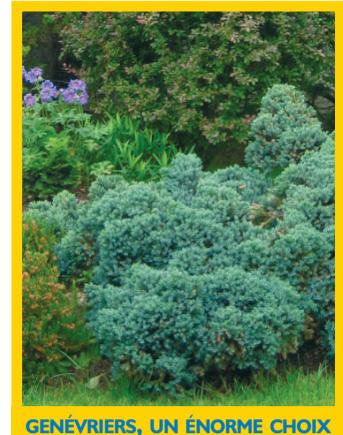


# La Gazette des Jardins

n° 84 mars 2009



GENÉVIERS, UN ÉNORME CHOIX  
POUR NOS JARDINS P. 3



## LE RENDEZ-VOUS POTAGER

Retour sur les fayots avec Jean-Pierre Deshaires. Bienvenue chez les fenouil par Alain Andrio. Les pois par Jean-Paul Collaert. Obsédés du poireaux, expériences croisées de Jacqueline et Alain. Calendrier des travaux de mars-avril au jardin potager (et d'ornement) par Pierrette Nardo. Tout cela agrémenté de délicieuses recettes de saison.

Pages 12 à 17



## CAMELLIAS

Pages 18 et 19

Potageons !

**J**e potage, tu potages, il ou elle potage... on devrait pouvoir décliner ce verbe tant cette année risque d'être marquée du s(c)eau du légume-maison. Les horticulteurs se disent prêts à assurer la plus forte vague d'achats de plants qu'on ait vue, crise oblige. Les barquettes et sacs de pommes de terre filent comme si on les donnait. Il n'y a guère que les graines qui sont boudées. La raison? Vous avez vu le prix des paquets, c'est du délire. En une décennie, on est passé, en équivalent, de 0,5 à 4 euros. Il n'y a guère que la baguette de pain qui ait subi une telle inflation. Pour les mêmes raisons d'ailleurs: on vend du marketing, de la belle image, à l'instar du pain aux cé-

réales... comme si avant il était fait avec de la sciure et des crottes de hamster.

On aurait dû se méfier quand on a vu les bons conseils à l'ancienne se transformer en quelques sigles cabalistiques et une courte phrase traduite en 8 langues. Si l'on veut redonner le goût du semis, pas de doute, les jardiniers doivent faire leur révolution culturelle. Un peu moins de frime sur le paquet, pas forcément plus de graines dedans mais des variétés associées, histoire d'en découvrir une à côté d'une bien connue. Et pourquoi pas le retour de la boîte JOF. Ça ne vous dit rien? Jusque dans les années soixante-dix, vous pouviez recevoir contre une somme très modique une

boîte format infusettes remplie de paquets de graines, le tout distribué par les Jardiniers de Valenciennes, une des deux grosses associations de jardins ouvriers. JOF = Jardins Ouvriers de France. Le père Champion, qui m'a appris le jardinage intensif et banlieusard, avait sa boîte remplie de petits paquets de papier kraft avec, si ma mémoire est bonne, la publicité Banania au dos. C'était de bonnes graines pour la simple raison qu'elles venaient de Vilmorin ou de Clause. Le tout faisait des millions de paquets par an, et comme la boîte devait revenir royalement à 5 F (on va dire 5 pains pour donner une comparaison), le jardinage était vraiment à la portée de tous.

Mais la solution est peut-être ailleurs, dans la circulation des graines entre jardiniers. J'en connais plus d'un qui laisse volontairement monter ses laitues, sélectionne ses haricots secs ou met de côté quelques tomates pour l'année suivante. Des graines, ils en ont souvent trop. Les stands d'échange des fêtes des plantes en absorbent une partie, tout comme les trocs jardin. Tant que cela est autorisé, profitons-en: à vos étiquettes, et essayez d'être précis sur les appellations sinon Super Baumuche vous tirera les oreilles!

Jean-Paul Collaert

N.B. Je vous rappelle qu'il reste des hors-série Potagers de la Gazette, bourrés de conseils...

## Cogénérations solidaires

**O**ù vont nos sous, ou plutôt les sous des générations futures? On aurait rêvé d'une relance axée sur l'isolation des bâtiments, sur le développement de l'agriculture bio, sur les énergies renouvelables, sur la recherche, et voilà qu'on nous promet des autoroutes, des centrales nucléaires, des aides aux banquiers et aux fabricants de voitures. N'oublions pas "l'effort de défense" qui consiste à protéger les concessions pétrolières du fleuron de notre industrie privatisée, la compagnie qui vaut 15 milliards (par an).

L'esprit du Grenelle semble s'être évaporé en quelques mois. Comme de bien entendu ce sont Véolia, Bouygues, les banquiers et autres parrains du système qui vont se goinfrer des déficits publics tout en licenciant pour cause de crise.

Ne comptons donc pas sur l'État et sur tous ces économistes proclamés qui confondent la croissance et le progrès, le gagner plus et le mieux-vivre pour régler les problèmes qui ne vont pas tarder à toucher notre entourage.

Ceux qui ont la chance d'avoir quelques économies peuvent profiter de l'occasion pour les transformer en investissements durables. Plutôt que laisser dormir l'argent sur des comptes en banque au plus grand bénéfice des responsables de la situation, il vaut mieux le dépenser tant qu'il vaut encore quelque chose. Il ne s'agit pas de faire la cigale, mais au contraire de minimiser les dépenses futures.

Votre logement est-il bien isolé? Votre mode de chauffage est-il le plus performant et le plus écologique? Pouvez-vous installer du solaire thermique ou photovoltaïque, de l'éolien, construire un mur Trombe ou une serre qui capte la chaleur, récupérer l'eau de pluie, pomper l'eau souterraine, installer des toilettes sèches et, bien entendu, planter un jardin nourricier?

Si on le peut, créer de l'activité aujourd'hui n'est pas seulement un acte solidaire, c'est un véritable placement qui garantira votre indépendance ainsi que celle des générations à venir.

Michel Courboulex

## Écologie active

• N'arrêtions pas le progrès, mettons fin à la croissance régressive: des machines et objets toujours plus fragiles et plus polluants, ce n'est pas un progrès. Page 20

• Kill Piles: quelle est la source d'électricité la plus chère, la plus polluante, la plus malcommode? C'est les piles! Page 20

Préférez la lampe à manivelle ou la lampe solaire



• Une version jardinière du chauffage solaire passif: adossez une serre à votre maison pour vous chauffer tout naturellement. Expérience et conseils de Bernard. Mur Trombe et mur capteur, explications. Page 21

• Comment un cyprès en fer et plastique camoufle un pylône émetteur pour téléphonie mobile... Ils font fort dans l'écologie et la préservation des paysages chez SFR! Page 22

**AUTREFOIS EN ANDALOUSIE**  
Suite des enseignements d'Ibn Al Awwam : semis d'arbustes, bouturage, art de la greffe... des conseils d'une autre époque. P. 10 et 11



**CIRCULEZ, Y A TOUT À VOIR!**  
Allez jardiniers-bricoleurs, prenez-vous en main et réalisez l'allée de vos rêves. Conseils très pratiques. P. 24 et 25



**L'ART DE TRANSFIGURER LA NATURE**  
La calebasse est un fruit dont la taille et les formes variées se prêtent à la création d'objets d'art. Hilaire nous raconte en images le bestiaire symbolique sculpté par Patrice Helbig. P. 31

**ET AUSSI**  
**CALENDRIER DES MANIFESTATIONS.** P. 4, 5 et 6. **UN COUP D'OEIL DANS LE RÉTRO: A PROPOS DES SEMENCES.** P. 23. **ARBRE DE LUMIÈRE, L'OLIVIER DE BEAUSOLEIL.** P. 26. **NE BOUSILLEZ PAS LE BOUSIER.** **LES GUERRES MYRMIDES (fin).** P. 27. **DE LA POMME À LA BOLÉE : LE CIDRE FERMIER.** P. 28. **COURRIER, ANCIENS NUMÉROS, ABONNEMENT.** P. 29. **BOUTIQUE LIVRES.** P. 30.

# LE CONCENTRÉ D'EFFICACITÉ POUR VOTRE JARDIN !

LÉGUMES,  
FRUITS,  
FLEURS...

QUALITÉ ET  
ABONDANCE DE  
VOS RÉCOLTES

Chez votre  
distributeur habituel



ENGRAIS PASSERON

TÉL. 04 93 64 17 50

7 AVENUE DE GRASSE 06220 VALLAURIS • FAX. 04 93 64 95 03 • Email : engrais.passeron@wanadoo.fr

**Les genévrier regroupent une vingtaine d'espèces qui sont ou de grands arbres, ou des arbres trapus, ou des arbrisseaux. Ils préfèrent les coteaux ensoleillés, voire très secs, à la terre lourde et humide mais, dans l'ensemble, ils sont assez conciliants. En ce qui concerne le jardin, nous ne cultivons que des sélections des espèces types. Le choix est énorme, et donc pour tous usages.**

### LES GENÉVRIERS A PORT ÉTALE

*Les hybrides de Juniperus Pfitzeriana*

À l'origine, ils semblent être nés spontanément entre le genévrier de Chine et le genévrier Sabine, et ont donné le genre dit « intermédiaire » : *Juniperus x intermedia*.

Le genévrier de Chine est originaire du nord de la Chine en passant par la Mongolie, la Corée et le Japon. Sa silhouette est plutôt érigée, en colonne, mais de très vieux sujets présentent une masse zigzagante et tortueuse. Les feuilles sont composées à la fois d'écaillles imbriquées et de petites aiguilles piquantes.

Très en vogue dans les années soixante-dix et quatre-vingts, le genre *Pfitzeriana* a été largement utilisé dans tous les jardins sans imaginer la place que ces arbres prendraient à l'âge adulte. Leur meilleur usage reste encore le recouvrement de talus et larges surfaces qu'ils garnissent très rapidement et gracieusement.

La plante se décline en vert émeraude : 'Mint Juler', doré : 'Aurea' ou très doré : 'Old Gold' et bleu métallique : 'Hetzii'. Quant à la hauteur définitive, certains ont dépassé les 2,50 m de hauteur, sur des largeurs considérables (marronnage naturel).

Certains de ces vieux sujets, ceux qui n'ont pas été arrachés, ont eu une reconversion inédite, en étant taillés à la Japonaise. Parfois, pour contenir le périmètre de la plante, un coup de cisaille en fait un curieux cylindre végétal, ou mieux, un superbe sujet taillé en plateaux étagés, avec le tronc bien dégagé. Le taille-haie électrique est idéal pour cet exercice, car il permet de sculpter la masse sans peine.

D'autres variantes des Pfitzer ont donné des colonnes irrégulières dont les rameaux furent dans tous les sens, ce qui finit par donner une plante structurante dans le jardin : 'Blawn' vert bleuté, et en version dorée 'Plumosa aurea'. Il faut compter 3 m x 3 m, adulte.

• Le genévrier 'Kaisuka' est une curiosité étonnante et divagante dont le port définitif n'est pas certain. Les branches principales et secondaires partent dans tous les sens. L'arbre est d'un beau vert toute l'année, à mettre seul ou accompagné de plusieurs du même genre 'pour un effet curieux qui fera toujours sensation. 'Kaisuka variegata' est sa version panachée.

• Le genévrier *squamata* 'Meyeri' est une au-

# LES GENÉVRIERS

Cyrille Albert



*Juniperus squamata 'Blue Star'*

tre forme de ces colonnes, au feuillage glauque et aux extrémités souples et retombantes. 'Blue alps' en est une forme plus bleutée.

### LES GENÉVRIERS RAMPANTS

Beaucoup moins envahissants que les Pfitzer, et pouvant remplir les mêmes fonctions, se sont d'excellents couvre-sol qui étouffent les mauvaises herbes, tout en formant un tapis uni.

Le choix est immense, et s'y retrouver est un peu un casse-tête chinois. On se référera à l'attractif visuel de la plante, étant donné qu'ils sont très semblables dans le mode de croissance.

Hormis le rôle de couvre-sol, au-dessus d'un talus, certains sont très adaptés pour symboliser une cascade de verdure. D'autres, sont vendus greffés sur une tige, ce qui donne des su-

jets pleureurs d'une grande beauté.

• Le genévrier sabine est originaire des montagnes des massifs d'Europe, où il forme des arbrisseaux prostrés. Les rameaux sont couverts de feuilles en écaillles. L'essence qui en était tirée servait dans la pharmacopée ancienne, mais contient des substances très toxiques. Le cultivar 'Tamariscifolia' est très apprécié pour son port élégant, sa couleur intense, sa croissance rapide et sa forme générale, très agréable. Attention, toutes les parties de la plante sont hautement toxiques, voire mortelles.

• Le genévrier commun est implanté un peu partout dans l'hémisphère Nord, où il reste une espèce écologique importante. Généralement, il reste un petit arbuste, mais il peut culminer à plus de 10 m de hauteur. Son port est colonnaire, ses feuilles en aiguilles piquantes. 'Repanda' forme un couvre-sol d'aspect mou-

tonnant, vert. Il existe aussi en bleu 'Glaucia', ou curieusement en jaune pâle 'Depressa aurea' devenant bronze en hiver.

• Le genévrier de Chine 'Grey Owl' est une forme très proche des Pfitzer, mais en plus modeste et très souple.

• *Juniperus squamata*, originaire de Chine, donne un arbuste prostré, d'une grande vigueur, d'un bleu métallique très vif que l'on aime ou non. 'Blue Star' est apparu dans les années 60, vendu depuis comme une petite plante bien innocente, mais malgré son aspect ramassé, ce n'est pas un nain, il finira par couvrir une grande surface sur le sol sans être encombrant en hauteur. Sa couleur bleutée accroche vivement l'œil, ce qui en a fait son indémodable succès.

• *Juniperus procumbens* est une forme prostrée, d'aspect moutonnant, aux aiguilles vert jaune, jamais très encombrant.

• 'Nana' est une curiosité miniature.

• *Juniperus horizontalis*: tous ses cultivars sont de très bons couvre-sol aux rameaux effilés poussant comme une moquette prostrée ou hérissée.

### LES GENÉVRIERS EN COLONNES

• Le genévrier des montagnes du Colorado (USA), *Juniperus scopulorum*, a donné quelques sujets au port colonnaire pouvant atteindre 6 m de haut.

• 'Sky Rocket' fut très à la mode et l'on vantait sa curieuse façon de pencher comme la tour de Pise. Personnellement, je n'ai jamais constaté le phénomène. Le feuillage est plutôt raide, on aime ou non

• 'Blue Haven' est une colonne large au feuillage glauque.

• 'Blue Harrow' est un cultivar de petite taille.

• Le genévrier commun a donné 'Compressa', une forme très naine, bleutée et compacte, pour tous les jardins de rocaille.

• 'Aurea', peu connu et assez délicat à cultiver, d'un joli doré, forme conique. 10 m de haut et plus en devenant très âgé.

• 'Obelisk', vert glauque, atteint 3 m.

• 'Hibernica', ou genévrier d'Irlande, atteint 6 m.

• 'Sueccica', ou genévrier de Suède, au port plus large, plutôt bleu-vert. 5 m de haut.

• Le genévrier de Virginie est un arbre d'une grande valeur forestière dans son pays natal (USA) où les forêts d'origine ont presque disparu. L'arbre fournit des sujets pouvant culminer à 30 m de haut, mais nous n'en cultivons que des formes restreintes. Les feuilles sont en forme d'écaillles imbriquées.

• 'Burckii' est une colonne qui finit par s'ouvrir et s'élargir, son très beau feuillage gris bleu devient bronze en hiver.

• Le genévrier de Chine, 'Pyramidalis' a une forme large, érigée, d'un bleu très doux. Sa croissance est modérée, environ 4 m de haut et 2 m de large.



*Juniperus chinensis intermedia pfitzeriana*



*Juniperus intermedia hetzii*

## • Calendrier des manifestations • Calendrier des manifestations •

• **Marne, 20 au 22 mars:** Salon Tendance Nature au Parc des Exposition de Reims. T 0326846969 [www.tendance-nature.fr](http://www.tendance-nature.fr)

• **Paris, 20 au 23 mars:** Salon Vivre Autrement au Parc Floral de Paris (Bois de Vincennes, Paris 12e). T 01 45560909 [www.salon-vivreautrement.com](http://www.salon-vivreautrement.com)

• **Haute-Normandie, 21 mars:** Voyage de Plantes dans la Salle des Fêtes à Heugleville sur Scie (près d'Auffay). T 0235808664

• **Landes, 21 et 22 mars:** Les Varietas Florum au Cloître des Jacobins à St Sever. T 0553972213 [www.varietas-florum.fr](http://www.varietas-florum.fr)

• **Manche, 21 et 22 mars:** Printemps à l'Atelier à Lithaire, organisé par "Poterie au grès du temps". T 0233479280 [augresdutemps@wanadoo.fr](mailto:augresdutemps@wanadoo.fr)

• **Pyrénées-Orientales, 21 et 22 mars:** L'art des Jardins sur le site "La Catalane" à Ille sur Tet. [www.ille-sur-tet.com](http://www.ille-sur-tet.com) T 0468840262

• **Rhône, 21 et 22 mars:** Les 100 plus beaux bonsaïs de France au Jardin Botanique de Lyon. [www.ffb-bonsai.org](http://www.ffb-bonsai.org)

• **Côtes d'Armor, 22 mars:** 10<sup>e</sup> Marché Régional aux Plantes Rares et Méconnes à Andel. T 0296313632 [www.comitedesfetesandel.com](http://www.comitedesfetesandel.com)

• **Pyrénées-Atlantiques, 22 mars:** "Passion-Jardin" à Sauvagnon, organisé par la Société d'Horticulture et botanique Béarn-Soule. T 0559044377

• **Var, 22 mars:** Bourse aux Plantes au Domaine du Rayol à Rayol Canadel. T 0498044400 [www.domainedurayol.org](http://www.domainedurayol.org)

• **Var, 22 mars:** Le Jardin qui Redonne au Flayosquet. Découverte des plantes sauvages, troc de plants. T 0494703494 [www.cobionat-biocoop.org](http://www.cobionat-biocoop.org)

• **Loiret, 25 mars:** L'Herboretum fête le printemps de la biodiversité régionale à Saint-Ay. Avec l'Association des Croqueurs de Pommes. T 0148088096. [www.herboretum.org](http://www.herboretum.org)

• **Monaco, 26 au 30 mars:** 20<sup>e</sup> Salon "Déc'oh!" à l'Espace Fontvieille de Monté-Carlo. T 00377 97 98 50 00 [www.deco-jardin.com](http://www.deco-jardin.com)

• **Paris, 27 au 29 mars:** Destinations Nature! à Paris Expo, Porte de Versailles, Hall 6. [www.randonnee-nature.com](http://www.randonnee-nature.com) T 0146211110

• **Alpes-Maritimes, 28 mars:** Matinée Apicole à la Coopérative Agricole et Horticole de Nice à Carros. Extraction, dégustation, Conseils de professionnels, matériels... T 0492086640

• **Alpes-Maritimes, 28 et 29 mars:** Fête des Jardins sur la place Sophie Laffitte à Sophia-Antipolis, organisée par l'association "Société des Gens de Jardins Méditerranéens". T 0493658447 [sgjm@jardinsud.com](mailto:sgjm@jardinsud.com)

• **Haute-Garonne, 28 et 29 mars:** 15<sup>e</sup> Floralys à l'Espace Gravette de Saint-Lys. Organisé par l'association Art, Culture et Patrimoine de St Lys. T 0561917360 ou 0561917008

• **Rhône, 28 et 29 mars:** 22<sup>e</sup> La Foire aux Plantes Rares dans le Parc du Château de St Priest, organisée par le Centre Socio-Culturel La Carnière. <http://perso.wandoo.fr/carniere/> T 0478206197

• **Yvelines, 28 et 29 mars:** 10<sup>e</sup> "Esprit Jardin" à Versailles. Organisé par la ville avec le partenariat du "Potager du Roi". T 0139248888 [www.versailles.fr](http://www.versailles.fr)

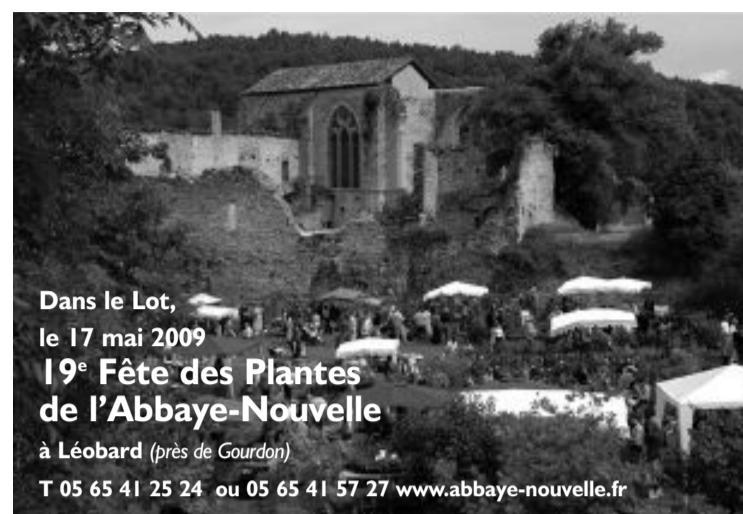
• **Haute-Garonne, 28 mars au 6 avril:** Foire Internationale de Toulouse au Parc des Expositions. [www.toulousexpo.com](http://www.toulousexpo.com)

• **Lozère, 28 mars au 3 mai:** Visite de la Collection Nationale de Tulipes Botaniques à Florac. Organisée par l'Association Tulipes Sauvages. Visite guidée par Laurent Lieser, sur RDV. 0466313618 [www.tulipessauvages.org](http://www.tulipessauvages.org)

• **Pas-de-Calais, 29 mars:** 7<sup>e</sup> Fête "Découverte de Plantes de Jardin d'Exception" à Locon. Thème: l'Eco-Jardin. [www.fetedesplanteslocon.com](http://www.fetedesplanteslocon.com) T 0321261696

• **Rhône, 2 avril au 26 juillet:** Les Jardins de Bionnay à Lacenas. 0437550591 [www.jardindebionnay.com](http://www.jardindebionnay.com)

• **Oise, 3 au 5 avril:** 10<sup>e</sup> Salon du Jardin de Senlis à l'Espace St Pierre de Senlis. Organisé par la Confrérie de St Fiacre. T 0344530789



**Dans le Lot,  
le 17 mai 2009  
19<sup>e</sup> Fête des Plantes  
de l'Abbaye-Nouvelle**

à Léobard (près de Gourdon)

T 05 65 41 25 24 ou 05 65 41 57 27 [www.abbaye-nouvelle.fr](http://www.abbaye-nouvelle.fr)

• **Alpes-Maritimes, 4 avril:** Bourse aux Plantes au Jardin Botanique de la ville de Nice (Corniche Fleurie). Échanges entre amateurs. De 9 h à 15 h. T 04 92 29 41 81

• **Yvelines, 4 avril:** "Parlons Jardin" sur la Place Saint-Maclou à Mantes-la-Jolie. Faites pousser vos idées! T 01 34771030 [www.manteslaanjolie.fr](http://www.manteslaanjolie.fr)

• **Alpes-Maritimes, 4 et 5 avril:** Bourse aux Plantes sous le chapiteau de La Trinité, organisée par l'association Le Savoir-faire Partagé, avec Les Jardins Familiaux ST2N. T 04 93 27 69 53

• **Allier, 4 au 5 avril:** XIX<sup>e</sup> Fête des Plantes de Jenzet. T 0470568379

• **Isère, 4 au 5 avril:** 13<sup>e</sup> Fête des plantes et graines rares à Réaumont. Organisé par L'association La Maison de l'Arbre. [www.lamaisondelarbres.fr](http://www.lamaisondelarbres.fr) T 0476652756

• **Gard, 5 avril:** I3<sup>e</sup> TROCOPLANT à la Salle des Fêtes de Cabrières (près de Nîmes). Avec la participation de Nicole, "Nicole et sa tribu", bien aimée des "Gazouilleurs".

• **Gironde, 5 avril:** Vide-Jardin à Sainte-Foy-la-Grande organisé par SaluTerre. Troc de plantes et tout objet lié au jardin. Avec Jean-Paul Collaert (voir page 13). T 0557460437

• **Gironde, 5 avril:** 7<sup>e</sup> Fête des Plantes à Blessignac. Organisée par l'Association de Loisirs Blésignacais. T 0557344146

• **Gironde, 5 avril:** 21<sup>e</sup> Foire aux Plantes à l'Abbaye de Vertheuil en Médoc. [passiflore.vertheuil@free.fr](mailto:passiflore.vertheuil@free.fr) T 0678797453

• **Jura, 5 avril:** 14<sup>e</sup> Journées des Plantes de Collections de Rainans. Organisées par l'Association Fleurir Rainans. [www.journee-des-plantes.fr](http://www.journee-des-plantes.fr)

• **Gironde, 18 et 19 avril:** Le Bourgailh aux couleurs du Printemps à l'Ecosite du Bourgailh à Pessac. T 0557022050

• **Allier, 18 et 19 avril:** Journée des Plantes Aglaë Adanson à l'Arboretum de Balaine à Villeneuve-sur-Allier. [arboretum.balaine@wanadoo.fr](mailto:arboretum.balaine@wanadoo.fr) T 0470433007

• **Deux-Sèvres, 18 et 19 avril:** 17<sup>e</sup> Week-End Main Verte au Château de la Guyonnière à Beaulieu-sous-Parthenay. Organisée par l'Association "L'Elan". T 0549642299 [elan.beaulieu@wanadoo.fr](mailto:elan.beaulieu@wanadoo.fr)

• **Loire-Atlantique, 18 et 19 avril:** 5<sup>e</sup> Marché aux fleurs au Parc des Dryades à la Baule-Escoublac. T 0251757662

• **Haute-Garonne, 18 et 19 avril:** La Fête des Plantes de St Elix déménage dans le Parc Jean Jaurès à Muret. T 0561561042

• **Meurthe-et-Moselle, 18 et 19 avril:** Portes Ouvertes au Jardin d'Adoué à Lay Saint Christophe. T 0383226812 [www.jardin-adoue.com](http://www.jardin-adoue.com)

• **Alpes-Maritimes, 18 au 20 avril:** Salon Inspiration Jardin au Domaine "Le Paradis des Oiseaux à Mougin. T 0493758767

• **Alpes-Maritimes, 19 avril:** Troc aux Plantes au Bar-sur-Loup, diaporama sur les orchidées de Roland Jurion de l'AOEF. T 0493094136

• **Haute-Vienne, 19 avril:** Journée des Plantes dans le Parc du Château de Néon, organisées par l'Association Les Amis des Fleurs de Néon. T 0555582844 <http://pays.neson.free.fr>

• **Bouches-du-Rhône, 25 et 26 avril:** 27<sup>e</sup> Journées des Plantes et Jardins sur le Cours Julian à Marseille. T 0496120776 <http://coursjulien.marsnet.org>

• **Calvados, 25 et 26 avril:** 3<sup>e</sup> Passionnément Jardin au Jardin des Personnalités de Honfleur. [www.passionnementjardin.fr](http://www.passionnementjardin.fr)

• **Manche, 25 et 26 avril:** Exposition-vente de Plantes de Printemps sur la place Carnot à Avranches, organisée par la Société d'Horticulture d'Avranches. T 0233580022

### COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NICE CENTRE MÉDITERRANÉEN DE L'AGRICULTURE

#### VENTE DE VOLAILLES

Samedi 14 mars 2009 - Samedi 18 avril  
Samedi 16 mai 2009 - Samedi 13 juin  
de 8 h à 12 h

Zone d'activité de La Grave (face aux pompiers) à Carros (06510)  
Pour vos commandes, appelez M. Ravaute au 04 92 66 40 91

## Boby Journaliste à la Gazette



Publicité RÉGION PACA: Régisseurs 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: I208K84617 Dépot Légal à parution Imprimerie: RICCOPONO 115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

## • Calendrier des manifestations •

- **Morbihan, 25 et 26 avril:** 8<sup>e</sup> Floraisons du Château de Josselin à Josselin. [www.chateaujosselin.fr](http://www.chateaujosselin.fr) T 02 97 22 36 45
- **Saône et Loire, 25 au 26 avril:** Foire aux Plantes à la Chapelle de Guinchay. T 03 85 36 62 06. [www.fdfri71.org](http://www.fdfri71.org) ou <http://foyrural.ms.free.fr>
- **Var, 25 et 26 avril:** Journées Découverte de la Plaine des Maures Expositions, débats, sorties naturalistes. T 04 94 47 96 08.
- **Savoie, 25 et 26 avril:** Les Journées des Plantes au Lac d'Aiguebelette (près de Chambéry) avec l'Association "Plantes et Jardins en Pays de Savoie". [www.plantes-et-jardins-paysdesavoie.info](http://www.plantes-et-jardins-paysdesavoie.info) T 04 79 69 03 69.
- **Yonne, 25 et 26 avril:** Salon du Jardin dans le Parc du Muséum à Auxerre, organisé par le Rotary-Club. T 03 86 94 94 94
- **Calvados, 26 avril:** Fête du Jardin dans le Parc du Château de la Fresnay à Falaise. Avec l'Association "Les p'tits malins de la Fontaine Couverte". <http://fete-du-jardin-falaise.netkiss.fr> T 02 31 90 13 51
- **Finistère, 26 avril:** Festival du Rhododendron à Mahalon, organisé par la Société Bretonne du Rhododendron. T 02 98 59 48 31 OU 02 98 59 47 72
- **Haute-Garonne, 26 avril:** Troc'plantes sur les Jardins Familiaux de Tournefeuille (derrière le Phare). Avec l'Association des Jardiniers de Tournefeuille. T 05 61 85 93 37 [www.jardiniersdetournefeuille.org](http://www.jardiniersdetournefeuille.org)
- **Rhône, 26 avril:** 7<sup>e</sup> Grézieu Nature dans le Parc de Charmonon à Grézieu-la-Varenne. T 04 78 57 16 05 [www.mairie-grezieulavarenne.fr](http://www.mairie-grezieulavarenne.fr)
- **Loir-et-Cher, 29 avril au 18 octobre:** 18<sup>e</sup> Festival International des Jardins de Chaumont-sur-Loire. Thème: Jardins de Couleur. T 02 54 20 99 22 [www.domaine-chaumont.fr](http://www.domaine-chaumont.fr)
- **Paris, 30 avril au 10 mai:** "Foire de Paris, Univers Maison et Environnement" à Paris Expo, Porte de Versailles. T 0892 707 707 [www.foiredeparis.fr](http://www.foiredeparis.fr)
- **Finistère, 1<sup>er</sup> mai:** 22<sup>e</sup> Journée des Plantes au Conservatoire Botanique National de Brest, organisée par l'association Arche aux Plantes. T 02 98 41 88 95 [arche.plantes@cbnrest.com](http://arche.plantes@cbnrest.com)
- **Drôme, 1<sup>er</sup> mai:** Foire aux Fleurs à Granges les Beaumont. T. 04 75 71 50 27.
- **Alpes-Maritimes, 1<sup>er</sup> mai:** 2<sup>e</sup> Bourse aux Plantes à Tourrettes sur Loup. Troc et vente de plantes. T. 04 93 24 18 93.

suite page 6



*Phyllostachys  
aureosulcata  
'Spectabilis'*



*Hibonobambusa  
triquillans  
'Shiroshima'*



## Yvan... des bambous

ratin du vendeur de plante, le froid tue malgré le "réchauffement". Il va falloir faire un retour aux bases et revoir la liste des plantes rustiques, ce qui ne veut pas dire que l'on oublie les autres mais pas n'importe lesquelles, et pas n'importe comment.

Les bambous font partie des plantes "exotiques" et rustiques (pas tous mais beaucoup). Et nous avons en Haute-Normandie, un passionné de ces plantes qui mérite le détour.

Yvan, amateur collectionneur de tous types de bambous depuis longtemps (il en a plus d'une centaine aujourd'hui), fait partie des "fous" comme on dit dans le jargon du jardin. Il a appris par les livres qu'il connaît bien et il retraduit à sa façon la vie des bambous grâce à sa pratique, les mains dans la terre.

Théorie et pratique ont amené cet autodidacte à devenir depuis peu un professionnel: il cultive, il multiplie, il vend... Et il ne compte pas s'arrêter là car il a (ils ont, lui et sa femme Aurélie qui travaille dans la communication et est aussi son "coach") une mine de projets. Il devrait s'étendre grâce aux plantes aquatiques qu'ils affectionnent tout autant; quelle chance de posséder une mare naturelle avec des carpes, des canards et des brochets...

Misant sur le bio comme tous les producteurs intelligents, Yvan fait très attention à ce qu'il fait: études de comportement des espèces, choix des terreaux et des containers, mise en jauge, formation de mottes, arrachages et multiplications par des souchages... Son entreprise sent bon

la réussite, et toute l'équipe de la Gazette lui souhaite un bel avenir.

Je suis allé le rencontrer car, installé comme lui en Haute-Normandie, je voulais causer du froid que l'on vient de subir (un bon test pour lui). Parmi son large choix d'espèces, il propose bien entendu en priorité les bambous les plus rustiques et il est très intéressant de découvrir que ce sont les mêmes espèces qui résistent aux périodes de sécheresse dans le Sud de la France.

Exposées en plein air, les plantes témoignent que, depuis plusieurs saisons, elles ont su résister à de grands écarts de température.

Un détail: en Normandie, les bambous n'atteindront pas la même hauteur que dans les régions plus tempérées mais la différence n'est pas énorme, parfois même inexistant, alors ne chipotons pas.

Yvan et Aurélie ont aussi un talent paysagiste, les sujets sont mis en valeur en pleine terre ou en pot. Pièce d'eau, pergolas, petits chemins... Et plein de bambous dont des *Phyllostachys: aurea, bissetii, aureosulcata 'Spectabilis'*... Des géants: *Phyllostachys bambusoides 'Castillonis', viridis, nigra*... Des *Pleioblastus fortunei, pygmaeus, auricomus*, de bien robuste couvre-sol! Des *Fargesia rufa, murielae, Sasajaponica, palmata Nebulosa*...

Vous pourrez les rencontrer au 12<sup>e</sup> Salon des Fleurs du Vaudreuil (27) les 8, 9 et 10 mai.

Philippe Thelliez

**Yvan Feuillet, 49 Rue du Domaine  
27000 Evreux. Sur RDV 06 75 00 68 81**



*Phyllostachys nigra* (premier plan)  
*et bissetii* (arrière plan)  
sont d'une très grande rusticité.

### Saint-Jean de Beauregard

Fête ses 25 ans



### Fête des plantes vivaces

3, 4 et 5 avril 2009 de 10 h à 18 h

Château de Saint-Jean de Beauregard (près des Ulis) dans l'Essonne. Tél.: 01 60 12 00 01 [www.domsaintjeanbeauregard.com](http://www.domsaintjeanbeauregard.com)

Cette fête des plantes fait figure de pionnière en France, avec une forte tonalité "plantes vivaces", et une ambiance bon enfant, à l'arrivée des beaux jours. Pour fêter les 25 ans, outre les dizaines d'exposants, des jardins éphémères réalisés par des paysagistes talentueux, une exposition de photos de Claire de Virieu et Jean-Baptiste Leroux (ce qui se fait de mieux dans le genre!), et plus de 100 000 bulbes à fleurs dispersés dans les jardins, au moment où les arbres fruitiers palissés explosent de couleur.

