

La Gazette des Jardins

n° 69



FUCHSIAS FOR EVER

Vous croyez les connaître ? Je parie que vous ne vous doutez pas de l'incroyable diversité de formes qu'ils affichent, de la simple fleur tubulaire de 'Mantilla' aux froufroutants pétales de 'Dawn carless' en passant par le tutu de la bien nommée 'Impudence', dans des gammes allant du blanc pur au rouge vif, en passant par toutes les teintes du mauve, parme, orangé, pourpre, violet... il n'y a que le bleu et le jaune qui ne sont pas représentés, et encore c'est sans compter le *Fuchsia procumbens* ! Dans cet énorme choix, les rustiques ne manquent pas, ni ceux qui supportent la chaleur du midi. Lisez les conseils de nos pros et...

SUCCOMBEZ À LA FUCHSIOMANIA ! dossier pages 14 à 18

Modèle Nature

Il suffit la plupart du temps de regarder la nature en toute objectivité, pour se rendre compte à quel point le modèle humain s'est éloigné de ses aspirations d'origine. Qui, il y a des millions d'années, aurait décreté qu'une terre nettoyée de toute herbe est belle parce que plus propre ? La nature ne fabrique pas de terre nue, elle la recouvre, au contraire, pudiquement... Et, si nous la copions et qu'au lieu d'imbiber la terre nue d'engrais chimiques (chers et parfois polluants), nous nous mettons aux engrains verts ? Avec tous les conseils de Jean-Paul, vous verrez ce n'est pas si sorcier !

Joëlle Bouana



TOUT SUR LES ENGRAIS VERTS : dossier pages 19 à 23

Enfin j'ai compris !

Une fois n'est pas coutume, je vais vous parler d'un livre. Pas ordinaire, de la race de ceux qui vous rendent plus intelligent, vous forcen à ouvrir les yeux, à faire fonctionner les neurones. Certes, son titre est austère : "La taille raisonnée des arbustes d'ornement", mais il dit tout. On va effectivement parler des arbustes d'ornement et de leur contrôle. Le tout dans le respect et la compréhension. Pourquoi tailler en effet ? Pourquoi comme ceci et pas autrement, ce printemps ou jamais ? Quelles sont les conséquences du bon geste, du "ne rien faire" et du "on-rase-tout-gratis" ?

Cet ouvrage s'appuie sur l'expérience pratique de Pascal Prieur, qui travaille au service des espaces verts de la ville du Mans et est aussi formateur auprès de professionnels. Il reprend les travaux et réflexions de Pierre Raimbault (enseignant à l'Institut national d'horticulture d'Angers) et Gérard Chartier, pépiniériste. Cela donne un ouvrage dense, parfois trapu (les notions de basitonie et d'acronome en particulier, mais elles finissent par vous rentrer dans le



coquillard). Rien n'est à élaguer car chaque détail compte. Rassurez-vous, les nombreuses photos permettent de visualiser les impacts des tailles non réfléchies. On peut d'ailleurs effectuer une première lecture rien qu'avec les légendes copieuses, puis reprendre les parties théoriques dont l'intérêt saute alors aux yeux. Du coup, vous n'allez pas remiser le sécateur, mais achèterez peut-être une scie, car la taille de rabattage est souvent recommandée, et à bon escient elle fait littéralement revivre des arbustes souffreteux. Mais, surtout, vous comprendrez que, dans la plupart des cas, on s'est condamné à tailler en plantant trop serré. Le respect commence donc à la conception ! Ce n'est pas le plus imposant des traités sur la taille, mais les compilations de compilations ne font vraiment pas le poids devant ce livre passionnant.

Jean-Paul Collaert

La taille raisonnée des arbustes d'ornement, par Pascal Prieur, éditions Ulmer

Oui, oui, la Gazette des Cachots, quelle bonne idée ! Le gratin de la presse jardin va bientôt se retrouver bien désœuvré. Chacun sera dans sa cellule à jouer l'homme à la feuille de chou... À force de patience et d'inaction, on pourra peut-être dresser un henneton ? Car jardiner n'est pas dans les habitudes de l'administration pénitentiaire.

Il n'empêche que la quasi-unanimité des journalistes de jardin risque gros en jouant la désobéissance civile et en violant délibérément la loi d'orientation agricole du 6 janvier et plus précisément cet article : « Art. L. 253-7. - Toute publicité commerciale et toute recommandation pour les produits définis à l'article L.

253-I (tout produit ayant un intérêt phytosanitaire, insecticide, insectifuge, antifongique, désherbant, etc. ndlr.) ne peuvent porter que sur des produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et sur les conditions d'emploi fixées dans ces autorisations... » Sanction pour les contrevenants : 2 ans de prison et 75 000 euros d'amende.

Tout article vantant les vertus, autres que nutritives, de telle ou telle plante (ortie, prêle, agrume, etc.) est donc désormais comme hors la loi. Bien entendu, les autorités n'ont pas débarqué à Radio-France, chez Rustica ou la Gazette. La direction des fraudes s'est attaquée à une micro-entreprise qui teste et recommande certains extraits végétaux.

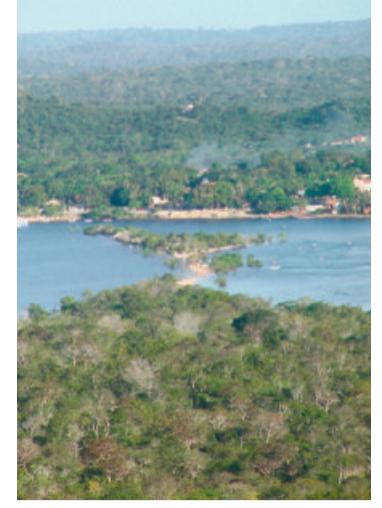
Le communiqué de presse qui a suivi ce contrôle a d'abord stupéfié les internautes qui croyaient à un *hoax* (une fausse rumeur). Eh bien non, voilà la réalité vraie ! Que certains journaliste au service des géants phytosanitaires se rassurent, ils pourront toujours dire que le Round-up ne pollue pas les rivières et que le Gaucho et le Regent n'ont absolument rien à voir avec la mortalité des abeilles, ils ne risquent RIEN. Par contre, écrire que le purin de prêle est efficace contre nombre de champignons pathogènes constitue un grave délit.

Le pire, c'est que si demain un gros laboratoire brevète et obtient une autorisation de mise sur le marché de ce même purin, il contrôlera le marché mondial de

cette plante. Tout usage sera évidemment traqué et toute vente clandestine assimilée à du recel de contrefaçon. Comme le laboratoire est également semencier, il demandera et obtiendra l'autorisation de mise sur le marché de son maïs transgénique avec gène de prêle intégré.

