La Gazette des Jardins

Le Journal des plantes méditerranéennes et exotiques — n° 17

Chou et salade

Vous vous rappelez l'histoire du papillon de Bornéo, celui dont un simple battement d'aile déclenche un ouragan à l'autre bout de la planète? Pauvre papillon : ses forêts ont brûlé cet été, et il a dû avoir chaud aux ailes! Du coup, la tempête a soufflé sur la mer d'Iroise… à croire qu'il y avait du vrai dans tout cela? À moins de considérer notre planète entière comme un unique jardin, il est presque impossible de saisir les relations entre des faits si éloignés. Comme de comprendre le lien entre la façon de nourrir ses plantes et l'attraction qu'elles représentent pour les pucerons. Et si leur plaisir, c'était ce petit sucre en plus qui s'accumule dans une plante un peu trop nourrie : on peut être hémiptère et gourmet, non? J'ai d'ailleurs toujours soupçonné les guêpes de détecter à coup sûr la prune la plus sucrée, sans parler des limaces qui s'attaquent toujours au plant le plus tendre, et les lapins au légume le plus goûteux.

Au lieu de vitupérer contre ces sybarites, de sortir à tout bout de champ son pulvérisateur et de préparer des bouillies à tête de mort, on ferait bien mieux de leur décerner une médaille, celle de la gourmandise. Ils en font *trop parfois? À vous de juger, mais* attention aux conséquences d'une riposte mal réglée : quelle fleur ou quel fruit mérite que l'on s'interdise à tout jamais d'admirer le vol d'une chauve-souris dans la tiédeur d'un soir d'été, ou encore de savourer le chant d'un merle? Et si une taupe bouscule vos savantes plantations et vous fait rater la couverture des magazines, est-ce bien la peine de sortir les appâts empoisonnés?

La mansuétude fait partie intégrante des vertus cardinales du jardinier. Vue de près, elle procède de la paresse, mais devient de la générosité à long terme, et pour finir c'est la plus belle empreinte que l'on puisse laisser en ce monde.

Peut-on être vraiment jardinier sans partager ces valeurs? Je ne le crois pas, et c'est tout le sens de mon engagement aux côtés de Michel Courboulex et Joëlle Bouana. Des gentils têtus qui sont partis affronter le monde de la presse comme si on grimpait l'Everest en baskets.

Dans un monde du jardin un peu trop policé, ils ont ouvert une brèche, en donnant la parole à des amateurs aussi passionnés et revigorants qu'eux, sans fausse pudeur ni langue de bois. En trois ans, leur Gazette a pris forme, rencontrant l'adhésion d'un public toujours plus large. De ces jardiniers un peu rêveurs, un peu jouisseurs qui considèrent que la vie devrait toujours ressembler à un rayon de soleil sur une rose ou à la caresse d'une orange.

De cette feuille de chou qui ne raconte pas de salade, il ne tient qu'à vous de faire un élan général de tolérance et de partage, des connaissances comme des envies, des observations comme des émotions. Votre courrier et vos témoignages sont le bien le plus précieux qui soit. Ils nous aideront à bâtir la plus belle des Gazettes des Jardins, celle où vous vous sentirez bien.

Jean-Paul Collaert

Parfums d'épices

Photo Hilaire de Lorrain

Senteurs, saveurs, arômes… sont des mots chers à tous les jardiniers. Que l'on préfère les fleurs, les feuillages, les légumes ou les fruits, les plantes excitent nos sens. Au départ il y a la vue et très vite s'ajoute l'odorat, si c'est possible le toucher, puis parfois même le goût.

Les plantes aromatiques dans leur immense variété, nous invitent à penser à elles. Que l'on parle de jardins de senteurs, de potager estival, de plantes médicinales ou même de jardin fainéant, elles s'imposent par la richesse des plaisirs qu'elles nous proposent. Chaque climat a ses aromatiques résistantes, et les vérandas abritent volontiers les frileuses tropicales distillant des parfums venus de l'autre côté des mers.

Dans la grande famille des plantes aromatiques, certaines ont été regroupées sous l'appellation d'épices pour leur arôme particulièrement puissant ou piquant. Elles évoquent par leur parfum exotique des contrées lointaines, des étals colorés, des ambiances chaudes que l'on retrouve avec délice dans les saveurs relevées des mets qu'elles assaisonnent.

Originaires de pays tropicaux, la plupart ne nous parviennent que sous forme de graines et de poudres. Et, si toutes ont, un jour au moins, enchanté notre palais gourmand, nombreux sont ceux qui ignorent quelles plantes se cachent sous ces saveurs subtiles.

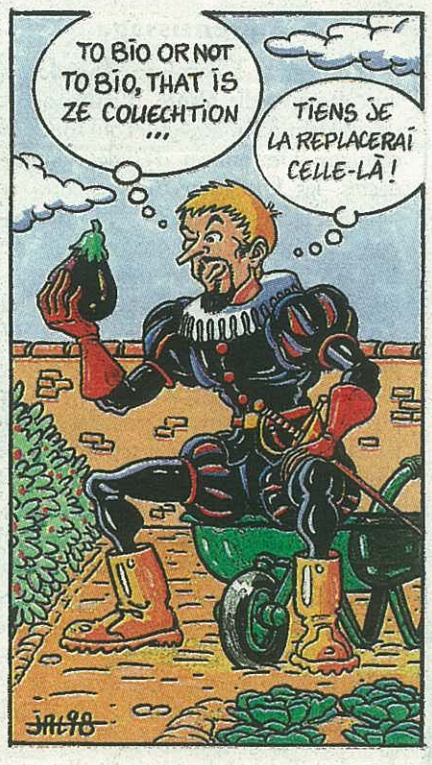
Aussi, même si leur culture n'est pas forcément très aisée sous nos climats, il nous a paru intéressant de parler des plus connues par leur utilisation dans la cuisine. Quelques autres moins connues gagneraient à l'être plus, soit pour leur résistance, soit parce qu'elles font partie intégrante (mais mystérieuse) de spécialités culinaires que tout le monde a déjà goûtées. Sans oublier la joliesse de leur floraison, la beauté de leur feuillage ou la particularité de leur port.

Parmi les poivriers (vrais ou faux), la plupart ne supportent pas, en végétation, des températures inférieures à 18 °C, et ne peuvent se plaire qu'en véranda ou en serre chaude, d'autres ne donneront jamais ni fleurs ni graines. Mais certains s'acclimatent sans problèmes, comme le poivrier des moines *(Vitex)* qui tolère jusqu'à -10 à -15 °C et peut vivre en pleine terre dans de nombreuses régions de France; ou encore le poivrier rose *(Schinus terebenthifolius)* qui accepte jusqu'à - 5 °C et pourrait être planté dans les régions à climat doux.

Son proche parent, le faux poivrier *(Schinus molle)* est lui tout à fait intégré aux paysages méditerranéens. On le rencontre souvent en alignement dans les espaces verts publics. Son feuillage dense, fin et léger procure une ombre particulièrement fraîche et gracieuse. Sa multitude de graines d'un rose vif du plus joli effet et son peu d'exigence en soins en font un arbre d'ornement particulièrement prisé. Mais qui sait que ses graines sont tout à fait consommables et que leur goût, puissant mais non piquant, est presque similaire à celui des véritables baies roses?

Alors suivez mon conseil : faites-vous plaisir… Reconnaissez les épices, cultivez-en certaines et surtout goûtez-les!

Joëlle Bouana



Etre ou ne pas être… bio

Acidification des sols, apparition de résistances chez les prédateurs, pollution des nappes phréatiques, cancers et autres maladies professionnelles chez les horticulteurs… Il y a quelque chose de pourri au royaume du bénéfice à court terme.

Pendant quelques dizaines d'années la dictature du rendement et de la plante impeccable a déversé des millions de litres de poisons dans la nature. On les retrouve aujourd'hui dans l'eau du robinet et même dans la graisse des phoques en Alaska.

Certes la part de responsabilité des jardiniers est infime, elle est néanmoins réelle. Les rituels des traitements préventifs, des surdosages, des choix inappropriés se poursuivent et il n'est pas rare de retrouver dans les abris de jardin des produits redoutables (DDT et autres nématicides). Un oléiculteur de nos amis me confiait dernièrement : "Je préfère les légumes du supermarché du coin à ceux que m'offre mon voisin, les maraîchers au moins connaissent le prix des produits de traitement et ne les gaspillent pas".

A "être ou ne pas être?" la réponse est évidemment "vivre et laisser vivre". Il n'est certes pas question de cultiver son potager pendant des mois sans espérer la moindre récolte, ce n'est pas une raison pour supprimer toute vie dans son jardin.

Tout est affaire de tolérance et de mesure : savoir observer et reconnaître les prédateurs et les alliés, connaître les vieux trucs qui marchent, associer intelligemment les plantes, sont des armes plus efficaces que les pulvérisateurs et les organochlorés.

Permettez-moi cette ultime pirouette, à la question "être ou ne pas être bio", je répondrais volontiers "je pense, donc je suis… Jardinier".

Michel Courboulex

Sommaire

HILAIRE SUPERSTAR
• Notre ami Hilaire invente une nouvelle passiflore *Passiflora cerasina.*
• Inventeur mode d'emploi.
Page 2

TOUT VA CHANGER DEMAIN
• La Gazette mue au mois de mars. Page 3

EN DIRECT
• Si on en parlait. Humeur. Calendrier.
Page 4

JARDIN FACILE
• Le potager au fil des saisons. Les coups de cœur. Un rêve d'escalier. Pages 5 et 6

L'OUEST AMERICAIN
• Déserts d'Eden. Page 7

LES EPICES
• Une bonne cuite au Rosat,
• Le cumin de ma sœur,
• Des Spice girls universelles les épices,
• Pierre Poivre, ravisseur d'épices,
• Parfums d'épices,
• les Poivres vous en font voir de toutes les couleurs.
Pages 8 à 14

TO BIO OR NOT TO BIO
• Etre ou ne pas être… bio,
• Haro sur les limaces,
• Un jardin bio,
• La roténone n'a pas dit son dernier mot,
• Un amour de coccinelle ?
Libres paroles,
• To xique or not toxique ?
Pages 15 à 20

ET VOUS
• Courrier. Petites annonces.
Page 21

SERVICES
• La boutique. Page 22

ESCAPADES
• Sur les chemins de Rodrigues
Page 23

Scoop… la première photo de **Passiflora cerasina**, *par Hilaire de Lorrain*

Hilaire "invente" une nouvelle passiflore

Passiflora cerasina

Les lecteurs de la Gazette connaissent bien le nom d'Hilaire, accolé à de magnifiques photos de plantes et de paysages, s'ouvrant comme des fenêtres sur les splendeurs végétales du vaste monde. Ses articles nous disent les beautés de contrées plus ou moins lointaines et nous rappellent que la terre, sur laquelle nous avons bâti nos petites maisons et nos grandes villes bétonnées, est un magnifique jardin qui mérite l'éternel respect de l'homme.

Les plus fidèles d'entre vous se souviennent de sa première apparition dans la Gazette, il y a un peu plus de deux ans. Intriguée et alléchée par quelques paroles échangées lors d'une fête des plantes, j'étais allée l'interviewer chez lui pour voir de mes yeux, et raconter aux lecteurs, l'extraordinaire variété de plantes tropicales qu'il cultivait sur sa petite terrasse située en plein cœur de Nice. Cela avait donné lieu à un article intitulé "Une forêt équatoriale en pleine ville" dans le n° 5 de novembre 1995 (Chérir sa terre).

Il visite, il explore, il cherche, il fouine…

Depuis, Hilaire est devenu un précieux collaborateur. Il enrichit chaque Gazette par les talents de photographe et de journaliste avec lesquels il exprime sa passion des plantes. Ses connaissances botaniques (qu'il a acquises en autodidacte) sont impressionnantes et ne s'arrêtent pas aux livres. Chaque fois que possible, il part à la rencontre de nouveaux paysages, il visite, il explore, il cherche, il fouine…

Et lorsqu'il s'agit de passiflores, qui symbolisent son amour des plantes, rien ne l'arrête, ni la solitude, ni la peur des profondes et sauvages forêts guyanaises où elles aiment se cacher.

C'est pourquoi, nous sommes fiers aujourd'hui de vous parler d'Hilaire, non pour ses qualités de photographe (bien que la couverture qu'il a réalisée pour ce numéro mérite une fois de plus notre admiration), ni pour son talent d'écrivain, mais pour un évènement qui restera gravée à jamais dans l'histoire de la botanique : sa découverte d'une nouvelle espèce de passiflore, *Passiflora cerasina.*

Les mystères de la canopée

L'histoire commence au Surinam, en décembre 1996 ; plus précisément, sur la montagne de Brownsberg, en plein cœur de la forêt amazonienne.

Depuis le petit matin, Hilaire avance lentement sous le couvert végétal qui lui cache le soleil. A cette période de l'année, les passiflores n'ont que peu de fleurs et pas de fruits. Seules, leurs feuilles peuvent les différencier des dizaines d'autres lianes qui montent à l'assaut des arbres pour trouver la lumière. Ce sont des bractées, très grosses, qui attirent l'attention d'Hilaire. Mais, déterminer d'un regard, à coup sûr, qu'une plante n'est pas déjà répertoriée, est chose impossible. Il la quitte songeur, après avoir pris quelques photos et noté ses spécificités, presque certain d'avoir affaire à une nouvelle espèce…

Quelque mois plus tard, sur la piste de Kaw, en forêt guyanaise, l'histoire se poursuit. Cette fois, Hilaire est en voiture ; il avance à très faible allure. Pour repérer les passiflores dans toute cette verdure, il faut scruter les plantes, déceler le moindre détail. Hilaire connaît la forêt guyanaise, sombre et mystérieuse; il sait qu'il peut passer cent fois devant une merveille sans la voir, même si elle se trouve en bordure de piste. Toutes les lianes se ressemblent, feuillage tendu vers la lumière et partie basse dénudée.

Parmi feuilles et tiges emmêlées, un fruit attire son regard. Il en a la certitude, cette passiflore est la même qu'il avait repérée quelques mois plus tôt. Il s'approche et observe celle qu'il décrira avec le botaniste Christian Feuillet - *Passiflora cerasina* en raison de sa couleur rouge cerise.

Les passiflores ont quelques particularités dont les variations servent à l'identification des espèces.

Il en connaît tous les détails et compare ce nouveau spécimen :

- Les glandes à nectar situées sur le pétiole et dont la position diffère d'une espèce à l'autre ; sur *Passiflora cerasina*, elles sont placées au milieu du pétiole.

Il faut savoir que certaines lianes, par exemple les Cucurbitacées, possèdent des glandes ou des vrilles d'un parfait mimétisme ; Hilaire les appelle les imitatrices. Encore une difficulté dans la détection des passiflores !

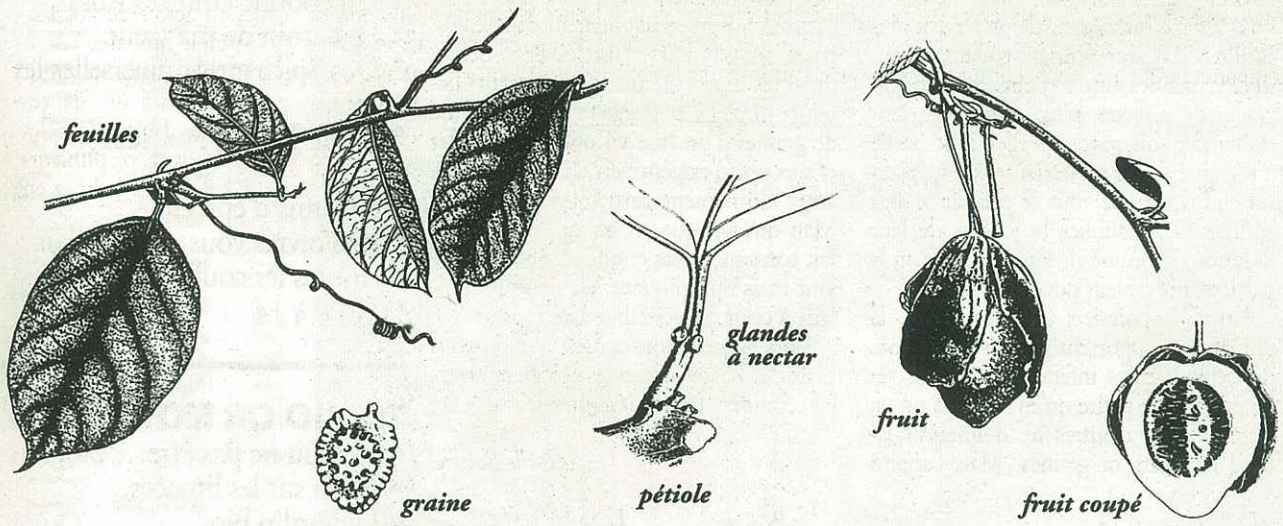
- Les stipules (appendices foliacés de très petite taille situés à l'insertion de la feuille sur la tige) se diversifient selon les espèces par leur forme, leur dimension et leur couleur.
- Les fleurs elles-mêmes, de type 5 (5 pétales et 5 sépales), possèdent une couronne caractéristique aux filaments plus ou moins colorés. Chez *Passiflora cerasina* ces filaments sont rayés. Leur parfum est également indicatif de l'espèce. Celui de *Passiflora cerasina* est très prononcé et évoque fortement le jasmin.

A force de chercher et de fouiner, à force d'aimer les passiflores, Hilaire a rencontré la sienne (celle qui s'est révélée à lui comme un cadeau), ou plutôt les siennes car depuis il en a découvert une autre toujours en Guyane, dont nous vous parlerons une prochaine fois. Et dernièrement, lors d'une nouvelle exploration, il a remarqué des feuilles dont il jurerait qu'elles ne sont pas répertoriées…

Joëlle Bouana

Planche botanique de Passiflora cerasina réalisée par Jal

Même en nos temps modernes, le meilleur appareil photographique ne peut remplacer le croquis lorsqu'il s'agit de décrire un végétal. La planche botanique, montrant dans une minutie de détails toutes les parties de la plante, est un document essentiel. C'est l'occasion de vous faire découvrir une nouvelle facette du talent de Jal. "Lorsqu'on a le don du dessin, on peut dessiner n'importe quoi" dit-on. Nous le vérifions avec Jal qui se promène d'une main sûre de la bande dessinée humoristique à la gravure botanique, en passant (vous ne le savez pas encore) par le nu artistique…



Inventeur, mode d'emploi

Non, l'aventure botanique n'est pas terminée. Des milliers d'espèces végétales et animales sont encore inconnues de l'homme. Linné et Commerson ont de dignes successeurs qui sillonnent les forêts tropicales. Si vous n'avez pas la chance du père Clément qui découvrit dans son verger une "apparition" du premier clémentinier (*Citrus clementina* Hort. ex Tan), vous avez peu de chances de devenir "inventeur" d'une nouvelle espèce si vous prospectez sous nos climats.

Ne croyez pas non plus profiter de 15 jours au Club med' de Saint Barth' pour inscrire votre nom dans l'histoire de la botanique. Les plantes encore inconnues sont, pour la plupart situées dans les grandes forêts d'Amérique du Sud, d'Asie et d'Afrique.

Apprentissage

Rendons grâce à Lapalisse, pour découvrir une nouvelle plante, il faut d'abord savoir identifier toutes celles qui sont déjà connues. Des années d'études (autodidactes, les formations universitaires en botanique étant réduites à peau de chagrin) sont nécessaires. Ceux qui n'ont pas le niveau DEUG bio pourront lire et relire "La botanique redécouverte" d'Aline Raynal-Roques chez Inra-Belin. Les 500 pages de cet ouvrage expliquent simplement le "solfège" de la botanique. Une fois ces connaissances générales essentielles assimilées, reste à déterminer votre famille végétale préférée. Ce choix fait, à vous de récupérer par tous les moyens (attention aux sites peu sérieux sur Internet) des informations sur les genres et les espèces identifiés. Vous apprendrez ainsi les lieux où vous pouvez espérer découvrir de nouvelles espèces. Le Vietnam est un paradis pour les *Camellia*, les Guyanes Françaises et hollandaises semblent être une mine pour les inventeurs de *Passiflora.*

Au scientifique doit se joindre l'aventurier. Savoir voyager est un art, surtout *lorsque l'on aborde* des régions rarement visitées par les touristes. Politesse et tolérance sont alors de rigueur, les accros du Mac'do ou du steack frites seront déçus ou se couperont des populations locales. Une fois sur place, munissez-vous du matériel nécessaire. A tous les accessoires indispensables (consulter le catalogue du Vieux Campeur) vous devrez ajouter :

- Un appareil photo, avec un objectif macro;
- Un bloc note ou vous effectuerez quelques croquis et noterez tout détail;
- Une loupe;
- Un pied à coulisse qui vous permettra de mesurer précisément sections, tiges, fleurs, feuilles, etc.

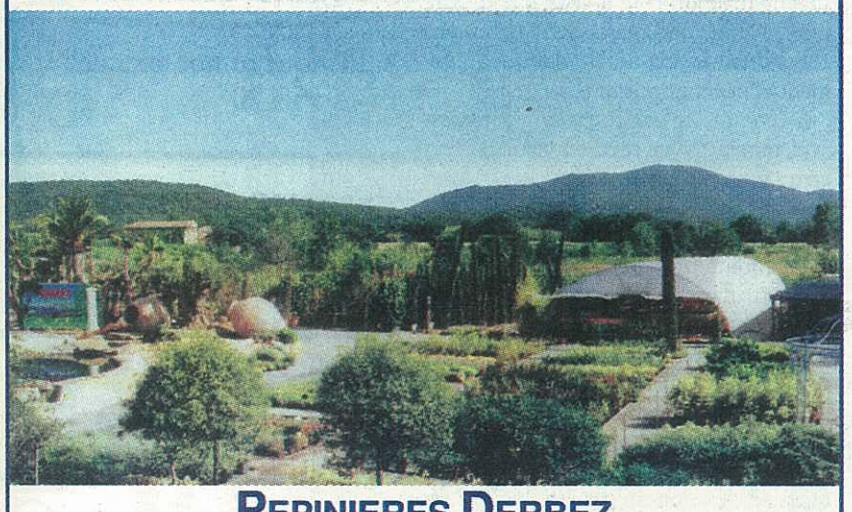
Vous profiterez des layons tracés par les bûcherons ou par les organismes forestiers et scientifiques pour repérer les plantes mises à découvert. Ne perdez jamais le contact visuel avec les sentiers et les pistes sous peine de disparaître dans des milliers de kilomètres carrés de forêt tropicale.

Le retour

La plante découverte, le plus dur reste à faire. Il faut décrire et illustrer la nouvelle espèce de la manière la plus précise possible. Hilaire a fait appel aux compétences de Christian Feuillet qui partage avec lui la "paternité" de la nouvelle *Passiflora cerasina* H. Annonay & C. Feuillet. La langue officielle en la matière reste le latin botanique (*Rosa, rosa, rosam).*

Pour être officiellement acceptée, la description doit être publiée dans une publication scientifique après relecture par un comité d'experts. C'est aux USA, dans la revue *Sida* (Malvacée proche des abutilons) que *Passiflora cerasina* a été pour la première fois décrite. Notre petit doigt nous dit que la prochaine découverte d'Hilaire sera publiée dans Adansonia la revue du Muséum d'Histoire Naturelle..

A la découverte d'une oasis...



PEPINIERES DERBEZ
Bureau d'étude, entreprise JEV
Quartier Bertaud - CD 61
83580 Gassin
Tél. : 04.94.56.11.96 - Fax : 04.94.56.33.59

Pépinières LITTORAL
CHUPIN DIFFUSION
ESPACE JARDIN
Rte. ROQUEBRUNE C. D. 8
83370 Saint AYGULF
Tél. : 04 94 81 17 17 +
FAX : 04 94 81 07 21

Calendrier

Janvier

28, 29 et 30 janvier : Hormatec et ge à Lyon Eurexpo. Ce salon profes- el regroupe trois secteurs d'activité filière jardin : Hormatec est consa- x matériels et équipements (engins, , aux fournitures horticoles et ma- res (arrosage, terreau, engrais, age) ; Plantexpo présente tous les ux, de la plante à massif aux gros ; Paysage et ville est plutôt axé sur atériels et les fournitures d'espaces mobilier urbain, jeux, ornements). un rendez-vous incontournable es professionnels.
ignements au 04 78 24 18 06.

u'au 30 janvier : Exposition "Val- Parfums d'Azur" Espace Grand- à Vallauris (06). Cette exposition se à la fois une découverte docu- e du monde du parfum et un té- age sur la dimension patrimoniale tte industrie et des vastes cultures es, jasmins, orangers, lavandes, vio- et autres plantes odorantes qui ont lé la région de Grasse et Vallauris. e libre. Téléphone 04 93 63 24 85.

janvier et 1er février : Rendez- Côté jardin à la Cité des Sciences de illette à Paris. Pour cette deuxième n, les sujets des mini-conférences : Les orchidées et les plantes carni- Passionnantes, alliant science et que, enseignement et simplicité, di- par des spécialistes, ces conférences isées en collaboration avec Rustica sont un plaisir à ne pas manquer.

Mimosalia 98

31 janvier et 1er février
à Bormes les Mimosas (83)

les exposants et les visiteurs se sou- ent avec plaisir du premier Mimo- Ce fut un véritable succès d'autant que le soleil était au rendez-vous ne souvent à cette époque sur les de la Méditerranée. La plupart des osas qui valent à la ville son nom t en fleurs. Un enchantement… osition-vente animée par des pépi- tes collectionneurs spécialiste, tous bres du RA.NA.PE.CO, se déroul- ans le Parc du Cigalou tandis qu'à la des fêtes adjacente, se tiendra une sition sur le village provençal. Du- ces deux journées, le conservatoire propose une visite commentée du aine, merveilleusement méditerra- , du Rayol Canadel. Les départs se t tous les jours à 14 h, à bord de na- s. Ne ratez pas les prémices du prin- s et la présence, le dimanche, de el Lis !
eignements au 04 94 71 15 17.

Tout va changer demain !

La Gazette des Jardins sortira de sa chrysalide dès mars prochain

Nous nous sommes mordus les lèvres lors de notre dernier numéro pour ne pas vous confier les dernières nouvelles de la Gazette. Seul notre sens de la déontologique journalistique (ne pas annoncer les choses avant qu'elles ne soient concrètes) nous a empêché de vous informer de nos espoirs et de nos contacts.

Aujourd'hui, la chose est officielle! La Gazette a déjà entamé sa mue; sa sortie de chrysalide est annoncée pour le 15 mars. Transformée comme par une chimère (mutation spontanée) la Gazette n° 18 sera la première représentante d'une nouvelle espèce de périodique : le journal-magazine-international-régional. En bons botanistes, nous dénommerons cet hybride *Journalus maximus* x *Magazinus localensis.*

PIF et Med

Rassurez-vous, nous n'avons pas trop fumé notre feuille de choux, cette métaphore a pour but de vous faire comprendre que la Gazette (inter) nationale sera désormais vendue accompagnée d'un magazine régional. Dans un premier temps les privilégiés seront les Méditerranéens et les Parisiens. Ils trouveront pour 15 F la Gazette vendue sous plastique avec, pour les uns le supplément Méditerranée, pour les seconds le supplément Paris Ile-de-France (Med et PIF, dans notre jargon).

Que ceux qui vivent dans les autres régions de France, de Suisse et de Belgique patientent. Dans un deuxième temps nous songeons à des suppléments Rhône-Alpes-Suisse et Nord-Belgique (RAS et NoBel, toujours dans notre jargon). Un peu plus tard — si le concept marche, évidemment — les jardiniers du Sud-Ouest, de la côte Atlantique, de Normandie et d'Outre-Mer auront leur supplément de la Gazette, comme les autres. Dans l'immédiat, pour en obtenir un si vous n'habitez pas dans une des deux premières régions citées, la seule solution est l'abonnement.

Pourquoi ?

Si, trois ans après sa création, la Gazette existe toujours et ne manque pas d'ambition, c'est parce qu'au départ nous avons su jouer le journal de proximité. Les Méditerranéens étaient frustrés d'informations spécifiques et ont trouvé enfin un journal qui leur parlait de leurs plantes, de leurs paysages, de leurs pépiniéristes.

Depuis quelques numéros, certains de nos lecteurs du Sud (merci M. Bieder) nous ont reproché d'avoir mis en sourdine notre côté local pour nous adresser à tous les jardiniers de France, et d'ailleurs. D'autres voix (merci Pierre Baud) nous ont reproché de laisser trop de place à la publicité dans nos colonnes. Par ailleurs, l'aspect du journal, la densité et parfois la complexité de ses informations ont rebuté plus d'un débutant jardinier.

Pour satisfaire nos lecteurs présents et futurs, il fallait donc é-vo-luer.

Comment ?

La Gazette nationale du mois de mars ressemblera fort à celle que vous tenez dans les mains, en mieux :

- Le papier sera amélioré (plus lourd, plus blanc) et aura une "main" comparable à celle du Monde Diplomatique.
- La qualité d'impression va faire un bond en avant de trente ans (notre imprimeur change de rotative).
- La surface de publicité et d'espaces commerciaux va diminuer grandement. Les "pubs" classiques seront limitées à la dernière de couverture et à deux demi-pages intérieures. Les pépiniéristes spécialisés, les producteurs d'outils et de produits malins qui vendent par correspondance auront toujours accès à de petits formats publicitaires à prix très doux. L'accès à ce tarif sera entériné par un comité de sélection composé des responsables de la Gazette. L'espace "boutique" restera en place, il nous permet de proposer à nos lecteurs ce que nous aimons (livres, graines, plantes, produits).
- Le contenu rédactionnel changera peu, la Gazette perdra son sous-titre "le Journal des Plantes Méditerranéennes et Exotiques" pour devenir La Gazette des Jardins, tout court. De la toundra à la jungle, nous parlerons de tous les paysages, de toutes les plantes et de tous les jardiniers.

En revanche, les suppléments régionaux seront d'une toute autre conception :

- Ils adopteront le format magazine classique, seront imprimés tout en quadrichromie sur du papier à fort grammage. La qualité d'impression sera comparable à celle des autres magazines.
- Leurs pages seront largement ouvertes à la publicité nationale et de proximité. Que Pierre Baud se rassure, plus nous aurons de pub, plus nous pourrons augmenter la pagination et ainsi la surface rédactionnelle. C'est promis!
- Le supplément sera consacré essentiellement à l'information de proximité. En Méditerranée comme à Paris, un réseau complet de correspondants traquera les bonnes adresses, les plantes à adopter et les brèves croustillantes. La météo prendra également une grande place.
- Les néophytes ne seront pas oubliés, les suppléments seront conçus comme des outils d'initiation qui permettront à chacun, selon sa région, de découvrir les plantes, jardins, et paysages qui l'inspireront dans son jardin, sa terrasse et même à l'intérieur et dans sa balconnière.

Avec qui ?

Vous êtes des lecteurs assidus, le précédent discours vous a séduit mais à ce stade de l'article vous vous demandez bien comment une rédaction qui criait famine il y a peu, de plus confinée dans 9 m² de bureaux peut bien pouvoir espérer réaliser ce fumeux journal-magazine-local-national!

Levons enfin le voile, nous ne sommes plus seuls. Jean-Paul Collaert se joint à nous. Vous avez bien lu… Celui que nous estimons depuis longtemps comme le meilleur journaliste de jardin de l'hexagone, cette plume qui a été formée à *l'Ami des Jardins*, qui a sévi chez *Rustica*, à *Vivre au jardin* et qui a fait de *Jardins de France* la référence francophone en la matière, oui *JPC* est déjà dans cette Gazette. Jean-Paul n'est pas simplement devenu le rédacteur en chef de l'édition parisienne, il devient un des actionnaires principaux du journal. Son apport en numéraire (33,3 %) nous permet de porter le montant du capital à 600 000 F.

A ce jour la Gazette est donc un journal de journalistes et de lecteurs, n'y cherchez pas d'actionnaire du type Générale des Eaux, Bertelsmann et autres Maxwell, vous ne trouverez que des fous de jardin. L'indépendance des rédacteurs est donc totale. La preuve, nos colonnes sont plus que jamais ouvertes à tous ceux qui pratiquent le jardinage, le paysage et la botanique. Les coups de gueule et les scoops sont les bienvenus (sans relever le voile, nous vous en préparons un magistral pour le prochain numéro).

Avec vous !

Le pari de 1998 ne pourra pas être réussi sans une participation active de nos lecteurs. Ce capital "à taille humaine" dont nous vous causions plus haut ne suffit évidemment pas à assumer un "lancement de titre" comme l'entendent les groupes de presse. Vous avez plusieurs moyens de nous aider si vous habitez en région Parisienne ou en Méditerranée.

- Sur simple demande, nous vous enverrons 5 autocollants (ou plus) de la Gazette, à vous de les coller dans des endroits stratégiques.
- Votre kiosquier habituel recevra probablement des affiches de la Gazette. A vous de le convaincre de les placer au mieux.
- Aucun de vos amis qui jardine ne doit ignorer l'existence de notre nouvelle formule.

Début des opérations : le 15 mars 1998

Demandez le programme 1998 !

Exemple de notre nouveau professionnalisme, les sujets des prochains numéros ne seront désormais plus choisis à la dernière minute. Un "brain storming" des collaborateurs de la Gazette fut si fécond que nous pouvons vous garantir dix ans sans redite.

MARS : Les mauvaises herbes, Les roses parfumées
MAI : Les plantes et la mode, Hibiscus et malvacées
JUILLET : Jardin de nuit, Les plantes à apéritif, le pastis
SEPTEMBRE : Transgénie et manipulations, Les bulbeuses
NOVEMBRE : Donner du relief à votre jardin, Les bons petits pins

Boby Journaliste à la Gazette

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tel : 04 93 96 16 13 et 04 92 15 00 22 - Fax : 04 92 15 00 61 - email michel.courboulex@wanadoo

Edition Alpha Comedia S. A au capital de 350 000 F
Directeur de publication : Michel COURBOULEX - **Rédactrice en chef :** Joëlle BOUANA

Rédaction : Serge SCHALL - Hilaire de LORRAIN - Alain LEVY - Franck BERTHOUX - René ALAIN - Daniel CROCI - Anne GÉLY - Céline et Marc LAURENT - Ariane ERLIGMANN - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAIGNET
Remerciements à : Martine BOILLOT - Georges COURBOULEX - Christian CASTELLARI - Corinne BOURGERY - Lionel CAMPO - Pascal GENOYER - Jean Jacques LABAT - Christian PAGNIEZ - Yves CARAGLIO - Christophe DRENOUX
Illustrations : JAL - JoB
Photographies : Hilaire DE LORRAIN - Marcel LECOUFLE - J.C MALAUSA - COURBOU - C. BOURGERY

Régie publicitaire :
PARIS ILE DE FRANCE : PARTENAIRE 19 bis rue J.J. Rousseau - 94200 Ivry sur Seine tél 01 46 58 73 84 - fax 01 49 60 97 57
William COMMEGRAIN tél 06 08 33 68 10.
SUD-EST : RÉGISSEURS ASSOCIÉS 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES - Tél : 06 07 11 36 84
Fax : 04 93 29 85 61 - Gilles LEGRAND tél : 06 07 11 36 84 - Yan SCIALON 06 80 81 84 17
SUD OUEST : OMEGA INTERNATIONAL Jean LEBEL BP 37 31820 PIBRAC
Tel 05 61 86 02 37 Fax 05 61 30 23 44
Ce numéro comporte un encart publicitaire Willemse de 12 pages jeté à l'intérieur
ISSN : 1261.7202 - **Commission Paritaire :** 75 995
Imprimerie : RICCOBONO - 115, Chemin des Valettes 83490 LE MUY

Calendrier

Février

• **jusqu'au 2 février :** Exposition "Fontes et Jardins" au Château du Grand Jardin à Joinville (Haute-Marne). Ancrée dans la tradition champenoise, la sidérurgie a marqué la région. Objets utiles et objets d'art, portails, bancs, serres, etc. Une belle représentation de la Fonte d'Art dans un espace jardin. Tél. 03 25 94 17 54.

• **les 6, 7 et 8 février :** Orchidées et Tillandsias à Teyran (à 10 km de Montpellier). Exposition et conférences sont organisées par l'association Teyran Espaces et Plantes (TEP). La Fédération Française des Amateurs d'Orchidées et des pépinières spécialisées présenteront une gamme très complète de ces filles de l'air, mystérieuses et belles, dont certaines pièces de collection. Vous découvrirez également un large éventail d'orchidées botaniques terrestres régionales.
Renseignements au 04 67 87 37 27.

• **14 et 15 février :** Exposition vente de Camélias au plantarium du château de Gaujacq (Landes). Botaniques, parfumés de plein de soleil, à floraison automnale, à feuillage décoratif, ils vous en mettront plein la vue. Dans le plantarium, une collection exceptionnelle attends votre visite.
Renseignements au 05 58 89 24 22.

• **les 18, 19 et 20 février :** 13e Salon du Végétal au Parc des Expositions d'Angers. Ce salon s'adresse aux professionnels avec une présentation de semences, bulbes, plants d'ornement et potagers, ainsi que toutes les fournitures favorisant la commercialisation des végétaux.
Renseignements au 02 41 79 29 29.

20, 21 et 22 mars

9EMES JOURNÉES JARDINS DE SOPHIA

sur le thème

L'OUEST AMÉRICAIN

Cette année, ce sont les plantes d'Amérique du Nord que vous découvrirez à Sophia. Un grand moment de plaisir en perspective dont La Gazette vous offre un avant goût avec "Désert d'Eden" p. 7 consacré aux paysages désertiques du Grand Bassin qui s'étend des Montagnes Rocheuses à la Sierra Nevada, à l'ouest du Colorado...