Voilà qui promet!

Jean-Paul Collaert

## La chronique d'Alain Hervé

# Sur la piste de Linné

Cette étrange histoire commence en 1990 et quelque. Un éditeur niçois, Dominique Lucchini dont la maison s'intitule Rom, me demande d'écrire un livre sur les palmiers. Je me passionne depuis trente ans pour ces étonnantes végétaux. J'accepte. Il s'intitulera: La Passion des Palmiers.

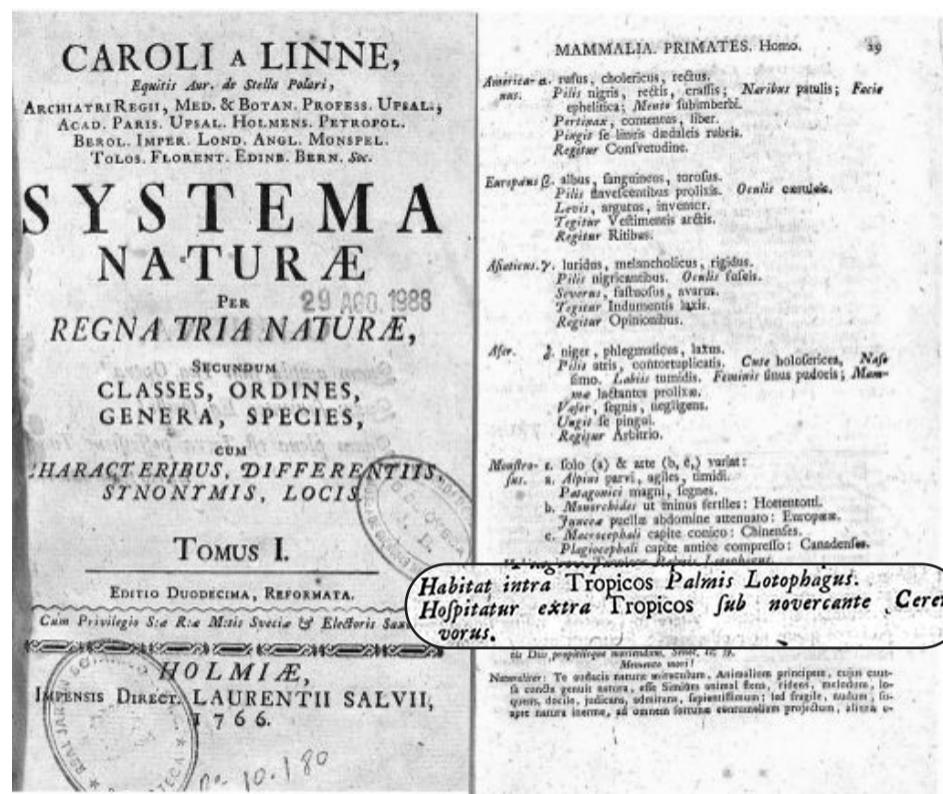
J'ai déjà publié des articles et collectionné des citations remarquables à leur sujet. Parmi celles-ci: « Et alors on se penche de nouveau sur des terrasses où les palmiers mugissent » Charles-Albert Cingria; ou bien « Le palmier ivre de sa pelouse » Paul Morand; ou encore: « L'habitat de l'homme se trouve sous les tropiques de la planète, où il vit des fruits du palmier. Il subsiste dans les autres parties du monde, où il doit se nourrir de céréales et de viande » Linné.

Je décide de mettre une ou deux citations en tête de chaque chapitre pour introduire mes propos. Je mets en vedette la citation de Linné car je dois admettre qu'elle coïncide avec mes convictions profondes. Je crois que l'histoire humaine a commencé de dérailler avec les débuts de l'agriculture et avec le peuplement de nouveaux territoires hors de la niche écologique tropicale, où l'animal humain avait été casé par les hasards de l'évolution.

Les guerres, la surpopulation humaine, l'économie de marché, l'épuisement des ressources et le gâchis actuel (pudiquement baptisé crise économique et qui n'en est qu'à ses débuts) ont suivi. Je m'excuse pour le racourci, mais je ne suis pas le seul à soutenir aujourd'hui cette analyse iconoclaste.

Avec Linné, je nous trouvais une admirable caution. Linné (1707-1778) est l'inventeur de la classification binominale des plantes en latin. Qui nous permet encore aujourd'hui de distinguer sans équivoque un chêne pédonculé, *Quercus robur* et un pissenlit commun, *Taraxacum officinale*, que l'on soit Japonais ou Breton. Le Japonais curieux connaîtra les propriétés diurétiques de la plante grâce à son nom français.

Le médecin naturaliste Linné était suédois mais fut d'abord reconnu en Hollande où il écrivit toujours en latin son célèbre ouvrage: *Systema naturae*. À cette occasion il latinisa son propre nom et devint Linnaeus. Dans sa classification botanique, ne sachant où caser les palmiers il les mit en tête et les appela *Principes*, les premiers, les princes du règne végétal. On se souviendra que la revue de l'*In-*



*ternational Palm Society* s'intitulait autrefois, *Principes*. Un souci assez minable de merchandising les a fait abandonner le titre latin pour le plat *Palms*. Je n'avais jamais eu son ouvrage entre les mains, mais je fis confiance à l'époque à un auteur anglais qui le citait et je produisis, avec une légèreté typiquement non universitaire, cette déclaration.

Et puis un jour au cours d'une relation épistolaire avec Francis Hallé, celui-ci me dit qu'il avait l'intention d'utiliser ma citation de Linné, dans son prochain livre, mais il souhaitait que je lui en indique l'origine précise. Je recherchai dans ma bibliothèque botanique ma source initiale sans jamais la retrouver. Alors je me résignai à aller sur Internet où mon ami James Tanay m'avait appris à retrouver d'un clic l'origine d'une citation. Vite fait bien fait. Je trouvai immédiatement la phrase de Linné citée par... Alain Hervé. Le serpent se mordait la queue.

Cherchant en Anglais et en Espagnol, je tombai sur le remarquable site PALMASUR *estudios y proyectos* de Javier Segura à Alicante, où figuraient les propos scandaleux de Linné. Je lui envoyai immédiatement un mail, il me répliqua aussitôt qu'il m'avait emprunté la

XI. Et il semble bien que la dernière édition soit la plus explicite. La voici: sous l'intitulé *Homo*, on lit: *Habitat intra tropicos palmis lotophagus hospitatur extra tropicos sub novercante cerere, carnivorus*. La citation antérieure étant: *Habitat inter tropicos sponte gratis per reliquam telluris totam continentem coacte*.

Ma traduction française des origines, bien que passée à travers l'Anglais, semble bien rendre compte de la pensée de Linné. J'en suis heureux, mais le hasard a travaillé à mon avantage.

Mon Latin n'ayant jamais été brillant et ce qui en reste, usé par l'âge, je me suis cependant excité sur ces phrases. J'ai noté que Linné distingue *habitat*, de *hospitatur*, ce qui signifie qu'il y a domicile légitime dans le premier cas, sous les tropiques et gîte précaire hors des tropiques. J'ai noté aussi l'utilisation de *lotophagus* déjà utilisé par Homère dans l'Odyssée pour désigner les mangeurs du loto, un fruit mystérieux. Dans l'esprit de Linné il s'agit sans aucun doute du dattier. Enfin, ce mot curieux: *novercante* qui ne figure pas dans le dictionnaire latin classique Gaffiot, ni dans d'autres dictionnaires. Le mot le plus proche étant *noverca* qui signifie la belle-mère de manière péjorative.

On en tirera les conclusions que l'on veut, par exemple que les latitudes dites tempérées sont des latitudes de belles-mères où les palmiers, ne vont pas s'aventurer (sauf le *Trachycarpus fortunei* de Chine). On observera que l'animal humain éloigné des tropiques doit les reconstituer avec des vêtements, des maisons, le chauffage central et des centrales nucléaires...

Entre-temps nous avons confié la traduction de ces énigmes à une latiniste certifiée, Elizabeth Antebi, qui nous a proposé de jolies formulations: "L'homme habite sous les tropiques, de façon spontanée et sans effort; alors que partout ailleurs sur la terre il est soumis à la force." (édition 1758) Et; "Le Lotophage (végétarien) habite sous les tropiques au milieu des palmiers, alors que le carnivore habite en dehors des Tropiques sous la domination de la marâtre Cérès. (édition 1766)

Je vous ai passé sous silence d'autres épisodes de ce feuilleton digne de nos chers philosophes politiques les Marx Brothers, L'abondance des films non botaniques qu'ils ont laissés les fera passer, eux, à la postérité.

**Alain-Hervé.com**

## • Calendrier des manifestations • Calendrier des manifestations •

• Finistère, 8 au 10 mai: Festival du Rhododendron au Domaine de Trévarez à St Goazec. T. 02 98 26 82 79 [www.trevarez.com](http://www.trevarez.com)

• Suisse, 8 au 10 mai: Jardins en Fête dans le Parc et le Verger du Château de Copet (près de Genève). T +41 22 776 59 25 [www.jardinsenfete.ch](http://www.jardinsenfete.ch)

• Loire-Atlantique, 8 au 19 mai: Floralies Internationales de Nantes au Parc des Exposition de la Beaujoire à Nantes. [www.comite-des-floralies.com](http://www.comite-des-floralies.com) T 02 40 14 58 60

• Charente, 9 et 10 mai: 18<sup>e</sup> Exposition Florale dans le Parc du Château de Verteuil, organisée par le Syndicat du Pays du Ruffecois. T 05 45 20 34 94 [www.paysduruffecois.com](http://www.paysduruffecois.com)

• Côte d'Or, 9 au 10 mai: 15<sup>e</sup> Foire aux Plantes Rares dans les rues du village de Bézouotte, organisée par l'Association des Jardins Extraordinaires. 03 80 36 73 70 [www.jardins-extraordinaires.asso.fr](http://www.jardins-extraordinaires.asso.fr)

• Gers, 9 et 10 mai: "Caumont dans son écrin iris" au Château de Caumont à Cazaux-Savès. Avec la participation des maisons Cayeux et Bourdillon. T 05 62 97 94 20

• Vaucluse, 9 et 10 mai: 14<sup>e</sup> Foire Bio Natur'Avignon au Parc de la Souvine à Avignon-Monftavet. Salon Eco-Biologie. [www.avenir84.org](http://www.avenir84.org)

• Gironde, 10 mai: 11<sup>e</sup> Fête des Jardins au Parc Lecoq à Biganos, organisée par l'Association "Les Amis des Plantes de la Molène". T 05 56 82 25 18 ou 05 57 70 67 56

• Ille-et-Vilaine, 10 mai: "Réveille tes pieds" aux Jardins de Brocéliande à Bréal-sous-Montfort. Parcours d'1 km riche en sensations. [www.jardinsdebroceliande.fr](http://www.jardinsdebroceliande.fr) T 02 99 60 08 04

• Yonne, 10 mai: 13<sup>e</sup> Fête des Saints de Glace à Vareilles (prêt de Sens). Avec l'Association La puce de Vareilles. T 03 86 88 30 19 <http://lapuce.go.dyndns.org>

• Gironde, 15 mai: Fête des Rhododendrons au Domaine de Grenade à St Selve. T. 05 56 78 50 40. [www.domaine-degrenade.com](http://www.domaine-degrenade.com)

• Gard, 15 au 17 mai: Salon Vert d'Eau aux Jardins de la Fontaine à Nîmes. Organisé par Vert d'Eau. T 04 66 51 90 81 [www.vert-d-eau.fr](http://www.vert-d-eau.fr)

• Essonne, 15 au 17 mai: 50<sup>e</sup> Fête des Plantes au Domaine de Courson à Courson-Monteloup. T 01 64 58 90 12 [www.domaine-de-courson.fr](http://www.domaine-de-courson.fr)

• Charente-Maritime, 16 et 17 mai: Parfums de Campagne à Matha. T 05 46 58 50 68 [www.paysdematha.com](http://www.paysdematha.com)

• Cher, 16 et 17 mai: 8<sup>e</sup> Fête des Plantes d'Apremont sur Allier, organisée par l'Association "Les jardiniers d'Apremont sur Allier". T 03 86 59 72 37 <http://apremontallier.canalblog.com>

• Essonne, 16 et 17 mai: La Fête des Jardins dans le Parc du Château du Grand Veneur de Soisy-sur-Seine. T 01 69 89 71 71 [www.soisysurseine.com](http://www.soisysurseine.com)

• Vosges, 16 et 17 mai: Fête des Rhodos dans les Jardins de Callunes à Ban de Sapt. [www.jardins-callunes.com](http://www.jardins-callunes.com) T 03 29 58 94 94

• Isère, 16 et 17 mai: Foire aux Plantes à St-Romain-de-Surieu.

• Vosges, 16 et 17 mai: Plantes en fête à l'Abbaye d'Autrey, avec l'association F comme Fleurs. T 03 29 65 89 39 <http://plantesenfeteautrey.site.voila.fr>

• Charente-Maritime, 16 et 17 mai: Festi-Ortie à Saint André de Lidon. T 08 75 60 35 23

• Gers, 17 mai: Fête des Rosiers à La Ronnie. [www.jardinscoursiana.fr](http://www.jardinscoursiana.fr) T 05 62 68 22 80

• Rhône-Alpes, 17 mai: Jardins au Grand Coeur dans toute la région. Ouverture exceptionnelle des Jardins secrets du Lyonnais, Val de Saône et Beaujolais au profit du Foyer Notre Dame des Sans Abri à Lyon. [www.parcs-set-jardins-rhone-alpes.fr](http://www.parcs-set-jardins-rhone-alpes.fr)

• Gironde, 17 mai: Troc Folies à la Citadelle de Blaye, organisé par l'association La Valériane. Échanges de plantes et d'idées entre amateurs. T 05 57 84 45 79

• Yvelines, 17 mai: Fleurs et Jardins dans le Parc des Trois Grilles à Louveciennes. T 01 30 82 21 27 [www.mairie-louveciennes.fr](http://www.mairie-louveciennes.fr)

• Aube, 21 mai: 18<sup>e</sup> Journée des Plantes et 8<sup>e</sup> Marché des Potiers à Bergères (entre Troyes et Chaumont). T 03 25 27 45 47

• Moselle, 21 mai: Pique Nique au Jardin des Prairiales au Chateau de la Grange à Manom. T 03 82 53 85 03

• Gironde, 23 au 24 mai: Bordeaux au Vert à Planète Bordeaux à Beychac et Caillau. [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

• Tarn-et-Garonne, 24 mai: Foire aux plantes "La Salicaire" à St Nicolas de la Grave, organisée par l'association la Salicaire qui fête ses 20 ans. T 05 62 28 86 40 ou 06 83 62 32 96 <http://la.salicaire.pagespro-orange.fr>

# Aventures en permaculture (2)

## LES CHATAIGNIERS

Ghislain Depinaud

Résumé de l'épisode précédent: 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, c'est-à-dire faire une expérience de permaculture.

**I**l s'agit d'abord de planter des arbres, ils sont importants pour le projet et il faut le faire le plus tôt possible car ils mettront du temps à produire. Nous commençons par l'arbre à pain des pays tempérés, le châtaignier. Le châtaignier fournit un excellent bois, pour faire des parquets, des piquets impitoyables, des éclisses permettant de confectionner des paniers robustes. Mais surtout le châtaignier produit des châtaignes (Fig. 1). Que sont alors les marrons, marrons grillés, marrons glacés? J'apprends que les marrons sont des variétés sélectionnées de châtaignes, qui n'ont le plus souvent qu'une seule grosse amande par fruit. Au contraire des marrons, les châtaignes sont petites et cloisonnées par le tan, cette enveloppe intérieure un peu dure. Les châtaignes sont souvent aplatis, les marrons sont ronds.

Les marronniers des jardins publics (*Aesculus hippocastanum*) produisent, eux, les marrons d'Inde, si lisses et brillants quand ils viennent de sortir de leur bogue qu'il est difficile aux écoliers de ne pas les ramasser (Fig. 2). Ils sont réputés toxiques et nous ne les mangeons pas mais il paraît que les Japonais et les Amérindiens savaient les traiter pour les rendre comestibles. Même si le marron d'Inde a des vertus dans le traitement des hémorroïdes, je ne suis pas prêt à soumettre mes intestins à des essais toxicologiques, je m'en tiendrai au châtaignier (*Castanea sativa* ou ses hybrides) qui ne fait même pas partie de la même famille.

En attendant de lire tous les livres que je peux trouver sur le châtaignier, j'ai fait mon premier trou de plantation, dans une clairière près de la lisière du bois, d'environ un mètre cube. Sur un site internet de bon aloi ([www.pommiers.com](http://www.pommiers.com)) il est écrit que le châtaignier adulte peut aimer la demi-ombre et que le jeune arbre aime l'ombre; confirmation est donnée par un autre site ([www.lesarbres.fr/](http://www.lesarbres.fr/)) "Les jeunes châtaigniers préfèrent l'ombre". De l'ombre j'en ai dans la partie boisée de mon terrain et c'est autant de gagné pour le verger à établir dans la partie prairie. En outre, j'enrichis l'écosystème forestier en lui faisant produire une nourriture, enfin si tout va bien... et après quelques années. Le site "[lesarbres.fr/](http://www.lesarbres.fr/)" me dit que "la production de châtaigne est la plus importante entre 40 et 60 ans d'âge du châtaignier". Mes petits-enfants me devront cet ombrage? Un autre site tempère mon impatience de retraité, la variété Maraval aurait une mise à fruit très rapide: 3 à 4 ans, ce n'est pas celle que je pourrai planter, elle marcherait mieux à plus basse altitude mais enfin...

Que mettre dans le trou? Dans mon petit jardin de Nice, j'ai du compost de qualité, de quoi remplir une ou deux jardinières, pas vraiment pour plusieurs arbres et il faut du temps pour faire un bon compost. En outre, mes lectures récentes tendance bio m'avaient averti sur l'importance de ne pas mélanger les couches du sol alors que la pratique de mon jardin niçois me disait que pour planter un arbre on met de la terre mélangée à du compost bien mûr au fond. La terre la plus fertile, c'est la terre de surface et on n'aurait pas le droit de l'enfoncer? Devant ce dilemme, j'ai eu recours à l'arbitrage de Michel Courboulex, qui m'a donné sa bénédiction jardinière et j'ai commencé à remplir mon premier trou avec la terre noire qui est juste en dessous des feuilles en décomposition, en

la mélangeant avec le sable des parois du trou. Le deuxième trou est plus coriace, je tombe assez vite sur le sable en train de se transformer en grès, du "sauve" disent les autochtones. Je creuse bravement, il sera moins profond mais un peu plus large.

Quelque temps après, surviennent de grosses pluies, alerte orange dit la télévision. Mon premier trou n'est pas affecté, il collecte des feuilles mortes mais je les enlève et sinon, les vers de terre devraient en faire leur repas, ils sont rares mais très gros. Le deuxième trou est transformé en une détestable baignoire, les châtaigniers ne sont pas des arbres qui vivent les pieds dans l'eau. Je creuse un canal de drainage.



Fig. 1



Fig. 2

cole Alunni (ref. ci-dessous) et après quelques errances sur Internet, j'obtiens un contact téléphonique avec des gens charmants, membres de l'AFA (Association Foncière Agricole) du pays de la Tinée. La première information importante est qu'ils me recommandent de planter les châtaigniers au soleil, si possible bien arrosés: d'autres trous à creuser en perspective mais je décide de diversifier les sites de plantation et de tenter l'essai du sous-bois malgré tout.

Tant que cette association n'aura pas essaimé vers d'autres vallées ou modifié ses statuts, je n'en serai pas, étranger venu de la vallée du Var, mais leur accueil est aussi chaleureux qu'il est possible. Non seulement je reçois rapidement une enveloppe contenant 12 fiches documentaires mais le 31 janvier, nous sommes invités à une galette des rois à St Sauveur sur Tinée. L'assistance est nombreuse, principalement des producteurs mais aussi quelques fous de châtaigniers comme il y a ailleurs des fous de palmiers, et même une universitaire dentiste de Nice, qui s'intéresse à la confection de biscuits à base de farine de châtaigne pour le troisième (ou quatrième?) âge. Nous écoutons des exposés sur les visites faites à d'autres régions castanéicoles et sur le redoutable cynips qui a commencé à envahir les Alpes Maritimes. Le buffet est riche d'excellents canistrelli, d'une parfaite tourte de blette aux orties et bien entendu à la châtaigne (la "Tour'Tinée"), arrosés d'un kir à la crème de châtaigne. Nous avons droit à un livre de recettes. Enfin et surtout je prends contact avec Raymond Gibert, l'homme souriant qui va m'ouvrir les portes de leur pépinière associative dans quelques semaines.

(à suivre)

### QUELQUES TITRES :

- "Tout savoir sur les châtaignes et châtaigniers dans les Alpes maritimes" de Nicole Alunni, 2008, ed. Baie des Anges (9 €).
- "Châtaignes et Marrons" d'Henri Breisch 1995, ed. Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (33 €).

**TIENS BAUMAUX EXISTE ENCORE?**  
La preuve, il vilipende la Gazette sans remettre en cause ses pratiques

Philippe Baumaux existe toujours, il lit même la Gazette des Jardins, c'est trop d'honneur. Nous croyions qu'il avait pris une retraite méritée à l'époque où nous lui avions envoyé plusieurs mails lui enjoignant de retirer sa publicité du forum de la Gazette des Jardins. Devant son silence assurissant le forum a changé d'adresse, se préservant ainsi de ces assauts mercantiles. Que faisait Philippe Baumaux alors que nous lui reprochions à maintes reprises dans nos colonnes et par courrier de continuer à vendre du *Pennisetum clandestinum* à prix d'or? A-t-il retiré de son catalogue cette graminée vendue comme un substitut au gazon qui se comporte comme une peste végétale incontrôlable dans tous les jardins de climat doux?

Philippe Baumaux existe toujours, il nous a même écrit. On reconnaît son style caractéristique dans les noms d'oiseaux dont il nous affuble: « cornique », « affabulateur », « désinformation du lecteur », « c'est vraiment scandaleux ». Tout cela parce qu'il n'a pas saisi que le titre la courge miel dans l'article de la page 9 de la dernière Gazette, signé par Alain Andrio (dénommé également A. A. dans le courrier), n'était pas celui d'une variété inscrite sur un quelconque catalogue de semences, mais une parabole faisant allusion au goût de cette cucurbitacée confite. Il dénote quelques erreurs d'identification sur les photos de la page 14 du même numéro, celles-ci avaient depuis longtemps fait l'objet d'un gentil correctif de Jean-Pierre Deshaires (voir en page 12 du présent journal). La Gazette des Jardins n'a jamais prétendu à l'infalibilité, mais elle a toujours rectifié ses erreurs a posteriori. Ces pauvres gesticulations seraient risibles si ce personnage n'avait défrayé la chronique en faisant condamner l'association Kokopelli et en jetant l'opprobre général sur sa propre entreprise. Nous riions également si ce préteur défenseur de la biodiversité cessait de vendre des graines de plantes invasives et des hectares de pesticides type Roundup sans préciser leurs conséquences sur les rivières et sur la nature.

Les nombreux clients de Baumaux qui ont été se fournir ailleurs après l'affaire Kokopelli ont découvert des sociétés et des associations beaucoup plus sympathiques et bien plus sérieuses dont les prix sont souvent largement plus intéressants. Les graines Baumaux existent toujours, la question est: pour combien de temps encore?

Michel Courboulex  
Vous pouvez lire l'intégralité du courrier de M. Baumaux et de la réponse de La Gazette des Jardins sur [www.gazetedesjardins.com](http://www.gazetedesjardins.com)

**L**e midi aux infos à la radio, le monsieur météo de service a annoncé une alerte orange sur le sud-ouest.

Depuis 25 ans que j'habite ce coin des Landes à 15 km de la mer, je suis plutôt habituée aux coups de vent qui se produisent chaque hiver, alors bon pas de panique, comme d'habitude je vais avoir une ou deux branches des saules marsault qui bordent le fossé qui vont vriller et se casser en deux, pas bien grave!

Par précaution, je fais ma tournée d'inspection dans le jardin, pour rentrer les meubles de jardin, arrimer ce qui peut l'être et décrocher les pots de fleur qui risquent de tomber. La routine quoi.

Mais là il se passe quelque chose d'indéfinissable. Le silence est total. Même plus le moindre de ces petits bruits minuscules qu'on entend sans y prêter attention d'ordinaire à la campagne. Pas de roucoulement des tourterelles qui batifolent à cette époque, pas de croassement des corbeaux qui nichent au bout du pré voisin, pas un infime gazouillis d'oiseau, pas un bruissement dans les arbres. Rien, le néant! Je ressens une drôle d'impression, une sorte d'inquiétude bizarre.

Je rentre à la maison, cette fois-ci la radio nous informe que l'alerte orange devient alerte rouge. Zou, je file allumer l'ordi et je vais voir un peu sur le site de météo France. Gros soupir de contrariété, c'est bien ça, ils confirment, une tempête d'une rare violence qui se forme sur la mer et doit nous arriver sur le coin de la figure à 4 heures.

Ça semble sérieux, aucazu, on va déterrer les bougies au fond du placard, on vérifie le niveau dans les lampes à pétrole, on ramène les chauffages mobiles de l'atelier jusqu'au garage, on regarde si le stock de piles est suffisant pour pouvoir écouter la radio... Leçon bien apprise après la tempête de 1999.

Dans la nuit je suis réveillée par le bruit, je regarde l'heure, il est 4 h 05. Mon homme est déjà réveillé. Il me prend la main, ça va? Oui ça va! Il me dit être éveillé depuis une heure et qu'il a entendu la tempête arriver. On reste immobiles à écouter. Bien qu'accrochés les

## Témoignage : en direct des Landes avec Michèle Guingant

### 24 janvier 2009

*« Le calme avant la tempête », jamais cette expression n'avait eu autant de sens que ce vendredi-là.*

volets battent, la maison craque, la maison gémit de partout, la maison résiste, mais dehors c'est la furie, la violence, le vent hurle, les rafales sont continues.

Bien sûr, impossible de dormir, d'autant qu'avec les volets, les fenêtres bien fermés et les rideaux tirés on sent malgré tout le vent sur nos visages dans la chambre. À 7 heures, le réveil sonne (c'est son habitude). On décide de ne pas se lever. Pour faire quoi? Il fait encore nuit, il n'y a plus de courant et il semble que le vent redouble d'intensité vers le lever du jour. Alors on attend!

Vers 8 h 30, on ne peut pas vraiment voir ce qui se passe dehors, impossible d'ouvrir les volets, vu la fureur des rafales. Je vais dans le garage pour ramener le poêle à pé-



troie à la maison, au-dessus de ma tête le toit est toujours là, pas une tuile n'a bougé. Bien! Je regarde par la fenêtre, et je vois... Pas grand-chose, un entrelacs de branches, du vert.

trole à la maison, au-dessus de ma tête le toit est toujours là, pas une tuile n'a bougé. Bien! Je regarde par la fenêtre, et je vois... Pas grand-chose, un entrelacs de branches, du vert.

Faut dire que quand j'ai commencé mon activité jardineuse j'ai planté plein de choses sans trop réfléchir, n'importe comment, simplement parce que je trouvais ça beau, et que devant le garage, j'ai fait fort.

J'ai craqué pour un tout mignon rosier de bank's, sans savoir qu'il allait devenir monstre, et qu'au fil des ans il allait s'emmêler dans la grille qui protège la fenêtre, monter encore et se faufiler sous l'avant-toit et sous les tuiles pour continuer à faire des branches de plus de trois mètres à l'INTÉRIEUR du garage, ce qui m'oblige chaque année à faire des cascades incroyables du haut de mon échelle pour couper tout ce qui dépasse en dehors des limites autorisées. N'importe qui d'autre que moi aurait coupé ou déplacé ce gêneur, mais au printemps il est si beau à côté de ses copains

*Loropetalum et Viburnum plicatum eux aussi en fleur en même temps que je ne peux pas intervenir, ça serait trop cruel.*

Un peu plus loin dans la ligne de mire de la fenêtre j'ai aussi planté un lagerstroemia, ce qui explique que ce matin-là, j'ai beau scruter encore et encore, je ne vois pas grand-chose derrière ma fenêtre.

En fin de matinée, on peut enfin ouvrir quelques volets, il y a plein de bois mort au pied des grands chênes, mais tout va bien.

Je chausse mes bottes pour aller voir dehors, devant et sur les côtés de la maison, ça va, juste des bricoles. Je continue, pour inspecter ce que je ne voyais pas depuis le garage et... Oh merde! Excusez-moi, mais il n'y a aucun autre terme possible pour exprimer l'horreur du côté ouest. D'abord, par où je passe? Il y a du bois à terre partout, du bois? Oui mais non, des arbres à terre oui!

Punaise, on dirait que des obus ont traversé le jardin et décapité tout ce qui se trouvait sur leur passage. Malgré tout c'est miraculeux, enfin disons plutôt prodigieux, les arbres tombés à terre ont tout juste effleuré les murs de la maison, les branches seulement caressé le bord des massifs que j'ai la manie d'installer au rythme d'un par an (faut bien caser tout ce que je plante). Bon, je sais maintenant quel sera notre emploi du temps des prochains jours. Tronçonnage, ébranchage, sciage... De toute façon, des arbres, des pins cassés comme de vulgaires brindilles partout en travers des routes, plus d'électricité, plus de téléphone, plus de portable, on est seuls au monde, alors autant s'occuper à faire nos réserves de BRF, de broyat et de bois pour la cheminée. On rajoute une journée sans eau avec toilette à l'eau de pluie, pour faire bon poids.

Autrement, pour nous, la pratique des soirées à la chandelle et sans téléphone a duré quatre jours, je crois qu'on peut s'en estimer heureux quand on voit l'étendue inouïe des dégâts partout autour de nous, paysages décimés, forêt sinistrée, installations ravagées... Encore aujourd'hui où j'écris plus de quinze jours après le passage de Klaus.

## Comment aider les arbres à mieux vivre

Raymond Fouquet



**D**ix ans après, une nouvelle tempête exceptionnelle vient de dévaster plusieurs départements du Sud-Ouest. Des vents de 174 km/h ont été relevés, et l'aiguille "déboussolee" du baromètre est venue se fixer sur le M de tempête. Les Services Météo l'avaient annoncé: alerte rouge! Mais à ce point, c'est impressionnant, une violence de la nature! À voir ce nouveau spectacle de désolation, il y a de quoi prendre peur: pas seulement des pins maritimes de 60 à 80 cm de diamètre, mais aussi des chênes importants, et de nombreuses autres essences, cassées ou déracinées. On se rend compte en forêts que dans les emplacements au sol marécageux pas un seul pin n'a résisté et que sur les terres saines ils sont cassés à mi-hauteur par les rafales, dans certains couloirs...

**Que faire pour l'avenir? Semer et replanter dans la diversité, car nous avons tous besoin des arbres.**

Dans nombreux jardins privés, les différentes essences sont souvent plantées et grandissent trop près des habitations ou bien, parfois, ce sont les habitations qui sont construites trop près d'arbres déjà en place, d'où

de nombreuses toitures endommagées, tout comme les clôtures et dépendances.

Les plantations très diverses de végétaux qui prennent de l'ampleur au fil des années, que l'on ne veut pas couper au risque de nuire, offrent une importante "voilure" qui rend l'arbre vulnérable. Tout comme les conditions de préparation du sol avant la plantation qui n'ont pas toujours été des meilleures (terre déficiente, remblais, trou de plantation trop petit, racines coupées pour les canalisations, etc.).

Les parcs publics, et les plantations d'avenues, ont eu aussi un lourd tri-

but. Surtout les grands sujets qui offrent une importante prise au vent, et souvent un déséquilibre, d'où la nécessité d'élaguer pour soulager et renouveler par une végétation plus saine. Mais qui se heurte parfois à des critères "d'écologie" où l'on doit laisser évoluer la nature...

**L'entretien périodique de toute végétation est à assurer régulièrement.**

Un éclaircissage régulier en gardant les branches moyennes, supprimant les petites et, une partie des plus grandes – ce qui évite de provoquer des "moignons" – assure un équilibre pour la résistance aux vents

forts, en particulier en hiver où il n'y a pas de feuillage. L'air et la lumière doivent pénétrer à l'intérieur comme pour les arbres fruitiers.

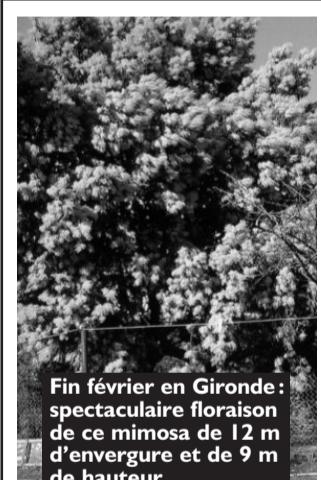
**L'important est de commencer dès la plantation à aider les arbres**

Éviter les plantations trop rapprochées, et surtout prévoir un trou de plantation correct d'au moins 1 m<sup>3</sup> de bonne terre franche, si possible ressemblant à celle de la pépinière d'élevage. Dans les archives des années début 1900, on creusait une fosse de 3 x 3 x 3 m soit 27 m<sup>3</sup> pour les plantations de cèdres, magnolias... À présent, sur nombreux chantiers, on peut voir la plantation effectuer sur 40 à 60 cm de terre dite végétale, étalée sur un sol tassé par les engins des travaux de construction!

De même, les bordures en ciment (défenses inutiles) présentent un obstacle à la réception de l'eau de pluie, d'où la sécheresse en saison.

Et il ne faut pas oublier de contrôler capricornes, termites et autres insectes, les champignons, et tout simplement le bois mort.

**Pour une belle et longue vie de nos arbres, soyons tous attentifs et sérieux.**



Fin février en Gironde : spectaculaire floraison de ce mimosa de 12 m d'envergure et de 9 m de hauteur.

### DU SAVON AU RÉVEIL

Reprenez une saison au jardin sans problèmes avec les pulvérisations suivies chaque semaine au savon liquide noir à l'huile de lin. La dose de 10% en hiver passe en saison active à 5%. Ainsi, plus de cloque, de rouille... Plus d'aleurodes, thrips, cochenilles, doryphores, mineuses... Raymond F.