Alain Baraton fut le premier à "lever le lièvre" sur France-Inter. Espérons qu'il sera suivi par la totalité des journalistes qui persisteront (tout en connaissant les risques) à diffuser largement les savoirs ancestraux ainsi que les résultats d'expérimentations récentes. La Gazette promotionne "Purins d'ortie & Cie" et restera le carrefour de toutes les expérimentations.

Michel Courboulex



LE LONG DE L'AMAZONE

1^{re} partie des *Impressions de voyage* inoubliables vécues par Hilaire cet été tout au long du mythique fleuve Amazone. De Macapa à Santarem, une impressionnante remontée du fleuve. Pages 2 et 31.

VILLES ET VILLAGES FLEURIS

Comment ça marche ? Les explications de Jean-Paul, jury depuis 10 ans. Page 3.



LE JARDIN UTILE ET GOURMAND

Inépuisables tomates. Tomates cerise et Cherokee purple P. 10 et 11. Gratin potirante de Floradiane. P. 13. Belles et bonnes sauvageonne : pourpier et bouillon-blanc. Page 24. Délices de figues : les délectables recettes de Franck. Page 25.



OU VA-T-ON ?

Engagements et coups de gueules : Tous faucheurs (d'ortie). Page 7. Après les restrictions d'eau. Page 8. Le Bon pain d'Amélie. Comment peut-on Être Terrien ? Page 27.



ET AUSSI

CALENDRIER. P. 4 et 6. LE WOLLEMIA ARRIVE EN FRANCE. LES ARBRES DE ROBINSON. P. 5. 69 GAZETTE ÉROTIQUE. P. 9. MES VOISINS JARDINIERS. NOURRITURES TERRESTRES. P. 26. BASSINS : EAU CLAIRES. CHMILBLICK, GRENOUILLES OU CRAPAUDS. P. 28. COURRIER. P. 29. BOUTIQUE ABONNEMENT. P. 30.



Impressions de voyage

Les sons perçus, les images élaborées s'impriment de façon indélébile dans les colonnes de notre mémoire. Impressions de voyage. Elles nous forment, nous transforment dans notre vision du monde. Sur le fleuve Amazone, le nombrilisme n'est pas de mise. Ici, on trouve sa juste place. Grandeur infinie de la rencontre des éléments dans un cheminement à contre-courant. Fusion de l'eau et du ciel à peine soulignée par un trait chlorophyllien. Forte imprégnation de la vie initiale où l'eau baignait le moi. Système vasculaire harmonieux, modèle de la vie. Se laisser emporter sans résister, se laisser impressionner, émerveiller. Voyage initiatique au cœur du poumon de la planète. De l'immersion amazonienne, on n'en sort pas indemne.

Texte et photos Hilaire de Lorrain

De l'embouchure de l'Amazone à Iquitos (Pérou)

Des Andes péruviennes où il prend sa source, à 4 840 m d'altitude, l'Amazone (Rio Amazonas), parcourt près de 6 400 km, d'est en ouest, avant de se jeter dans l'océan Atlantique, dans la baie de Marajo. Premier fleuve au monde pour son réseau hydraulique, il reçoit des centaines d'affluents dont 20 puissants

fleuves de plus de 1 500 km (Rio Negro, Rio Xingu...). La largeur du fleuve passe de quelques mètres à sa source à 6 km à Manaus et à plus de 10 km dans son cours inférieur, voire 40 km en période de crues. La profondeur de l'Amazone varie de 20 m à 130 m. Il existe différentes colorations des eaux dues

aux types et au taux de substances contenues dans celles-ci : eau "blanche" (Rio Branco), eau "claire" (Rio Tapajos), eau "noire" (Rio Negro). Du fleuve partent des bras, sous-affluents, criques... appelés iguarapés. L'Amazone, alimente la plus grande réserve d'oxygène de la planète : l'Amazonie.

— 1^{ère} partie — MACAPA - SANTAREM

À l'embouchure de l'Amazone, au nord-ouest de l'île de Marajo, la ville de Macapa est le point de départ de cette aventure intérieure. Désir impatient de remonter ce fleuve mythique jusqu'à Iquitos. Plus de 4 000 km au-dessus des eaux troubles du deuxième fleuve du monde après le Nil.

Mardi 18 juillet 2006 Musée Sacaca

Macapa. La ville où l'on passe... Avec ses grandes avenues tirées au cordeau et bordées de manguiers géants (*Mangifera indica*, Anacardiacees), la capitale de l'Amapa demeure tranquille et s'ouvre face à l'immensoité du fleuve. Malgré l'agitation commerciale et automobile diurne, il est agréable de déambuler dans ses rues colorées ; un avant-goût des cités brésiliennes. Macapa a des airs de ville du Far-West. La nuit venue, son "front de mer" s'anime sur des airs de carrioca adoucis par la fraîcheur du large.

Dans cette ville-pilote, un programme de développement durable a été initié dès 1995 par les autorités locales. Il tend vers une gestion et une valorisation maîtrisées des ressources naturelles par la population.

Dans cette optique, le musée Sacaca a été créé. C'est un espace à ciel ouvert destiné à réunir et à préserver les connaissances présentes dans la

culture et l'histoire de l'état de l'Amapa. Une mise en scène naturelle présente les aspects quotidiens de la vie traditionnelle des communautés locales. De nombreux palmiers ponctuent le parcours. Ils sont tous utilitaires : le bacaba (*Oenocarpus bacaba*, Arécacées) et l'açaï (*Euterpe oleracea*) servent à confectionner des jus riches en vitamines, le mucaja (*Acrocomia aculeata*) est un palmier dont le fruit peut se consommer cru tandis que le paxiuba (*Socratea exorrhiza*), au bois très dur, permet de réaliser des habitations. Une danse typique de la vie des esclaves est immortalisée dans le monument de Marabaixo. Le mamorana ou cacao-rivière en Guyane (*Pachira aquatica*, Bombacacées) offre ses grandes fleurs aux étamines saillantes. La maison de la noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*, Lécythidacées) et du manioc (*Manihot esculenta*, Euphorbiacées) permet de découvrir deux richesses alimentaires du pays. Les cases des indiens Wawampis et Palikur attirent l'attention sur la simplicité du mode de vie de ces populations et sur leur prélèvement modéré des ressources de la nature. De nombreuses plantes médicinales illustrent la diversité de la pharmacopée brésilienne.

Monsieur Raimundo dos Santos (Monsieur Sacaca) encore appelé Roi du carnaval, un descendant d'esclave né en 1926 et qui vécut jusqu'en 1999 fut un précurseur dans la fabrication de médicaments à partir de plantes médicinales. Sa statue veille sur le jardin.



Le Monument Marco Zero do Equador à Macapa. Placé à la latitude zéro, Hilaire a ainsi un pied dans chaque hémisphère !

