs spécialistes, mon cul, avais-je envie de crier tant les diarrhées furent mon quotidien! À cette époque-là, chère M^{me} Badinter, point encore de couches jetables pour irriter mon joli fes-

sier, heureusement!, mais j'en ai chié et j'en chie encore.

Oui parce que, venons-en au fait, Elisabeth Badinter, m'a interloqué au réveil, sur France Inter (ma radio préférée après www.radioethic.com!), avec ses propos sur la disparition du féminisme à cause de fumeuses théories "naturalistes". Ses accusations étaient à peine voilées: les tenants d'une vie plus "naturelle" (c'est-à-dire nous les écolos de tout bord, les bobos bohèmes) étaient assimilés à des fossoyeurs du féminisme. Parce que le discours de "La Leache League" (information et soutien à l'allaitement maternel) nous parle, nous sommes taxés de droite rétrograde. Si j'en crois M^{me} Badinter, les couches jetables, les lingettes jetables, les pots pour bébé, les biberons au BPA, les Blédination, les Nestlésries, sont l'apanage de la libération de la femme. Et tous ceux qui prônent le principe de précaution, une alimentation préparée à la maison, avec des produits bio, de saison et cultivés localement, sont des intégristes "naturalistes" pourfendeurs du progrès libérateur de la femme au foyer qui devrait travailler au plus vite pour avoir sa vraie place dans la société.

Qui dit que l'instinct maternel est

une notion manipulatrice pour obliger les femmes à être de "bonnes mères" au détriment de leurs aspirations professionnelles et de leur liberté individuelle?

Qui dit que la femme seule doit cuisiner?

Qui dit que faire la cuisine est une aliénation?

Qui dit que le progrès est forcément fiable et uniquement pour notre bien-être?

Qui dit qu'être écolo est une volonté de retour au Moyen-âge, de régression majeure, de sacerdoce collectif, de décroissance scabreuse?

Vivre en consommant quatre planètes, c'est peut-être bien pour le féminisme occidental, mais tant pis pour les femmes africaines qui voient leur progéniture mourir de faim... Et si les générations futures sont sacrifiées par nos comportements actuels, on se posera la question de trouver des solutions le moment venu.

S'il n'y avait qu'Elisabeth Badinter, mais non, Claude Allègre aussi ne fait pas dans la dentelle et là encore les écolos de tout poil sont rasés gratis. En plus, le GIEC a cumulé les erreurs et certains de ses chiffres alarmistes sont erronés, de là à jeter le bébé (nourri au biberon) avec l'eau



du bain (chauffé au nucléaire), il n'y a qu'un pas que beaucoup sont près à franchir... Allègrement!!!

Ainsi, une lame de fond commence à poindre du bout de son écume, un ras-le-bol des "enverdeurs" se fait sentir. Ces moralisateurs, ces alarmistes, ces défaitistes, ces pessimistes à la Nicolas Hulot (et son dernier film qui a fait un flop) nous empêchent de vivre comme on le souhaite. Déjà qu'il y a la crise dont on a du mal à se remettre, si on ne peut plus polluer en paix où va-t-on? Il y en a ras la potiche de l'écologie, c'est un truc de riches, nous ne sommes pas au seuil requis. Polluons sans honte, le génie humain colmatera les brèches les plus gênantes, on se fout de la biodiversité, du thon rouge et de l'ours polaire, vive nos gadgets électroniques et puis « *après nous le déluge* ».

Je suis de plus en plus "attaqué" par des consommateurs lorsque je parle de produits bio:

« *On ne peut pas parler de bio si on cultive dans un biotope ouvert, avec*

la pollution des avions, des voisins et des voisines. » Au moins je n'en rajoute pas de la pollution!

« *Les certifications bio, c'est du papeau, on te les octroie si tu donnes l'enveloppe.* » Si tu as les preuves fournies moi, cela m'intéresse!

« *Ce n'est pas du bio, c'est du rai-sonné, mais c'est exactement pareil* » Alors pourquoi cela n'a pas la même appellation?

« *Le bio, c'est trop cher, les produc-teurs se gavent pour un résultat dont on ne peut pas dire qu'il soit meilleur pour la santé que les produits industria-lisés.* » Tu dois avoir raison, le nom-bre de cancers est en constante di-minution (mon œil)!...

Voilà, Docteur, ce qui me taraude, je veux avoir la tête libre, le cerveau sans entrave, que dois-je faire? Je ne vous ai pas entendu parler depuis le début de ma séance? Vous ne dormez pas, j'ose l'espérer, votre désapproba-tion ne vous laisse pas sans voix, assurez-moi, je suis ici pour me construire pas pour me démolir!



pêche et la surconsommation de viande. Pourtant, avoir une attitude trop alarmiste, engendre l'effet inverse de celui escompté: le « *on n'y arrivera jamais* » permet le lâcher prise, le laisser faire, le non-contrôle de soi et de ses actes, le déni de la réalité car trop pénible à voir au regard de notre impuissance. Écolos, arrêtez de jouer les moralisateurs, les intégristes de la survie humaine (la planète Terre, elle, survivra sans humanité pour le chatouiller) ne condamnez pas trop vite. Nicolas Hulot choque quand il tire à boulet rouge sur des comportements qu'il a lui-même eu longtemps (ses voyages dans tous les coins du monde avec pléthore de matériel et d'énergie fossile). Pour beau-coup il s'apparente au fumeur repenti qui ne supporte plus une seule cigarette à la ronde avec une intransi-géance cassante et peu respectueuse de l'autre.

Ne tombez pas dans le pessimisme dépressif, « *il n'y a plus rien, plus, plus rien* » cher à Léo, le no future global, on est fichu, point barre. Éclatez-vous pour retrouver le moral un tant soit peu, voilà le message subliminal que d'aucuns entendent!!! Alors songez à notre maître à tous, nous les divans psychanalytiques: Freud, sans qui nous n'aurions jamais existé! Il a dit: « *De quelque manière qu'on s'y prenne, on s'y prend tou-jours mal.* » C'est ce qui arrive au mouvement écologique, il est sournoisement, frontalement, méchamment remis en question en ce moment et j'ai du mal à l'accepter. Parce qu'Océan est un superbe film avec, pour parti pris, de montrer de l'esthétique, de la beauté des animaux à celle de la nature calme ou déchaînée, sans presque aucun commentaire, surtout scientifique, il nous transporte sur une planète inexplorée, plus belle que celle représentée dans le film Avatar: mieux qu'un monde virtuel, la réalité à portée de palme qu'il est urgent de préserver.

Je ne sais quels résultats les urnes dégageront pour les trop nombreux mouvements écologistes. Mais quoi qu'il advienne, il faudra continuer à éduquer vos congénères: l'attitude désinvolte qui consiste à jouer les non concernés, les "j'ai mieux à faire" que de me préoccuper à changer mes comportements de consommateur insouciant, est égoïste voire intolérable. Le dérèglement climatique s'emballe, la biodiversité est très perturbée, l'impact de l'humanité ne peut être nié, n'attendez pas, continuez à informer vos parents, vos amis, vos voisins, que la lecture de La Gazette des Jardins est salutaire, la mise en application de ses conseils bienvenue, et que toutes ces petites choses prises en compte feront comme les petits ruisseaux de belles rivières... et, ne l'oubliez pas, aujourd'hui l'enjeu de l'eau est bien engagé!



Cette année nous sommes arrivés avec un plan de formation basé sur les livres de sauvegarde des sols (ceux de Dominique Soltner et "Collaborer avec les bactéries et autres micro-organismes", "Le génie du sol vivant" de Bernard Bertrand...) et une bio-bêche, offerte par le fabricant, M.Legall de Bretagne.

L'idée forte: prendre le modèle du sol forestier, jamais travaillé (sauf par les racines) et toujours couvert, qui régénère le sol. Ça les Malgaches le savent, ils laissent repousser la forêt quand leurs champs ne donnent plus, après l'exploitation sur brûlis (de plus en plus fréquents, vu la pression démographique).

La répétition étant la base de la pédagogie appliquée, à chaque parcelle mise en culture je répétais:

- Les dents de la bio-bêche aèrent le sol comme les racines des arbres, le paysan se tient droit et fier, non courbé et soumis.

- On hache la végétation existante avec les quelques premiers centimètres du sol qu'on va enrichir si possible (humus, terreau, vieux fumier) comme la litière du sol forestier.

- On sème, et surtout on protège la terre qui n'aime pas être à nu, comme vous (rires, car les Malgaches sont très pudiques).

- Ne laissez pas se dessécher au soleil, ni se tasser aux pluies violentes, cette terre nourricière. Pour pailler, on a tout essayé, feuilles, herbes sèches, taille de branches, etc.

Pour installer l'idée des rotations de culture, j'ai simplifié en trois étapes:

1. Semis d'engrais vert sous paillis, avec aération à la bio-bêche, et hachage de la végétation existante.

À la floraison de la légumineuse, fauchage de l'engrais vert sur place en paillis (on récupère la moitié du paillis).

lis pour l'étape n° 3).

2. On écarte à la main les emplacements pour le repiquage ou les semis en poquets de grosses graines (pois, maïs, fèves, etc). À la récolte, on fauche avec la serpette, qui permet de faire des tronçons grossiers qui augmentent l'épaisseur du paillis, puis au croc, on écarte tout le paillis sur le côté de la planche.

3. On griffe le sol en surface, on aère à la bio-bêche si c'est trop tassé, et on arrose au purin... pour faire pousser les adventices (technique du faux semis). Après deux semaines, on détruit les petites pousses au croc et on sème les graines potagères en silos couverts de terreau avant de répartir le vieux paillis entre les rangs, puis on le recouvre avec la moitié du paillis d'engrais vert récupéré à l'étape n° 1.

Le jardinier de la ZOB est enchanté de l'image (sacrée) de la forêt... et de ma conclusion: si vous voulez faire plus de travail du sol, plus de travail de binage, plus de travail d'arrosage, pour moins de résultat, vous pouvez continuer comme avant.