### LES JARDINS DU CAP FLEURI

Jardinerie - Aménagement  
Terrasses et Jardins  
74, Avenue du 3 septembre  
Basse Corniche - 06320 CAP D'AILL

Tél. 04 93 78 25 61 - Fax 04 92 41 39 96



# C'est la criiiiise ! SOYONS FOURMIS

Jacqueline Corbalan

**D**epuis trois ans, à ce qu'on appelle la morte-saison, au lieu de laisser aller complètement les jardins et de me consacrer, au coin du feu, à mes travaux d'aiguilles (c'est plutôt une expression), j'ai pris l'habitude de ne pas lâcher la bride à mes jardins. Si tant est qu'une Jacqueline puisse prendre des habitudes. Et surtout les garder. Donc, nettoyage, rangements, réparation et réfection des clôtures, épandage de compost ou de liège, BRF (à l'état d'intention cette année) et, dès que le temps le permet, grelinage. Sans compter les incontournables nettoyage, préparation et inventaire des graines ainsi que les plans potagers. Finis les travaux d'Hercule quand, aux premiers beaux jours, l'envie incoercible de tout avaler vous saute dessus, que tout est à faire et que, même très motivé, il faut résister au coupage de pattes moral. Ceux qui fréquentent régulièrement les jardins disent que « ça se voit ». Donc, cette "habitude" est très appréciable, surtout quand, l'âge venu, mémé autant qu'avant n'en abat plus.

OK, j'ai déjà dit ça l'an dernier mais cette année, c'est pas pareil !

Côté organisation des cultures, en dehors des plans pour le compostage et les rotations, j'avais plutôt l'habitude de gérer au coup par coup, à l'inspiration du moment et ça marchait plutôt bien dans l'ensemble.

Mais cette année, c'est la criiiiise et nul n'y échappe. Un compagnon qui risque fort de se retrouver à la retraite-peau-de-chagrin plus tôt que prévu, des charges parentales augmentées, tout comme les prix du commerce, ont fait qu'après un briefing sérieux, nous avons décidé d'un commun accord, et comme beaucoup autour de nous, qu'il était opportun d'augmenter notre taux d'autonomie alimentaire en cultivant davantage de légumes.

**Cette année, on va donc penser d'abord REN-TA-BI-LI-TÉ** et revoir la copie. Sur ce plan, on ne peut pas dire que j'ai battu des records. Je plaide coupable pour avoir toujours privilégié les légumes de jolie saison. Tout en m'amusant à "laisser faire pour voir". En n'ayant pas été vraiment ni vigilante, ni prévoyante, ni rigoureuse, ni persévérente mais plutôt joyeux petit drille passionné qui s'amuse bien. Jacqueline, quoi. Dans les temps d'opulence (vraiment très relative) ça allait, mais là, fini le dilettantisme, on va faire efficace. Envoyez le projet d'entreprise.

**Déjà, augmenter notablement le volume de légumes d'hiver**, mais écologiquement, en privilégiant ceux qui se conservent seuls, tels quels, en placard, cave ou terre, histoire d'économiser l'énergie à tous les sens du terme.

**Le moins possible de stérilisation.** Sauf exception, comme cette année, quand le grand froid s'est installé très tôt en saison et pour longtemps. Pas question, comme l'an dernier, de laisser mes cardons, pourtant soigneusement emballés, exploser sous l'effet du gel. En plus, des 'Plein-Palais' si tendres et délicats pour les papilles. Bon, d'accord, le délice se mérite, car la bête est hérisée de longs dards aigus qui vous transpercent douloureusement les mains si vous n'avez pas pris la précaution de les abor-



der gentiment en gants et pull costauds. Mais quelle récompense à la sortie ! Aussi, hop, à la stérilisation, les cardons, poil au tronçon.

**Pas de congélation.** Ça nous est très facile : on n'a pas de congélateur. Noooonnn ? Siiii ! Enfin, bon, juste un petit conservateur au-dessus du réfrigérateur, pour stocker quelques saucisses, le lapin de la copine ou du pain pour dépanner quand on n'a pas eu le temps de le faire. Décision définitive, de me passer du congé, à la suite d'un échaudage cuisant, il y a fort longtemps, par l'expérience d'un appareil plein, disjoncté au cours d'un orage, pendant une absence de quelques jours. La température remontée à 2 °C m'avait permis de récupérer pas mal de choses. Mais le souvenir de deux jours de cuisine imposée et ininterrompue, avec deux enfants en bas âge dans les pattes, afin de recycler, recuire et recongeler tout ce qui pouvait l'être, m'a définitivement vaccinée ; même si ce fut bien agréable de profiter notamment d'un bon stock de tomates farcies.

Cette aventure est bien tombée : devenant de plus en plus écologiste, j'ai fini par penser qu'en pays tempéré, notre santé et celle de la planète exigeaient que nous mangions des produits locaux, de terroir, de saison, poussés et conservés naturellement. En plus, pourquoi conserver avec tant d'énergie des légumes d'été, alors qu'il existe autant de légumes d'hiver plus



## Betteraves à l'aigre-doux

Préparer une saumure en portant à ébullition, pour 1 l de liquide : 1/2 l de vinaigre d'alcool, 1/2 l d'eau, 125 g de sel, 250 g de sucre.

Laisser refroidir.

Faire cuire les betteraves, les éplucher et les couper en petits dés. Empiler dans des bocaux en ajoutant diverses condimentaires : aneth (goût incomparable), romarin, sarriette, auge (livèche), sauge, basilic, etc., graines d'aneth, de fenouil, de coriandre, gousset d'ail et pour amateurs de sensations fortes, un peu de piment oiseau (de Cayenne). Acheter de remplir les bocaux avec la saumure refroidie, boucher et placer dans un local frais et sombre.

La fermentation lactique est terminée au bout de 5 à 6 jours (goûter). Lorsqu'il fait très chaud (au-dessus de 25°), il est préférable de stériliser, quand les conserves sont à point, car une fermentation alcoolique a tendance à se produire par la suite.

Pour l'utilisation : jeter le liquide, rincer le légume sous l'eau fraîche, égoutter, ajouter un filet d'huile, un peu de persil ou de cerfeuil et voilà une salade prête en un tourne-main !

On peut préparer de la même façon les concombres, cornichons, petits oignons, melons immatures...

J'ai trouvé cette recette sur le catalogue de graines de Biau Germe dont je ne saurais trop vous recommander l'usage pour la qualité de leurs semences et la manière dont elles sont produites. On peut le commander à G.I.E. Le Biau Germe 47360 Montpezat contre 4 timbres tarif lettre ou le télécharger sur le site [www.biaugerme.com](http://www.biaugerme.com)

## Bref aperçu sur LE BIAU GERME

*Biologie et défense de la biodiversité*

Le Biau Germe a été fondé, il y a plus de trente ans, par Sylvia Schmid, venue de Suisse faire l'agricultrice avec des amis, puis son frère et sa belle-sœur. Quand on voit le petit bout de femme tout frêle, on ne peut que s'étonner ! Au départ, le catalogue consistait en une feuille A4, les graines séchaient au plat-fond dans des sachets en papier...

Aujourd'hui, les fermes de production sont réparties sur 10 ha et trois communes, ce qui est capital pour éviter les hybridations et donc garantir la pureté des variétés.

Chaque agriculteur est indépendant. Seuls sont mis en commun les programmes de cultures et la commercialisation des graines sous un GIE (Groupement d'Intérêt Economique).

Les revenus sont partagés à égalité, selon les propriétés, quels que soient les préjudices causés par le temps (par exemple les dégâts dus aux orages locaux). Pour en venir à une égalité maximum, le groupe a mis sur pied une grille qui prend en compte la nature des terrains, le temps des cultures et des récoltes et leur difficulté, ainsi que leur volume de vente.

Les revenus sont très corrects pour l'agriculteur. Il faut noter cependant que la profession est particulièrement prenante. Difficile de prendre des vacances, puisque l'année entière est occupée entre le temps des cultures, celui des récoltes et celui de la commercialisation. Cependant, on peut noter que le producteur visité en parle sans regrets et qu'il a l'air bien heureux comme ça !

Bien sûr, l'entreprise est rigoureusement contrôlée par les organismes officiels qui, paraît-il, « seraient trop contents de trouver à redire ».

**DES ÉTATS D'ÂME  
DES VÉGÉTAUX  
de ce qu'ils adorent,  
de ceux qu'ils détestent**

Dans les textes anciens comme chez les agronomes Andalous, les végétaux ont des états d'âme, des affinités ou des antipathies. S'exaspèrent dans les potagers andalous des querelles de voisinage car, comme les humains, les végétaux sont parfois de petites natures qui souffrent de vapeur, sont délicates et ont leurs têtes. Les agronomes le remarquent très bien qui s'ingénient à composer avec leurs fichus caractères. Lisez plutôt ce qu'ils disent très gentiment de la violette:

« En ce qui concerne les choses qui peuvent être nuisibles à la violette, on cite cette singularité étonnante. Si on se permet quelque incongruité près de la violette, surtout quand sa fleur commence à se produire, cette fleur se perdra; le pied s'affaiblira, s'étiolera et il sera sans force pour pomper l'eau d'irrigation. Il ne faut point donner d'engrais à la violette; la fleur en souffre et si on le lui appliquait par pulvérisation, elle périrait... ». Puis l'auteur continue de s'apitoyer sur cette pauvre chose: « Une des choses les plus contraires à la violette, c'est le voisinage des roseaux; elle s'y soutient péniblement, elle végète mal, s'y affaiblit beaucoup, souffre et finit par mourir. Il faut donc l'en tenir éloignée. ». Et ce n'est pas tout. La violette d'après moult auteurs souffre beaucoup des brouillards. Elle perd ses forces. Le froid la tue; il lui fait un mal dont elle ne peut revenir. Le tonnerre grondant fort l'affaiblit et la fait s'étioler. Il ne faut pas qu'elle soit mise en contact de la poussière et de la terre surtout si celles-ci proviennent des tombeaux et des cimetières. « C'est une cause de son affaiblissement... »

La violette n'est pas la seule à faire des caprices. La giroflée « pourtant plus vigoureuse » déteste elle aussi, les mauvaises odeurs et le voisinage de la femme, surtout pendant la menstruation, « son approche la fait faner et périr. Ainsi une femme ne doit jamais s'immiscer dans la culture des giroflées. »

Le bigaradier, lui non plus ne supporte pas le voisinage de toute plante à odeur forte comme la rue, la fève, l'origan. Si le palmier déteste le genévrier, la vigne souffre du voisinage du palmier; elle meurt d'être proche du figuier ou du chou sauvage. Le lis adore le voisinage de la

# Autrefois, en Andalousie

## KAN YA MA KAN : NOUVELLE NUIT DES MILLE ET UNE NUITS DES JARDINIERS

L'automne en Syrie, c'est l'été indien. Porte-feuilles comme porte-fleurs ont retenu leur souffle pendant tout le mois d'août. Le thermomètre oscillait entre quarante et quarante-cinq degrés centigrades et même les jasmins égrenaient de pauvres fleurs à peine écloses et déjà fanées. Mais les lauriers-roses, rouges ou blancs, eux, partout présents, étaient à leur affaire: robustes, couverts à l'envi de fleurs en lourdes grappes vénéneuses. Et mes lantanas! Ils ont pris des centimètres et sont devenus arbustes et buissons multicolores. Puis peu à peu, début septembre les températures se sont mises en veille. Elles se sont maintenues sous la barre des trente degrés. C'était le signal qu'attendait la végétation. Elle s'est reprise à espérer. Très vite elle a poussé sur tiges et troncs, des pousses puis des fleurs et mes roses ont recommencé à fleurir. Puis il a plu, un peu ! Alors, des jasmins entrelacés, lancés à l'assaut des cimes de mes citronniers, s'abattit une abondante pluie de fleurs blanches, bien épanouies et très parfumées. Les allées, les plates-bandes de mon jardin syrien colonisé par les belles-de-nuit en furent de nouveau inondées. C'était le signal de revenir à Paris et de quitter mon jardin. Il n'avait plus besoin que je le tienne à bout de bras et que j'arrête de le perfuser à l'eau si précieuse de l'Euphrate en de chiches arrosages nocturnes.

J'ai pris, en automne, à Paris, le temps de relire ce que disaient des jardins nos agronomes andalous et je me suis proposée de vous faire part de ce qui est bizarre, extraordinaire ou tout simplement semblable à ce qui se passe dans nos jardins, ou plutôt dans les vôtres, tant aimés quand moi, je cultive le mien le plus souvent à distance.

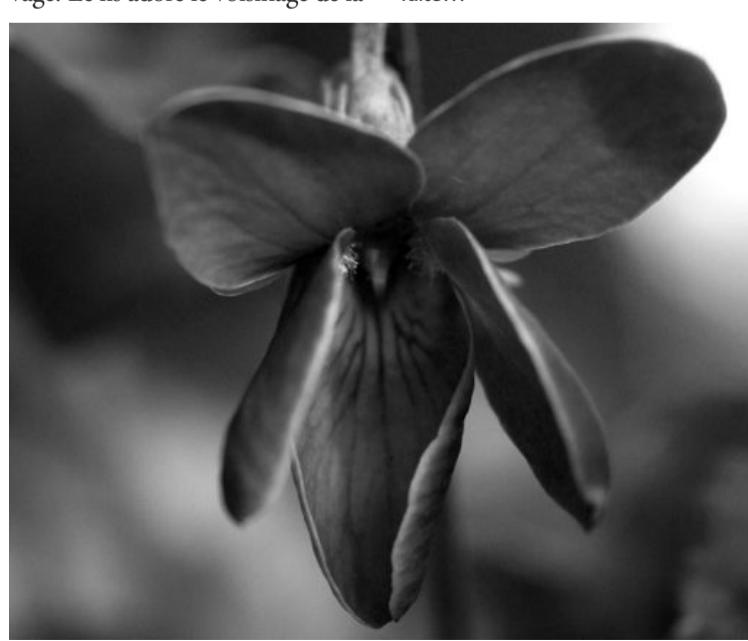
Simone Lafleuriel-Zakri



menthe et du thym; ce voisinage active laousse et éloigne les accidents. Enfin la fève est amie avec toutes les plantes.

Les végétaux ont aussi leur lune: l'épinard mais surtout la chicorée, plante lunaire par excellence qui adore être semée de nuit, à pleine lune quand l'astre (au masculin en arabe alors que le soleil est féminin), est dans sa croissance. Et c'est encore à ces moments que l'on doit lui donner fumure et arrosoement. Enfin le noyer se révulse quand le fer le touche et ne supporte ni qu'on le taille ni qu'on l'émondé. Est-ce pour cette raison que tous les arbres sans exception, sauf peut-être le figuier, éprouvent une vraie antipathie pour le noyer?

Les animaux ont également à l'égard des végétaux leurs sym ou antipathie. Ainsi la vipère noire, le serpent tacheté, le grand serpent ne séjournent jamais sous le grenadier. « La fumée de son bois, de son écorce et de ses branches met les reptiles en fuite... »



## BOUTURAGE DES JASMINES et autres espèces à fleurs et à fruits

**Ibn al Awwam** distingue cinq espèces de jasmins cultivés: à fleurs gris foncé, comme le Kohol, ou rouge et blanches et parfumées, à fleurs jaunes, sans autre odeur ni parfum autre que la pomme. Deux autres espèces sont dites sauvages et toutes exigent les mêmes soins. Arrosages abondants en été, couverture en hiver « car la neige les brûle ».

Mais c'est la multiplication de cet arbre, comme de chaque autre espèce, qui occupe l'essentiel des paragraphes. Comme pour la vigne, il faut bouturer, et pour bouturer les jasmins garder deux ou trois nœuds car explique l'agronome « c'est par les nœuds que s'opère la reprise ». Puis on installe les boutures dans des carreaux ou des pots en laissant dépasser un nœud avec le tiers d'un empan (7 à 8 cm), et on arrose largement. Trois mois plus tard, après un bon binage autour des jeunes plants, il faut apporter de l'engrais: une part d'engrais animal, une part de cendres de bain, et une part d'engrais humain, cela pour le jasmin. Ce mélange est bien travaillé afin que terre et engrâis soient bien mêlés et arrosés tous les quatre jours. L'année suivante, l'engrais ne se donne qu'en octobre et en juin.

L'amandier lui « réclame en décembre et une seule fois dans l'année, du fumier de vache mêlé à sa feuille et une certaine portion de ses branches décomposées, de la terre pulvérisée, une certaine dose de crottes d'oiseaux, pigeons et autres oiseaux avec un peu d'engrais humain ».

L'oranger exige de l'engrais froid, humide: de l'engrais humain par exemple mais « le crottin de cheval lui convient encore très bien. Si ces deux espèces d'engrais manquent, on peut prendre un engrâis doux et pourri, et si on y ajoute un sixième de cendres de bain, ce sera très avantageux... »

Comme pour tout rameau, les tiges de jasmin, mises en pots par trois

brins, sont arrosées plus souvent et mises en terre dans les carreaux avant d'être placées définitivement « où il convient de les laisser à demeure ». Il en va de même pour celles mises en carreaux. On laisse alors un mètre trente entre les pieds afin « qu'ils puissent s'enfacer les uns les autres ».

Enfin un dernier conseil: il faut planter sur les rigoles d'irrigation les boutures du jasmin qui alors fleurira presque toute l'année. Comme d'autres boutures étudiées plus loin, elles y deviennent, au voisinage constant de l'eau, très vigoureuses. Il reste encore à greffer le jasmin blanc sur le jaune ou le sauvage ou même sur le houx frelon si on le désire. « Il paraît que cette greffe marche et qu'elle réussit bien. »

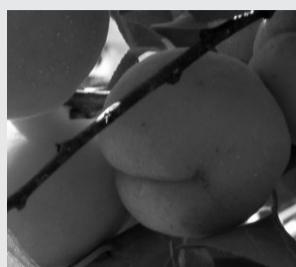
L'article consacré à notre jasmin ne diffère en rien de ceux qui sont consacrés à chacun des végétaux.

À propos des autres arbres: chez Ibn al Awwam c'est dans le chapitre VII qui traite « des arbres qu'on a l'habitude de cultiver dans quelques parties de l'Espagne » que l'on trouve tout sur le jasmin, le rosier, l'arbousier et les autres. Ainsi que sur l'olivier, le caroubier, le pistachier, le grenadier, l'amandier, l'abricotier, le mûrier, la canne à sucre, tous méditerranéens, et aussi le chêne, le châtaignier (ou gland royal), le poirier, le cerisier (ou grain royal), le pommier et même le rhamnus (pour les clôtures)...

Une cinquantaine d'espèces en tout pour laquelle l'auteur va détailler en longs paragraphes très minutieux,

très détaillés, la meilleure manière de planter chacun d'entre eux. Il va donner les conseils recueillis dans tous les traités de référence en se questionnant lui-même sur ce qui peut être contesté ou accepté. Il indique parfois ce que lui-même a expérimenté. D'autres Andalous ne rapportent que ce qu'ils savent.





## DES ARBUSTES OBTENUS PAR SEMIS

Tous les arbres pourront naître de semis, encore que ce procédé donne « de faibles résultats et reste délicat ». Et pour ce faire, tout encore sera expliqué en détail : comment choisir les bons fruits, noyaux ou pépins, quand et comment (certains enveloppés dans du coton ou autre fibre) les mettre en terre, à quelle profondeur ; comment les protéger avec du jonc coupé et les arroser à travers une natte pour protéger les grains, quel fumier apporter ; quand, comment et où repiquer les jeunes plants obtenus. Un exemple : « On propage l'abricotier de noyau... Le noyau se sème en terres dans la terre végétale, prise à la surface du sol, mêlée de vieux fumier (du terreau), en novembre et à l'époque où l'on sème le fruit. Au bout d'un an on repique le jeune plant dans des carreaux où il est à nourrice, et deux ans après on le plante en place. Il faut bien prendre garde de ne couper aucune racine... On le greffe sur l'amandier et le pêcher. »

Enfin, pour certains fruits obtenus, les auteurs indiquent comment en faire des aliments, des farines diverses, des pains plus ou moins satisfaisants mais utiles en temps de disette, des produits cosmétiques ou pharmaceutiques. Un long paragraphe indiquera, ailleurs, les meilleures distances à garder entre les plants pour que les arbres puissent se développer harmonieusement et que leur alignement soit agréable à la vue, parce qu'en plus de la vue sur eux et de l'agrément qu'ils donnent, « il faut qu'ils assainissent l'air et les yeux de ceux qui les regardent. »

D'ailleurs, alignés avec soin et placés dans la bonne direction, les arbres seront d'une bonne venue « le vent du levant au couchant et celui du midi au nord, ayant la facilité de s'introduire entre les lignes trouvent des issues faciles pour l'entrée et la sortie et, sous l'influence de leur souffle, la plantation se conservera dans un état satisfaisant ».

Les auteurs s'inquiètent encore de l'ordonnance du verger ou du jardin d'agrément. Sur les espèces les plus grandes on aménagera des treillages et des berceaux ; le pin se plante au milieu des parterres et là où l'on désire une ombre épaisse ; le laurier, le myrte, le jasmin près des bassins et, dans les vergers pour avoir moins de peine, on installera les arbres de la même espèce...

*Dans le vif du sujet*

# L'ART DE LA GREFFE

**Ah les greffes !** Le sujet passionne nos agronomes qui, comme aujourd'hui, semblent s'essayer à toutes les combinaisons et s'extasient des résultats – parfois très bizarres – obtenus. Il est difficile toutefois de rendre en quelques lignes, les nombreuses opérations décrites dans la cinquantaine de pages que compte le chapitre consacré aux généralités des greffes par Ibn al Awam et tout aussi détaillé chez les autres. En effet le chapitre comporte quinze longs paragraphes. De plus, à chaque arbre, les auteurs reviennent en détail sur le sujet. Ce que je remarque par ailleurs c'est que les textes de référence invoqués pour ces multiples opérations détaillées sont issus de l'*Agriculture nabatéenne* (compilation de textes des premiers siècles chrétiens et venant de grands propriétaires terriens babyloniens) et des écrits de Costus (Kastos, auteur de l'*Agriculture Grecque*). Tous deux sont cités comme « les grands maîtres de l'Agriculture ». Ils sont suivis du texte latin de Junius (Columelle). Viennent ensuite des indications tirées des auteurs andalous contemporains. Pour faire court, trois principales sortes de greffes sont décrites précisément, avec de nombreuses variantes :

• **par téribration** (sur la vigne en particulier),

• **par infoliation** : greffe entre écorce et bois, dite en couronne (sur l'olivier quand l'écorce est épaisse et que la sève circule en abondance),

• **par insertion** (généralement adoptée pour toutes sortes d'arbres) : un ou deux greffons, très soigneusement prélevés avec un instrument tranchant bien affilé, sur une branche vigoureuse, bien exposée au soleil et très productive, sont introduits dans la fente ou à ses deux extrémités, sans être comprimés. La lame qui tient la fente ouverte est ensuite extraite peu à peu et la blessure ligaturée. Des morceaux d'écorce sont ensuite appliqués sur la fente et les portions de rameaux. De l'argile blanche (et non de la terre rouge car trop échauffante) recouvre enfin l'entaille et le point d'ouverture de façon à ne laisser saillir que les portions de greffons introduites dans le bois.

## Du bon usage des instruments

Les manuscrits s'attardent tous sur la difficulté à bien choisir les greffons, en forme de couteau, très amincis, bien adaptés à la forme de l'entaille où ils seront insérés, épais à l'autre extrémité. Il convient alors de les introduire sans en blesser l'extrémité qui porte la moelle. Les instruments utilisés doivent être très propres, bien affûtés, capables de faire des entailles nettes comme celle d'un rasoir.

Les coins qui maintiennent la fente ouverte doivent être petits, fins, secs et ne doivent pas blesser les branches. Enfin, un détail qui a son importance, les cultivateurs qui approchent les arbres doivent être sains,

bien portants, propres. Les femmes ne sont que rarement admises au verger et jamais pendant les périodes de menstruation.

## Des greffes extraordinaires

Ces indications données avec un luxe de détails, les auteurs rapportent ce qui fut dit par les Anciens des arbres qui se greffent entre eux et sur les greffes étonnantes. Ils avouent qu'ils n'ont pas eux-mêmes assez d'expérience pour affirmer que le pêcher qui vieillit mal gagnera en longévité quand on l'associe au prunier ou à l'amandier. Leur ignorance présente ne leur permet pourtant pas de mettre en doute ces pratiques. Et ils s'expliquent : « Est-il rien qui paraît plus anormal que la greffe du ro-

du mois lunaire, dans les jours où l'air est pur, et que l'on ne ressent ni froid ni vent. « En somme le bon moment pour pratiquer la greffe pour toute espèce d'arbre, c'est quand le sujet sur lequel vous voulez prendre des greffes est près d'ouvrir ses boutons et de montrer ses fleurs ; cette disposition s'appelle la concupiscence ».

Certains arbres ayant une montée de sève plus tardive, les agronomes nuancent le propos. Ils préconisent alors de faire une incision sur un rameau, de vérifier qu'entre l'écorce et le bois la circulation de la sève est établie, qu'il y a de l'humidité et que le temps de la greffe est arrivé, « s'il n'en est pas ainsi il faut retarder l'opération jusqu'à ce que le phénomène se produise ! »



sier sur l'amandier, et cependant réussit et on obtient des fleurs au printemps. La reprise se fit très bien. Tout cela, il faut l'avouer est extraordinaire. ».

Plus loin dans le chapitre, les agronomes s'expliquent. Tout d'abord s'ils tentent ces greffes c'est qu'il leur faut soit modifier les propriétés d'une espèce, soit les équilibrer, soit les améliorer. Il faut aussi sauver un arbre malade, un arbre blessé, brûlé par le feu ou brisé par le vent. Ensuite les arbres sont classés par affinités selon qu'ils sont gommeux, oléagineux ou autres, ce qui favorise la reprise de la greffe.

Mais faute de certitude dans ce domaine tous les essais sont faits : le grenadier sur le poirier sauvage, sur le cognassier et même sur le platane qui lui-même admet toutes les greffes de ces arbres. Le cognassier sur le poirier, mais à l'emplacement de la greffe une excroissance apparaît. Il vaut mieux greffer un cognassier sur un pommier plutôt que l'inverse ; le pistachier sur l'amandier ; le pêcher sur l'abricotier, sur l'amandier et sur le cerisier, etc. Tous les coups sont permis et tant pis s'il est vain de marier un cédratier avec un grenadier ou un mûrier avec un figuier car, dans ce cas précis, les vers à soie, délicats, refusent de brouter les feuilles du sujet obtenu !

## Du bon moment pour greffer

Il convient aussi de greffer à la bonne époque. Elle se situe de février à la mi-mars, quand les plantes « entrent en amour ». Pour le poirier, le vulgaire préfère le dix février, mais, explique l'auteur, dans tous les cas, surtout dans le commencement

## Comment farder une rose de bleu ou de jaune ou obtenir des fruits aux formes bizarres

Pour obtenir une rose jaune, les auteurs préconisent d'insérer – avec mille précautions – du safran entre l'écorce noire et le bois de la racine du rosier. L'incision fermée dans une toile de lin est ensuite ligaturée et pansée avec de l'argile, on rapporte la terre sur la racine. Pour obtenir une fleur bleue, on insère de l'indigo de très bonne qualité. Un auteur andalou raconte qu'un habitant de Damas obtint le même résultat avec un arrosage d'indigo dilué dans l'eau aux premiers jours d'octobre jusqu'à l'apparition de la rose « et qu'elle s'est produite d'un bleu azuré d'un bel aspect. Hadj de Grenade dit que c'est pour lui un simple amusement. Abou-l-Khaïr dit que si l'on fait bouillir le narcisse dans de l'eau dont on arrosera le pied plusieurs fois, la rose sera jaune. »

Pour obtenir des fruits bizarres les procédés sont variés. Les auteurs andalous les enferment, encore petits, dans des vases de verre ou d'argile ou dans des boîtes à fentes étroites (pour que le vent y pénètre.) On assure à l'aide d'une cordelette l'appareil à la branche. Les fruits ainsi traités prennent la forme de ces moules. Il en va ainsi en particulier des cédrats qui supportent bien l'opération.

Les grappes de raisins, les courges, les melons dits de Syrie sont enfermés dans des moules de bois ou des tubes de roseau ligaturés aux deux bouts pour éviter qu'ils ne se fendent. La grappe de raisin ainsi comprimée, arrivée à maturité, « semblera ne faire qu'un tout unique, qu'un seul grain, lorsqu'arrivés à maturité on cassera leur prison... ». Les courges et les melons s'allongeront, et si l'on a pris soin de graver des signes, écritures ou dessins dans ces moules (faits de deux pièces afin d'être gravés) alors ces produits obtenus porteront ce décor insolite.

Les agronomes s'amusent encore à obtenir des fruits de couleurs différentes sur une même branche. Avec des pieds de mélisse attachés à la vigne, le moût obtenu aura l'odeur et le goût de la mélisse. Ils seront plus prononcés encore quand il sera à l'état de vin et si l'on en boit beaucoup cela n'occasionnera ni palpitations de cœur ni d'autres désagréments.

*Simone conclura cet aperçu des centaines de pages du traité d'Agriculture andalou au prochain numéro avec un thème de choix : la relation qui lie l'homme à la plante...*

L'article de Jacqueline dans la dernière Gazette (n° 83) contenait deux toutes petites erreurs que je voulais rectifier, en tant que grand amateur de haricots de toutes sortes...

**E**h oui je les aime ces fayots ! Les mangetout bien fins, tout frais récoltés au jardin, cuits à la vapeur, refroidis en vinaigrette, repassés au beurre à la poêle, c'est toujours un délice que je regrette quand vient l'hiver, et ses haricots congelés... Les grains, c'est la folie ! En salade avec des fines tranches d'oignons rouges, les 'Flageolets' avec l'agneau ou le veau, les 'Torbais' dans le cassoulet, les 'Lingots' dans la soupe au pistou, les 'Chili' dans une bonne sauce au paprika... Du côté des haricots à écarter, je vous recommande chez Kokopelli la variété 'Starazagorsky', imprononçable mais délicieuse et surtout des grains au dessin noir et blanc de Yin Yang assez incroyable.

Ma chère Jacqueline, 'Cerise' et 'Crochet de Savoie' sont deux variétés différentes. 'Cerise' est originaire du Grésivaudan, vallée qui relie la Savoie et l'Isère. C'est un coco ramant mais qui peut se consommer en mangetout (il est d'ailleurs très bon) à condition de le récolter jeune. Sa peau est marbrée de vert, jaune et rouge. Le haricot qu'on a donné à Jacqueline, comme une « motte de beurre au temps du marché noir », est plus probablement le 'Crochet de Savoie'. C'est aussi un haricot à rames, mais sa gousse est totalement verte, assez plate et en forme de virgule. C'est un des meilleurs haricots que j'ai jamais goûts. Tendre, goûteux, sa chair fond dans la bouche... Il a failli disparaître de nos Pays de Savoie, heureusement nos cousins transalpins l'ont conservé et on le retrouve aujourd'hui chez notre grainetier savoyard Grelin sous son appellation italienne Anelino verde (Le Manoir 73800 Arbin). Jean-Claude Grelin est d'ailleurs actuellement à la recherche de jardiniers passionnés par la conservation de ces anciennes variétés qui pourraient prendre le relais des papys un peu fatigués qui replacent « pour rien » presque cent mètres de rames chaque année...

Les haricots à grains roses et fleurs rouges (ou inversement de préférence) sont des haricots d'Espagne

(*Phaseolus coccineus*) et pas des haricots de Lima (*Phaseolus lunatus*).

Tous deux sont des grimpants très vigoureux, les haricots d'Espagne ont des grandes fleurs rouges (quelquefois bicolores rouges et blanches); les haricots de Lima ont des fleurs blanc pur et des grains assez particuliers : plats, plus ronds que réniformes, ils rappellent un peu le disque lunaire, d'où leur nom. Si vous voulez les essayer, vous les trouverez aussi chez Grelin ou Kokopelli. Les deux sont consommables (très) jeunes en mangetout, ou plus tard en grains...

Sur les conseils de culture, je me permettrai de vous faire part de ma technique de ramage. N'ayant pas trop de temps pour courir les bois à la recherche de perches de noisetiers bien droites, j'ai fini par adopter le treillage pour dalle de béton. Solidement fixé sur des perches d'acacia ou

des bambous, c'est indestructible et très efficace. Placez-les horizontalement (1,50 m) ou verticalement (2,50 m) selon la culture et la hauteur des cueilleurs, et recourbez les bouts qui dépassent pour éviter tout accident ! Comme Jacqueline, je vous conseille surtout de ne pas semer trop tôt. Les haricots qui peinent à lever sont systématiquement attaqués par les pucerons noirs. Au cas où, un petit coup de purin (pardon extrait fermenté) de fougère ou d'infusion d'absinthe et les vilains aphidiens iront voir ailleurs, non mais !

Autre rectificatif : le chou d'Alain ne me paraît pas être un Daubenton mais un chou dit portugais (type penca (en buisson) ou tronca (en "palmier"), nombreuses variétés inconnues chez nous), cultivés dans tous les jardins ouvriers où la communauté portugaise est très présente (Genève dans notre coin), ils sont beaucoup plus tendres que le Daubenton. Autre chose, le Daubenton ne fleurit que rarement, je l'ai vu une fois en 15 ans ! Il est donc vivace, mais moyennement rustique, chez nous il souffre des hivers longs froids et humides. De mémoire les choux portugais sont bisannuels et fleurissent donc systématiquement la deuxième année...

Jean-Pierre Deshaires  
Le Corti 74150 Lornay



## BIENVENUE CHEZ LES FENOUILS

texte et photos Alain Andrio

**J**'ai beaucoup aimé le film de Dany Boone, bienvenue chez les Ch'tis, par son côté profondément humain et humaniste. Les Français l'ont plébiscité, à méditer pour les décideurs élus du peuple. Bien sûr, nous autres Provençaux n'avons pu le goûter à sa juste valeur, comme les gens du Nord qui, à une époque, apprécièrent les œuvres du grand Pagnol sans pouvoir en saisir dans leur totalité les arômes, comme celui du fenouil dans les garrigues du nord de Marseille. Point n'est besoin de l'illustre de Candolle en effet pour connaître l'origine de ce légume, ô combien savoureux, ô combien bénéfique à nos corps. Pour dire tout à fait vrai, j'ai consulté de Candolle avant d'écrire ces quelques lignes, et n'y ai rien trouvé à ce sujet. Curieux !

L'an 2008 sera à marquer d'une pierre noire pour les potagers, c'est bien connu dans la discipline, et pour ne point faire exception j'ai vécu en la matière un de mes plus mémorables échecs. Mildiou, oïdium, rendements au-dessous de tout, j'ai eu peine à joindre les deux bouts et n'ai pu offrir à mes proches ce qu'ils étaient en droit d'attendre,

et nous n'avons pu goûter aux fruits de l'été qu'en petites quantités.

Ceci à l'exception du fenouil, des fenouils. La conjugaison exceptionnelle de sécheresse, de pluies abondantes, de gel, ainsi que l'initiative hasardeuse que j'avais eue de planter en alternance brocolis 'Minaret' et fenouils ont donné des monstres dont je n'avais pas même l'idée qu'il fut possible de récolter. Jugez-en, je décidai un jour de peser un exemplaire fraîchement arraché et je lus sur la balance le poids d'1,800kg, une partie des feuilles déjà déduite, 1,300 kg prêt à cuire. Je précise avoir utilisé comme engrais, sur 1 000 m<sup>2</sup> de potager et en plus de fumier, seulement 3 kg de guano, c'est tout. Bio à bloc. Il faut dire, comme vous le constaterez sur l'illustration, que chaque pied de fenouil donna des têtes multiples et simultanées, ce qui se produit habituellement lors de la deuxième année de culture, quand on considère le fenouil comme ce qu'il est, une vivace. Un accident climatique, un gel précoce mais de très courte durée provoqua, je le crois, ce phénomène.