Renseignements auprès de
La Société des Gens de jardins
Mme Houze : 04 93 95 26 82

Pépinières du Cap Ferrat
Ets Marcarelli

Vente de végétaux et de produits de jardins
Terreau - Poteries
Traitements - Entretien
Arrosage automatique

44, avenue Denis Séméria
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Tél. 04 93 76 05 41 - Fax 04 93 76 13 18

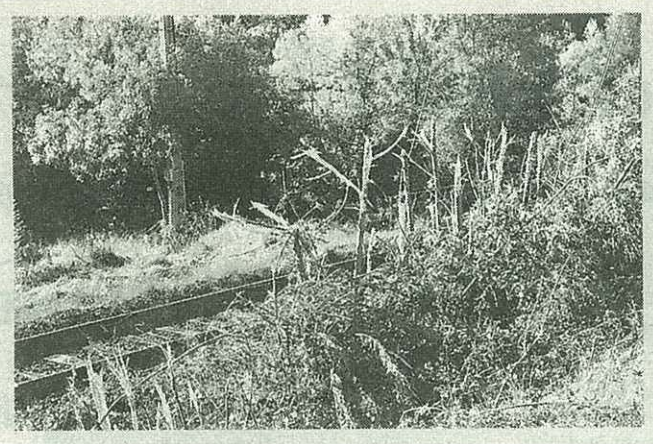
Mirot Jardin

Création
Entretien
Arrosage automatique
Jardinerie

mirot jardin

Titres de qualification
P.110 - P. 130 - A. 500

695 chemin des Ames du Purgatoire 06600 Antibes
Tél. 04 93 33 66 29 - Fax 04 93 33 91 04



Humeur

Un de nos fidèles lecteurs de Lunas (dans l'Hérault) nous a adressé cette photo avec la légende suivante « Massacre à la tronçonneuse (suite) effectué par : Service Nettoyage Coupe Frénétique ». Détentrice du record de France de la consommation de désherbant, la SNCF ne fait pas dans la dentelle en matière de taille. L'exemple ci-contre est édifiant, une coupe au pied aurait eu les mêmes conséquences et aurait été plus esthétique. Notre bonne vieille société nationale n'a néanmoins rien à envier à EDF, elle aussi renommée pour ses tailles drastiques.

Et si on en parlait

Pour préparer le dossier consacré aux traitements bio, nous avons parcouru la presse française et internationale. Voici quelques notes brèves qui nous ont paru intéressantes pour éclairer sous d'autres angles cette question. La vigilance est à l'ordre du jour...

La ville de San Francisco doit bannir tout traitement dans ses espaces verts avant l'an 2000. Dans l'état de New York, la firme Monsanto n'a plus le droit de dire sur sa publicité que le Round Up (herbicide bien connu), est *"plus sûr que le sel de table"*, *"pratiquement pas toxique"*, et *"respectueux de l'environnement"*.

Une étude américaine a montré que le fait de marcher sur une pelouse traitée au désherbant puis sur le tapis ou la moquette peut contaminer ces derniers. Les enfants qui jouent à même le sol sont particulièrement concernés. On a retrouvé des traces de 2,4 D (un désherbant désormais interdit car suspecté d'être cancérigène) dans les urines de 23 % des enfants d'une ville de l'Arkansas.

Les insectes nuisibles se multiplieraient plus vite sur des plantes cultivées avec des engrais chimiques que lorsqu'elles sont élevées aux amendements organiques. La raison en est que la balance des éléments intracellulaires n'est pas équilibrée. Une plante cultivée de façon organique produit de l'amidon et des protéines, substances de réserve, alors qu'une autre élevée aux engrais chimiques est avant tout riche en sucres et acides aminées, qui attirent les insectes et favorisent leur multiplication.

Un insecticide d'origine végétale ne veut pas forcément dire sans risque. Tout d'abord, parce que ce sont des produits extrêmement efficaces, donc toxiques pour une partie de la faune du jardin, en particulier les insectes auxiliaires, souvent très sensibles. En outre, dans les préparations du commerce, ils sont souvent accompagnés de molécules synergistes, destinées à empêcher que l'insecte ne détoxifie tout de suite le produit. L'une de ces molécules, le PBO (Piperonyl-butoxyde) est suspectée de causer des cancers du foie.

La célèbre firme Dupont de Nemours est passée par un moment difficile quand les fermiers américains ont réussi à démontrer qu'un de ses produits, le Benlate, fongicide bien connu, a causé la perte de récoltes entières de soja, qui paraissaient pourtant normales. Il a suffi de quelques traces involontaires d'un désherbant ultra toxique pour contaminer les cuves de Benlate. Alors que ces désherbants n'étaient qu'à 0,1 % de leur dose habituelle, ils ont provoqué des dégâts gravissimes, dont la cause est très difficilement décelable. Dupont a été condamné à payer 115 millions de dollars, après cinq années de procédures.
Depuis, on parle d'enfants nés avec des malformations à la suite de ces mêmes traitements. On a d'autant plus de raisons de frémir qu'à la suite de l'interdiction de l'atrazine, ces nouveaux désherbants sont une des alternatives...

Plus on traite... et plus il faut augmenter les doses. Cela tient non seulement aux phénomènes de résistance, de plus en plus nombreux et comparables à ceux que l'on constate dans les hôpitaux vis-à-vis des microbes, mais aussi à un phénomène spécifique au sol : les micro-organismes du sol jouent le rôle de nettoyeurs, et parfois ils y prennent goût. Toutes les catégories de produits sont concernées, en particulier les fongicides, insecticides du sol et herbicides. En apportant à plusieurs reprises la même matière active, on favorise les micro-organismes capables de tirer parti de cette nouvelle alimentation. Ils sont alors à pied d'œuvre, et pleins d'appétit. Et si l'on augmente la cadence et les doses, c'est encore pire. Pour éviter ce phénomène, il faut alterner les produits, utiliser les doses les plus faibles possibles et choisir une période d'application pendant laquelle la microflore n'est pas active. Et si on ne traitait plus?

En 1995, on a utilisé 2500 tonnes de pesticides et désherbants sur les espaces verts urbains français, pour la babiole de 400 millions de francs (l'équivalent du Téléthon). C'est peu comparé au monde agricole (10 milliards de francs) mais ces quantités sont répandues au contact de la population, à même un sol souvent imperméabilisé, et sur des cultures qui ne représentent pas un enjeu économique direct.
Les stations de traitement ne sont pas conçues pour éliminer ces produits, et la pollution des rivières en est directement aggravée.
Par ailleurs, la grande majorité des utilisateurs de ces produits ne sont pas formés. Ils utilisent souvent des produits agricoles, non homologués pour cet usage, tout simplement parce que la TVA est à 5,5 au lieu d'être à 20,6 %.
Un utilisateur sur cinq ne se protège jamais en cours de traitement, et un sur quatre avoue n'avoir pas compris les indications portées sur les étiquettes. 11 % ont reconnu spontanément leur incapacité à doser correctement (ah, la règle de trois!). Un comble : alors que la loi oblige les distributeurs et applicateurs des produits à disposer d'un agrément subordonné à l'emploi de personnel qualifié et formé, les services espaces verts des municipalités, et les directions de l'équipement ainsi que les services de l'EDF et de la SNCF sont dispensés quand ils appliquent eux-mêmes le produit. Cependant des stages de trois jours existent. Il serait temps que les directeurs de ces services réagissent car ils sont directement responsables en cas d'accident.

L'huile de colza va-t-elle trouver une voie d'avenir dans le traitement insecticide ? On peut le penser en voyant les résultats de recherches qui montrent son effet sur les insectes hivernants. Elle serait même efficace contre les pucerons qui sont devenus polyrésistants. Il faut noter cependant quelques précautions : les arbres à feuillage pourpres sont relativement sensibles et, pour tous, il faut éviter les périodes de grande sécheresse et de gel. Par ailleurs, une fois traités, les conifères bleus deviennent... verts!

Pour éviter sous serre une prolifération de pucerons capables de transmettre des virus aux concombres et aux melons, on introduit des potées d'une graminée, l'éleusine, infestée par le puceron des graminées, inoffensif pour le melon. Puis on colonise avec *Aphidius colemani*, un parasite de ce puceron, qui continuera ensuite en mettant à son menu les pucerons du melon. Les populations d'auxiliaires sont à pied d'œuvre dès que le ravageur apparaît dans la serre, et l'on n'a pas besoin de traiter, ce qui pose habituellement d'autant plus de problèmes que les bourdons sont nécessaires pour polliniser les melons. En outre, c'est moins coûteux qu'un lâcher massif. Au fond, on invente la plante relais. Quand on vous disait de ne pas désherber votre serre!

Un seul puceron en forme peut donner naissance par parthénogenèse (c'est-à-dire multiplication sans fécondation) à 600 milliards d'individus en un an, soit l'équivalent de 600 tonnes de pucerons. Heureusement que la nature est bien faite et que les auxiliaires s'occupent de cela!

Le commerce des insectes auxiliaires, prédateurs et parasitoïdes, donne lieu à une sévère compétition entre les firmes. Des tests existent pour déterminer si les produits d'élevage sont bien performants. On place des panneaux englués à une certaine hauteur pour vérifier que l'*Encarsia*, cette petite guêpe qui pond sur les chenilles, est bien capable de s'envoler pour partir à la chasse des aleurodes.

Quand on n'a plus d'autre arme à sa disposition, faut-il utiliser les mutants? On en est là pour contrer le *Ralstonia solanacearum*, une bactérie qui cause le flétrissement bactérien de la tomate, contre lequel aucune parade n'est efficace. Une fois dans la plante, cette bactérie s'y multiplie et bouche les vaisseaux par où passe la sève, par formation de bouchons, d'où une apoplexie. L'idée des chercheurs est d'utiliser une souche locale, de la faire muter pour altérer le gène qui rend les plantes hypersensibles, puis de "vacciner" les tomates en disposant des microgranulés contenant ces bactéries mutantes près des racines. Jusque-là on a simplement réussi à retarder la mort d'un mois.

Jardin virtuel

On peut penser ce qu'on veut, Internet peut d'ores et déjà être considéré comme une avancée majeure dans l'acquisition et le partage de connaissances. La Toile, comme disent les initiés, n'est pas seulement destinée à vous faire ronger les ongles en attendant une hypothétique connexion, c'est avant tout un lieu d'échanges, et le jardin n'est pas en reste. Dans cette rubrique, nous vous ferons découvrir des sites amusants.

La gourmandise étant notre péché mignon, ne soyez pas étonné que nous commencions par un site consacré... aux fraises. Il est en anglais mais de cet anglais international qui se lit facilement. Jenni M. Merrifield l'a conçu il y a deux ans, et avec des apports venus du monde entier, il constitue une très riche base de données sur ce fruit. Près de 90 000 visiteurs sont d'ailleurs venus goûter ces pages. C'est un site élégant, foisonnant de liens et assez rapide, ce qu'apprécient les Internautes.
Vous y découvrirez que la capitale mondiale de la fraise est un village belge appelé Wepion, où la culture du fraisier tient une grande place. Mais ce titre est contesté par Plant city, une ville de Floride, spécialisée dans la culture forcée et hivernale. Deux villes américaines portent le nom de Strawberry (fraise en anglais), en Arizona et en Californie. Une montagne a la même appellation, dans l'Oregon. On y apprend également que la cour suprême du Nebraska a jugé qu'il n'était pas bon que les fraises soient vendues à la fois au poids et au volume dans le même magasin et en même temps. Il faut choisir, le consommateur ne s'y retrouverait pas...

Ce site donne également un agenda des fêtes, festivals et animations liées aux fraises : généralement conçues au moment où les fraises sont mûres, en fin mai ou début juin, ces fêtes comportent des dégustations mais aussi des concerts. À Cedarburg, dans le Wisconsin, c'est l'occasion de déguster des salades d'épinard-fraise (une amarante qui donne des fruits qui ont la forme et la couleur des fraises), des chocolats fourrés à la fraise, des daiquiris à la fraise, sans parler de pâtisseries classiques. Voilà qui pourrait donner des idées à des villages du Lot-et-Garonne ou de Dordogne, où la fraise est abondamment cultivée.
Pour rester plus concret, on apprend comment installer des fraisiers dans un pot spécial comportant des ouvertures sur les côtés (une spécialité mexicaine). On place au centre un rouleau creux de papier journal. On le remplit de gravier. De la sorte, on est sûr d'arroser ensuite l'ensemble de la masse du pot par le centre. Remplissez le pot avec un bon terreau additionné de fumier déshydraté, auquel on ajoute encore un demi-tasse d'engrais formule 6/10/10. Le rouleau rempli de gravier reste bien au centre du pot. on plante un fraisier dans chaque ouverture et quatre pieds au sommet du pot. Pour la beauté et la nouveauté, choisissez la variété Pink Panda (un fraisier rose pas si mauvais que cela), car ses fleurs contrastent bien avec celles des fraisiers ordinaires. Arrosez régulièrement, à la fois dans chaque coupelle et au sommet. Les variétés conseillées par Geoff Mott, de Vancouver, sont introuvables en France, mais vous aurez toutes les satisfactions avec Mara des Bois, une remontante au goût particulièrement exquis.
Autre astuce, pour éviter que les oiseaux se régalent des fraises mûres : placer tôt en saison des fraises en pierre, peintes en rouge. Les oiseaux les piquent, les trouvent dures et en oublient de manger les vraies fraises plus tard. Sans garantie...

strawberry @ jamm . com
http : // www.com / strawberry

Les travaux de janvier-février

mois pas si ingrats que cela ls donnent aux jardiniers cette on agréable d'être au même que la nature, c'est-à-dire proche hargie. Mais qu'on ne s'y trompe que la température se dégourdit, se risquer à semer et planter, et jours cela de fait.

S SEMIS PRÉCOCES DEHORS

eut les tenter à deux conditions : oser d'un emplacement douillet, es vents froids, et tourné vers le es Anciens choisissaient un coin n appuyé sur un mur, en ados. rien trouvé de mieux. Dressez le noment du bêchage, pour lui don- inclinaison. Cela n'a l'air de rien, us augmentez l'impact des rayons il, et la terre chauffe nettement e.

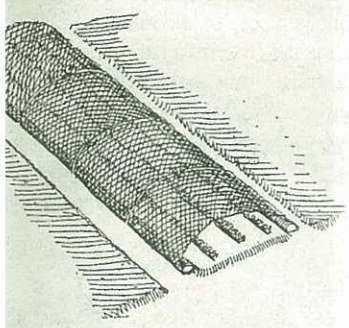
e : pour éviter que la terre ne en bas, retenez-la avec une simple en bois, une volige par exemple, par deux petits piquets.

ir le grand jeu des châssis et voiles age. Ces derniers sont en train de la place des cloches en verre et nstruments esthétiques mais fra- possible. Mais n'attendez pas le moment pour aider le sol à se ré- r : posez le voile de forçage bien e semis, en fait dès qu'un coin de t libre au potager. Vous le soulève- ir semer ou planter. Et c'est alors us constaterez combien la terre est émiettée au lieu de se tasser sous des fortes pluies, coutumières en ison.

ce : récupérez des tuiles pour rete- ord de ces voiles. C'est plus propre répandre de la terre comme on le rfois.

QUE SEMER

es herbes aromatiques : cerfeuil, cresson alénois, ce dernier à la Vous le récolterez en mars avril, vant qu'il monte à fleurs.



astuce : pour éviter que les x (et les chats) ne viennent iller les semis, disposez du ge comme indiqué sur le dessin sus. C'est facile et pratique à oser ensuite.

s laitues : à commencer par les lai- ustiques comme la Gotte jaune Appia ou Contessa; et surtout les s qui ne sont jamais aussi bonnes printemps, comme la généreuse de printemps ou la Reine des , aux feuilles dentelées presque croquantes que celles d'une scarole heureusement nette- moins « Mâche l »..

es radis, et e seule fois, ien un petit us les quinze De la sorte, si une série périt a dent des limaces evient filiforme, tres donneront ction. Le Tondo enga, est une variété italienne rouge petit bout blanc qui fait merveille sous voile de forçage, de même que le Rossa a forma d'Oliva, en forme de toupie, à petit feuillage (graines Baumaux).

• Les premières carottes, qui prennent leur temps pour lever, comme toutes les carottes. Une astuce : disposez les graines sur un tapis de sable épais d'un centimètre, et recouvrez-les d'autant de sable. Non seulement les limaces sont un peu découragées (un peu seulement), mais les plantules de carottes percent facilement cette couche de sable. Parmi les variétés, notre préférence va à la carotte d'Amsterdam, tendre et sans cœur, et la Nantaise Slendero (graines Gondian).

• des fèves, si ce n'est pas déjà fait à l'automne. N'attendez pas car les premières fèves sont un régal à nul autre pareil. Disposez les grosses graines plates tous les 15 cm sur des rangs espacés de 30 cm pour pouvoir les butter ensuite commodément. L'Aguadulce est une valeur sûre, mais l'Extra précoce à grain violet (Baumaux) mérite d'être essayée pour sa précocité.

DES SEMIS AU CHAUD

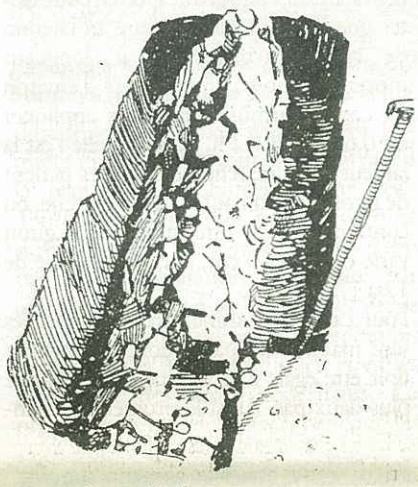
Si vos doigts verts vous démangent, pourquoi ne pas tenter un semis de poivron et d'aubergine, dès le début février, au moment où les amandiers fleurissent. Une simple tablette de radiateur suffit car il s'agit de produire une douzaine de plants, tout au plus. Le facteur limitant de cette époque de l'année est la lumière. Voici comment procéder : récupérez un emballage de pâtisserie industrielle, en plastique transparent. Remplissez la partie basse avec du terreau. Puis marquez des trous d'un centimètre à peine avec le doigt, tous les 5 cm. Posez deux graines par trou, puis comblez avec du terreau et arrosez doucement, à l'eau tiède. Posez sur le radiateur. La levée a lieu en une douzaine de jours. Pour apporter le maximum de lumière, rehaussez votre terrine de semis improvisée au niveau de la fenêtre. Posez-la sur une feuille d'aluminium ménager que vous redresserez sur le côté opposé à la fenêtre pour envoyer encore plus la lumière sur les jeunes plantules. L'effet est remarquable. Et si le temps est désespérément gris, disposez une lampe fluorescente juste au dessus pour donner un appoint précieux.

Mais rassurez-vous : il sera encore largement temps en mars de procéder à ces semis. À l'occasion, nous lançons un appel à témoignages : avez-vous essayé les plants de tomate, poivron, aubergine ou melon greffés ? Cette expérience s'est-elle soldée par une réussite ou un échec ? Recommanderiez-vous cet achat ? Envoyez vos témoignages à La Gazette, en indiquant sur l'enveloppe Plants greffés. Nous publierons vos réflexions en mars prochain. Merci d'avance.

PLANTATION DE BULBES

Que serait la cuisine sans l'ail, l'oignon et l'échalote. Même si on trouve ces bulbes en abondance dans le commerce, ceux du potager ont une saveur à nulle autre pareille, celle de la fraîcheur. Et puis, vous l'avez sûrement remarqué : c'est toujours au moment de préparer la vinaigrette que l'on ne trouve plus l'échalote… Ayez toujours une place au potager pour eux, le plus près possible de la cuisine. Et surtout un coin où vous n'aurez pas apporté de fumier frais, qui les fait pourrir. Les nouvelles échalotes sont nettement plus productives que les races anciennes, de même que les aulx qui ont été travaillés par l'INRA. On trouve même désormais de l'échalote à semer, qui donne satisfaction mais seulement à partir du mois de juillet : Matador par exemple. Du côté des oignons, les blancs peuvent encore être semés, tel le Géant d'Ingegnoli, le plus gros des oignons blancs, à la peau d'une finesse extrême (graines Baumaux), mais rien ne vaut les colorés comme le gros de Valence ou Jaune espagnol, ou encore le rouge long de Florence, dit race de Simiane, tout en longueur, à la saveur douce et sucrée. Sous le climat méditerranéen, on peut le semer en automne, mais un semis de printemps donne partout d'excellents résultats. Notre astuce : semez les carottes en alternance avec les oignons, un rang de l'un un rang de l'autre. C'est joli, et au moins vous savez où donner de la binette, car tous deux sont des légumes lents, qui ne font pas le poids vis-à-vis des mauvaises herbes.

ET BECHER DANS TOUT ÇA ?



Quand vous bêchez, conservez toujours devant vous une tranchée vide, chaque motte sera plus facile à décoller.

Le temps est au sec depuis une semaine, et vous sentez le besoin d'un peu d'exercice ? Alors bêchez. Il ne s'agit pas de tout retourner d'un coup, ni de participer à un concours de vitesse, mais de préparer simplement un petit coin de potager. Commencez par éliminer les mauvaises herbes d'un coup de binette. Puis creusez une petite tranchée et jetez la terre dans une brouette.

Ensuite, bêchez tranquillement en rejetant la terre dans la tranchée, sans prendre une trop grande épaisseur à chaque fois. Pour ne pas vous briser le dos, il vaut mieux se pencher carrément à 90°, puis rester en cette position : vous soulèverez à peine les mottes et ce sont les bras qui feront le travail et non les vertèbres lombaires. Nous ne saurions trop vous conseiller d'essayer au moins une fois dans votre vie les bêches automatiques, qui comportent une sorte de levier qui permet d'expédier la terre loin devant. C'est rudement efficace, même s'il faut une petite période de mise en route. Au fait, pourquoi avoir mis de la terre dans une brouette ? Mais pour reboucher la tranchée finale, parbleu !

L'INSTINCT DE RÉCUPÉRATION

Dans tout jardinier qui se respecte sommeille un chiffonnier. Son regard est tout de suite attiré par la fenêtre mise au rebut dont il fera un châssis improvisé. Dans le même genre, il faut reconnaître que les meilleures caissettes à semis sont encore celles qui servent à protéger le poisson. Après le marché, on peut les récupérer pour rien. Les caisses à crevettes sont parfaites pour les semis de graines fines. Mais attention, lavez-les tout de suite, sinon vous sentirez la marée longtemps…

LES COUPS DE COEUR DE LA GAZETTE

Avec les 956 variétés de graines potagères et condimentaires de son nouveau catalogue, Philippe Baumaux peut se vanter de présenter la gamme la plus complète d'Europe. Au fil des variétés, on voit les appellations allemandes côtoyer les italiennes, sans oublier des anglo-saxonnes et même quelques dénominations japonaises. C'est en fait un tour du monde des saveurs, qui n'oublie pas des variétés anciennes bien de chez nous. Amateurs d'aubergines africaines, vous serez comblé, quitte à le regretter quand vous découvrirez leur amertume si particulière.

Si vous n'êtes pas obligé de partager l'enthousiasme de M. Baumaux pour les racines gigantesques de la carotte Kabro, ou les fûts prodigieusement longs du poireau Mammouth, on est ravi de trouver enfin une frisée très fine maraîchère comme Naomi ou Ione, depuis que la Gloire de l'Exposition a déserté les autres catalogues.

Ce n'est pas une ou deux variétés de salades rouges que vous trouverez mais des dizaines, depuis les chicorées italiennes jusqu'aux laitues, romaines ou batavias. A noter également toute la palette des choux et des haricots. Il y en a pour tous les goûts, mais on n'est pas obligé de céder à la tentation des haricots qui se cueillent tout seuls, car ils ne sont pas merveilleux dans l'assiette. Un brave Oxynel ou un Aramis feront très bien l'affaire.

A noter que ce catalogue vous donnera accès également à une collection de dahlias craquants et à toutes sortes de fleurs. (Graines Baumaux, BP 100, 54062 Nancy cedex).

Moins imposante dans son ampleur, la gamme des graines Gondian recèle des variétés assez bien adaptées au climat méditerranéen. Normal : ils sont installés dans la Drôme, à Crest. Courgette longue de Nice, courgette Muscade de Provence, melons Diego et Précoce du Roc, oignon rouge de Simiane ont un peu l'accent du pays. (dans beaucoup de coopératives agricoles, liste des dépositaires à : Graines Gondian, BP 301, 26401 Crest cedex).

Qui n'a pas son calendrier de semis ? Dans le genre, on n'a pas fait mieux que celui de Maria et Mathias Thun, qui éditent un tel catalogue depuis trente ans. Ici, les phases de la lune sont indiquées de façon précise, et vous serez impardonnable si vous continuer à confondre lune descendante et décroissante : pour les distraits, rappelons que la lune est dite ascendante lorsqu'elle arrive à la position la plus basse de sa trajectoire. Chaque jour, elle décrit alors un arc de cercle plus grand. Tandis que la lune est croissante quand elle passe de la Nouvelle à la Pleine lune (on dit aussi qu'on est en lune jeune). Durant la période de lune ascendante, la montée de sève est plus forte chez les plantes, c'est le moment de greffer. Mais il y aussi les jours-fleurs ou feuilles, qui viennent compliquer les choses.

Même si l'on n'est pas un bio-dynamiste convaincu, un tel calendrier n'a pas son pareil pour éviter d'oublier les semis importants (calendrier de semis est disponible contre 70 F, port compris, sur commande à Mouvement de culture bio-dynamique, 5 place de la Gare, 68000 Colmar).

TOUT POUR LE GAZON
PETITITI
Les soins des gazons et des arbres
Entreprise spécialisée049333 5646
PJV ESPACE
Antibes Services Materiels
Le matériel pour le gazon
Location et vente au 04 93 95 15 01
TOTAL TURF CARE

BOUVOT LOCATIONS
LA MOTOCULTURE POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS
Agent Yvan BEAL - ISEKI
VENTE NEUF - LOCATIONS
REPARATIONS TOUTES MARQUES
Tél. 04 94 68 56 54 - fax 04 94 47 15 93
ZI Pont de Lorgues - DRAGUIGNAN

Les Orchidées de Michel VACHEROT
Toutes orchidées pour l'amateur et le professionnel
Catalogue sur demande
Le Pont d'Argens
83520 Roquebrune sur Argens
Tél. 04 94 45 48 59 -Fax 04 94 45 36 37

ABRIS DE JARDINS
MÉTAL ET BOIS
GARAGES ENTREPOTS
Plan de Campagne
13480 Cabriès - Tel 04 42 02 99 95
RN 202 - 06200 Nice
Tel 04 92 29 12 12
ABRIS JARDINS DE PROVENCE

Horticulture et Pépinières Producteurs
CLÉMENT
525, Voie Villeneuve
83260 La Crau
Tel04 94 66 79 71
Fax 04 94 35 10 04
95, avenue de la Buge
83110 Sanary sur Mer
Tel 04 94 74 15 86
Fax049474 3192

GRILLAGES DE PROVENCE
Marius Damiano
Fabrique de Grillages sur mesure pour clôtures, autoroutes, usines, tennis, stades et falaises
Z.I. Secteur B - 06700 St Laurent du Var
Tél.04 93 31 29 45 Fax049331 3106

Vous aimez la Gazette !
Vous habitez en région Parisienne, vous êtes en recherche d'emploi. La Gazette vous propose une mission de 15 jours pour visiter les marchands de journaux lors de la première sortie de notre supplément Paris-Ile-de-France ; téléphonez au 04 93 96 16 13

Un rêve d'escalier

Pensez avant tout au confort lorsque vous concevez un escalier

Il est des livres qu'on ne lit pas, comme vous le savez, mais qu'on relit. Comprendre par là que pour paraître en société, il est supposé que tous les classiques, tous les "incontournables" pour employer un bien vilain qualificatif à la mode, sont connus de tous. Combien de relations autour de vous affirmeront sans ciller : j'ai profité des vacances pour relire Proust, ou Camus.

Notons au passage que ces moments de détente sont rarement l'occasion de "relire" "SAS, embrouille à Bali" ou "La femme du jardinier n'a pas de culotte", ouvrage anonyme du XVIIIe siècle. Singulière hypocrisie de nos temps dits modernes. En attendant, c'est en relisant "Le rêve de l'escalier" de Dino Buzzati que j'ai eu l'idée de coucher cet article, qui trottait dans un coin de ma tête depuis un moment…

C'était là que je voulais en venir. "Le meilleur moment de l'amour, c'est quand on monte l'escalier", disait Clémenceau. Au jardin, parmi les nombreux petits plaisirs alloués aux jardiniers, il faut savoir goûter à celui de grimper et de descendre les degrés. En ces temps de vins primeurs, où j'écris ces lignes, je goûte aussi celui de descendre bien d'autres degrés. Car un escalier n'est pas un simple moyen de se rendre d'un niveau à l'autre. Le photographe que je suis est habitué à la lente recherche du bon angle de prise de vue. Celui qui d'un simple panorama vous fait basculer dans la miniature, le tableau. Je vous invite donc à gravir et à descendre lentement chaque marche de vos escaliers. De marquer un arrêt à chaque pas, de déceler "LA" marche, celle sur laquelle VOUS débusquerez VOTRE tableau. Ne croyez pas pour autant l'avoir traquée définitivement, car elle va changer selon les saisons, l'avancement de la végétation. Il se peut très bien qu'elle se situe deux ou trois degrés plus haut quelques mois plus tard. Certaines photos que j'ai faites il y a quelques saisons s'avéreraient décevantes si je me postais au même endroit aujourd'hui.

L'avantage d'avoir un jardin sur plusieurs niveaux est évident : Le panorama dans son ensemble, aussi bien que dans les petites scènes de jardins, offre un spectacle variable selon qu'ils sont considérés depuis un point de vue en hauteur, ou en contre-plongée au niveau le plus bas. Le jardinier à l'œil un peu plus aiguisé que la moyenne a déjà compris que les variations sont infinies sitôt qu'il prend le temps de gravir ou de descendre les marches une à une avec lenteur.

Fort de cette nouvelle approche, j'espère que vous considérerez une volée de marche autrement qu'un simple moyen de circuler d'un point à un autre du jardin.

Le bonheur est dans l'escalier

Si le principe de l'escalier est simple, (mettre une jambe devant l'autre et recommencer, de plus ça marche dans les deux sens), sa conception ne doit rien au hasard. Un escalier bien pensé ne doit en aucun cas être pénible pour l'essentiel des personnes. Sa réalisation obéit à quelques règles arithmétiques à respecter pour éviter que la promenade tourne au chemin de croix. Sachant que la longueur moyenne d'un pas humain est d'environ 65 cm, la formule magique à appliquer est 0,65 m = l + 2 h, dans laquelle l est la largeur de la marche (les puristes parlent de giron) et h la hauteur de la marche, ou contremarche. A titre indicatif : le giron varie de 30 à 40 cm, la contremarche de 12 à 17 cm.

Pour casser le rythme, prévoir toutes les sept marches un palier dont la longueur doit être égale à la largeur de la marche plus deux pas. Ainsi le promeneur changera de pied d'attaque à chaque volée de sept marches et gagnera en confort. Dans le film "les 39 marches" d'Alfred Hitchcock, le nombre de 5 paliers n'est pas respecté, ce qui contribue largement à l'impression de malaise de la scène finale.

Il faut penser aux écoulements des eaux de pluie et d'excès d'arrosage, en ménageant une faible pente (de 1 à 1,5 cm par mètre). Pareillement, il est utile de prévoir des petites rigoles de chaque côté des marches.

Dans les grands jardins, ou lorsque les portées sont longues, le cheminement naturel se fait le long de simples allées déclives. Toutefois, elles peuvent être ravinées par les fortes pluies que nous connaissons dans le Sud. De plus, si la pente dépasse les 15 %, elles s'avèrent pénibles à monter.

Il existe alors une solution de remplacement grâce au pas de mule. Conçues à l'origine pour faire grimper mulets et bourricots le long des ruelles escarpées des villages, elles se révèlent très reposantes pour le pas de la femme (car dans ces pays du Sud où l'on sait vivre, l'homme est sur la mule!). Il consiste en une alternance régulière de marches et de paliers. Là encore, la conception doit permettre d'alterner le pied d'attaque à chaque volée, pour éviter la sensation de "peser" toujours sur la même jambe. Chaque marche doit être suivie d'un palier de longueur égale à celle de la marche augmentée d'un pas.

Les matériaux à utiliser sont divers et leur choix laissé au goût de chacun : pierre taillée ou plate, brique, bois en rondins ou traverses de chemin de fers…

Un escalier serait réduit à une simple construction s'il n'était habillé par son cortège de plantes. Si on pense naturellement à planter les talus situés de part et d'autre des marches, on néglige souvent les nez de marches. Pourtant un grand nombre de plantes à petit développement permettent d'égayer chaque pas. C'est vrai pour un grand nombre de vivaces fleuries, campanules, aubriettes et globulaires, des sédums, des sempervivums et autres joubarbes.

On peut s'inspirer également de la nature, en observant les vieux murs. Aspleniums, cétérachs et bien d'autres petites fougères trouvent ici leur application, tout comme le Nombril de Vénus.

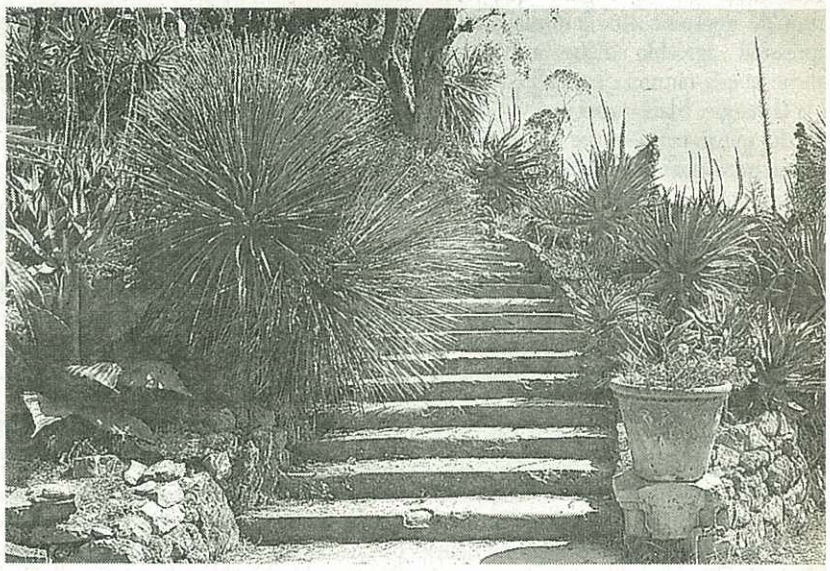
Un escalier de pierre surplombe souvent un muret. On doit penser à coloniser les interstices laissés par les pierres, en pensant que ces endroits inaccessibles aux arrosages doivent accueillir des plantes résistant à la sécheresse. Câprier et romarin rampant, *Convolvulus cneorum* se feront un plaisir de se vautrer sur la chale minérale.

Les paliers en angle des escaliers tou nants peuvent s'orner d'une jardinièr Cet endroit tout particulièrement abr est tout indiqué pour tester les plantes putées fragiles pour votre région. L'in péré hibiscus, le peu probable mimosa, palmier mal connu deviennent envi geables.

La surface des marches et celle des pali peuvent être engazonnées. Attention, moins d'être d'une patience hors du co mun pour la corvée de tonte, penser semer des espèces se passant de cet ent tien, comme le *Dichondra repens.*

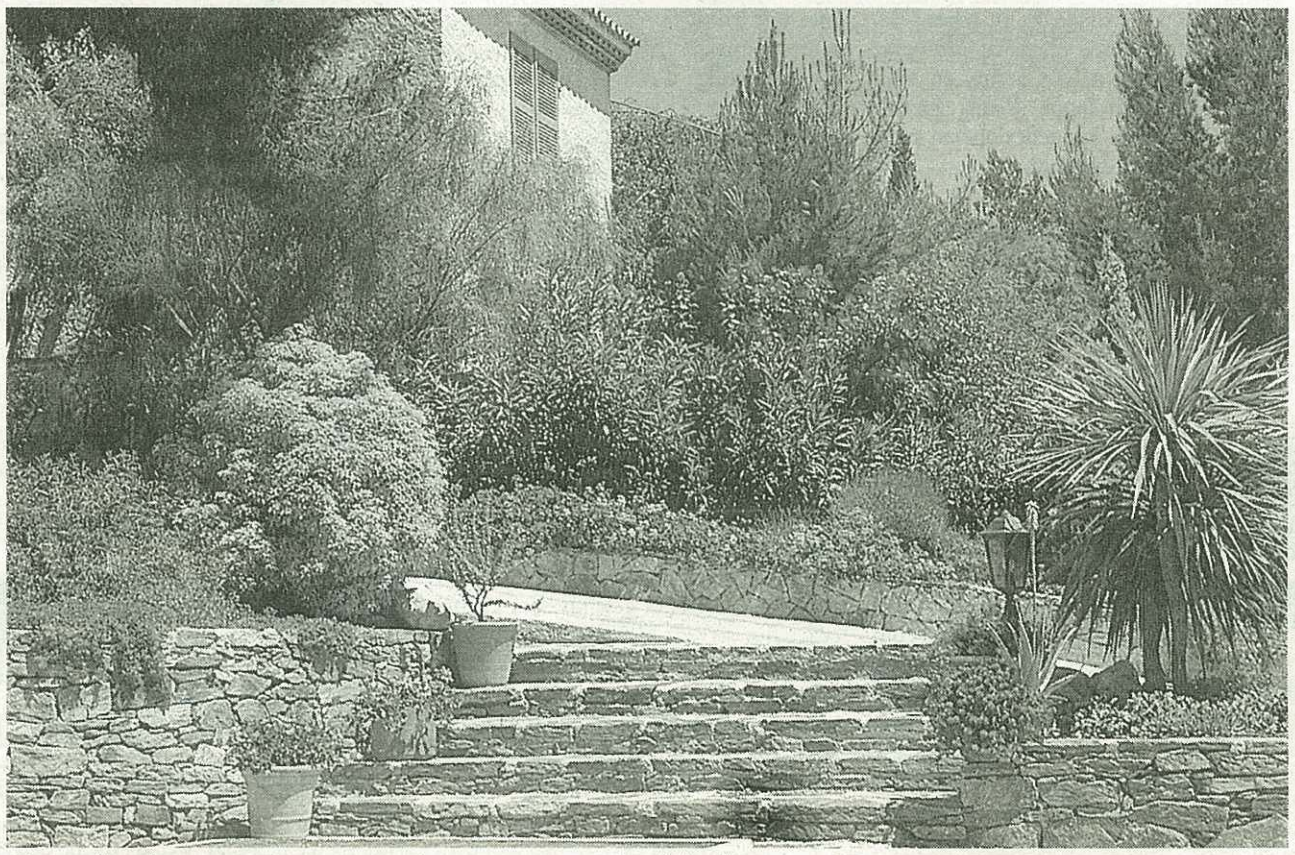
Toutes ces considérations faites, vo constaterez avec moi qu'à l'instar de concierge, le bonheur est dans l'escalier et lui est permanent, il ne revient p dans cinq minutes.