Mercredi 19 juillet 2006 O meio do mundo é aqui

Macapa est la seule ville brésilienne où passe l'équateur ; ce qui fait dire aux habitants que le milieu du monde est ici (*o meio do mundo é aqui*). Afin de contempler le phénomène équinoxial, un obélisque (Monumento Marco Zéro do Equador) surmonté d'un orifice a été érigé. Au mois de mars et de septembre, lorsque la durée du jour et de la nuit est équivalente, le soleil étant au plus bas de sa course, son passage derrière l'orifice produit une ombre également répartie entre les deux hémisphères.

Le port d'embarquement pour Santarem est à 30 km de Macapa, dans la petite localité de Santana. Trois jours de navigation pour rallier San-

tarem, au carrefour du Rio Amazonas et du Rio Tapajos.

Embarquement crépusculaire paisible sur la lanchas "Seamar II", ces embarcations traditionnelles, généralement en bois et à plusieurs niveaux, sillonnent l'Amazone.

Le ciel rougeoye et sur les rives proches, les palmiers bâches (*Mauritia flexuosa*, Arécacées) dressent leurs stipes imposants. Quelques barques rentrent au port et l'Amazone apparaît déjà interminable. Un réseau incommensurable de cannaillages prend naissance. Sensations démesurées que d'aller à l'encontre de ce fleuve majestueux.

Sur le pont supérieur, des dizaines de hamacs colorés bercent les passagers aux destinées insoupçonnées. Promiscuité acceptée, le temps de la "traversée".



Peinture murale au musée Sacaca : la cueillette de l'açaï et la préparation du jus



Fleur de "mamorana"

Villes et villages fleuris, mode d'emploi

Le hasard a voulu que deux messages nous soient parvenus sur le sujet du concours de fleurissement. Comme je suis moi-même jury, et que j'apprécie beaucoup ces balades horticoles approfondies, j'ai voulu éclairer le sujet. Les arrière-plans ne sont pas minces: gestion des finances publiques, mise en valeur du patrimoine, maintien de l'activité économique, à commencer par le bistrot et le boulanger... Un passage de deux heures suffit à comprendre plein d'enjeux, et à cerner comment le courant passe entre élus et jardiniers. Un bel exemple de démocratie participative quand les bénévoles s'en mêlent...

Jean-Paul Collaert

Comment sont décernées les fleurs récompensant les communes fleuries. La nôtre en a eu 3 depuis peu alors que la voisine beaucoup mieux fleurie n'en a que 2.

Jean Léger (40)

Un peu d'histoire: le concours des villes et villages fleuris remonte au début des années soixante, quand le ministre du Tourisme Robert Buron revient enthousiasmé par le côté pimpant des villages alsaciens et décide de stimuler des actions comparables en lançant un concours. A l'époque, l'accent était mis sur le bénivolat. Quand une ferme ou un pavillon était fleuri, le voisin s'y mettait, cela faisait des rues entières, et le village d'à côté, jaloux, s'y mettait aussi...

En plus de 40 ans, le concours s'est organisé avec des jurys départementaux, qui décernent les prix des maisons fleuries, les prix du département et proposent à la première fleur. Celle-ci est décernée par le jury régional, qui s'occupe aussi des 2 et 3 fleurs. Le jury national visite les 4 fleurs et décerne aussi les grands prix nationaux, une sorte de cerise sur le gâteau. Quant au prix européen, il fait intervenir un jury international et ne peut récompenser qu'une ville ou un village déjà sélectionnés au plus haut niveau.

Étant moi-même jury régional et national depuis dix ans, je peux assurer que les visites sont réellement faites, nous sommes souvent quatre et passons près de deux heures dans chaque commune. Une grille d'éva-

luation sert à quantifier et justifier les notations. Comme tout concours, il n'est pas sans failles, notamment au niveau départemental, le plus sujet aux influences politiques qui existent aussi en ce domaine, preuve de l'intérêt porté à la question. Le fleurissement n'est en effet pas anodin: il représente une réelle mobilisation collective, par le biais des bénévoles, malheureusement un peu en déclin, et le recours aux agents salariés, donc aux impôts. Ce n'est certes pas la dépense la plus lourde mais elle a le mérite de se voir, ce qu'apprécient les élus. Il faut savoir que la qualité du fleurissement est directement liée au maintien des activités économiques dans les petites communes, et marque souvent la volonté de s'en sortir pour des plus grosses placées dans des situations difficiles, comme

jourd'hui, un engagement dans ce concours est synonyme de plus de fleurs, au moins en été. Puis, la recherche dans les mariages de couleurs et la plus grande diversité d'espèces sont intervenues, et l'influence des idées nées au festival de Chambon-sur-Loire se retrouve désormais dans bien des massifs: plus de feuillages décoratifs, de graminées, de légumes, le tout mélangé. Depuis une décennie, l'accent est mis sur le cadre de vie en général et pas seulement sur les fleurs. On aide les jardiniers à se poser des questions de fond: faut-il toutes ces suspensions? Ici, précisément? Pourquoi ces massifs dispersés, génératrices de beaucoup d'entretien? Et surtout nous veillons à ce que les arbres soient mieux entretenus, car sans eux, pas de cadre agréable.



Bordure de vivaces, la preuve que l'Alsace n'est pas abonnée aux seuls géraniums (Diebolsheim)

ce fut le cas pour l'ex Bruay-en-Artois, désormais devenue la coquette Bruay-la-Bussière. Ce n'est pas un hasard non plus si la Seine-Saint-Denis compte une forte densité de villes 3 et 4 fleurs car les élus ont ainsi voulu atténuer l'aspect rebutant des barres d'immeubles. Et c'est efficace à sa façon: quand j'ai visité Aulnay-sous-Bois l'automne dernier, en pleine semaine de soi-disant émeutes urbaines, pour admirer les chrysanthèmes qui étaient effectivement superbes, j'ai constaté que dans les quartiers les plus « dévastés », les fleurs avaient été respectées à la fois par les gamins... et les CRS!

Les critères ont évolué au fil des années. Il est clair qu'au début la quantité de fleurs employées primait, mais il fallait bien commencer par quelque chose, et encore au-

Revenons à la question de Jean, qui est situé dans les Landes, un des départements les plus fleuris de France. Qu'est-ce qu'une commune « beaucoup mieux fleurie »? Le jury ne compte pas les fleurs, il juge d'une ambiance générale, de la cohérence du fleurissement: est-ce que celui-ci souligne les agréments naturels du site ou met en valeur son patrimoine sans l'agresser? Rien n'est pire que les villages qui veulent imiter les villes, avec réverbères et suspensions, alors qu'il suffirait de quelques massifs de fleurs vivaces et annuelles pour accompagner la balade dans les rues.