Ah, cher fenouil, souvent boudé en cuisine comme une plante de régime

alors qu'il en est une des merveilles, un diamant. Souvent servi en accompagnement de poisson, notamment bouilli et accompagné au maximum d'un filet d'huile d'olives (le s'est mis volontairement : « *il n'est d'huile que d'olives* »), ses saveurs subtiles ne sont pas mises en valeur.

Antispasmodique, apéritif (le pastis, ça vous dit quelque chose ? *Au fait ses plus grands consommateurs en France ne sont pas les Marseillais, mais les Ch'tis !* NDLR) digestif, diurétique, emménagogue, expectorant, galactogogue, tonique, vermifuge, vulnéraire, et j'en oublie, la quantité de propriétés médicinales indique à elle seule la grande variété des substances chimiques contenues par la plante, et implique par suite, la complexité des saveurs.

Traditionnellement on l'accompagne de poisson, ce qui ne peut être surpassé en matière d'accord, mais son feuillage ou ses tiges séchées peuvent accompagner les eaux de cuissons des châtaignes (je n'ai jamais essayé, mais c'est ce qu'on dit) ou l'eau de salaison des olives.

Pour ma part, j'ai imaginé une manière de les déguster que je vous conseille d'essayer.

# TERRE DE JARDIN + de 10 000 tonnes en stock !

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

**terre d'alluvion enrichie**

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

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



**CARRIERES DE LA SIAGNE - SARL MUL**

557, route de la Fenerie - B.P. 5 - 06580 PEGOMAS - Télécopie 04 93 42 23 56 - Tél. 04 93 42 23 34 Site : [www.mul-carriere.fr](http://www.mul-carriere.fr)

### Fenouil à la Lucullus (ou à la modeste)

Ingrédients : 2 kg de fenouil très frais, 6 feuilles de sauges fraîche, 1 gros oignon blanc ou des Cévennes, 100 gr de beurre, 1 gousse d'ail, sel  
D'abord, préparer les fenouils : retirez le fin feuillage central et le mettre à sécher. Sec et broyé, il remplacera l'aneth dans toutes vos préparations. Laver les bulbes, détacher les feuilles extérieures, plus coriaces, et réserver le cœur. Le couper en deux. Faire cuire feuilles et coeurs en autoclave, ou en autocuiseur. Réserver au chaud.

La sauce : pendant la cuisson, monter doucement un beurre avec le reste des ingrédients hachés finement, mais non broyés.

Passer au cutter les feuilles extérieures avec la sauce, et servir, au centre de l'assiette, quelques cuillères de purée de fenouil, surmontées d'un demi-cœur, l'extérieur vers le dessus afin qu'il ne se dessèche point.

Avec quelques tranches de Gravlax cela fait merveille, mais aussi avec du poisson au court bouillon, de préférence sans arêtes, saumon, cabillaud ou églefin.

Pour ceux qui craignent le cholestérol, le beurre peut se remplacer par de l'huile de tournesol bio, son petit goût spécifique s'accordant aux saveurs développées.

Alain Andrio

**Enfant, je ne comprenais pas le conte d'Andersen, cette apprentie princesse à l'épiderme si sensible qu'elle percevait un pois caché sous plusieurs matelas. À la maison, nous ne goûtons que des pois ridés, qui fondent dans la bouche... Vous aussi, découvrez la subtilité de ce légume de roi.**

**O**n a toujours besoin de petit pois chez soi, clamait Pipiou, un poussin à la voix de Zézette qui a promu les conserves de petits pois, et uniquement les boîtes, dans les années soixante. Les malheureux pensionnaires abonnés à la cantine se souviennent encore du goût si particulier de ces pois dans leur jus... parfois agrémenté d'une chenille décolorée et flapie.

### *Pour une fois que les rides vous avantagent!*

Pour découvrir comment Louis XIV a pu devenir fou de ce légume tout juste arrivé d'Italie, ou de Hollande on hésite encore, il faut primo les avoir cultivés au jardin, cueillis au petit matin, les goussettes craquant dans le panier quand elles frottent entre elles. Et surtout avoir choisi la bonne variété. Deux grandes catégories s'offrent à vous : les ordinaires, à grain lisse, bien rond, évoquant par sa dureté un plomb de chasse pour crocodile. Ils vous calent l'appétit dès la première bouchée. Et les seuls qui en valent la peine, les ridés, leur nom venant du fait que la graine une fois sèche se rétracte, mais à l'état frais, ils sont plus gros que les autres et si fondants.

### *Vive le téléphone à rames*

Loulou ne pouvait pas connaître ces sommets gustatifs car ces pois sont apparus au début du XIX<sup>e</sup> siècle, grâce au travail de Thomas Knight, président de la société royale d'horticulture (à l'époque, ils servaient au moins à quelque chose, mais il est vrai que c'est en Angleterre!). La caractéristique principale de ces



grains est leur richesse en sucre, le double des autres. Cela explique leur saveur inimitable, tandis que l'amidon en moins leur permet de glisser sur la langue au lieu de former une pâte. Les pois ridés existent en version naine, le classique et économique 'Merveille de Kelvedon' ayant toujours ma préférence ; et en variété grimpante, nécessitant des rames mais dont le rendement est triple, pour une qualité remar-

quable. 'Jof' est une excellente variété, pas toujours facile à dénicher, mais le 'Téléphone' reste une valeur sûre.

### *Semer tôt pour récolter tôt*

Un semis effectué à la mi-mars permet de récolter fin mai, et on peut en tenter un deux semaines plus tard, mais sans trop tarder car les



### **Les mangetout, pour les gourmets**

Depuis quelques années, on voit sur les assiettes des restaurants de choix arriver la viande blanche ou les filets de volailles accompagnés par les goussettes de pois mangetout, que certains confondent avec les haricots du même nom. Comme pour le brocoli, il y a ceux qui adorent... et les autres. Là encore, testez au moins une fois leur culture au potager pour juger de leur VRAIE saveur, c'est-à-dire de celle d'un légume cueilli pendant que l'eau du cuit-vapeur monte en température, et non deux jours avant, avec stockage au froid. La cuisson

à la vapeur est celle qui respecte au mieux la subtilité de ce légume. Quelques minutes à peine, et servez avec une giclée d'huile de carthame bio. On peut aussi les passer rapidement dans un wok ou une poêle non adhésive, avec une noix de beurre.

À noter que mangetout ne veut pas dire sans fil : si vous ne cueillez pas les goussettes tous les matins, gare à vous... Le pois mangetout est donc à réserver au potager de proximité. Le 'Caroubey de Maussane' est une variété de qualité, nécessitant des rames. Faites au moins 3 semis espacés de 3 semaines, à partir de la mi-mars, pour en avoir pendant une longue période. Une

longueur de 2 m suffit à chaque fois car la productivité est supérieure, mais finalement assez facile à comprendre car on ne permet pas à ce pois de produire ses grains, ce qui stimule la végétation d'autant.

### **Les pois charnus**

Le top du top des amateurs de pois est le pois charnu, *Sugar snap* pour les Anglo-saxons. En fait, ils ont retrouvé la formule d'un pois déjà sélectionné par un français, Clément Denaiffe, dans les années 1890 : un pois mangetout dont la gousse rebondie était charnue, sa paroi atteignant 7 à 8 mm d'épaisseur. Des sélectionneurs américains ont recréé ce type de pois, et 'Sugar Bon' est la variété la plus réputée. Je me rappelle l'avoir essayé, du temps où Caillard le proposait. Comme pour le mangetout, il vaut mieux avoir testé les capacités familiales à apprécier les présentations originales, sinon vous serez le ou la seul à déguster. Avant cuisson, il vaut mieux couper ces pois en trois ou quatre tronçons sinon on ne sait pas par quel bout les entamer une fois dans l'assiette. Autre difficulté, on ne trouverait la semence que chez B...x. Une

solution, Internet, avec deux sites anglais : [www.chilternseeds.co.uk](http://www.chilternseeds.co.uk), où vous trouverez 'Sugar Bon' ; et [www.thompson-morgan.com](http://www.thompson-morgan.com), qui propose la variété 'Sugar Ann', précoce et de gros rendement. Étant donné le tarif de la livre anglaise, la commande est vite rentabilisée.

Ce sont des pois nains, qui ne réclament pas de rames à proprement parler mais se trouvent mieux si vous renforcez leur structure avec des branchages de noisetier par exemple.

Jean-Paul Collaert



*Une bonne solution : la cage de fer en treillis soudé*

### **Astuce anti-pigeon**

Les grains de pois juste germés attirent la gent ailée des alentours, les pigeons en particulier. Pour éviter des dégâts, il suffit de tendre une ficelle sur le rang, sans plus. Les bestioles sont gênées, craignent un piège, et s'en vont sans prendre leur pitance. À ce propos, saviez-vous que ce mot vient du pois, *pisum* en latin, car la purée de pois cassés était la nourriture d'une grande partie de la population au Moyen Âge, surtout pendant le Carême.

premières grandes chaleurs marquent la fin prématurée du cycle, faute de racines pivotantes. N'oublions pas que le pois fait partie de la famille des légumineuses, et que s'il porte des nodules permettant à des bactéries de récupérer l'azote de l'air, cela ne se fait pas en profondeur. Les Anglais sont bien plus favorisés que nous et il suffit de consulter leur catalogue pour être éberlué par le nombre de variétés de pois ridés qu'ils contiennent.

Si vous avez de la place, le mieux consiste à associer les pois nains et grimpants, les premiers libérant le terrain assez tôt pour un semis de navets aux alentours du 14 juillet, ou même des carottes pour l'hiver. En ce qui concerne les pois à rames, une astuce consiste à planter fin mai des concombres pour leur faire occuper les rames une fois que les pois sont secs. Plutôt que des rames, je préconise l'emploi de filets ou encore de treillis à béton replié. Les pois à rames sont moins sportifs que les haricots et ne grimpent qu'à 1,7 m, mais avec des tiges creuses qui cassent comme un rien sous le poids des goussettes, d'où l'intérêt d'un treillis plutôt que des rames habituelles non ramifiées.

Un dernier mot sur les variétés pour vous déconseiller le pois capucine, aux fleurs roses et cosses violettes, à moins que vous en fassiez des bouquets car dans la casserole, quelle déception !

Jean-Paul Collaert

### **Vide-jardin le 5 avril à Sainte-Foy-la-Grande avec Jean-Paul Collaert**

SaluTerre et EnRgéthic, deux structures locales passionnées de jardinage écologique invitent les amateurs du jardin, du débutant au passionné, à troquer tout objet lié au jardin : livres, graines, boutures, plants, outils, arrosoirs, grelinettes, trucs et astuces, coccinelles, compost, bouts de racines, bulbes, greffons, recettes magiques et mille autres idées... Pas d'argent : une monnaie spécifique sera distribuée à l'entrée pour que chacun ait la capacité de troquer. À chacun de prévoir de quoi échanger. Des stands seront mis à disposition.

En pratique :

- le vide-jardin se déroule le dimanche 5 avril, de 10 h à 20 h, non-stop : le pique-nique participatif, chacun pouvant apporter un plat, est agrémenté par une soupe géante.
- au Chai et dans les locaux de SaluTerre, 65/67 rue Denfert Rochereau à Sainte-Foy-La-Grande.
- nombreuses animations jardin : vermicompostage, balade sensorielle, jardin au carré, lasagna bed, jardiner bio c'est rigolo...

Participation exceptionnelle et amicale de Patricia Beucher, Jean-Paul Collaert, Frédéric Lizar (éditeur et écrivain pour les éditions Plume de Carotte), Lionel Hignard (auteur de livres de jardin pour les enfants)...

Renseignements : SaluTerre, au 05 57 46 04 37.



## Poireaux: une cuvée 2008 EXCEPTIONNELLE

texte et photos Jacqueline Corbalan

Dans mon Dauphiné d'origine, en moyenne montagne, bonne terre, bon fumier et bonnes pluies, la question ne se posait pas. Le "beau" (gros) poireau était la norme. C'est en arrivant dans mon Ardèche d'adoption, il y a plus de 30 ans, sur une terre rapportée, acide, pauvre, poreuse, ventée, donc sèche et à l'humus de pauvre, que j'ai découvert la galère poireaute, avec des spécimens à peine gros comme les saugeons des vignes voisines. Il y a bien eu une ou deux velléités d'exception mais vraiment pas de quoi se glorifier. J'avais fini par acquérir la sagesse suprême, en considérant le fait comme un fruit du hasard et un cadeau de la nature.

Comment pratiquais-je? Comme il est dit dans les livres: soit un semis dès février, avec éclaircissement et repiquage, soit un repiquage de plants achetés au marché ou en jardinerie. J'obéissais alors aux consignes lues de-ci de-là: « Pas de terre fraîchement compostée », et de préférence entre des raies de carotte, si je voulais éviter le ver. La pratique dauphinoise ajoutait que je devais les repiquer après les pommes de terre\* et ne pas les laisser manquer d'eau dans leur enfance, au moins jusqu'en septembre.

Donc, repiquage en juillet/août et arreuvage conséquent, enfin quand je pouvais, avec l'eau de mes quatre baignoires. Malgré cela, ils refusaient d'enrayer. Mes semis étaient toujours mesquins et lambins et le résultat de mes repiquages pas terribles. Nous avions fini par nous habituer à mes poireaux top-modèles en nous disant - ô sagesse! - que c'était mieux que rien.

Or, qu'apprends-je en début 2008 par un copain ardéchois à qui je faisais part de mes doléances? Que son père, au village un peu plus haut, les repiquait impérativement avant la fin juin. Donc, dans le temps indiqué, j'achète deux bottes de plants

au marché, variété 'Fût Interminable', et aussi deux bottes de 'Bleu de Solaise' bio à Valérie (semences payannes de Jardin'enVie) qui me recommande de les laisser auparavant au soleil pendant 48 heures, afin de les endurcir contre Satan l'Asticot. Ce que je fais: deux jours de grosse chaleur et je ne vous dis pas l'allure de mes nourrissons... Tout flagadas, jaunissants et pour tout dire, pas

j'avais arrachées avant leur plein développement, puis déposées sur place et couvertes de vieilles couvertures et moquettes pendant toute la saison 2007; l'espace étant de suite colonisé par trois plants de courge poussés seuls au milieu du bazar, et épargnés. Je crois aussi me souvenir avoir étendu là, après découverte, une dernière récolte de consoude et d'ortie. Que quand j'ai greliné au dernier printemps, une armada de lombrics bien gras, j'ai trouvé. Taille chipolata; enfin, demie. Ce qui est sûr, c'est qu'au cours de ma carrière de jardinière ardéchoise, je n'en avais jamais vu autant et d'aussi gros. Pétant la santé, les gaillards.

Puis culture de pommes de terre précoces (récolte moyenne), intercalée de moutarde qui a gelé mi-mars et enfin, les fameux poireaux. Qui ont grossi, grossi, grossi. Ils ont émis des feuilles poulpesques, longues, longues, longues, qui traînaient par terre, tout emmêlées. Faut dire que - voyez comme l'esprit humain est rigide, particulièrement le mien - j'avais soigneusement continué à appliquer ma méthode de repiquage Ardèche-Sèche, utilisée depuis 30 ans: planter bien serré. Et les voilà qui semblent vouloir prendre la rouille. Oh nooooooo! Je plonge dans mes grimoires et découvre qu'il n'y a guère de remède sinon ne pas planter trop serré... GLOUPS. C'était l'année, tiens, de persévéérer dans des habitudes méridionales en prévision d'être sec et chaud. Printemps, été, automne, il n'a pas arrêté de pleuvoir; 1583 mm sur l'année à Montélimar qui est à 50 km, m'a dit la radio en ce début janvier.

J'ai fini par ratiboiser les feuilles



Lison Bernet / 2009

tout à fait complètement desséchés. Fallait avoir confiance, et dans la copine, et dans la vie.

Repiquage à deux endroits différents: la plus grande partie dans la "piscine" (ex-emplacement de celle des gosses) et ce qui reste, dans le BRF 2007 (loupé pour cause de sécheresse hivernale) qui fut suivi d'une culture de moutarde, puis de fèves magnifiques. Pas de lézard, ces messieurs ont préféré la piscine et se sont mis à y enfler vilain. On a ouvert des yeux aussi gros qu'eux. Quoi? Des GROS poireaux? Ici?

Bon, j'avoue tout: c'est la parcelle sur laquelle j'avais épandu, fin 2006, toute une année de soulagements issus de ma toilette à litière, puis, dans la foulée, jachère, jungle de "mauvaises herbes" bien engrassées, qui m'avaient fichu la trouille et que

de mes poireaux sur la plus grande partie, pour voir. Détail intéressant du copain précité: son père était très attentif au sens de plantation du poireau. Mais non, pas la tête en bas! Comme chacun sait, le poireau se développe dans un plan vertical. Le papy plantait donc ses poireaux dans des plans parallèles, tous bien tournés dans le même sens. On suit? La méthode favorisait l'aération maximum. Pour ma part, bien que sachant comment est fait un poireau (quel talent!!!), je n'avais jamais pensé à ça. Faut dire que vu les formats, il n'y avait pas vraiment matière, mais cette année, ça s'est bien vérifié.

\* Traduction probable découverte fin février 2009 (si, si, c'est possible!): « l'année après la culture des pdeterre » et non « après la culture de l'année ».

## Et de multiples interrogations



'Fûts Interminables' du marché sur BRF 2007

lante lui auront réglé son sort vite fait... Je persiste à croire, comme Alain, que le dérèglement climatique accéléré depuis les grandes canicules après 2003, a grandement appauvri les sols. Quoique chez moi, le problème poireautier avait plus de 30 ans. Il est vrai que savoir mes étés de jadis traditionnellement secs et chauds, peut apporter de l'eau (!) à notre moulin.

J'émetts même l'hypothèse que, chez nous, ces deux dernières saisons hyper pluvieuses ont complètement lessivé des sols qui avaient, les années précédentes, perdu la majorité partie de leur humus éponger, ne leur laissant pas le temps de se refaire. Preuve s'il en est le récent croutage de ma terre après les pluies. Ma litière de toilette aurait-elle, comme dit Alain, réensemencé la terre avec ses bactéries sur base de broyat? L'avenir le dira.

En tout cas, depuis deux ans, au vu de ce lessivage du sol, dès l'automne et en dehors des semis d'engrais verts à certains endroits, je dépose le plus possible de choses sur le sol du potager. Cet automne, j'ai donc préparé notamment un vrai nid d'amour pour mes graines de poireau et carotte à semer fin février: feuilles de frêne et mûrier, ortie, consoude, vieux compost de toilette, cendres, en attendant du sable... « Comme ça, dit perfidement mon compagnon, les campagnols sont bien au chaud ». Dès que le temps radoucira, je grelinerai tout ça et voilà.

Entre parenthèses, je signale qu'après une invasion de campagnols, qui a duré trois ans, avec un pic la deuxième année, comme il est dit dans les livres (ce que ces petites bêtes sont intelligentes, quand même...), je truffe mon jardin de bâtons de sureau plantés autour des légumes qu'ils aiment; principalement les chicorées, les poireaux, carottes, bettes, persil, cardons... (méthode Gertrud Franck). J'étends aussi des feuilles du même arbre entre les plants et depuis, ces voraces me laissent en paix; à noter que mes chats continuent quand même à en rapporter. Fin de la parenthèse et revenons à nos poireaux.

La dernière hypothèse me rappelle les propos de Bernard Bertrand dans une des Gazettes de l'an dernier qui notait, malgré des apports nourriciers conséquents, l'appauvrissement de sa terre en humus. Comme quoi l'humus est le

Je n'ai pas de réponse aux questions qu'il se et me pose concernant la composition d'un sol poireautier idéal. Si tant est que j'en ai eu, mon peu d'intérêt (dont je me sens très coupable) et ma mémoire défai-

résultat d'un long processus. Quand, par hasard, il est détruit, il semble qu'il faille beaucoup de temps pour qu'il se reconstitue. Je pense que le BRF peut vraiment aider à rétablir la base de l'humus car "forestier" et donc, comme dit Jacky Dupétit, « porteur d'une mémoire forestière », donc capacité humifère maximum. CQFD.

Autre hypothèse: l'ami Eric, de Jardin'enVie, entre les mains de qui je dépose un instant le problème, pense que la semence de variété, dite "de famille" (voir encart technique), reproduite au fil des générations par Alain, pourrait s'être épuisée par trop d'années de culture dans le même sol. Ce que confirmerait sans doute ma copine Gelmina (82 ans) qui me raconte que dans le temps, les jardiniers faisaient bien leurs semences, mais les échangeaient tous les trois ou quatre ans, avec des voisins. Dans ce cas-là, on peut penser que les sols, conditions et jardiniers étant différents, la semence était obligée de s'adapter et donc renouvelait sa vitalité (voir un des derniers numéros de BioContact).

Rassurons-nous, la perplexité est

générale; preuve s'il en est de l'aveu du jardinier en chef de Terre Vivante dans le dernier numéro des Quatre-Saisons. Tous dans le même bateau!

Cela dit, et pour être honnête, je dois reconnaître qu'une petite ligne de semis, faite dans le carré des cultures associées, avec un peu de compost à litière bien décomposé, a fini par donner à l'automne des poireaux, non repiqués, pas trop vilains et même plutôt jolis, grosseur chipolata.

Autre expérience poireauté 2008 : avant la fin juin, j'ai aussi repiqué des plants que j'avais semés en caissette, fin février. Manifestement, ils n'avaient pas eu l'intention de dépasser le stade de la grosse aiguille. Sans doute encore un mélange terreatier royalo-jacquelinoise...

J'avais fini par leur faire vivre une succession de phases d'abandon, et de reprises en main coupables, quand mes yeux les croisaient. L'idée de les passer au compost me venait souvent elle aussi. Mais va envoyer du vivant au compost, toi... Donc, rien à perdre, début juin, j'attrape un gros clou pour déplanter mes aiguilles et je les repique dans deux lignes, juste à côté du semis, avec un bon paillage. Purin d'ortie et arrosage. On ne les voyait même pas à travers la paille! Eh bien, là aussi, la confiance a payé: mes poireaux-aiguilles reprennent tous et devinrent tout à fait honorables. Encore des chipolatas; irréguliers mais honorables. Et encore une bonne leçon de la vie, une...

Quant à mes 'Bleus de Solaise', les

photos parlent d'elles-mêmes.

Les 'Fûts Interminables', eux, probablement F1 et bien chimiqués au départ, se sont tellement étirés qu'à la première tempête (ou/et froid?), ils ont fini par jouer les ados rachitiques ayant grandi trop vite. Ils se sont mis à gondoler sur leur pied en prenant des airs de Gaston Lagaffe ensommeillé, et puis à carrément s'avachir sur le sol! On les mange quand même, bien sûr, mais « Tu crois pas que ce sont eux qui donnent un drôle de goût à la soupe? ».

Alain, qui, après une saison de pluie automnale exceptionnelle, dispose de 8 m<sup>3</sup> de compost de litière de toilette, déclare qu'il va faire comme moi. 8 m<sup>3</sup>! Mazette! Si ma "méthode" est bonne, (et si la pluie est là,

ah! ah! ah!) et si... et si..., vite l'automne 2009 qu'on voit des photos!

\* Paraîtrait que la pagaille de la météo en 2007 et 2008, c'était la faute à deux années de treize lunaisons, et que 2009 sera du même tonneau... Gros poireaux et tomates malades? Tenons-nous à la rampe!

NDLR: rassurez-vous, Jacqueline ne vide pas un litron de rouge chaque fois qu'elle va voir ses poireaux, c'est juste un litre-équivalent!

#### Dernière heure : début février

QUOI?????? Mes suppers mégas poireaux prendraient une chtouille? Les voilà qui se défont du fond! Lequel devient progressivement gluant! Beurk! La cause en serait-elle que le grand et long gel a séché les premières feuilles, puis l'hyper pluie les aurait-elle poussées au pourrissement? Ou bien le terrain est-il finalement trop riche pour la conservation hivernale du poireau? Poulalah..... « Trop tard pour traiter à la préle » me dit Valérie. Je vais tout déplanter, et mettre en jauge, dans un coin plus pauvre et plus sec (si je le trouve, sinon à la cave) tout ce qui peut encore l'être. Sus à l'empoireautage en table!

## Obsédé du POIREAU

Alain Andrio

Dans ma famille, depuis des générations, c'est gros poireaux de père en fils, systématiquement. Or, depuis quelques années, les poireaux s'amenuisent. Depuis exactement 2003, ils sont pour ainsi dire inexistant, presque disparus du vocabulaire, quasiment inexploitables du potager à la cuisine. Méthodiquement, il a été nécessaire de cerner le pourquoi des soucis rencontrés.

D'abord, le dépérissement après repiquage dû à deux causes: problèmes résolus en autoproduisant les plants, exit les maladies étrangères "qui viennent jusque dans nos sillons, laminer nos poireaux, nos tomates", mais aussi en veillant à l'arrosage dès quarante-huit heures après le repiquage, lequel avait eu lieu entre avril et juin.

Pour la taille du fût, pour la croissance en fait, je ne puis être absolument sûr d'avoir défini le problème. À l'heure où j'écris ces lignes, je crois avoir trouvé quelques pistes.

D'abord, il est nécessaire dans le Midi d'arroser régulièrement les poireaux, comme les oignons d'ailleurs, mais pas trop, pas trop souvent, parce sinon, mildiou, et point final. Donc, surveiller l'arrosage, et ne pas avoir peur de temps à autre d'ajouter à cet apport un fertilisant sous forme de purin.

Le poireau est un avide d'azote, un nitrophile et je fume copieusement mon terrain à l'aide de fumier bio, avant la plantation et ensuite, quand les poireaux ont bien repris, je fertilise une fois par mois avec un arrosage à base de guano dilué dans 200 litres d'eau, à raison d'une poignée pour cette quantité. On peut le faire



Quelquefois, on trouve des poireaux présentant des dégénérescences plus ou moins monstrueuses, comme sur cette photo, prise cette année par Alain Andrio, où on voit une abondance de radicelles partant dans tous les sens, y compris dans la direction du niveau du sol, parallèles au fût du poireau. Probablement l'attaque d'un virus, encore que parfois, les nématodes aussi peuvent occasionner des mutations étranges.

avec une quantité identique de fumier de poules (de fiente). Ce que les poireaux apprécient le plus, c'est de l'eau de pluie; l'eau dynamisée fait aussi l'affaire, mais elle est assez contraignante à produire.

Dans cette enquête un tantinet nombriliste sur mes échecs, j'ai sondé mes potes et mes potesses (avec mon ordi, pas avec mon poireau, bandes d'obsédés !), lesquelles sont aussi parfois des poétes, mais je n'en dirai pas plus. Jacqueline m'a fait part de ses expériences bénéfiques (oui, elle cultive BRF – mais pas que... dit-

elle) pour les liliacées en question, et je pense qu'il s'agit là d'une piste plus que sérieuse que j'ai décidé de creuser jusqu'au fond.

Une chose cependant me tracasse: comme d'habitude, n'essayons-nous pas en la matière de courber la Nature jusqu'à la cheville de nos désirs, au lieu de nous agenouiller pour baisser les siennes...

Les poireaux n'ont pas tous les mêmes caractéristiques, lesquelles varient selon les variétés, et ne correspondent pas aux mêmes recettes, lesquelles varient selon les régions.

Du flan ici, de la soupe au pistou là, de la morue aux poireaux là-bas, que sais-je ailleurs? Des 'Monstrueux de Carentan' à Carentan, 'Bleu de Solaise' à Solaise, 'Gros de Rouen' à..., 'Long de Mézières' à...

Nous, outre le 'Poireau de Nice', nous en avons un dont nous n'arrivons pas à nous débarrasser. C'est le célèbre, l'immense, l'inoubliable, le merveilleux poireau de vigne, celui qui se fout même du produit que Courbou "adore" (on ne va pas le citer: ça commence par un R et ça finit par un up). Pourquoi vouloir se

débarrasser d'un végétal dont on voudrait à tout prix cultiver une variété proche? C'est bien spécifique de notre triste espèce, ce genre de stupidité. Aussi, c'est décidé, cette année, je vais commencer à planter des *Allium polyanthum* et je vais me livrer sur eux à la plus intéressante des façons culturelles, c'est-à-dire ne pas m'en occuper, m'y intéresser seulement quand j'aurai envie d'un bouillon de poireaux ou d'une bonne soupe...

Je le sens, j'ai attrapé le "vice des poireaux".

#### Culture du poireau

##### MA TECHNIQUE HABITUELLE

Semis de graines "maison", reproduites de père en fils, issues de la variété 'Poireau de Nice', en février, sans suivre le calendrier lunaire (à ma grande honte mais je vais le faire désormais), sous châssis, dans un terreau pas forcément bio, mais le meilleur en qualité: c'est une question de structure et de granulométrie comme dans le spécial "mottes".

Arrosage une fois par semaine. Pas de traitement.

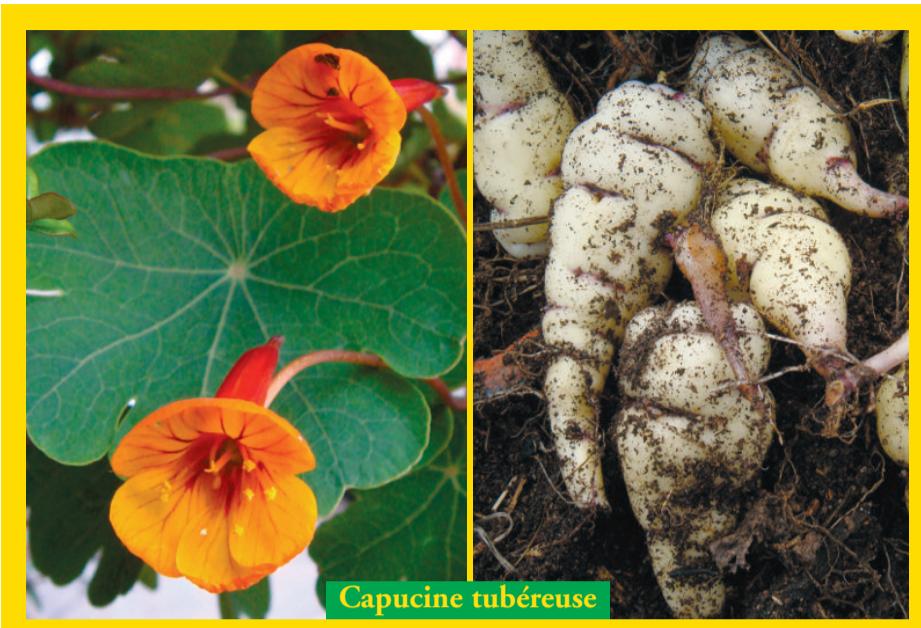
Plantation fin avril, mai, juin, en pleine terre argilo calcaire, à pH proche du neutre, travaillée depuis 35 ans et amendée par du compost et du fumier homologué "100% bio" acheté, ou du fumier récupéré de poules ou de chevaux.

Arrosage à disposition, au goutte-à-goutte mais qui n'est pas très favorable. Ces messieurs préfèrent être arrosés à la manche, et pas près du fût, car cela semble favoriser les cryptogames divers (mildiou et autre pourriture des racines).

Purins divers, ortie, poules, ovins, etc. Pas de ver, pas de rouille.

Récolte à compter de fin septembre jusqu'à avril.

NB: Si on veut produire ses semences, il faut savoir que le poireau met environ quatorze mois à fleurir, à partir du moment où il a été semé. À partir d'avril, au cœur du fût, le "bois" apparaît, c'est-à-dire le durcissement des parties destinées à soutenir la floraison qui peut se produire jusqu'à plus de 1,50 m du sol.



Ça y est, les oiseaux chantent, le soleil commence à réchauffer les articulations et active les neurones responsables de la "jardinité aiguë": résultat, la plupart des jardiniers(ères) ont des démangeaisons aux bouts des doigts, avec d'irrépressibles envies de semis et plantations à tout va ! Effectivement, de nombreux semis deviennent possibles, mais avec prudence tout de même, car sauf si vous vivez sur la Côte d'Azur, des périodes de froids et des gelées encore à craindre peuvent anéantir vos travaux... trop précoces ou non protégés !

## à faire en MARS

*Quand mars se déguise en été,  
avril prend ses habits fourrés*

### DU CÔTE DES FLEURS

Si vous rêvez d'une roseraie, c'est le bon moment pour planter des rosiers à racines nues (beaucoup moins chers que ceux en containers...).

**Les heureux propriétaires de serres** repiqueront les quelques annuelles, ou vivaces utilisées en annuelles, semées en février tels mauves, lavatères, œillets et roses d'Inde. **Semez en pleine terre**, en place définitive, les « faciles à cultiver », résistantes aux dernières, possibles, gelées: centaurées, clarkias, coquelicots, mufliers, nigelles, pavot, pied-d'alouette, pois de senteur, soucis...

**Semez en pépinière** les frileuses fleurs d'été, qui de plus nécessitent un repiquage.

**Faites démarrer la végétation** des bégonias tubéreux et cannas, en les gardant à l'abri des gelées: vous les sortirez début mai, dans la plupart des régions. Si vous avez rentré vos dahlias, c'est aussi le moment de les réveiller.

**C'est la grande période de taille:** rosiers remontants, arbustes à floraison hivernale ayant terminé leur floraison (jasmin d'hiver, par ex.) et arbustes à floraison estivale tels les buddleias, caryopteris, perowskias, clématites à grandes fleurs...

**Divisez les vivaces** (fin mars début avril) et replantez les touffes en terre enrichie de compost pour les plus gourmandes.

### AU POTAGER

**Semez en pleine terre**, en place définitive: arroches (verte, blonde ou rouge), betteraves, carottes, cerfeuil (plat et frisé), ciboulette et ciboules diverses, cresson alénois, chrysanthème coronarium, épinard, fève, laitue, poireaux (premiers semis fin mars), navets, oignons, oseille, petits pois et pois gourmands, radis, roquette, salsifis, scorsonères... Suivant les régions, un voile de protection sera une utile protection pour avancer un peu les récoltes (salades, radis, pois...).

**Semez en pépinière abritée** choux divers (pommé, de Bruxelles, fleur, brocoli, chou rave...), cérule (laitue asperge), laitues diverses et batavias, pissenlit... qui seront repiqués avant d'être mis en place définitive.

**Semez sous abri chauffé**: aubergines, basilics, cardons, céleris (à côtes et rave), melons, physalis, piments, poivrons, tétragone, tomates.



**Plantez en pleine terre**: ail rose (à 3 ou 4 cm de profondeur, dans une terre saine, riche et bien ameublie, ou il n'y a pas eu de plantes de la même famille depuis 3/4 ans), asperges, échalotes, estragon, crosne, oignons jaunes et oignons rouges, pomme de terre, rafort...