Texte et photos Serge Sch



Quelques pots bien placés et tout change

Les traverses de chemin de fer, une bonne sulution pour les jardins un peu sauvages



Un escalier c'est un moyen tout trouvé pour mettre en scène le jardin

ATRIVM paysage

Entreprise
de parcs et jardins
création, terrassement

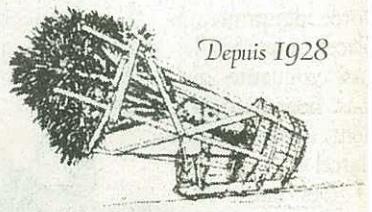
Emmanuel RATTO

220, chemin de la Glacière
06220 GOLFE-JUAN

TEL 04 93 63 07 00
FAX 04 93 63 17 00

Ratto Jardins

Création - Entretien



Ratto Jean
Le spécialiste de la transplantation

11 Avenue de Nice
06600 Antibes

Tél. 04 93 33 37 27
Fax 04 93 33 45 84

Déserts d'Eden

n-Louis Latil, de la pépinière Lewisa dans les Hautes Alpes, us avait promis d'écrire un article pour la Gazette. Depuis il a t, avec sa compagne Joëlle, un voyage dans l'ouest des USA à la contre de ces plantes qu'il cultive avec passion . Et comme Jean-uis est quelqu'un qui tient ses promesses, il nous raconte au-rd'hui, avec bonheur, la magie des déserts de l'Ouest américain.

Quelque part aux confins du Colorado, de l'Utah et du Wyoming, dans un petit coin du Grand Bassin*... Partis des Montagnes Rocheuses, s glissons vers l'ouest en direction du sin de Uinta.

e plateau du Colorado s'étire longue-nt vers le sud alors qu'au nord, le Bas- du Wyoming vient entailler le cœur Rocheuses. Ce fut longtemps le terri-e des Amérindiens. J'ai eu parfois pression d'une terre qui n'appartient s à personne. La plupart des grandes éditions en quête de l'Eldorado tra-èrent l'état du Wyoming, mais il y finalement très peu de familles pour arrêter. Pour se fixer ici, il faut être rvu d'une configuration mentale par-lière qui vous amène à considérer le fit, le confort, la douceur des bords de bercés par les alizés, la chaleur des ndes mégalopoles et la course aux s de consommation comme autant futiles bizarreries. Ici, la vie est tout facile : le sol est ingrat, l'érosion in-se, les hivers longs et froids, les étés matiquement chauds et secs avec des cipitations annuelles n'excédant guère mm.

lex taillés, gravures, fossiles et miné-x jonchent le sol, ruines parfois. La re étale son histoire sans début ni fin, -mêle. Aux hommes d'ordonner tout Il y eut la mer. Puis les terres se soule-nt, et ce fut le temps des lacs, des fo- et des grands dinosaures. La mer t et venait, l'eau était alors partout. les dinosaures laissèrent la place aux nmifères. Tout cela dura longtemps urait pu durer toujours. Mais vinrent grands bouleversements et les glaciers endirent du nord emportant dans ventre ce qu'ils avaient arraché à la e. Ils modelèrent le paysage tels des ux pressés, puis repartirent vers le d qui les avait engendrés, en laissant le sol leurs bagages. Alors arrivèrent hommes : d'étranges hommes venus nord eux aussi. Ils taillèrent les pierres ées par les glaciers, et s'en allèrent nd, venues de l'Est comme les tor-es en été, arrivèrent les vaches et, der-e elles, l'homme blanc civilisateur, et cette terrible certitude d'être le maillon le plus élevé de la grande chaîne de l'évolution...Mais revenons à cette époque d'avant les vaches.

La grande armoise

Au commencement, quand la terre était jeune et à peine émergée de l'eau, le Grand Esprit, allant et venant dans son travail à rendre le monde plus beau, entendit l'armoise murmurant et se plaignant au vent nocturne : "Pourquoi suis-je née? Je ne suis pas haute et droite comme le pin. Je porte des fleurs qui ne sont ni belles ni parfumées. Je n'ai pas de fruit. Je ne suis qu'un petit arbuste noueux dont le destin est de porter toujours la même robe terne, même à la lune des moissons quand les autres apparaissent dans des couleurs éclatantes. Tout serait mieux si je n'avais pas été créée".

"Silence, petite sotte, dit le Grand Esprit. Toi, je t'ai honorée plus que toute autre en t'habillant d'un parfum rare. Tu seras le gardien de la fragrance des grands espaces. Ta robe neutre est telle qu'elle reflète la plus grande des beautés : le bleu des ciels d'été, le pourpre des ombres crépusculaires, l'argent des clairs de lunes. Parmi les tribus des hommes, tu seras le symbole de l'Ouest".

Ainsi parla le Grand esprit, et il en fut ainsi.

Et l'armoise est partout, caduque ou persistante, herbacée ou arbustive, grise, verte ou glauque, glabre, laineuse ou épineuse avec *A. bigelovii, A. cana, A. dracunculus, A. frigida, A. ludoviciana, A. michauxiana, A. spinescens, A. tridentata.* L'armoise modèle le paysage à tel point qu'en botanique, elle a donné son nom au paysage : *The Sagebrush.* Elle s'est alliée au vent, qui participe à sa sexualité et véhicule son odeur : parfum enivrant de réglisse chez la très belle *A. tridentata*, parfois allergène pour l'homme. *Artemisia tridentata*, qui a été choisie comme emblème de l'état du Nevada, a développé un remarquable arsenal de défense contre la chaleur, la sécheresse et le vent. Cette espèce produit deux types de feuilles : les principales sont lobées et persistantes alors que d'autres feuilles, plus petites et entières, apparaissent en fin d'hiver et tombent à l'arrivée de l'été. Cela permet une croissance plus rapide durant les conditions relativement humides du printemps tout en conservant à la plante des ressources durant l'été. Toutes les feuilles sont petites avec une surface limitée, limitant les pertes d'eau par évapotranspiration. Elles sont par ailleurs couvertes d'un réseau très dense de poils réduisant encore la transpiration en reflétant la lumière du soleil et en les protégeant des vents desséchants. La plante rentre en dormance pendant les mois les plus chauds de l'été. Enfin, cette armoise a développé deux systèmes racinaires : un système superficiel très dispersé permettant d'absorber l'eau rapidement après les orages, et un second système qui va chercher l'eau profondément dans le sol. C'est pour moi un mystère que cette plante magnifique soit presque totalement absente de nos jardins.

Stanleya pinnata ***aux fleurs jaune vif sur l'ocre du désert a su s'adapter aux conditions extrêmes***

Le Sagebrush

Après l'interminable engourdissement hivernal, le désert s'éveille brutalement et se déguise en immense jardin sans jardinier. De ces terres ingrates jaillissent des multitudes de feuillages blancs, gris argenté ou bleus ponctuées de tâches vert sombre qui généreront bientôt une explosion de lumière à perte de vue. Dans les zones les plus fraîches souvent dominées par les bleus pastel d'*Iris missouriensis* et les jaunes criards de *Thermopsis montana* et *Wyethia amplexicaulis*, les roses des *Dodecatheon* et des *Sisyrinchium* jouent avec les bleus des *Camassia.* Ailleurs, les bleus intenses des penstemons et des lupins, les rouge corail des *Gilia*, les jaune soleil des *Balsamhoriza, Senecio, Helenium* et autres *Opuntia*, alors que les *Castilleja* se parent de rouge, d'orange, de jaune ou de rose saumon. Dans les sols plus rocailleux dominés par *Artemisia frigida*, les plantes seront plus petites mais non moins multicolores : *Phlox hoodii* et *Oenothera caespitosa*, d'un blanc pur mêlé aux jaunes des *Haplopappus, Lomatium, Sedum* et *Opuntia*, avec toujours le bleu lavande des penstemons.

À la moindre pluie, une excitation fébrile s'empare de la nature : tout doit être fini avant la fin juin. Si le printemps est trop sec, il n'y aura pas de fleurs et donc pas de graines. Nous avons eu de la chance : 1997 fut un bon cru.

Au début du mois de juillet, les plantes pérennes sont prêtes à rentrer en dormance, alors que les espèces annuelles ont terminé leur cycle et passeront le reste de l'année sous forme de graines. Quelques rares espèces continueront à fleurir les nuits d'été : *Oenothera caespitosa, O. pallida*... La chaleur arrive vite, par le sud. Les animaux réduisent leur activité, les chiens de prairie ne sortent plus que le matin et le soir, les écureuils terrestres rentrent en hibernation. Le silence s'installe, à peine troublé par les orages d'été.

Désert dans le désert

En certains endroits, dans les dépressions non irriguées aux sols à forte teneur en sels, sur les flancs de canyon, sur les dunes de sable ou dans les zones à très faibles précipitations, là où l'été arrive plus tôt qu'ailleurs, on ne trouve plus que les espèces qui ont su s'adapter à des conditions extrêmes. Ainsi *Stanleya pinnata* et *Astragalus racemosus* indiquent des sols très riches en Selenium, minéral toxique pour la plupart des végétaux et des animaux. Dans les milieux les plus arides se trouvent souvent des associations végétales halophiles à base de *Chenopodiaceae (Atriplex, Ceratoides, Sarcobatus, Salsola)*, végétaux arbustifs à feuillage glauque ou blanc argenté. Certains de ces arbustes, notamment les diverses espèces d'*Atriplex*, ont une réelle valeur horticole et pourraient être utilisés pour leur port et leur feuillage dans les régions méditerranéennes en bord de mer. Dans une de ces dépressions, alors que nous conduisions sur une de ces routes droites dont l'Amérique a le secret, nous avons aperçu au loin quelques taches rouges en forme d'arbustes aux contours imprécis. Après avoir abandonné notre véhicule, nous nous dirigeâmes vers les mystérieuses taches en faisant toujours attention à ne pas déranger les crotales. J'ai toujours en mémoire le trait d'humour teinté de fausse sagesse de Cindy lors de notre passage dans le Dakota du Sud :

- Si tu vois un crotale dormir, laisse le dormir...
- Et si tu ne le vois pas? avais-je rétorqué... Je hais ces sales bestioles!

La vue porte loin : dix à vingt kilomètres, peut-être plus. Les tâches rouges peuplent une petite dépression. En approchant, je reconnais *Grayia spinosa*, magnifique *Chenopodiaceae* arbustif couvert de fruits à ailettes rouges et jaunes. J'aime particulièrement cet arbuste adepte des conditions extrêmes et à période de végétation très courte. Au printemps, de petites feuilles glauques et succulentes viennent habiller le squelette ligneux, puis l'arbuste fleurit, forme ses fruits qui mûrissent, sèchent et tombent avec les feuilles. À l'entrée de l'été, il ne restera plus qu'un squelette couvert de minuscules bourgeons glauques prêts à éclore dès les premiers orages. Nous sommes arrivés au moment le plus émouvant lorsqu'après une floraison insignifiante, les fruits sont formés mais pas encore mûrs.

J'ai tenté de reproduire, dans mon jardin des Hautes Alpes, un petit coin de ce Grand Bassin. Il s'étend, dérisoire, sur quelque cinquante mètres carrés. J'ai acclimaté là une petite centaine d'espèces botaniques. Lorsque jour après jour, je me rends dans ce petit désert, des impressions contradictoires m'envahissent : une infinie liberté mêlée d'une intense frustration.

Le sage se rendit dans le désert. Il y resta jusqu'à ce qu'il devienne désert. Alors, il revint parmi les hommes et il raconta le désert.

Textes et photo Jean-Louis LATIL

* Le Grand Bassin : immense région classée par le Département de l'Agriculture des USA comme *"Intermountain semidesert"*. Elle s'étend des Montagnes Rocheuses à la Sierra Nevada et occupe l'Ouest du Colorado, une bonne partie de l'Utah, du Wyoming, de l'Idaho, de l'Oregon et du Washington et la quasi totalité du Nevada; soit 8,6% de la surface totale des Etats-Unis d'Amérique ou 1,5 fois la surface de la France.

Castilleja, la légende du pinceau indien

ette légende est à mon sens une des plus belles parmi toutes celles qui rendent compte de l'apparition d'une plante. Il en existe plusieurs versions, je vous en livre que je trouve particulièrement émouvante.

jeune indien nommé Pawohee, qui était physiquement faible que les autres jeunes de son clan, fut encouragé par aman de sa tribu à trouver sa propre destinée en utilisant alents artistiques. Inspiré par la prophétie du chaman, le e Pawohee contribua à la prospérité de la tribu en illus-t les grandes chasses et les exploits de son peuple. Bien que ntueux, il était cependant incapable de réaliser un songe vint à lui un soir, une vision dans laquelle une jeune enne lui disait: "Trouve une peau de chèvre aussi blanche cela. Prends la et un jour tu peindras une image aussi pure les couleurs du crépuscule". Pawohee trouva une peau de re blanche, mais usant de baies, de fleurs et autres tein-s pour fabriquer ses couleurs, il ne parvint pas à créer les eurs du crépuscule. Tard dans la nuit alors qu'il était dans teepee, il entendit une voix: 'Parce que tu as été digne de nfiance de ton peuple, tu trouveras les couleurs que tu ches. Demain, prends la peau de chèvre et rends toi à droit où tu voies le soleil dans le soir. Là, sur le sol tu trouveras ce dont tu as besoin". Le soir suivant, Pawohee gravit une colline voisine jusqu'à son sommet où, comme la voix l'avait prédit, il trouva de petits pinceaux remplis de peinture. Pawohee commença à peindre rapidement et sûrement, utilisant un pinceau, puis un autre. Il avait trouvé les couleurs du coucher de soleil. Il porta ensuite sa peinture à son peuple, laissant les pinceaux sur la colline. Et le jour suivant, quand la tribu se réveilla, la colline était illuminée de couleurs car les pinceaux s'étaient enracinés et multipliés en plantes de couleurs rouge, orange et jaune brillant. Depuis ce jour-là, à chaque printemps, le Grand Bassin s'illumine et les enfants indiens se remplissent les bras de fleurs de *Castilleja*, ils se souviennent alors de Pawohee...

Le genre *Castilleja* et son voisin *Orthocarpus*, qui comptent plus de 200 espèces et appartiennent à la famille des *Scrophulariaceae*, sont des plantes hémiparasites à souche ligneuse. Si les fleurs sont petites et insignifiantes et ne produisent pas de nectar, les bractées ont toujours des couleurs éclatantes afin d'attirer les insectes. Ces espèces sont de culture délicate et restent encore (hélas!) tout à fait confidentielles dans le monde horticole. De nombreux essais sont conduits dans nos pépinières. *Castilleja lineariifolia* est la fleur de l'état du Wyoming.

Avant d'aborder la branche épicée de la grande famille des plantes aromatiques (vous aurez en prochaine page toutes les explications sur ces termes), il nous a paru agréable de faire un avant-propos sur une plante aromatique ornementale dont l'huile essentielle est à la base de beaucoup de parfums : le pélargonium 'Rosat', improprement nommé dans le langage courant géranium à parfum. La transition vers les épices se fera avec une fantaisie de Claude Gudin, auteur du livre "la langue de bois, nique ta botanique" : le cumin... de ma sœur.

Une bonne cuite au Rosat

Ile Bourbon, rhum, vanille, vétiver, ananas, cocktails, pélargoniums, voilà des plaisirs qui se mangent, se boivent et qui sentent bon... et tant pis pour la loi Evin!

Il y a un hic : les géraniums parfumés...

Une fois de plus c'est en fait de pélargoniums qu'il s'agit car sous l'appellation impropre de géraniums à parfum sont regroupées des plantes aromatiques et, entre autres, les pélargoniums à feuilles odorantes. Les pélargoniums sont utilisés en parfumerie depuis des siècles, et en aromathérapie depuis moins longtemps. Le plus sollicité de la famille Pelargonium est le *P. x asperum* 'Rosat', un hybride issu d'un croisement entre deux botaniques : le *Pelargonium radens* et le *Pelargonium graveolens*, tous deux étant déjà des herbes aromatiques connues et répandues en Afrique du Sud. Notre 'Rosat' n'est pas seul, un grand nombre de synonymes le chaperonnent de livre en livre et de discours en discours : le grand blanc, le rosé chaloupe, le géranium rosé, etc.

A l'île de la Réunion, les cultivateurs se moquent bien de la botanique, ils n'ont pas le temps de savoir qui est qui! Géranium ou pélargonium, ça n'a pas d'importance car un dur labeur les occupe au quotidien : la distillation du pélargonium pour en obtenir une huile essentielle attendue tous les ans par les grands parfumeurs, pharmacologues et, bien sûr, aromatologues.

Vous êtes allés à la Réunion et vous n'avez jamais entendu parler ou vu les pélargonium 'Rosat'? Pas étonnant! Dans le monde des parfums le silence est d'or, car les intérêts économiques sont d'une importance considérable.

Pelargonium 'rosat'

De 500 à 1000 m d'altitude, il existe sur l'île de la Réunion une région appelée Les Hauts Sous le Vent; c'est là que sont cultivés les 'Rosat'. Plantées en lignes, ces cultures font penser, de loin, à des vigneraies. Là, hommes et femmes s'affairent durement, péniblement... Les femmes coupent à la serpe les jeunes rameaux bien verts et les emmènent au bout des rangées, sur des bâches. Quand le fagot est formé (50 kg environ), les hommes transportent le ballot vers l'alambic installé en bout de champs, à ciel ouvert.

L'acacia, principal combustible, alimente le feu qui fera bouillir le mélange - 700 kg de feuilles et autant d'eau - pour obtenir, après distillation, un litre d'huile essentielle, le géraniol. Quand la *cuite* est bonne, le produit est amené illico à la coopérative où les "hommes aux cigares" s'occuperont du reste avec l'Afnor, afin de juger de la qualité du cru.

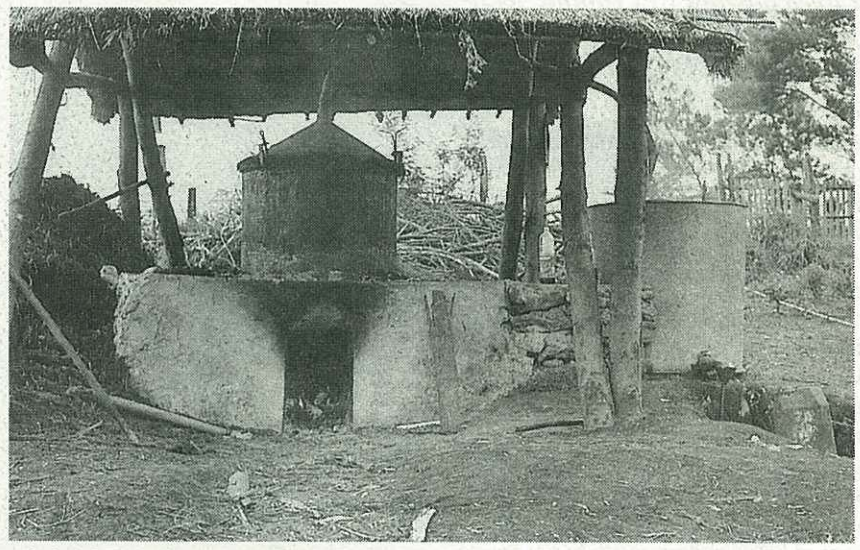
Pendant les *cuites*, c'est toute une région qui est aromatisée! Le géraniol, puissant fixateur, pénètre même dans les pores de la peau et, malgré bains et douches, il y reste longtemps. Les *cuites* réussies se fêtent au rhum pour oublier la dure journée. Ce qui me laisse personnellement un peu rêveur, ce sont ces flacons de parfums dans les vitrines, symboles d'un luxe douillet et, en coulisses, tous ces gens, ce dur labeur, cette sueur, ces pieds nus dans la terre... Hé oui, certains en bavent et d'autres en respirent!

Mais, au fait, l'arôme, ça se mange ou ça se sent?

Grasse via la Réunion et vice versa

Il y a longtemps, le *Pelargonium* 'Rosat' était cultivé sur la Côte d'Azur, des plaines de La Brague (Biot) aux plaines de la Siagne (Cannes), en passant, bien sûr, par Grasse. Son huile essentielle était un substitut bon marché de l'essence de rose, d'où le nom de 'Rosat'. Cependant, depuis 1850 environ, de décennies en décennies, sa culture créait de sérieux problèmes économiques : bouturages en serres chauffées, récoltes peu nombreuses (deux par an), main d'œuvre coûteuse...

Après des essais d'acclimatation en Corse, c'est finalement sur l'île de la Réunion que cette culture s'est développée vers les années 1900. Produisant à peu près 500 tonnes d'huile par an, l'île de La Réunion se trouve en première place au niveau qualité, laissant derrière les gros concurrents comme, par exemple, la Chine, les pays du Maghreb, l'Espagne, l'ex URSS et même le Japon.



L'alambic, le lieu de toutes les cuites

Revendu à Grasse, Paris et aux Etats-Unis, le géraniol est utilisé essentiellement en parfumerie et cosmétologie, mais il aromatise aussi savons, dentifrices, lessives, *pchitt-pchitt* désodorisants des W.C. et même certaines boissons. Ses puissantes molécules odorantes (molécules fixatrices) servent de "point de colle" à d'autres molécules odorantes. Il contient plus de cent composants, ce qui intéresse et, souvent, étonne les généticiens botanistes.

Depuis une vingtaine d'années, plus de 150 cultivars du type *P. asperum* ont été hybridés. Les rebuts, classés inintéressants en parfumerie, sont quand même utilisés en décoration de jardins ou terrasses. Parmi eux, le plus connu sur la Côte d'Azur est le *Pelargonium x capitatum* 'Chocolat'. Un pélargonium aux arômes de cacao? Eh bien non, hélas! Son nom est uniquement dû à une grosse tache marron (une *zone*) qui caractérise la surface supérieure de ses feuilles. Et pourtant certaines jardineries vous le vendront en vous faisant croire qu'il sentira le chocolat une fois installé en pleine terre!

Pélargonium et aromathérapie

Oubliées et peut-être négligées durant de nombreuses années, les essences aromatiques sont redevenues, pour bon nombre de chercheurs et une grande partie du public, des produits vedettes en matière de thérapeutique. L'aromathérapie, qui consiste à traiter et à guérir par les arômes ou les huiles essentielles, est à distinguer de la phytothérapie. En effet, cette dernière utilise des espèces végétales non aromatiques, donnant des produits de consistance aqueuse et insoluble dans les corps gras, alors que l'aromathérapie utilise des espèces aromatiques dont les produits sont de consistance huileuse, soluble dans les corps gras.

En aromathérapie, il est fréquent de trouver l'essence de pélargonium associée à d'autres plantes :

- carvi, verveine, pélargonium soulagent efficacement les troubles intestinaux ;
- cannelle, romarin, pélargonium font merveille contre les diarrhées ;
- genièvre, pélargonium, eucalyptus calment les douleurs des oreillons ;
- lavande, géranium, groseille apaisent les démangeaisons dues à la varicelle ;
- myrtille, sarriette, pélargonium, lavande et pafaïne s'utilisent en cas de zona.

Les arômes dans la casserole

Les plantes aromatiques se respirent, puis souvent leur subtil parfum réveille le goût. C'est à base de ces plantes que sont concoctés les apéritifs susceptibles d'exciter l'appétit (comme les vins de noix ou d'orange, la suze, et bien sûr le pastis!)... mais aussi les sauces qui nous font saliver.

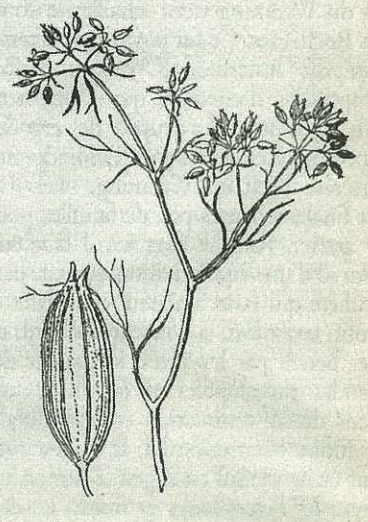
Moi qui aime taquiner la casserole, je vais, avant de vous quitter, évoquer une famille de végétaux aromatiques connus et pourtant mis à l'écart du monde des arômes (sauf pour les parfumeurs). Ce n'est ni vraiment une plante, ni tout à fait un légume, et il ne décorera jamais nos jardins, mais il nous donne des alertes d'urgence. Il nous fait sourire, et pourtant il tue parfois et tuera encore. Compagnon nécessaire d'un grand nombre de petits plats et finalement maître en aromatique... c'est le champignon.

Muino Gralep

Le cumin de ma sœur

La main sur le cœur, le cumin m'interpelle ! Est-ce à cause de l'allusion à la main qui épouse si bien les courbes de ce drôle de coco qu'est le fruit du *Lodoicea sechellarum*, un palmier ?

Malheureusement pour les poètes, le cumin n'est jamais qu'une petite ombellifère, *Cumimum cyminum*, originaire d'Orient. Ses graines servent à parfumer les pains et les fromages, ce qui leur confère une drôle d'odeur qui a quand même quelque chose à voir avec le nom de la plante !



On s'en sert pour aromatiser les viandes grillées et il entre dans la fabrication d'une liqueur, le Kummel, appréciée des Russes et des Allemands. Il est souvent confondu avec le carvi, *Carum carvi*, une ombellifère voisine appelée couramment "cumin des prés". Le cumin, pour les médecins est un carminatif, un galactogogue, souvent associé au fenouil et à l'anis. Quand on songe que ces mêmes médecins appellent cela des "simples", on croit rêver.

Fort heureusement pour la morale, le cumin n'a rien à voir avec les cucurbites, ce qui aurait été le comble de concupiscence. Certains prétendent qu'il réveille la libido ; en tout cas, avec un nom pareil, il a peu de chances de la calmer ! Jardiniers et botanistes ne seraient-ils pas des pervers par nature pour inventer de tels noms ? Songez au *Phallus impudicus* (nom donné à un champignon de nos forêts) ou encore au pissenlit...

N'oublions jamais que Jean-Jacques Rousseau a écrit ses leçons de botanique pour séduire une Dame dont il attendait qu'elle le fouette !

Claude Gudin

Pépinières des Pins - SERGI

PLANTES VIVACES ET ANNUELLES
ARBRES FRUITIERS - BULBES
GRAINES - POTERIES - MOBILIER

Décor - jardin
Tél 04 93 09 69 12

Tél 04.93.77.03.01
RD 2085 - 06330
Roquefort les Pins
(dans le triangle Nice Cannes Grasse)
Fax 04 93 77 64 39

CREATION PARCS & JARDINS - IRRIGATION
HENAULT
18, Avenue Jean Moulin - 83490 LE MUY
Tél. 04 94 45 14 63 - Fax 04 94 45 84 31
NOTRE METIER.... le paysage
* Végétaux méditerranéens
* Engazonnement par Hydro Seeder
* Travaux forestiers
* Traitements phytosanitaires
* Bureau d'études
SIRET 323 141 762 000 19 Fréjus - Code APE 451 V

MARI jardinerie
Plantes fleuries
Plantes vertes
Bonsaï. orchidées. cactées
Bougainvilliers. Lauriers roses
Fruitiers. Agrumes. Plantes vivaces, aromatiques, aquatiques, méditerranéennes, de haies.
Bulbes. Semences. Terreaux
Engrais. Traitements
Outillage. Motoculture. Poterie
Arrosage. Irrigation. Clôture
Possibilité livraison
115, Vallée des Castagnins - Menton
Tel 04 92 10 07 00 - Fax 04 93 28 35 81

Jardinerie Ricard
Tous végétaux d'intérieur et d'extérieur
Plantes méditerranéennes
Grand choix de poteries
Arrosage automatique
Vente et installation
133, avenue Clot-Bey 13008 Marseille Tél. : 04.91.25.15.25 - Fax : 04.91.73.41.71

Venez nous en parler ...
Un service "créativité-projet" à votre disposition pour réaliser vos désirs.
les Pépinières CASTELLARI
40 Bd du Périer 06400 Cannes Tel : 04 93 45 27 92 Fax : 04 93 45 21 44

Des Spice Girls universelles, les épices!

Connaissez-vous la différence entre une épice, un condiment et un aromate?

Des termes de la vie quotidienne, que nous avons tendance à mélanger allégrement.

Épice, du latin *species*, substance d'origine végétale, aromatique ou piquante, servant à l'assaisonnement des mets. Pour un certain docteur Favrot, le mot épice viendrait de l'arabe *ebizeri* qui signifie marchandises. J'aime bien ce genre d'étymologie rigolote.

Principales épices : anis, bétel, cannelle, cardamome, curry ou cari, cubébé, cumin, curcuma, gingembre, girofle, moutarde, muscade, paprika, piment, poivre, safran, sauge, vanille.

Condiment, du latin *condimentum*, substance de saveur forte destinée à relever le goût des aliments.

Aromate, du grec *arômatos*, substance végétale odoriférante, *« qui exhale une odeur suave et pénétrante »*. Le Robert nous fait remarquer que le mot s'emploie rarement au singulier. Les aromates viennent des pays chauds car *« les pays chauds sont la patrie des aromates, c'est de là que nous viennent le poivre, le girofle, la cannelle, la muscade et la vanille »*. Je n'invente rien, c'est le naturaliste, paléontologue et ethnologue français Alcide Dessalines d'Orbigny qui le dit.

Les substances aromatiques appartiennent presque toutes au règne végétal mais l'ambre gris, le castoréum, le musc et la civette sont fournis par le règne animal.

Principaux aromates d'origine végétale :angélique, anis, armoise, badiane, basilic, benjoin, bétoine, camomille, camphre, cannelle, cardamome, carvi, cinname, citron, coriandre, cumin, encens, estragon, fenouil, genièvre, gingembre, girofle, hysope, laurier, lavande, marjolaine, mélisse, menthe, moutarde, myrrhe, nard, origan, piment, poivre, raifort, romarin, rose, safran, sarriette, storax, thym, vanille, violette.

D'après Littré, *species* désignait déjà les aromates, en latin. C'est dire si la frontière entre aromate et épice est mince. Mais résumons-nous. Les aromates sont (pour la plupart) des substances végétales dont certaines, comme l'encens ou la myrrhe, entrent dans la composition de parfums, d'autres, comme le camphre, sont utilisées pour les cosmétiques ou la médecine. Toutes les épices sont des aromates mais le contraire n'est pas vrai. On peut dire aussi que toutes les épices sont des condiments mais pas tous les aromates. Assaisonnez votre salade avec du camphre, vous m'en direz des nouvelles! Dans la famille « condiment », il n'y a pas non plus que les épices et quelques aromates. Le ketchup ou la crotte de bique sont des condiments, mais n'ont rien à voir avec les épices. Aujourd'hui, le mot aromate est synonyme d'épice et condiment, et concerne généralement l'alimentaire. Et c'est heureux car, comme le disait Balzac : *« Les épices relèvent la bonne chère »*.

La cannelle

De toutes les épices, la cannelle est celle que l'on connaît depuis le plus longtemps. Il y a plus de 3000 ans, arrivant du fin fond de l'Asie, elle était vendue par les Phéniciens dans toute la Méditerranée. Elle est plusieurs fois nommée dans la Bible, sous le nom de *kinnamon*, mot probablement d'origine phénicienne, et figure dans l'Enquête d'Hérodote, historien grec du Ve siècle avant J.-C. En Chine, le cannelier est cultivé depuis la plus haute Antiquité, et la cannelle n'est pas seulement considérée comme une épice mais aussi comme un remède quasi universel. Depuis des temps très reculés, cette plante a une réputation libidinale. Il existe une légende chinoise qui nous éclaire là dessus. La déesse des Canneliers venait souvent sur terre incognito, car le monde des humains l'amusait et la fascinait. Un soir, elle surprit un débat philosophique entre mandarins et savants. Il y avait là un jeune lettré qui les éclipsait tous, tant son éloquence, son savoir et sa virtuosité d'élocution étaient grandes. Ce prodige n'était autre que le neveu du gouverneur, le bachelier Tchin-Chi-Yeng. La déesse, éblouie par tant d'esprit et d'intelligence, éprouva pour le jeune homme une violente passion. Très émue et agitée, elle quitta le séjour des dieux pour se rapprocher de Tchin-Chi-Yeng. Mais l'extrême fébrilité de la déesse des Canneliers éveilla la curiosité de ses compagnes et amies : la déesse du giroflier, la déesse de la vanille et la déesse de l'abricotier… toutes des filles au sang chaud, promptes aux enthousiasmes passionnels. Ces trois déesses voulurent l'accompagner. Elles lui firent cortège, et lui servirent de suivantes dans son entreprise de séduction. Bien que fiancé, le jeune bachelier fut flatté, et fortement ébranlé, par toute cette attention soudaine dont il était l'objet. Il était courtisé, adulé, par de splendides femmes, semblables à des reines. Certes, il résista mais sa résistance fut symbolique et il devint l'amant de la déesse des Canneliers.

Sa fiancée lui fit d'amers reproches. Mais comme il demeurait sourd à ses remontrances aussi bien qu'à ses suppliques, elle alla se plaindre à qui de droit. Le gouverneur, oncle de Tchin-Chi-Yeng, eut alors recours à un magicien, le puissant et vénérable Tchang. Celui-ci calma d'abord les ardeurs du bachelier par diverses potions. Puis il partit sur le mont Min-Chan livrer un combat sans merci aux femmes déchaînées. On raconte que la bataille fut épique. Dans la vallée, les habitants entendirent de sinistres grondements et virent les plus incroyables éclairs. Enfin les sortilèges de Tchang mirent en échec la déesse des Canneliers, qui battit en retraite, suivie de ses compagnes.

Tchang fit un rapport détaillé au Souverain du Ciel sur la conduite des déesses qui s'étaient laissées prendre au mirage de l'intelligence et de la science vaniteuse. La déesse des Canneliers se vit infliger le supplice de la cangue, avec l'inscription :

Dans les sables mouvants du discours
faussement savant
Dans les eaux croupissantes du babillage
faussement philosophique
Une fleur de roseau ne saurait flotter
La cannelle elle-même coule à pic.

Quant aux écervelées qui lui avaient servi de suivantes, le Souverain du Ciel leur fit pousser des oreilles d'âne.

Le Cumin

Le cumin a joué un grand rôle dans l'art culinaire des anciens, comme condiment, pour faire des sauces spéciales, ou simplement grillé, comme dans la recette de la sauce bouillante pour sanglier rôti d'Apicius. Comme l'anis, le cumin était très employé en médecine où on le jugeait bon pour l'estomac car il est, en effet, stomachique et carminatif. Il dissipe, lui aussi, pituite, flatuosités, coliques et douleurs intestinales. Introduit dans le nez, en boulettes, ou frais avec du vinaigre, il stoppe les hémorragies nasales. Il dégonfle les yeux, arrête l'incontinence urinaire, les vomissements, les nausées… Mais, d'une part, il n'a pas la réputation d'être aphrodisiaque et, d'autre part., il rend pâle. Chose extrêmement courue, du moins chez les Romains. A ce propos, voici une petite histoire qui nous éclaire sur l'état d'esprit des étudiants d'alors.

Aux environs de l'an 50 avant J.-C., vivait un célèbre rhéteur, ami intime de Sénèque. Il s'appelait Porcius Latro. Il avait l'habitude de mesurer l'assiduité au travail de ses élèves en examinant la pâleur de leur visage. Mais eux, pas bêtes, faisaient la fête toutes les nuits : orgies, libations, ribotes, coucherie, bacchanales et que sais-je encore! Et chaque matin, avant les cours, ils mâchonnaient force cumin ce qui leur donnait la pâleur de l'étude.

Pline nous dit que le cumin du monde romain était plus apprécié que celui de Carpétanie, et « qu'à défaut, la palme va au cumin d'Ethiopie et d'Afrique ». Mais, avant d'aller plus loin, savez-vous où se trouve la Carpétanie? C'est le pays des Carpétani, un peuple ibère, vivant aux confins de la Tarraconnaise et de la Lusitanie, sur le cours supérieur du Tage et de la Guadiana.

La Vanille

La première indication relative à la vanille se trouve dans l'Histoire Générale des Choses de la Nouvelle Espagne, du père Bernardino de Sahagun, missionnaire franciscain qui a longtemps vécu dans les colonies espagnoles du Nouveau Monde. Il ne dit d'ailleurs que quelques mots de la plante, qu'il désigne sous le nom mexicain de *Tlilxochitl*, comme l'un des produits que les autochtones mélangent avec le cacao. En 1676, L'aventurier William Dampier désigne la vanille sous les noms de vinellos ou vinelles, indiquant son emploi dans la préparation du chocolat à Costa Rica.