Il faut savoir que la bio-bêche aère deux fois plus profond et deux fois plus en largeur que l'*angandy* (l'outil traditionnel) qui retourne le sol en mottes, en étant plié en deux vers le sol avec un mouvement sec et brutal, que l'arrosage se fait au seau, tiré à la corde des 7 m de puits, que les sols latéritiques se dessèchent à la moindre pluie, après ravinement des fines parcelles d'humus.

Bref, sur ce site, c'est parti pour une année potagère d'essais divers et puis ensuite de démonstrations pour les paysans, acheteurs de Zébus, régulièrement invités pour des formations.

Pour notre part, nous partons vers de nouveaux jardins près de Tananarive, pour une œuvre sociale cette fois: un atelier de ferronnerie déco-

RETOUR DE MADAGASCAR

Pour la troisième fois, nous sommes partis, Sylvie et moi sur les hauts plateaux de Madagascar, juste en début de saison des pluies (décembre) avec cette fois-ci en projet ledémarrage de jardins potagers, respectant la vie du sol, pour une ONG locale : la ZOB, microcrédit aux paysans pour acheter un zébu*. La ZOB possède une ferme de démonstration et, l'an dernier, nous avons initié un premier potager avec des semences cadeaux de Kokopelli (coucou à eux et merci de leur soutien).

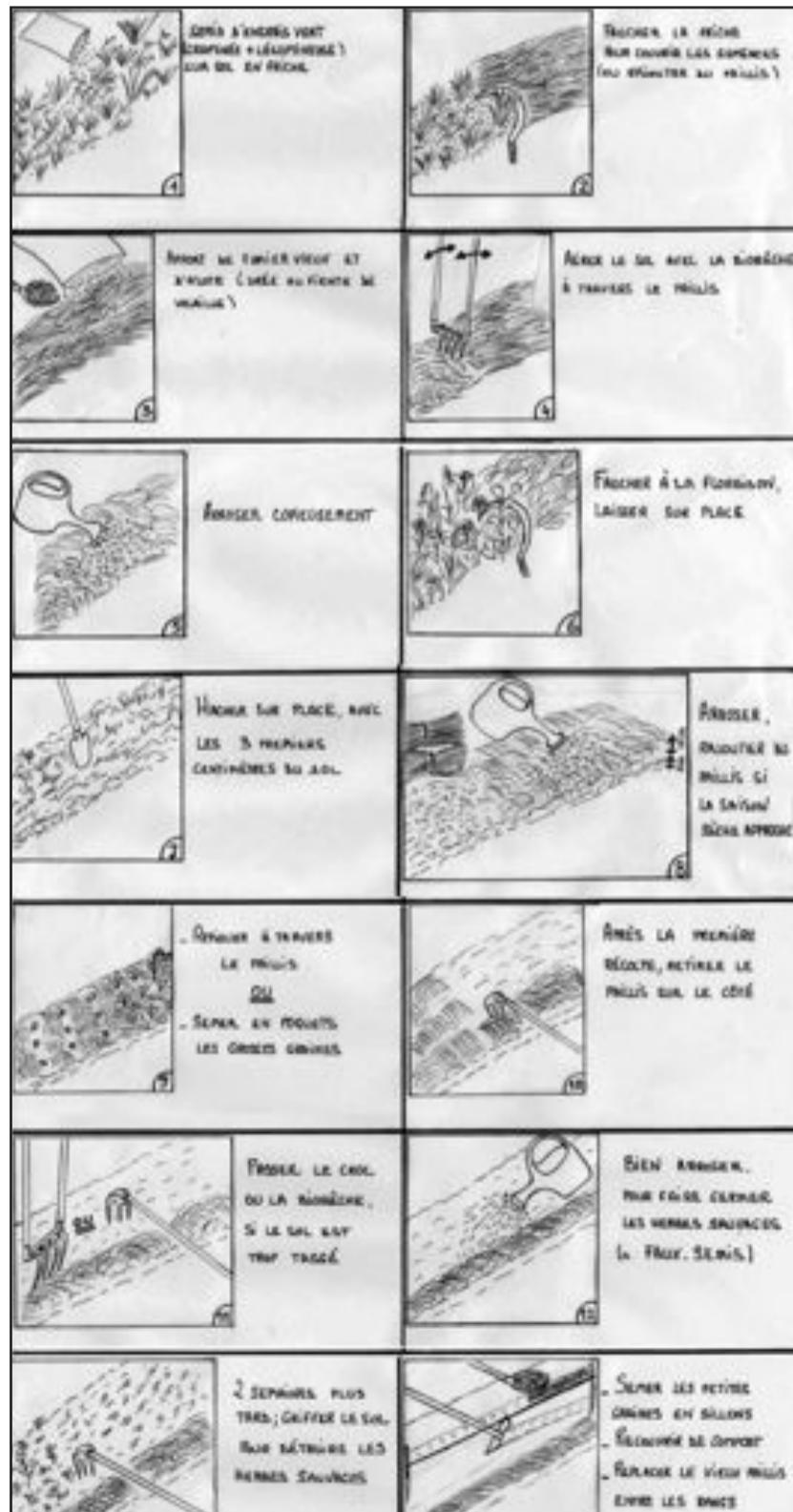
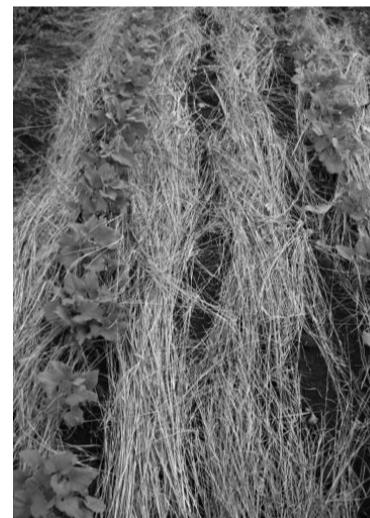
Dominique Guillot



rative, ouvert pour les gens de la rue et exclus de tous genres. Violette et Dieudonné, Malgaches tous les deux, ont ouvert ce lieu depuis 10 ans maintenant, de quelques-uns au départ, ils sont actuellement 400 personnes, avec 8 classes d'enfants scolarisés sur place et bien sûr, il faut nourrir tout ce monde-là... Alors

démarrer un grand jardin, c'était le moment.

Le souhait de Dieudonné était que les techniques de cultures soient bio, mais surtout formatrices au respect de l'homme et de la nature. Le plan de formation pratique sera le même (vive la répétition) avec des délégués de l'atelier, passionnés il faut le dire,



1 EURO PAR SEMAINE

Au prix de ce café, nous achetons 1 traitement contre le paludisme.

1 euro par semaine, si pour vous c'est peu, pour nous c'est beaucoup.

www.msf.fr/1euro

Un coup d'œil dans le rétro
par Prosper Téna

Pour la stévia, heure de gloire ou succès éphémère ?

Dans les numéros 42, 43 et 44 de La Gazette (plus récemment, voir les n° 64 et 85), Claude Chauvineau nous disait que la Commission Européenne avait interdit la mise sur le marché de la stévia, en tant qu'aliment ou ingrédient alimentaire. Pourtant d'autres pays, pas précisément attardés, tels les USA, l'Allemagne, le Canada ou le Japon, l'utilisaient couramment dans leur alimentation. À partir de là, il faut croire que l'UE n'interdisait pas la stévia pour des motifs de santé. Il se disait, d'ailleurs, que quelques producteurs ayant tenté la culture auraient été ciblés, de manière évidemment indirecte, par certaine administration toute puissante. La dissuasion par des mesures de rétorsion implicites, en quelque sorte une autocensure... imposée!

Depuis septembre dernier, la stévia est autorisée et vendue en France comme édulcorant. Accessoirement – ou non – on notera que le brevet de l'aspartame vient de tomber dans le domaine public. Comme c'est étrange : la vérité d'hier a évolué en même temps que le principal facteur économique lié à ce produit. Que nous réserve demain ?

Demain, des sirènes, centaures, cyclopes, minotaures... ?

En avançant les arguments les plus louables – tels que la lutte contre la

Entre espoir et méfiance, des interrogations

On devine que les trusts obtiennent les orientations qu'ils souhaitent en matière de marché et de finance. Dans cette pièce de théâtre planétaire, les politiques tentent quelquefois de reprendre la main, mais ils n'ont, le plus souvent, qu'un rôle d'habilleurs ; ce n'est pas le politique qui écrit le texte. Illustration par quelques sujets d'actualité choisis dans le domaine du jardin et de l'environnement.

faim ou la réduction des pesticides – des multinationales évidemment philanthropiques (!) ont joué à triturer et à mélanger les gènes entre les espèces. Ceci est vrai pour les plantes, mais pas seulement : les huîtres que nous consommons désormais à longueur d'année sont, pour la plupart, issues de manipulations génétiques. De gros problèmes ont surgi : tant mieux. Quand vous fabriquez des monstres, c'est-à-dire des êtres que la nature ne saurait fabriquer naturellement, leur contrôle vous échappe un jour ou l'autre.

Ainsi en ira-t-il peut-être des plantes OGM (voir notamment La Gazette 79), tel le maïs MON 810, autorisé pour la première fois en 1995, et que nos "amis" de Monsanto veulent imposer en Europe, avec l'appui de certains pays de l'UE. En France, le moratoire adopté en 2008 a permis au moins de stopper la pollution par dissémination des pollens. Pour combien de temps ?

En décembre dernier, le Haut Conseil des Biotechnologies a émis un avis disant que la culture de ce maïs présente plus d'inconvénients que d'avantages : un comble quand on sait que des citoyens ont été condamnés ces dernières années (et encore en janvier et février 2010) pour avoir détruit des plants de maïs OGM. Tout récemment, les ministres de l'agriculture de l'UE n'ont pas réussi à se mettre d'accord sur une nouvelle demande d'autorisation de culture de trois maïs OGM. Ce sera donc certainement la Com-

mission européenne qui tranchera*. Dès lors, peut-on se bercer d'illusions sur la décision qui sera prise en définitive, malgré l'avis du HCB ?