Enfin, le jury récompense aussi une dynamique, gage de durée dans le temps, et cela suffit parfois pour décrocher la fleur supplémentaire, quand tous les autres critères sont remplis, évidemment.



Au Blanc-Mesnil (93), on cultive aussi l'exotisme

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

PRODUCTEUR

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

pépinière botanique
plus de 2300 variétés de plantes
pour amateurs et collectionneurs

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

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



TERRE DE JARDIN + de 10 000 tonnes en stock !

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

terre d'alluvion enrichie

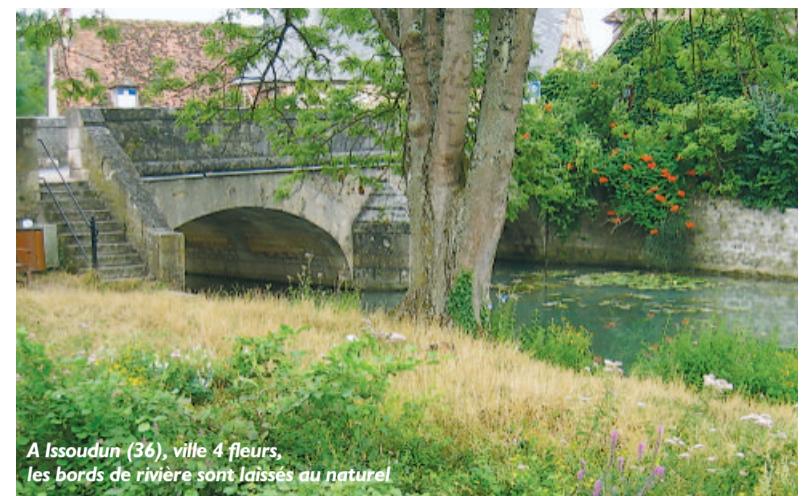
(mélange de 2/3 de terre amendée de 1/3 de compost naturel)

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



CARRIERES DE LA SIAGNE - SARL MUL

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



A Issoudun (36), ville 4 fleurs, les bords de rivière sont laissés au naturel

Quelle place pour le naturel?

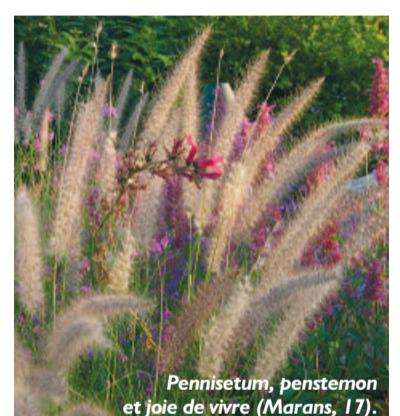
Je dénonce le véritable fléau des « villages fleuris » qui jouent la surenchère continue ce qui induit surconsommation d'eau, arrosage, engrains, pesticides divers avec, en plus, des effets pervers à peine croyables : une personne proche de nos associations qui possède un petit coin de jardin « sauvage » autour de sa maison (à 20 km de Besançon) a reçu récemment une injonction de « faire propre » par le premier adjoint de sa commune qui l'a menacée de le faire à ses frais si elle ne s'exécutait pas, arguant du fait que ce jardin « mal entretenu » faisait désordre et que l'on risquait de leur refuser le prix des villages fleuris. Doit-on s'attendre à des menaces du même genre pour tous les refuges LPO et jardins sauvages où nous essayons de pratiquer des fauches tardives ? De maintenir la flore et la faune naturelle autochtones ? C'est bien attristant et inquiétant. Il serait temps de s'interroger sur cette évolution !

Michel Cottet

Délégué général Fédération Doubs Nature Environnement (mail retransmis par un lecteur de la Gazette)

Votre coup de gueule est mérité: le fleurissement ne doit pas être qu'un étalage de bouffissure horticole. Il y a une place pour les suspensions et une autre pour la vie naturelle, et cette dernière doit être encouragée. Soyons honnêtes: trop de jurys sont encore des maniaques du propre qui ne comprennent pas que quelques herbes au pied d'un arbre ne l'ont jamais fait mourir, et qu'il y a autre chose dans la vie d'un arbuste que de subir des tailles en boule au mépris de leur vraie beauté. Et puis, on ne peut pas empêcher des élus de vouloir en faire trop, de mettre la pression là où il ne le faudrait pas, et parfois de régler des comptes par fleurissement interposé.

Néanmoins, il y a une réelle évolution des jurys et un nouveau message



Pennisetum, penstemon et joie de vivre (Marans, 17).

J.-P. C.

• Calendrier • Calendrier • Calendrier • Calendrier • • Calendrier • Calendrier • • Calendrier •

• Alpes-Maritimes, septembre et octobre: No-made à Cap d'Ail et dans l'arboretum de Roure. La thématique est le jardin, participants et artistes s'attachent à livrer leur interprétation du jardin : jardin secret, jardin philosophique, jardin d'eden. A Cap d'Ail, jusqu'au 30 septembre le jardin du Roc Fleuri est situé entre la voie déferrée, redevenue sauvage, et la mer; cet espace clos accueillera une trentaine d'artistes et des intervenants, philosophe, botaniste, maître d'Ikebana... A l'Arboretum de Roure ces mêmes artistes présentent leurs œuvres au sein de ce paysage "clos", tous les jours, RDV le 8 octobre.

• Territoire de Belfort, jusqu'au 30 septembre: "Des Artistes au Jardin" au Parc de La Roseraie du Châtelet à Anjouy. Rencontre entre un public familier de l'art des jardins et les œuvres de l'art contemporain, avec une quinzaine d'artistes in situ. T. 03 84 27 64 98. www.roseraieduchatelet.com

• Moselle, jusqu'en octobre: 3e Festival des "Jardins en Troc" à Bitche. 16 jardins thématiques ou éphémères à travers un circuit pédestre. Créations festivalières, interventions pérennes, expériences de fleurissements attendent les visiteurs. T. 0387961254.

• Haute-Garonne, jusqu'au 1er octobre: "Pour un Voyage au cœur des plantes magiciennes" dans le Labyrinthe des Merveilles au Château de Merville. T. 05 61 85 32 34. www.labyrinthus.com

• Ille-et-Vilaine, jusqu'au 1er octobre: "Festival des Jardins entre Pierres et Nature" avec Maison Pierres & Nature à Mellé. Le thème de cette première édition : "Le Jardin Potager". Animations, expositions, spectacles autour du jardin. Légumes du potager, plantes aromatiques, fruits, fleurs comestibles, cultures anciennes et d'aujourd'hui. T. 0299 17 1424. www.pierresetnature.com

• Dordogne, jusqu'au 15 octobre: Exposition "Les Jardins de Papiers" à Terrasson. Organisée par le CRIMP, un réseau artistique international réunissant des plieurs de papiers. Largement inspiré des solutions naturelles (ni découpe, ni colle). Les Jardins de l'Imaginaire convient le visiteur à pénétrer dans le mystère végétal de la serre. T. 05 53 50 86 82. www.ot-terrasson.com.