En 1727, Nicolas Lémery, dans son Traité universel des drogues simples, la décrit ainsi : « la vanille est une gousse longue d'environ un demi-pied, grosse comme le petit doigt d'un enfant, pointue par les deux bouts, de couleur obscure, d'un goût et d'une odeur balsamiques, un peu âcre, contenant des semences fort menues, noires, luisantes. Cette gousse est le fruit d'une espèce de volubilis que les Espagnols appellent campesche. Elle est cordiale, céphalique, carminative, aphrodisiaque, apéritive; elle atténue les humeurs visqueuses, excite l'urine et les mois des femmes; elle entre dans la composition du chocolat auquel elle donne un grand agrément, tant pour le goût que pour l'odeur. »

Linné réunit en une seule espèce les trois sortes de vanilliers qui avaient été distingués auparavant par Plumier et Jussieu. Il désigne cette espèce unique sous le nom d'*Epidendrum vanilla*. En 1799, le genre *Vanilla* de Jussieu fut rétabli par Swartz, qui notait deux espèces : *Vanilla aromatica* et *Vanilla claviculata*.

Les pouvoirs magiques prêtés à la vanille sont du domaine de l'Amour, du désir sexuel, et des envoûtements. Dans toute l'Amérique latine, les gousses de vanille, cueillies avant maturité, entrent dans les filtres d'amour.

En Amérique centrale, on cueille les gousses devenues jaunes, sur le point de s'ouvrir pour les mettre à fermenter en tas, comme le cacao. Avec l'huile visqueuse, jaune orangé et très odorante, qui suinte de ces tas en fermentation, on fabrique des pommades aphrodisiaques très recherchées.

On utilise aussi, dans les rituels d'envoûtement créoles, le lait de vanille, c'est-à-dire le suc laiteux, âcre et corrosif qui s'écoule au point d'attache des gousses sur les tiges sarmenteuses quand le fruit n'est pas tout à fait mûr.

La Cardamome

La cardamome, ou amome, est une grande et belle plante vivace qui croît dans les lieux humides et ombragés de l'Inde, du Malabar et des régions voisines. Dans les dictionnaires, jusqu'au début du XXe siècle, on disait le cardamome. On en distinguait trois sortes principales : le grand, le moyen et le petit, qui est le plus estimé.

Justement, quel est l'intérêt de cette épice, à part le fait que les Égyptiens en mâchonnent les graines fraîches pour avoir une bonne haleine. Eh bien, l'intérêt est tout bonnement sexuel. Il est vrai, comme l'écrit Cunningham, *« que tous les aromates à saveur fortement épicée ont cette même vocation. »* Merci, monsieur, de nous aider à y voir plus clair entre aromate et épice. Mais revenons à la cardamome. En Grèce, pour éveiller votre sexualité (je sais, je sais, point n'en avez besoin!), on parfume les tartes et les compotes avec des graines broyées. Mais le plus efficace reste le vin chaud aromatisé à la cardamome pulvérisée. Ça te réveille un mort, qui, une fois debout, se met à courser le jupon comme jamais.

L'Anis

Grecs et Romains se servaient de l'anis en cuisine et en médecine. Il fait partie du très petit nombre de plantes vantées par Pythagore. Les anciens l'utilisaient, souvent dans du vin, contre les morsures des bêtes et les piqûres des scorpions et préféraient celui de Crête et d'Égypte. D'après Pline, frais ou sec, l'anis est recherché « pour tous les assaisonnements et toutes les sauces; on en met même sous la croûte inférieure du pain ».

Mâché le matin avec du maceron et un peu de miel ou en bain de bouche dans du vin, il rend l'haleine agréable et supprime les mauvaises odeurs de la bouche. Il rajeunit le visage, donne de l'appétit. Attaché à l'oreiller, de façon à être respiré en dormant, il chasse les cauchemars. En fumigation, dans les narines, il soulage les maux de têtes. Iallos, un médecin du IIIe siècle avant JC, originaire de Bithymie, fabriquait une potion avec de l'anis, de la farine d'orge, du safran et du vin contre les fluxions violentes et « pour extraire les corps étrangers ayant pénétré dans l'œil ».

Et ce n'est pas tout! Il était aussi utilisé contre les polypes du nez, les angines, la pituite (combien de Gazettiens savent ce qu'est la pituite? moi, j'ignorais même le mot) de la poitrine, la toux, les fractures des oreilles. Il est excellent contre les rots, les ballonnements d'estomac, les coliques intestinales. Il arrête éternuement et hoquet, expulse les calculs et Palladius nous explique les décoctions de ses « feuilles bouillies font passer les indigestions. »

Héraclide, Dieuchès, Oribase, Dioscoride, Tlépolème le recommandaient avec force et chaleur. L'herboriste grec Dalion en faisait, « avec de l'âche, un cataplasme pour les femmes en couches », de même pour les douleurs de la matrice.

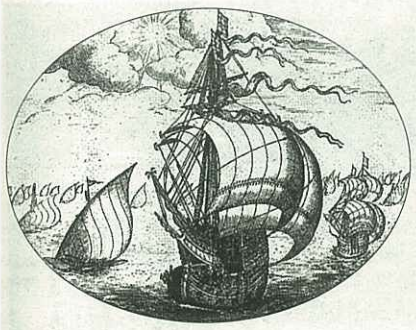
Seul ou mélangé avec d'autres ingrédients, l'anis soigne, en vrac, épilepsie, convulsions, raideurs en tout genre; préserve les voyageurs de la lassitude; calme les suffocations hystériques, la fièvre quarte et les maladies articulaires; dissipe les vertiges d'après accouchement.

L'anis est diurétique, désaltérant et, bien sûr (c'est là où voulais en venir), aphrodisiaque. Sur ce, salut. Je vais boire un pastis, avaler de la cannelle pure, grignoter de la cardamome, me passer de la pommade à la vanille… et je file voir les filles.

Franck Berthoux

Photo Hilaire de Lorrain

Pierre Poivre, le ravisseur d'épices



Le mot épice a toujours fait rêver à des pays lointains, à des chemins mystérieux tout autant qu'incertains. Évasion par-delà les mers. Invitation à prendre la route. *« Jadis inséparables des visions d'exotisme et de richesse, de conquête de pouvoir, les épices sont aujourd'hui ce qui crée la différence, ce qui excite les papilles gustatives et notre imaginaire. »* Mais plus encore, ce mot est, chez beaucoup, synonyme de rêve et de sensation voluptueuse.

Parce qu'elles étaient inaccessibles, les épices ont fait courir nos ancêtres, les entraînant sur la voie des grandes aventures maritimes. En effet, jusqu'au XVIe siècle, l'Europe ignore pratiquement tout des plantes qui fournissent les épices qu'elle consomme depuis plus de deux mille ans. Depuis toujours, elles arrivent, de l'Asie, en caravanes. Les Arabes détiennent le monopole de ce lucratif commerce. Mais l'Occident ignore leur provenance exacte. Pour lui, les épices proviennent d'un Orient mythique et mystérieux. Et qui plus est, l'état dans lequel elles arrivent ne donne pratiquement aucun renseignement sur les plantes qui les produisent.

Et puis, 1453, c'est la chute de Constantinople. L'Empire byzantin s'écroule, remplacé par l'Empire ottoman. Celui-ci stoppe le trafic avec l'Asie. C'est la crise. bientôt, les Portugais, puis leurs successeurs Hollandais, rétablissent la route des épices par la mer, s'en adjugent le monopole, et en gardent fiévreusement le secret.

Pierre Poivre est né à Lyon en 1719. A peine âgé de 22 ans, il part pour les colonies, de l'autre côté de la planète.

« En l'année 1741, je m'étais embarqué au Port-Louis sur le vaisseau Le Mari, *dans le dessein d'aller à la Chine y apprendre la langue du pays, en attendant que j'eusse atteint l'âge de recevoir les ordres, pour pouvoir me consacrer aux Missions; outre ce premier objet de mon voyage, j'avais encore celui d'aller dans ces Pays éloignés y faire des recherches sur ce que les Productions de la Nature et l'industrie des habitants pourraient m'y présenter de curieux et d'utile qui fut propre à enrichir ma Patrie. »* Il découvre Macao et Canton, puis la Cochinchine. En janvier 1745, il décide de regagner la France à bord du Dauphin. La traversée s'annonce sereine mais quelques jours après le départ, deux vaisseaux anglais attaquent le Dauphin à coups de boulets. Abordage et carnage, Poivre, ses compagnons et toute la cargaison seront vendus aux Hollandais de Batavia. Notre infortuné voyageur, gravement blessé, doit être amputé du bras gauche au-dessus du coude. Pendant sa convalescence, en attendant que les autorités décident de son sort, il visite la ville, une ville *« bien déchue de l'état florissant où elle était il y a encore quelques années »*, quoiqu'encore opulente.

Tous ces combats, cette traîtrise, luxe, intrigues, volupté, misère, prison… La raison de tout cela porte un nom : épices !

Son expérience le fait réfléchir. *« Plus je voyage, plus je me confirme dans cette idée qui me fait rougir que les hommes sont partout esclaves de l'intérêt… »*. Tous ces combats, cette traîtrise, luxe, intrigues, volupté, misère, prison… La raison de tout cela porte un nom : épices! Petit à petit, l'idée lui vient, pour servir et enrichir sa patrie, de rechercher *« les Production de la Nature »* du côté des épices. C'est décidé, il va partir à leur conquête en tant que jardinier-botaniste.

Une fois libéré, il gagne Pondichéry d'où il s'embarque pour l'île de France en compagnie de Mahé de La Bourdonnais, le gouverneur des Mascareignes. Ce marin, héros des Indes, est devenu administrateur des îles de France (aujourd'hui l'île Maurice) et de Bourbon (la Réunion) depuis 1734. Il est extrêmement intéressé par le projet épiscopal (n'en déplaise aux grincheux, épice et évêque, qui a donné épiscopal, viennent de la même racine indo-européenne : *skep-*), intéressé, disais-je donc avant d'être interrompu, par le projet épiscopal de Poivre. Mais pour raison de trahison (soi-disant), le gouverneur est rappelé en métropole. Pierre Poivre rentre avec lui. Il en profite pour développer son projet devant la Compagnie française des Indes, laquelle — nous sommes en 1748 — est dans une position pour le moins inconfortable : des dettes, une absence de politique claire et définie, la suprématie des Anglais l'oblige à restreindre ses activités au maximum. Mais, parfois, l'administration française sait prendre les bonnes décisions, et elle accepte de soutenir le projet de Poivre : ouvrir un commerce des épices en Cochinchine et entreprendre une reconnaissance du côté des Moluques.

De ses pérégrinations secrètes, notre aventurier botaniste rapporte en Ile de France plus de 200 plants de poivrier ! Vous me direz : C'est normal avec un nom pareil ! En décembre 1753, cette fois, il rapporte 5 pieds de muscadiers qu'il souhaite acclimater.

Malheureusement, Fusée Aublet (quel prénom ridicule), responsable du jardin du nouveau gouverneur de l'île (le gentil La Bourbonnais est mort à la Bastille), prétend qu'il ne s'agit que de vulgaires aréquiers. Comment peut-on être aussi stupidement ignorant? Confondre un muscadier avec un palmier ! Rien n'est pire que la jalousie et les mesquineries d'un fonctionnaire. Mais il en faut plus pour décourager notre héros. Il devra, cependant, ronger son frein encore quinze ans avant d'avoir son heure de gloire.

En 1757, il rentre en France. C'est la traversée du désert jusqu'en 1764, où un édit royal retire à la Compagnie des Indes la gestion des îles de France et de Bourbon. A nouveau gouverneur, nouvelle administration. Pierre Poivre en est nommé intendant.

Quand il débarque à Port-Louis, en 1767, la première chose qu'il va faire est de racheter le domaine de Montplaisir créé par La Bourbonnais. C'est là que va naître « le Jardin des Pamplemousse qui, en cinq années, deviendra l'un des plus fameux jardins d'essai du monde. »

Mais cela ne se fera pas sans mal. Il faut déployer mille ruses, mille efforts pour trouver des plants et les arracher aux mains des Hollandais. Pierre Poivre organise une première expédition :

« Le Vigilant et l'Étoile du Matin partent de lile de France et, au début de 1769, se trouvent au cœur des archipels interdits. Après un temps d'errance, l'Étoile du Matin, commandant Provost, se rend à un mystérieux rendez-vous aux abords de Céram. Provost parle hollandais et malais. C'est un bon diplomate. Il amadoue le roi d'une petite île qui aurait nom Patani, où les indigènes lui procurent de nombreux plants de muscadiers, mais pas un seul de giroflier. Cependant, contre la promesse d'un meuble - les convoitises changent d'objet suivant les latitudes - un jeune homme du crû assure qu'il apportera ce qui manque, sous un délai de dix jours. Le délai écoulé, Provost lève l'ancre. Au large, une embarcation le rejoint : l'indigène a tenu parole, et voici nos girofliers en route vers une terre française. Mais, une sérieuse alerte se produit, sous la forme d'une inspection inopinée de soldats hollandais à bord de l'Étoile du Matin. N'oublions pas qu'en la circonstance, des vies humaines étaient en jeu. Enfin, le rusé Provost s'en tire magistralement et les navires rentrent à bon port avec leur butin. » (La guerre des épices, Michel-Claude Touchard). Ils repartent dans la foulée et ramènent, le 24 juin 1770, 400 plants de muscadiers, 10 000 noix de muscade et 71 plants de girofliers qui seront plantés dans le Jardin des Pamplemousse et chez des planteurs dignes de confiance. A partir de ce moment-là, la mainmise des Hollandais se délite et la multiplication des cultures modifie profondément les données du marché.

Poivre regagne définitivement la France en 1775. Le Ier mars 1778, le gouverneur La Brillane assiste à la cueillette officielle et solennelle de la première muscade hors du triangle des Moluques. La noix fut envoyée à Louis XVI.

F. B.

Des Espices à l'Épice…

Au Moyen-Age, quand on parlait d'épice, c'était toujours au pluriel. Ce n'est que dans la seconde moitié du XVe siècle, que le mot commence a être employé au singulier. Ce changement de nombre serait dû à, au moins, trois raisons. La première est que, jusqu'au XVIe siècle, on appelait aussi épices des confitures aromatisées que l'on servait au dessert.

La deuxième est liée à ce qu'on appelait « les épices des juges », qui consistaient en cadeaux de confitures et de dragées, comme nous le prouve ce passage des Recherches de la France, d'Etienne Pasquier : « *Les espices que nous donnons maintenant ne se donnaient anciennement* (dites-vous qu'il écrit ce texte vers la fin du XVIe siècle) *par nécessité. Mais celuy qui avoit obtenu gain de cause, par forme de recognoissance ou regraciement, de la justice qu'on lui avoit gardée, faisoit présent à ses juges de quelques dragées et confitures; car le mot espices, par nos anciens étoit pris pour confitures et dragées…* »

François Olivier-Martin, dans son Précis d'histoire du droit français, nous apprend encore que les plaideurs qui venaient dans les usages du temps, « solliciter » leurs juges, leur remettaient de menus cadeaux en nature appelés épices. Ces cadeaux furent convertis en taxes obligatoires, payables pour chaque pièce de procédure. Ces épices finirent par devenir une sorte de prime à l'assiduité dans la réalisation du travail professionnel. Et, bien sûr, certains magistrats, trop gourmands, abusèrent du système. On les surnomma ironiquement les « grands épiciers ». Il faut dire qu'autrefois, on désignait encore, sous le nom d'épices, toutes les drogues exotiques en général et épiciers ceux qui les vendaient. La Révolution française abolit l'usage des épices en déclarant, par la loi du 24 août 1790, que les juges, salariés par l'État, rendraient la justice gratuitement.

Une troisième raison est que, pendant longtemps, on utilisa des mélanges d'épices dont la plus célèbre fut celle appelée les « quatre épices », mélange de cannelle, de girofle, de muscade et de poivre noir.

Quoi qu'il en soit, le sens moderne est attesté en France à partir de 1140. Il aura fallu plus de cinq siècles pour que les espices se singularisent, et deviennent aussi l'espice. Et cinquante ans encore pour que l'espice (prononcer é-pisse) s'écrive enfin comme on l'écrit aujourd'hui. On remarque cependant, dans les livres de recettes d'époque (comme Le Thrésor de santé, 1607, ou Le Pâtissier françois, 1652, et quelques autres), que l'orthographe était volage, et que les Français écrivaient un peu comme ils en avaient envie. C'était le bon temps.

J'ai appris, à l'occasion, en cherchant quelques vieilles recettes, que nos ancêtres utilisaient du garingal en poudre et que ce garingal n'est autre que du galanga! Première nouvelle! Et le galanga posséderait des propriétés analogues à celle du gingembre, et qu'il entre dans la composition du baume de Fioravanti, célèbre calmant contre les rhumatismes et les coliques néphrétiques. Et le macis, vous connaissez? Jamais entendu parler! Il est vrai que je ne suis pas une référence. Pourtant, ce n'est que le tégument de la noix de muscade. Le macis frais est appelé fleur de muscade. Je me vois bien aller mon épicier lui demander, bravache, du macis frais! Je serais moins fier s'il me répondait : « Mille regrets, mon brave mais ce n'est pas la saison ». Une autre denrée qui ne doit pas être facile à se procurer : le poivre long. Mais aussi, quelle idée de rajouter du poivre long, comme si quatre cuillères à soupe de poivre fraîchement moulu ne suffisaient pas.

Un dernier mot, avant de laisser la parole (c'est une façon d'écrire) aux Anciens : si certains d'entre vous, lectrices gastronomes et lecteurs gourmets, se piquaient au jeu et réalisaient quelque recette ci-après, seront-ils assez aimables pour nous envoyer, dans une bourse de cuir ou une « boëte à tiroirs » un peu de la chère préparation? Mais trêve de galéjade, passons aux choses sérieuses.

Voici la recette des Menues espices tirée du Livre fort excellent de cuysine (1555). Pour cela, il vous faut : 7 cuillères à soupe de gingembre en poudre, 50 g de poivre moulu, 7 cuillères 1/4 à café de noix de muscade râpée, 5 cuillères à café de cardamome moulue, 5 cuillères 3/4 à soupe de cannelle en poudre, 4 cuillères 1/2 à café de clous de girofle écrasés, 2 cuillères à soupe de garingal en poudre. Le tout mis en pouldre et passé par lesset », c'est-à-dire tamisé.

Il y a aussi l'Episse douce des pâtissiers (Le Pâtissier françois). Prenez 375 g de gingembre moulu, 1 cuillère et 1/2 à café de clous de girofle écrasés, 1 cuillère 3/4 à café de cannelle en poudre, 10 cuillères à soupe de poivre noir fraîchement moulu, 1 cuillère à soupe de noix de muscade râpée.

« Prenez deux parties de gingembre, par exemple, deux onces et une partie, c'est-à-dire, une once de poivre battu en poudre, mêlez les ensemble, ajoutez-y de clous de girofle battu, de la muscade râpée bien menu, et de la canelle battuë, de chacun une once ou environ, pour une livre de poivre, plus ou moins, comme il vous plaira, et conservez toutes ces choses mêlées ensemble dans une boëte.

« Remarquez qu'on peut garder séparément quelque sorte d'épisse dans des petites bourses de cuir, ou dans une boëte divisée en plusieurs tiroirs. Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'emploïent que du poivre seul au lieu d'autres épisses; quoi que l'épisse composée soit plus douce que le poivre seul. Episse salée; Faites sécher du sel, puis vous le mettrez en poudre, et vous en mettrez autant pesant qu'il y aura d'épisse, gardez-là dans un lieu qui ne soit pas humide. »

Je pourrais encore vous donner la recette des Doze des épices pour toutes sortes de pâtisseries et cuisine, de Nicolas De Bonnefons (les Delices de la campagne, 1679) ou bien la recette de l'Epice fine propre pour l'assaisonnement de la pâtisserie et autres mets de la cuisine (Traité historique et pratique de la cuisine. Ou le cuisinier instruit, 1758) mais la place me manque. Si je fais trop long, Courbou va râler.

Franck Berthoux

Parfums d'épices

Textes et photos Hilaire de Lorrain

ines, écorces, boutons floraux ont poussé l'homme à dépasser ses li-es pour goûter à de nouvelles saveurs, de nouvelles épices. Mais parler ices, c'est aussi associer toutes les émotions qu'elles engendrent. La dé-ation d'un aliment débute dès sa représentation, renforcée par la e en scène de la table. Les sensations olfacto-gustatives éprouvées rai-ent dans tout l'être et rendent indélébiles les parfums des épices.

a Fragrance de la noix

archipel des Moluques, en Indonésie fut le berceau de la noix de muscade. Au XVIIe siècle, ollandais, voulant garder le mono-de cette épice, l'avaient inféodée à la île de Banda. Aussi, pour éviter sa gation, ils n'hésitaient pas à la e stérile. Rare et donc chère, la e de muscadier devait faire la for-de ces navigateurs nordiques.

is l'histoire de la muscade remonte à poques plus reculées. L'Egypte an-e, la Rome antique, l'empire Byzan-tilisaient déjà.

sont les Arabes qui l'introduisirent rope, relayés par les Vénitiens qui ssèrent de la répandre. Le botaniste is Christopher Smith, membre de la agnie des Indes orientales, joua un décisif dans son acclimatation sur es continents. En 1768, l'île de la ion abrite quelques plants. La ne la cultive depuis 1772 et l'île de e (île Maurice) en bénéficie depuis grâce à Pierre Poivre. On la trouve ntilles dès 1820.

principaux producteurs actuels sont gascar, l'Indonésie et l'île de Gre-qui couvre près de 40 % des besoins liaux.

Un joyau bien caché

muscadier, Myristica fragrans (My-cées), est un arbre touffu d'une aine de mètres. Sa cime est arrondie feuilles odorantes, ovales à lancéo-ont persistantes d'une couleur vert C'est une plante dioïque (pieds et femelles distincts), mais il n'est pas rare de trouver des pieds mâles portant quelques fleurs femelles et donc produisant peu. Il est donc important, dans les plantations, de posséder un pied mâle pour assurer la pollinisation d'une vingtaine de pieds femelles. Les fleurs également odorantes, sont jaunes et en cymes axillaires. Le fruit arrivé à maturité à la taille et la couleur d'un petit abricot. Il s'ouvre spontanément par un sillon qui fend le péricarpe charnu de la base au pédoncule, laissant apparaître dans un saisissant contraste le périsperme (enveloppe dure) entouré lui-même d'un drapé lacinié (l'arille ou macis) rouge vif. Pour atteindre le joyau, il faut encore briser le périsperme. Protégée par ces écrins, la noix de muscade (la graine) ne livrera sa fragrance qu'après un délicat râpage.

Avant d'être utilisés, macis et graines sont mis à sécher sur des claies durant plusieurs semaines. Ces claies sont aussi appelées boucans, supports autrefois utilisés par les pirates ou déserteurs (boucaniers) pour fumer leur viande.

Dans la tradition hollandaise, quelques pays stérilisent leurs noix en les trempant dans de la chaux, ou en les étuvant ; ce qui a pour conséquence de les protéger contre les vers mais aussi d'empêcher toute germination.

La muscade relève, suggère, flatte les mets

Noix et macis sont deux épices aux goûts similaires, le macis ayant un arôme plus prononcé. Dans la cuisine, la muscade est largement utilisée pour relever, suggérer, flatter les mets. Vendu moulu, le macis peut être incorporé (avec parcimonie) dans les charcuteries, sauces à poissons, œufs, gateaux au fromage…

Quant à la noix, elle s'allie bien avec les béchamels, les sauces à viandes, les purées de pommes de terre, les quiches. Dans les desserts, elle rehaussera biscuits tartes aux pommes et parfumera les vins chauds. Certaines liqueurs l'utilisent comme la Chartreuse et on en trouve dans le Vermouth.

Dès le Moyen-Age, on connaissait les vertus médicinales de la muscade. Au XVIIIe siècle elle entre dans la composition de préparations magistrales. C'est un antirhumatismal, un stimulant digestif qui combat les flatulences et les dyspepsies. En cas d'asthénie physique et intellectuelle, c'est un excellent remontant.

On note également des actions antibactériennes et antifongiques contre Aspergillus candidus. Plante "chaude", elle est efficace en décoction contre les refroidissements, les pneumonies, l'asthme.

Parmi ses principes actifs, on doit signaler la myristicine, narcotique hallucinogène puissant qui lui vaut d'être chiquée par des toxicomanes et mélangée dans l'ecstasy. A forte dose (15 g), la muscade provoque une intoxication pouvant entraîner la mort.

La cosmétique également l'adjoint aux crèmes, savons, huiles capillaires et certains parfums.

D'une saveur douce qui réchauffe, la muscade est une précieuse aide évoquant ces îles lointaines de Java, Sumatra, Bornéo, où "myristica" veut dire parfumé.

La muscade s'utilise en extrait, en poudre de macis ou râpée

Jeune fruit non mature

De canne en cannelle

e la famille des Lauracées (laurier sauce), la cannelle de Ceylan (Cinnamomum zeylanicum), e son nom l'indique, nous vient de Sri Lanka au Sud de l'Inde.

Bible, dans le Cantique des Can-, la cite sous le nom de *kinnamon.* e de Saba la fit connaître au roi Sa-qui, appréciant ses bienfaits, en fit régulièrement d'Ethiopie. Dans le de Botanique de l'empereur chi-hen Nung (2700 avant J.-C.), on lit la première fois l'usage de la can-censée guérir cent maladies. On dit que les Egyptiens l'utilisaient pour mer leurs morts et que l'empereur n Néron, meurtrier de son épouse, ler les réserves de cannelle lors des illes afin de se faire pardonner.

ont les Portugais, au XVe siècle, qui rirent le commerce de cette épice. ollandais et les Anglais prirent la re-Durant l'Antiquité elle fut connue trême Orient, et pénétra en Occi-vec les Hébreux.

De nos jours, elle est principalement cultivée dans le sud de l'Inde, à Madagascar, aux Seychelles, en Guyane, à la Martinique et au Brésil.

C'est l'écorce de l'arbre qui en fait sa richesse

Arbre tropical sempervirent, d'une dizaine de mètres, à écorce fendillée gris cendré. Les feuilles sont opposées, oblongues, coriaces, avec trois nervures fortement marquées. Froissées, elles dégagent curieusement un parfum de girofle. Les petites fleurs sont blanchâtres et situées à l'extrémité du rameau. Les fruits minuscules ont la forme d'une olive. C'est l'écorce de l'arbre qui en fait sa richesse et qui lui aurait donné son nom, par analogie à la forme de canne (roseau) qu'elle prend après séchage.

La cannelle de Ceylan, encore appelée Cinnamomum verum (vraie) par opposition à la cannelle de Chine, Cinnamomum cassia, est plus douce et plus savoureuse. Epice "chaude" comme la muscade, sa présence légère dans les plats salés ou sucrés exalte l'arôme principal. Seule ou avec d'autres épices, elle s'harmonise avec les couscous, les canards ; elle est bienvenue dans les salades de fruits, les gâteaux de riz… Il faut la préférer en bâton à moudre au dernier moment car la poudre s'évente à la longue.

La cannelle aux cent usages

En médecine, elle est recommandée en cas de mauvaise digestion, d'asthénie et d'états grippaux (grogs à la cannelle). Elle est sudorifique et permet l'élimination des toxines. L'huile de feuilles est antiseptique et combat l'hypertension. Ses vertus aphrodisiaques sont paraît-il prouvées. Un de ses composés, l'aldéhyde cinnamique, ainsi que son huile essentielle sont à l'origine de cette renommée. Excitant doux des gonades et des glandes surrénales, elle agirait sur la spermatogenèse, ce que les Chinois appellent son action "réchauffante sur la porte de la vie".

En cosmétologie, on utilise son pouvoir désinfectant et désodorisant dans des dentifrices, collutoires et autres sprays buccaux. Ses feuilles contiennent une essence parfumée qui remplace avantageusement l'essence de girofle. Les fruits servent à fabriquer un suif aromatique pour l'éclairage.

On pourrait citer cent usages de la cannelle, tant cette plante est généreuse. A l'époque victorienne, offrir de la cannelle signifiait : "ma fortune est à vos pieds". De nos jours, en Autriche, les amoureux s'offrent des bouquets contenant de la cannelle en gage de leur amour.

Mais le nom générique de cette épice ne dit-elle pas l'essentiel ? Le terme "anomom", d'origine phénicienne, hébraïque et arabe, signifie à lui seul "parfumé".

Une leçon de cannelle

La confection de la cannelle est une opération simple, mais qui demande beaucoup de temps. L'époque la plus favorable pour cette tâche est la saison des pluies car l'écorce humide se détache mieux du bois.

On prélève de jeunes rameaux (l'écorce est plus fine) dont on racle le liber qui n'est pas aromatique mais de goût plutôt âcre (1). On scie des tronçons de même longueur (2) puis on pratique une incision longitudinale dans chaque morceau (3). A l'aide d'un couteau, on décolle délicatement l'écorce (4). Un séchage minutieux à l'ombre entraînera l'enroulement et la conservation de l'épice (5). Les pays producteurs commercialise la cannelle en quills : des bâtons de différents diamètres sont enfoncés les uns dans les autres.

Les numéros entre parenthèses renvoient aux photos ci-dessous.

LES POIVRES VOUS EN FONT

Le poivre met-il du piment dans notre existence ? En tous cas, il enchante la cuisine et relève la saveur des sauces et des mets. C'est bien pour cela qu'il figure à la table des gourmets depuis l'Antiquité, alors qu'il fallait le chercher à l'autre bout du monde et que chaque grain valait son pesant d'or. On sait moins qu'il existe un arbuste de notre flore, le gattilier, dont la chaude saveur évoque celle du poivre. Adoptez-le dans votre jardin, surtout s'il est sec l'été car sa floraison automnale est de qualité. Sinon, remplissez votre véranda avec le kili ou encore le piment de la Jamaïque : vous aurez plus de chance de récolter des graines qu'avec le vrai poivrier.

Photo Hilaire de Lorrain

Maniguette, poivre noir, poivre vert, 5 poivres, poivre blanc, baies roses, piment de la Jamaïque

Baies roses : un parfum qui peut accompagner vos desserts

Noms communs : baies Roses, poivre rose.
Nom scientifique : *Schinus terebenthifolius* (Linné). Famille des Térébinthacées.
Origine géographique : Chili, Pérou. La plante est largement cultivée sur la ceinture subtropicale et la quasi totalité des baies importées vient de Madagascar, Mayotte et La Réunion.
Description : arbuste de quelques mètres de haut, très ramifié.
- Feuillage persistant, ovale, légèrement denté, élégant.
- Floraison en grappes de petites fleurs jaunâtres apparaissant au début de l'hiver.
- Ne fructifie pas dans nos cultures.
Utilisations : les baies, d'un beau rose vif, très aromatiques sont utilisées comme épice.
Autres variétés : le plus proche voisin est le faux poivrier, *Schinus molle* (Linné). Beau petit arbre fréquemment utilisé dans le midi comme arbre décoratif. Son feuillage découpé retombant et aromatique en fait un arbre de premier choix pour la serre froide ou le plein air dans les zones où la température ne descend pas en dessous de - 5 °C. A la Réunion, on l'appelle Mollé, et son feuillage est utilisé exactement comme les baies roses.

Conseils de culture

Résistance au froid : jusqu'à - 5 °C le feuillage ne subit pas de dommages.
Nature du terrain : indifférent à la nature du sol, le *Schinus terebenthifolius* appréciera un sol drainant, surtout l'hiver.
Mode de culture : si l'on a la certitude que la température ne descendra pas en dessous de - 5 °C, pas d'hésitation, il faut le planter en pleine terre. Ailleurs, c'est un grand pot, dans une serre ou une véranda bien lumineuse, qui s'impose.
Exposition : plein soleil.
Besoins en eau : importants en pleine végétation.
Taille : elle consistera surtout à aérer l'intérieur de l'arbre qui a tendance, lorsque les conditions sont favorables, à pousser un peu dans tous les sens.
Multiplication : Boutures et semis.
Fertilisation : en pleine terre, fertiliser comme pour un arbre fruitier; en pot, arroser tous les mois (printemps, été) avec de l'engrais liquide rosiers ou géraniums.
Ennemis : néant.

Dans la cuisine

Les baies roses ont une place à part dans la cuisine, par leur goût extrêmement aromatique, résineux et sucré. Les baies poisseuses se comportent mal dans un moulin à poivre, et il vaut mieux utiliser un mortier ou un moulin à café électrique. Elles constituent l'accompagnement de choix des viandes blanches et des sauces à la crème.
A la Réunion, un confiturier s'est spécialisé dans la gelée de baies roses ; faites jouer votre imagination, et essayez les baies roses dans vos desserts. Leur parfum est puissant et durable, il faut donc doser les baies roses avec parcimonie; on peut partir du principe que 1/4 de cuiller à café (une pincée) suffit pour 4 personnes.

Surprise, le poivre noir peut être aussi vert ou blanc

Nom scientifique : *Piper nigrum* (Linné). Famille des Pipéracées.
Origine géographique : Sud-Est asiatique.
Description : liane grimpante pouvant atteindre plusieurs mètres.
- Feuillage : belles feuilles cordiformes, alternes, persistantes, jusqu'à 20 cm de large. Chaque feuille prend naissance à un nœud qui porte des racines aériennes.
- Floraison : les épis floraux naissent aux aisselles des feuilles, quelquefois dès la seconde année. Ils sont de couleur blanc jaune. Jusqu'ici, aucune fécondation n'a été observée dans nos serres.
- Fruits : pas constatés dans nos cultures.
Utilisations : culinaire, universelle, tout le monde a déjà goûté du poivre.
Autres variétés : il existe une multitude de cultivars dont les nuances varient selon la souche, le terroir et les traitements après récolte. Mais il existe aussi deux autres espèces très prisées : le poivre long, *Piper longum* (Linné) et le cubebe ou poivre à queue, *Piper cubeba* (Linné).

Conseils de culture

Résistance au froid : à protéger impérativement du gel. Température minimum en végétation 18 °C.
Nature du terrain : le sol doit être acide et drainé, bien garni en matière organique (à l'exception du fumier frais). Terreau horticole ou terre de bruyère.
Mode de culture : à cultiver en pot, en serre ou véranda. Prévoir impérativement des tuteurs garnis de mousse et appliquer chaque nœud contre la mousse avec une ficelle biodégradable pour favoriser l'accrochage des racines aériennes. Pour avoir une belle plante, compter au moins deux mètres de haut, plusieurs tuteurs de tailles différentes liés ensemble seront du meilleur effet.
Exposition : mi-ombre.
Besoins en eau : importants en pleine végétation. Pour avoir une plante saine, il faut la vaporiser au moins une fois par jour. Utiliser de l'eau non calcaire.
Taille : à la demande, pour limiter la plante en hauteur.
Multiplication : bouturage (délicat) et, surtout, marcottage.
Fertilisation : lorsque la végétation est bien démarrée, fertiliser à l'engrais liquide plantes vertes.

Dans la cuisine...

On trouve dans le commerce :
• **Le poivre noir** : cueilli à maturité complète et séché tel quel, son intégrité lui assure les arômes les plus subtils.
• **Le poivre blanc** : cueilli à maturité complète et débarrassé de sa pulpe et de son enveloppe, il est plus fort et moins nuancé que le noir.
• **Le poivre vert** : cueilli en début de maturation, on le trouve sec, lyophilisé, en saumure, ou frais sur certains étals. Recommandé aux palais délicats, car moins vigoureux que les deux précédents.
• **Le poivre long** : semblable à un chaton de noisetier, un peu moins fort que le poivre noir, ses arômes sont différents. A recommander!
• **Le cubebe** : petit grain prolongé par une queue minuscule, d'où son nom de poivre à queue. Là encore, c'est à cause de son parfum différent qu'on l'essaiera, la force étant comparable à celle du poivre noir.
On ne fera pas à la cuisinière l'outrage de lui conseiller des usages du poivre, voici seulement une recette économique avec le poivre vert :

Filets de lieu au poivre vert

La veille au soir, mettre une cuiller à soupe de poivre vert à tremper dans un verre de vin blanc sec. Le lendemain, faites cuire au four les filets de lieu accompagnés d'échalotes hachées. En fin de cuisson, versez le vin et le poivre vert; laissez réduire et, au moment de servir, nappez de crème fraîche. Servez chaud avec un blanc sec.
Et n'oubliez pas le mélange des cinq baies qui, outre le poivre noir, contient du poivre vert, du poivre blanc, du piment de la Jamaïque et des baies roses.

Le Piment de la Jamaïque une note chaude et parfumée

Le piment de la Jamaïque (bois d'Inde, quatre-épices), accumule trois noms botaniques : *Pimenta dioica* (Linné), *Pimenta officinalis* (Lindley) ou encore *Eugenia pimenta* (de Candolle). Il appartient à la famille des Myrtacées et, contrairement à son nom commun, n'a rien à voir avec le genre Capsicum (piment). Originaire d'Amérique centrale et des Antilles, il fait partie du mélange 5 baies. C'est un grand arbre de 10 mètres de haut, au feuillage persistant dont le parfum rappelle le clou de girofle, la muscade, le poivre et la cannelle... d'où son nom de "quatre-épices". Il est frileux et se cultive en serre ou véranda à 18 °C minimun en végétation. Sa graine broyée est utilisée comme n'importe quel poivre, dans les pâtés, les farces, la charcuterie, mais aussi dans les chutney, les confitures, les salades de fruits et les petits punchs.