Qui veut s'emparer des "potions démoniaques" ?

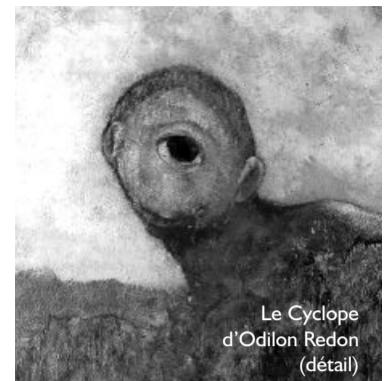
« La seconde guerre de l'ortie secoue le monde du jardin » titrait La Gazette n° 70 : Les jardiniers se retrouvaient les deux pieds dans le monde du roi UBU. Par la volonté d'une loi qui ne s'embarrassait pas de nuances, le simple fait de faire faire tremper à une poignée d'orties dans un seau d'eau devenait un acte délicieux. Pas question non plus de dévoiler sa recette au voisin (tu parles d'un secret!). Que les produits, même naturels, ne soient pas inoffensifs, c'est une évidence ; de là à jeter dans un cul de basse-fosse le type ordinaire qui remplace les pesticides chimiques par une "tisane" à base de plantes souvent comestibles, il y a une distance insupportable. À tel point qu'on peut se demander si la dimension exagérée de la sanction possible ne résulte pas uniquement d'un lobbying effréné du pouvoir économique sur le pouvoir politique. Pour l'instant, « les préparations naturelles peu préoccupantes » ont été écartées du champ de la loi d'orientation agricole.

Mais qui sait si demain les multinationales ne feront pas le siège des parlementaires, pour obtenir l'interdiction ou bien l'exclusivité de commercialisation de ces « prépa-

rations naturelles peu préoccupantes » : elles essayent bien, déjà, de s'approprier le patrimoine naturel de l'humanité au moyen de brevets ! Là encore, le capital est le premier levier de domination. Et nos représentants politiques céderont-ils devant la puissance financière ? Le conflit d'intérêts n'est-il pas le talon d'Achille des démocraties ?

Réchauffement climatique ou supercherie planétaire ?

Dans les derniers mois de 2009, les médias nous ont abreuvés d'information sur le réchauffement climatique. Lorsque je dis d'information, c'est juste par commodité de langage ; Info ou intox, info et intox, info tout court, intox tout court : c'est selon. D'après la communauté scientifique, la terre a déjà connu plusieurs périodes de réchauffement et de glaciation. Donc, même si le réchauffement est avéré (mais sera-t-il persistant ?) il n'y a rien de nouveau, l'histoire ne fait que recommencer. Les jardiniers d'ici, en particulier, ont vu débarquer de nouveaux ravageurs, par exemple le *Metcalfa pruinosa* dont La Gazette annonçait la découverte en France en 1999. Nos comportements ne sont que le résultat d'une adaptation continue à des conditions en perpétuelle évolution, qu'elle soit naturelle ou provoquée par l'homme. J'ai aussi constaté que les opinions divergentes n'avaient quasiment pas droit de



cité dans les médias, ni chez les scientifiques du GIEC. Et pourtant ces opinions existent, a priori tout aussi légitimes et pas plus irrationnelles que d'autres. Galilée, reviens ; rappelle-leur que toi aussi tu avais raison, contre tous les autres.

En tout cas, je pouffe en écoutant les discours arrogants de certains spécialistes du GIEC, bardés de certitudes, nous expliquant sans rire qu'ils détiennent la clé pour limiter le réchauffement à deux degrés. Que la réduction des pollutions de toutes sortes soit un objectif légitime et fondé, je ne le discute pas. Mais l'homme dominant le climat planétaire, on est dans la mythologie !

Et si c'était, plus prosaïquement, le lancement d'un projet chimérique, destiné à focaliser l'attention des populations en même temps qu'à contrôler des savants inemployés, pour leur éviter la tentation d'aller explorer des domaines sensibles et dangereux pour les équilibres mondiaux actuels ?

Aujourd'hui, c'est une hypothèse que d'aucuns qualifieront de loufoque : j'accepte. Et demain ?

*On apprend en effet que la Commission européenne vient d'autoriser le 2 mars la culture de ces trois maïs OGM

PÉPINIÈRES ET JARDINERIES

PRODUCTION DE FOUGÈRES

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

Pépinière Olivier Ezavín - 955, ch du Puits 06330 Roquefort-les-Pins
T. 04 93 77 63 38 - 06 10 90 13 62
www.pepinieres-ezavin.com

PALMIERS ACCLIMATES :

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

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

CACTUS ET SUCCULENTES

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

Etablissements Kuentz
327 route du Général Brosset
83600 Fréjus - contact1@kuentz.com
T. 04 94 51 48 66 / F. 04 94 95 49 31

PLANTES EXOTIQUES

Hibiscus, Neriums, Agrumes, Brugmansias, Passiflores, Bougainvillées, Bégonias, Palmiers, Bananiers. VPC.

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

PÉPINIÈRE BOTANIQUE

Plus de 3 500 variétés de plantes, pour amateurs et collectionneurs.

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

OLIVIERS, PALMIERS

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

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

PLANTES VERTES ET FLEURIES

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

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

CACTUS, PLANTES GRASSES

Spécialiste des cactées et plantes grasses, grand choix de plantes. Crédit de rocallée personnalisée sans entretien.

Ets ARNEODO
2075 avenue de la République
06550 La Roquette sur Siagne
T. 04 92 19 23 23

LES ANNONCES CLASSÉES

FOURNITURES

TERRE DE JARDIN :

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

Carrières de la Siagne - Sarl Mul,
557 route de la Fénerie - BP 5,
06580 Pégomas T. 04 93 42 23 34
F. 04 93 42 23 56. www.mul-carriere.fr

GRILLAGES- CLÔTURES

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

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

BORDURES DE JARDIN

Bordures sur mesure réalisées avec un procédé unique de fabrication pour bordures extérieures. Travaux réalisés dans la journée. devis gratuit.

Azur Bordures
T. 04 93 20 36 90 / 06 50 25 81 48
Email : azur.bordures@free.fr

COOPERATIVE AGRICOLE

Fournitures agricoles pour professionnels et particuliers. Motoculture (vente & SAV). Tout pour le jardin. Matériel agricole.

Coopérative Agricole de Nice
ZA de la Gravé (face aux pompiers)
06510 Carros - 04 92 08 66 40
Email : coop-nice@wanadoo.fr

COOPERATIVE AGRICOLE

Toutes les fournitures pour le jardin. Plantes ornementales, légumes, engrains, terreau. Outilage et matériel d'arrosage.

Coopérative Agricole d'Antibes-CEMA
947 avenue Jules Grec
06600 Antibes
T. 04 93 33 50 30

COOPERATIVE AGRICOLE

Tout pour le jardinage. Équipement. Fournitures. Produits bio et produits régionaux. Alimentation animale.

Coopérative Agricole de St-Laurent-du-Var
222 avenue Pierre et Marie Curie
ZI secteur A - 06700 St-Laurent-du-Var
T. 04 93 31 10 86

ARROSAGE

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

BOTANICA ESPACES VERTS
23 bis bd de l'Ariane 06300 Nice.
T. 04 97 00 67 88 / F. 04 97 00 06 79
info@botanica.fr - www.botanica.fr

MATÉRIELS

MOTOCULTURE - ANTIBES

Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussailleuses Zenoah - Stihl. Tondeuses autoportées John Deere.

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

MOTOCULTURE - NICE

Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussailleuses Zenoah - Stihl. Tondeuses autoportées John Deere.

S. A. P. A. G. Jardins
690 route de Grenoble RN 202
06200 Nice - sapp.jardins@wanadoo.fr
T. 04 93 84 92 24 F. 04 93 84 81 59.

RÉPARATIONS OUTILLAGES

Vente et réparations de matériel électroprotatif, motoculture de plaisance, matériaux agricoles, pompes. Agent ECHO et P.P.K.

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

ARBORICULTURE

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

Stéphane Fronzoni
905 chemin des prés
06410 Biot
T. 04 92 96 98 06 - 06 15 73 45 47

ROGNAGE DE SOUCHE

en quelques minutes jusqu'à 70 cm de profondeur - Élagage - Abattage - Taille de cyprès chandelles à la serpette.

Le Jardin des Cimes, M. Abdallah
753 rte de la Colle 06270 Villeneuve
Loubet - www.lejardindescimes.fr
T. 06 18 45 24 10/04 93 73 28 00

Dimanche 8 juillet 1849

Le Petit Marseillais titre triomphalement à la une de ses colonnes : « *L'eau est là! Depuis dix ans qu'on l'attendait. Il aura fallu 85 km de canal à travers la Provence, 18 ponts aqueducs et la ténacité de notre maire, monsieur Maximin Dominique Consolat, pour que le rêve se réalise enfin.* » Le 19 novembre de la même année, l'eau de la Durance arrive au plateau Longchamp, à la cote 150 m.

Pour cet emplacement, en 1862, l'architecte Henry Espérandieu conçoit un projet d'envergure comprenant une fontaine monumentale ornée d'une œuvre imposante constituée d'un char qui se dirige vers la ville, et où trônent trois personnages féminins : la Durance, encadrée par le Blé et la Vigne. Rappelons, au passage, que la première pierre de ce monument a été posée par le duc d'Orléans à son retour de l'expédition d'Alger, le 15 novembre 1839. Il a dit dans son discours : « *Poser la première pierre n'est pas malaisé; c'est la dernière qui est difficile.* » Oh combien il avait raison.

La fontaine est entourée de deux ailes abritant l'une, le Muséum d'Histoire Naturelle, l'autre, le Musée des Beaux-Arts. Il conçoit alors un double escalier encerclant la fontaine pour accéder à ces musées, fontaine derrière laquelle s'étendent trois jardins.