**Buttez les asperges** qui commencent à pousser.

**Pensez aux premiers semis** de plantes aromatiques (à faire en godets) en n'oubliant pas les agastaches (diverses variétés, toutes très aromatiques), anis, aneth, camomilles diverses, coriandre (les graines sèches ont un délicat parfum de fleur d'oranger, rien à voir avec les feuilles fraîches!), cresson de para-brède mafane, cumin, hysope, stévia rebaudiana... Toutes ces plantes sont belles, mellifères, médicinales et bonnes en cuisine!

**Taillez les arbustes à petits fruits** et plantez des fraisiers (en prévoyant de planter ciboulette ou poireaux à leur proximité, pour leur éviter les maladies).

**Finir les plantations d'arbres fruitiers à racines nues**, taillez ceux en place (poiriers et pommiers: pas cerisiers, pruniers et abricotiers à tailler en août/septembre) et faire un traitement associant bouillie bordelaise (moitié dose habituellement utilisée) et purin d'orties.

**Luttez contre les baveux divers**: limaces, loches et autres cagoulles, terreurs des semis et jeunes plants sortent affamés de leur, relative, hibernation. Installez coquilles d'œufs (ou d'huîtres), ou cendre autour des jeunes plants, pour enrayer la progression de ces bestioles et installer leurs quelques « bars à limaces » ça et là dans le jardin (recouverts d'une tuile pour empêcher la pluie, la terre ou autre de tomber dans le breuvage).

**Plantez les oignons secs** de l'année précédente qui commencent à germer: ils vous donneront rapidement une foison de tiges vertes pour agrémenter salades et omelette.

## Le calendrier de Floradiane

textes et photos Pierrette Nardo

Allez zou, on sort de l'hibernation : le jardin de l'été se prépare maintenant !



## à faire en AVRIL

*Mars gris, avril pluvieux font l'an fertile et plantureux*

### DU CÔTE DES FLEURS

À partir de la mi-avril, commencez la plantation des glaïeuls, à planter un peu tous les 15 jours jusqu'à début juin pour avoir des fleurs tout l'été.

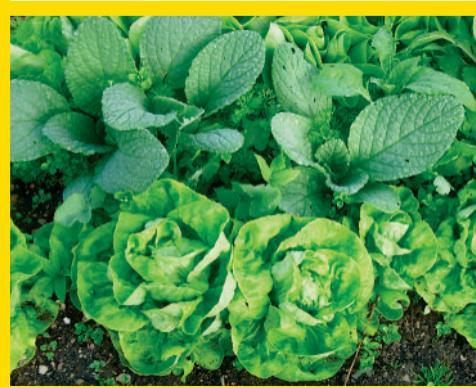
**Repitez** les fleurs semées en mars.

**Commencez à semer en pleine terre**, si vous vivez en régions au climat doux, en place définitive: adonides, alysse odorante, balsamines, belles de jour, capucine, clarkias, coquelicots, centaurées, cléomes, cosmos, eschscholtzias, godétias, gypsophile annuelle, haricots d'Espagne, immortelles, lavatères, lins divers (bleu, rouge, saumon...), mufliers, nigelles, œillets d'Inde, pétunias, phlox, pois de senteur, pourpiers à grandes fleurs, rose d'inde, salpiglossis, tourne-sols, soucis, verveines, zinnia. Si vous vivez en régions froides, ces semis seront faits en godets, puis mis en place après les dernières gelées, vers la mi-mai.

**Semez en pépinière**: ageratum, amaranthes, célosies, cobées, coleus, coloquintes, choux décoratifs, héliotropes, kochias, lobélias, œillets d'Inde, pélargoniums divers à feuillages odorants ou à fleurs, pétunias, reines-marguerites, sauge, statices, tabac d'ornement... **Bouturez au chaud** chrysanthèmes et fuchsias.

**Taillez les arbustes à floraison précoce** dès la floraison terminée tels forsythias, groseilliers à fleurs.

**Traitez préventivement** avec une décoction de prêle (que vous aurez récoltée entre la mi-juin et la mi-juillet l'année dernière).



### AU POTAGER

**Semez en pleine terre, en place définitive**: betteraves, carottes, cerfeuil (plat et frisé), chicorée, ciboulette et ciboule, cresson de jardin, endives, épinard, laitue d'été, navets, oignons, oseille, panais, Persils (plat et frisé), pissenlits (si vous n'avez pas la chance d'avoir des sauvages...), plantain 'Corne de Cerf', poireaux (premiers semis fin mars), poirées diverses (bette à carde ou à couper, à cotes blanches ou de couleur), pourpier doré, petits pois et pois gourmands, radis, salsifis, scorsonères...

**Semez en pleine terre, en pépinière**: céleris, choux-fleurs, choux pommés, choux raves, poireaux... destinés à être repiqués.

**Semez en pépinière bien abritée d'un châssis, ou en serre**: aubergines, basilics, chicorées frisées, concombres et cornichons, courges diverses, melons, potirons et patissons, physalis, piments, poivrons, tétragone, tomates... qui seront repiqués avant d'être mis en place définitive.

**Plantez en pleine terre**: artichauts, asperges, capucines tubéreuses, crosnes du Japon, condimentaires semées en godets (en mars) tels cerfeuils, ciboules, coriandre, hélianthis (*Helianthus strumosus*), persils, pommes de terre, topinambours...

**Recouvrez la terre**, si ce n'est pas déjà commencé, avec paille, B.R.F., broyat divers, feuilles mortes broyées... Ces manteaux empêchent la levée d'herbes non souhaitées et limitent les arrosages en enrichissant la terre.

**N'oubliez pas d'éclaircir les semis faits en place**, des plantes trop serrées restent fragiles et chétives...

**Taillez les pêchers** lorsqu'ils sont en pleine floraison, et suspendez des filets remplis de coquilles d'œufs.

**Supprimez les stolons des fraisiers** pour éviter qu'ils ne s'épuisent avant de donner des fruits! Il est généralement conseillé de supprimer leurs premières fleurs: cela retarde les premiers fruits mais donne une plus belle récolte à l'automne... si l'automne est beau... Vous en tiendrez compte en fonction de la région où vous vivez: souvent, un bon « tiens » vaut mieux que deux « tu l'auras »...



## ASTUCE

### Éclairage des semis

**L**e problème du jardinier potagiste (ou pas), même avec serre, ce qui est le cas de mon père, ce sont les semis de légumes (et fleurs) estivaux à faire en février/mars, alors que c'est encore l'hiver... Semis, qui même placés derrière une fenêtre bien éclairée ont la fâcheuse tendance à filer très vite en hauteur: la plupart de ces semis étiolés donnent des plantes médiocres et ces fils ne sont même pas utilisables par la couturière.

Pour remédier à ces semis faiblards et maigrichons, il faut leur donner de la lumière dès que les graines lèvent\*. Après tests divers, la solution la plus économique, adoptée par mon jardinier préféré, semble être les tubes fluorescents, souvent appelés néons. Ils existent en trois dimensions: 60 cm (18 W), 120 cm (36 W), et 150 cm (58 W), à choisir en blanc ou white, suivant marques. Ces tubes sont à fixer sur un cadre, éventuellement suspendu par des chaînes, un système de poulières permet alors d'adapter la hauteur du cadre d'éclairage à celle des semis. Toutefois, en pratique, après avoir fait un système à poulie, mon père trouve plus facile d'avoir un cadre d'éclairage fixe, et de rehausser ou d'abaisser les caissettes de semis!

Jean Nardo (82 ans), grand récupérateur depuis toujours, a utilisé des palettes pour fabriquer le cadre auquel sont fixés les néons, le tour de l'espace semis et les supports de caisses. Les palettes et quelques planches seront glanées dans les centres commerciaux, autour des grandes surfaces de meubles et d'électroménager.

Suivant vos besoins, prévoir des supports de 70, 130 ou 160 cm afin de laisser 5 cm aux extrémités.

Ne faites pas la même erreur que mon père: lors de sa première installation, il a d'abord utilisé des rampes doubles (achetées ainsi): les néons sont trop rapprochés pour cet usage. La largeur d'éclairage par tube fluo est d'environ 20 cm, donc vous

installez les néons tous les 20 cm. Vous optimiserez cet éclairage en entourant la table de semis de planches peintes en blanc: attention à ne pas faire une boîte fermée, car dans ce cas, il faudrait aussi prévoir une ventilation! La distance des caissettes à mettre sous les tubes, dès que les semis lèvent, va de 5 à 10 cm pour les 18 W et 10 à 20 cm pour les 58 W.

Les tubes fluorescents perdent leur éclat progressivement au cours du temps. Leur durée de vie est évidemment fonction de la durée d'utilisation, et il ne faut pas attendre qu'ils ne fonctionnent plus pour en changer. Généralement, un tube allumé toute la journée, tous les jours, se change au bout d'un an: l'utilisation pour semis précoces suppose une utilisation de seulement quelques mois par an. Lors de l'installation, il est sage de prévoir un allumage indépendant pour chaque néon, ce qui permet d'éclairer en fonction du nombre de caissettes. Pensez aussi à installer un programmeur qui déclenchera l'éclairage, pendant que vous dégusterez votre café croissant, et éteindra la lumière de vos plantes, quand vous serez devant votre assiette de soupe... Reste à relier le tout à des panneaux photovoltaïques ou une petite éolienne... C'est à l'étude!

Précautions: Si le matériel électrique n'est pas de classe 2, (indiqué dessus avec symbole), l'installation devra être reliée à la borne de terre. La connexion à la prise se fera avec un câble conducteur 3 fils, sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel haute sensibilité: norme de sécurité électrique obligatoire!

Installation et tests: Jean Nardo tél.: 05 46 56 10 11 (évitez heures des repas et de sieste: préférez vers 18 h, ou 8 h le matin, c'est parfait!)

\*Il existe différents types d'éclairages spécialisés pour les plantes, il n'est pas ici question de concurrencer ces produits spécifiques.

## RECETTES de saison

L'aillet (ail vert), typique légume/condiment du printemps est très fortement apprécié dans le Sud-Ouest. Tellement qu'il y a quelques décennies, en Aquitaine, il était encore considéré comme indispensable à la vie quotidienne: lors d'une saisie judiciaire, le bout de jardin réservé à sa culture était considéré insaisissable... Il est en vente sur les marchés de mars à mai: les jardiniers pourront prolonger un peu cette période de récolte, et ne s'en privent d'ailleurs pas en échelonnant la plantation des cœurs d'aulx! L'aillet peut-être utilisé comme l'ail sec, toutefois, son arôme très particulier, cru ou cuit, en fait un compagnon de choix des salades, omelettes et soupes de printemps. Il est également croqué en compagnie de fromage de chèvre frais (également de saison...) constituant

là un élément important des dîners Poitevins. De plus, l'ail vert est indissociable du chevreau traditionnellement servi pour Pâques ou la Pentecôte. Dans ma famille, c'est évident: le déjeuner pascal = chevreau à l'aillet accompagné de mojettes, et Paris-Brest pour le dessert, le tout cuisiné avec amour par ma mère. On s'en régale d'avance, avec toujours une pointe d'inquiétude: y aura-t-il assez d'ail vert cette année pour satisfaire notre gourmandise? Car pas question de se contenter des 3 brins maigrichons des parisiens...: cet ail délectable est servi à la louche, vrai de vrai, avec le jus de cuisson du chevreau. Malgré cela, c'est tout juste si chacun ne mesure pas la quantité d'ail vert attribué à son voisin de table: l'aillet, c'est une affaire sérieuse!

### Chevreau à l'AILLET de GINETTE

Préparation: 30 minutes – Temps de macération: une journée et une nuit - Cuisson: 1 h 30

Pour 12 à 15 personnes: un demi-chevreau (arrière) d'environ 5 kg, 4 grosses bouteilles de vin blanc sec, 2 c. à soupe d'huile (olive ou tournesol), sel, poivre, mélange d'herbes aromatiques sèches (fait maison: comprend sarriette, basilic, origan, romarin, persil... broyés ensemble).

Le matin de la veille de la dégustation, couvrir abondamment le fond

d'un grand plat creux d'aillet, vert et blanc, coupés en tronçons d'environ un centimètre. Sur ce lit d'ail, poser le chevreau. Recouvrir à volonté d'aillet, arroser généreusement avec le vin blanc, 2 c. à soupe d'huile, 2 bonnes c. à soupe du mélange d'herbes aromatiques, sel et poivre. Mettre au frais, mais n'oubliez pas de tournez le chevreau plusieurs fois en cours de journée.

Le jour J, sortir le plat à température ambiante 3 heures avant la cuisson. Mettre à cuire environ 1 h 30 à

four chaud, sans oublier de retourner la viande en cours de cuisson.

Servir avec des mojettes et un vin rouge du Poitou.

Continuer avec un peu de salade, histoire de s'alléger, un bon fromage de chèvre puis le Paris-Brest pour finir: oui, les Charentais ont un sérieux coup de fourchette, parce que j'ose à peine vous signaler ce qui précède le chevreau: des huîtres, servies dans de grands plats creux, car nous mangeons bien plus d'une douzaine par personne!!!



### SALADE de PRINTEMPS

Préparation: 15 minutes – Pas de cuisson.

Ingédients pour 4 personnes: 200 g de lentilles corail, une botte de radis rose, brins d'aillet à volonté, huile de tournesol, huile de noix, vinaigre de cidre, sel, poivre. Facultatif: levure maltée.

Dans une grande assiette creuse, mettre à tremper les lentilles une nuit. Le lendemain, égoutter, rincer à l'eau claire, égoutter. Rincer et égoutter les lentilles matin et soir pendant 3 à 4 jours. Laver les radis et couper en rondelles (un peu épaisses) et ciseler finement l'ail vert. Préparer la sauce vinaigrette, qui doit être un peu relevée, en utilisant les deux huiles à parts égales.

Mélanger tous les ingrédients. Saupoudrer d'un peu de levure maltée, puis servir avec des galettes de pain, ou pain traditionnel préparé avec une farine aux 5 céréales.

Conseils: Un peu de chèvre frais se marie parfaitement avec cette salade/repas végétarienne. Vous pouvez utiliser des lentilles vertes ou blondes (également mise à germer 3 ou 4 jours) au lieu des lentilles corail, mais le contraste des couleurs n'est pas aussi... printanier!

Pierrette Nardo/Floradiane  
[www.cuisiflor.com](http://www.cuisiflor.com) et  
[www.autourdesroses.com](http://www.autourdesroses.com)



**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  
[cactus@kuentz.com](mailto:cactus@kuentz.com) - [www.kue](http://www.kue)

## EN DIRECT DE BRETAGNE avec Cécile Viry

**Quelle splendide famille que celle des Camellias, et qui trouve en Bretagne (mais pas que) une terre de prédilection! Cécile est allée pour nous à la rencontre de Jean Tassin, collectionneur et créateur, qui nous livre quelques-uns de ses secrets. Histoire et botanique, un aperçu des principales espèces, et conseils pour les cultiver au mieux sont au menu de ces deux pages passionnantes...**

Photos de Jean Tassin et de sa serre, Cécile Viry  
Photos de fleurs Jean Tassin



## Le jardin d'un collectionneur de CAMELLIAS



**Reproduire des variétés existantes, c'est bien. Mais arrive un jour où le jardinier a envie d'aller un peu plus loin et de créer, pourquoi pas, ses propres plantes.**

Cela se fait en surveillant les plants issus de semis, le hasard fait quelquefois des miracles, et dans le lot il peut y avoir une petite merveille à conserver. Mais on peut aussi aider la nature et réaliser une pollinisation manuelle, en choisissant des parents porteurs des caractères que l'on souhaite reproduire. Ce peut être le port de l'arbuste, la forme ou la couleur des fleurs, l'aspect du feuillage. Il faut ensuite protéger les fleurs en les ensachant afin qu'aucun pollen "parasite" ne s'en mêle. Après ce sont les lois de la génétique qui s'appliquent. Le semis donne une première génération, mais il faut attendre les fleurs, soit cinq ou six ans minimum, avant de voir le résultat. Si certaines des plantes présentent les caractères que l'on souhaitait voir apparaître, on les sélectionne et on les recroise entre elles pour "fixer" la nouvelle variété, ce qui peut se faire encore sur deux ou trois générations. Quand enfin l'obtenteur est satisfait, au bout d'une bonne douzaine d'années au moins, il ne reste plus qu'à pérenniser la plante en la multipliant et en la faisant enregistrer.

Jean qui cherchait un passe-temps a trouvé de quoi s'occuper. Et depuis qu'il est à la retraite il se consacre aux plantes. Le lieu est devenu magnifique. Ce n'est pas vraiment un jar-



din, mais plutôt une forêt dans laquelle on découvre au détour des sentiers des arbustes en fleurs qui ont l'air d'avoir poussé là naturellement.

Il s'est également mis à l'informatique. Toutes ses plantes sont répertoriées avec leur provenance et leur historique, classées par ordre alphabétique, et régulièrement photographiées à tous les stades de leur développement. Ce qui représente une masse de documentation considérable. Maintenant parlons chiffres, combien croyez-vous qu'il en ait dans son parc? Réponse très précise: au 11 février, 771 variétés de Camellias et un peu plus de 600 Rhodos. Comme quoi, même quand on aime, on compte!

Pour ses rempotages, Jean fabrique son terreau de feuilles à base de Laurier-Cerise (*Prunus laurocerasus*). La décomposition demande trois ans mais le produit obtenu est idéal. Il a très peu de problèmes sanitaires. Les plantes sont tellement dans un envi-

ronnement favorable qu'elles ne sont ni stressées ni carencées et qu'elles développent une résistance naturelle. L'apport d'engrais n'est pas nécessaire, l'humus se reconstituant avec le cycle de la forêt.

**En 2000, avec quelques amis, il crée une association, BREIZH CAMELLIA, qui regroupe d'autres passionnés.**

Les 160 familles adhérentes ont en moyenne des collections de 300 ou 400 variétés. Ils organisent deux expositions annuelles qui attirent chacune environ 3 000 visiteurs. Ils y montrent la diversité des fleurs qui proviennent toutes des jardins des adhérents et proposent au public des ateliers pour apprendre à connaître et multiplier les plantes.

**Association BREIZH CAMELLIA  
Jean TASSIN,  
La TOUR 29180 GUENGUAT**



**R**ien ne prédisposait Jean Tassin, commerçant à Quimper, à devenir jardinier émérite ou amateur très éclairé de plantes de terre de bruyère. Il souhaitait juste quitter la ville et occuper ses fins de semaine en plein air.

Pourquoi ne pas acheter un lopin de terre et se mettre au jardinage? C'est chose faite en 1969. Il trouve un terrain boisé étage sur un coteau bien exposé sud-ouest, 13 000 m<sup>2</sup> d'arbres et de ronces impénétrables. Il remonte ses manches et commence l'élagage et le débroussaillage, trace quelques chemins tout en envisageant les premières plantations. Il se renseigne à droite et à gauche. Sa terre de sous-bois est légère et très riche en humus, on lui conseille de planter des camellias et des rhododendrons. Le succès est immédiat. Les plantes trouvent là un milieu qui leur convient parfaitement, très proche de leurs conditions de vie naturelles, et se mettent à prospérer. Le jardinier "du dimanche" devient vite passionné, à force de courir les pépiniéristes et les expositions et de se documenter sur le sujet, il rencontre forcément d'autres mordus. Un réseau amical se crée, on échange des plantes et des conseils.

Ces plantes poussent lentement et les gros sujets qui font de l'effet tout de suite sont chers. Jean continue de mettre en place de jeunes plants. Il remarque qu'au bout de quelques années ils sont devenus plus vigoureux et rattrapent les autres. Il se rend même en Belgique pour acquérir des plants moins chers multipliés *in vitro*. Les grosses plantes sont nombr



## Un peu d'HISTOIRE et de BOTANIQUE

**L**es *Camellia* sont des arbustes à feuilles persistantes de la famille des Théacées, originaires d'un vaste territoire qui couvre tout le Sud-Est asiatique. On les rencontre à l'état naturel dans les régions côtières et forestières du Japon, de Chine, de Corée, du Vietnam, jusqu'à 1000 mètres d'altitude. Ils supportent des hivers souvent froids et enneigés. Ce sont des plantes de sous-bois qui apprécient de trouver dans ces situations une forte hygrométrie et des sols riches et frais de nature acide. C'est cet environnement qu'il faut essayer de reproduire au mieux pour réussir leur culture. Ils trouvent tout naturellement un climat favorable à leur épanouissement dans des régions comme la Bretagne et le Cotentin. Mais ils peuvent

aussi s'acclimater dans l'Est, Alsace, Vosges, tout comme dans les Landes ou le Massif Central, sous réserve d'y trouver des zones forestières riches en humus. Ils doivent être protégés du vent et d'un trop fort ensoleillement.

Les camellias ont été connus assez tardivement par les Occidentaux. Ils sont mentionnés vers 1745 par le médecin-botaniste allemand Kaempfer (que l'on associe plutôt aux iris d'habitude) qui en aurait rapporté quatre pieds de Chine et du Japon, où on les nomme Tsubaki.

C'est en 1753 que le botaniste suédois Linné officialise cette découverte en dédiant la plante au père jésuite Kamel (*Pater Camellus* en latin), d'où le nom de *Camellia*.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Nantes est un port qui commerce avec les

"Indes". Les capitaines ramènent des camellias à leurs armateurs, qui s'empressent de planter dans leur résidence ces nouveautés venues de Chine. Le maire de la ville, Ferdinand Fabre, les implante dans ses jardins. Aujourd'hui encore la ville de Nantes est considérée comme la capitale du camellia et conserve des collections assez exceptionnelles. La plante devint ensuite très populaire grâce au succès du roman d'Alexandre Dumas (qui se permit de modifier l'orthographe!), *La dame aux Camélias*. Les élégantes se devaient d'en porter sur leur corsage et les hommes à la boutonnierre.

Pendant ce temps le camellia se répandait dans toute l'Europe. Il a également conquis les Etats-Unis, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

## Une extraordinaire DIVERSITÉ

**C**'est une famille végétale très riche. Les botanistes ont identifié 250 espèces, et près de 40 000 variétés (ou cultivars). On en découvre encore dans leur milieu naturel, mais elles sont souvent dans des régions difficiles d'accès, pour des raisons géographiques ou politiques. Voici quelques-unes des espèces les plus connues et les plus utilisées en hybridation par les horticulteurs :

**CAMELLIAS BOTANIQUES:** ce sont les espèces indigènes qui vivent dans leur biotope d'origine.  
**CAMELLIA JAPONICA:** c'est l'espèce la plus répandue et la plus utilisée par les obtenteurs depuis un siècle. C'était aussi la seule connue jusqu'à la deuxième guerre mondiale. Les fleurs sont simples, semi-doubles, péoniformes (en forme de pivoine), ou imbriquées (en écailles de poisson), et les couleurs se nuancent du blanc pur au rouge vif en passant par tous les roses. Certains pétales sont panachés.

**CAMELLIA RUSTICANA:** cette espèce de la côte nord de Honshu (Japon), très adaptée au froid, fleurit abondamment. Elle a donné par hybridation avec le *C. Japonica*, le *C. Japonica 'Higo'* (photo page une), une variété superbe avec une fleur simple ronde aux pétales



réguliers qui entourent une spectaculaire couronne de 150 à 250 étamines jaunes.

**CAMELLIA OLEIFERA:** comme son nom l'indique, les Japonais produisent à partir des graines de cette espèce très parfumée une huile fine utilisée en médecine et en cosmétologie.

**CAMELLIA RETICULATA:** d'origine chinoise, ce grand arbuste est moins résistant au froid mais apporte aux hybridations de grandes et somptueuses fleurs (plus de 15 cm de diamètre).

**CAMELLIA ROSAFLORA:** espèce chinoise, hybride naturel, aux petites fleurs simples rose clair.

**CAMELLIA SALUENENSIS:** espèce très florifère à fleurs simples du blanc rosé au rose vif. Elle produit des végétaux vigoureux et rustiques. Elle est à l'origine de nombreuses hybridations avec *C. Japonica*, et leur donne un coloris rose teinté de bleu caractéristique. La plus connue étant 'Donation' qui fleurit abondamment même dans des conditions difficiles.

**CAMELLIA SASANQUA:** origines sud-coréenne et japonaise, ce sont les premiers à fleurir, souvent parfumés et résistant bien au soleil. Les feuilles et les fleurs sont petites. Ils ont donné avec *C. Japonica* deux sous-espèces: *C. hiemalis*, floraison en octobre-novembre, et *C. vernalis*, floraison en décembre-janvier.

**CAMELLIA SINENSIS:** c'est celui que vous avez certainement consommé au moins une fois, le thé.



Toutes ces espèces s'hybrident entre elles et sont à la base de tous les camellias actuels.

## Les CAMELLIAS au JARDIN

**L**a floraison de cet arbuste est spectaculaire à une époque où les couleurs sont rares dans la nature. Avec un choix judicieux de variétés, elle peut s'échelonner d'octobre à avril-mai. S'épanouissent tout d'abord les Sasanqua, souvent odorants, bientôt suivis des Japonica et des hybrides. Certains fleurissent durant trois semaines, d'autres pendant plus de trois mois.

**C'est une plante facile à vivre**, pour peu que l'on respecte quelques règles pour assurer son bien-être. Elle demande une terre fraîche, riche et acide mais bien drainée, déteste le soleil direct et les courants d'air. À vous de lui trouver une situation qui lui convienne, à l'abri d'un mur ou sous le couvert de grands arbres. Dans les régions chaudes où l'hygrométrie est faible, elle appréciera en été des arrosages copieux au pied et sur le feuillage, de préférence en fin de journée.

**Il ne s'agit pas seulement d'acheter une variété qui vous plaise, encore faut-il qu'elle puisse s'acclimater.** Prenez le temps de vous documenter ou mieux, demandez conseil à un pépiniériste local spécialiste des plantes acidophiles. Il doit être à même de vous proposer un large choix de variétés de plantes en bonne santé, de différentes tailles. Un professionnel sérieux saura vous aider à déterminer celles qui réussiront le mieux chez vous.

**Si votre terre est calcaire** et que vous voulez malgré tout planter des camellias, il est bien sûr possible de creuser une fosse, d'évacuer la terre et de la remplacer par un terreau acide. Mais il faut savoir que ces plantes qui vont se trouver dans un environnement qui leur est artificiel seront fragilisées. Elles végèteront et souffriront de carences qu'il faudra combler sans cesse, apports répétés de tourbes et de terreaux, sulfates de fer, manque d'oligo-éléments qui se trouvent naturellement dans les terres acides, etc. Ne serait-il pas plus simple, plus raisonnable et surtout plus écologique d'abandonner cette idée et de choisir des plantes mieux adaptées?

**Le Camellia est souvent planté en isolé.** Dans les régions où il se plaît, il peut également, seul ou accompagné d'espèces ayant les mêmes exigences (*Photinia 'Red Robin'*), réaliser des haies denses et décoratives nécessitant peu de taille.

**Certaines variétés de petit développement peuvent se cultiver en pot.** Dans ce cas, il faut veiller tout particulièrement à les nourrir convenablement (apport d'engrais spécial plantes de terre de bruyère en avril et en août) et à ce que la motte ne dessèche pas. Ne pas oublier de protéger le pot du froid en hiver. Certaines variétés aux branches souples peuvent se palisser sur des supports verticaux.

**On pense souvent à assortir les fleurs** mais on peut aussi jouer avec les ports qui sont extrêmement variés. Il y a des camellias érigés, d'autres aux branches divergentes, compacts ou au contraire très légers, certains sont retombants et peuvent convenir pour des rocailles ou comme couvre-sol.

**N'hésitez pas à les associer à d'autres plantes de terre de bruyère** en installant au pied un tapis de bruyères diverses ou d'azalées. Plantez quelques bulbes et bisannuelles à floraison printanière, des hellébores, et des céanothes dont le bleu profond met en valeur les teintes des camellias. En variant les ports et les hauteurs de végétation, pensez aussi aux rhodos, azalées à feuilles caduques, piéris, érables japonais, magnolias, cornouillers, hamamélis... Vous aurez un coin de jardin qui illuminera votre hiver. Le fait de grouper des plantes ayant les mêmes exigences culturelles crée un microclimat qui leur est favorable, en plus du gain esthétique. Un paillage acide, type aiguilles ou écorces de pin est recommandé pour maintenir la fraîcheur du sol. Ce qui ne dispense pas d'arroser par temps sec, surtout les premières années.

**En cas de parasites** (cochenilles), des pulvérisations d'émulsions d'huile alimentaire dans de l'eau tiède sont efficaces et sans danger, à titre curatif ou préventif.

**Ne plantez pas trop serré,** le camellia a besoin d'espace pour s'épanouir. 1,50 m entre deux pieds est un minimum. Vous pouvez en attendant "boucher les trous" avec des plantes temporaires que vous transplanterez lorsqu'ils auront pris de l'ampleur.

## Les Pépinières de Saint-Georges le Vieux

*Le paradis de la Biodiversité*

**sur + de 12000 m<sup>2</sup>**

**+ de 3000 variétés de plantes pour amateurs et collectionneurs**

**vente de tous végétaux & plantes rares**

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

06 20 02 14 01 - 04 93 40 72 60

632 Chemin de Saint-Georges

**06550 La Roquette sur Siagne**

## ÉCOLOGIE active

**L**es économistes confondent depuis longtemps le progrès et la croissance. Quelques exemples simples et vécus ne peuvent que les démentir.

### Fric-froc

C'est fou comme la mode est révélatrice de l'état d'esprit du moment, trouver un vêtement masculin coloré cet hiver relève de l'exploit. Par esprit de contradiction, j'ai donc acheté (pas cher 17 ou 18 €) un pantalon orange dans une grande surface. Pas de l'orange fluo, je vous rassure mais un froc plutôt bien coupé avec plein de poches. Le lendemain j'inaugure la tenue, ma foi pas mal le mec me dis-je en rentrant l'abdomen. Le soir même premier désapointement, quelques heures passées le cul vissé sur le fauteuil et le regard concentré sur l'écran et voilà que le tissu commence à faire des peluches sous les cuisses. Le lendemain confirmation, il peluche vraiment. Au bout de trois jours, le pantalon se déchire, pas une déchirure causée par une quelconque tension sur les coutures due au jardinage, une vraie déchirure due à l'usure. Au bout de trois

## N'arrêtions pas le progrès, mettons fin à la croissance régressive

jours, sans jamais être passé en machine, il n'y avait pas de quoi recycler le tissu en chiffon.

En dépensant 17 euros, j'ai contribué à la croissance, contribué à payer les employés du magasin, contribué aux contributions indirectes, contribué au chauffage urbain en jetant mon pantalon dans la poubelle qui va à l'incinérateur, c'est fou ce qu'on contribue quand on consomme comme un con.

Mon achat a participé à la croissance, mais où est le progrès? Où est le progrès quand je mange des légumes insipides produits par des clandestins cloîtrés sous les océans de plastique d'Andalousie? Où est le progrès quand les oranges que je mange sont chargées en pesticides divers et interdits alors que la voisine d'en face ne les récolte même pas? Où est le progrès quand les nouveaux outils de jardin se tordent dès le premier usage?

La sacro-sainte croissance ne se mesure qu'en argent qui trébuche. Le progrès c'est l'amélioration des conditions de vie: être mieux soigné, avoir du temps à consacrer à ses proches et à se cultiver, s'ouvrir au monde qui nous entoure. Ce n'est pas acheter un écran plasma, conduire une voiture qui pèse deux tonnes et peut dé-

passer les 200 km/h ou, plus simplement, se payer une Nespresso comme un Clooney.

### Watt-else?

Dans un journal, la machine à café est presque aussi importante que la rotative, et nous ne comptons plus depuis longtemps les nuits blanches passées pour vous concocter la dernière mouture de la Gazette. En voisins de l'Italie, nous avons toujours été très exigeants en matière d'expresso, après moult essais nous avons trouvé la perle rare des percolateurs à haute pression, une version semi-pro de la marque La Cimbali, la Cimbali. Au bout de 10 ans de fidèles et loyaux services, quelques pièces avaient souffert de chutes diverses et il était temps de la remplacer. À notre plus grand étonnement, la seule chose qui avait changé durant cette décennie était la teinte du plastique. Toutes les pièces étaient identiques et il eut fallu attendre quelques jours pour remettre intégralement à neuf notre premier modèle. Le filtre anticalcaire est toujours régénéré au gros sel, les joints sont de qualité supérieure et le café obtenu est sublime.

Quand on atteint la perfection, quel est l'intérêt de progresser? On pourrait à la limite rajouter un dispositif d'arrêt automatique de l'alimentation au bout de 15 minutes de non-utilisation, ce qui diminuerait la consommation électrique des têtes de linotte.

De son côté, Nestlé, Krups et



consorts sortent chaque année plusieurs modèles de machines labellisées Nespresso. Elles utilisent des dosettes standardisées qui se retrouvent à la poubelle et, si elles offrent un café moussu, on ne peut pas dire qu'il soit goûtu. Quant au coût du café, il est tout simplement multiplié par quatre...

Multinationale suisse, marque allemande, fabrication en Chine, publicité américaine, tout cela est bon pour la croissance, mais il s'agit d'une régression en matière d'expresso à l'italienne.

### La croissance régressive

Dans le domaine du jardin, l'arnaque est la même, sous prétexte de faire du nouveau tout beau les fabricants de matériel n'ont de cesse de réduire la durée de vie de leurs machines et remplacent les pièces en métal par du plastique. Un coup de désigner là-dessus (une enveloppe de plastique supplémentaire) et on vous fait passer une régression pour un

progrès. Certaines machines tournent comme des horloges depuis plus de 40 ans alors que trouver une pièce d'usure sur du matériel de 5 ans d'âge relève de l'exploit car le modèle est "obsolète".

Le véritable progrès serait de fabriquer des machines moins polluantes mais des fabricants comme Briggs et Stratton concentrent l'essentiel de leurs efforts... pour bloquer les législations antipollution.

Le comble de la mauvaise foi des industriels est de nous faire passer pour écologiques les machines (tondeuses, taille-haie, etc.) électriques à batterie rechargeable. Le progrès annoncé est de s'affranchir du fil, mais la durée de vie du matériel est alors réduite à celle de l'accumulateur.

C'est cette croissance viciée et régressive qu'il faut combattre. Même pas besoin de battre le pavé, il suffit de ne pas débourser... tant pis pour les cours de la Bourse.

Courbou



### LES INSECTES UTILES AU JARDIN ET AU VERGER

- **Les limaces** deviennent maintenant un véritable fléau, mais il y a enfin une solution BIO. Nemaslug, un traitement à base de vers microscopiques qui parasitent les limaces ainsi que les petits escargots qui s'enterrent, il détruit même les petites limaces noires.

- **Contre les pucerons,** Il faut penser chrysopes et coccinelles. Ces 2 insectes auxiliaires peuvent hiverner et s'installer dans le jardin toute l'année.

- **Et la mouche de la carotte ?** La solution, c'est Filbio! Un filet anti-insectes très léger, qui protège aussi les radis noirs et les navets.

Ces insectes utiles et bien d'autres encore, ainsi que le Filbio, sont commercialisés par correspondance par les Ets Magellan, entreprise familiale qui distribue exclusivement, depuis bientôt 20 ans, tous les produits pour le jardin bio: graines, engrains, insectes utiles, insecticides, livres, outillage, etc... Un catalogue de 130 pages, qui recense et explique l'utilisation de plus de 2000 produits et outils en bio, vous sera envoyé gratuitement.