La Gazette des Jardins

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

Edition Alpha Comedia
S.A. au capital de 91 469 euros
Président du Conseil d'Administration:
Jean-Pierre PETTITI

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

Rédaction:

Jean-Paul COLLAERT - Courbou - Hilaire de LORRAIN - Philippe THELLIEZ - Pierre CUCHE - Franck BERTHOUX - Alain ANDRIOT - Claudette ALLONGUE - Cyrille ALBERT Jean TONELLI - Nicole BENITO-CAPRICELLI Jacqueline CORBALAN - Pierrette NARDO Dominique CAVANNA

Photographies: Hilaire de LORRAIN - Jean-Paul COLLAERT - Courbou - Pierrette NARDO Pierre CUCHE

Remerciements : Jean-Pierre TOURLY - Marcel DELHOMMEAU - Sébastien GUILLOT - Jean-Marc HUOT - Vincent BOURLIER - Jean-Luc MARCENAC - Sylvie CORNUT - les FORUMEURS - Jean NABIR

Dessins: JAL-JOB

Publicité RÉGION PACA: Régisseurs Associés BP 145-06603 Antibes CEDEX T. 06 86 86 11 00 REGISSEURS@wanadoo.fr

Publicité autres régions : Thomas Chauvet La Gazette des Jardins 04 93 96 16 13 commercial@gazettedesjardins.com

ISSN: 12617202

Commission Paritaire: I208K84617

Dépôt Legal à parution

Imprimerie: RICCOBONO

115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

• Loir-et-Cher, jusqu'au 15 octobre: 15e Festival International des Jardins de Chaumont-sur-Loire. Thème abordé : "Jouer au jardin". 26 jardins éphémères seront présentés pour éveiller toutes les curiosités végétales. T. 02 54 20 99 22.

• Aube, jusqu'au 6 novembre : Les Saveurs de Saint-Gall "Un jardin potager Médieval à la Maison de l'Outil et de la Pensée ouvrière à Troyes. Exposition sur l'Art du plessage avec la Maison Botanique. Entre plantes et outils, un détour dans le passé afin de découvrir, ou redécouvrir, les richesses léguées par les anciens. Site : <http://jardin-medieval.over-blog.com>

• Mayenne, septembre: Le Mois du Conte aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Plessis. Tous les dimanches à 14 heures, conteurs professionnels et amateurs vous initient : *Le Zen et les jardins japonais* (d'après le roman d'Isabelle Jarry), *Balade contée et musicale sur la Nature, Les mystères de la Nature et Lire en Fête*. T. 02 43 08 02 08. Email : jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr

• Morbihan, 16 et 17 septembre: 5e "Botaniques de Ploemeur", Château du Ter de Ploemeur organisé avec l'Aspeco. Exposition-vente de plantes rares et de végétaux de collection réunissant près de 40 exposants venus de toute la France. Ils proposeront un très large choix de vivaces. T. 02 97 86 40 40.

• Basse-Normandie, 16 et 17 septembre: 2e "Plantes et Saveurs d'Automne" dans le cadre des Journées du Patrimoine au Manoir du Tourp à Omerville-la-Rogue. Exposition-vente de plantes ornementales, légumes actuels et anciens, fruits, aromates, condiments de nos jardins... leurs saveurs, leurs parfums, les usages qu'en fait, en cuisine comme au jardin, et dans d'autres domaines. T. 02 33 01 86 15.

• Dordogne, 16 et 17 septembre: 23e "Journées Européennes du Patrimoine" dans les Jardins du Manoir d'Eyrignac à Salignac. Cette manifestation, proposée par le Ministère de la Culture et de la Communication, se déroulera au cœur d'un domaine naturel de 200 hectares classé au Guide Vert Michelin. T. 05 53 28 99 71. www.eyrignac.com

• Essonne, 16 et 17 septembre: Journées du Patrimoine au Domaine de Saint Jean de Beauregard (28 km au sud de Paris). Une trentaine d'artistes d'art feront découvrir au public les gestes d'autrefois. T. 01 60 12 0001. www.domsaintjeanbeauregard.com

Avis aux organisateurs de manifestations

Les annonces de fêtes des plantes sont gratuitement annoncées dans nos pages... pour peu qu'elles nous arrivent à temps ! La Gazette étant bimestrielle, et paraissant le 15 des mois impairs, il est nécessaire de faire très attention à nous adresser les manifestations de septembre avant le 25 juin afin qu'elles puissent paraître dans le n° du 15 juillet au 15 septembre (et avant le 25 décembre, si elles se déroulent en mars). Par exemple, nous aurions annoncé avec grand plaisir La Folie des Plantes qui se déroulait les 9 et 10 septembre dans le Parc du Grand Blottereau à Nantes; malheureusement le dossier de presse ne nous est parvenu que le 26 juillet, trop tard pour la Gazette de l'été... Comme vous le constatez, la place impaire au calendrier n'est pas énorme, même si votre dossier de presse n'est pas terminé, adressez-nous par mail ou courrier quelques lignes sur votre manifestation. Les annonces reçues trop tard sont toutefois présentes sur le calendrier du site de la Gazette : www.gazettedesjardins.com



Placée cette année sous le thème du "Matin Calme" à l'occasion du 120^e anniversaire des relations diplomatiques entre la France et la Corée, la Folie des Plantes 2006 a servi de cadre à l'inauguration du Jardin Coréen de la colline de Suncheon, Parc du Grand Blottereau à Nantes (photo SEVE Nantes). Tél. : 02.40.41.90.09

• Indre-et-Loire, 16 et 17 septembre: 8e festival de la Tomate au Château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire. Tomates d'hier et d'aujourd'hui : la plus grande collection de tomates du monde (plus de 650 variétés). T. 02 47 45 16 31. Email : contact@chateau-delabourdaisiere.com

• Yvelines, 16 et 17 septembre: 3^e "Fleurs en Seine" aux Mureaux. 65 exposants vous proposeront leurs végétaux et objets de décoration. "L'eau au Jardin" sera le thème de l'exposition. Conférences, jeux d'eau, expositions pédagogiques et des produits en rapport avec les systèmes d'arrosage, dispositifs de récupération d'eau. T. 06 14 82 02 12. Site : <http://fleurs-en-seine.site.voila.fr>

• Indre-et-Loire, 17 septembre: Journée du Patrimoine au Verger du Conservatoire de Veigné avec l'association Les Croqueurs

de Pommes de Touraine. Site : <http://lescroques-detouraine.free.fr> T. 02 47 24 95 86.