Le jardin public, dit « du plateau », est inauguré en 1869, en même temps que le château d'eau, tandis



que le jardin de l'observatoire est réalisé entre 1863 et 1864. Sous le jardin du plateau, deux salles superposées sont construites pour recueillir les eaux du canal de Marseille qui s'y décantent avant d'être redistribuées dans la ville.

Enfin, le Jardin zoologique, ouvert aux Marseillais dès 1854, illustre la passion du Second Empire pour l'exotisme et le voyage, et les cages, aujourd'hui désertées (le zoo a fermé ses grilles en 1985 et les 7 ha de terrain libérés en plein centre ville ne peuvent que susciter la convoitise des profiteurs en tout genre), nous évoquent encore la grande époque du zoo, dans lequel les grands fauves ne disposaient que de quelques mètres carrés pour vivre leur captivité et leur ennui.

Juillet 1851

Alphonse Daudet passe quelque temps à Marseille. Il aime se promener dans les jardins du parc Longchamp. Il l'écrira bien plus tard dans ses mémoires : « *J'allais m'asseoir dans tous les coins et, regardant les objets*

Souvenir, souvenir**La guerre du parc Longchamp**

Franck Berthoux

Espaces de fraîcheur, jardins du parc Longchamp,
Vos arbres vigoureux nous bercent de leur chant.
Le promeneur soucieux oublie enfin sa peine.
La fillette en jouant s'imagine être reine.
La mère aux seins gonflés allaite son enfant.
Un gamin, en riant, imite l'éléphant.
En plein cœur de la ville où le bruit est visible,
L'air est pur et serein, l'atmosphère est paisible.

Amédée PAN

du boulevard du Jardin Zoologique se trouve en dehors de l'EBC. Interpellé à ce sujet, Monsieur Muselier répond par courrier en date du 22 juin 2000 : « *Je vous confirme que je demande à nouveau à Monsieur Vallette, Adjoint au Maire, de classer l'ensemble de ce site en zone EBC afin de répondre aux engagements pris ultérieurement. Je ne manquerai pas de vous tenir informé du suivi de cette demande légitime.* »

Cette promesse comme les précédents ne sera suivie d'aucun effet. Par contre, en 2005, le parc Longchamp obtient le label Jardin Remarquable décerné par le Ministère de la Culture.

Lundi 12 novembre 2007

La Commission nationale des Monuments Historiques rend un premier avis défavorable quant à la construction d'un parking de 600 places sur le site classé du parc Longchamp. Le 2 juin 2008, un nouveau dossier est présenté.

Mercredi 6 août 2008

Le préfet des Bouches-du-Rhône autorise la société Car-de-Merde à construire un parking souterrain de 500 places sur une partie du parc où des arbres centenaires classés sont menacés par les travaux. L'affichage sur le terrain est réalisé le 21 août, mais le 1^{er} octobre, les plans ne sont toujours pas accessibles au public.

Immédiatement, le collectif se met en place et organise la riposte.

Le 22 octobre 2008

Antoinette Guillen, officier de l'ordre de la Légion d'Honneur au titre de l'Écologie, adjointe au Maire de Marseille de 1983 à 1995, déléguée à l'Écologie et à ce titre chargée de la

amis,/ Les Marseillais, les défenseurs de l'Ecologie...

Samedi 14 février 2009

Plus de deux mille manifestants hostiles au projet de construction défilent dans les rues de Marseille avec comme seul mot d'ordre : « *L'autorisation donnée à Car-de-Merde doit être retirée.* »

Jeudi 28 janvier 2010

Le collectif porte l'affaire devant le tribunal administratif de Marseille, lequel examine les arguments des opposants : « *C'est le patrimoine de tous les Marseillais qui est atteint, estiment les riverains. Si l'on commence par Longchamp, qui dit que demain on ne s'attaquera pas à Borely ou à Pastre? Quand nos élus comprendront-ils que les voitures n'ont rien à faire dans les centres villes?* »

Jeudi 11 mars 2010

Le tribunal administratif de Marseille déboute le collectif SOS Longchamp. En signe de protestation, le lendemain, mille manifestants envahissent le tribunal. La police les déloge sans ménagement faisant plusieurs blessés. Le ton monte sur le vieux port : dix mille personnes manifestent devant l'hôtel de ville. Devant la fin de non-recevoir des édiles, les membres d'un nouveau collectif commencent à casser les vitres, les portes, les fenêtres de la mairie. Les CRS interviennent « *férolement* » diront les médias, sans discernement, matraquant quiconque se trouve à proximité du bâtiment.

Le lendemain, les Marseillais apprennent par les journaux, les télévisions, les radios qu'un jeune garçon de 10 ans est décédé de ses blessures après avoir reçu une bombe lacrymogène lancée par les forces de police. L'après-midi même, cent vingt mille Marseillais en colère descendent la Canebière. Là encore, quelques énergumènes mettent le feu aux poudres. La police réagit violemment à ces provocations. Les manifestants se dispersent par petits groupes dans toute la ville, cassant les vitrines, brûlant les voitures, attaquant même les quelques trams encore en circulation. Les échauffourées durent jusqu'à tard dans la nuit. Lorsque le soleil se lève sur Marseille, le samedi 13 mars, c'est la désolation.

Lundi 26 avril 2010

Depuis l'arrêté du tribunal, des guetteurs attendent l'arrivée des engins et des ouvriers chargés de commencer les travaux afin de prévenir et mobiliser les Résistants de l'Arbre,





comme se nomment eux-mêmes les personnes engagées dans ce combat de la Nature contre le Béton. Ce lundi-là, à 8 heures du matin, une armada de camions remplis de machines débouche au rond-point du boulevard Cassini. Aussitôt l'alerte est donnée; des dizaines d'hommes, de femmes et d'enfants envahissent le secteur 33, cette parcelle sacrée, vouée

au dieu Profit, qu'il faut sauver à tout prix. Comme pour le maire de Marseille en 1835, le mot d'ordre de ces militants du végétal est « *Quoi qu'il advienne, quoi qu'il en coûte* ».

Cette fois-ci, ils ne sont pas venus les mains vides: qui avec des bâtons de baseball, qui avec des manches de pioche, qui avec des cocktails Molotov, qui avec des fusils de chasse, qui

avec des armes de fortune... L'affrontement promet d'être chaud.

La matinée se déroule dans l'attente, l'atmosphère est électrique, mais rien ne se passe. Les ouvriers n'ont pas très envie de prendre des coups pour un travail que la plupart n'approuvent pas.

Midi: cinq mille personnes occupent le jardin, débordant même dans la rue. Midi cinq: trois régiments de CRS, armés jusqu'aux dents prennent position face aux manifestants. Midi vingt: l'ordre est donné de charger et de disperser la foule à tout prix. Après quelques longues secondes d'hésitation – faut-il vraiment taper sur les enfants, les femmes enceintes, les vieux? – la baston commence. Malgré leur équipement sophistiqué, les représentants de l'ordre n'avancent pas. Les insurgés qui se trouvaient sur le plateau, dans le jardin du haut, contournent les CRS, les prenant à revers. C'est l'encerclement! Puis l'étouffement! Tout le monde est tellement serré que plus

personne ne peut bouger. Les matraques et les fusils deviennent inutilisables. Des manifestants vétérinaires, ayant emmené des seringues emplies de tranquillisant, piquent des CRS qui tombent comme des mouches, endormis. D'autres, effrayés, ne sachant que faire, déposent les armes. Les plus hargneux essaient encore de frapper ceux qui se trouvent à proximité, mais les piqeureurs les endorment rapidement, ce qui accroît la confusion dans les rangs désordonnés des policiers. Pour couronner le tout, les manifestants se mettent à chanter: « *Aux Arbres, citoyens, Sauvons les Végétaux, Plantons, plantons, que l'eau du ciel abrèue le Plateau...* »

Une heure quarante: les 312 CRS gisent à terre, endormis. Leurs chefs, depuis longtemps, ont pris la poudre d'escampette. La foule, ivre de joie et de sang non versé, descend le boulevard Longchamp, se dirige compacte vers l'hôtel de ville. Rien ne semble pouvoir l'arrêter.

Deux heures vingt-six: Le maire de Marseille, livide et tremblant, déclare solennellement sur le parvis de l'hôtel de ville qu'il renonce à tous les travaux concernant le parc Longchamp, et promet de respecter désormais le classement de toutes les parcelles...

Mardi 13 avril 2010, jours, semaines, mois et années suivants

C'est l'amnésie générale. Comme les Gaulois qui ne souvenaient pas de la bataille d'Alésia, les Marseillais ne parlent jamais de la guerre du parc Longchamp.

Mardi 8 juillet 2149

Quatre cents ans plus tard, les 96 arbres du parc Longchamp sont toujours debout. Depuis très longtemps la société Car-de-Merde a disparu dans une tourmente du capitalisme sauvage. Le score est donc: Arbres: 96 – Libéralisme et Profit: 0.

Je venais jouer dans ce terrain vague étant enfant, disait Annie. En fait, il s'agissait d'un véritable labyrinthe d'anciens jardins ensauvagés reliés entre eux par un incompréhensible lacis de minuscules sentiers.

— Incompréhensibles pour des enfants, rectifia en souriant Lionel, son mari.

— Ne crois pas ça. Encore maintenant, je suis sûre que je pourrais m'y perdre. Je vais te dire, même si tu dois me moquer de moi; il ne s'agissait pas seulement d'entremêlement et d'emboîtement des chemins. Entre nous, nous en parlions peu, mais tous nous le ressentions: d'un jour à l'autre, les choses ne paraissaient pas ce qu'elles auraient dû être.

— Comment cela? demanda Lionel, intrigué.

— Par exemple, tel passage qui menait d'ordinaire à une roseraie, s'évanouissait un jour dans les hautes herbes; la roseraie devenait introuvable. Tel chemin bordé de part et d'autre par d'anciens potagers et finissant au bord d'un canal, se mettait à tourner en rond et vous ramenait sans coup férir au point de départ. Telle prairie qui paraissait immense se réduisait soudain à un petit pré mité défoncé d'ornières, et inversement. C'est difficile à expliquer à quelqu'un qui ne l'a pas vécu. Et dire que me voici en charge du projet immobilier qui va voir le jour ici. Je ne peux pas dire que je saute de joie.