Magellan, Les Landes, 24290 La Chapelle Aubareil

Tél : 08 91 670 003 (0,225€/min) - Fax: 05 53 51 22 54 - [www.magellan-bio.fr](http://www.magellan-bio.fr)



## KILL PILES

**Quelle est la source d'électricité la plus chère, la plus polluante, la plus malcommode ? C'est les piles.**



Lampe à manivelle

pour ainsi dire plus de joujoux fonctionnant à clef et ressort, ils ne manquaient ni de poésie ni de durabilité pourtant.

Le pire c'est que les piles s'usent surtout lorsqu'on ne s'en sert pas, qui n'a pas eu besoin d'une lampe de poche avant de s'apercevoir qu'elle n'émet plus qu'un pâle halo ? Dans ce domaine la technologie LED permet désormais de disposer d'une bonne autonomie simplement en tournant une petite manivelle, un retour à l'énergie musculaire en quelque sorte. Pas de pollution, pas de panne au moment où on en a justement besoin, une durée de vie illimitée. Pour les fainéants, il existe aussi de superbes lampes de poche fonctionnant au solaire, là il vaut mieux investir dans la qualité et la robustesse.

On attend toujours l'ordinateur portable fonctionnant à pédale, il ne saurait tarder.



Lampe solaire

**L**e principe de la pile est de transformer de l'énergie chimique en énergie électrique. Qu'elles soient salines, alcalines ou au lithium, elles contiennent toutes des métaux lourds qui nuisent à l'environnement. Malgré les incitations au tri, 72 % des piles finissent à la poubelle ou sont dispersées dans la nature. Les piles rechargeables 1000 fois, pourtant 30 fois plus économiques ne représentent qu'une petite partie du marché. Il faut dire que celui-ci est atomisé en une multitude de formats, au moins 13 modèles de piles alcalines et 17 de piles au lithium, sans compter les piles-bouton.

La période de Noël est celle du plus gros gâchis de piles, certains jouets ne fonctionnent que quelques minutes avant de lasser ou d'être cassés. On ne trouve

## ÉCOLOGIE active

**C**omment concilier l'utile et... l'utile? En hiver les plantes de climat doux n'apprécient pas le manque de lumière et les intérieurs chauffés. Pour conserver les agrumes, daturas ainsi que de nombreuses plantes succulentes, rien ne vaut une serre froide. Entendons-nous sur ce terme, froid veut dire en l'occurrence hors-gel car ces végétaux apprécient la fraîcheur sans supporter le gel.

Les humains sont moins rustiques, nous sommes toujours des animaux d'origine tropicale et même sous plusieurs couches de voile d'hivernage, genre Thermolactyl, il est désagréable de vivre en dessous de + 15 °C.

Bernard et sa douce Nicole ont le Midi à leur porte car ils vivent dans le Var, ce qui ne les empêche pas de se pelier les cannes de Provence car la température au lever du jour est très régulièrement de - 10 °C, avec des "pointes" de - 13 °C cet hiver. Sous d'autres latitudes, installer une véranda permet de récupérer de précieuses calories en hiver, mais dans ce petit coin de paradis la température extérieure en été dépasse allégrement les 35 °C. Cadarache n'est pas très loin à vol d'oiseau mais nos deux tourtereaux n'ont guère envie d'expérimenter la fusion nucléaire.

### La combine à Nanard

Mis à part des touches d'un clavier, Bernard n'a peur de rien et comme il n'est pas la moitié d'un feignant, ni d'un couillon, il a conçu et réalisé une structure durable, démontable, solide, étanche, belle et efficace. Il a rajouté à ce cahier des charges déjà très exigeant le fait de pouvoir la monter seul en moins de deux heures en automne et la démonter et ranger dans le même laps de temps au printemps.

Le bois choisi est précieux et hautement durable, du mélèze prove-



nant des Hautes-Alpes reçus raboté en dimension 52 x 45 mm (coût 1 000 €, mais c'est du mélèze). Le verre de 4 mm (environ 700 €) est soigneusement mastiqué et le tout recouvert d'une peinture extérieur (bio évidemment). Le toit est encore recouvert d'une couche de polyanne, mais dès la prochaine "érection" il sera rendu totalement étanche en recouvrant les joints par du zinc.

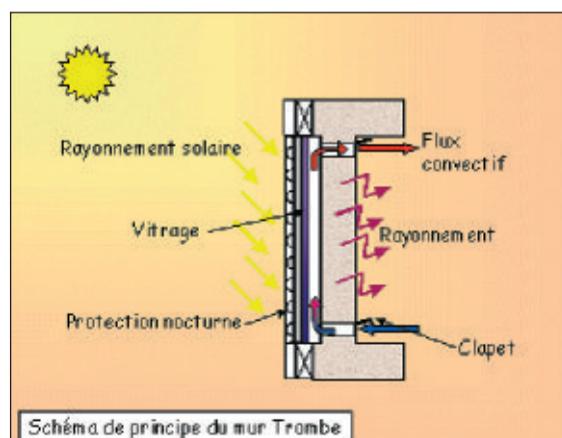
La serre d'environ 8 m<sup>2</sup> est simplement posée sur le sol et repose sur des traverses en bois fixées par quelques vis au mur de la façade. Les panneaux (numérotés) s'emboîtent parfaitement l'un dans l'autre et sont maintenus par de petites pattes de métal très discrètes.

La "serre-chaudière" est disposée devant une porte-fenêtre. La nuit et les jours gris celle-ci reste fermée, les plantes restent hors-gel et l'air de la

serre renforce l'isolation thermique de l'intérieur de la maison. Mais dès que le soleil pointe le bout de ses rayons l'effet de serre se manifeste. Si on oublie d'ouvrir la porte-fenêtre la température dépasse vite 35 °C, mais dans un climat aussi rude on n'oublie pas de l'ouvrir et la serre réchauffe l'intérieur de la maison à un point tel qu'il est difficile de porter un pull en déjeunant. Dès que le soleil se couche, la température extérieure chute, il suffit alors de refermer la porte-fenêtre pour conserver les précieuses calories à l'intérieur. Même lors des jours les plus froids et les plus courts, le chauffage est mis en route tard le soir, l'investissement est rapidement rentabilisé.

Cette serre est aussi un espace à vivre qui permet d'être environnés de plantes exotiques tout en profitant de la vue sur la nature alentour.

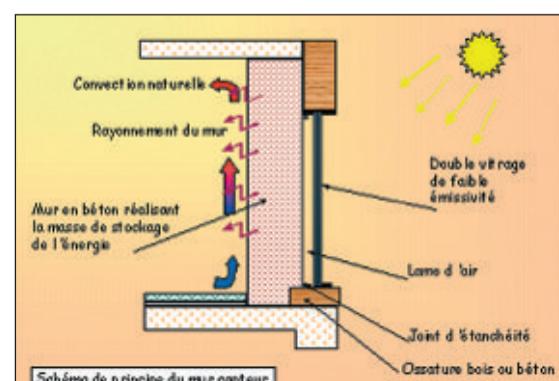
## Mur Trombe-Michel et mur capteur simple



**C**onçu par Félix Trombe et Jacques Michel et inspiré par l'idée du botaniste Edward Morse au XIX<sup>e</sup> siècle, le mur Trombe est passé dans le langage courant des concepteurs d'habitat passif. Le principe combine l'effet de serre et l'inertie calorifique de la matière. Concrètement il s'agit d'un mur capteur en béton ou en pierre de couleur sombre qui est disposé derrière une paroi en verre. Des ouvertures hautes et basses sont pratiquées sur le mur, elles permettent à l'air froid de se réchauffer et d'être distribué le jour dans la pièce par convection. Pendant la nuit ou les jours sans soleil, les ouvertures sont fermées

avec des clapets et le mur restitue la chaleur accumulée par rayonnement. Le mur Trombe présente l'inconvénient de demander de la maintenance pour être efficace, il faut que les clapets soient actionnés en fonction des horaires et des conditions climatiques et son vitrage doit être démontable pour permettre son nettoyage intérieur régulier.

Le mur capteur simple présente l'avantage d'avoir un coût comparable à un mur classique et de ne demander qu'un nettoyage extérieur du vitrage. Contrairement au mur Trombe, il ne restitue la chaleur que par rayonnement, mais s'il mesure 10 % de la surface habitable sur 30 cm d'épaisseur, il permet une économie de chauffage de 30 % par an.



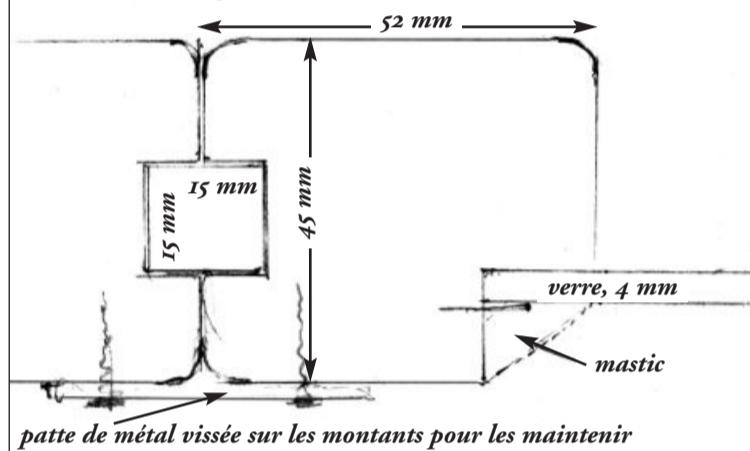
## Une version jardinière de chauffage solaire passif

Comme Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, les Anciens ont bâti du solaire passif depuis la nuit des temps, seuls les architectes des trente calamiteuses ont semblé ignorer la course du soleil. Il est pourtant simple de limiter les ouvertures orientées au nord,

**L**e secret qui permet à Bernard de monter/démonter seul cette serre réside dans l'astuce suivante. L'intérieur de chaque montant est rainuré, un tasseau de 15 x 15 mm assure la liaison. Il suffit alors de positionner correctement les panneaux et d'exercer une pression pour que tout s'emboîte parfaitement. Deux pattes de métal fixées par des vis garantissent la sécurité et empêchent tout mouvement des deux panneaux. Pour en savoir plus sur cette réalisation, quelques schémas de montage et photos sont sur [www.gazettedesjardins.com](http://www.gazettedesjardins.com)



Assemblage des deux montants vu du dessus



## l'Écogiste

Edition française de *The Ecologist*

[www.ecogiste.org](http://www.ecogiste.org)

**L'Écogiste** est l'édition française de *The Ecologist*, la revue internationale de référence de l'écologie fondée en 1969 par **Teddy Goldsmith**.

En kiosque  
6 €

En kiosque  
(mars 2009)

Dossier : les écomédecines.  
Les promesses d'une autre approche de la santé

## l'Écogiste

Edition française de *The Ecologist*

Une autre approche de la santé  
Phytothérapie  
Homéopathie  
Huiles essentielles  
Naturopathie...



Je commande :

\* Anciens numéros (tous disponibles, 6 € pièce, port offert)

- N°1 (le cancer)  N°2 (crise climatique)  N°3 (mondialisation)  N°4 (alimentation)
- N°5 (sciences et techniques)  N°6 (après-développement)  N°7 (nourrir l'humanité)
- N°8 (l'état de la planète)  N°9 (religions)  N°10 (OGM)  N°11 (énergie)
- N°12 (écologie)  N°13 (santé)  N°14 (agroécologie)  N°15 (marchandisation)
- N°16 (homme & nature)  N°17 (alternatives)  N°18 (relocalisation)
- N°19 (la crise de l'eau)  N°20 (habitat écologique)  N°21 (Un monde sans pesticides)
- N°22 (la santé)  N°23 (comment sauver les forêts)  N°24 (Grenelle de l'environnement)
- N°25 (la simplicité volontaire)  N°26 (l'Europe)  N°27 (peuples premiers)
- N°28 (Ecomédecines)

Je m'abonne ! (1 an, 4 n°) : 22,50 €

Nom, prénom :

Adresse :

À renvoyer avec votre règlement à  
**L'Écogiste - 18-24 quai de la Marne, 75104 Paris Cedex 19**

COLLECTION  
COMPLÈTE - 52 % :  
Du n°1 au n°27 : 85 €

## ÉCOLOGIE active

# Saint-Jeannet: son baou, et son cyprès... en fer et plastique !

Textes et photos Jean Tonelli

Chers amis de la Gazette, fidèles lecteurs, la série "Saint-Jeannet à la une" que vous avez suivie au fil des ans, avec les aventures du chêne de Pierre et sa voisine de la secte La Vue à Tout Prix, du Grand Duc trucidé par un excité de la gâchette, de l'eau de source interdite à Denis semblait, depuis la disparition des papés, terminée. Vous vous disiez, peut-être, que je ne de-

vais plus habiter ce nid d'aigle. Détrompez-vous, j'y suis encore et il se passe toujours quelque chose à Saint-Jeannet. Alors, un beau sujet sur la bêtise humaine, ne peut trop longtemps se refuser. Et, au risque de radoter: plus elle augmente au grand jour et plus elle nous laisse pantois car nous nous apercevons... qu'elle est sans limite !!!



**J**'ai le sentiment envirant que je suis arrivé. Oh, je sais, certains négativistes certifiés vont me surré la phrase de Philippe Bouvard: « Celui qui pense être arrivé ne voulait sûrement pas aller bien loin ». En fait, je vous dois une révélation très personnelle, amis qui nous penchons sur les mêmes textes chaque deux mois. À l'époque, à force de lire les papés, j'ai eu envie d'aller vivre près d'eux et mon idée saugrenue est devenue réalité: un terrain constructible se vendait à quelques encablures de leur olivier fétiche ! Trop beau pour être vrai, je l'ai acheté sans sourciller. Honte à moi, je n'avais pas fait la relation avec d'autres textes sur le village beaucoup moins encourageants... ce qui me vaut le privilège de vous narrer ma mésaventure. Snif, snif.

Reprenez: je me suis fait construire la villa de mes rêves (accessibles).

Le jour où, tout fiert, sur un monticule de terre j'appréciais la finition des plantations et le paysage alentour une rumeur incroyable vint jusqu'à mes oreilles. SFR aurait réussi, à force de pugnacité que d'aucun aurait qualifiée de harcèlement moral,

à arracher la signature du brave horticulteur voisin pour parapher un contrat qui autorise la dite société à édifier un magnifique pylône à la Eiffel soutenant quelques émetteurs pour la téléphonie mobile et autres technicités aux acronymes barbares (3G, TNT...). Il paraît même que le maire aurait refusé le permis de construire. Je ne vous dis pas l'angoisse de certains riverains se référant aux autorités anglaises qui ont reconnu la nocivité et recommandé l'interdiction de l'usage du téléphone portable pour les enfants de moins de huit ans (atteintes cérébrales constatées - Rapport Steward).

J'y ai appris que notre beau village était dangereusement rayonnant car subissant de plein fouet, 24h/24, les rayonnements des deux radars de l'aéroport international de Nice, ainsi que les rayonnements des radars militaires (défense du territoire - 1 500 km de portée) implantés au Mont Agel. Pour ces riverains, il serait totalement déraisonnable de nous infliger en surplus d'autres rayonnements parasites. Si j'avais eu envie de rire j'aurais pu leur dire qu'un peu plus ou un peu moins de radiations...

Mais j'étais loin d'avoir envie de rire alors j'en suis resté pantois, que faire?

Devoir céder la réalisation de mes rêves à peine aboutie pour un pylône SFR ? Être rongé à mort et à petit feu par les hyper fréquences ? Ou par la peur de celles-ci ?

Quoique... des chercheurs de l'Institut National de Sciences Appliquées (INSA) de Lyon ont réalisé une enquête par questionnaire auprès d'un échantillon de 600 personnes vivant à proximité d'antennes relais de téléphones portables qui montre une fréquence plus élevée de plaintes pour maux de tête, troubles du sommeil, fatigue, irritabilité et tendance dépressive. Selon les résultats de cette analyse, les stations-relais ne devraient

pas se situer à moins de 300 mètres des habitants ! Et dire que notre pollueur du quartier, a choisi de vivre avec sa famille à quelques mètres du poteau de la honte pour la modique somme de 1 000 € par mois. En effet, en plus du harcèlement moral, SFR se laisse faire plumer d'un loyer plus que correct pour environ 4 mètres carrés occupés !!! S'il nous avait dit que pour 1 000 € mensuels, il nous garantissait notre quiétude électromagnétique, l'ensemble des opposants au projet aurait cotisé pour lui attribuer sa soultre !

Mais rassurez-vous chers lecteurs, SFR fait bien les choses, je n'aurais pas dans le paysage environnant une verrière métallique hideuse, me rappelant sans cesse que je vis auprès d'une

bombinette hyper (peu) fréquen(ce)table... Car les ingénieurs peuvent être ingénieux et s'ingénier à passer maître dans l'art du camouflage et du camouflet pour leurs opposants, en effet, ils nous l'ont bien "customisé" l'ensemble de leur matériel électronique. Un joli cyprés se prête à cette mascarade digne du carnaval de Nice. Regardez la belle photo qui illustre mon propos, il n'est pas mignon tout plein ce cupressus sempervirens de mes deux, avec son bout de tuyau qui dépasse, tel un périscope observant les réactions des manants que nous sommes, asservis aux progrès de la téléphonie et à la cupidité de quelque horticulteur.

Si la bêtise humaine n'a pas de limite, là, au moins elle a un prix !!!

à tout bout de champ), en revanche, lorsque vous ne décidez pas vous-même, donc que vous subissez une situation, celle-ci devient beaucoup plus dangereuse (être obligé de vivre à proximité d'un émetteur).

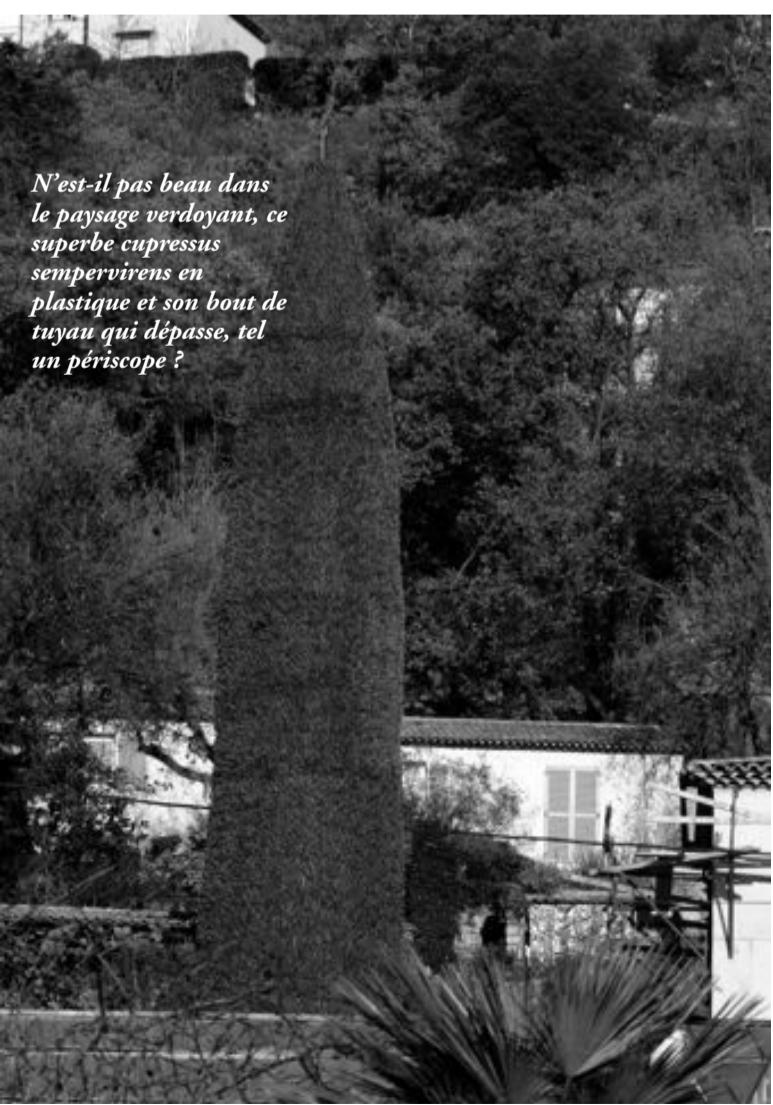
À la réunion du Chemin de St Eloi, j'en ai pris pour mon grade, mais il y a une question que j'aurais aimé poser à cette assistance vénérable : qui ne possédait pas de téléphone portable ? Peut-être que brusquement un grand silence se serait installé, parce que le vrai problème de votre existence actuelle, c'est que bénéficier des avantages du progrès, vous êtes très nombreux à y souscrire, mais en vivre les inconvénients beaucoup moins. Se morfondre des famines dans le monde devant la "Grand-messe" du Journal Télévisé tout en dînant copieusement sans aucune honte est votre lot quotidien. Consommer environ quatre planètes pour votre confort de citoyen européen nanti, savez-vous que cela s'obtient au détriment du plus grand nombre d'Africains, d'Indiens, de Sud-Américains ? Il est facile de contester, d'accuser les politiques, de dénigrer le progrès, il est plus difficile de vivre chaque jour, dans chacun de ses actes ce que l'on idéalise, la décroissance est un concept banni des assemblées politiques et pourtant : si vous êtes affamé du respect de la vie, chaque matin au petit-déjeuner, point de croissant, mais une cuillerée de décroissance pour bien entamer la journée !!!

## « Allô » ici l'Onde

Toujours est-il que je déclenche les passions, parfois même de manière tout à fait irrationnelle.

Pourtant, savez-vous que la puissance des ondes reçues décroît en fonction du Carré de la distance ( $1/d^2P$ ) ? En clair, si à un mètre de l'émetteur on reçoit un rayonnement d'une puissance de 1, on en reçoit 25 fois moins à 5 m et 100 fois moins à 10 ! Ainsi, je dois être moins dangereuse pour ceux qui vivent à 15 m de mon pylône émetteur que pour celui qui me reçoit à son oreille en téléphonant longuement à son amour du moment.

Les hommes ont toujours eu besoin d'avoir peur, l'angoisse fait partie de votre vie d'humain, je suis une des sources actuelles privilégiées de celle-ci. Ce qui me fait sourire, c'est votre changement d'attitude à mon égard, ainsi, si vous avez décidé d'avoir un téléphone mobile il n'est pas si dangereux (sinon vous ne l'utiliserez pas



N'est-il pas beau dans le paysage verdoyant, ce superbe cupressus sempervirens en plastique et son bout de tuyau qui dépasse, tel un périscope ?

## Un coup d'œil dans le rétro

par Prosper Téna

**Le point de départ de ces lignes se trouve dans la Gazette 46, de novembre 2002**, sous la forme de deux articles de Claudette Allongue : « Faire ses propres semences » et « Semences et biodiversité », dont je ne me prive pas de recommander la lecture. Étant donné la saison, parler de semences me paraît d'actualité.

Produire ses propres semences est une activité que les jardiniers pratiquaient régulièrement il y a tout juste quelques dizaines d'années, essentiellement pour des motifs pratiques et économiques, et qui a encore cours aujourd'hui, fort heureusement. Ce n'est pourtant pas la voie que j'ai adoptée en définitive ; si vous acceptez de faire un bout de lecture avec moi, je vais vous raconter comment, et surtout pourquoi, j'ai été amené à prendre un chemin différent.

Vers le milieu des années quatre-vingt-dix, j'avais eu la possibilité d'agrandir mon petit potager et de multiplier par quatre, environ, la surface que j'y consacrais jusqu'alors. Du coup, mes besoins en graines augmentèrent. Attiré par une publicité, je commandai le catalogue Baumaux et fus séduit par la diversité des produits proposés. Je devins donc client pour les semences que je ne produisais pas moi-même et pour d'autres articles du catalogue. J'étais un jardinier déjà méfiant envers les pesticides, et pas franchement séduit par les hybrides F1, présentés comme supérieurs dans tous les domaines mais n'en faisant que rarement la démonstration chez moi. Avec le recul, je me dis aujourd'hui que je n'employais peut-être pas suffisamment de fertilisants chimiques et de pesticides pour ces variétés-là. Et je me félicite d'avoir agi ainsi !

# De quoi je mêle ? De ce qui me concerne !

## Mettre ses actes en conformité avec ses convictions

Quelques années plus tard, je dénichai l'oiseau rare – j'ai nommé La Gazette des jardins – en furetant sur un rayonnage, à la recherche d'une revue de jardinage singulière, hors des lieux communs que sont le papier glacé et les photos de jardins tellement bien ordonnés que même le plus affamé des escargots n'oseraient y glisser son pied. Je fis part de ma découverte à un ami et collègue de travail, jardinier à ses heures et demeurant à Nîmes. Dans la conversation, il me parla d'un commerce de graines du Gard, Terre de semences – dont j'ignorais l'existence – et m'apprit la menace de fermeture qui pesait sur ce petit distributeur, à la suite de contrôles effectués par la répression des fraudes, à la demande du GNIS (Groupe national interprofessionnel de la semence), organisme hybride public/privé. De fil en aiguille, j'appris ce que Claudette Allongue dénonça dans La Gazette de novembre 2002 :

« Rien n'est fait pour aider les petits semenciers, ceux-là mêmes chez qui beaucoup d'entre nous se fournissent en graines. Sans eux, la majorité des anciennes variétés de légumes n'aurait pas été conservée. Au contraire : un arrêté ministériel, publié au journal officiel le 26/12/97, a ouvert un registre « variétés anciennes pour jardiniers amateurs ». Selon ce texte, pour qu'une variété soit inscrite dans ce catalogue de variétés anciennes, il faut prouver qu'elle a plus de 20 ans d'âge ; démontrer qu'elle est vraiment distincte, homogène, stable... et l'avoir en champ d'expérimentation pour que les contrôleurs de l'Etat puissent venir réaliser des inspections d'identité et de pureté variétale. Et, en sus, payer un droit d'enregistrement de 221 euros par variété. L'inscription ne permet la vente qu'en France, et seulement aux jardiniers amateurs... » D'où les problèmes



de Terre de semences, réfractaire à cette réglementation. Je compris que le Catalogue officiel, censé protéger les intérêts des consommateurs et concourir à la sauvegarde de la biodiversité, permettait en définitive aux industriels de l'agrochimie d'éliminer progressivement les petits semenciers et de faire main basse sur le marché des semences, mettant ainsi tous les cultivateurs (amateurs et professionnels) en situation de dépendance. À moins que... À moins que des jardiniers, des petits producteurs, des consommateurs, ne décident de mettre du sable dans les rouages de cette machine machiavélique ! C'est exactement ce que fit Dominique Guillet, créateur de Terre de semences : il fonda aussitôt l'association Kokopelli, pour prendre la relève de son premier « enfant », sacrifié au nom d'une loi aux effets pour le moins inquiétants. Ses adversaires – le terme d'ennemis serait plus approprié – ceux qui voulaient le détruire hier, le poursuivent encore aujourd'hui et le poursuivront à coup sûr demain, étant donné qu'ils disposent de

moyens financiers infiniment plus importants que les siens. Kokopelli est dans le viseur, tout spécialement, du GNIS, de la FNPSF (Fédération nationale des professionnels des semences potagères et florales), et du semencier Baumaux, dont je n'ai toujours pas compris dans quel but il s'acharne à tenir le rôle du chevalier blanc et à traduire Kokopelli en justice, comme il l'a fait en 2005. Pour faire bonne mesure, dans son catalogue de 2006, Baumaux se lançait dans une diatribe contre Kokopelli, sans jamais le nommer, certes, mais chacun pouvait facilement comprendre et faire le lien. Le marteau-pilon voulait écraser la mouche. Résultat du procès : Baumaux, qui demandait la bagatelle de 50 000 euros de dommages et intérêts, va se gaver de 12 000 euros aux dépens de Kokopelli, la FNPSF obtenant, pour sa part, 23 000 euros, le GNIS étant débouté.

Indigné par la réglementation et les pratiques qui interdisent le libre accès aux semences, ainsi que par le comportement procédurier de Baumaux, j'ai pris en 2006 la décision irrévocable de laisser tomber celui-ci. À la place, non seulement je suis devenu client de Kokopelli et du réseau Semences paysannes, mais j'ai en outre renoncé à produire quelque semence que ce soit par moi-même afin de contribuer plus efficacement à la survie de mes « petits » fournisseurs. Ces gens-là font partie de mon monde ; je considère que ce n'est plus le cas de Baumaux. Terminé, Baumaux.

J'ajouterais encore quelques lignes, en lien avec ce qui précède : depuis peu, la Norvège accueille des semences venant de divers pays dans un blockhaus-coffre-fort-congélateur, creusé au Spitzberg, avec la participation de capitaux privés. Il s'agirait de faire en sorte que la diversité agricole puisse être conservée pour les générations futures. Tiens, c'est curieux : la diversité serait donc menacée ? Et par qui : des gouvernements ? Des scientifiques ? Des trusts ? Des spéculateurs ? Des mafias ? La solution, pour préserver les semences et la biodiversité, c'est de les diffuser partout et sans restrictions, au lieu de les enfermer, non ? Au fait, n'est-ce pas ce que demande Kokopelli ?

## LES ANNONCES CLASSÉES

### PÉPINIÈRES et JARDINERIES

#### ■ PRODUCTION DE FOUGÈRES

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

Pépinière Olivier Ezavín - 955, ch du Puits 06330 Roquefort-les-Pins  
T. 04 93 77 63 38 / F. 04 93 77 61 71  
[www.pepinieres-ezavin.com](http://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](http://www.kuentz.com)

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

#### ■ PLANTES EXOTIQUES

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

Ets Hodnik  
45700 St Maurice sur Fessard.  
T. 02 38 97 84 59  
Site Internet : [www.hodnik.com](http://www.hodnik.com)

#### ■ PÉPINIÈRE BOTANIQUE

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

Pépinières de St Georges le Vieil  
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](http://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](http://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

#### ■ PLANTES ET DÉCO POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

Grand choix de plantes pour jardin, terrasses, balcons, appartements. Cactées. Caches-pots.

Forêt de Jade  
10 rue Maccarani 06000 Nice  
T. 04 93 55 21 73  
[foret.de.jade@orange.fr](mailto:foret.de.jade@orange.fr)

### FOURNITURES

#### ■ JARDIN AU NATUREL

Matériels et produits naturels pour jardins (coccinelles, chrysopes, etc.), bassins, aquariums sur mesure, filtration, koi.

BIO GARDEN  
12 rue Dr Féraud 06800 Cagnes sur Mer  
T. 04 92 13 27 44 - P. 06 62 65 63 23  
[www.biogarden.fr](http://www.biogarden.fr)

#### ■ TERRE DE JARDIN :

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

Carrières de la Siagne - Sarl Mul,  
557 route de la Fénérie - BP 5,  
06580 Pégomas T. 04 93 42 23 34  
F. 04 93 42 23 56. [www.mul-carriere.fr](http://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](http://www.grillages-de-provence.com)

#### ■ BAMBOU DÉCO

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

Bambou Concept Company  
2658 RN7 06270 Villeneuve Loubet  
T/F 04 92 02 74 97 - P. 0610564632  
[www.bambouconcept.com](http://www.bambouconcept.com)

### MATERIELS

#### ■ COOPERATIVE AGRICOLE

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

Cooperative Agricole de Nice  
ZA de la Grave (face aux pompiers)  
06510 Carros - 04 92 08 66 40  
E-mail : [coop-nice@wanadoo.fr](mailto:coop-nice@wanadoo.fr)

#### ■ ARROSAGE

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

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

#### ■ 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 83.

#### ■ 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](mailto: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 Outils  
4 bis rue François Massé 06300 Nice  
T. 04 92 04 00 23 / F. 04 93 55 64 96  
E-mail : [aro7@wanadoo.fr](mailto:aro7@wanadoo.fr)

### TRAVAUX

#### ■ ARBORISTE

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

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

#### ■ ROGNAGE DE SOUCHE

EN QUELQUES MINUTES JUSQU'à 70 CM DE PROFONDEUR - ELAGAGE - ABATTAGE - TAILLE DE CYPRÈS CHANDELLES À LA SERPENTÉ.

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

#### ■ TRAVAUX ACROBATIQUES

Travaux acrobatiques et travaux spéciaux. Elagage, abattage, taille d'ornement. Crédit et entretien de jardins. Arrosage automatique. Traitements phytosanitaires.

GILDONICE  
Tél. 06 68 06 67 89  
Email : [gildonice@hotmail.fr](mailto:gildonice@hotmail.fr)

**Votre annonce : 1 grand titre + 3 lignes de texte + 4 lignes de coordonnées  
FORFAIT ANNUEL 560 € TTC (pour 6 parutions) Appeler le 06 86 86 11 00**

Il existe différents types d'allées de jardin. Construite par obligation ou par plaisir une allée représente un peu, de par sa forme, le caractère du jardin. Des chemins nous en avons tous dessiné au moins une fois... à l'école, vous rappelez-vous ? La maison, le soleil, la cheminée, ceux qui y rajoutaient la fumée. Et puis le jardin, avec des gens, des animaux, un arbre, et ce fameux chemin qui mène à la porte d'entrée, là où le psy ne vous rate pas ! Pour certaines personnes ce détail dans le jardin a une importance, ce chemin qui, sinueux ou droit "comme la justice" révèle votre caractère, vos passions. Invitez vos voisins voisines à faire quelques pas sur... "My way"... pas de danse dans votre allée... Bon, sérieux, on y va ! Vous l'avez compris, autant que votre allée soit sympa et bien adaptée au jardin, plat, pentu ou les deux.

**A**vant de vous lancer, je vais vous indiquer tout ce qu'il est possible de réaliser, à vous de voir ensuite en fonction de votre jardin, du budget que vous pouvez y mettre, de vos droits en copropriété (attention aux constructions en dur, béton, etc.) et de votre envie de faire ! Réunions de famille, discussions, apéros, apéros, discussions... On en arrive très rapidement à la nécessité de croquer ! Non pas les chips, mais un croquis, des dessins, des plans et un premier devis pour voir un peu. Je vous avertis à l'avance, il y a des réalisations très cruelles pour le porte-monnaie, mais le rêve peut motiver à entreprendre avec les matériaux des plus simples. Je vais essayer d'aller dans l'ordre croissant du simple au compliqué et en même temps du moins au plus onéreux. Mais n'oubliez pas de mettre en avant vos qualités artistiques (mais oui !), étaler du sable au râteau c'est déjà un savoir-faire, et puis c'est le moment de penser aux matériaux de récup.

Les allées engazonnées, les pas japonais ou passe-pieds, les allées en graviers, en tout venant compacté, en sable stabilisé, en galets cimentés, en béton désactivé, en pavés, en dalles (de toutes sortes), en caillebotis sur chape, en traverse de chemin de fer, en chape cimenté boucharde, en macadam comme les routes et aussi... en copeaux de bois, rouleaux de plastique de récup, planches à coffrer de récup, carrelage de récup ou pas. On en finit plus, on va à l'infini ! Allez, on se met au boulot ! Vous avez dessiné, vous avez calculé un budget, vous savez où trouver les matériaux... Alors là vous êtes un chef ! Une cheftaine ?