• Gironde, 17 septembre: 5^e "Jardin d'Automne". Manifestation organisée par l'association La Valériane à la Citadelle de Blaye. Exposition vente de professionnels spécialisés : arbres, arbustes et vivaces, bourses aux plantes. T. 05 57 84 45 79.

• Haute-Savoie, 17 septembre: 4^e Fête de l'Automne au Naturel à Entremont. Exposition-vente de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable. Conseils, expositions, conférences. T. 04 50 03 54 79.

• Maine-et-Loire, 17 septembre: Rencontres Végétales dans le Parc de la Mairie du Plessis Grammoire. Exposition-vente de végétaux. Thème de l'année : la Haie. T. 02 41 76 72 21.

• Cher, 23 et 24 septembre: Jardins Passions à Berry-Bouy. Expo-vente avec une trentaine d'exposants, conférences, rencontres, animations, bourse d'échanges. T. 02 48 26 09 40.

• Vosges, 23 et 24 septembre: Fête de la Bruyère aux Jardins de Callunes à Ban de Sapt (à 1 h de Strasbourg et Nancy). Divers stands de pépiniéristes passionnés (vivaces, bruyères, rosiers, érables du Japon, etc.), de livres de jardin... T. 03 29 58 94 94.

• Finistère, 23 et 24 septembre: Exposition "Le Jardin Extraordinaire" à Pouldreuzic. 500 variétés de cucurbitacées. Papillons, Orchidées, Conseils de Jardinage. Démonstrations d'Art Floral, artisanat. T. 02 98 54 55 14.

• Maine-et-Loire, 23 et 24 septembre: "Les Fêtes des Plantes" dans les Jardins du Château du Pin à Champtoce sur Loire. Dans un site enchanteur et classé, une centaine d'exposants horticultrices ou artistes présenteront leurs plantes et donneront leurs conseils de culture. T. 02 41 39 91 85.

• Seine-Maritime, 23 et 24 septembre: 13^e Fête de Plantes et Fruits à Saint-Saëns. Marché de produits régionaux avec la participation de nombreuses associations et artisans. T. 02 35 90 59 11.

• Rhône, 24 septembre: Troc aux Plantes à Corcelles en Beaujolais. T. 04 74 69 60 61. Email : d.pardon@chello.fr

• Pyrénées-Atlantiques, 24 septembre: Plant'Espoir dans le jardin de la Mairie d'Espey. Vous êtes invités à venir découvrir une vingtaine de pépiniéristes spécialisés et passionnés, ainsi que des artisans (objets en rapport avec le jardin). T. 05 59 04 65 63.

• Vaucluse, 24 septembre: Fête de la Pomme aux Vignères à Cavaillon. T. 04 90 71 32 01.

• Rhône, 26 au 28 septembre: Hormatec Ville et Paysage à Lyon Eurexpo. Le salon des professionnels de l'horticulture, du paysage et des espaces verts, a pour objectif de mettre en avant les produits et nouveautés des 250 exposants présents. www.hormatec.com

• Oise, 29 septembre au 1^{er} octobre: 14^e Festival de Versigny avec la Société Nationale d'Horticulture de France. Plus d'une centaine de pépiniéristes, horticulteurs et paysagistes français et européens, démonstrations de bouquets, bourse aux plantes, conseils, librairie spécialisée. T. 03 44 88 62 23. www.versigny.com



Boby Journaliste à la Gazette





Ph. Jaime Plaza

Wollemia nobilis arrive en France

Cyrille Albert en parlait dans la Gazette n° 67, le pin Wollemi (*Wollemia nobilis*, Araucariacées) est une essence très menacée. De cet arbre, qui est l'un des plus anciens et des plus rares du monde et dont l'histoire remonte jusqu'à l'ère des dinosaures, moins de 100 sujets adultes sont connus dans la nature. Le pin Wollemi est actuellement au cœur de nombreux travaux de recherche permettant d'assurer sa survie. Un projet a été lancé : reconstruire un deuxième peuplement en dehors de son abri naturel. Des scientifiques travaillent sur la multiplication de cet arbre en utilisant les méthodes les plus modernes de l'horticulture. Les premiers pins Wollemi issus de cette multiplication seront donnés à des jardins et parcs botaniques du monde entier.

En France, vous pourrez l'admirer dans les jardins et parcs suivants :

- à partir du 6 septembre, Jardins de la principauté de Monaco
- à partir du 7 septembre, Conservatoire biologique tropical de La Londe (Var)
- à partir du 14 septembre, Parc national de la Tête d'or à Lyon
- à partir du 19 septembre, Muséum national d'Histoire naturelle de Paris
- à partir du 20 septembre, Jardin botanique de la ville de Bordeaux
- à partir du 27 septembre, Jardin des plantes de Lille
- à partir du 3 octobre, Conservatoire national de Brest
- à partir du 5 octobre, Jardin botanique de Nancy



Ph. Kientzler

Il sera également possible, pour la première fois en France, d'acquérir un pin Wollemi. Il sera disponible à la vente, en nombre limité, dès le mois de septembre 2006 chez :

- Jardinerie Tirand à Aubagne (13)
- Botanic à Villeurbanne (69)
- Truffaut à Paris et à Mérignac (33)
- Les jardineries Les compagnons des Saisons des départements 29 et 59
- Décor'Jardin à Champenoux (54)

Les recettes de la licence perçue sur cette plante serviront à la protection de l'espèce dans le parc national de Wollemia, mais également à soutenir des projets de protection d'espèces en voie de disparition en Europe.

les arbres de Robinson

textes et images Cyrille Albert

Phénomène de mode né des rêveries passées d'un enfant, les « arbres de Robinson », véritables folies champêtres, ont duré près d'un siècle. À l'origine, best-seller de Daniel Defoe, publié en 1719 : *Robinson Crusoé*. C'était au départ une histoire véritable qui arriva à un marin écossais irascible, que l'on dut débarquer sur une île déserte de l'archipel Juan Fernandez (Chili). Revenu à la civilisation, ce marin en fit l'écho aux journaux de l'époque, d'où le fait que Defoe s'en inspira. Et c'est ainsi qu'un restaurateur parisien, Joseph Gesquin, bercé des souvenirs de ses lectures, et venant aux bals dominicaux de Sceaux, en poussant la promenade, découvrit les vieux arbres du bois d'Aunay. L'imagination aidant, naquit l'idée d'installer un restaurant aérien dans les branches d'un fort châtaignier. En 1848, s'ouvrit la première guinguette pittoresque avec son gros arbre aménagé de deux plateformes cabanes de bois perchées. L'enseigne du bal restaurant de Robinson fit fureur. Le succès fut tel que des guinguettes concurrentes de nouveaux Robinsons plus au-



“Robinson : le grand arbre” issu de l'impressionnante collection de cartes postales anciennes de Cyrille Albert

dacieux, poussèrent dans le bois alentour, 50 ans plus tard, les Robinsons furent tellement à la mode qu'ils attirèrent une foule conséquente.