— À l'idée de voir détruire ton ancien terrain de jeu?

— Pas seulement. C'est vrai que j'aime bien cet endroit tel qu'il est: plein de recoins mystérieux, de sureaux, de rosiers échevelés, de fleurs sauvages et d'anciens poulaillers et abris de jardin écroulés. Mais aussi, je suis inquiète.

— Mais de quoi, Grands Dieux?

— Je ne sais pas. Ce serait plus simple, d'ailleurs, si j'avais une idée précise. Il s'agit d'une sorte de sensation diffuse; et c'est d'autant plus angoissant.

Lionel se retint de dire ce qu'il pensait de l'intuition féminine, car il tenait à la qualité de sa relation avec Annie. D'ailleurs, la suite lui donna raison, en tout cas au début: pas de panne de bulldozer, aucune bétonneuse en perdition, nul fantôme de jardinier émergeant furieux d'un poulailler rasé. On put même conserver pas mal de rosiers et un minuscule bosquet de rhododendrons. Lorsque les immeubles furent achevés, Annie, et par contrecoup Lionel, respira. Elle se consacrait à sa nouvelle tâche, la réhabilitation d'un lycée et du stade y attenant à l'autre bout de la commune, lorsque lui

SPIRAAAALE

Claudette Allongue



parvint la rumeur des premiers incidents. Pour l'instant, cela ressemblait plutôt à des Cloch Merlinades: une grand-mère, par exemple, qui se perdait régulièrement. Elle s'était plainte à son fils d'avoir le plus grand mal à retrouver son entrée, à cause de ces immeubles « *tous si exactement pareils qu'ils vous en donnaient le tournois* ». Cela faisait rire les gamins de la cité, qui eux-mêmes, pourtant, avouaient ne pas se sentir très à l'aise dans les « espaces verts » ni dans le petit square créé pour eux. Selon un nommé Titi: « *À chaque fois que t'y vas, t'as envie de dégueuler, rien à faire, ou bien t'étrouffes, y doit y avoir des microbes de la grippe canine* (le dernier virus à la mode) ». Les amis des chiens, justement, évitaient eux aussi le peu de verdure qui restait, préférant emmener Médor concierge de plus lointains trottoirs. Il y avait des gens qui tournaient en rond à l'intérieur des immeubles eux-mêmes, prétendant que les escaliers ne menaient jamais à l'étage prévu (bien qu'étant plus sûrs que les ascenseurs qui, eux, n'obtempéraient pas plus aux pressions de boutons qu'aux menaces, et vous débarquaient invariablement au sous-sol).

« *C'est l'Uzumaki* », constata Takeshi. Annie dévisagea son stagiaire. Ils se tenaient sur le toit de la première barre, où, après trois jours de recherches, on avait retrouvé Adrien, six ans, un peu déshydraté et très hébété.

— L'Uzumaki, la spirale. Il y a une spirale là-dessous, qui plie tout à sa forme. C'est arrivé chez moi, au Japon, dans un petit village. Peut-

être que si on pouvait survoler la zone, on verrait quelque chose.

— C'est ça, maugréa Annie, le maire va sûrement allouer une subvention pour me permettre de faire des tours en hélico au-dessus d'une zone urbanisée. D'ailleurs, suis-je bête, comment verrions-nous quoi que ce soit, alors que le terrain a été absolument chamboulé par les travaux?

— C'est juste. Ce serait plus difficile comme ça.

Takeshi réfléchit un moment.

— Je vais chercher sur Google Earth. Si je trouve des photos aériennes du lieu, je les montrerai au père de mon coloc, qui est archéologue, le genre de type à repérer un oppidum sous une couche de lotissements s'il y en a eu un.

Gagnée par l'enthousiasme du jeune homme, Annie l'accompagna devant son ordi, bien qu'elle n'eût aucune idée de la manière dont l'Uzumaki se manifesterait. Ils n'eurent même pas à faire appel à l'archéologue. Dès la première image, il fut évident qu'une perturbation était à l'œuvre, au point qu'Annie s'étonna que personne ne l'ait repérée auparavant.

— Mais je ne crois pas que toutes les images soient forcément observées, objecta Takeshi; sûrement, cet endroit du monde n'a intéressé personne ces temps-ci. D'autre part, il faut tout de même être averti pour discerner cette chose.

C'était comme le fantôme d'une tornade;

une subtile altération du relief et des végétaux, une impalpable distorsion de l'éther. Annie frissonna:

— Comment ça s'est fini, dans votre village japonais?

— Il y a eu peu de morts, et seulement quelques disparitions. Finalement, les gens ont déménagé.

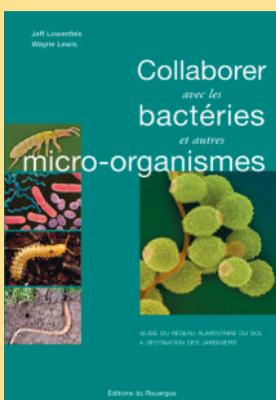
Annie le fixa, éberluée:

— C'est ce que vous conseillerez? Dois-je soumettre le problème à la mairie? Un fou rire commençait à la gagner: Mesdames, Messieurs, la question à l'ordre du jour est: doit-on fuir la spirale du quartier des Roncettes? Ou encore: comment déplacer trois barres et une tour? Ils vont sûrement m'interner immédiatement, je pense.

Mais ce ne fut pas utile. Avant même que des comportements aberrants eussent été remarqués chez les animaux et les plantes (des géraniums qui escaladaient murs et gouttières à l'aide d'inattendus crampons, des plantes grasses qui s'enracinaient sur des tables de jardin, des euryops s'enroulant autour de poteaux téléphoniques jusqu'à des hauteurs improbables, des chiens qui tournaient en rond après leur queue jusqu'à l'hystérie, des oiseaux endormis dans les caves), les habitants commencèrent à quitter les lieux. En un peu plus d'un an, tous avaient disparu. Même ceux qui n'étaient pas parvenus à vendre avaient jeté l'éponge et préféraient encore louer ailleurs. Encore quelques années, et même les plus bornés des conseillers municipaux convinrent que le projet immobilier avait échoué et qu'il valait mieux détruire les immeubles et conserver le terrain pour un usage ultérieur. Une entreprise spécialisée fut contactée, qui mettait un point d'honneur à recycler tous les matériaux qu'elle évacuait du chantier. C'était dans l'air du temps, et les élus furent très satisfaits de donner ainsi à leur municipalité de droite un petit air écolo de bon aloi. Cependant, cette vertueuse initiative eut des conséquences inattendues, dont peu eurent vent. Car les seules personnes qui auraient pu comprendre la suite des événements étaient absentes lorsqu'ils se produisirent, Annie sur un stage concernant les constructions HQE en Allemagne, Takeshi de retour dans sa province d'Udo, Japon. Aussi, lorsque les matériaux contaminés par l'Uzumaki commencèrent à se conformer à leur destin, cela créa une confusion extraordinaire sur les lieux où ils avaient été employés, à savoir, un remblaiement de zone artisanale, des routes, un pont, et une centrale nucléaire.

LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins



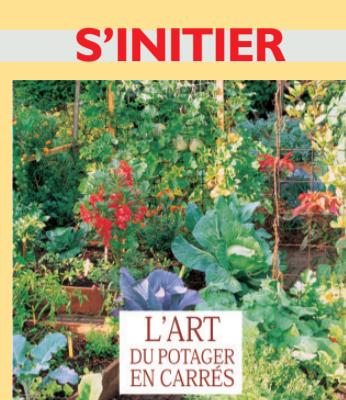
Collaborer avec les bactéries et autres micro-organismes

Jeff Lowenfels, Wayne Lewis

Éditions du Rouergue

Pour comprendre combien la vie du sol est riche et en quoi elle influe sur la santé des plantes. Style fluide et agréable.

Prix port compris 25,00 €

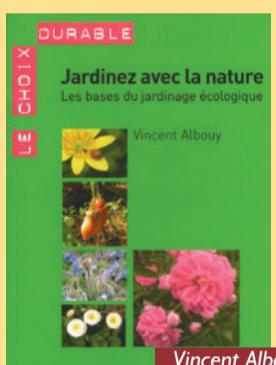


L'art du potager en carrés

Eric Prédine, Jean-Paul Collaert
Éd. Edisud/Les Nouveaux Jardiniers

Une méthode adaptable à tous les jardins ou terrasses pour produire le maximum de légumes sur le minimum de surface et avec le minimum d'effort. Fini le potager galère!

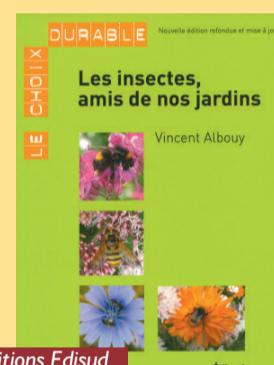
Prix port compris 18,20 €



Jardinez avec la nature - Les bases du jardinage écologique

Une synthèse très bien argumentée qui nous convainc que le futur passera forcément par de nouvelles méthodes plus respectueuses de la nature.

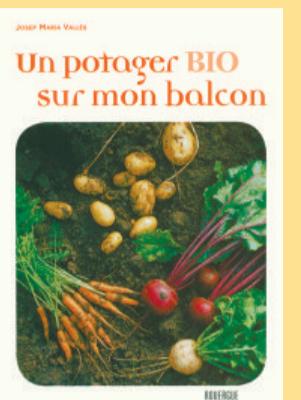
Prix port compris 21,90 €



Les insectes amis de nos jardins

Les insectes ont été longtemps considérés comme des ennemis par le jardinier, alors qu'ils sont ses meilleures armes pour obtenir un jardin prolifique et équilibré. Une mine de conseils.