## Matériel et préparation

D'abord on prépare le matériel : pelle, pioche, râteau, un mètre (voire aussi un décamètre), un niveau à bulle, un cordeau, (cordon de ficelle), des piquets en bois et du plâtre pour tracer, ou de la chaux éteinte, ou de la bombe à tracer (du traceur de chantier ou TP) mais c'est pas écolo. La corde permet de dessiner à même le sol, on peut aussi se servir de tuyaux d'arrosage comme guide. La largeur idéale est 1,20 m, elle est obligatoire en copropriété pour le passage des fauteuils roulants, des poussentes et vous comprendrez qu'il est bien de se croiser à l'aise. On travaille sur une profondeur ou épaisseur de 8 à 12 cm.

Une règle d'or pour commencer : Il est impératif de compacter tous les types de chemin surtout si vous travaillez le mortier à chape ou le béton, c'est comme les fondations pour une maison. Pour une allée en gazon le rouleau passe après le semis ; je sais que vous le savez mais je préfère le répéter. Il faut donc prévoir dans votre budget la location d'une dame ou plaque vibrante ou d'un rouleau de plus de

# Circulez, y a tout à voir !

Philippe Thelliez



cent kilos, plus lourd que vous.

Le coffrage est, la plupart du temps, fait avec des voliges, dont la souplesse permet de réaliser de belles courbes. Une volige mesure 4 m de long, 10 cm de large et 1 cm d'épaisseur, c'est donc un bon guide pour la profondeur et il est important de si tenir. Sur une longue distance quelques centimètres de plus en épaisseur peuvent avoir de lourdes conséquences sur la quantité ou le volume des matériaux choisis comme par exemple, si vous vous faites livrer du béton. La profondeur est définitive après le compactage.

On fabrique une pige de la dimension de la largeur pour avoir toujours le même écart entre les bords surtout quand ça tourne, là, la pige (ou plusieurs) devient "le bon dieu" ! Si vous posez des bordures cimentées ou autres, la pige est tout aussi indispensable.

## Allée engazonnée

Elle peut être taillée dans le gazon déjà en place. Il n'est pas indispensable de poser des voliges mais elles permettent de retenir la terre des massifs ou les différents paillis pour qu'ils ne viennent pas ravinier, se mêler au gazon lors des pluies ou des arrosages. Une allée en gazon peut être provisoire en attendant de pas-

ser à d'autres matériaux, dans ce cas les voliges vous rendent services après le décaissement car elles seront déjà en place et vous préserverez les massifs. Le gazon se sème et se roule sur une terre travaillée de la même façon que toutes les surfaces, il suffit juste de choisir une herbe qui supporte d'être souvent piétinée.

## Les pas japonais ou passe-pieds

Ils ne sont pas toujours en pierre plate, des grands carrelages, des traverses de chemin de fer ou autres font l'affaire mais au plus c'est épais au plus il va falloir creuser pour insérer les pièces dans le gazon. Un petit lit de sable (2 cm d'épaisseur) doit être installé avant la pose de pierres ou autres céramiques pour obtenir une bonne stabilité, une résistance aux poids lourds et un niveau régulier. Pensez au passage de la tondeuse et à sa lame qui n'aime pas buter sur autre chose que les brins d'herbe.

## Les graviers

Après avoir décaissé et bien compacté, je vous conseille de poser de l'anti-racines et cela jusqu'à sur les bords de la volige ou des bordures

quelles qu'elles soient. 5 à 7 cm d'épaisseur suffisent. Un compactage du gravier une fois étalé est un plus.

Le choix du gravier est vaste suivant la région mais il y a un calibre approprié car trop petit, vous vous enfoncez en marchant puis le gravillon se bloque dans les crampons de chaussures et les engins à roue (poussettes, brouettes...), et trop gros et c'est le chemin du calvaire !

Le gravier peut être aussi une solution provisoire peu onéreuse et assez simple d'entretien, un coup de râteau de temps en temps. Il n'en reste pas moins qu'il est un matériel très décoratif comme le porphyre (difficile à trouver) bleu ou rouge (Strasbourg), le vert de l'Estérel (Var) ou de Loire-Atlantique, le grès gris rose de Fontainebleau.

## Le tout-venant

Provisoire ou définitif car il en existe des fins (sans trop de grosses caillasses mélangées) avec de belles couleurs allant des ocres au blanc cassé. Ce matériel peu coûteux doit être très compacté pour résister aux passages fréquents, aux pluies abondantes et aux poids lourds. Le tout-venant même hypercompacté reste très salissant. Il est indispensable d'installer un film anti-racine avant le compactage.

## Les stabilisés

C'est le tout-venant installé comme précédemment qui va supporter les deux centimètres de sables (environ). Le sable mélangé à de la chaux doit être bien compacté aussi. La chaux permet de fixer le sable surtout pour les petites pentes ou dévers, elle n'est pas indispensable cependant. Le choix du sable est primordial, tous ne sont pas faits pour la création d'un chemin... stable. Des voliges ou autres bordures sont conseillées pour ce type de passage afin de bien délimiter le sable du gazon, terre, paillis, etc. C'est encore une création qui peut être provisoire car aisément démontable.

Il ne faut surtout pas hésiter à associer d'autres matériaux à ceux que nous avons vus précédemment. Incruster des traverses, des carreaux, des grosses pierres plates, cela se fait souvent. Le mot "provisoire" souvent répété est synonyme de changement car démontable



et souvent récupérable. On peut donc changer de place ou de forme son chemin, voire même de l'emporter ailleurs. Et si je vous disais mes amis que dans un jardin je me suis fait voler des pierres plates au poids conséquent pourtant et des traverses en bois!

Passons maintenant aux matériaux que je nommerais de "définitifs", d'où l'importance de la réflexion pour le choix du chantier afin d'éviter d'avoir plus tard à casser du béton ou décoller du carrelage...

## *Les allées en béton*

Le compactage du sol ne doit pas être négligé, les voliges ou bordures en tout genre solidement fixées. Une pose de film plastique (polyane) est nécessaire en saison chaude et région chaude. Le béton à base de fibre de verre permet d'éviter un ferraillage (treillis soudé). Pour un mètre de large, 8 cm d'épaisseur de béton font une allée très solide mais si elle est mal compactée, elle cassera. Non, je ne vous lâche pas avec le compactage!

Et vous ne serez pas un pro si vous oubliez les joints de dilatation car l'allée se fissura: tous les quatre mètres (de longueur) il faut poser un joint, en plastique ou avec un bout de volige, ou bien donner un gros coup de disqueuse avec un disque en diamant une fois le béton bien sec. Vous pouvez être au-dessous des quatre mètres pour les joints (3,40 m par ex.) mais ne dépassez guère les 4 m 4,50 m tolérés sinon, crac!



Je vous conseille de laisser les voliges dans les virages pour un écart régulier entre les bords, cela fera des joints en plus. Une fois tiré à la règle, vous talochez à cœur joie. Le béton brossé se fait avec un balai à poils durs (de cantonnier). Il faut attendre le moment du séchage pour agir. Vous créez alors un antidérapant et votre côté artiste fera à l'aide de ce pinceau géant de jolis dessins légèrement en relief. Vous pouvez aussi décorer à l'aide d'une boucharde de cimentier, ce petit rouleau qui créer des motifs sur le ciment. Pendant que le béton commence à tirer (en été il faut se presser) il est sympa d'incruster des petits galets ou tout autre élément de déco en bois, en verre, en fer, etc., ils seront emprisonnés dès que le béton aura complètement séché (entre 24 et 48 heures).

## *Le béton à désactiver*

Une fois tiré à la règle, il doit être taloché par de légers passages sans trop appuyer sur la taloche afin de ne pas faire remonter trop de laitance, deux à trois millimètres suffisent. Oui



il faut le coup de main! Après avoir joué au talochage on se détend le bras car le travail n'est pas fini. Il faut passer, à l'aide d'un pulvérisateur, un acide (attention aux plantes) qui va désactiver le béton. Le lendemain, il suffit de laver à grand jet ou à l'aide d'un Karcher cette laitance qui, réduite en poussière, va laisser apparaître les gravillons du béton.

C'est à l'heure actuelle le procédé le plus utilisé par les pros et les amateurs. Le résultat est pas mal. Si vous commandez ou si vous utilisez un gravillon rond, du roulé, l'effet sera plus fin. Là aussi n'hésitez pas à incruster avant de pulvériser l'acide toute sorte de choses pour décorer. L'acide n'abîmera rien. N'oubliez pas les joints de dilatation comme précédemment.

## *Les dalles, pavés...*

Toujours sur sol bien compacté, nous allons travailler avec un béton maigre, le même qui est utilisé par le BTP pour poser les bordures de trottoirs, il n'en a pas l'air mais ce béton est très solide. Il a l'avantage de s'utiliser tranquillement et on peut plaquer des dalles (mouillées à l'avance), enfoncer des petits pavés, des pierres plates, des galets, etc. On peut aussi couper avec du bois ou poser du caillebotis (comme une dalle). Avec ce béton maigre, il est possible de travailler aisément avec plusieurs types de matériaux en même temps et de personnaliser à souhait cette... œuvre d'art!

Les joints, si besoin, sont réalisés avec du mortier sec puis passés au balai avant de mouiller. Pour qu'il soit bien calé, un pavé doit être enfoncé de deux tiers dans le béton ou mortier sec, on le tapote à peine à l'aide d'une petite cassette ou un marteau comme avec un maillet.

## *Les traverses de chemin de fer*

Elles deviennent rares donc très chères. On dit aussi qu'elles puissent et que vous risquez d'avoir un cancer... Lequel je ne sais pas et de toute façon si c'était vrai, la SNCF serait responsable de dizaines de milliers de personnes gravement malades ou décédées à cause des milliers de kilomètres de voies ferrées et boîsées!

Toujours avec du béton sec et sur sol compacté, il suffit de former deux rails de béton (!). Une poutre coupée en deux mesure à peu près 1,30 m donc l'écart entre les deux "boudins" de béton sera d'un mètre environ. On y va à la pelle et on respecte une hauteur de 15 cm. Travaillez par sections d'un ou deux mètres de longueur, sans vous affoler car une poutre c'est lourd, le béton c'est lourd et si vous voulez que le travail soit impeccable il faut prendre le temps. Attention le béton sèche! Vous posez la poutre sur les rails et vous la tapez avec une cassette pour qu'elle s'enfonce légèrement dans le béton qui une fois séché va caler la pièce de

faire aussi, vous avez loué la plaque vibrante ou le petit rouleau, il ne vous reste plus qu'à étaler votre "tarmac" en une couche de 5 à 7 cm d'épaisseur, et roule ma poule! Eh oui, je vous l'avais dit, vous êtes un Pro! N'essayez pas cette fois-ci d'incruster des pierres ou autres choses (une poutre en bois à la limite) car cela ne marchera pas... Il vaut mieux rester simple.

## *Les bitumes colorés, vert, rouge, bleu*

Là, il faut appeler une entreprise, avec des bons conseillers. À vous de voir, y en a qui l'on fait...

On s'est pas mal baladés, mais on n'a pas tout vu, il y a aussi votre imagination, hein l'artiste? Nous arrivons à la porte, heu, à la fin mais avant de vous quitter, encore quelques bricoles, des détails:

- Vous pouvez profiter du décaissement pour passer des fourreaux pour câbles électriques ou tuyaux d'arrosage, ce qui évitera de faire des tranchées dans les massifs...

- C'est le moment de planquer sous le chemin la caillasse inutilisable, pensez au compactage ensuite.

- Si vous choisissez le béton, n'hésitez pas à poser des tas de questions aux vendeurs de matériaux, ils sont là pour ça! Ils ont besoin de vous, faites-les travailler ces gens du bâtiment! Comment on fait du béton, et si, et ça... N'ayez pas peur, ils sont tous sympas, ils vous conseilleront.

- N'oubliez pas de vous renarder chez les loueurs d'engins, de la chignole au chargeur, pensez à votre dos!

- Récupérez tout ce que vous pouvez. Voici un exemple : des tuiles ou des briques en terre cuite cassées. Cassez-les encore et faites-les tourner plusieurs heures dans une bétonnière, ça fait du bruit au début, oui du courant aussi, les bords coupants et pointus seront adoucis, arrondis comme des galets, et ces morceaux pourront être collés sur le béton pour des dessins... de fleurs par exemple. Pas la peine d'aller en piquer à la plage, d'ailleurs c'est interdit!

J'ai vu des allées de jardin réalisées par des amateurs qui auraient pu concourir parmi les futurs meilleurs ouvriers de France.



**Imaginez un peu la Côte d'Azur au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Bien sûr, cette région ne s'appelle pas encore ainsi et le comté de Nice, après la défaite de Napoléon en 1814, est retombé dans l'escarcelle de Victor Emmanuel I<sup>r</sup>, roi de Piémont-Sardaigne.**

**Il n'y a pas de béton, pas de buildings défigurant le paysage, pas de bitume, pas d'autoroute et pratiquement pas de route, pas de 4x4 polluants ; les seules voitures qui existent sont des hippomobiles.**

**Et partout des oliviers. Du bord de mer jusqu'au sommet des montagnes : des oliviers à perte de vue ! Dans la quiétude de l'azur, vertes en toute saison, leurs branches s'étalent légères, comme des éventails naturels et bienfaisants. Les oiseaux allègres et réjouis les emplissent de leurs chansons, et quand le vent de la mer souffle, on croirait entendre rire leur ramure argentée.**

**D**ans son Traité de l'olivier, paru à Aix en 1786, l'abbé Couture, curé de Miramas, écrit : « *Notre Provence est la terre natale de l'olivier. D'ici, il a pu être facilement transporté par la mer dans l'Italie et l'Afrique et encore dans la Grèce...* » En fait, si l'on en croit les spécimens plusieurs fois centenaires qui vivent encore entre Nice et Menton, la terre d'adoption, si ce n'est natale, de l'olivier serait bien plutôt la Côte d'Azur. Et si cela ne suffisait pas pour prouver mes dires, j'en appelle aux deux oliviers millénaires des Alpes-Maritimes : celui de Roquebrune (environ 2 000 ans) et celui de Beausoleil (environ 1 500 ans).

Mais trêve de galéjades ! Apporté par les Grecs, développé par les Romains, la culture de cet arbre de lumière fut probablement abandonnée pendant les siècles obscurs, c'est-à-dire jusqu'à la fin du premier millénaire.

Placés sous la domination des Ostrogoths puis sous celle des Francs, le Comté de Nice voit se succéder les invasions barbares et les incursions des Sarrasins. Mais, à partir du XI<sup>e</sup> siècle commence une renaissance économique. Uni au Comté de Provence sous l'autorité des familles de Barcelone puis d'Anjou, le pays se déchire lors de la difficile succession de la reine Jeanne. La région niçoise reconnaît alors la souveraineté du duc de Savoie par la dédition de 1388, tandis que celle de Grasse reste à la Provence et revient à la couronne de France en 1481. Un document de 1078, relatif à la construction de la chapelle Santa-Maria-de-Portu-Monaco, précise que des particuliers de "La Turbie" placent la dite chapelle ainsi que des parcelles de terrain plantées de vignes, de figuiers et d'oliviers, sous la juridiction des évêques de Nice. La culture de l'olive reprend peu à peu ses droits. On ravive les arbres existants mais délaissés ; on en plante des nouveaux. Au fil des siècles, sur les territoires de La Turbie, Peille, Monaco, Roquebrune, les oliviers prennent toute la place, aux dépens des troupeaux et des autres cultures.

C'est ainsi qu'à l'aube du XVIII<sup>e</sup> siècle, sur les pentes du Mont des Mules, du Mont Agel et du Mont Gros, face au soleil levant et à l'embrasure du temps, tel un troupeau immobile gardé par quelques citronniers et bigaradiers, poussent des oliviers aux branches presque minérales, aux troncs presque humains. Dans la lumière du matin, leur feu intérieur semble parler à ceux qui savent écouter. Parmi eux, venu de la nuit des temps, il en est un qui a poussé dans une folle liberté. « *Tordu, noueux, arqué de toute sa stature voûtée de vieillard rompu à toutes les rouerries du temps* », il est toujours là, en bordure d'un ancien chemin romain qui allait du Portus Herculis, le Monaco d'aujourd'hui, au Trophée des Alpes, via Julia.

Âgé d'au moins 1 500 ans, l'olivier de Beausoleil, arbre indomptable qui se régénère tout seul, croît sous les regards vigilants de Zeus et d'Athéna. Dans sa splendeur, il nous donne presque le vertige. Depuis toujours, il semble



## Arbre de lumière L'olivier de Beausoleil

Franck Berthoux

Cueillons nos olives,  
Elles sont noires et bien mûres  
Oh ! terre bien-aimée !  
Oliviers de nos ancêtres.

Aboudha Djouhra

dire au promeneur : « *Toi qui passes, avant de me faire du mal, regardez-moi bien, pense à tout ce que j'ai vu, entendu, vécu. J'ai une longue histoire faite de rires et de malheurs, de joies, de peines et de violence, de sang et de sueur. Pense aussi que je suis l'ombre amie qui t'accueille quand tu te promènes au soleil de juillet. Je suis la poutre de ta maison, le bois de ton berceau... Et surtout, pense à l'huile que tu fabriques avec mes fruits.* »

Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, le roi Louis XII part à la conquête des terres italiennes qu'il considère comme siennes. L'État savoyard est trop faible pour empêcher son territoire d'être envahi par les belligérants. Mais l'armée génoise, forte de 10 000 hommes, assiège Monaco à partir du 10 décembre 1506. Il faut dire que, dans cette affaire, les soldats français appuient Monaco et occupent la forteresse de La Turbie. Une partie des troupes génoises campent sur les terres turbiasques du duc de Savoie, au lieu-dit Fondevina. Notre olivier millénaire est au cœur de l'action ! De janvier à mars 1507, des escarmouches entre les soldats Français commandés par Jacques Alègre, seigneur de Meilhaud, et les Génois se déroulent sous ses branches.

« *On était arrivé au commencement de mars. La garnison française de La Turbie, payée par les Grimaldi, devait, en union avec la garnison savoyarde, attaquer une énième fois les soldats ennemis. Descendant par le ravin de la Roussa, les troupes française et savoyarde débouchent dans le campement des assiégeants qui est vide ! Informé par ses espions d'une attaque imminente, le commandant génois leur avait préparé une belle surprise. En moins de temps qu'il ne faut pour l'écrire, les assaillants se trouvent encerclés. Et c'est le massacre. Au bout de quatre heures, beaucoup d'hommes sont morts, la plupart des Savoyards se sont enfuis. Il reste 130 soldats français serrés autour d'un olivier majestueux. C'est un arbre millénaire dit-on, dont le tronc à la base mesure plus de cinq aunes. Les branches fièrement étalées au-dessus des têtes des soldats, l'olivier semblait leur capitaine. Bientôt, tous furent passés par le fil de l'épée et les feuilles de l'ancêtre semblaient des larmes, tandis que ces racines buvaient abondamment le sang versé.* » (Gustave Saige, Documents historiques...)

Pendant la Révolution française, la région devient le département des Alpes-Maritimes. Avec leurs attaques intempestives contre les

délivré. Papa, maman, ne m'oubliez pas dans vos prières, votre fils qui vous aime, Giovani. »

C'est sa jeune sœur, Félicité, qui retrouva son corps, au matin du 28 octobre. C'était un dimanche. C'était aussi la grande époque de l'olive : les moulins à huile (les *Edifici*) du vallon de la Noix fonctionnaient à plein rendement. L'huile d'olive était la ressource phare de La Turbie et de Monaco.

Au cours de l'été 1836, Monseigneur Galvano, évêque de Nice, honore quelques communes du Comté par sa visite. Il ira jusqu'à Castellar à la frontière Est de son diocèse. À l'aller, comme au retour, il fera halte à La Turbie. Le curé de la paroisse, Luigi Millo, averti de l'intérêt que porte son évêque à la flore régionale, l'informe de l'existence de l'olivier millénaire. L'évêque demande à le voir à son retour. Le 2 août, Monseigneur Galvano participe à une procession-bénédiction organisée en hâte par le curé Millo. L'évêque, en présence des notables, édiles et autres personnalités fit un petit discours dont voici quelques bribes :

« *Il convient de remarquer que compassion et miséricorde se disent eleos en grec et que l'huile (d'olive évidemment car il n'est d'huile que d'olive) se dit elaios. C'est donc tout naturellement que pour les évangélistes l'huile devient le symbole de la miséricorde divine. Dans la parabole du bon Samaritain, il est écrit : Un homme descendait de Jérusalem à Jéricho. Des brigands l'attaquèrent et le laissèrent pour mort. Un Samaritain qui était en voyage arriva près de lui. S'avançant, il banda ses blessures, y versant de l'huile et du vin... Il en est de même dans la parabole des vierges sages et des vierges folles où l'huile dont les cinq vierges sages garnissent leurs lampes représente la miséricorde dont doit faire preuve chaque bon chrétien.* » (Orazio Ciaia, Vies d'hommes pieux)

Après avoir fondé la Société des Bains de Mer (la SBM), François Blanc construit l'Hôtel de Paris en 1864, au lieu-dit les Spélugues. En juillet 1865, il inaugure le Casino. Par ordonnance du prince Charles III du 1<sup>er</sup> juin 1866, le champ des Spélugues et le quartier des Moulins prennent le nom de Monte-Carlo. En 1868, le chemin de fer arrive enfin à Monaco.

Par ailleurs, dans les années qui suivent le Rattachement en 1860, s'amorce le déclin de l'oléiculture. Le quartier du Carnier, en basse-Turbie, nommé péjorativement « le Tonkin », se peuple d'immigrants qui vivent dans des baraqués en planches. « *Le Tonkin était la partie la plus sale et la plus misérable du Carnier, alors populeux quartier italien aux modestes maisons, dont certaines étaient flanquées de poulaillers et de cabanes à lapins. Une population bigarrée hantait les venelles où les Piémontais pratiquaient leur jeu favori la morra.* » (Jean Varagnat, Annales monégasques)

En 1896, c'est plus de 4 000 personnes qui sont installées sur les quartiers de basse-Turbie. Et l'expansion démographique va bon train.

En 1903, sous la houlette de Camille Blanc les quartiers de basse-Turbie font sécession. La nouvelle commune aurait dû s'appeler Monte-Carlo Supérieur (puisque juste au-dessus de Monte-Carlo), mais à cause des vives protestations de la principauté de Monaco, cela ne put se faire. Les habitants eurent à choisir entre Montfleury, Beauséjour et Beausoleil. C'est ce dernier nom qui fut retenu.

Le 10 avril 1904, la loi divisant en deux municipalités distinctes le territoire de la commune de La Turbie est signée par Emile Loubet, président de la République.

Depuis, les constructions ont chassé les oliviers. Il reste néanmoins de beaux restes. Si vous vous promenez dans les quartiers qui se trouvent au-dessus de la Moyenne Corniche, vous rencontrez de magnifiques spécimens d'oliviers, tous plus vieux les uns que les autres, et vous verrez sans doute aussi le plus vieux d'entre eux, toujours vert, toujours fier, toujours flamboyant.

# NE BOUSILLEZ PAS LE BOUSIER

Si nous parlions écologie! Quel est l'insecte le plus efficace au niveau environnement?

Le winner is... the Dung Beetle. En vo française: le Bousier.

Eh, oui! Chers Mesdames et Messieurs soucieux de l'environnement. Vous, qui j'en suis sûr, au hasard de vos randonnées rurales vous vous dites, en apercevant ce malheureux scarabée pédestre qui s'escrime – devrais-je dire qui s'excrème? – sur sa pelote de fil bousique: « Eh ben, mon cochon! En voilà un qui est dans la merde! »

Mesurez votre conclusion, car il pourrait vous rétorquer: « Et toi le bouseux, tu ne l'es pas? »

Et il n'aurait peut-être pas tort, le Bousier!

Il est de la famille des coprophages et je vous assure, si vous êtes propriétaire cela ne signifie pas qu'il pourrait vous inviter à déjeuner!!!

On distingue l'Endocopride qui est sédentaire et vit en permanence dans le caca, le Tunnelier qui théaurise et enfouit ses purins et le Pilulier qui est nomade en faisant sa pelote un peu de partout, mais en marche inversée.

Donc, en quoi, vous demandez-vous, un mange-merde (là, je vous laisse l'entière responsabilité du qualificatif) est bon pour l'écosystème?

Oh la la! Braves gens! Calmez-vous et écoutez en lisant!

Vous connaissez bien sûr, L'Ame-

rican Institute of Biological Sciences sis, non à L'Estaque-ville, comme d'aucuns pourraient le prétendre mais juste un peu plus loin sur l'autre bord de la flaque atlantique. Chez les USagers, comme on ne les nomme pas.

D'après leurs études, il apparaît que ces bestioles, de par leurs actions éliminatoires des matières fécales en les recyclant, font économiser à l'Oncle Sam, la somme rondelette de 380 millions de dollars. Eh, ouais! Donc avant de vous moquer du pauvre coléoptère aptère à terre – ce qui n'est pas joli, joli! – méditez sur ses paroles:

*Il s'en fallut de peu mon cher,  
Il s'en fallut de peu mon cher,  
Que ce bousier ne fut ton père  
Que ce bousier ne fut ton père,  
Ce bousier dont tu rigoles,  
Parole, parole  
Ce bousier dont tu rigoles.*

Au niveau littérature il a été l'inspiration des plus grands.

Esope a fabulé dessus: Le bousier et l'aigle. La Fontaine n'a pas osé transposer direct afin d'éviter la censure royale. Il a enluminé le bousier en l'appelant l'escarbot (scarabée), plus présentable pour l'éditeur souverain. Kafka en se métamorphosant, traite le pauvre Gregor Samsa du... démon! Non, je déconne! En fait, la servante du susnommé le traite de vieux bousier. Alten Mistkäfer dans le texte teutonique, qui



pourrait se traduire si on osait, par Vieux scarabée de merde. L'auteur bohème germanophone était un pince sans rime! Victor Hugo, Alexandre Dumas, Dostoïevski, Camus, Frédéric Dard, Peter Cheney, Cervantes, Margaret Mitchell, Bianchimani, Pagnol, Carrese, Michel Audiard, Hemingway, Mark Twain, Dominique Combaud et la liste n'est pas exhaustive, en ont parlé. Enfin... auraient pu!

L'Egypte pharaonique d'avant Nasser Titi l'a mis dans la rubrique des bêtes qui sont vénérables et l'a baptisé: *Scarabaeus sacer*.

La Chine médicale s'en sert du Safer après l'avoir déshydraté et renommé: *qianglang*.

Tout ceci pour vous dire gentiment que lorsque vous en rencontrerez un, s'il vous plaît, ne le sous-estimez pas!

Rouscaillon

## Pour l'avenir de l'homme SAUVONS LES ABEILLES!

Tel est le titre de la pétition que lance l'association Terre d'Abeilles créée pour contribuer à la protection des abeilles et autres pollinisateurs. Voici le contenu de la pétition que l'on peut signer en ligne sur leur site [www.sauvonslesabeilles.com](http://www.sauvonslesabeilles.com): Depuis dix ans, des milliards d'abeilles meurent intoxiquées chaque année en France! Bien d'autres pays européens sont victimes de phénomènes identiques et la disparition du cheptel apicole est déplorée partout dans le monde et en particulier aux Etats Unis.

Des pesticides toxiques vis-à-vis des abeilles et des autres insectes pollinisateurs portent une grande part de responsabilité dans ce désastre, toxiques pour l'environnement, fortement suspectés sur la santé humaine, insuffisamment évalués ou illégalement mis sur le marché.

Ce scandale a démontré des dysfonctionnements inadmissibles dans l'évaluation des pesticides, dont la France est le 2<sup>e</sup> plus grand consommateur au monde! Sans abeilles, plus de vingt mille espèces végétales disparaîtront de la surface de la terre, à la base de l'alimentation mondiale et de l'équilibre des écosystèmes. Ce qui nous rappelle la citation d'Einstein: « Si les abeilles venaient à disparaître, l'homme



n'aurait plus que quatre années à vivre... »

De toute urgence - c'est le devoir de chacun: pour l'avenir de l'homme, sauvons les abeilles! Pour que cesse définitivement ce désastre écologique, nous réclamons:

\* Le retrait définitif des pesticides neurotoxiques et systémiques et des produits à usage agricole contenant ces substances.

\* La plus grande rigueur pour la mise sur le marché des pesticides et des OGM, dans le respect de l'environnement et de la santé publique.

\* Le moratoire des OGM dans l'attente de la création d'un comité européen d'experts indépendants incluant des apidologues, chargés de l'évaluation de la toxicité des pesticides et des OGM.

\* Que l'abeille soit, dans la plus grande urgence, reconnue en tant qu'ingénieur écologique et indicateur biologique remarquable et acteur irremplaçable de la pérennité de la biodiversité, à la base de l'alimentation végétale. Terre d'Abeilles, Parc naturel régional de la Brenne, La Vallée 36300 Ingrandes. T/F 02 54 28 68 63

## LA MORT DE TANTE AMELIA,

personne ne vint revendiquer la propriété de la maison qu'elle et son neveu avaient achetée dix ans auparavant. D'une part, le fils d'Amelia s'était installé depuis longtemps en Californie et n'était pas intéressé par son héritage français, d'autre part, cette villa avait quelque chose d'étrange et de repoussant qui décourageait tout habitant éventuel. Marion, dont l'agence immobilière avait été chargée par le notaire de mettre la propriété en vente, aurait été bien incapable de préciser pourquoi, mais le fait était là: que ce soit pour inspecter les lieux, prendre des photos ou faire visiter, elle détestait cet endroit et se sentait soulagée dès qu'elle le quittait. Bien que la bâtisse fût couverte de végétation et les crépis tout à fait délabrés, elle ne pensait pas que cette déchéance fût la cause principale de son malaise. Il y avait autre chose, comme l'impression délétère d'être continuellement observée, ou l'idée absurde qu'au moindre geste déplacé (les critères de ce qualificatif étant cependant inconnus d'elle) quelque chose de désagréable pourrait survenir.

Ce jour-là, elle devait vérifier l'avancée des réparations effectuées sur l'abri voitures effondré et jeter un œil à la plomberie extérieure. L'artisan chargé de l'abri avait téléphoné pour avertir de la suspension des travaux (il souffrait de nausées et de vertiges et serait absent quelques jours), et Marion souhaitait voir où il en était. En fait, il avait déblayé les décombres et avait entamé la reconstruction, mais ses problèmes étaient alors survenus et l'avaient empêché de monter plus haut que les deux premiers rangs de briques du pilier. La jeune femme soupira, un peu déçue, puis regarda alentour, cherchant le robinet extérieur. À ce moment quelque chose retint son attention et elle sourit: sur le pignon de la villa était assis un beau chat tigré qui la fixait, l'air impénétrable. Marion aimait les chats. Elle venait de perdre son propre matou, et malgré ses bonnes résolutions, inclinait à l'adoption. Elle se mit à lui susurrez les mille mots doux et culcutes des mains-chats, mais l'énergumène se leva d'un air

## LES GUERRES MYRMIDES (fin)

Claudette Allongue



agacé et entreprit de se laisser glisser de l'autre côté du toit. Marion eut peur de l'avoir perturbé et qu'il risquât de choir à cause d'elle. Elle contourna rapidement la maison, mais il n'y avait personne, ni sur le toit ni par terre. « Eh bien, c'est un rapide », se dit-elle un peu déconcertée, et elle retourna à ses problèmes de plomberie.

Un voisin avait signalé de l'eau coulant sous le portail, l'autre jour. Alors, forcément, la canalisation déficiente ne devait pas être très loin. Elle trouva des traces d'humidité et remonta presque au niveau de l'abri voitures. Entre celui-ci et la terrasse était aménagée une mini-centrale d'arrosage automatique semi-enterrée. Les ennuis semblaient venir de là. Les débris: feuilles mortes, papiers, terre, qui emplissaient la fosse, étaient absolument détrempés. Marion se dit qu'elle n'allait pas commencer à farfouiller là-dedans, qu'elle signalerait la chose au plombier, mais elle ne put tout de même s'empêcher d'enlever quelques poignées de feuilles, his-

toire d'être bien sûre que la fuite se situait à ce niveau. Elle pensait qu'une buse d'évacuation avait été prévue à l'origine, et effectivement trouva ce qui semblait être l'ouverture d'un tuyau aux trois quarts colmaté. Elle enfonce les doigts dans le bouchon de feuilles et de racines agglomérées et tira dessus. Soudain, elle poussa un cri et retira sa main: elle avait ressenti une douleur presque aussi cuisante qu'une piqûre de guêpe. Le temps qu'elle se redresse et qu'elle secoue ses doigts maculés de boue et de feuilles, la souffrance revint, aussi forte, et cette fois bien plus étendue. Frissonnant de peur et de douleur, elle vit des dizaines de fourmis grouiller sur sa main et commencer l'escalade de son bras, certaines d'entre elles s'immobilisant pour mordre férolement sa chair, enfonçant profondément leurs mandibules et restant ainsi crochétées obstinément même après qu'affolée, elle les eût d'un revers de main balayées, la tête de l'insecte demeurant accrochée à la peau et continuant à mor-

dre. Marion revint précipitamment vers sa voiture, faisant tomber les dernières bestioles et frottant son épiderme douloureusement enflammé. Elle mit du temps avant de se décider à revenir sur les lieux de l'attaque, ce qu'elle fit en effectuant un long détour diplomatique. Lorsqu'elle jeta à nouveau un regard dans la fosse, les dernières fourmis retardataires étaient en train de réintégrer l'abri des feuilles, et en quelques minutes il n'y eut plus trace de l'agitation frénétique qui avait précédé. Marion se rapprocha un peu et tenta de voir, sans toucher à rien cette fois, s'il y avait vraiment autre chose qu'une humidité inhérente à un trou creusé dans le sol. Ainsi penchée, elle se rendit compte que la fuite se situait en amont, là où le tuyau d'arrivée d'eau se raccordait à celui du lavoir. Elle sourit, assez contente d'avoir trouvé toute seule. « Ça en bouchera un coin à ce macho de plombier » se dit-elle puérilement. Elle ignorait que, quelques jours plus tard, ledit plombier farfouillerait à son tour dans les feuilles, par pur esprit de contradiction, qu'il se ferait immédiatement attaqué et que, victime à la fois d'une allergie et d'une grave insuffisance cardiaque, il tomberait, plaf, le nez dans les fourmis, qui auraient le temps de nettoyer assez proprement son crâne et une partie de son thorax avant qu'un gamin fouineur n'aille en avertir la police, pleurant et tremblant de peur.

Après cela, l'artisan qui devait rebâtir l'abri voitures se désista carrément, et Marion, ne trouvant plus aucun professionnel sérieux pour le remplacer, dut finalement se rabattre sur un type un peu douteux qu'elle n'eût pas embauché d'ordinaire. Celui-ci, fidèle à sa réputation à défaut d'autre chose, fourguera pour neuf un bois qu'il avait obtenu gratuitement sur un chantier de démolition, et en fit la charpente de l'abri voitures.