Les gens arrivaient de partout, le chemin de fer aidant, prolongé jusqu'au site. Une dizaine de guinguettes s'y étaient accolées et en 1888, lorsque son fils, Ernest Gesquin, succéda à son père, celui-ci fit apposer le nom “Au vrai arbre” afin de démarquer et montrer l'arbre original.

De partout, dans les parcs privés de France, la folie gagna et chacun rêva d'aménager le moindre arbre en Robinson, pour peu que celui-ci fut fort et apte à se transformer en une cabane perchée, accessible par un escalier rustique. Cette mode a perduré jusqu'au début du XX^e siècle.

De cette époque ne subsistent plus que quelques rares vestiges visibles. Il est amusant de penser qu'un tel engouement a fini par donner son nom à la localité. Ainsi le village du Plessis-Picquet, pris officiellement le nom de Plessis-Robinson en 1909. Les habitants ne sont pas des Robinsons Crusoé mais des Robinsonais.

Le châtaignier de Robinson au bois d'Aunay, raconté par un spectateur en 1852

« Le chemin de fer de Paris à Sceaux se déroule et serpente entre deux rives de verdure au milieu de bouquets d'arbres. En une demi-heure, il transporte au jardin du Luxembourg au parc de Penthievre. Le dimanche, dès que l'on arrive au débarcadère, vis-à-vis la jolie église de Sceaux et la tombe de Florian, on est assailli par des hommes armés de fouets qui crient à tue-tête : Robinson ! Robinson !

Pour un étranger ou même pour un Parisien qui n'a pas visité les environs de Sceaux depuis plusieurs années, un accueil si singulier est un mystère. On cède à la curiosité, on se laisse conduire par un de ces hommes à un véhicule jaune, mi-omnibus mi-coucou, à peine est-on assis, la course est faite : à l'endroit où l'on descend, on aperçoit encore les dernières maisons de Sceaux, et l'on est sur la lisière du bois d'Aunay, au pied de la Sablonnière. La surprise n'a rien d'agréable : autour de soi, l'on ne voit que cabarets en bois et en plâtre, buveurs attablés, jeux de macarons poudreux, tirs à l'arbalète barbouillés d'horribles figures, fourneaux à fritures trop odorantes, chevaux de bois, balançoires, baraques à polichinelles, orgues de Barbarie nasillardes, scènes d'ivrognes, mendiants de Paris.

Si l'on n'était sous un dôme verdoyant de châtaigniers et d'acacias, on se croirait de retour à la barrière d'Enfer d'où l'on est parti. Cependant, un drapeau qui flotte au sommet d'un arbre échevelé appelle les regards et sur une porte rustique, artistiquement composée de

branches mortes entrelacées on lit le mot cabalistique : Robinson ! Sans doute, on a près de soi un lac ou un étang, une île une cabane solitaire ? Aucunement. On est en terre ferme, dans une sorte de jardin sans fleurs, rempli de petites tables à l'usage de ceux, qui ayant faim et soif, peuvent payer leur écot. La merveille qui donne son nom à ce restaurant si étrangement nommé est un châtaignier d'une dimension très remarquable et dont les robustes branches supportent deux planchers avec balustrades superposées l'un à l'autre, à peu près comme deux étages. Quelques tables sont dressées dans chacune de ces salles à manger aériennes où l'on monte par un large escalier solidement établi sur les flancs du colosse. Le service se fait bien ou mal, et de bas en haut, à l'aide de larges paniers de cordes et de poulières. À vrai dire, la situation pittoresque des personnes qui prennent le plaisir de ces dîners en l'air rappelle beaucoup moins le pauvre Robinson et son île que certains indigènes de l'Australie et de l'Amérique du Sud, mais le nom d'une peuplade sauvage n'eut été compris que de peu de gens : tout le monde connaît Robinson. Sur la porte d'un chalet cuisine, vis-à-vis l'arbre, est attachée une pancarte où l'on a écrit ce médiocre quatrain :

*Robinson nom cher de l'enfance,
Que vieux l'on se rappelle encore ;
Dont le souvenir, doux trésor,
Nous reporte aux jours d'innocence !*

Quoi qu'en disent ces lignes rimées, il s'en faut que le spectacle dont on est entouré soit de nature à rappeler les

austères et religieuses inspirations du roman puritain de Defoë. Il est difficile de rêver de solitude et d'innocence au milieu du cliquetis des fourchettes et des verres, des cris d'impatience des habitants de l'arbre qui appellent leur dîner, des « Voilà ! » répétés des serveurs ahuris, de la joie un peu étrange des jeunes commis et de leurs compagnes, et des sollicitations incessantes de musiciennes et de musiciens ambulants aux regards éhontés qui font grincer des orgues, des tambourins, des vieilles, ou gémir des accordéons mutilés.

On a bien souvent observé que ce que les Parisiens aiment le moins dans la campagne, c'est la paix et son silence. La plupart ne se plaisent dans les champs ou dans les bois qu'à la condition d'y porter avec eux le bruit. Séparés, ils se sentent mal à l'aise ; il leur manque quelque chose : le brouhaha des rues. Ils se cherchent, se rapprochent, se serrent les uns contre les autres, et ne sont enfin heureux et gais que lorsqu'ils sont enfin parvenus à se faire une foule, un charivari de voix, de cris, de rires ; en un mot, un Paris en miniature. Aussi, la guinguette de Robinson a-t-elle donné au bois d'Aunay une vogue et un renom qu'il aurait en vain ambitionné, lorsqu'il n'avait pour attraits que ses solitudes, la fraîcheur de ses ombrages et le chant de ses oiseaux.