Prix port compris 21,90 €

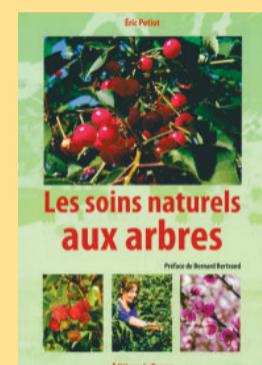


Un potager bio sur mon balcon

Josep Maria Vallès, éd. du Rouergue

Pour ceux qui rêvent de leurs propres cultures mais n'ont pas la chance d'avoir un jardin, un simple balcon peut suffire grâce aux techniques d'un agronome pour cultiver ses légumes bio sur un tout petit espace.

Prix port compris 25 €



Les soins naturels aux arbres

Eric Petiot, éditions de Terran
Pour des arbres sains et productifs sans pesticides chimiques: indispensables pour mieux comprendre la biologie de l'arbre et les soins spécifiques à lui apporter.

Prix port compris 20,50 €

CUISINER

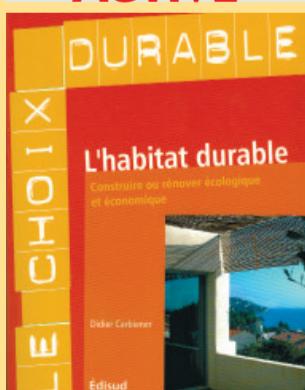


Les recettes amoureuses du Jardin Coquin

Pierrette Nardo, éd. de Terran
Pour que la St Valentin dure toute l'année, un florilège de recettes, des apéritifs aux desserts, amoureusement concoctées par la jardinière-cuisinière préférée de la Gazette.

Prix port compris 29 €

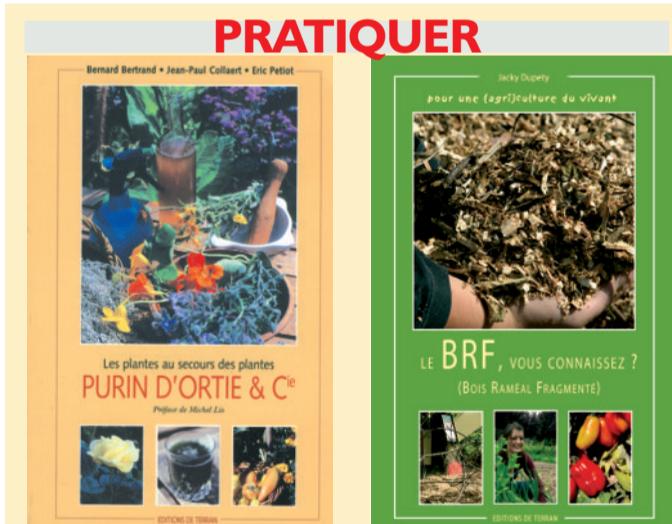
ÉCOLOGIE ACTIVE



L'habitat durable

Didier Carbinier, éd. Édisud
Un livre écrit par un jardinier, ça se sent, il respire le bon sens. Ni formules mathématiques, ni discours lénifiants, du vu et du vécu à toutes les pages, ça assure, ça rassure et ça motive!

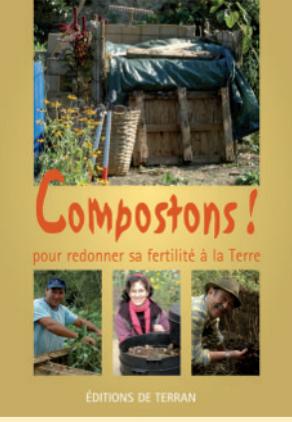
Prix port compris 23 €



Purin d'orties et C°

B.Bertrand, E. Petiot, J.-P. Collaert
Des modes d'emploi clairs et forgés par l'expérience, des savoirs ancestraux aux pratiques progressistes. De quoi remplacer les pesticides industriels.

Jean-Paul Collaert



Compostons!

Jean-Paul Collaert, éd. de Terran
Jean-Paul, maître composteur, vous donne l'envie et le moyen de réussir, selon vos disponibilités et vos besoins, le compost qui vous convient.

Prix unitaire de ces 4 livres = 15 € + Port : 1 ou 2 ex. = 2,50 € - 3 ou 4 ex. = 4 €



Lombricompost

Jean-Paul Collaert, éd. de Terran
Recyclage des déchets, engrangis 100% bio : tous les aspects pratiques et scientifiques de la mise en œuvre d'un lombricompost grand cru.



LES HORS-SÉRIE DE LA GAZETTE



- N° 1 • 20 jardiniers fous de légumes vous donnent leurs tours de main.
- N° 2 • 27 jardiniers bio dévoilent leurs meilleurs trucs...
- N° 3 • un jardin parfumé toute l'année : fleurs, feuillages, fruits, épices...
- N° 4 • 45 fruits venus de tous les horizons, conseils, recettes.
- N° 5 • Semis, boutures, division. Multipliez vivaces, annuelles, arbustes...

collection complète des 5 hors-série format magazine

68 pages tout couleur et sans pub

1 Hors-série 5 € • 2 Hors-série 8 € • 3 Hors-série 12 € • 4 Hors-série 16 €

les 5 hors-série 20 € au lieu de 25 € - port offert



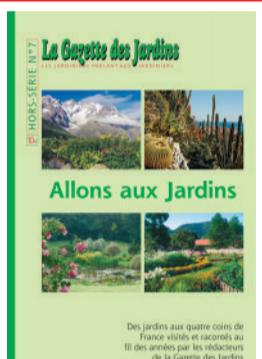
Les hors-série format livre

→ dans ce florilège de recettes classées par saisons, les jardiniers parlent aux cuisiniers

→ des jardins à visiter aux quatre coins de France racontés par les rédacteurs de La Gazette

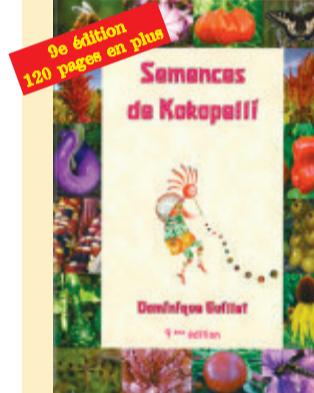
96 pages couleur, format:15 x 21 cm

10 € le hors-série (port offert)



Des jardins aux quatre coins de France visités et racontés au fil des années par les rédacteurs de la Gazette des Jardins

LES INDISPENSABLES

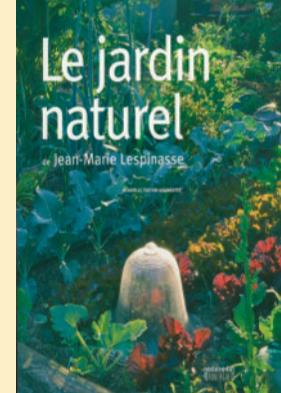


Les semences de Kokopelli

Dominique Guillet
CATALOGUE (majuscule) largement illustré d'une grande diversité de légumes, leur histoire et leur mode de culture. 824 pages

+ 3 sachets de graines offerts

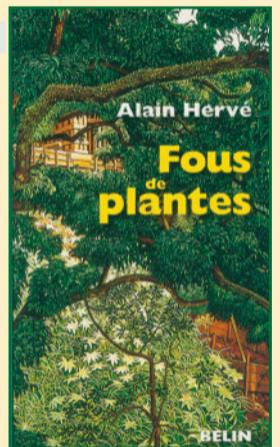
Prix port compris 64,00 €



Le jardin naturel

Jean-Marie Lepinasse, éd. du Rouergue
Un livre fondamental où J.-M. Lepinasse, chercheur à l'INRA, raconte comment passer du potager bien cartésien au semis direct sur butte et sol non travaillé.

Prix port compris 35 €



Fous de plantes

Alain Hervé, éditions Belin
Des années d'amour des plantes ont inspiré ce livre. Un passionnant et poétique voyage au cœur du monde végétal.

Prix port compris 17 €



Les Agrumes

Michel Courboulex

Les Oliviers

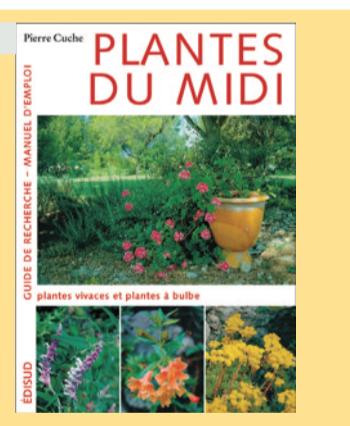
Michel Courboulex

de Michel Courboulex, éditions Rustica

Les Oliviers

Les principales variétés et leurs terroirs; la culture en pot, en jardin ou oliveraie; récolte et transformation des olives.

Prix port compris 14,80 €



Plantes du Midi - Tome 2

Pierre Cuche/Éditions Edisud
Le tome 1 (arbres et arbustes) est épuisé pour l'instant, le tome 2 (vivaces et bulbes) reste totalement indispensable à tous les jardiniers du Sud. Prix port compris 20 €

POUR COMMANDER

Nul besoin de découper votre Gazette !

Vous pouvez simplement nous écrire sur papier libre en indiquant bien :

Prénom, Nom, Adresse complète, Code postal, Ville.

Détaillez votre commande et indiquez les prix port compris puis calculez le total.

N'oubliez pas de joindre votre règlement par chèque (banques françaises)

à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice.

Possibilité de prélèvement automatique, nous contacter au 04 93 96 16 13

ou par mail à : redaction@gazettedesjardins.com

au courrier de la gazette



Vigne malade

Depuis que je suis retraitée, et grand-mère, notre vigne ne s'en porte pas mieux... Voilà deux années d'affilée, que nous jetons toutes les grappes de notre raisin muscat noir, à cause de l'oïdium ou du mildiou, ou les deux: les grains blanchissent, se fendent et se vident! J'ai bien passé de la bouillie bordelaise, et du soufre, mais nous avions été absents tout le mois d'avril, et il a plu beaucoup à Nice. Cette année, c'est décidé, je vais surveiller ça de très près... et traiter, si non que faire? Y a-t-il une autre possibilité? Il est vrai que notre vigne qui est ancienne, sans doute 60 ans, nous gratifie d'une ombre très agréable.