Photo Latour

La maniguette : à abriter dans la véranda

Noms communs : maniguette, graines de Paradis.
Nom scientifique : *Aframomum melegueta* (Schumann). Famille des Zingibéracées.
Origine géographique : une des rares épices originaires d'Afrique.
Description : plante herbacée vivace au port de roseau pouvant atteindre 1 m.
- Feuillage : feuilles oblongues étroites, légèrement odorantes quand on les froisse, de 20 cm de long, alternes opposées et persistantes. Seule la nervure centrale est marquée. Le fin rhizome coriace a une tendance naturelle à se développer à la surface du sol.
- Floraison : au pied, naissent des tiges florales courtes portant des bractées écailleuses d'où sort le plus souvent une fleur unique. Atteignant 10 cm, elles sont magnifiques. En forme de trompettes courbées, elles sont profondes (10 cm) et veloutées. Le pétale unique, de couleur jaune à la base et rose carminé à sa partie supérieure, est délicatement chiffonné. Floraison à partir de 3-4 ans.
- Fruits : assez faciles à obtenir. Capsule jaune virant au brun, contenant de très nombreuses petites graines gris noir pyramidales. Une fois sèche, la capsule ressemble à s'y méprendre à une échalote!
Utilisations : les graines, à la saveur aromatique et fortement piquante, sont utilisées comme le poivre.

Conseils de culture

Résistance au froid : à protéger impérativement du gel. Température minimum en végétation : 18 °C. Veiller à ce que la différence de température entre le jour et la nuit soit la plus faible possible.
Nature du terrain : le sol doit être acide, bien garni en matière organique (à l'exception du fumier frais). Rempoter avec terreau horticole ou terre de bruyère.
Mode de culture : sous nos climats, la maniguette devra être cultivée en pot, à l'abri d'une serre ou d'une véranda.
Exposition : mi-ombre. Accepte le plein soleil à condition de l'y exposer très progressivement.
Besoins en eau : importants en pleine végétation. Réduire les arrosages l'hiver. Utiliser une eau non calcaire.
Taille : limitée à la suppression des tiges sèches.
Multiplication : par séparation des rhizomes. Opération délicate à effectuer au printemps. Semis.
Fertilisation : lorsque la végétation est bien démarrée, fertiliser à l'engrais liquide "rosiers ou géraniums".
Ennemis : quelques pucerons en serre sur les jeunes pousses.

Dans la cuisine...

La principale utilisation de la maniguette est absolument la même que celle du poivre, sa saveur est aussi forte mais son parfum plus aromatique.

IR DE TOUTES LES COULEURS

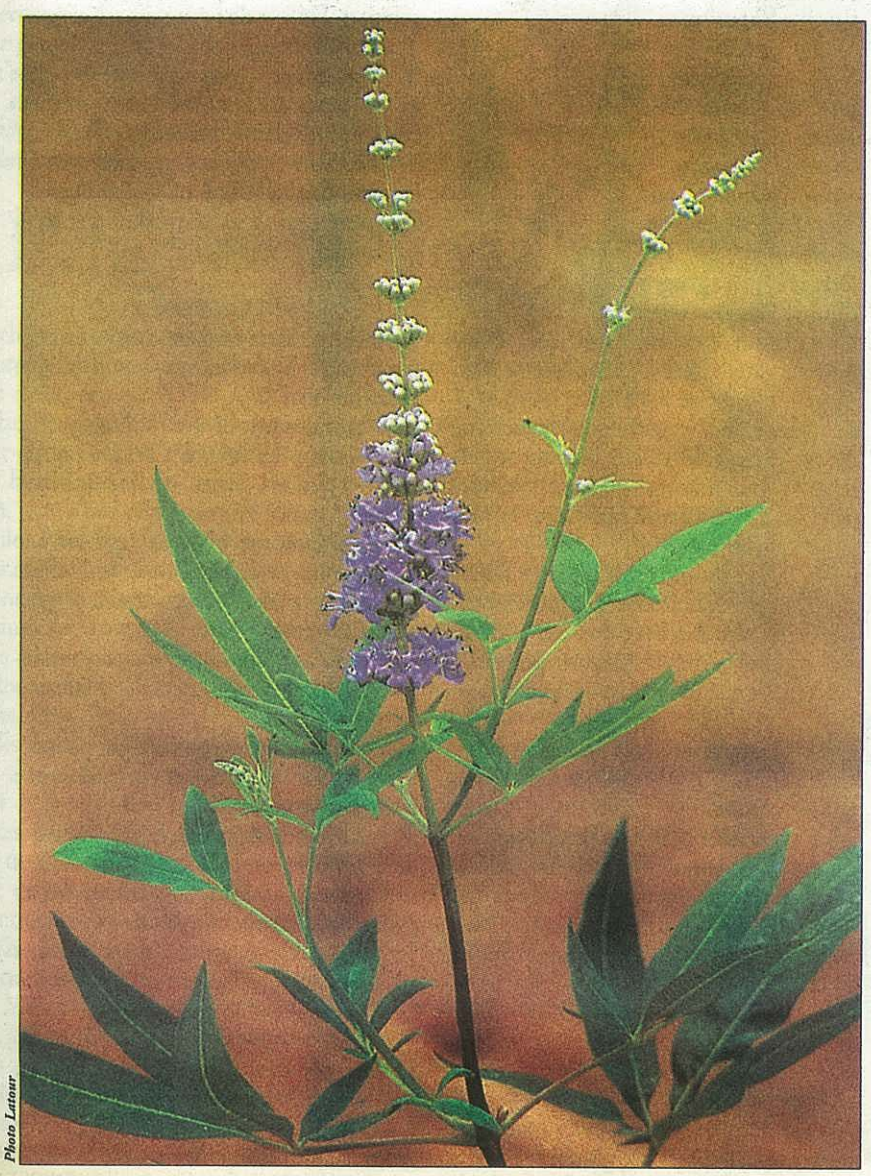


Photo Latour

Le poivre des moines : rustique en diable

Noms communs : poivre des Moines, gattilier.
Nom scientifique : *Vitex agnus-castus* (Linné). Famille des Verbénacées.
Origine géographique : pourtour méditerranéen.
Description : arbuste ramifié et dense, jusqu'à 6 m de haut.
- Feuillage : feuilles composées (5-7 folioles), à la face interne grise, bien parfumées lorsqu'elles sont froissées.
- Floraison : estivale, d'un bleu lavande chez le type.
- Fruits : baies contenant de petites graines noires.

Utilisations : le goût poivré et aromatique des graines, associé à des propriétés anaphrodisiaques, en a fait une épice longtemps utilisée dans les monastères! Plus simplement, le bel effet décoratif du feuillage odorant et des fleurs suffiront à le faire venir dans le jardin.
Autres variétés : on trouve aussi deux cultivars : 'Latifolia', aux feuilles plus larges, plus vigoureux, à la floraison abondante, et 'Alba', semblable au type mais aux fleurs blanches.

Conseils de culture

Résistance au froid : la littérature l'indique comme rustique uniquement sur le pourtour méditerranéen mais, en fait, il semble qu'il s'accommode de situations plus périlleuses et supporte sans peine les hivers à -10,-15°C de certaines vallées froides du Lot.
Nature du terrain : assez indifférent à la nature du sol, il supporte nos terres froides et humides et passe pour accepter également les sols secs et l'air marin.
Mode de culture : en pleine terre.
Exposition : plein soleil, même écrasant.
Besoins en eau : normaux à faibles quand il est installé depuis longtemps, à condition d'avoir mis en terre un très jeune plant qui aura pu pousser ses racines à la poursuite de l'eau suffisamment profond.
Taille : à la demande, pour limiter la plante en hauteur.
Multiplication : bouturage, semis.
Fertilisation : fertiliser comme un arbre fruitier.

Dans la cuisine

Lorsque l'arbre de votre jardin fructifiera suffisamment, vous goûterez avec curiosité les graines broyées de votre "poivre des moines". Elles sont plus aromatiques que piquantes.

Le kili : un poivre à la chaleur africaine

Noms communs : kili, lélé, poivre de Sedhiou (à tort, poivre de Guinée).
Nom scientifique : *Xylopia aethiopica* (Richard). Famille des Anonacées.
Origine géographique : Afrique Occidentale.
Description : petit arbre de la forêt claire tropicale, 4-5 m de haut.
- Feuillage : feuilles ovales et alternes.
- Floraison : petites fleurs groupées, jaune verdâtre.
- Fruits : groupés, longs et étroits, chaque anneau renfermant une graine noire.

Utilisations : tout le fruit est très aromatique et a un goût piquant proche du poivre, avec une pointe d'amertume, c'est pour cette propriété qu'il est utilisé dans la cuisine comme épice. Utilisations médicinales en Afrique.

Conseils de culture

Cette plante n'est connue que dans son aire d'origine et il n'y a pas d'exemple de culture en Europe.

Dans la cuisine

Très apprécié des Américains, le kili peut avoir une bonne place sur nos tables où il sera utilisé de la même façon que le traditionnel poivre noir. Vos convives apprécieront de déguster plusieurs poivres différents au cours du même repas : poivre long, poivre à queue, poivre noir, baies roses, kili, etc.

NOVA Jardins
crée en 1976
CREATIONS - JARDINERIE - PEPINIERES

16 000 M2 D'EXPOSITION PLUS DE 3 000 VARIETES DE VEGETAUX.
Céramiques et Poteries du monde entier ! Statues et Fontaines.
Allemandes, Asiatiques, Espagnoles, Portugaises, Provençales
exposées sur 1 000 M²
VISITEZ NOTRE BOUTIQUE !
UN UNIVERS PRIVILEGIE POUR LA FEMME AU CENTRE DE LA JARDINERIE

UNE EQUIPE DE PROFESSIONNELS A VOTRE ECOUTE POUR VOUS CONSEILLER ET VOUS SERVIR.
A BIENTÔT !
10 minutes de Grasse. 20 minutes d'Antibes et de Cannes. 30 minutes de Nice.
GRAND PARKING !
15, Route de Cannes - 06650 OPIO.
Tél. 04 93 77 25 02 - Ouvert les Dimanches sauf en Janvier.

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS
Producteur depuis 1907

CACTEES - PLANTES GRASSES
ouvert du mardi au samedi
Vente sur place et par correspondance
Catalogue offert aux lecteurs de la Gazette
327, RUE DU GENERAL BROSSET
83600 FREJUS
TEL 04 94 51 48 66 FAX 04 94 95 49 31

sitoflor
Votre gazon en rouleau !

Domaine St Jacques
8229 av. des Pyrénées 33114 LE BARP
Tél : 05 56 68 58 11 Fax 05 56 68 58 16

EP JARDIN
L'Expérience de 3 générations
La Qualité Naturellement

Pour chaque CULTURE son Fertilisant
Consultez-nous !
E. Passeron
7, avenue de Grasse - 06220 Vallauris
Tél. : 04.93.64.17.50 - Fax : 04.93.64.95.03
EP JARDIN

Le Curcuma, un composant du curry

Nom commun : Curcuma.
Famille botanique : Zingibéracées.
Nom scientifique : *Curcuma longa* (Linné), *Curcuma domestica* (Loureiro).
Origine géographique : Sud-Est Asiatique.
Description : plante herbacée vivace pouvant atteindre 1,5 m.
- Feuillage : feuilles oblongues, grandes (70 cm) et larges (15-20 cm) engainantes, alternes et caduques. Les nervures sont marquées.
- Floraison : du pied sort une tige florale portant une splendide inflorescence, verte à la base et blanche au sommet, comportant une cinquantaine de bractées. Certaines de ces bractées portent une fleur jaune et blanche. Floraison à partir de 3-4 ans, quelquefois 2 ans.
- Fruits : jamais constatés dans nos cultures.
Utilisations : le rhizome d'un magnifique jaune orangé est utilisé comme épice, colorant alimentaire et plante tinctoriale. A noter que le curcuma long et le curcuma rond proviennent de la même plante le rhizome présentant simultanément les deux formes.

Photo Hilaire de Lorrain

Photo Latour

Autres variétés : on trouve une grande quantité de curcumas. Citons les plus courants : le "zédoaire", *Curcuma zedoaria* (Roscoe), et *Curcuma leucorhizza* à magnifique inflorescence rose et jaune dont nous n'avons pas testé le rhizome en cuisine. Citons pour finir un très proche parent, *Galanga kaempferia*, que l'on trouve dans certaines épiceries asiatiques, caractérisé par de longs rhizomes verticaux en forme de doigts. Belle floraison violette.

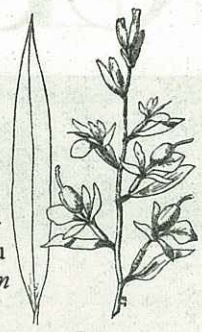
Conseils de culture

Résistance au froid : à protéger impérativement du gel. Température minimum en végétation 18 °C.
Nature du terrain : le sol doit être acide, de texture souple et sans pierres pour favoriser le grossissement du rhizome, bien garni en matière organique (à l'exception du fumier frais). Eviter les terrains argilo-calcaires trop lourds que l'on pourra cependant améliorer par l'adjonction de sable, tourbe, terreau.
Mode de culture : le curcuma peut être cultivé soit en pot, soit en pleine terre lorsque la période sans gel avoisine 6 mois. On le rentrera alors comme n'importe quel tubercule et on le stockera au frais et au sec. Pour le replanter au printemps suivant, il faut attendre que les premiers germes soient sortis et laisser le rhizome presque en surface. Les résultats seront toujours meilleurs en plantant un pot déjà démarré à l'intérieur. Terreau horticole ou terre de bruyère.
Exposition : mi-ombre. Accepte le plein soleil à condition de l'y exposer très progressivement.
Besoins en eau : importants en pleine végétation, nuls en période de repos. En pot, dès que le feuillage est fané, cesser tout arrosage pour ne recommencer à arroser que lorsque la première tige est sortie (vers mai). Bien noter que tout arrosage sans une végétation bien démarrée conduit à la pourriture de la plante. Utiliser de l'eau non calcaire.
Taille : sans objet.
Multiplication : par division des rhizomes. Attendre quelques jours que les cassures du rhizome se cicatrisent. Chaque morceau sera replanté en surface, il devra comporter une pousse nettement démarrée d'au moins 1 cm.
Fertilisation : lorsque la végétation est bien démarrée, fertiliser à l'engrais liquide "rosiers ou géraniums".

Dans la cuisine...

Le rhizome frais est d'un beau rouge orangé au goût aromatique et très légèrement poivré. Son parfum rappelle le gingembre, la muscade et l'orange. Il se conserve quelques semaines au réfrigérateur dans un torchon humide mais, abandonné dans un coin de la cuisine, il sèche en 10 jours environ.
Le curcuma en poudre demande à être conservé à l'abri de l'air et de la lumière, il a les mêmes usages que le frais. C'est un des constituants du curry.
Très utilisé dans la cuisine végétarienne, il aromatise et colore les plats de lentilles, les haricots, le riz pilaf et les sautés de légumes. Egalement délicieux avec la viande et le poisson. Ne piquant pas, il accompagne très bien la nourriture des enfants.

La Cardamome, un goût venu d'ailleurs



Noms communs cardamome.
Famille botanique : Zingibéracées.
Nom scientifique : *Elletaria cardamomum* (Maton), *Amomum cardamomum* (Linné) ou *Amomum racemosum* (Lamarck).
Origine géographique : Sud-est asiatique.
Description : plante herbacée vivace pouvant atteindre 2 m. La moyenne d'un plant adulte est de 1,5 x 1,5 x 1,5 m
- Feuillage : feuilles oblongues, grandes de 30 cm et large de 10 cm, alternes et persistantes, sur une tige pouvant atteindre 3 m. Les nervures sont marquées, surtout la nervure centrale.
- Floraison : du pied sort une tige florale portant une inflorescence d'où éclosent des fleurs blanches avec une tache rouge. Dans notre serre, la plupart des fleurs avortent et aucune n'a été fécondée. Floraison à partir de 5 ans.
- Fruits : jamais vus dans nos cultures.
Utilisations : les graines sont utilisées dans la cuisine.
Autres variétés : *Amomum costatum* qui donne la cardamome brune des Chinois et *Amomum compactum* au feuillage très odorant, surtout utilisée comme plante décorative, au très bon comportement en intérieur.

Conseils de culture

Résistance au froid : à protéger impérativement du gel. Température minimum en végétation 18 °C.
Nature du terrain : le sol doit être acide, de texture souple, bien garni en matière organique (à l'exception du fumier frais). Utiliser du terreau horticole ou de la terre de bruyère mélangés avec 1 5 % de Vermiculite (mica expansé).
Mode de culture : sous nos climats, la cardamome doit être cultivée en pot. Ne pas oublier que la plante aura un grand développement, et peut atteindre facilement 2 m³!
Exposition : mi-ombre. Accepte le plein soleil à condition de l'y exposer très progressivement.
Besoins en eau : importants en pleine végétation. Utiliser de l'eau non calcaire.
Taille : sans objet.
Multiplication : par division des rhizomes, assez délicate, à effectuer en mai. Par semis de graines fraîches.
Fertilisation : fertiliser régulièrement à l'engrais liquide rosiers ou géraniums.
Ennemis : en serre, possibilité d'attaque par les araignées rouges.

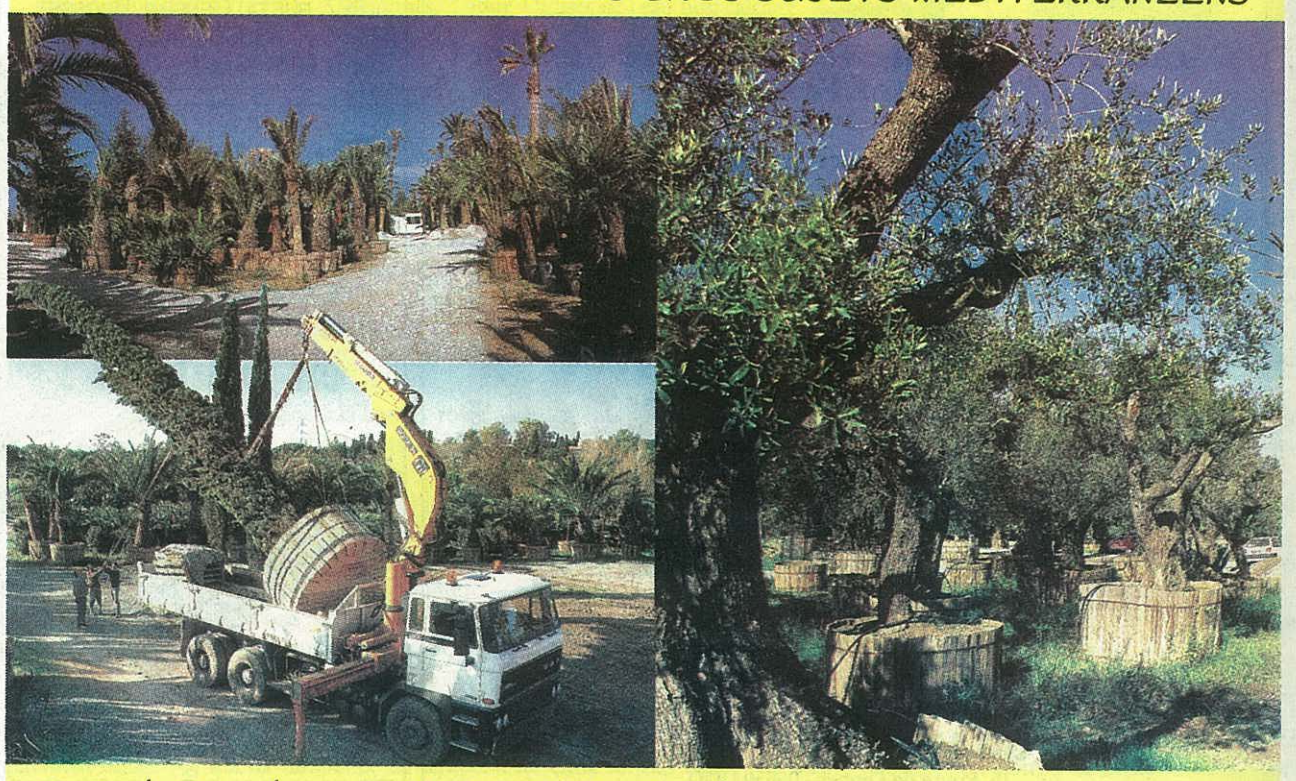
Dans la cuisine...

C'est le fruit de la cardamome qui est présenté dans le commerce, on distingue plusieurs qualités :
• **la cardamome brune**, utilisée par les Chinois dans les soupes. Certaines qualités sont fumées au feu de bois (un peu difficile à avaler à notre avis).
• **La cardamome blanche** (qui est une Cardamome verte blanchie à l'anhydride sulfureux), plus chère et moins bonne que la suivante.
• **La cardamome verte**, au parfum incomparable, la seule qui mérite d'être employée.
• **La cardamome en poudre** qui peut dépanner mais s'évente plus vite et doit être plus fortement dosée.
Pour accéder aux graines, le fruit doit être débarrassé de son enveloppe verte. On les utilisera soit entières, soit concassées au mortier ou au moulin à café électrique. Le moulin à poivre manuel ne convient pas à leur texture légèrement poisseuse.
Quelques idées d'emploi :
• Les crèmes et mousses au chocolat. Dose : 1/2 cuiller à café maximum de graines concassées pour 6 personnes.
• Le café. Dose : 1/2 cuiller à café de graines concassées pour 6 tasses.
• Les pains d'épices et les gâteaux. Dose : 1/2 cuiller à café maximum de graines concassées pour 6 personnes.
• Les salades de fruits, frais ou en boite. Dose : 1 pincée de graines concassées pour 6 personnes.
• Les planteurs et punchs. Dose : les graines de 10 fruits.
Croquer une graine de cardamome masque l'odeur de l'ail.

Tous les articles pages 12, 13 et 14, ont été écrits par Christine et Philippe Latour. Ces spécialistes connus pour leur production de plantes aromatiques tropicales sont aussi des fans de la Gazette.
*Une bonne adresse : **Aromatiques -Tropicales 46340 DEGAGNAC** tel : 05 65 41 55 81. Vente par correspondance*

Maurice Jardins
diplômé d'état depuis 25 ans
Pépinière, Création, Décoration de terrasses et d'intérieurs
75 avenue du Mal Juin
06400 Cannes
Tel. 04 93 43 43 20
ou 04 93 43 70 97
Fax : 04 93 43 57 77

PÉPINIÈRES LA PALMERAIE
ACHAT ET VENTE DE TOUS LES GROS SUJETS MÉDITERRANÉENS



Route de Bagnols-en-Forêt 83600 FREJUS Tél : 04 94 17 12 72 Fax : 04 94 17 12 73

Etre ou ne pas être... bio

Il était une fois un petit jardinier qui aimait son métier. Tous les jours, qu'il pleuve ou qu'il vente, il chevauchait son camion vers des aventures qui le menaient, dans des copropriétés cossues, dans des villas d'émirs et même dans des logements sociaux.

Quel que soit le milieu de son client, l'exigence était la même : pucerons, limaces, guêpes, moustiques, couleuvres, chenilles et autres cochenilles devaient être ses cibles.

Sa mission d'exterminateur demandait de nombreux accessoires : gants, combinaison, masque digne de la guerre du Golfe… Et surtout un pulvérisateur. Très vite fatigué des vieilles pétoires que l'on actionne en remuant le bras, il acquit un pulvérisateur à dos à moteur thermique.

Son look à la Terminator lui plaisait bien. Pour une fois, il était considéré avec respect par ses clients qui ne le regardaient plus de la même manière que lorsqu'il balayait les feuilles ou binait les massifs… Il était devenu un technicien de l'élimination.

Mais la médaille avait un revers : que de produits inhalés lors de leur préparation, que de fuites de mélange dans le dos pendant la pulvérisation. Les allergies cutanées n'étaient pas rares, et notre jardinier commença à se poser des questions.

« Pourquoi pas utiliser dans les jardins, les produits agréés par l'agriculture biologique? » se dit-il. En quête d'information il lut beaucoup de livres, il suivit même deux formations, l'une en compagnie d'agriculteurs agrobiologiques, la seconde dans un laboratoire d'analyse de sol.

Il réalisa alors à quel point la situation était grave. Certaines terres cultivées intensivement durant simplement quarante années ont vu leur taux d'acidité tomber à pH 3. Les phoques marbrés de la Baltique et les faucons pèlerins ont quasiment disparu pour cause de stérilité causée par la concentration de DDT dans leur alimentation. Les plaines de la Mitidja en Algérie, qui sont aujourd'hui le théâtre de bien tristes événements, ont été contaminées pour des dizaines, voire des centaines d'années par le DDT répandu (par crainte des moustiques) par les forces américaines dès 1942.

Veaux, vaches, cochons, poulets

Se procurer alors (nous étions en 1991) des produits de traitement "bio" relevait du parcours du combattant. Patiemment, notre jardinier commanda en France (merci au catalogue Magellan), en Suisse et en Allemagne moult produits qui allaient de la poudre d'orties aux pièges à insectes.

Les insecticides

Notre jardinier avait une idée derrière la tête, il pensait créer un catalogue de produits naturels vendus par correspondance aux professionnels du jardin et des espaces verts. Tout en rêvant aux veaux, vaches, cochons, poulets que ne pourrait que rapporter un tel commerce, il s'enquit de tester tous ces produits dans son jardin ainsi que dans ceux où il travaillait.

Les bandes gluantes autour des troncs se sont révélées d'une redoutable efficacité, les fourmis (qui protègent les colonies de pucerons et de cochenilles) se jetaient même des arbres pour rejoindre leur colonie. Les insectes auxiliaires limitaient alors facilement les prédateurs.

La roténone, qui remplaça l'Ultracid dans son pulvérisateur, donna des résultats pour le moins étonnants. L'immense haie de lauriers roses qui pullulait chaque année de pucerons a vu leur invasion réduite par deux traitements en fin de soirée. Les araignées rouges ont disparu, alors que les précédents traitements favorisaient leur croissance. Le plus fort est à venir : l'année suivante les traditionnels pucerons de fin de printemps ont épargné cette haie de 200 mètres de long.

L'utilisation des coccinelles fut son succès le plus poétique. Dans son jardin, il déposa délicatement sur un gros laurier infesté de pucerons une vingtaine de larves de coccinelles. Tôt les matins, son premier plaisir était de décompter les larves, de surveiller leur croissance. Ses enfants étaient les plus émerveillés, ils assistèrent même à l'envol des coccinelles adultes (hélas moins jolies que nos "bêtes à Bon Dieu"). Le massif fut débarrassé des pucerons en deux semaines.

Désillusion

Décision était prise, il fit appel à Jean-Louis, son ex beau-frère, ancien employé et néanmoins ami pour réaliser les illustrations. Son compère Franck assura la mise en page sur ordinateur du catalogue de produits "Nature" d'Alpha Bio Service. Celui-ci fut envoyé à la plupart des jardiniers du département ainsi qu'à la presse horticole.

Quelques jours plus tard, il lui sembla reconnaître une voix au téléphone. Oui, c'était bien Michel Lis qui l'appelait et lui demandait des renseignements sur ses produits. Peu après parut sur le quotidien local un bel article sur son activité. Hélas, la fierté et l'enthousiasme ne durèrent que quelques jours. Les envois de catalogues, la confection de tout petits colis (souvent le montant des frais de port dépassait celui de la commande) gâchèrent vite ses soirées.

Les fongicides

De grosses commandes point! A une ou deux rares exceptions près les professionnels du jardin boudaient ses produits. Par habitude, par ignorance des risques, pour des raisons pratiques (la roténone s'applique en fin de journée) et de prix, les entreprises ne commandaient rien.

La pire des désillusions intervint chez des marchands d'art qui, tout en dégustant des biscuits "bio" et en lui servant une infusion de camomille "bio" lui déclarèrent tout de go « pourquoi traiter nos rosiers avec des produits "bio"? Nous ne mangeons pas nos roses! ».

Le choc fut rude, il commença à se poser quelques questions. Le cyanure est un produit naturel et n'en est pas moins un poison. Les intoxications des sols par le cuivre et par le soufre, agréés en agriculture bio, ne sont pas sans conséquences. Le lisier de porc, même bio, est un polluant pour les nappes phréatiques. D'un autre côté, il découvrit des produits de synthèse particulièrement sélectifs, qui, épandus au bon endroit et au bon moment étaient beaucoup moins nuisibles que des produits naturels appliqués n'importe comment.

Tolérance et modération

La foi l'ayant quitté, il se contenta de limiter au maximum ses interventions phytosanitaires dans les jardins. Il s'aperçut rapidement qu'une taille d'éclaircissage dans ses agrumes limitait la population des cochenilles et que les invasions de pucerons duraient peu de temps et ne compromettaient pas la floraison de la plupart des massifs.

Il décida de ne plus traiter son jardin d'ornement. Ceci lui valut de très rares pertes de végétaux, une nouvelle faune s'installa très vite, les équilibres se constituèrent. Certes parfois certaines plantes ont piètre allure, mais elles semblent s'endurcir après chaque attaque.

Déçu par ses propres clients qui exigeaient des traitements mais n'acceptaient pas de dépenser quelques francs de plus pour des produits moins nocifs, il s'éloigna peu à peu de sa profession. En compagnie de Franck et de Jean-Louis, alias Jal, il créa un journal de jardin… Mais ceci est une autre histoire!

Illustrations de Jal, tirées du catalogue Alpha Bio Service (1992)

Haro sur les limaces

Elles sont passées par là ! Elles, ceux sont les limaces. Leur appétit n'a d'égal que leur soif. Savez-vous qu'elles adorent la bière ? A les regarder de près, on finirait presque par les aimer …

Quoi de plus rageant pour un jardinier que de s'apercevoir un beau matin que le semis qui promettait si bien s'est transformé en désert de Gobi par le seul passage lavé de nacre d'une énorme limace orangée. Ou encore que ses hostas de concours sont marquées à vie par la dent composteuse de minuscules limaces noires surgies de nulle part. Il y a vraiment de quoi vous rendre adepte de la méthode directe qu'avait inventée un jardinier du début de ce siècle : tout simplement un fleuret très effilé qui lui permettait d'embrocher ses ennemies chaque matin, façon duel ou plutôt règlement de compte. De fait, on a longtemps manqué de moyen efficace pour contrer limaces et escargots.

Le méta

Jusqu'à ce jour de 1936 où, en arrivant sur un campement scout récemment abandonné, des paysans s'aperçurent que des dizaines de limaces mortes entouraient le feu de camp. Elles avaient simplement ingurgité du méta, autrement dit du métaldéhyde ou alcool solidifié qui sert à allumer rapidement les feux. Mélangé à du son, de la farine de riz ou de maïs, le méta devient un remède souverain, sans que l'on s'explique d'ailleurs bien son fonctionnement. La plupart pensaient qu'il déshydratait de l'intérieur les limaces. En fait, on a démontré depuis qu'il détruit la membrane cellulaire des mucocytes, cellules chargées de produire le mucus sans lequel une limace ou un escargot ne peuvent survivre. Seul le froid peut limiter cette action car la limace a moins d'appétit, mais le métaldéhyde est actif même en conditions très humides : on l'a testé avec succès en rizière.

Bientôt champion de la longévité avec la bouillie bordelaise, le métaldéhyde n'a connu qu'un rival, le mercaptodiméthur, lancé commercialement sous le nom de Mesurol. Censé être moins toxique pour les chiens et chats, à qui le métaldéhyde cause un blocage des reins rapidement mortel, ce produit a été accusé de détruire les vers de terre, ce qui semble être le cas mais dans des proportions réduites.

Quelques parades

Le jardinier ne semble donc pas disposer d'une grande palette de moyens pour lutter contre cet ennemi héréditaire, qui l'oblige à mettre son comportement bio entre parenthèses, comme en fait foi l'autorisation d'employer le métaldéhyde en agrobiologie. C'est aller vite en besogne et compter sans l'observation qui fournit quelques parades suffisantes dans bien des cas. La plupart tiennent compte de la biologie de la limace, un mollusque aux mœurs nocturnes et humides.

Ainsi, en écartant le mulch en cas d'été humide, vous mettrez au jour des populations entières de limaces réfugiées là comme dans un Hilton. Le collet des plantes sera moins attaqué, et les oiseaux viendront faire leur pitance. En élaguant quelques branches, en écartant de votre chemin les caillebotis, vous redonnez de la lumière, or les limaces détestent la lumière et iront ailleurs. Cultiver ses légumes en planches surélevées présente plusieurs avantages dont celui de tenir la terre plus chaude et d'écarter les limaces qui ne sont pas des alpinistes et apprécieront une terre moins bien drainée. La chasse au petit matin reste une saine distraction : les limaces et escargots sont souvent réfugiés à la base des plantes touffues, et sous les pots. Les astucieux un poil pervers disposeront des planches en bois pour circuler dans le potager, histoire également de récolter les limaces en retournant ces planches. Mais gare à eux s'ils essayent de les écraser sur place car la glissade est presque toujours au rendez-vous, sans double axel. Il vaut infiniment mieux racler la planche, et jeter les limaces aux poules. A ce propos, certains jardiniers recommandent de concasser des coquilles d'œuf pour les disposer autour des plantes qu'elles adorent. Leur pied ultra-sensible détesterait ce contact. Mais voilà qui vous obligera à consommer œuf dur sur œuf dur… à moins de prendre vos habitudes dans un restaurant de routier. Les coques de châtaignes récoltées en automne sont aussi détestées par les limaces. Vous pouvez également tester les diatomées, une poudre d'algue qui assèche la limace au passage. Le marc de café les ferait fuir. Là encore, la serveuse du routier sera votre meilleure alliée.

Continuons sur la voie de la brasserie avec ce vieux truc très efficace qui consiste à leur servir une pinte de bière : les limaces sont non seulement attirées comme par une rave party, mais elles poussent la passion jusqu'à se noyer dans ce breuvage. Récupérez des boîtes assez plates, du genre nourriture à minet, et remplissez avec la bière la plus économique possible, de la bière de ménage vendue au litre, que vous irez prendre dans un supermarché où vous n'êtes pas connu, histoire de ne pas susciter de réflexions désobligeantes. Rafraîchissez vos gourmandes d'une rasade tous les deux jours car il semble que seule la bière fraîche soit vraiment attirante.

Plus subtile, la solution du chiendent paraît jouer d'une peste contre une autre : les racines de cette mauvaise herbe redoutable contiennent des substances répulsives et toxiques pour les limaces. On utilisera les racines sèches (à la dose de 200 g pour 10 m2), pas la peine d'envahir son jardin avec des racines fraîches!

Les jardiniers méticuleux joueront le côté pile électrique du cuivre en disposant une bande de ce métal, la plus fine possible, clouée sur des planches en bois. Ils peuvent en entourer leurs terrines de semis. Si vous trouvez le cuivre en bandes très minces, agrafez-le sur lui-même pour cerner vos hostas. Mais nous aurions tendance à préférer la solution des canards. Non seulement ce sont des oiseaux affectueux et attendrissants, capables de fabriquer un fumier du tonnerre, mais ils causent bien moins de dégâts au jardin que les oies ou les poules, qui grattouillent comme des folles.

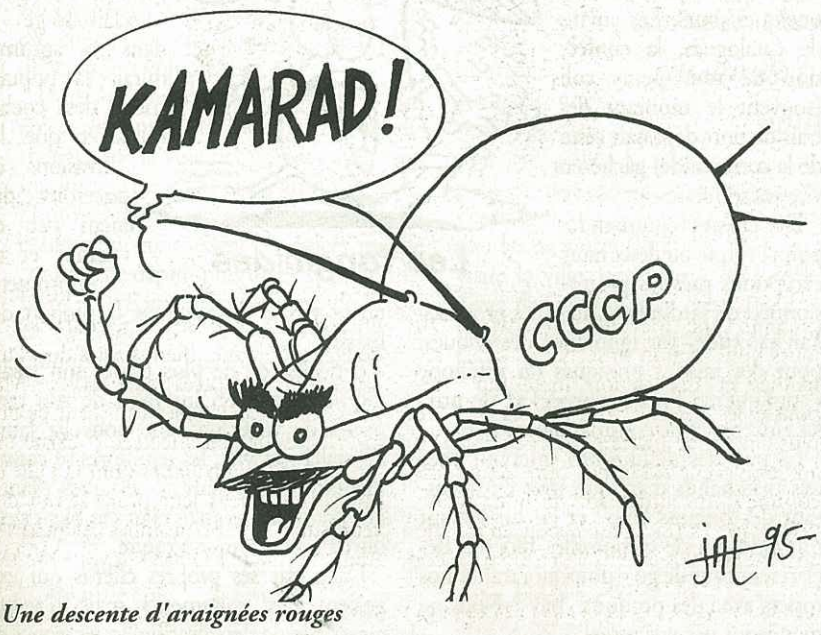
Guerre bactériologique

Enfin, il faut signaler une voie d'avenir, tout à fait biologique puisqu'elle tire parti d'un parasite des limaces. Le *Phasmarhabditis hermaphrodita* n'a pas seulement un nom à déterrer un séquoia avec un plantoir émoussé, ce nématode vivant dans le sol et récupéré sur des chaumes de céréales et des brins d'herbes, avant d'être multiplié artificiellement, est le pire ennemi des limaces et escargots. Après trois stades larvaires, il pénètre dans la limace, se développe en forme hermaphrodite, s'autofécondant au passage (!), ce qui donne naissance à une progéniture nombreuse au point de faire gonfler démesurément la limace qui meurt au bout d'une à trois semaines, en perdant de l'appétit au passage. Ce nématode se régale de plusieurs espèces de limaces et d'escargots, mais un escargot est vraiment gros peut résister. Pour le reste, la préparation à base de nématodes est vendue en Angleterre sous le nom de Nemaslug (contraction de Nematod et Slug, la limace), et agit aussi vite que les appâts à base de métaldéhyde, sans présenter le moindre inconvénient pour les chiens et chats. Pour que la population de nématodes se conserve ensuite à demeure, il faut simplement limiter les traitements chimiques et ne pas trop bousculer le sol par des bêchages intempestifs.