Une fois fini, le travail était joli.

Mais très habité.

C'est pourquoi commença par la suite la Grande Guerre Myrmido-Termite.

Mais ceci est une autre histoire.

Photo Pierrine Nardo

**L**e cidre "à l'ancienne", c'est bien beau! Les contraintes économiques étant ce qu'elles sont, la rentabilité implique un certain volume de production que l'on ne peut atteindre avec un pressoir à paille. Ici nous parlons de 40 tonnes de pommes, de cuves de 5 000 l et de 45 000 bouteilles. C'est une autre échelle. Et pourtant, quand on écoute Patrick parler de ses pommes et du cidre qu'il fabrique, on retrouve le même enthousiasme et le même respect des traditions.

Patrick a racheté un verger planté en 1980 avec une majorité de 'Kermerrien' et de 'Dous moën,' pommes emblématiques du pays, plus quelques variétés un peu plus difficiles à travailler. Il a également repris le verger de son père, avec des pommes qu'il n'aurait peut-être pas choisies. Mais il faut bien faire avec.

**Le problème majeur est que les pommes arrivent à maturité presque toutes en même temps.**

Autrefois, le cidre se faisait sur une plus longue période. Ce phénomène est accentué par le ramassage, qui n'est plus manuel mais mécanique. C'est très efficace, mais les fruits, malgré tout un peu malmenés par la machine, sont à travailler dans les jours suivants. La période de maturation, qui permettait d'étaler les pressées, disparaît. Il a également dû investir dans une laveuse de pommes et une table de triage. Ensuite broyage et pressage, puis mise en

## de la pomme à la bolée (suite)

### LE CIDRE FERMIER UN CIDRE MODERNE... TRADITIONNEL

**Est-il possible aujourd'hui de produire un cidre de caractère en s'appuyant sur la mécanisation et les techniques modernes ? Si l'on en croit l'expérience de Patrick Gourlay, oui !**

texte et photo Cécile Viry

cuve. Formation du chapeau brun. Le chapeau brun ? Dans la cuve les pectines sont transformées par des enzymes en acides pectiniques, lesquels s'associent au calcium et remontent à la surface en entraînant les impuretés. Cette clarification naturelle est appelée "défécation". Le jus est ensuite soutiré et mis à fermenter dans une autre cuve. Et c'est là que l'aventure commence vraiment.

Pour toutes sortes de raisons qui vont de la température extérieure à la maturité des fruits, la fermentation se passe plus ou moins bien. Soit elle est correcte, soit au contraire elle s'emballe et il faut alors intervenir pour calmer le jeu. Sachant qu'une fermentation trop brutale tue les saveurs et les arômes. Cela se fait par un procédé mécanique et naturel, la centrifugation, qui permet de séparer les levures du jus et donc d'en éliminer une partie lorsqu'elles sont trop nombreuses. C'est lorsqu'il faut gérer ce genre de crise qu'interviennent le savoir-faire et l'expérience du producteur.

**« Le cidre, c'est contrariant ! », ironise Patrick.**



Il admet que le volume donne une certaine souplesse, puisqu'il réalise des assemblages de toutes ses cuves dans le but d'avoir un produit homogène et surtout une qualité de cidre supérieure. Le résultat de chaque cuve est différent et « après avoir goûté deux ou trois fois, on ne sait plus trop où on en est, mais souvent la première impression est la bonne ». Patrick prend tout son temps pour cette phase si importante.

Après la filtration et le contrôle des levures, vient en mai-juin le moment de la mise en bouteille. Et là, autre étape clef, la "prise de mousse"... Pour simplifier, c'est la fermentation qui se poursuit lorsque les bouteilles sont bouchées. Un bon cidre n'est pas forcément très pétillant. Pour obtenir l'appellation "cidre bouché", il faut avoir une pression de 1,5 bar. Il y a tout un protocole à suivre pour s'en assurer : après filtration, deux bouteilles sont laissées 15 jours à 25°, puis on prend la pression et on dé-

nombre le taux de multiplication des levures. Patrick a ainsi une projection de ce qui va se passer deux mois plus tard à température ambiante dans sa cave. Il peut ensuite corriger, si besoin est, par filtration ou réensemencement de levures sèches. Nous sommes là bien loin des méthodes empiriques d'autrefois.

**Le cidre est de plus en plus un produit complexe et élaboré. Mais Patrick se refuse à faire un cidre standardisé, au goût du plus grand nombre. C'est le cidre qui doit trouver ses clients, et non l'inverse...**

Parlons un peu réglementation. Il est un peu agacé par les dénominations "doux", "sec", "brut", qui sont pour lui des références faites pour le cidre industriel. Cela correspond à des taux de sucre à la mise en bouteille, mais c'est uniquement valable pour les cidres inertes ou pasteurisés, et non pour des produits vivants qui continuent à évoluer.

**En ce qui concerne le cidre "fermier", il doit être fabriqué par un "propriétaire-récoltant", qui cultive ses pommes.**

Par contre ceux qui produisent du cidre "artisanal" achètent leurs pommes à l'extérieur et ne font que les transformer. Mais certaines années où la production de fruits est insuffisante, il est quelquefois nécessaire que les "fermiers" importent des pommes. C'est dû au phénomène bien connu d'alternance. Ennuyeux pour un particulier, il peut devenir dramatique pour un professionnel. Des arbres qui vont donner beaucoup de fruits une année feront peu de bois et peu de bourgeons, donc l'année suivante il y aura peu ou même pas de fruits du tout.

**Pour faire le cidre, pourquoi mélange-t-on plusieurs variétés de pommes ? Pour leur goût, bien sûr, mais pas seulement. Chacune des catégories a une fonction précise.**

Les douces, riches en sucre, apportent l'alcool. Les amères, riches en tanins, donnent du corps et ont un pouvoir antiseptique, elles clarifient le moût. Les acides, riches en acide malique, assurent une bonne conservation. Je vous épargne les douces-amères et les amères-douces, non, ce n'est pas la même chose !

Beaucoup de pays, de régions et de cultures revendiquent l'invention du cidre (du grec sikera, boisson ivrante), mais si on observe les zones de consommation au cours des âges on remarque que très souvent les Celtes sont passés par là...

En attendant le printemps, réchauffez-vous avec un cidre chaud aromatisé (sucre roux, cannelle, girofle, badiane, muscade et une pointe de poivre), et mangez des pommes, c'est bon pour la santé : une pomme chaque matin, éloigne le médecin... « si on sait bien viser ! » ajoutait, perfide, Winston Churchill.

**CIDRE FERMIER**  
Patrick Gourlay  
31, rue Brizeux 29300 Arzano

## 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

## PLUIE ET ARROSAGE SONT LES DEUX GAMELLES DE L'AGRICULTURE

**J**e crois pouvoir affirmer sans risque d'erreur que le paramètre le plus dur à maîtriser est l'hydratation. Trop d'eau et c'est le cortège des attaques cryptogamiques, et pas assez c'est la même chose, avec le rachitisme en plus.

Quand je dis rachitisme, c'est bien ce que mes végétaux ont connu cet hiver dans mon potager, malgré les plus de 1 000 mm d'eau tombés en quelques mois. Et une absence presque incroyable de mistral – oui, ce n'est pas un paradoxe, on peut avoir un jour de pluie, trois jours de mistral, deux jours de pluie, un jour de mistral... etc. Toutes les combinaisons sont possibles, à condition que les périodes ventées soit de un jour ou multiples de trois, exemple quinze jours de mistral suivant un jour de pluie.

Bref, parce qu'on ne va pas y passer la nuit, je me suis interrogé, et d'autres avec moi, sur le rachitisme des légumes cette année... Et, après réflexions diverses et remises en question, je crois avoir trouvé : c'était dû à un manque d'eau. Bien sûr, avec plus de 1 000 mm, les nappes sont, non pas pleines, mais en bonne voie, seulement, les dix premiers centimètres de sol, qui constituent, en partie ou en tout ce qu'on appelle la couche arable (là où nos chers légumes ont enfonce leurs belles racines qui les approvisionnent en eau et en nutriments) sont, non pas secs, mais pas assez hydratés pour pourvoir au susdit approvisionnement. CQFD (ce qu'il fallait dire) impliquant CQFF (ce qu'il fallait faire). Donc, aujourd'hui 19 janvier 2009, juste avant un épisode pluvieux, dont on ne



peut connaître l'importance exacte, le volume apporté au sol, qu'après sa fin, j'ai passé une heure à arroser le potager (j'enlève, probablement à tort, les éléments des arrosages au goutte à goutte avant les premiers froids, par réflexe plutôt que par calcul).

Je préconise donc, en l'absence de vent ou de gel (encore que) d'arroser son potager au moins une fois par semaine en hiver. Cela évitera sûrement pas mal de phénomènes de rachitisme. Pour les poireaux, essayez d'arroser les racines sans arroser les fûts, afin d'éviter la pourriture.

Alain Andrio

# au courrier de la gazette

*"tfadal bl beet eckl hommos taibin!"*

LITTÉRALEMENT : "VEUILLEZ À LA MAISON MANGER UN BON HOMMOS!"

**J**e suis tombé dedans durant huit ans, au Liban, belle-mère et beau-père libanais, belles-sœurs et beaux-frères libanais, alors m'en voudrez-vous et m'accuserez-vous d'une certaine forme d'intégrisme bien franchouillard (facilement décelable dans l'expression "le vrai") si je vous dis par exemple que le tahine, la crème de sésame, est l'âme du hommos\*, avec le hommos évidemment, hommos signifiant pois chiche.

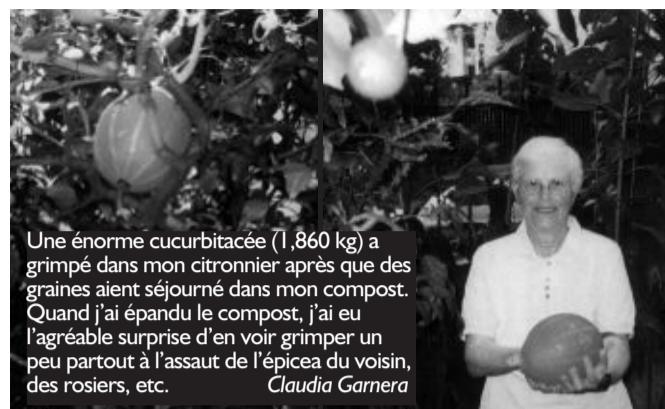
Le sésame n'est pas facultatif, du nord au sud du Liban et des hauts villages perchés du Jabal Loubnan au Chouf et de la Bekaa à Tyr et à Sidon, il est obligatoire. Il lie, il graisse onctueusement le pois chiche (entier! la peau permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation de ses principes). Il associe son goût particulier, harmonieusement. Lorsqu'on travaille le hommos, à l'origine au mortier, aujourd'hui au mixer, l'huile d'olive n'entre pas. Tahine, eau chaude salée, jus de citron, pour obtenir la consistance idéale. Le hommos garde l'empreinte du doigt. Il est monté avec le pilon dans "les assiettes creuses" libanaises à la forme si particulière. C'est l'assiette que l'on fait tourner pour monter le hommos vers le bord! Le POUCE droit (du droitier) lisse le bord, et dans le creux central on verse, un petit lac d'huile d'olive (mais parfois une autre huile), un petit "jabal"\*\* de pois chiche en grains au milieu avec paprika et cumin (mais ça, oui, c'est facultatif). Sur le pourtour, oui, des taches de paprika rouge, des olives noires, de la menthe (no persil! gardez le baadounis\* pour les tabboulé).

Je regrette de ne pas avoir encore pensé à faire une série de photos sur la table libanaise. L'Orient le premier a dû dire que l'appétit venait avec les yeux, il vient en regardant!

À noter: le tahine était considéré à juste titre comme le seul corps gras (et aussi de cette consistance) qui ne rancit pas avec le temps et la chaleur, très supérieur à tous les autres, c'est pourquoi il est au cœur du hommos, du m'tabbal\*, etc., et de certaines confiseries, exemple la hallawah (halwa, halva, halvé, selon les interprétations orthographiques\*). Avant la généralisation des systèmes de froid, il permettait de se nourrir dans les villages les plus isolés de Syrie et de Jordanie, de Turquie et d'Irak. D'ailleurs la légende merveilleuse du "Sésame" vient de là. Shamsham f'tah! Sésame ouvre-toi!

**Joël Avril**

\*Il n'y a pas de voyelle au sens où nous l'entendons dans la langue arabe. Donc hommos, ou houmous, ça n'a pas grande importance. Selon les pays, les régions, les villes même et parfois les quartiers, la prononciation de ces "voyelles" varie. \*Jabal: mont, montagne. Baadounis: persil. M'tabbal: chair d'aubergine grillée.



Une énorme cucurbitacée (1,860 kg) a grimpé dans mon citronnier après que des graines aient séjourné dans mon compost. Quand j'ai épandu le compost, j'ai eu l'agréable surprise d'en voir grimper un peu partout à l'assaut de l'épicea du voisin, des rosiers, etc.

Claudia Garnera

## Vermicompost

J'ai arrêté ma tentative de compost en conteneur sur le sol du fait de l'invasion l'été par des "vers" (plutôt larves) grouillants de 2 cm de long, d'abord écrasés puis gris, un peu annelés. Je n'ai jamais réussi à avoir de compost: pas suffisamment d'apport? Pas suffisamment arrosé? Efft néfaste de ces larves?

J'ai donc voulu tester le vermicompostage que j'imaginais pouvoir faire à l'intérieur, à l'abri de ces "larves". Débuté en mars ou avril, j'ai été obligé de mettre le vermicomposteur à l'extérieur car il était envahi des mouche-rons (qui passaient à travers les trous d'aération pourtant fins), se multipliaient et envahissaient la pièce lorsque l'on ouvrait le composteur pour l'approvisionner.

À l'extérieur, et ayant mis un tissu sur le couvercle pour limiter la pénétration des mouche-rons, quelle ne fut pas ma surprise de voir apparaître les mêmes "larves" grouillantes (de tailles diverses) à l'intérieur de mon vermicompost. J'en ai élevé un maximum à la cuillère (il fallait se dépêcher avant que, gênées par la lumière, elles ne s'enfouissent) et en les attirant avec des épluchures de melon dont elles semblent particulièrement friandes. J'ai pu faire le rapprochement avec des insectes à "taille de guêpe" (mais 2 fois plus longs) qui tournaient autour du vermicompost en juillet. Rapprochement confirmé ensuite par la sortie d'un de ces

insectes du composteur. Je pense avoir repéré les œufs, petits tas jaunes dispersés à la jonction du couvercle et du bac de vermicompostage. Les vers ne semblent pas perturbés outre mesure par la présence de ces intrus (ceux qui ont échappé à ma traque) mais je ne sais pas ce qui serait advenu si j'avais laissé l'invasion se faire à son rythme et par ailleurs je trouve que mon tas ne monte pas très vite... En attendant, je me sers du liquide produit par les vers, mes plantes semblent apprécier.

Corinne Faroud

Un premier point: qu'il s'agisse d'asticots (larves de mouches) ou de vers (probablement eisenia, le ver du fumier), toutes les formes de vie sont respectables, et chacune a sa place. C'est notre éducation qui valorise l'une plutôt que l'autre. Les larves que vous élèvez apparemment si bien sont probablement celles de la mouche soldat (*Hermetia illucens*). La raison de leur présence: un apport substantiel de matières produisant du jus riche en acides aminés, qui les attire de loin. Les asticots s'en repaissent. Puis se transforment en mouches qui ne songent qu'à assurer la reproduction car elles vivent sur leurs réserves. Rien d'angoissant donc mais ce n'est pas une raison pour les héberger dans la maison. On laissera donc la vermicaisse dehors. Depuis plus de deux ans que je pratique ce type de compostage, cela ne m'est pas encore arrivé.

Jean-Paul Collaert

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

## LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS

- 1 • Les mimosas + hors série "Les plantes australiennes": .2,50 €
- 13 • Jardins de senteur; Les plantes qui puent: .....2,50 €
- 16 • Massacres à la tronçonneuse; plantes carnivores: .....2,50 €
- 17 • To bio or not to bio; Le plein d'épices: .....2,50 €
- 20 • Jardin de nuit; Un volume de pastis: .....2,50 €
- 32 • Mare et bassins; Les plantes de la soif: .....2,50 €
- 33 • Le tour de France des arbres fruitiers: .....2,50 €
- 34 • Raisins et Vigne: .....2,50 €
- 45 • Au feu les piments; Ombre et lumière: .....2,75 €
- 57 • Fruits d'ici et d'ailleurs; Les arbustes persistants: .....2,75 €
- 58 • Du neuf chez les tulipes; La main verte: .....2,75 €
- 59 • Genêts, Cytises & cie; Exotisme en Nord de Loire: .....2,75 €
- 60 • Dahlias pour tous; Passer au bio: .....2,75 €
- 61 • N'ayez plus peur des clématites; Voisin, voisine: .....2,75 €
- 62 • Gentils coquelicots et Pavots; Récupération d'eau: .....3,00 €
- 63 • Un rêve de pivoines; Allées, conseils et astuces: .....3,00 €

## 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 épuisement d'un de vos numéros cochés ci-dessus :

- 64 • La planète Bégonia; Secrets de choux: .....3,00 €
- 65 • Haies mélangées; La folie des Euphorbes: .....3,00 €
- 66 • La narcissomanie; Les fraisiers: .....3,00 €
- 68 • Les hortensias; Le paillage: .....3,00 €
- 70 • Planète Bégonia; secrets de choux: .....3,00 €
- 71 • Jasmins; Des outils à votre main: .....3,00 €
- 72 • Prairies fleuries; Géraniums vivaces: .....3,00 €
- 74 • Les petits fruits rouges; Pergolas: .....3,00 €
- 75 • Fleurs d'automne; Engrais et fumiers: .....3,50 €
- 76 • Orchidées; Aux Arbres citoyens!: .....3,50 €
- 77 • Jardiner rend-il parano? Les pestes du jardin: .....3,50 €
- 78 • Les annuelles qui se ressèment seules; les terreaux: .....3,50 €
- 79 • Des fleurs, des abeilles et du miel; handicap et jardin: .....3,50 €
- 80 • Jardiner sans pétrole; Amap; les maladies de l'été: .....3,50 €
- 81 • Potager, conseils pour débutants; Tomates: .....3,50 €
- 82 • Piscine bio; Savez-vous lire un paysage? .....3,50 €
- 83 • Légumes secs; Mini vivaces .....3,50 €

TOTAL .....  
+ frais d'envoi .....  
Total à régler .....

## ANNONCE

VILLE DE SOUILLAC (46) cherche exposants plantes rares, exotiques, méditerranéennes, carnivores, cactus, etc., pour sa 9<sup>e</sup> manifestation florale PRINTANIA qui aura lieu les 9 et 10 mai, sur le thème du soleil et des énergies solaires. Pour tout renseignement, contacter Mme Hayat, adjointe déléguée aux animations à la Mairie de Souillac, au 05 65 320783.

## Compost

Me voici propriétaire, gratuitement, d'un grand composteur fourni par la ville de Nice. J'ai toujours pris soin de n'y mettre que du végétal, bio le plus souvent, épluchures de légumes, écorces de fruits, quelques feuilles mortes, un peu de terre, un peu de cendre, un peu d'eau à chaque fois, pour rincer le fond de ma poubelle verte de cuisine, dans laquelle j'entrepose les épluchures... Avec les fêtes et les fruits secs, je me demande si je fais bien de jeter les coquilles de noix écrasées. J'ai même ajouté quelques plumes d'un vieil oiseau. Enfin, du coup, le composteur se remplit doucement, de temps en temps je le remue, il est un peu lourd, peut-être que devrais-je laisser le couvercle soulevé? En tout cas, il sent bon le sous-bois.

Alors, dites-moi je suis en bonne voie? Il y a beaucoup de traînées d'argent: présence de limaces? Elles ne me gênent pas, sauf si cela devient une nursery.

Mireille de la Pinède

Tous les ingrédients mentionnés sont compatibles avec le compostage, hormis la terre qui n'apporte rien. Les coquilles de noix mettent plus de temps à se décomposer mais cela n'est pas gênant. Le côté lourd indique une teneur en eau assez élevée, ce qui est plutôt bon, surtout avec le climat niçois. C'est probablement pour cette raison que les limaces se sont invitées. Leur régime est double: matière organique en voie de décomposition et feuilles vivantes tendres. Manifestement, elles trouvent votre compost à leur goût. Pas trop d'angoisse: une fois sorties, elles vont rencontrer bien des prédateurs.

J.-P. C.

## Citronnier malade

Mon citronnier a l'air d'avoir une maladie (tâches noires sous les feuilles) qui a longtemps été circonscrite à quelques feuilles d'un seul côté l'arbre qui maintenant a envahi toutes les feuilles. Auriez-vous l'amabilité d'éclairer ma lanterne quant à cette malédiction et que faire pour que cela ne revienne pas, si possible. Je n'utilise aucun produit du commerce (engrais, pesticide, etc.). Je ne mets que mon compost maison auquel j'ajoute un peu de cendre et du crottin de cheval.

Claudia Guarnera

Il ne s'agit que d'un peu de fumagine qui se développe sur le miellat d'acariens ou de cochenilles. Une légère taille d'aération éventuellement suivie d'une pulvérisation de savon noir en saison devrait limiter le problème. Par contre, les déformations du feuillage sont dues à la mineuse des agrumes. Il faut supprimer les jeunes feuilles atteintes et les brûler, mais dans tous les cas la vie de votre arbre n'est pas en danger.

## Prêles envahissantes

Que peut-on faire pour voir disparaître des prêles envahissantes, de puis deux années, dans un jardin en Ile-de-France. Ces racines traçantes sont pénibles à arracher.

Odile Fellmann

Appliquez ce précepte de Gilles Clément: trouvez une utilité à la peste, et ce n'en est plus une. Votre prêle donne des préparations fortifiantes pour les autres plantes. Parlez-en autour de vous, et des cueilleurs volontaires feront le ménage. Une gouge à asperge est encore le meilleur outil pour extirper les rhizomes qui descendent à près de 1 m.

## 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 €

84

Prénom: .....

Nom: .....

Adresse: .....

.....

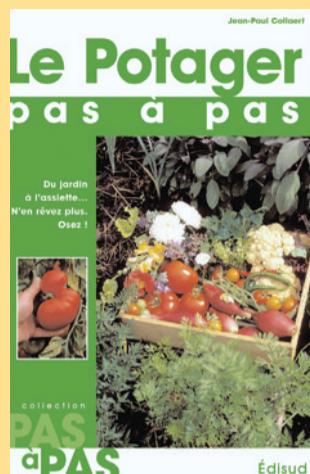
Code postal: ..... Commune: .....

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

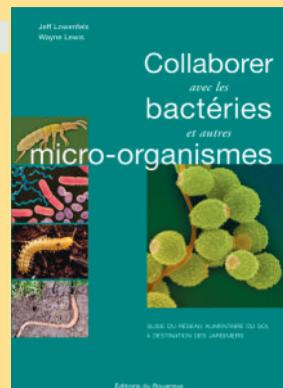
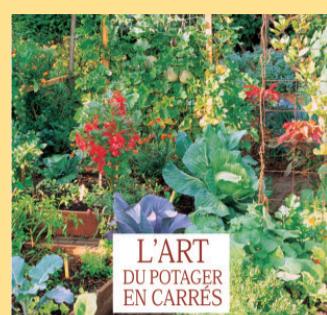
Joignez votre règlement par chèque (français) à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France (pour l'étranger, règlement par mandat postal international ou virement bancaire à IBAN: FR76 3007 6023 4416 1501 0020 094 BIC: NORDFRPP)

# LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins



## S'INITIER



### 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!

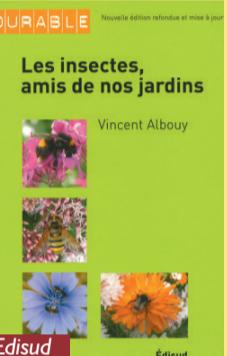
Prix port compris 18,20 €

### DURABLE

#### Jardinez avec la nature

Les bases du jardinage écologique

Vincent Albouy, éditions Edisud



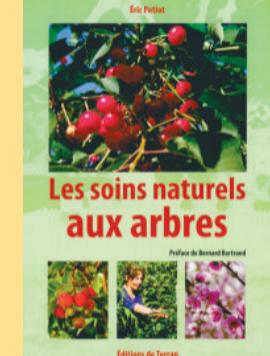
### DURABLE

#### Les insectes, amis de nos jardins

Vincent Albouy

Nouvelle édition refondue et mise à jour  
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 €



### DURABLE

#### Les soins naturels aux arbres

Eric Petiot, éditions de Terran

Pour des arbres sains et productifs sans pesticides chimiques: indispensable pour mieux comprendre la biologie de l'arbre et les soins spécifiques à lui apporter.

Prix port compris 30,00 €

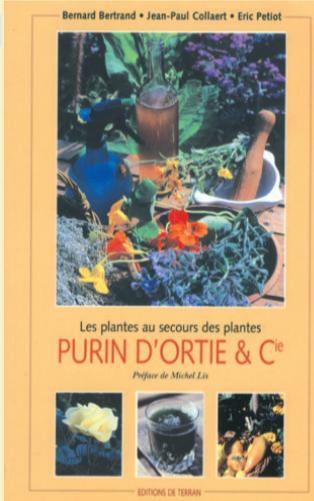
### DURABLE

#### Les soins naturels aux arbres

Eric Petiot, éditions de Terran

Pour des arbres sains et productifs sans pesticides chimiques: indispensable pour mieux comprendre la biologie de l'arbre et les soins spécifiques à lui apporter.

Prix port compris 30,00 €



## PRATIQUER

### Compostons !

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

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

### Le BRF, vous connaissez ?

Jacky Dupéty, éd. de Terran  
Découvrez comment, avec le bois raméal fragmenté, recycler au mieux vos déchets de taille d'arbustes et d'arbres en stimulant la fertilité de votre terre.

### Purin d'orties et Cie

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.

## SE DÉTENDRE

Franck BERTHOUX

### Histoires d'arbres

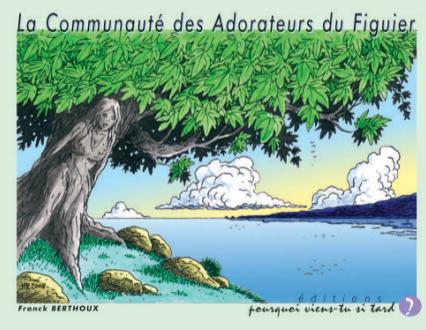


#### Histoires d'arbres

Un recueil d'histoires d'arbres, vraies ou imaginaires, savoureusement racontées avec la verve inimitable de notre érudit Franck Berthoux.

Prix port compris 17 €

Deux livres de  
Franck Berthoux,  
éditions Pourquoi  
viens-tu si tard ?



**La communauté des Adorateurs du Figuier**  
La CAF, cela vous dit quelque chose ? C'est dans la Gazette que Franck Berthoux a révélé l'existence de cette mystérieuse secte. Découvrez vite la suite et la fin de ce roman historique plein de suspense, agrémenté de gaudriole ! Prix port compris 9 €

## LES HORS-SÉRIE

- 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 magazine de la Gazette  
68 pages tout couleur et sans pub

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

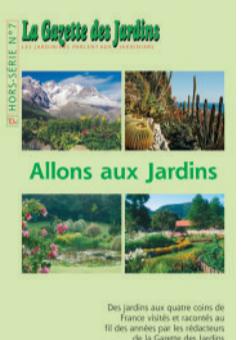
**les 5 hors-série 20 € au lieu de 25€ - port offert**

## Les hors-série format livre



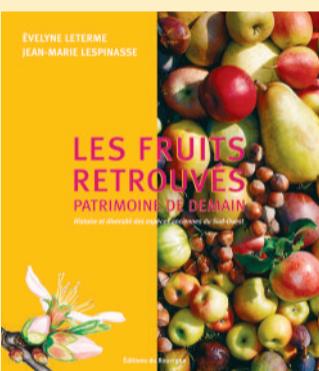
196 pages gourmandes  
Format: 13 x 15 cm

**10 € le hors-série (port offert)**

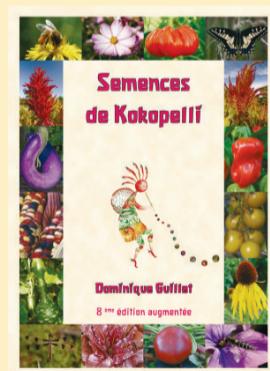


Des jardins aux quatre coins de France visités et racontés au fil des saisons par les auteurs de la Gazette des Jardins

## DIVERSITÉ



**Les Fruits retrouvés**  
Évelyne Leterme, Jean-Marie Lespinasse  
Éditions du Rouergue  
Le travail d'une vie à dénicher les variétés locales du grand Sud-Ouest, les sauvegarder et leur donner une nouvelle vie. Prix port compris 62,00 €

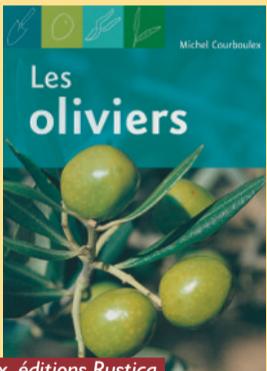


**Les semences de Kokopelli**  
Dominique Guillet  
CATALOGUE (majuscule) largement illustré d'une grande diversité de légumes, leur histoire et leur mode de culture. 8<sup>e</sup> édition, 704 pages  
+ 3 sachets de graines offerts  
Prix port colissimo suivi compris 59,00 €

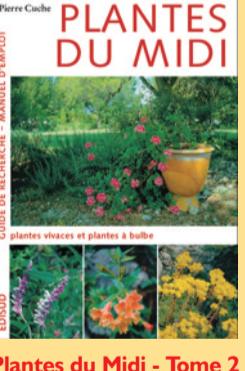
## ON DIRAIT LE SUD...



**Les Agrumes**  
Un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en pleine terre ou en pots.  
Prix port compris 14,80 €



**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/Editions Edisud  
Le tome 1 (arbres et arbustes) est épuisé pour l'instant, le tome 2 (vivaces et bulbes) reste totalement indisponible 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

**Alors que certains s'obstinent à voir en la nature, un ennemi redoutable, d'autres, dans un souci d'esthétisme et de valorisation travaillent sans relâche à la préservation la flore environnante. Ancien forestier à L'Office National des Forêts en Martinique, Patrice Helbig s'y est installé en 1976 et y a parcouru toutes les campagnes jusqu'en 2002. Sa rencontre avec la calebasse a animé en lui le désir de donner une seconde vie à ce fruit si bien honoré par les populations africaines. Ayant exercé également l'art de la prothèse dentaire, il a ressorti ses spatules métalliques pour créer un bestiaire unique ou transpire la précision du détail comme pour attirer le regard sur une beauté fragile à jamais menacée.**



**L**e calebassier (*Crescentia cujete*) encore appelé « pied calebasse » aux Antilles appartient à la famille des bignoniacées qui est représentée par des arbres, des arbustes et des lianes. Originaire d'Amérique, son aire de répartition est principalement tropicale. On le rencontre surtout le long des routes, en lisière et dans les savanes. Pour son aspect utilitaire et ornemental, il est également planté dans les jardins. Arbre ne dépassant guère 8 m de haut, il présente un port étalé ou pendent. La fleur dont la corolle jaune violacée pâle a une légère odeur de fromage est généralement solitaire et positionnée latéralement sur le bois aoté du tronc ou sur les branches. Quant aux fruits, leurs tailles peuvent être impressionnantes (45 cm de long ou plus sur 30 cm de diamètre) et leurs formes tout aussi variées qu'originales. La pulpe contenue à l'intérieur du fruit est toxique, à l'exception de certaines variétés qui peuvent être consommées. Évidées, elles servent à la fabrication de récipients divers, de gamelles, d'instruments de musique et autres objets d'artisanat.



**L'éléphant** (*Loxodonta* sp.)

Si l'éléphant est pour l'occidental l'image de la lourdeur et de la maladresse, l'Asie en a une idée tout à fait différente. « Il symbolise la puissance royale. Éléphant est encore le nom de Civa dans ses fonctions de souveraineté. Il est la stabilité, l'immortalité ». En Inde, il représente Ganesha, symbole de la connaissance. « Son corps d'homme est encore le microcosme, la manifestation; sa tête d'éléphant le macrocosme, la non-manifestation ».

## Le bestiaire symbolique ou l'art de transfigurer la nature



Texte et photos  
Hilaire de Lorrain  
hdel@wanadoo.fr



**L'autruche** (*Struthio camelus*)  
« En Egypte, les plumes d'autruche étaient un symbole de justice, d'équité, de vérité ». Cette signification proviendrait du fait que les plumes d'autruches seraient toutes de la même longueur. On les retrouvait sur la tête de la Maât, déesse de vérité et de justice qui présidait à la pesée des âmes. Les chasse-mouches des pharaons rappelaient à ces derniers leurs fonctions ; à savoir observer la justice.



**Le crabe** (*Cardisoma guanhumi*)

Il est lié au mythe de la sécheresse et de la lune. En Chine, on le nommait le rusé, le malin, en raison de ses déplacements latéraux. « Le crabe est en Inde, le signe zodiacal du cancer qui correspond au solstice d'été, début du mouvement descendant du soleil ». Chez les Cambodgiens, rêver d'un crabe est de bon augure car on est sûr de voir tous ses rêves se réaliser.

**La tortue** (*Eretmochelys imbricata*)

Elle est une représentation de l'univers « par sa carapace ronde comme le ciel sur le dessus, ce qui l'apparente au dôme, et plate au-dessous comme la terre. Elle constitue à elle seule une cosmographie... Mais sa masse, sa force tête, l'idée de puissance qu'évoquent ses quatre courtes pattes plantées dans le sol comme les colonnes du temple, font aussi d'elle le cosmophore, porteur du monde... »



**Le hérisson** (*Erinaceus europaeus*)

En Asie centrale, il est considéré comme l'inventeur du feu. On lui attribue également l'invention de l'agriculture. « La brûlure provoquée par ses piquants est sans doute à l'origine de ce symbolisme solaire et donc civilisateur ». Dans la société médiévale, il représentait « l'avarice et la gourmandise, en raison de l'habitude qu'on lui prête de se rouler sur les figues, les raisins et les pommes qu'il rencontre ou fait tomber et, tout couvert de ces fruits au bout de ses piquants, d'aller se cacher au creux des arbres pour entasser ses richesses et en nourrir ses petits ».



La calebasse (*Crescentia cujete*) représente la femme chez les Dogons. Elle symbolise la lumière, le verbe, l'eau, le sperme, les principes fécondants. « Le bétier mythique, premier fils du soleil, porte en ses cornes une calebasse, peinte d'huile rouge, qui n'est autre que la matrice solaire. Ce bétier, représentation du principe eau-terre, féconde la calebasse matricelle par un sexe érigé sur son front ».

Bibliographie: J. CHEVALIER et A. GHEERBRANT: Dictionnaire des symboles, Robert Laffont/Jupiter, Paris, 1982.