Nous avons fait des boutures pour la renouveler, qui ont bien pris et sont plantées à côté. Le tout est dans un ancien gazon, arrosé l'été, 5 minutes tous les jours. Sans doute pas l'idéal?

Mireille de la pinède

Grains (et feuilles également) couverts d'une poussière grisâtre, éclatement des baies qui laissent apparaître les pépins sont bien des symptômes de l'oïdium, dû à un champignon. La lutte préventive consiste à aérer la végétation (effeuillage autour des grappes), mais surtout à limiter les arrosages. Dans votre cas, il faut choisir entre le gazon et la vigne: pourquoi ne pas donner à celle-ci un espace vital plus sec en entourant le pied sur 1 m de diamètre avec du carton dissimulé par des galets. Complétez avec des pulvérisations au soufre mouillable, juste avant la floraison, qui est la période où la vigne est la plus sensible au champignon.

Question à Maître Testud

Ayant rénové une ancienne ferme il y a 15 ans, nous l'avons isolée et redressé les murs intérieurs (en chaux à l'origine!) avec le produit phare de l'époque: le placard sur rail ou doublé de polystyrène. Le tout a été recouvert de papier peint.

Quinze ans plus tard, nous regrettons nos actes, mais toutes nos portes sont fixées sur ces fichus rails! Alors y a-t-il une possibilité d'enduire de chaux des murs en placard? (débarrassés du papier peint, bien sûr). Applique-t-on la même technique que pour le Fermavell (question déjà posée)? Ou nous faut-il tout arracher?

Bénédicte de Montjoye

Oui, il est possible d'enduire vos murs en placard de chaux. Une fois votre support débarrassé du papier peint, il faut utiliser pour cela la recette parue dans la Gazette des jardins n° 86 de juillet 2009: "Nappage des murs au mortier onctueux de chaux grasse et sable de rivière". Surtout veiller à passer vos mortiers de chaux en fines épaisseurs, l'ensemble une fois fini ne doit pas excéder 3 mm.

Toilettes sèches

En ce qui concerne les toilettes sèches: difficile de trimballer des caissons de sciure dans toutes les salles de bain, voire une seule, lorsqu'on approche 80 ans! La solution "au jardin" ne convient pas non plus en hiver avec 30 cm de neige et -8 °C!

Elisabeth Schwamm

Évidemment, ayant souffert d'une bonne lombalgie cet hiver, je comprends très bien à quoi vous faites allusion. La sciure est en soi très légère mais le saco "garni" pèse son poids, vous pouvez le vider plus souvent bien avant qu'il ne soit plein. Rien n'empêche de conserver une toilette humide et d'installer la sèche dans une autre partie de la maison. Selon sa forme et ses envies on utilisera l'un ou l'autre. Pour la neige, on peut établir un stockage provisoire près de l'habitation et déplacer le tout à la brouette lorsque la neige a fondu et que le sol a séché.

Dossiers Gazette

Bonne Année 2010 à la Gazette et à ceux qui la font vivre.

J'apprécie de lire les expériences de jardiniers et leurs analyses et conseils, les articles de fond d'experts qui partagent leurs savoirs, leurs astuces, leurs essais.

Une petite déception cependant: le dossier "Camellia" de mars 2009: deux pages seulement, et pas très fouillé à mon goût: dans le cadre "camellias au jardin", beaucoup de "certaines variétés...", "il y a des camellias qui..." ah oui? Lesquels? Je reste sur ma faim!

F. Bernard

Remontons le temps. Pendant des années, chaque numéro de la Gazette contenait deux dossiers assez complets qui parfois dépassaient 10 pages, nous avons ainsi décliné les principales familles de plantes. Le camellia a été traité dans le n° 23 de la Gazette (épuisé depuis des lustres). Ce système a perduré jusqu'au n° 80, mais nous avons alors été confrontés à un dilemme, soit nous reprenions le cycle des dossiers complets (en bref, nous faisions comme tous les confrères) et nous radotions, soit nous nous intéressions à des familles végétales que l'on ne trouve que dans les jardins de collectionneurs.

Nous avons choisi une troisième voie, celle d'abandonner les dossiers "complets" mais de ne pas se refuser d'aborder sur un angle moins monographique, avec un regard plus personnel, les végétaux qui illuminent nos jardins.

L'idéal serait de trouver une astuce technique pour rééditer à tout petit tirage nos numéros épuisés afin que les nouveaux lecteurs et ceux qui n'ont pas conservé leurs anciens numéros, puissent relire les dossiers d'origine.

Témoignage

Pourquoi une lettre, parce que la Gazette a modifié ma façon de jardiner et surtout mon mode de pensée: nourrir la terre au lieu de nourrir fruits et légumes, pas d'engrais, pas de traitements, du compost, du paillage avec tout ce dont je dispose. C'est un peu "l'anarchie" dans le potager; mais il y a toujours suffisamment de légumes et toutes sortes de variétés de fruits.

J'en sais pas si ma méthode est la meilleure, mais qui importe, découvrir un crapaud sous les productions d'hiver, un hérisson à la porte de la maison, des couleuvres dans le compost et récolter le miel de ses ruches me donnent de l'énergie pour toute la semaine de travail, après laquelle il reste peu de temps pour le jardin, mille fois hélas.

Dans quelques années, ce sera la retraite et j'ai plein de projets jardin que j'aurai peut-être enfin le temps de mener à bien. En attendant j'attends le retour des hirondelles, qui reviennent chaque année depuis dix ans que nous habitons cette ancienne ferme de l'Aubepin, joli nom de lieu-dit.

Claudette Aubert

SANS LUI, ÇA N'EXISTERAIT PAS SANS VOUS, ÇA N'EXISTERAIT PLUS.



Envoyez vos dons aux Restaurants du Coeur,
75515 Paris Cedex 15 ou www.restosducoeur.org



Les Restos du Coeur remercient vivement ce titre de presse de s'associer à leur action en leur offrant cet espace.

Pour passer vos commandes, vous n'êtes pas obligé de découper votre gazette, vous pouvez simplement nous écrire sur papier libre

LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS

13 • Jardins de senteur; Les plantes qui pucent: 2,50 €	70 • Planète Bégonia; secrets de choux : 3,00 €
16 • Massacres à la tronçonneuse; plantes carnivores: 2,50 €	71 • Jasmins; Des outils à votre main: 3,00 €
17 • To bio or not to bio; Le plein d'épices: 2,50 €	72 • Prairies fleuries; Géraniums vivaces: 3,00 €
20 • Jardin de nuit; Un volume de pastis: 2,50 €	74 • Les petits fruits rouges; Pergolas: 3,00 €
32 • Mare et bassins; Les plantes de la soif: 2,50 €	75 • Fleurs d'automne; Engrais et fumiers: 3,50 €
33 • Le tour de France des arbres fruitiers: 2,50 €	76 • Orchidées; Aux Arbres citoyens!: 3,50 €
34 • Raisins et Vigne: 2,50 €	77 • Jardiner rend-il parano? Les pestes du jardin: 3,50 €
45 • Au feu les piments; Ombre et lumière: 2,75 €	78 • Les annuelles qui se ressèment seules; les terreaux: 3,50 €
57 • Fruits d'ici et d'ailleurs; Les arbustes persistants: 2,75 €	79 • Des fleurs, des abeilles et du miel; handicap et jardin : 3,50 €
58 • Du neuf chez les tulipes; La main verte: 2,75 €	80 • Jardiner sans pétrole; Amap; les maladies de l'été: 3,50 €
59 • Genêts, Cyttises & cie; Exotisme en Nord de Loire: 2,75 €	81 • Potager; conseils pour débutants; Tomates: 3,50 €
60 • Dahlias pour tous; Passer au bio: 2,75 €	82 • Piscine bio; Savez-vous lire un paysage? 3,50 €
61 • N'ayez plus peur des clématis; Voisin, voisine: 2,75 €	83 • Légumes secs; Mini vivaces 3,50 €
62 • Gentils coquelicots et Pavots; Récupération d'eau: 3,00 €	84 • Camellias; La serre chaude 3,50 €
63 • Un rêve de pivoines; Allées, conseils et astuces: 3,00 €	85 • Fraises; Mangez des palmiers; Peinture à la chaux (!) 3,50 €
64 • La planète Bégonia; Secrets de choux: 3,00 €	86 • La révolution du potager; Beaux, bons et utiles tagées 3,50 €
65 • Haies mélangées; La folie des Euphorbes: 3,00 €	87 • Roses: hybridation, histoire, beauté, cuisine 3,50 €
66 • La narcissomanie; Les fraisiers: 3,00 €	88 • Libérez les haies; Le potager dans tous ses états 3,50 €
68 • Les hortensias; Le paillage: 3,00 €	89 • Légumes racines; Plantes de bruyère; Hellébores 3,50 €

OFFRES SPÉCIALES

- 5 numéros au choix: 12 € PORT OFFERT
- 10 numéros au choix: 20 € PORT OFFERT

Choisissez au moins 2 numéros de remplacement pour un éventuel épuisement d'un de vos numéros cochés ci-dessus

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI
1 ou 2 exemplaires: 1 €
3 ou 4 exemplaires: 2 €
plus de 5 exemplaires: 3 €

TOTAL
+ frais d'envoi
Total à régler

2 FORMULES D'ABONNEMENT

Cochez la formule qui vous intéresse

Abonnement au journal + LE hors-série annuel

6 parutions par an + LE hors-série 28 € pour la France - UE: 33 €

Abonnement au journal uniquement

6 parutions par an 20 € pour la France - UE: 25 €

90

Prénom:

Nom:

Adresse:

Code postal: Commune:

Afin d'aider à faire connaître la Gazette des Jardins, je désire recevoir des bulletins d'abonnement. Nombre souhaité:

Joignez votre règlement par chèque (français) à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France (pour l'étranger, règlement par mandat postal international ou virement bancaire à IBAN: FR76 3007 6023 4416 1501 0020 094 BIC: NORDFRPP)



Repiquage du riz dans la plaine centrale

Déritable grenier à riz de toute la Thaïlande, la plaine centrale, traversée par le fleuve Maenam Chao Phraya, s'étend du nord de Bangkok jusqu'à la naissance des premières montagnes. Cette vaste plaine fertile est le cœur du pays; c'est le lieu où il a vu le jour et où il s'est dissous. Un réseau de canaux d'irrigation (*Klongs*) optimise la production qui est acheminée sur les marchés de Bangkok.