Texte Jean-Paul Collaert, illustration Jal

Un jardin bio

Ne faisons pas d'angélisme : même avec la meilleure grandeur d'âme qui soit, c'est toujours avec dépit que nous contemplons une plante adorée en proie à une attaque de pucerons, quand il ne s'agit pas d'une descente d'araignées rouges. Et si le fait qu'elle ait poussé de la façon la plus naturelle possible a pu dissuader un temps les parasites, ce que tendent à prouver des études scientifiques, quelle piètre consolation quand le mal arrive. Certes, le jardinage est un plaisir, notre niveau de vie ne dépend pas du tonnage de légumes qui sort du potager, mais quand même, c'est rageant! Il y a bien les poudres et potions toxiques qui vous attendent sur les gondoles des jardineries, mais c'est décidé, vous souhaitez vous en passer au maximum. Comme on vous comprend. Mais de là à tout supporter sans rien faire…



Une descente d'araignées rouges

Faites alliance avec les ennemis de vos ennemis

Nous vous proposons de jouer les jardiniers astucieux (et un poil paresseux, mais pour cela, vous connaissez notre penchant à la Gazette), et en premier lieu de convier à table des alliés dont vous ne soupçonnez pas l'intérêt : ils ont des noms impossibles, des mœurs parfois pas très avouables, mais ont le grand mérite de mettre à leur menu nos pires ennemis. La plupart de ces alliés providentiels sont déjà présents dans votre jardin, mais peut-être pas en nombre suffisant. Y trouvent-ils assez de nourriture, un peu d'eau et un abri pour hiverner? A condition de leur offrir ce minimum syndical, vous avez sous la main la meilleure force d'intervention qui soit, efficace et gratuite. Et si ces alliés ne sont pas encore présents, nul doute qu'ils rappliquent si vous suivez ces quelques conseils.

Qui sont ces insectes bénévoles? On les classe en plusieurs catégories selon leur mode de développement. Certains, les parasitoïdes, pondent sur les insectes nuisibles, et leurs larves se développent aux dépens des tissus des chenilles ou des adultes. Peu ragoûtant mais redoutablement efficace! Ce sont souvent des guêpes minuscules, il en faudrait dix pour égaler en taille leur garde-manger ambulant. Beaucoup de ces guêpes sont spécifiques d'une chenille, mais cela ne limite pas leur efficacité. On peut les attirer en faisant pousser des fleurs à nectar abondant, car ces guêpes sont gourmandes et ont le palais sucré. Bien nourrie, une guêpe vit plus vieux, peut donc pondre plus… et détruire plus de chenilles. Les fleurs de petite taille sont les mieux adaptées à leur conformation : c'est le cas de nombreuses fleurs d'Ombellifères, anis et carotte sauvage par exemple, qui les attirent par troupeaux. Il en est de même du fenouil, du carvi, de la coriandre et du panais. Après expérimentation, l'aneth décoratif, autrement dit le dill des fleuristes, est celui qui en attire le plus. Il fleurit deux mois après le semis et, en supprimant les inflorescences fanées, on peut faire durer la floraison très longtemps. Pour fournir un buffet gratuit au maximum de guêpes parasites durant toute la belle saison, pensez donc à échelonner les semis d'aneth et de coriandre, à épargner la carotte sauvage en fleur au fond du jardin, et à laisser le fenouil monter à fleur. Une autre famille riche en nectar est celle des Labiées : les menthes et basilics à petites fleurs sont des cabarets à guêpes. Complétez ce choix avec des floraisons précoces comme celle des alysses, à la sortie de l'hiver.

La lutte biologique

D'autres insectes utiles appartiennent à la catégorie des prédateurs, du genre loup impitoyable. Ils se régalent en direct des pucerons, aleurodes et nuisibles divers. Tout aussi délicats que les guêpes, beaucoup de ces insectes apprécient de déguster du pollen. Vous risquez donc de les retrouver sur les mêmes fleurs que celles citées précédemment. Ce serait une des raisons pour lesquels on trouve couramment des larves de coccinelles sur les fleurs d'ombellifères, mais aussi de fleurs de la famille des Composées, comme les camomilles, les bleuets et les soleils. Une raison de plus pour cultiver des tournesols dans un coin du potager! Plus votre jardin comportera de fleurs variées, plus il a de chances d'abriter également une palette complète d'insectes bénévoles à pied d'œuvre. Potager fleuri = potager solide! Bien sûr, vous limiterez tous les traitements insecticides, qui font bien plus de dégâts parmi cette faune utile que parmi les parasites, et conserverez un coin de friche à leur disposition. Un petit point d'eau sera parfait, non seulement pour eux mais également pour les oiseaux, dont on sait que les insectes constituent 80 à 90 % de leur nourriture.

Prenez des mesures préventives

Si les insectes et autres acariens présentent souvent un potentiel de multiplication élevé, qui transforme vite une menace en ravages, on ne sait pas assez que des mesures simples permettent de les tenir à l'écart ou encore de limiter leur pullulation, sans passer à la phase destructive proprement dite. Autrement dit, avant d'appuyer sur le bouton rouge, on se joue la guérilla, histoire de voir si l'on peut berner la mouche blanche et le doryphore. Voici quelques astuces éprouvées :

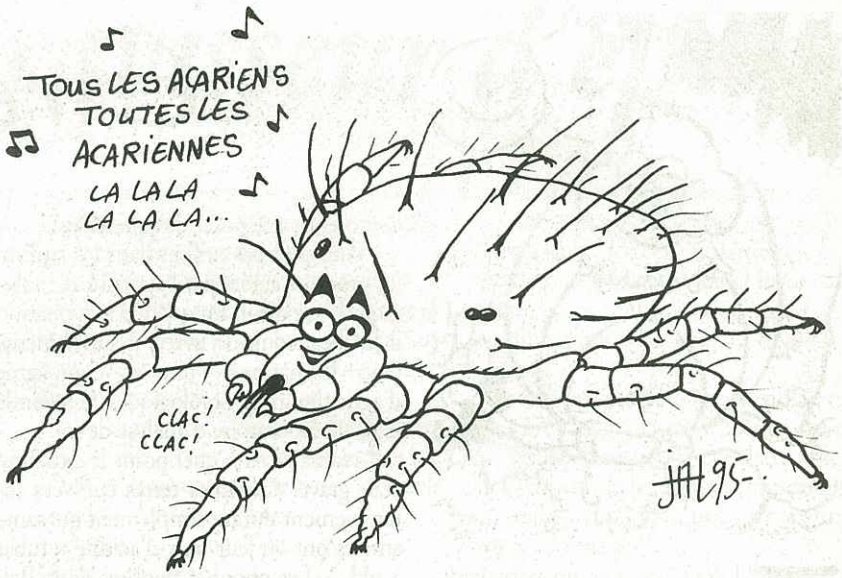
- mettez les cultures sensibles sous moustiquaire. Vous connaissez déjà l'intérêt des voiles de forçage pour les légumes : ils permettent de hâter la production en créant un microclimat douillet. Mais savez-vous que ces mêmes voiles permettent de mettre à l'abri de la mouche des semis vos carottes, radis et autres salades. Il suffit de poser le voile dès le départ de la culture, et de bien enterrer les bords, tout en laissant un peu de mou pour que les plantes puissent se développer à leur aise. Ce conseil ne peut pas s'appliquer aux plantes qui ont impérativement besoin des insectes pour la pollinisation : tomate, courgette, aubergine et melon par exemple. Dans leur cas, il faut impérativement enlever le voile à la floraison. En revanche, des carottes peuvent très bien vivre confinées toute leur vie, en plus à l'abri des lapins, et nous en avons admiré aux jardins d'essai de Wisley qui formaient un vrai édredon sous leur voile. Attention cependant aux mauvaises herbes qui adorent tout autant cette protection, et aux petites limaces noires qui sont peut-être déjà à pied d'œuvre au semis.
- piégez les insectes à l'odeur. Et pour cela quoi de plus efficace qu'une bonne vieille odeur sexuelle… Viens là mon p'tit père, semble dire la phéromone, qui simule l'odeur ultra-attirante de la femelle de carpocapse, l'ignoble ver de la pomme. On la trouve désormais dans le commerce, et la pose de pièges dans quelques pommiers vous débarrassera d'une quantité non négligeable de ces ravageurs. On considère qu'il faut placer trois pièges pour protéger environ 500 m2.

Les pièges à insectes

- Recycler le papier tue-mouches de nos grands-mères. Les nouvelles formules associent une couleur spécifique et une substance adhésive. Les thrips et les mouches blanches s'y prennent par dizaines. On les trouve auprès des coopératives agricoles.

Tirez à vue et sans danger

Malgré toutes vos précautions, vos fèves sont envahies et vos fraises menacées. Les doryphores sont arrivés, casqués et affamés, et les aleurodes rodent autour de vos lantanas et fuchsias. Qu'a cela ne tienne, avant de sortir l'artillerie lourde, que diriez-vous… de les capturer à la main. Pour les mouches blanches, c'est un peu difficile, mais votre pulvérisateur simplement rempli d'eau pure, ou votre tuyau d'arrosage muni d'une lance à jet-brouillard peut faire des merveilles. Les aleurodes détestent en effet l'humidité et les douches froides, et ils iront voir ailleurs. Quant aux pucerons sur vos rosiers, en les écrasant entre deux doigts, vous avez toutes les chances de contenir les premières invasions. Ce n'est guère ragoûtant, mais dites-vous que leurs souffrances sont écourtées par rapport à l'empoisonnement.

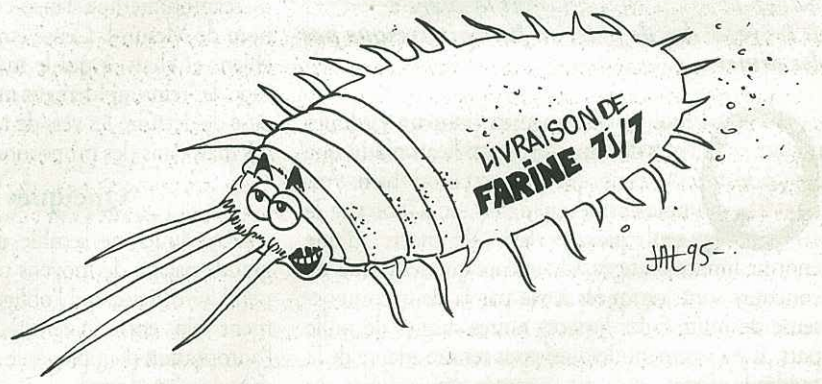


Les acariens détestent le savon

Il y a ensuite une palette de produits efficaces et doux à la fois, c'est-à-dire qui ne s'accumulent pas, ne tuent pas à tort et à travers et sont indemnes de toxicité pour nous et nos amis chiens, chats et oiseaux. En voici quelques-uns :

- passez un savon, c'est excellent pour les nerfs, dit-on (!), et surtout les insectes et acariens détestent cela, car leur cuticule perd alors sa qualité protectrice et ils meurent asphyxiés ou noyés. Le brave savon noir en pâte, une fois dilué à la dose d'une cuillère à café pour un pulvérisateur de 1,5 l, permet de se débarrasser à bon compte des pucerons, mouches blanches et chenilles. Il n'agit que s'il est dilué dans l'eau, et non pas quand il est déjà sur la plante. Traitez seulement les colonies d'insectes nuisibles sans toucher aux éventuels auxiliaires. Ne pulvérisez pas si le temps est au plus chaud. Utilisez de l'eau distillée (ou de pluie) si celle du robinet est dure.
- faites passer l'huile. Cela fait bien longtemps que l'on s'est aperçu que les huiles étouffaient les insectes, mais il a fallu attendre longtemps pour avoir enfin des huiles très raffinées qui n'entraînent pas de brûlures. En mélangeant une tasse d'huile de soja ou de maïs et une cuillère à soupe de liquide vaisselle, vous obtenez votre produit de base, que vous diluerez ensuite à la dose d'une cuillère à café pour une tasse d'eau. A pulvériser directement sur les colonies d'insectes nuisibles. Ne pas traiter si les plantes souffrent de soif et s'il fait très chaud. Traitez tôt, quand les abeilles ne sont pas encore sorties.
- Donnez-leur la maladie. Le principe est simple, un peu cruel mais redoutablement efficace : nos ennemis ont bien quelques petites maladies spécifiques; il a suffi d'isoler le germe pathogène, de vérifier son innocuité pour les animaux supérieurs, puis de le multiplier pour le mettre à notre disposition. On n'est pas loin de la guerre bactériologique… Le plus important de ces germes pathogènes est le fameux Bacillus thurigiensis, dont on a réussi à injecter une partie du patrimoine génétique dans le maïs transgénique. Cette bactérie est contenue initialement dans le sol. Une fois dans le corps de l'insecte, elle l'empêche de se nourrir. Elle n'agit que si les insectes ingèrent le végétal traité, donc pas d'action directe sur les auxiliaires. Les chenilles sont les premières touchées. Il faut couvrir toute la plante, en évitant les heures chaudes. Ce bacille est alors efficace un ou deux jours. Par ailleurs, il ne faut pas stocker les boîtes trop longtemps. Parfois, on a remarqué des allergies lors de la pulvérisation : le port d'un masque est donc conseillé.

Texte Jean-Paul Collaert, illustrations Jal



L'huile végétale étouffe les cochenilles

Le chrysope et la mante

Si vous recherchez bien, vous avez de grandes chances de le retrouver dans la maison, en cette saison. Qui? Mais le chrysope bien sûr. Il a en effet l'habitude de se réfugier dans les maisons en hiver, derrière les tableaux ou près des lampes. On le reconnaît facilement à ses ailes transparentes à peine nimbées de vert tendre. Une fois la fin de l'hiver enfin arrivée, il se dépêche de pondre, souvent par bouquets de 15 à 20 œufs très rapprochés les uns des autres. La larve est un redoutable prédateur des pucerons et, comme telle, mérite notre affection. Mais contrairement à l'adulte, elle ne fait pas dans la dentelle : son corps est enduit d'une sorte de glu, et une fois qu'elle a gobé le puceron, elle dresse son abdomen en l'air, et relève également la tête, de façon à appliquer la dépouille de sa victime sur son dos. De la sorte, la larve disparaît entièrement sous les reliefs de ses repas, ce qui la rend invisible parmi les lichens ou les écorces, car elle adore se tenir sur les conifères.

La mante religieuse fascine par sa posture et la rapidité avec laquelle elle se saisit de ses proies. On la trouve encore assez couramment dans le Midi et jusqu'à une ligne Le Havre/Strasbourg. Elle habite les coins surchauffés et se tient sur les pierres, parmi les herbes et les broussailles. Aux Etats-Unis, certains en pratiquent l'élevage, et il est possible d'en trouver dans les jardineries, au printemps. Ça doit dégager dans les jardins…

La roténone n'a pas dit son dernier mot

L'homme cherche les solutions de ses folies dans un avenir difficile à atteindre. Certains espèrent trouver les solutions dans notre passé. Ils essayent de retrouver les gestes et le bon ıs de nos ancêtres ou décortiquent la ture à la recherche de fabuleux trésors. est toute l'importance de conserver la ıiabilité de cette exubérante création nt la richesse nous dépasse totalement. étruire sans réfléchir, c'est diminuer nos ances de survie au profit de quelques-s. *Derris elliptica* est l'un de ces joyaux. ›rigine de sa découverte remonte au-là de notre mémoire écrite. Beaucoup ıs que la plante, c'est une molécule 'elle contient qui nous intéresse tout rticulièrement : la roténone.

Celle-ci est dotée de propriétés insecti-le et acaricide utilisées grandement par agriculteurs biologiques. Mais elle st pas connue pour ce seul usage dans us les pays du monde.

Les herbes persanes

Depuis probablement plusieurs milléires, les hommes utilisent des vers de re mais aussi certaines plantes pour pêer. Elles agissent dans l'eau par asıyxie des poissons tout en les laissant opres à la consommation. Ces plantes, ınt font partie la *Derris elliptica*, la *Téırosia vogeli* et la *Lonchocarpus nicou*, ıient utilisées en Afrique noire, en nazonie et en Indonésie pour pêcher ns les rivières et les marigots. J'ai moiême souvenir d'histoires que me ntait mon père sur des techniques semıbles utilisées en Auvergne. Au Moyen ge, on retrouve la trace de poudres préparées à partir de ces végétaux sous le nom d'herbes persanes dans les divers ports méditerranéens.

Au début de notre siècle, on en produisait et utilisait des quantités considérables de part le monde. La seconde guerre mondiale et surtout le DDT, utilisé en quantité effroyable par les Américains soucieux de la santé de leurs soldats, devait sonner le glas de son utilisation. C'est ainsi que lors du débarquement des GI's, la côte africaine avait pris l'allure de faubourgs populaires de Londres dignes de Dickens. L'ère des insecticides de synthèse était venue. D'abord les organochlorés, puis les organophosphorés, les carbamates et les pyréthrénoïdes de synthèse.

Jusqu'à ce que récemment, l'utilisation de la roténone soit remise au goût du jour par la mise au point d'une nouvelle formulation du produit. En effet, sous forme de poudre ou de bouts de plantes, la répandre sur des milliers d'hectares n'était pas chose facile. Cette molécule est insoluble dans l'eau, ce qui ne rend aisé ni son extraction, ni son utilisation. Mais des personnes ingénieuses et perspicaces ont trouvé le procédé pour la présenter sous une phase liquide. Nous en avons rencontré une, installé dans les Alpes Maritimes. Il s'agit du second producteur mondial de roténone, le premier étant un américain. Aussi étonnant que cela puisse paraître, l'idée de s'intéresser à ce produit lui est venue d'une peau de vache trouée! Un de ses amis passait sur le dos de ses vaches attaquées par le varron des cataplasmes d'herbes dont le nom exact lui était inconnu. Le résultat était bien supérieur à celui de toute autre molécule connue. Après quelques recherches, notre homme a retrouvé la trace de la plante sur le sentier lumineux d'une vallée Péruvienne!

Derris elliptica qui pousse dans cette vallée est une légumineuse qui se développe en liane. Sa concentration exceptionnellement élevée en roténone rend son utilisation rentable. Après les difficultés rencontrées lors de son exportation à travers l'Amazonie (plus que de disparaître en fumée, c'est sous forme de cendres qu'elle arrivait en France), les premières phases de transformations de *Derris elliptica* sont effectuées à Lima. L'approvisionnement n'est interrompu que lorsque El Niño arrive et que l'usine se vide de son personnel alors que le ventre de la mer se gonfle d'une profusion de vie! L'histoire ne dit pas si c'est avec de la roténone que les hommes vont pêcher cette manne de poissons que leur amène ce courant marin!

C'est au sud du Pérou que l'on récolte les racines de Derris elliptica

erris elliptica

Mode d'action

Voilà pour la petite histoire. Mais quel est son mode d'action et pourquoi cette molécule serait-elle moins polluante pour notre environnement?

Son "petit nom" est très compliqué, nous nous contenterons donc de sa formule chimique : $C_{23}H_{22}O_6$. C'est une poudre cristalline blanche, insoluble dans l'eau comme nous vous le disions déjà. Son mode d'action est très différent de ceux des organochlorés et organophosporés qui agissent au niveau de la transmission de l'influx nerveux. La roténone pénètre à travers la membrane cytoplasmique dans les cellules de l'organisme et se dirige vers sa cible : les mitochondries.

Ces petits organites de nos cellules sont en fait de véritables centrales énergétiques. Les combustibles raffinés provenant de notre alimentation sont utilisés dans ces mitochondries pour produire des ions H+ par une série de réactions regroupées sous le nom de cycle de Krebs. Ces ions sont ensuite repris par deux accepteurs d'hydrogène, FAD et NAD. Ils sont ensuite acheminés par une série de molécules enzymatiques (les transporteurs) vers l'oxygène qui est fourni par la cellule. C'est la chaîne respiratoire, localisée dans la membrane interne des mitochondries. Cette chaîne permet la libération d'énergie qui sert à fabriquer de l'ATP (Adénosine triphosphate). Cette molécule sert à stocker l'énergie pour la cellule. La transformation (hydrolyse) de l'ATP en ADP (Adénosine diphosphate) avec la perte d'un groupement phosphate, libérera l'énergie à la demande. La roténone agit sur l'un des premiers transporteur cité précédemment (le cytochrome B) et interrompt ainsi la production d'ATP, donc d'énergie. Elle agit également en bloquant la division cellulaire.

Utilisation dans nos jardins

Quel est donc l'avantage d'utiliser une telle molécule, même d'origine végétale (certains poisons violents le sont également), sur les plantes de nos jardins? Son très gros avantage est sa biodégradabilité rapide. Les problèmes rencontrés lors de son extraction et de sa formulation se transforment en avantages pour les utilisateurs respectueux de leur environnement. Très sensible à l'eau, surtout alcaline (PH > 7), elle est également dénaturée par la lumière et des températures inférieures à +5 °C. Attention donc à ne pas conserver ce produit dans sa cabane de jardin où la température peut descendre la nuit. Bien refermer l'emballage après utilisation pour protéger la matière active de la lumière et de l'humidité.

Dans ces conditions, la roténone agit sur un grand nombre de cibles et peut s'utiliser en agriculture biologique. Elle ne s'accumule pas dans le sol et ne nuit donc pas aux vers de terre. Dans de bonnes conditions d'emploi, ce produit présente une rémanence d'environ 10 jours, une action insecticide de 2 semaines et une action insectifuge (repousse les insectes) de 4 semaines. De plus, en cas de fortes pluies, la résistance au lessivage est bonne. Son action est connue entre autres sur de nombreuses petites pestes (ravageur = pest en langue anglaise) de nos jardins : aleurodes, pucerons, thrips, punaises, doryphore, psylles, chenilles, fourmis, acariens... pour ne citer que ceux-là.

Le fabriquant nous recommande de traiter le soir en mouillant bien la végétation et en ne surdosant pas. Il est préférable d'appliquer le produit en deux fois à un intervalle de 48 heures et de réaliser une nouvelle application en cas de forte attaque 10 jours après pour cibler les nouvelles générations.

Toutefois, la roténone est extrêmement toxique pour les animaux à sang froid et comme nous l'avons vu plus haut en particulier pour les poissons. Alors attention à vos poissons rouges, un des rédacteurs de la Gazette pleure encore toutes ses carpes koï!

Ce type de pollution de l'environnement est bien réel mais peut être contrôlé en maîtrisant la quantité d'eau utilisée, en s'inquiétant du trajet des eaux d'écoulement et en ne lavant pas le pulvérisateur dans l'évier. Si ces conditions sont respectées, au vu de sa rapide dégradation, la roténone peut ne pas polluer ni les nappes phréatiques, ni nos rivières.

Pour notre part, nous lui ferions bien un reproche. Il n'est pas sélectif vis-à-vis de l'entomofaune. Bien sûr, les doses utilisées sont adaptées aux cibles. Mais même si les coccinelles (qui sont de gros insectes) sont peu affectées, il existe une foule de petits auxiliaires dont la taille est proportionnelle à leur proie et qui doivent subir des hécatombes meurtrières. Alors ne traitez pas partout sous prétexte d'un fond de cuve, les résultats pourraient être à l'inverse du but recherché.

Toutefois, utilisée avec les précautions d'usage et appliquée à bon escient, la roténone est une bonne alternative aux produits traditionnels lourds pour les amateurs. Ses contraintes d'applications sont largement compensées par son impact très faible sur notre environnement. D'autres utilisations de cette molécule dans la pharmacopée humaine (contre les poux) ont disparu ces dernières années. Le prix très élevé (plusieurs millions de francs) d'un dossier d'homologation suivant les nouvelles normes européennes condamne irrémédiablement les petites structures à ne pas commercialiser certains produits et parfois à fermer! Les grosses sociétés ayant leurs propres molécules de synthèse à rentabiliser, gageons que la roténone risque bien de disparaître à nouveau, victime cette fois de la guerre économique.

Pascal Maignet et Edith Mühlberger

Roténone et aquaculture

Par son action sur les êtres vivants à sang froid, la roténone présente un intérêt dans la lutte contre les organismes indésirables en pisciculture (éliminer les rabes quand on veut des poissons ou es poissons quand on veut des creettes). Elle est utilisée pour aseptiser les levages piscicoles avant l'alevinage à ause de sa biodégradabilité très rapide lans l'eau. Des doses très faibles (de 0,8 3 ml de la solution commercialisée ar m³!) suffisent sur ces organismes qui brassent une très grosse quantité d'eau par leurs branchies.

Néanmoins, on peut réfléchir à son application dans des lacs américains afin de tuer tous les poissons avant d'y introduire les espèces choisies pour la pêche sportive! Pour le plaisir de quelques-uns, voilà peut-être le plus gros des accrocs à l'image de marque de la roténone.

Mais, qui pourrait s'en étonner?

Il y a toujours des hommes pour pervertir des découvertes qui à l'origine devaient servir le bien de l'Humanité.

Attention, ce n'est pas du pastis!

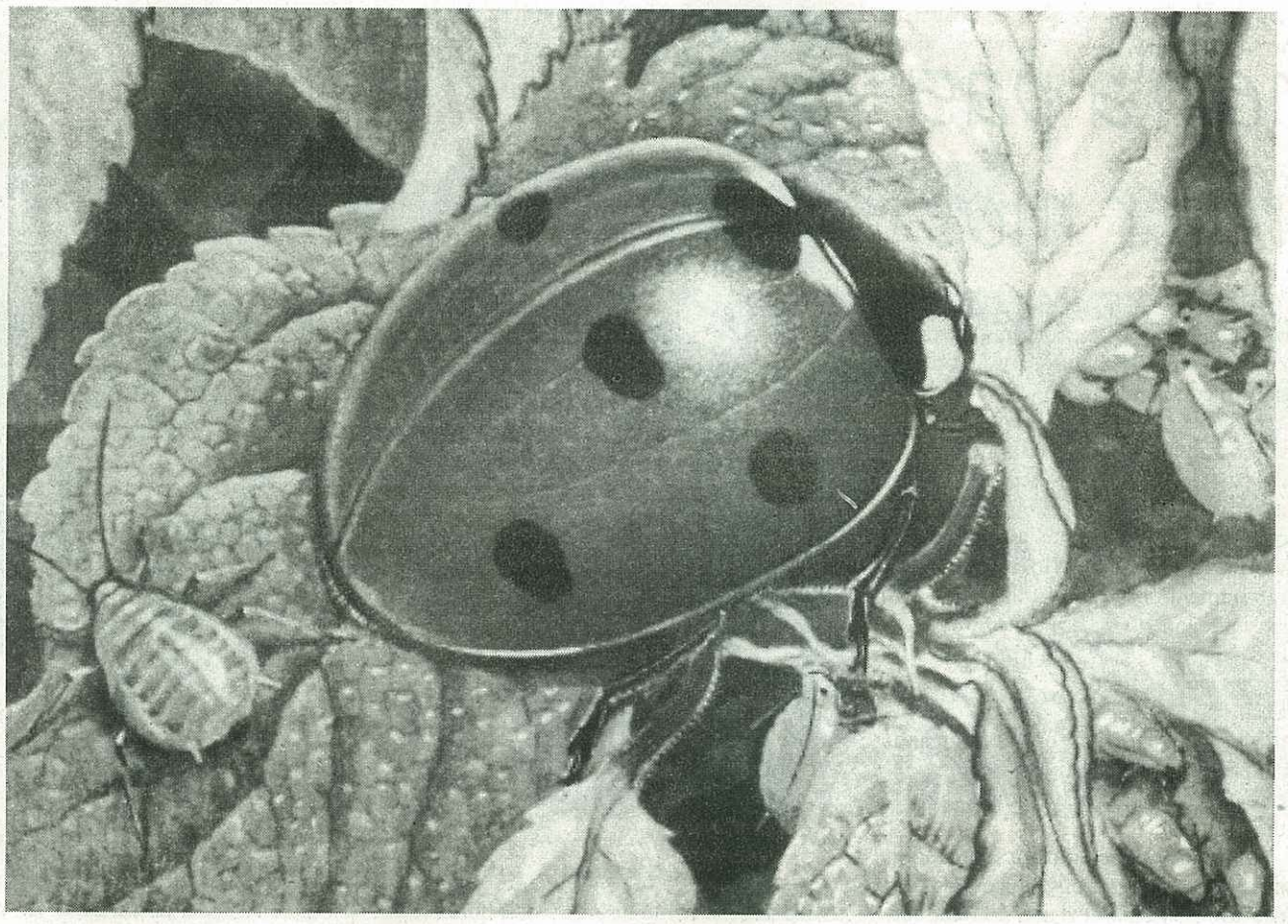
La roténone agit particulièrement sur les cellules en forte multiplication et est donc irritante pour les muqueuses (commissures des yeux, des lèvres, du nez et... d'ailleurs). Les cas d'intoxication à la roténone sont extrêmement rares et sont généralement dus à l'absorption du produit par méprise. Son aspect laiteux en solution en est responsable. Si ce cas se produit, ne paniquez pas et adressez-vous rapidement à un centre antipoison. Des antidotes existent et sont facilement administrables : de l'ATP (puisque la roténone inhibe sa formation), de la vitamine K en injection ainsi que l'administration par voie orale de solutions alcalines.

Pour éviter des accidents, ne jamais utiliser des huiles ou des organophosphorés en mélange avec la roténone (ces mélanges augmentent grandement la pénétration de la roténone dans les cellules).

Enfin, nous ne résistons pas à l'envie de vous signaler, que cette molécule a été l'objet de recherches aux Etats Unis, dans les années soixante-dix, pour son action sur des cellules qui ont la propriété de se diviser anormalement : les cellules cancéreuses!

Peut-être le savez-vous, l'homologation des êtres vivants ou des produits qui en sont directement tirés est interdite. On peut alors se poser la question de savoir l'intérêt que pourrait porter un industriel sur une molécule végétale qui ne peut pas être protégée par des brevets?

Méditation, méditation.



UN AMOUR DE COCCINELLE ?

Sous son air débonnaire, la coccinelle cache un appétit féroce. Posez-la près des pucerons sur votre rosier, et contemplez le spectacle ! Certains jardiniers écologistes, effrayés, en viennent à émettre des mises en garde. Que faut-il en penser ? La Gazette mène son enquête.

Symbole quasi universel de la bienveillance active, la coccinelle paraît jouer sur sa rondeur pour mieux nous attendrir. En fait, ce redoutable prédateur n'a rien de spécialement aguichant quand on le regarde de près si ce n'est, et la précision est de taille, qu'elle s'attaque à nos pires ennemis.

La coccinelle (on devrait dire les coccinelles car il en existe plus de 20 espèces, dont quelques-unes, fort rares, sont même herbivores) vit aux dépens de multiples insectes piqueurs et suceurs, dont les trop nombreux pucerons. Leurs larves à l'allure d'alligator en font de vrais ravages. Cette observation ne date pas d'hier et l'idée de les utiliser comme auxiliaire remonte à plus d'un siècle : en 1886, les plantations d'orangers californiennes sont brutalement envahies par une cochenille australienne. Rien n'y fait. On a l'idée d'aller chercher l'ennemi naturel de cette cochenille, une coccinelle tout aussi australienne : 500 *Rhodolia cardinalis* sont importées, acclimatées, puis lâchées. Quatre ans plus tard, la menace a disparu comme par miracle.

Depuis quelques années, cette idée a ressurgi, et les élevages de coccinelles se sont multipliés, non sans mal : il faut en effet élever au préalable les proies, ce qui ne s'improvise pas toujours. Par ailleurs, la coccinelle indigène paraissant manquer de tonus, qu'à cela ne tienne, on introduit une coccinelle chinoise, la fameuse *Harmonia axyridis*. Elle ne rechigne pas devant l'ouvrage, et se multiplie vite. Très médiatiques, les lâchers donnent lieu à des mouvements de sympathie du grand public. Mais tout est-il bon au royaume de Dame Coccinelle? Tâchons de voir plus clair à ce sujet.

Des lâchers très médiatiques

Les coccinelles dégagent un à priori très positif, c'est certain, et les services espaces verts de certaines villes l'ont bien compris, mais ils se montrent moins prolixes pour évoquer l'efficacité de ces lâchers. Leur coût est élevé, de l'ordre de 15 à 20 F par mètre carré alors qu'un traitement chimique revient à 3 centimes. Installer les larves une à une sur les rosiers, comme à Dijon en 1994, n'est pas une partie de plaisir quand il y a des centaines de rosiers, et on imagine l'effarement des jardiniers en s'apercevant que les fourmis, à combien soucieuses de leur cheptel puceronnesque, déciment les larves. Moralité, avant de déposer les coccinelles, il faudrait agir contre les fourmis, paradoxe!

Et ce n'est pas tout : une fois qu'elles se sont régalées, qu'elles ont liquidé les pucerons et leur descendance, que deviennent les coccinelles adultes? Elles s'envolent en altitude pour hiverner, comme cela a été constaté à Grenoble en 1994. Et, contrairement aux saumons, il ne semble pas qu'elles reviennent sur leur lieu d'origine. Tout cet investissement pour si peu de temps… ingrates, va!

Devant une telle déperdition, on se prend à réfléchir à deux fois, même si le jardinier amateur est moins regardant sur sa peine et son porte-monnaie : le lâcher de larves ou de coccinelles adultes ne revient-il pas à libérer des tigres pour chasser des lapins? Dans une nature pas trop bousculée par l'homme, on s'aperçoit qu'un équilibre subtil régit les populations d'herbivores et de leurs prédateurs. Il en est exactement de même entre coccinelles et pucerons : par-delà leur côté troupeau de bisons immobiles, les colonies de pucerons sont des ressources alimentaires éphémères. Un mois avant que les pucerons ailés émigrent vers d'autres plantes-hôtes, la coccinelle femelle doit pondre au bon moment, ni trop tôt, ni trop tard. Et pas de ponte si la colonie est déjà repérée par d'autres coccinelles : elles sont volontiers cannibales si la nourriture habituelle vient à manquer. Face à cette mécanique de précision, seule garante de l'équilibre biologique à long terme, les lâchers peuvent apparaître une méthode bien brutale. Et les apports de coccinelles exotiques font un peu bricolage, vus de loin : notre coccinelle à 7 points est en train de prendre la place des coccinelles locales aux Etats-Unis, alors que nous importons la chinoise au gros appétit!

Plutôt que de se dire une fois de plus : « si ce n'est pas mauvais, ça ne peut être que bon », certains pensent déjà qu'il faut revenir à des pratiques de pur bon sens : comme d'accepter quelques ravages de pucerons parce qu'ils sont la marque de colonies servant de nourriture précoce aux larves de coccinelles. Et ne pas traiter tout de suite sans jeter un coup d'œil pour repérer la présence éventuelle de notre tigre en habit de larve, et si c'est le cas, ranger les produits, y compris les bio et les soi-disant inoffensifs.

Avant tout, un excellent outil pédagogique

Ces restrictions importantes une fois apportées, il serait aberrant de nier l'intérêt de l'emploi des coccinelles. Certes, le coût d'utilisation de ces auxiliaires est élevé, mais c'est avant tout lié au nombre d'acheteurs trop restreint. La loi du marché fait que ce prix devrait normalement baisser dès que la coccinelle sera devenue plus courante. Certes, les larves mises sur les plantes ne font office de « lessive-puceron » que pendant une période de l'ordre de 10 à 15 jours, pour ensuite donner des adultes qui se dispersent dans l'environnement. Et on peut craindre à terme que l'impact des coccinelles étrangères sur notre faune autochtone se précise, par concurrence avec nos coccinelles bleu-blanc-rouge (rouges surtout). Mais les populations mises en jeu ne justifient pas des émois exagérés, d'autant que la coccinelle chinoise ne survit que six mois.

Par ailleurs, cette parade naturelle n'est pas dénuée d'intérêt, car elle joue sur la complémentarité : il faut savoir qu'en début de saison, les espèces locales sont encore un tantinet endormies et ne prospectent donc pas les colonies de pucerons. Grâce aux coccinelles asiatiques, on pourra limiter les pullulations de ravageurs qui commencent à se développer. Ainsi, l'apparition des dégâts qui déclenchent le réflexe de traitement chez le possesseur de jardin est retardé. Il y aura donc finalement réduction du nombre de traitements avec des produits classiques, et donc moins de casse au niveau de nos auxiliaires et des coccinelles autochtones. Ces dernières prendront ensuite le relais pour limiter le nombre de pucerons. De plus, peu à peu, l'utilisateur de coccinelles prendra conscience de la présence de bons et de mauvais insectes, de l'équilibre fragile qui régit l'ensemble. C'est par cette approche éducative que les jardiniers seront amenés à respecter ce qu'ils comprendront et à agir où et quand il faut, et non plus à tort et à travers.

Pour conclure, tout vaut mieux que l'emploi irraisonné de substances chimiques. Les lâchers de coccinelles ne sont pas une panacée, ni une arme totalement inoffensive pour la nature. Ils sont un moyen mis à notre disposition pour contrer des pullulations d'insectes nuisibles, localement et toujours avec justification. Mais, surtout, on n'a pas trouvé meilleur moyen pour intéresser les enfants, leur montrer les règles fondamentales de la nature, et par là, les éveiller à l'écologie active. Rien que pour cela, les coccinelles resteront longtemps un symbole bénéfique.

Jean-Paul Collaert

LES COCCINELLES EN BREF

Les coccinelles sont des Coléoptères. On les reconnaît à leur robe rouge (d'où leur nom, *coccinea* signifiant rouge en latin), ponctuée de taches noires, mais certaines sont noires avec des marques rouges. Elles hivernent sous la forme adulte, en groupes compacts nichés dans les haies, sous la litière de feuilles, ou encore sous des rochers ou des morceaux d'écorce, et parfois même dans les bâtiments. Au printemps, les adultes se dispersent à la recherche de proies et d'endroits pour pondre.

Selon les espèces, les femelles pondent un nombre d'œufs très variable, de vingt à plus d'un millier, pendant une période d'un à trois mois, à partir du printemps et du début de l'été. Les œufs sont généralement déposés près des proies, en petits paquets, comme ceux du doryphore, en plus petits.

La larve en forme d'alligator grossit vite jusqu'à atteindre parfois 1 cm de long, et passe par quatre stades larvaires, en 20 à 30 jours. Elle peut se déplacer pour chercher de la nourriture. On la reconnaît facilement à ses bandes jaunes ou orange sur fond gris ou noir. Une larve peut manger son poids de pucerons chaque jour. Après un stade pupal qui dure 12 jours environ, l'adulte émerge, et part tout de suite à la recherche de proies. On compte une ou deux générations par an. Une coccinelle ne quitte une colonie de pucerons que lorsqu'il n'y a plus rien à manger.

Les coccinelles sont tolérantes à quelques insecticides, mais cette tolérance dépend de la dose, de la molécule active et de l'âge des coccinelles : celles qui sortent d'hibernation paraissent plus fragiles que les adultes actifs et les larves. Les rassemblements de coccinelles hivernantes ne doivent pas être dérangés.

•

LA COCCINELLE CHINOISE

Joliment dénommée *Harmonia,* cette coccinelle asiatique a été introduite depuis quelques décennies aux Etats-Unis et en Europe, en provenance du Japon. On lui reproche parfois d'envahir les maisons pour hiverner en octobre (d'où son surnom de coccinelle de Halloween), de dégager un liquide jaune très tachant et nauséabond si elle est effrayée (toutes les coccinelles réagissent ainsi, et ce liquide est en réalité le sang de l'insecte), et d'adorer le survol des boissons sucrées. Elle existe en multiples coloris, du jaune au rouge orangé, avec ou sans taches noires. Elle atteint 6 mm de long. Le cycle de reproduction est plus court que chez les coccinelles indigènes, et l'adulte survit en général 6 mois. Son appétit est remarquable.

•

OPÉRATION COCCINELLES

En France, l'INRA a mis au point l'élevage des coccinelles. La société Biotop, basée près d'Antibes, le réalise en grand et quand vous trouvez des coccinelles dans les points de vente Gamm Vert, Truffaut, Vive le Jardin ou Botanic, elles viennent sûrement des biofabriques de Biotop. Dans chaque pochette, outre le bon de commande pour recevoir les larves, on trouve une notice d'utilisation, un pinceau spécial pour le dépôt des larves en douceur, et même un peu de nourriture, œufs de papillons. Les larves, au nombre de 60 (pour 60 à 70 F), sont disposées sur du pop corn, ce qui facilite leur transport et le lâcher : il suffit de déposer les grains de pop corn près des fraisiers par exemple. Avec cette quantité, on peut traiter son balcon, les alentours de la maison ou un beau carré de rosiers ou de potager. La nouveauté 1998 : des boîtes de 250 larves que l'on peut commander au magasin et recevoir par colis express. Le coût est plus intéressant puisque la larve ne revient plus qu'à 0,80 F. À noter que le même laboratoire élève également des *Metaphycus,* qui luttent contre la cochenille noire de l'olivier. La boîte de 100 insectes permet de traiter une dizaine d'oliviers (pour obtenir la liste des points de vente : Biotop, 04 93 12 17 89).

AROMATIQUES - TROPICALES
46340 DEGAGNAC tél : 05.65.41.55.81
PLANTES A EPICES, ODORANTES, TROPICALES, AROMATIQUES, CONDIMENTAIRES, FRUITIERS TROPICAUX.
260 espèces et variétés à planter dans votre jardin, serre ou véranda.
ET DECOUVREZ NOTRE GAMME :
AROMATES, EPICES ET CONDIMENTS
Un grand choix de graines entières ou moulues, pour des saveurs nouvelles ou à redécouvrir.
Vente par correspondance :
Nos deux catalogues contre 5 timbres.

Pépinière de la Foux
Plantes méditerranéennes et de collection
Collection nationale de sauges
Catalogue 5 timbres
83220 LE PRADET- Tél : 04.94.75.35.45

BOURCIER bonsaï
• Vente par correspondance
• Entretien • Garde • Hôpital
2 magasins à Ollioules (Var)
Quartier Piedardan / Tél. 04 94 63 31 05
Rue Barthélémy Dagnan / Tél. 04 94 63 19 39

Depuis 7 ans, nous distribuons
EXCLUSIVEMENT
les produits et outillages pour le
JARDINAGE BIOLOGIQUE
Expéditions sur toute la France. Tél 05.53.51.22.25
MAGELLAN 24290 La Chapelle Aubareil

Pépinière Filippi
PLANTES POUR JARDINS SECS
Plus de 1000 espèces et variétés
Catalogue 40 F
RN 113-34140 MEZE Tél : 04.67.43.88.69

Pépinières du
Mas de Quinty
Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes
VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Nouveau catalogue 25 F
30440 Roquedur Tél. 04 67 82 45 31 Fax 04 67 82 49 60

PÉPINIERES BACHÈS
COLLECTION EXCEPTIONNELLE D'AGRUMES
Mas Bachès 66500 EUS
Tél. : 04.68.96.42.91 Fax 04.68.05.25.75

Le Monde des Fougères
FOUGERES
PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION
vente par correspondance
PEPINIERES DES PINS - RD 2085
06330 ROQUEFORT-LES PINS
TÉL. (33) 04 93 77 63 38 - FAX (33) 04 93 77 61 71

BULB'ARGENCE
COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPECES BOTANIQUES ORIGINAIRES DES CLIMATS MÉDITERRANÉENS
Catalogue 97/98 contre 5 timbres
Mas d'Argence 30300 FOURQUES Tél. 04 66 016 519

LUMEN
Pépiniériste Producteur de
PLANTES VIVACES
Les Coutets, rte de Ste Alvère
Créysse, 24100 Bergerac
Tel055357 6215

Spécialisés dans les plantes de climat doux
les Etablissements Hodnik
vous proposent un très large choix de plantes exotiques peu communes
Catalogue illustré contre 30 F en timbres. VPC
Le Bours 45700 St Maurice-sur-Fessard
Tel 02 38 97 84 39 (le soir) Fax 02 38 97 89 39

La page "libres paroles" fait sa deuxième apparition dans la Gazette. N'engageant que la responsabilité de ses auteurs, elle permet d'entendre d'autres voix, d'autres réflexions. Celles-ci sont parfois volontairement choquantes pour des oreilles habituées à la "pensée unique" répandue dans les magazines. Appelant la contradiction, ces articles n'ont pour but que vous distraire et vous faire réagir. Le "bio" a bien sûr fait phosphorer nombre de nos amis, Anne Gély (botaniste) et Jean-Luc Marcenac (pépiéniériste) nous jouent les "kmehrs verts" tandis que Courbou et un très mystérieux lecteur nous livrent leurs pensées les plus noires.

Plaidoyer pour l'environnement

A l'heure où médecins spécialistes et généralistes sont inquiets pour le devenir de leur statut et la baisse des crédits hospitaliers, à l'heure où les parents d'élèves luttent contre la fermeture des classes à la campagne, je sollicite l'ouverture de centres de rééducation à l'environnement.

Il va de soi que les consultations dans ces centres devront être remboursées par la sécurité sociale car il s'agit là non seulement d'un problème de formation, mais avant tout d'un problème de santé publique. Bien sûr, ces dernières années ont vu la mise en place de mesures spécifiques : initiation à l'environnement, brigades vertes, classes vertes… en un mot d'une conscience verte.

Celle-ci a servi les médias, les sociétés privées, les gouvernements… mais pas ou peu l'environnement.

Rappelons quelques chiffres et quelques comportements types :

- **2,5 millions de tonnes de pesticides** sont déversés chaque année sur les cultures de la planète. On estime que moins de 0,3 % entre en contact avec les organismes cibles indésirables alors que 99,7 % des substances déversées s'en vont "ailleurs". **La France est toujours le 3e marché mondial des pesticides** (92 000 tonnes par an), derrière les Etats-unis et le Japon. Alors que **27 500 espèces animales sont considérées comme très menacées**, le trafic se poursuit, avec un chiffre d'affaire de plusieurs milliards de francs et l'Europe est l'un des premiers débouchés de ce commerce illégal.
- Au dernier sommet de la terre à Kyoto, quelques états ont "fait un effort" pour réduire d'environ 5-6 % rejets de polluants et consommation d'énergie.

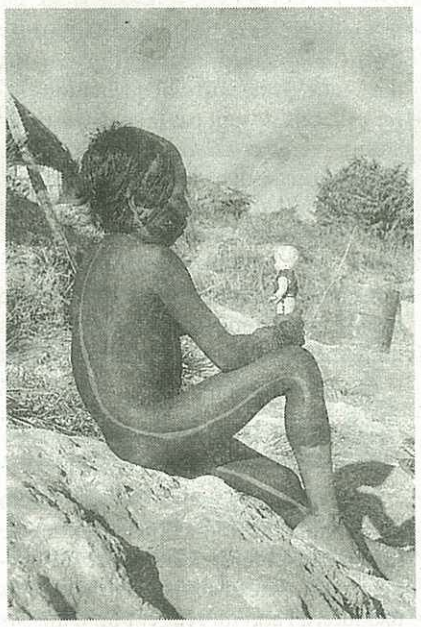
En même temps, les médias sensibilisent les particuliers en leur conseillant l'achat d'ampoules économes en énergie. Mais aucune allusion à la profusion d'enseignes lumineuses dans les zones commerciales périphériques qui enlèvent à la nuit ce qu'elle a de plus beau, à l'extravagance des décorations en cette période de fêtes. Chut, commerce oblige!

Nous passerons volontairement sous silence les problèmes de vaches folles, de soja transgénique et autres, car il semble qu'il soit toujours plus facile de faire le tri dans son assiette (ou son caddie) que dans l'air que l'on respire.

De la même manière, nous ne disserterons pas sur le carburant avec plomb, sans plomb, à pastille verte ou à immatriculation paire… Nous laisserons ce lugubre et inutile faux débat aux politiques.

Dans notre France profonde, le week-end, les citadins las de l'asphyxie morale et physique se déploient en bataillons de V.t.tistes aux tenues colorées et à la mine joviale (soyons honnêtes, j'en fais partie, la tenue Décathlon et le bataillon en moins). Les véhicules tout terrain vont chercher chaque fois plus loin le rêve, l'évasion et éventuellement les champignons, truites et autres ressources naturelles locales. Ces véhicules sont redoutablement perfectionnés par quelques fonctionnaires de ma connaissance, qui ont le temps et le loisir de les rendre plus compétitifs encore, et donc plus destructeurs.

Les massifs forestiers, quant à eux, sont



souvent transformés en lieux récréatifs, aménagés en parcours sportifs pour Indiana Jones en personne. Ainsi, chacun a le sentiment de mieux respirer, de mieux connaître la nature et de vivre en harmonie avec elle.

Il y a donc urgence à rééduquer les adultes

Mais qu'en pense la nature? Le bilan est, pour elle, essentiellement un surplus d'exploitation, de piétinement, d'érosion, de déchets, d'incendies… Il y a donc urgence à rééduquer les adultes décideurs ou pas, mais responsables (les enfants quant à eux, semblent souvent plus réceptifs). Ces adultes ont, a priori, tous reçu une éducation, mais le temps et les contraintes de la vie ont largement gommés les fondements mêmes de celle-ci. Si la majorité de la population est sensibilisée aux problèmes écologiques, elle n'a cependant aucune notion des équilibres écologiques de base et de leur nécessaire respect.

Par ailleurs, il existait autrefois des mécanismes collectifs régulateurs qui établissaient un code de conduite en relation à l'environnement (osons citer la chasse, par exemple). A l'heure actuelle l'appropriation du milieu naturel se fait de manière individuelle et individualiste; dans ce cadre chacun édite sa propre loi et sa propre conduite.

Dans une escalade de consommation, anticipant, soutenant et créant la demande et le manque à venir, sociétés publiques et privées se montrent de plus en plus gourmandes, s'appropriant sans discernement les dernières ressources disponibles.

Face à ce constat, il paraît indispensable de recycler et d'éduquer les consommateurs "nature" que nous sommes, afin de cesser de commettre l'irréparable. Il est donc grand temps d'envisager l'ouverture de centres de rééducation fonctionnels.

Sous la conduite d'éducateurs spécialisés, médecins du corps, de l'âme et de la planète pourraient s'y retrouver, échanger des consultations et réfléchir ensemble à des solutions d'avenir où le bio ne serait plus seulement une image marketing, un objet de consommation mais un sujet de reconnaissance, de respect et de partage.

Cela serait bénéfique à la société dans son ensemble qui y trouverait, pourquoi pas, la fameuse source d'économies tant convoitée.

Anne Gély

Sauvage !

Croyez-moi ou pas, mon voisin vient juste de me traiter de sauvage et de passéiste. Fidèle abonné, je souhaite participer à votre prochain sujet consacré au "jardin bio" et effacer ainsi la révolte que m'inspire ce personnage. La principale vertu de l'écriture étant de permettre d'oublier. Une fois fixées sur la page, les pensées prennent alors corps et cessent de revenir constamment à l'esprit, permettez-moi ce défoulement!

Le susdit voisin vient d'accuser mon jardin d'être "un repère pour la vermine", il me reproche de ne pas traiter mes végétaux et de ne pas couper mon gazon régulièrement. Son sens de la géométrie est perturbé par mes plantations "anarchiques" de plantes méditerranéennes, accusées de contaminer ses alignements de choux et de carottes. Je serais tenté de lui retourner le compliment et à mon tour de le traiter de sauvage.

Alors que je fréquente toutes les fêtes des plantes pour dénicher de nouvelles espèces qui trouveront leur bonheur dans mon jardin, il passe son temps à engraisser exagérément son sol et à supprimer "les poux". Mon voisin a le pulvérisateur plus rapide que le pistolet de Lucky luke, le moindre puceron est pour lui comme un Irakien pour le commandant Sylvestre.

Ne croyez pas que son but est d'admirer de splendides floraisons ou de voir ses arbres s'épanouir… Il ne pense qu'à bouffer! Ses congélateurs sont pleins, il vide parfois leur trop-plein contre ma clôture, m'abreuvant d'effluves nauséabondes et de résidus de pesticides. Il ne lui viendrait jamais à l'esprit qu'on puisse cultiver des plantes non comestibles « à quoi ça sert, si ça ne se mange pas? » me répète-t-il à chaque fois que notre conversation dépasse le stade du temps qu'il fait.

J'hésite entre le meurtre et le déménagement, que me conseillez-vous?

Signé volontairement illisible.

Quel beau mot que bio

Quel plus beau mot que le mot vie, il s'énonce en grec *bios*. Cette racine a donné naissance au verbe anglais *to be* qui signifie "être". En français, les déclinaisons du mot sont multiples.

Avant 1970, le terme "bio" était uniquement un diminutif des cours de biologie qui apprenaient à disséquer les grenouilles et à trépaner les souris blanches. Les premières années des révoltes étudiantes furent marquées par l'apparition du régime végétarien et par le retour à la terre. Bio devint donc un adjectif : je mange bio, je cultive bio. L'heure des babas cool a suivi celle des hippies. Quelques-uns de ces derniers, devenus trop vieux pour vivre dans la gadoue et sous les tipis, se sont convertis dans la pub. Troquant le sari contre l'attaché-case, ils n'ont pas tardé à mettre en valeur leurs vieilles convictions. C'est ainsi que le mot bio s'est trouvé accolé à des marques de yaourts et de produits de beauté.

Les premières atteintes du doute datèrent de "l'Homme qui valait trois milliards" et de "Super Jaimie". Bio-ionique était un terme beaucoup moins sympathique que celui qui qualifiait les agriculteurs du Larzac mais il gardait néanmoins son potentiel de merveilleux dans nos esprits.

Depuis lors, on ne compte plus les néologismes : biotechnologies, biothérapies et autres biochimies ont attiré des milliards de dollars de la part des sociétés de capital-risque. On s'essaye à la guerre bactériologique, au clonage animal, interspécifique, intergénérique sous le même préfixe : bio.

Le consommateur ne perçoit plus la différence entre un légume bio et un organisme modifié par les biogénéticiens. La pub et le marketing ne cessent de jouer sur cette confusion, à chacun désormais de s'informer pour distinguer les bio-anges des bio-démons.

Courbou

Réflexions d'un agriculteur sur le bio pas "biau"

Il existe entre les agriculteurs conventionnels et les agriculteurs bio un commerce de produits organiques : plumes de poulets, laines de moutons, déchets d'abattoirs, tourteaux végétaux. Les premiers fournissent encore trop souvent les fertilisants indispensables aux seconds.

Bravo dira l'écologiste, c'est un recyclage de déchets polluants! Mais c'est oublier un peu vite que les déchets de l'agriculture intensive contiennent des résidus toxiques, non biodégradables (hormones, antibiotiques et insecticides essentiellement) dont les effets à long terme sur la santé sont inconnus. Des effets mutagènes de ces résidus sur les micro-organismes du sol ont, par contre, été observés. Voilà pour le côté pratique.

D'un point de vue éthique, c'est bien pire : les producteurs de légumes bio sont les premiers concernés dans l'utilisation de fertilisants d'origine douteuse. La plupart d'entre eux n'ayant pas d'animaux pour leur fournir le fumier, matériau nécessaire à la nourriture du sol.

L'accroissement de la demande en produits bio, des cahiers de charges nationaux et européens plutôt laxistes, des consommateurs aux connaissances agronomiques en général très limitées, sont autant de facteurs qui vont contribuer au développement du commerce précité.

En absorbant de tels déchets, l'agrobiologie ne risque-t-elle pas de devenir un jour le camion poubelle préféré de l'agro-industrie? Si la bio veut rester crédible, les organisations de contrôle devraient limiter ce type de fertilisation au rôle de "rampe de lancement" et exiger des producteurs une progression constante vers l'autonomie dans ce domaine; notamment, en rendant obligatoire la pratique de la polyculture-élevage dans les fermes bio. Faute de quoi, la pseudo bio aboutira rapidement à des problèmes identiques à ceux que connaît l'agriculture conventionnelle : surproduction, dévalorisation des cours, méfiance des consommateurs et, surtout, impact social nul (pas de création d'emplois!).

Le monde à l'envers

Les systèmes de contrôle officiels en vigueurs, pratiqués en France par deux entreprises indépendantes (Ecocert et Qualité France), reposent essentiellement sur des contrôles visuels de la ferme et sur le contrôle des achats de fournitures. Prélèvements et analyses ne sont pas, ou peu, pratiqués parce que trop coûteux!

En dépit des affirmations récentes de notre Ministre de l'Environnement, les concepts "non-pollueur/payeur et pollueur/non payeur" ont de beaux jours devant eux : les frais de contrôle annuels en bio (de 1800 F à 3500 F et plus, selon les surfaces) sont à la charge du producteur. Ne serait-il pas plus juste de faire payer les pollueurs agriculteurs et industriels? Voilà une idée à suggérer à l'industrie chimique : prendre à sa charge les contrôles et analyses de l'agrobiologie. Ces entreprises qui ne cessent de soigner leur image avec des pubs aussi ruineuses que mensongères, trouveraient là matière à redorer leur blason!

Un espoir pour le bio

La Nature exige des Hommes de la patience et de la reconnaissance.

La pratique d'une agriculture écologique dite de subsistance permettrait à de très nombreuses personnes de vivre sainement de leur travail. Les bases de cette pratique sont réunies dans un système de polyculture-élevage intégrant biodynamie (méthode de travail respectant les lois naturelles et capable de soigner les blessures de la terre), biodiversité, recherche de l'autonomie, et humanisme.

En ces temps troubles où l'accessoire et le superflu ont pris le pas sur l'essentiel, le succès d'une telle démarche, tant sur le plan professionnel que sur le plan familial, passe par une limitation réfléchie de ses besoins. C'est une sorte de défi vis-à-vis des lois sociales et économiques, mais aussi un bon moyen de préserver sa liberté.

Jean-Luc Marcenac
Agriculture Ecologique de Subsistance
46360 St Cernin

CHARME VERT
Protection et soins des végétaux pour terrasses et jardins
Arrosage automatique
Service technique et entretien assurés
Tél.-Fax-Répondeur : 04 93 81 63 23
Tél. portable : 06 12 21 49 46

Pépinières ornementales
JACQUES BEDEL
Grand choix de Palmiers et de Plantes Méditerranéennes
ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h - 13h30 à 18h
et le samedi de 8h à 12h
Chemin de la Romaine. Rte de Biot
1 km après Marineland, direction Sophia. ANTIBES
Tél. 04 93 65 62 61 - Port. 06 80 84 24 95

PÉPINIERES DE MONTI
Sortie autoroute MENTON
Tél. 04.93.28.38.70
Fax 04.93.35.30.55
°SPECIALISTE :
Agrumes, Palmiers,
Plantes méditerranéennes
° TOUT POUR LE JARDIN :
Arbres et arbustes, Fruitiers,
Plantes d'appartement, Potées fleuries,
Terreaux, Engrais, Poteries, etc.

Sculpteur sur Pierre et Marbre
Tous travaux d'architecture fontaines, statues, tables, barbecues, etc.
atelier prete Père & fils
Route Nationale 7 - 83480 Puget sur Argens
Tél. 04 94 45 52 56 - Fax 04 94 81 56 24

TOUT POUR L'ARROSAGE
ETUDE ET VENTE
ARROSAGE DIFFUSION
Expéditions sur toute la France - Catalogue gratuit
RD 74 - 83120 Ste Maxime - Tél.0494 43 81 19

To xique or not to xique !

Jusqu'à présent, nous ne vous avons parlé que de petites voire minuscules bêtes. Pourtant nous n'avons pu résister dans ce numéro de la Gazette consacré au « bio » à vous présenter un type de ravageur un peu particulier. Vous pouvez le rencontrer occasionnellement (heureusement) sous votre oranger, caché derrière le tronc de votre olivier ou même carrément en plein milieu de votre pelouse au visu de tout le monde.

Tuons-les tous Dieu reconnaîtra les siens

Il peut être gros, maigre, petit, grand, jaune poursuivi par les abeilles qui tentent désespérément de butiner sa carapace jaune, blanche ou verte (attention au jaune, ça attire les mouches !). A votre arrivée, il se décapsule et peut vous découvrir un crâne lisse et brillant (te souviens-tu Michel du passé ?) ou une longue chevelure blonde platine (assez rarement, voire même trop rarement pour Edith). Il dépose les armes, enlève son gant, vous tend la main en vous expliquant qu'il est en train de traiter contre tel ravageur ou telle maladie. On l'appelle Ravasor ou Fongisor, il dit qu'il est venu sur notre planète en ami mais méfiance… Tels les inquisiteurs du Moyen Age, ils tuent dans des souffrances horribles les insectes nuisibles en agissant sur leur système nerveux. Ils détruisent malheureusement du même coup les populations de coccinelles et des divers auxiliaires qui peuplaient votre jardin et comm'i disaient à l'époque - tuons les tous Dieu reconnaîtra les siens. Après leur passage, il y a bien des cas où le remède est pire que la maladie. Les ravageurs potentiels deviennent rapidement des ravageurs effectifs faute de prédateurs. Enfin, je vous laisse réfléchir à l'impact sur notre environnement des quantités déversées (difficilement chiffrables) de tous ces produits…

Toutefois, restons mesurés dans nos propos et dans nos reproches. Il semble bien qu'une prise de conscience des applicateurs phytosanitaires va faire évoluer les choses. La petite histoire ne retiendra pas si c'est l'obligation prochaine au travers de la législation ou s'il s'agit réellement d'une évolution des mentalités, mais ce n'est pas important.

L'essentiel est que lorsque nous faisons appel à ces entreprises, nous puissions leur demander de traiter localement avec les produits les plus respectueux possible de l'environnement. De plus, il faut bien admettre que leur matériel d'application ainsi que leurs tenues de protection permettent d'intervenir là où nous en serions incapables (pensez par exemple à votre pin de 15 mètres !).

Tous des Aliens !

Mais cette description caricaturale de l'applicateur n'est-elle pas l'image que nous renvoie notre miroir ? Pour l'instant, il faut bien reconnaître que nous les remplaçons très bien dans leur œuvre par notre ignorance. Lequel d'entre nous n'a pas aspergé son laurier rose couvert de cochenilles avec une bombe insecticide conseillée par sa jardinerie ou son pépiniériste.

Nous sommes tous de petits applicateurs pollueurs en puissance et ce qui fait de nous un danger, c'est notre nombre ! Pourtant, hormis les auxiliaires dont nous vous parlons régulièrement (toujours pas en vente libre !), il existe aussi de bonnes vielles méthodes qu'utilisaient nos grands-pères dans leur jardin potager. Contre les cochenilles par exemple, vous pouvez nettoyer les branches de vos arbres avec de l'eau où vous aurez râpé du savon de Marseille ou du savon noir. En effet, il faut savoir que la cuticule (peau des insectes en langage barbare !) des cochenilles ou d'autres insectes est hydrophobe (hydro : eau, phobe : n'aime pas, c'est du Grec.). Le savon permet à l'eau de passer cette barrière de protection et d'étouffer certaines formes hivernantes d'insectes.

Astucieux non ? Et totalement inoffensif. Vous pouvez essayer la même chose contre les puces de votre chien ou votre chat. Néanmoins, avec la gente féline nous vous recommandons de faire preuve d'une grande patience, de beaucoup de diplomatie. Dans certains cas (un des chats de Pascal), la panoplie d'Alien peut éviter d'être trempé et d'éviter les coups de griffes agacés.

Pistou contre aleurodes

Certaines associations de végétaux peuvent être également très bénéfiques. Un exemple ? Eh bien, si vous plantez du basilic à proximité de vos plants de tomate, vous aurez moins de problèmes avec les aleurodes. En effet, cet insecte ne semble pas apprécier l'odeur de l'ingrédient principal de notre pistou. Cette association n'a rien de désagréable puisque non seulement vous aurez des tomates sans résidus chimiques (le principal ennemi de la tomate dans le jardin est l'aleurode, mais il y en a d'autres…) mais en plus il ne vous manquera plus que la mozzarelle et l'huile de votre olivier pour vous préparer une succulente salade.

Les exemples semblables ne manquent pas et je pense que nous y reviendrons dans un prochain numéro.

Il n'y a pas de risque zéro !

Malheureusement, il faut bien le dire, parfois on ne peut pas faire autrement. Pourtant, bien souvent l'utilisation de produits moins nocifs appliqués au bon moment peut limiter la casse sur l'entomofaune. Nous ne saurions trop vous recommander parmi ces produits les traitements d'hiver à l'huile blanche contre certaines cochenilles ou pucerons. Dans ce cas, mieux vaut être un « Alien » bien moche qu'une superbe Ripley (Sigourney Weaver) même mutée. Entendez par là que si vous devez traiter avec des produits chimiques prenez un certain nombre de précautions. Il n'y a pas de risque zéro !

D'abord au niveau de la tenue. Le maillot de bain, même pour épater votre somptueuse voisine qui prend le soleil sur son balcon au-dessus de votre jardin est à proscrire. Même si vous êtes bronzés, musclés et avez une pilosité à faire rougir le gorille qui joue avec la belle Sigourney dans *Gorille dans la brume* (Il n'y a pas à dire, cette dame a des fréquentations bizarres !), cela ne vaut pas le coup de se voir ensuite couvert de boutons ou même pire. Respectez donc les commandements suivants : Mettez des vêtements les plus couvrants possible, des bottes en caoutchouc et lavez-les après utilisation. Lorsque l'étiquette du produit porte une tête de mort, rajoutez une paire de gants imperméables, des lunettes de protection et même un masque.

La vie est trop belle pour être gâchée par simple négligence.

Pendant la préparation et l'application du produit, ne fumez, ne buvez et ne mangez pas. Préparez la bouillie à l'extérieur pour évitez l'absorption de vapeurs toxiques, à l'abri du vent et près d'une arrivée d'eau pour se rincer rapidement s'il y avait projection du produit. Cette préparation se fera dans des ustensiles réservés à cet usage. Après le traitement, lavez-vous correctement les mains avec du savon. Conservez ces produits dans un endroit fermé à clef et bien ventilé pour éviter tout accident. La vie est trop belle pour être gâché par simple négligence.

Dans tous les cas reportez-vous à l'étiquette qui se trouve sur votre produit pour les précautions d'emploi. *"Ben ouai, mais j'y comprends rien !"* nous direz-vous avec une lueur d'agacement dans le regard. Ben ouais, c'est normal mais nous allons essayer de vous donner quelques indications sur son déchiffrage dans l'encart lexique.

Brochettes de plantes

Autre point important dans l'utilisation d'un produit chimique, c'est le choix du moment de l'application. Là aussi reportez-vous à l'étiquette, l'absorption de certaines molécules par le végétal ou l'insecte est plus ou moins rapide. Il faut donc éviter qu'il pleuve pendant cette période ou sinon votre traitement ne sert à rien. Certains traitements sont à base d'huile et, s'ils sont appliqués à midi en plein mois d'août, ils peuvent avoir des résultats très différents de ceux escomptés. Aimez-vous les plantes grillées ??? En été, préférez la fin d'après-midi et le début de soirée. Les nuits sont très souvent assez douces et permettront au traitement d'agir correctement. Les températures d'efficacité optimale des molécules chimiques sont souvent moyennes.

Il était bleu mon sapin !

Vous devez également vous méfier des traitements incompatibles. Un exemple : certaines huiles blanches (huiles de pétrole) sont incompatibles avec les produits soufrés. De plus, ces huiles ne doivent pas être utilisées sur des conifères de couleur bleue ou jaune car les pigments responsables de cette coloration sont solubles dans l'huile !

Ce type d'exemples n'est pas rare, on se retrouve donc avec des produits efficaces sur certaines variétés de végétaux et totalement inefficaces voire néfastes sur d'autres. Vous trouverez ce genre d'indication sur l'étiquette. En conséquence, notre conseil du mois sera : LISEZ LES ETIQUETTES avant de faire quoi que ce soit. Assurez-vous bien de l'utilisation et surtout de l'homologation des produits que vous utilisez. Mais dans tous les cas, rien ne vaut l'observation pour mettre en place une prévention efficace et des traitements raisonnés.

Pour conclure, ne craignez pas les *Aliens* réfléchis et mesurés mais si d'aventure vous en rencontrez un qui persiste à ne pas se décapsuler et à vous baver dessus lorsque vous tentez d'engager la conversation, si sa bave fait de gros trous dans vos vêtements, alors courez très vite à votre téléphone et appelez Scully, Mulder ou SOS fantômes.

Et surtout, dans votre vie de jardinier amateur, ne sous-estimez pas l'impact des produits que vous utilisez sur les êtres vivants, sur l'environnement et sur votre santé ! Enfin, excusez-nous de vous avoir parlé d'Alien tout au long de cet article mais nous avons adoré *Alien 4 : La résurrection* , le dernier film de Jeunet et pour une fois nous attendons déjà avec impatience le numéro 5 !!!

Pascal Maignet et Edith Mühlberger

Déchiffrer les étiquettes des produits

Méfiez-vous des contrefaçons, tout produit phytosanitaire français comporte une telle étiquette. Vous y trouverez les informations suivantes :

- Le classement toxicologique :
Les produits sont généralement testés sur des rats et les risques sont exprimés par la DL 50. Lisez la phrase suivante très attentivement. La Dose L éthale 50 est la quantité de produit qu'il faut administrer à un groupe de rat test pour en tuer la moitié. Elle est généralement exprimée en mg de produit par kg de poids vif. Par exemple si 15 mg de produit peuvent tuer un rat d'égout de 1 kg, 1,05 g peut tuer un humain de 70 kg. A partir de ces chiffres est établi un classement qui va de corrosif (C) à très toxique (T+) pour le plus dangereux en passant par toxique (T), nocif (Xn) et irritant (Xi). Le symbole correspondant pour un produit très toxique est une tête de mort, ce qui veut bien dire ce que cela veut dire.

- Les phrases de risque ou phrases R :
Elles correspondent aux effets du produit sur l'humain. Le R est accompagné d'un chiffre :
* R 34 : provoque de graves brûlures
* R 39 : danger d'effets irréversibles
* R 26 : très toxique par inhalation…

Il est bien entendu que les combinaisons de ces phrases sont possibles et que la liste ci-dessus est loin d'être limitative.

- Les conseils de prudence ou phrases S :
Même principe que pour les phrases de risque mais concerne l'utilisation des produits, leur stockage et leur élimination :
* S 1 : conserver sous clefs
* S 24 : éviter le contact avec la peau
* S 60 : éliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux…

STEVA ASSURANCES
SPÉCIALISTE DES ENTREPRISES DU PAYSAGE
Nous avons des conditions compétitives pour vos assurances :
- Responsabilité civile
- Autos
- Loi 1966
542, avenue du Général de Gaulle
BP 324 - 06113 LE CANNET CEDEX
Tél. 04 92 18 76 76 - Fax 04 92 18 76 77
Nom……
Adresse……
……
Tél……
Souhaite des informations sur les services que vous réservez aux entreprises de jardin.

DMP
DIAGNOSTIC DES MALADIES DE VOS PLANTES
✓ Un diagnostic fiable des maladies de vos plantes et de vos bois de charpentes
✓ Mise en place et suivi de méthodes de lutte respectueuses de votre environnement
Un service accessible aux particuliers !
Consultations par la poste ou sur rendez-vous au laboratoire ou sur site
38 av. Francis de Croisset 06130 Grasse ☎ 04 93 36 83 73 - Fax 04 93 36 04 90

Venulys
Vous accueille dans un paradis floral de 200 m²
Johan DENOYELLE - Fleuriste contemporain
Commandez par téléphone et réglez par CB
Vénulys envoie ses colis dans la France entière
INTERFLORA
87, bd Carnot 06110 Le Cannet - Tél. 04 93 69 95 50 - fax 04 93 69 97 37

Au courrier de la gazette

us sommes toujours très heureux du passage du facteur. Il apporte chaque jour noisson de courriers ; c'est souvent le meilleur moment de la journée.
us vous remercions de votre intérêt pour La Gazette, souvent enthousiaste, et nous va droit au cœur. Cependant, nous avons un problème lorsque certains s demandent de leur répondre personnellement, joignant les timbres. Nous mes malheureusement toujours débordés par des milliers de choses à faire, non ement pour réaliser la Gazette, mais pour toutes les tâches administratives et ptables, la gestion des abonnements, des ventes par correspondance, etc… si nous vous demandons de ne pas joindre de timbres en vue d'une réponse hy- nétique (tant que nous n'augmentons pas le personnel !), il serait sans doute lu. Par contre, continuez à nous envoyer vos réflexions, vos réponses à nos ar- s, vos questions et même vos critiques car elles sont constructives et intéressent ecteurs autant que nous.

Souche indésirable

nd on abat un gros arbre, il reste en ral une souche, vivante. La tuer n'est un gros problème. On y arrive aisé- t avec un désherbant, etc. Mais j'ai dernièrement dans un catalogue de e par correspondance reçu de Paris, la ence d'un produit qui consume la he ; mais je l'ai égaré.
ne permets donc de vous demander s produits vous connaissez, qu'on se utiliser quand on se trouve en pré- e d'une grosse souche que l'on désire ver, pour faciliter cette opération, no- ment des produits rendant la souche bustible ou ou rapidement friable ou rrissante…

M. Gustave A. (Marseille)

ne si ce produit miracle existe est-il rai- able de répandre un tel poison dans la ure ? Forcément, le produit répandu se nuvera dans votre eau un jour ou l'autre. s avez encore la chance d'habiter dans région où l'on peut boire l'eau du robi- net et où l'on peut pêcher quelques pois- sons… Préservez-la.
Une énergie non polluante peut vous aider à résoudre votre problème : l'huile de coude. Pioche, hache, pelle et Tirfor sont capables de déchausser votre souche. Si vous n'avez pas le courage d'effectuer une telle opération, il existe des dizaines d'entreprises disposant d'ouvriers jeunes et costauds.
Mais au fond, vous est-il impérativement nécessaire d'extraire cette souche ? La nature la décomposera en quelques dizaines d'an- nées sans que vous ayez à bouger le petit doigt. La preuve, le temps érode même la pierre (voir courrier suivant)

Murets érodés

J'ai un jardin principalement constitué de terrasses. Les murets, en blocs de grès, s'effritent sous l'action du soleil, de l'eau et des mauvaises herbes. Existe-t-il un mortier pour les protéger, car je ne sou- haite pas les remplacer par des parpaings et du béton ?

Mme X (Menton)

Dans toutes les régions où les montagnes plongent dans la mer , les hommes ont pa- tiemment retenu les sols par des murets. Savez-vous que les murets de Collioures mis bout à bout sont plus longs que la Grande Muraille de Chine ?
Si vous souhaitez reconstituer vos murets, employez les techniques traditionnelles de votre région. Ne bétonnez pas et utilisez les matériaux gratuits (les pierres) pour recons- tituer les murs. Pour la technique de pose, des pierres sèches, vous pouvez relire la Ga- zette n°2.