Le célèbre marché flottant de Damnoen Saduak à une centaine de kilomètres de Bangkok

Parmi la merveilleuse collection d'orchidées, un *Phalaenopsis* sp.

Images de Thaïlande

Découvrir l'Asie par la Thaïlande est un grand voyage intérieur qui exige un cheminement pérenne. Sa population de 60 millions d'habitants est à 80 % composée de Thaïlandais, les autres sont des tribus montagnardes qui forment des minorités, à l'instar de la communauté chinoise. Vaste territoire de 513 000 km² situé entre la mer de Chine et l'océan Indien, la Thaïlande comprend quatre grandes régions à la physionomie et aux richesses inéquitables. Le sud, aux plages paradisiaques est une longue péninsule qui rejoint la Malaisie. Au nord-est, un plateau aux sols pauvres est drainé par les affluents du Mékong qui sépare la Thaïlande du Laos, à l'est. La plaine centrale, riche et fertile avec sa capitale Bangkok héberge la majorité de la population. Enfin, le nord et ses forêts montagnardes et sa chaîne ouest qui délimite la frontière avec la Birmanie. Images de Thaïlande glanées ça et là, au centre et au nord du "Royaume de Siam".

Texte et photos Hilaire de Lorrain
Hdel@wanadoo.fr



Le bain des éléphants est un moment privilégié avec les cornacs



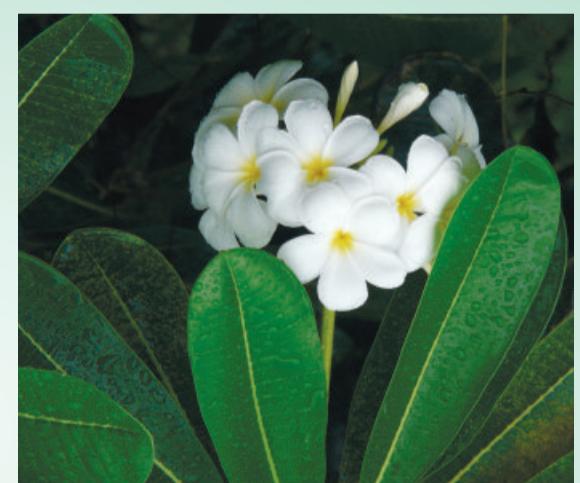
Fabrication de pâte à papier avec les excréments d'éléphants



La ville de Lopburi est colonisée par les singes



La fleur de lotus est très présente dans le sacré thaïlandais

Un frangipanier à feuilles spatulées (*Plumeria* sp.)

Les spiritualités indiennes ou bouddhiques donnent à la couleur immaculée du lotus blanc « souvrant intact au-dessus de la souillure du monde » un sens moral. « Comme un lotus pur, admirable,

par les eaux n'est point souillé, je ne suis pas souillé par le monde » (An-guttaranikāya). Pays de l'orchidéee avec plus de 1 300 espèces, la menace pèse sur cette fleur emblématique à cause de la destruction de

son milieu et son exportation outrancière. Une Apocynacée lumineuse, le frangipanier, oppose sa blancheur à ses feuilles luisantes. Elle se décline dans d'autres coloris aussi éblouissants.



Les mangoustans, au parfum de fraise, sont les rois des fruits thaïlandais

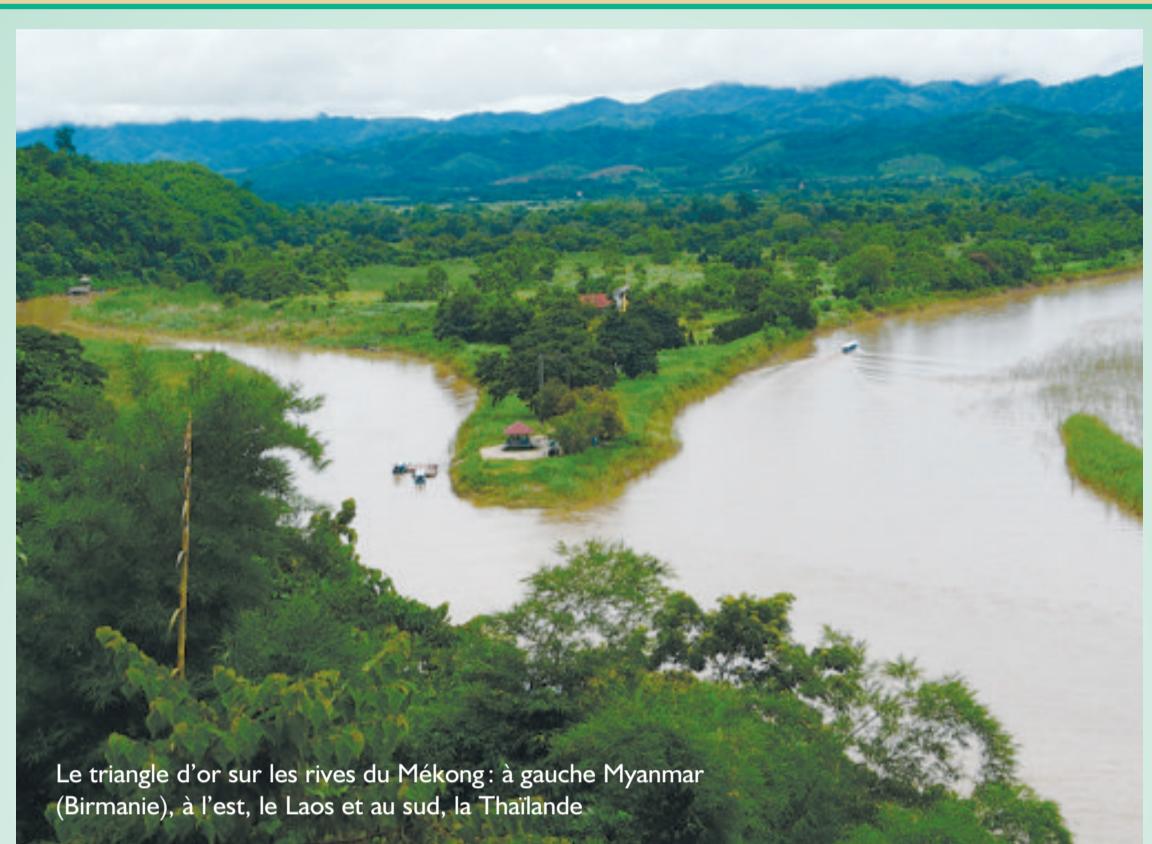
*T*el semblerait que les fruits les plus délicieux au monde se soient réunis en ce lieu. D'une grande diversité variétale et gustative, ils sont largement consommés et sont proposés dans la rue en tranches, en jus frais ou... sculptés! Ramboutan, durian, longane, pomme-cannelle, langsat... ravissent le palais, mais aussi la vue par leurs formes inhabituelles et leurs coloris recherchés.



Les pitayas, nés d'un cactus lianescent (*Hylocereus undatus*)



Les salak sont les fruits épineux, hautement savoureux, d'un palmier (*Salacca Zalacca*)



Le triangle d'or sur les rives du Mékong: à gauche Myanmar (Birmanie), à l'est, le Laos et au sud, la Thaïlande

*D*ans le nord, à la rencontre des trois frontières, des populations venues de Chine, les H'Mongs, les Yaos et les Akhas, se sont installées dans ces paysages où la brume rend les montagnes irréelles. En référence à la fortune tirée du trafic d'opium, le triangle d'or devient un haut lieu du tourisme.

Aussi connu, le Pont de la rivière Kwaï faisait partie du "chemin de fer de la mort" qui reliait la Birmanie au Siam. Il coûta la vie à 100 000 travailleurs forcés et à 12 000 prisonniers de guerre.



Le Pont de la rivière Kwaï traversant la Khwaï Yaï à Kanchanaburi



Filage artisanal de la soie thaïe réputée être la plus belle au monde

L'art thaïlandais est influencé par les deux civilisations qui ont modelé l'Asie du sud-est: l'Inde et la Chine. Les arts plastiques sont traditionnellement dédiés au bouddhisme *theravada* et l'on peut admirer l'essence même de ces arts dans les *wat*. C'est un ensemble d'édifices regroupés à l'intérieur d'une enceinte et qui sert à la fois de monastère, de temple et de centre communautaire. Il en existe près de 30 000 dans le pays.



Sculpteur sur bois immortalisant la nature



Le Bouddha debout (*abhaya mudra*) au Parc Historique de Sukhothaï, site du Patrimoine Mondial

*N*é à 1 601 m d'altitude, le Wat Phrathat Doï Suthep abrite des bâtiments datant du XVI^e siècle. Après avoir gravi les 300 marches, on peut admirer ce magnifique sanctuaire de la Thaïlande du nord.

Les représentations du Bouddha suivent des règles strictes édictées au III^e siècle après J.-C. S'il en existe

une quarantaine, seule une douzaine est couramment utilisée.

La posture (*mudra*) la plus commune du Bouddha est celle où il est en lotus, la main droite pointée vers la terre, symbole de sa résistance au péché, avec pour témoin la déesse de la nature, et la main gauche posée sur les jambes, paume vers le ciel.



Le Bouddha d'Émeraude dans la posture de la méditation (*bhumisparsa mudra*) à Doï Suthep près de Chiang Mai