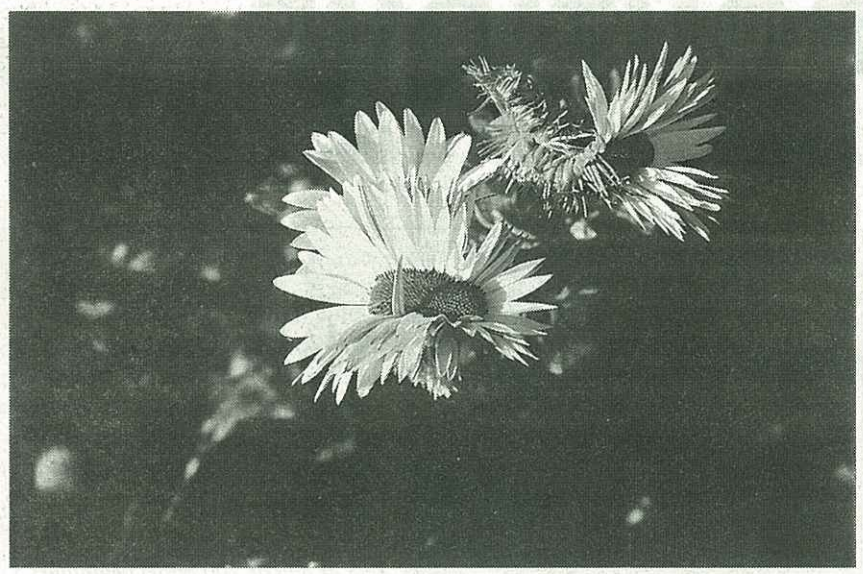
Réconciliation

Bravo, bravo et encore bravo ! Me voilà réconcilié avec la presse-magazine des fleurs, fruits, légumes et au-delà, bien au- delà. J'ai seulement deux numéros de La Gazette, je n'ai pas encore lu tous les ar- ticles, mais un seul par jour me fait déjà tellement de bien ! Les sujets sont pas- sionnants et miracle…restent dans la mé- moire… c'est dire l'intérêt qu'ils ont ! Ils laissent vraiment des traces. Et bravo l'humour, l'originalité, la sim-pli-ci-té !

Des chichourles à Fontainebleau !

J'habite le sud de la région parisienne, au milieu de la forêt de Fontainebleau. Le sol de mon jardin est le plus drainant qu'on puisse imaginer, du sable pur, ga- ranti 100 % silice. Mais j'ai passé les vingt premières années de ma vie en Algérie et parmi mes bons souvenirs il y avait celui, délicieux, des jujubes. Un jour j'ai lu dans je ne sais quelle revue que le jujubier pou- vait être cultivé en Ile de France. Le goût des jujubes m'est remonté à la bouche et j'en ai cherché un, vainement. Lorsque mon fils a décidé de passer des vacances en Espagne, je lui ai demandé de m'en ra- mener un. Les pépiniéristes espagnols semblent avoir une conception un peu étrange de la culture des arbres fruitiers car ils le lui ont vendu à racines nues en plein mois de juillet ! Mon fils, complète- ment nul en botanique, n'a guère pris plus de précautions pour le ramener. Le voyage a duré trois jours, en plein été, dans une voiture surchauffée et les racines toujours à l'air. Il est arrivé cependant frais comme une rose et je l'ai planté aus- sitôt. Quelques jours plus tard, j'ai cru voir se former des fruits. C'était une sur- prise car je n'avais pas vu de fleurs. Mais en écarquillant bien les yeux, j'ai u les mi- nuscules fleurs car il continuait à fleurir. A la fin de l'été, j'ai pu déguster quatre ou cinq jujubes. Exactement comme dans mes souvenirs. C'était l'été 1995.
Depuis il a passé, sans aucune protection, deux hivers, un doux et un dur. Il est tou- jours en pleine forme ; le seul problème est qu'il n'a plus donné de fruits. Pourtant ces deux étés qui ont suivi sa plantation, i a beaucoup fleuri et longuement (je n'ai pas chronométré mais sans doute plus d'un mois). Il n'a pas de nouaison, pas l'ombre d'un tout petit fruit qui tombe- rait prématurément. Je me suis demandée s'il ne manquait pas un insecte pollinisa- teur. Sans doute est-il encore trop jeune et pas totalement remis de son grand voyage…

Lucette Sonsoni (Veneux les Sablons)



Etrange floraison de Dimorphoteca

La fasciation est une curieuse déformation des tiges qui, comprimées, se soudent entre elles (comme les lèvres d'une plaie) pour ne former qu'un seul organe aplati. Cette malformation n'est pas due à une maladie, c'est ce qu'on appelle une monstruo- sité. Pour ces dimorphotécas, la fasciation a provoqué l'éclosion d'étranges fleurs sia- moises. La photo de cette curieuse anomalie nous a été envoyée par Sylviane Robert de Bormes-Les-Mimosas dans le Var.

Ravie de m'être abonnée et contraire- ment au donneur de leçons qui se croyait sans doute calife à la place du ca- life… continuez contenu et ton.
Surtout philosophie ! Vous prouvez que l'humanisme n'est pas mort et même qu'il fait des boutures.

Colette Vlérick (Plougarneau)

Les végétaux ont-ils une âme ?

Un petit mot concernant l'article d'Alain Lévy paru dans le dernier numéro "Les végétaux ont-ils une âme ?" qui ne manque pas de bon sens.

Il fut effectivement savoir limiter ses ac- climatations aux possibilités du biotope. Qui aurait pensé il y a quelques décennies que le kiwi se cultiverait si aisément en France ?

Certaines plantes tropicales victimes de l'insouciance humaine ne sont-elles pas sauvées in extremis de l'extinction par des cultures sous serre (quand ce n'est pas in vitro) à Brest ou ailleurs ?

Les orchidées canadiennes, qui ne voient jamais que la lumière des néons dans leurs serres souterraines, fleurissent, fructifient, se multiplient, ne semblent pas souffrir de leurs conditions de culture et raflent tous les prix dans les concours de floralies. Alors est-ce immoral d'en- courager l'immigration botanique ou dangereux pour les plantes étrangères d'atterrir chez nous ? Je crois que tout dé- pend des moyens que l'on déploie pour qu'elles se sentent bien (elles nous le ren- dent bien ensuite) et de la capacité d'ac- cueil dont on dispose.

Je relis mon texte et ça me rappelle que la chlorophylle et l'hémoglobine ont la même formule chimique à… un seul élé- ment près ! Enfin, la dernière phrase de l'article, sous forme d'interrogation, m'a fait penser à tous ces provinciaux phago- cytés de force par la capitale à l'aube de leur vie professionnelle et qui s'y font… sans vraiment s'y faire.

Eric T. (94100 St Maur des Fossés)

Petites annonces

changes collectionneurs

Arboretum exotique propose des nanges de plants et graines. Ecrire ou éphoner à M. Sonka, chemin de la nquière, Rigoumel 83200 Toulon. l. 04 94 24 00 38.

ffre d'emploi

Cherche associé(e) passionné(e), mo- é(e) pour production horticole spécia- ie. Installation en cours dans la région ilousaine. Téléphonez ou laissez vos ordonnées au 05 61 90 18 55
La Gazette recherche commerciaux en blicité dans toute la France, des mmes et des femmes de terrain, ca- bles de gérer de façon autonome leur opre région. Contact : Gilles Legrand Régisseurs associés - tél 06 07 11 36 84. fax 04 93 29 85 61.

Recherche d'emploi

• Fabien 28 ans, passionné d'horticul- ture, BEPA JEV, BTA flo + niveau BTSA, 3 ans d'expérience horticole, cherche emploi en production florale, entretien,etc. Sérieux, motivé, mobilité géographique, permis B, étudie toutes propositions. Contactez-moi aux heures repas au 04 71 08 20 55.• Christophe 33 ans, BTAOH, bientôt 12 ans d'expé- rience. Sens de l'organisation, du com- mandement, de l'adaptabilité. Notions d'Anglais. Recherche entretien de pro- priétés en France ou à l'étranger, en CDD. Je suis "asiatisant". Tél ou fax au 05 65 38 45 70.

Profitez-en !

Les petites annonces non commerciales sont GRATUITES

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

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

Envoyer à l'adresse du Journal

Procurez-vous les précédents numéros

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés au tarif suivant

n° 1 "Les plus beaux mimosas" (réédition)	:	10,00 F
n° 2 "C'est le printemps"	:	9,00 F
n° 3 "Vivre avec le feu - Sa Majesté Palmier"	:	9,00 F
n° 5 "Chérir sa Terre - Marguerites et Chrysanthèmes"	:	9,00 F
n° 8 "Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol.1"	:	15,00 F
n° 9 "Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation"	:	
00 F		
n° 10 "Les Plantes et l'Amour"	:	15,00 F
n° 11 "Maudits gazons"	:	15,00 F
Hors série "Les plantes australiennes"	:	10,00 F
n° 12 "Tiens, voilà du bougain, les Potagistes"	:	15,00 F
n° 13 "Jardins de senteur, les Plantes qui puent"	:	15,00 F
n° 14 "Jardinier fainéant, l'Eau vol.2"	:	15,00 F
n° 15 "Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé"	:	15,00 F
TOTAL	=	
+ frais d'envoi	=	

ur calculer les frais d'envoi

1 exemplaire	:	5,00 F
2 exemplaires	:	8,00 F
3, 4 ou 5 exemplaires	:	16,00 F
6 à 12 exemplaires	:	21,00 F

OFFRE SPÉCIALE : LES TREIZE NUMÉROS DE LA GAZETTE ENCORE DISPONIBLES CHEZ VOUS POUR SEULEMENT 150 F (FRAIS DE PORT COMPRIS)

voyez votre règlement par chèque à la Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

OUI je m'abonne à la Gazette des jardins

- ❑ Abonnement Simple : 6 numéros (1 an) pour **80 F**
- ❑ Abonnement Confiance : 12 numéros (2 ans) pour **150 F**
- ❑ Abonnement Sérénité : 18 numéros (3 ans) pour **220 F**

Abonnement pour l'étranger, nous consulter

Prénom, Nom : _____

Adresse : _____

_____

Code Postal : _____ **Ville :** _____

Début d'abonnement au numéro :

Supplément Méditerranée ❑
Supplément Paris Ile de France ❑
2 suppléments abonnement 100 F ❑

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de
La Gazette des Jardins
23 avenue du Parc Robiony, 06200 Nice

Pour s'abonner immédiatement
Paiement par carte bleue, ECMC ou Visa
Un seul coup de fil
04 93 96 16 13 ou au **04 92 15 00 22**

Faire connaître la Gazette

Si vous appréciez la qualité de la Gazette et déplorez qu'elle soit trop peu connue, vous pouvez participer activement à sa croissance :
- Parlez de la Gazette, le bouche à oreille est notre meilleur agent commercial.
- Distribuez des bulletins d'abonne- ment à tous ceux qui, dans votre entourage ou parmi votre clientèle, pourraient apprécier Votre Journal.

Vos coordonnées

Nom .....
Adresse .....
Code Postal ..... **Ville** .....
Nombre de bulletins souhaités .....

Vous recevrez gratuitement les bulletins demandés ; merci d'avance !

LA BOUTIQUE

Lorsque l'on se rend dans une boutique, ce n'est pas dans le but d'y trouver le plus large des choix mais de dénicher ce que le commerçant vous a choisi de mieux.

C'est dans cet esprit qu'a été conçu cet espace commercial; vous y trouverez ce qui nous plaît vraiment et que nous souhaitons vous faire partager.

Culture et humour

- La langue de bois, suivi de Nique ta botanique
Auteur : Claude Gudin.
Edition : L'âge d'homme
Si vous avez envie de sourire et même parfois de rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Claude Gudin est fait pour vous. Ce jardinier devenu chercheur (il fut l'un des premiers à cultiver les "steaks de pétrole") a incontestablement un style très "Gazette".
Réf. CG 01 - Prix 90 F - Port 16 F

Les Méditerranéennes

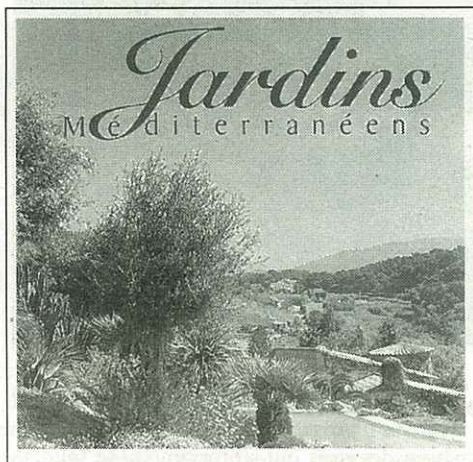
- Les Agrumes
Auteur : Michel Courboulex.
Rustica Éditions
Le premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette, un ouvrage pratique et bien illustré pour pénétrer l'univers étonnant des agrumes pour un prix défiant toute concurrence!
Réf. MC 01 - Prix 79 F - Port 11 F

- Mimosas pour le Climat Méditerranéen
Auteur : Daniel Jacquemin.
Editions Champflour - 1996
160 pages 21 x 27 cm - Broché - 64 photos couleur
C'est le premier livre en français sur les Acacia! Cet ouvrage très complet est donc indispensable dans la bibliothèque de tous les passionnés des plantes méditerranéennes.
Prix : 250 F - port 30 F

- La Passion des Palmiers
Auteur : Alain Hervé. Editions Rom
A lire et à conserver pour le style alerte d'Alain Hervé et pour les photos de Dominique Lucchini.
Prix : 150 F - port 20 F

- Jardins du Midi, l'art et la manière
Auteur : Pierre Cuche
Edition Edisud *Ce livre est un trésor, et je pèse mes mots! Les enseignements de 45 années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés dans ces 200 pages.*
Réf. CG 01 - Prix 160 F - Port 30 F

- Palmiers pour le climat méditerranéen
Auteur : Jacques Deleuze. Edition Champflour 1995
144 pages 21 x 27 cm - Broché
60 photos couleur
Une étude très sérieuse sur 50 palmiers de la zone méditerranéenne suivie d'une liste de 63 candidats à l'acclimatation.
Réf. LPF 15 - Prix 250 F - Port 25 F



Jardins Méditerranéens

Cet ouvrage, richement illustré de photos de qualité, propose un tour d'horizon documenté des différents aspects des jardins méditerranéens. Dans la seconde partie, une description de plus de 200 genres botaniques permet à l'amateur de jardin de se familiariser avec le plus grand nombre de plantes méditerranéennes.

Auteur Serge Schall, Editions Mauryflor. 192 pages, format 280 x 220 mm, relié sous jacquette pelliculée.

Prix 222 F port compris, à commander ref SC 01

Mieux jardiner

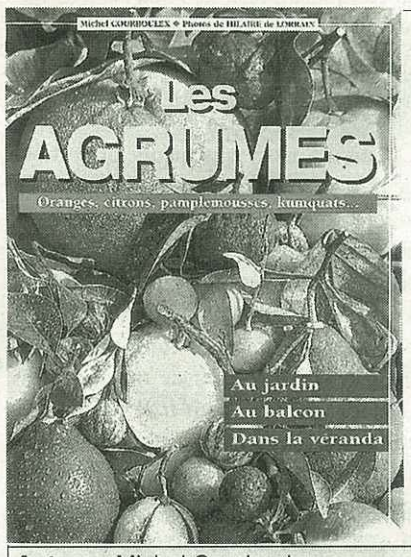
- Votre Jardin bio
Auteur : Loïc Michel. Rustica Éditions
De bons conseils pour jardiner sans s'empoisonner.
Réf. LM 01 - Prix 135 F - Port 11 F

Le coin anglophone

- Cultivated plants of the world
Auteur : D. Ellison.
Edition Flora publications -1995
600 pages
Comment peut-on se passer de ce livre qui permet d'identifier des milliers d'espèces cultivées? Nul n'est besoin de maîtriser la langue de Shakespeare pour exploiter cette mine d'informations.
Réf. LBA 01 - Prix 650 F - Port 30 F

- The Banksia book
Auteur : A.S George. Edition Kangaroo press 1996 (3e édition)
240 pages 28 x 14 cm - 220 photos couleur
Pour en savoir beaucoup plus sur la culture de ces plantes sublimes, ouvrage en anglais.
Réf. LBA 16 - Prix 250 F - Port 25 F

- Growing Proteas
Auteur : R. Mc Lennan.
Edition Kangaroo press
68 p. 67 photos couleur
Introduction sérieuse au sujet pour un prix modique
Réf. LBA 10 - Prix 120 F - Port 15 F

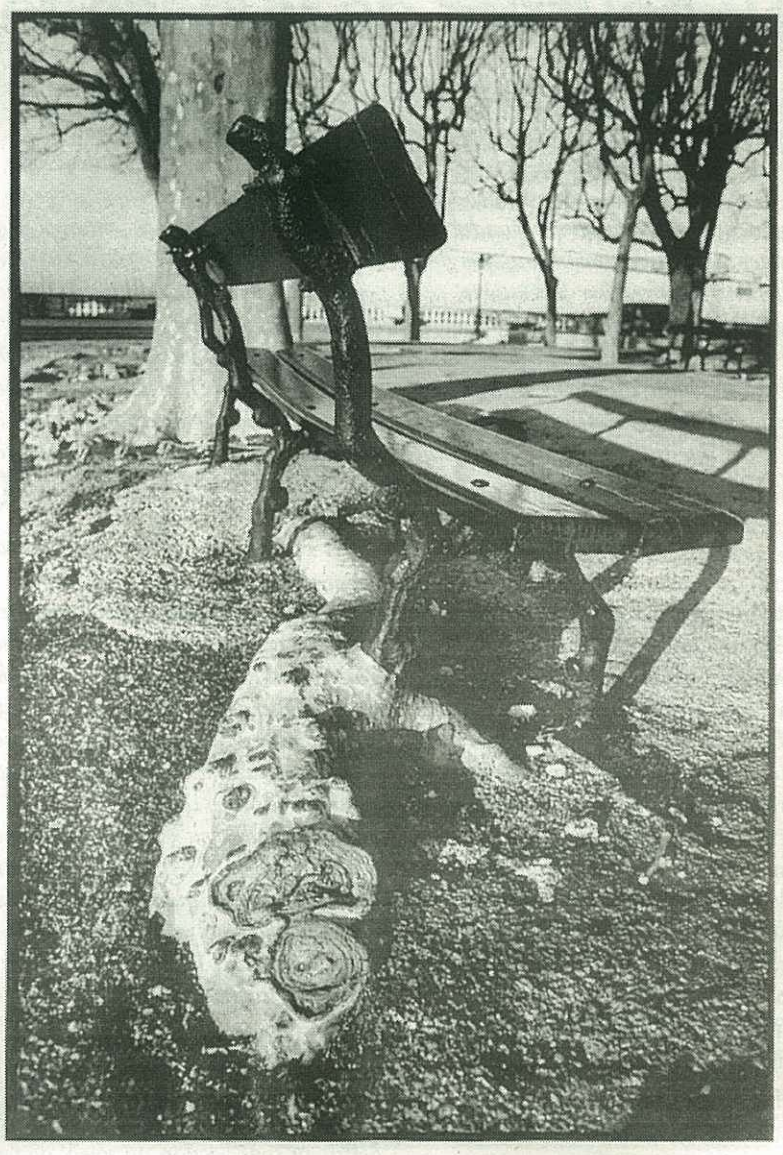


Les Agrumes

Le premier ouvrage entièrement réalisé par l'équipe de la Gazette fait un tabac. Les textes de Michel Courboulex sont illustrés par de splendides photos couleur d'Hilaire de Lorrain et par des dessins de Jal, la mise en page a été effectuée par nos soins.
Le premier tirage est bientôt épuisé (une réimpression est en cours).
Commandez donc dès à présent "Les Agrumes" à la Gazette des Jardins pour 90 F port compris.

Auteur : Michel Courboulex
Photos : Hilaire de Lorrain
Illustration : JAL
Mise en page : La Gazette

Editions : Rustica
Prix : 90 F port compris



Le Silence des Seves

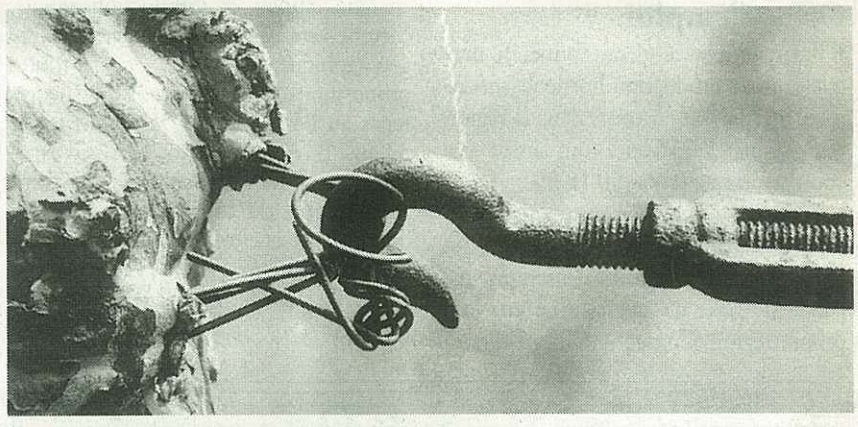
Si vous aimez les arbres et les belles photos, vous ne pourrez pas (comme nous) ne pas apprécier cet ouvrage qui rassemble les textes de Daniel Guiot et les photos de Christine Oberlinkels, sans oublier une préface drole et profonde de Francis Hallé..

Ces arbres de villes perclus de cicatrices et de stigmates prennent dans allures fantasmagoriques et les vertus de la photographie Noir et blanc sont exploitées au maximum..

Ce livre étant particulièrement difficile à trouver en librairie, nous vous invitons à le commander directement à la maison d'édition.

NOIR SUR BLANC
3, descente en Barrat
34000 Montpellier
Le prix est de 129 F, port compris

Originalité, vous pouvez demander par correspondance une dédicace personnalisée. Ne vous en privez pas.



LA BOUTIQUE

Découpez ce bon ou recopiez-le sur papier libre

Bon de commande

Ref	Qté	Désignation	Prix	Port	Total

Total T.T.C. de la commande

Prénom, Nom : _____

Adresse : _____

_____

Code Postal : _____ **Ville :** _____

_____

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de

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

Pour commander immédiatement
Paiement par carte bleue, ECMC ou Visa
Un seul coup de fil
04 93 96 16 13 ou au **04 92 15 00 22**

Avis aux abonnés

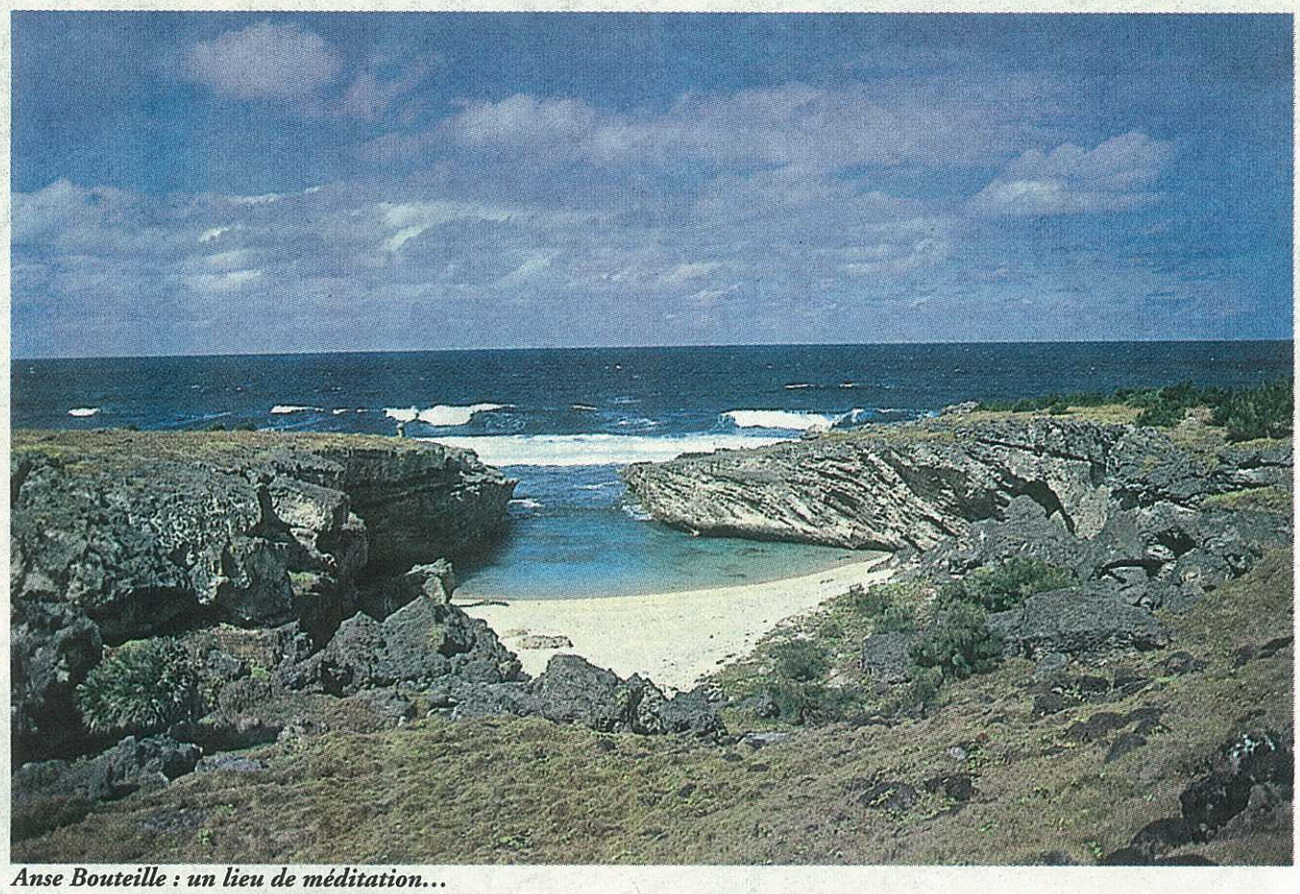
A compter du prochain numéro, vous recevrez gratuitement un supplément magazine consacré soit à la région méditerranéenne, soit à la région Ile-de-France. Hélas, toutes les régions françaises n'ont pas encore leur supplément à la Gazette des Jardins.
C'est pourquoi vous recevrez l'édition Parisienne si vous habitez au Nord de la Loire et l'édition Méditerranée si vous habitez au Sud.

Très important !

Si vous habitez au Nord mais souhaitez le supplément Méditerranée (et vice-versa), vous pouvez recevoir toutes nos éditions pour la modique somme de 20 F par an. Ecrivez-nous ou téléphonez au 04 93 96 16 13.

Sur les chemins de Rodrigues

J'avance le long de la vallée de la ière Roseaux, les montagnes sont tes proches maintenant, les flancs collines se resserrent. Le paysage est ne pureté extraordinaire, minéral, tallique, avec les arbres rares d'un t profond, debout au-dessous de rs flaques d'ombre, et les arbustes x feuilles piquantes, palmiers nains, ès, cactus, d'un vert plus aigu, pleins force et de lumière… » Ainsi commence le "Voyage à Rodrigues" de M.G. Le Clézio.



Anse Bouteille : un lieu de méditation…

oyage inachevé sur un rocher au milieu de l'océan Indien, à 600 km de Maurice. C'est sur ce bout du monde, privilège de "l'Ile de France" que le te a goûté la vie. Espace ouvert, où fini du ciel bleu qui fait voguer notre e ne resserre nullement les 100 km2 rocher volcanique. Recherche de lure hors des civilisations amères qui effacé l'essentiel. Connue en 1528 le navigateur portugais Don Diego driguez, la perle des Mascareignes est ée hors de portée de l'agitation mone.

De son Belvédère, le Mont Limon 3 m), l'île se drape de sa parure nome lagon. Vert émeraude, bleu azur, mes blanches sur la barrière de corail; Frégate semble avoir inspiré "l'île re" de Hergé. Mont Persil, Pointe ton, Rivière Banane, Mangue, citronle : ce n'est point le marché sur la ce, mais des coins paisibles où tout prime dans une poétique hors du nmun. Dans ces espaces où le temps liffère, Rodrigues échappe aux mots; illeurs qui d'ici connaît ce vocable?

ntre Graviers et Trou d'Argent

ur la côte sud-est, un sentier littoral pente de Graviers à Trou d'Argent. La re est sèche et rude. De gros rochers rs effleurent les collines où l'herbe rase cherche plus à se redresser. Seule rée aux assauts du vent une population se de vacoas (*Pandanus heterocarpus*, ndanacées). C'est la manne du ciel; les illes tressées donnent ces couvre-chefs que portent tous les Rodriguais; en infusion, c'est aussi un aphrodisiaque local. Les fruits composés, aux allures d'ananas offrent leur cœur tendre dans des carrys épicés.

Les plages sauvages, peu visitées, sont les plus belles de l'île; Anse Bouteille n'a pas d'égale. Recoins paisibles, sable argenté, des vagues fracassantes aux bassins limpides, l'eau filtre à travers le goulot. A St François, les badamiers (*Terminalia cattapa*, Combretacées) se sont couchés sous le vent. Ce vent, toujours ce vent qui balaie le relief escarpé ; l'air venu du large raconte les nouvelles et polit les mornes. Sur la grève, près des barques, les cocotiers se balancent sans cesse.

Plus au sud, à Port Sud-Est, les femmes, à marée basse, lorsque le soleil se réveille à peine, jupes relevées et fichus sur la tête, avancent avec leurs longues lances (foënes) sur les rochers glissants. Leur silhouette, au petit matin, leur donne l'air de guerrières. Elles ont le joli nom de "piqueuses d'ourites" (pieuvres). Ce sont les soldats de la mer.

Autour de la caverne Patate

Les champs de lantanas (*Lantana camara*) s'étendent à perte de vue… Leur cime brûlée par le vent forme des moutons dans ce paysage de landes. On dirait l'Ecosse avec le vert en moins. Peu de végétaux se sont risqués sur ce sol calcaire. Au loin, un orage se prépare; le ciel prend la couleur du sol. Seul un trait blanc, là où s'écrasent les vagues sur le corail, surgit à l'horizon. Sur la colline, des tas de pierres sèches séparent les lopins de terre. Images d'Irlande ou d'ailleurs : le vent, la mer et les deux horizons. Espace où le temps n'a jamais commencé.

Pauvre terre, en apparence car sous les lantanas, véritables pestes, les hommes ont creusé des carrières, là où se trouve le corail. Dur labeur que de tailler sous un soleil de plomb des briques de corail pour construire leur maison. Elles dureront cent ans, suffisamment longtemps pour abriter quelques générations.

Sur la plaine Corail, à Anse Quitor, une faille permet l'accès à la caverne Patate. Monde étrange suintant l'humidité dès l'entrée. Quelques papayers (*Carica papaya*) gardent, en compagnie de *Ficus sp.*, les portes de la caverne. Des draperies de stalactites et de stalagmites ornent les voûtes et créent par la lumière des ombres sculpturales, animées par des vols de chauves-souris.

L'île aux cocos

Réserve naturelle de Rodrigues, c'est le refuge d'oiseaux marins. Le service forestier protège ce site d'accès réglementé. Elle est concernée par le projet de restauration de la biodiversité, financé par la Banque Mondiale et la Mauritian Wildlife Fund. Sur cette île, Colin Parbury (WWF) va, durant cinq années, essayer de rétablir l'équilibre naturel animal et végétal. Eliminer les exotiques, amenées par la mer et les oiseaux, pour permettre aux endémiques de prospérer est la tâche majeure des services forestiers dirigés par Hugo Meunier.

Les filaos (*Casuarina equisetifolia*, Casuarinacées) abritent le "yéyé" (*Sterna fuscata*) et la goélette blanche (*Gybis alba*) qui nichent dans un chaos assourdissant.

Un sanctuaire botanique

La cascade Mourouk est le site choisi pour accueillir le futur Jardin Botanique, au sud, le long de la vallée de Mourouk. M. Payendi parle de ce projet avec passion. Son action au sein des services forestiers est importante. Comme tous les Rodriguais, il a conscience de l'importance du reboisement de l'île. Ce sera avant tout un jardin d'endémiques, et surtout de médicinales.

Il est temps de rassembler en un lieu protégé ce qui reste de vestiges végétaux. Des 45 espèces endémiques recensées, certaines sont considérées en danger, entre autres, le "café marron" (*Ramosmania rodriguezii*, Rubiacées). Le seul exemplaire existant dans la nature se trouve protégé par trois rangées de clôtures. Ce genre monotypique porte des fleurs étoilées blanches et des feuilles semblables à des plumes de pintade. La pépinière de la Solitude, en collaboration avec Kew, tente de la multiplier à partir des méristèmes. Une autre plante dont nous parlerons dans le numéro de mai fait aussi l'objet d'une protection rapprochée, la mandrinette (*Hibiscus liliiflorus*, Malvacées)…

… Des instantanés se figent, indélébiles, pour nous donner la vie. Les souvenirs s'installent et près de la rivière Roseaux, le marcheur solitaire s'en est allé sur les chemins de Rodrigues…

Texte et photos Hilaire de Lorrain

Remerciements pour son aide à Hans Paupiah, conservateur des forêts de Maurice.

us les lantanas, à Anse Quitor, un trésor de corail

ysage de **Pandanus heterocarpus** *près de Graviers*

Fruit composé du pandanus

AIAPS

Association Internationale des Amateurs de Plantes Succulentes

4 revues en couleur par an

et une liste de 800 espèces différentes de graines

La carte de membre permet de rentrer gratuitement au Jardin Exotique de Monaco

Adhésion + Abonnement à la revue pour 150 F

3 paquets de graines vous serons offerts si vous vous recommandez de La Gazette des Jardins

AIAPS - Jardin Exotique - BP 105 - MC 98002 Monaco cedex

Une Plante, Ses Caractéristiques, Un Pépiniériste

Index Parcmédia

L'essentiel de la Plante Méditerranéenne

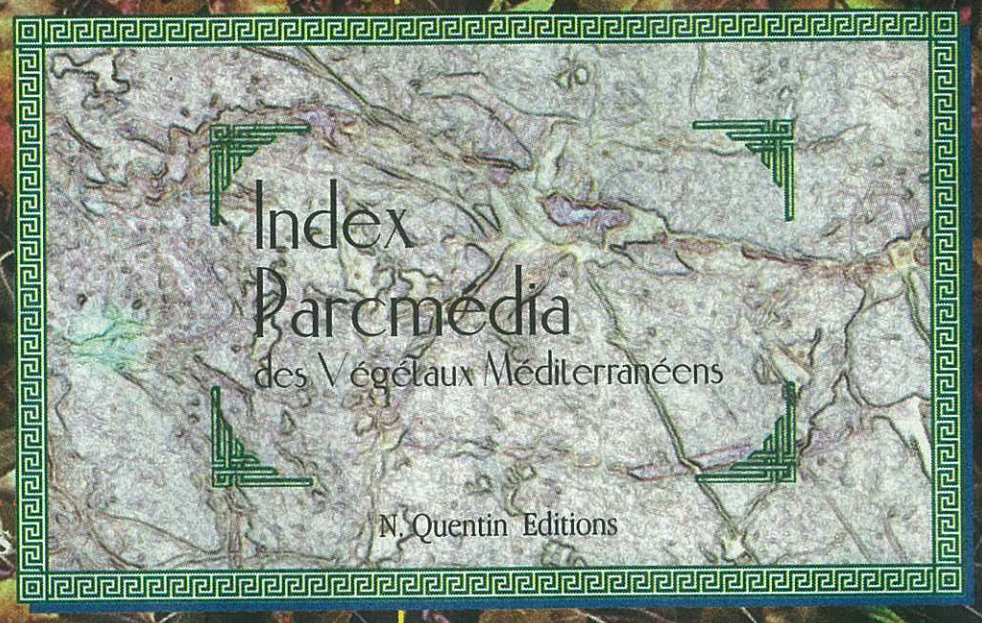
Nouveauté 1998
En édition limitée

Cet ouvrage n'est ni une flore, ni un précis de botanique. Il présente les plantes produites et proposées aux catalogues d'une sélection des meilleurs spécialistes du Sud de la France. Les indications d'utilisation sont basées sur l'expérience-terrain et le savoir-faire de ces professionnels.

Informations pratiques

Recherche simple et rapide

Qui produit Quoi ?



Daniel Croci Concept - N. Quentin Editions Tél : 06 85 46 21 16

Auteur : Daniel Croci
Format fermé : 21 x 15 cm, couverture toilée, Impression pantone vert 1 couleur, dos carré collé, 150 pages, parution février 1998, édité par N. Quentin Editions

Un ouvrage indispensable à tout amateur de jardins méditerranéens, aux professionnels de la filière paysage et collectivités...

+ de 3500 plantes méditerranéennes produites et utilisées sous climat méridional, sont référencées par ordre alphabétique (genre, espèce, cultivar)... Arbustes, arbres, vivaces, couvre-sols, bambous, bulbeuses méditerranéennes... (hors cactées)

Caractéristiques : sont précisés : le type d'utilisation, la hauteur, les couleurs et dates de floraison, les particularités de chaque plante, la famille... l'essentiel des informations pratiques pour bien choisir...

Adresses producteurs : pour se procurer facilement la plante recherchée... pour chaque plante, les coordonnées d'un producteur

Adresses services : les prestations de service autour du végétal : expertise, conseil, analyse, diagnostic... parce qu'il n'y a pas que les plantes...

Je commande l'**"Index Parcmédia des Végétaux Méditerranéens"** pour **120 F** seulement (+25 F de port)
Nom, Prénom..... ❒ Particulier ❒ Professionnel
Adresse.....
.....
CodePostal.....Ville.....
Je joins mon réglement de **145 F** par chèque à l'ordre de **La Gazette des Jardins** et j'adresse ma commande à **La Gazette des Jardins** - 23 av. du Parc Robiony - 06200 Nice - ou je règle par carte bleue en téléphonant au 04 93 96 16 13 et 04 92 15 00 22 - Votre ouvrage vous sera adressé sous 3 semaines environ.
Attention Tirage Limité Parcmédia est une marque déposée - Edité par N. Quentin Editions RC Montpellier - ISBN en cours

LA GAZETTE DES JARDINS n°17

BIMESTRIEL - DU 15 JANVIER AU 15 MARS 1998 - FRANCE 15 FF - BELGIQUE 110 FB - SUISSE 5 FS

La Gazette des Jardins

Le Journal des Plantes méditerranéennes et exotiques

M 1078 - 17 - 15,00 F - RD