Le succès du châtaignier restaurant a excité une émulation fatale à la forêt. Depuis un an ou deux, aux environs la concurrence s'est mise, avec une ardeur fiévreuse, en quête des gros ar-



“Robinson, le vrai arbre”

bres et si l'on découvre un qui paraît de force à soutenir une table et huit à dix convives aussitôt on le transforme en “Robinson”. Heureusement, le bois est vaste et le charmant paysage qui l'encadre offre à ceux qui n'aiment point le tumulte et le bruit, de calmes et riantes perspectives. Dans l'espace d'une lieue, on rencontre tour à tour les jolies villas d'Aunay, la vallée où Chateaubriand a écrit Les Martyrs, les champs de fraises et de roses, les vignobles de Chateauneuf où est né Voltaire, les bosquets et les étangs du Plessis-Picquet, et l'on revient par de longues allées de peupliers à la ville de Sceaux, où vivent encore les souvenirs de la cour spirituelle de la duchesse du Maille et de la douce bienfaisance du duc de Penthievre. »

Pépinière des Aspres

- Tous végétaux - Plantes méditerranéennes
- Accessoires de jardin

Plus de 30.000 plantes sur 100 variétés disponibles

04 92 42 06 06

15, chemin des Canebiers - 06130 GRASSE e-mail : pepinieredesaspres@wanadoo.fr

• Calendrier •

• **Côtes d'Armor, 30 septembre et 1^{er} octobre:** 3^e édition de Florence, organisée par l'association Jardin-Passion-Lannion à Lannion. Pépiniéristes, artisans et associations partageront. Animations, art floral. Site : <http://perso.orange.fr/jardinpassion/>

• **Ille-et-Vilaine, 30 septembre et 1^{er} octobre:** 24^e Fête du Jardinage, Parc des Gayeulles à Rennes. Une centaine d'exposants présenteront leurs plantes et travaux d'automne. Animations: jardinier malin, cuisiner fleurs et plantes sauvages. Exposition sur le thème "Comment la plante utilise les quatre éléments de base de l'Alchimie ancienne pour se développer". T. 0299512425.

• **Indre-et-Loire,**
30 septembre et 1^{er} octobre: 4^e Vide Jardin au Château de Valmer à Vouvray. 2 hectares de potager seront mis en scène afin de présenter la diversité des collections de légumes et de fruits. Maraîchers professionnels bio, collectionneurs et artistes en cucurbitacées. T. 0247529312. Site : www.chateau-de-valmer.com

• **Morbihan, 30 septembre et 1^{er} octobre:** Les Plantes en Fêtes à Auray. Exposition-vente de végétaux organisée par la Société d'Horticulture du Pays d'Auray. Une quarantaine d'exposants dans le parc de Kerplouz. Démonstrations de bouturage et greffage, atelier pour enfants, tombola. Site : <http://hortiauray.com/journeesplantes.htm>

• **Savoie, 30 septembre et 1^{er} octobre:** Journées des Plantes et des Jardins au Lac d'Aiguebelette (à 10 mn de Chambéry) organisée par l'association Plantes et Jardins en Pays de Savoie. T. 0479690369. Site : <http://www.plantes-jardins-paysdesavoie.info/>

• **Val-de-Marne, 30 septembre et 1^{er} octobre:** 5^e Rendez-Vous des Mains Vertes au Parc du Coteau à Vitry-sur-Seine. Thème: "l'eau". Pépiniéristes, horticulteurs, associations de jardiniers, et producteurs. Ateliers sur les végétaux et nombreux conseils pratiques. Décoration sur le thème de l'eau, visites commentées. T. 0146828119.

• **Vaucluse, 30 septembre et 1^{er} octobre:** Fête de la Coucourde à Lauris. T. 0490083930.

• **Dordogne, 1^{er} octobre:** Les automnales de la Brande (entre Périgueux et Bergerac) avec l'ASPECO (Association Nationale des Pépiniéristes Collectionneurs). Exposition-vente de plantes méconnues. 25 exposants seront présents. T. 0553074785. Site : <http://www.aspeco.net/>

• **Dordogne, 1^{er} octobre:** 17^e Journées des Plantes en Périgord au Château et au Parc Botanique de Neuvic sur l'Isle. Expo-vente de plantes. Pépiniéristes collectionneurs et spécialisés. Une expo sera consacrée à l'habitat écologique. Conférences. Visite libre du Parc. T. 0553808665.

• **Gironde, 1^{er} octobre:** 10^e "Naturexpo" à Toulon avec l'association Toulon Passion Nature. Expo-vente de plantes, artisanat. T. 0556633828.

• **Vendée, 1^{er} octobre:** 13^e Fête de la Citrouille au Potager Extraordinaire de La Mothe-Achard. Une quarantaine d'exposants. Animations, démonstrations. Concours National du plus gros potiron avec près de 68 compétiteurs venus de 23 départements. Dégustations. T. 0251466783. Site : www.potagerextraordinaire.com

• **Haut-Rhin, du 5 au 15 octobre:** Les Nouvelles Journées d'Octobre "folie'flore" de

Communiqué de presse

Les jachères apicoles désormais présentes dans 26 départements 400 hectares pour sauvegarder la biodiversité et les abeilles



Ph. Alain Andrio

Le Réseau « Biodiversité pour les Abeilles » vient de mettre en place 44 jachères apicoles sur l'ensemble du territoire français. Objectif: recréer un environnement favorable à la nutrition des abeilles. 400 hectares sont ainsi consacrés à la conservation de la biodiversité. Chaque jachère s'étend sur des surfaces allant de 3 à 99 hectares suivant les régions. Le Réseau Biodiversité pour les Abeilles compte multiplier ce type d'initiatives en 2006-2007. Celles-ci sont réalisées en partenariat entre les différents acteurs de la filière (agriculteurs, apiculteurs, organisations agricoles et apicoles, entreprises partenaires des acteurs du secteur).

Une expérience inédite

Les jachères apicoles ont pour objectif de répondre à l'affaiblissement des colonies d'abeilles constaté depuis 10 ans. Les spécialistes ont notamment observé que le pollen et le nectar ne sont pas présents de façon suffisante tout au long de l'année. Les conditions climatiques peuvent influer de manière forte sur le niveau de récolte possible. Ainsi, toute sécheresse prolongée (comme celles constatées depuis quelques années) peut fragiliser la colonie d'abeilles faute de nectar et pollen suffisant. Les jachères permettent donc à l'abeille de trouver une alimentation plus variée et équilibrée à chaque saison et plus particulièrement au printemps et à l'été. Les insectes utiles y trouvent une diversité de fleurs qui

leur apportent du pollen de bonne qualité ainsi que du nectar. Les jachères sont de véritables réserves alimentaires pour les insectes utiles. Elles constituent une réponse concrète aux toutes dernières études scientifiques sur la qualité nutritive des pollens et le phénomène d'affaiblissement des abeilles

La multifonctionnalité des jachères

La mise en jachère des terres est connue depuis longtemps pour son action de restauration de la fertilité des sols. Derrière ce premier intérêt, largement réputé, les autres bénéfices purement agronomiques de la jachère sont nombreux, et de mieux en mieux connus et exploités par les agriculteurs. Les parcelles de jachères, qu'elles soient conduites dans le but de créer un intérêt apicole, ou cynégétique, ont des bienfaits qui se mesurent au-delà de ce premier niveau car de nombreuses espèces animales peuvent être favorisées par des méthodes de gestion des parcelles gelées: ici l'agriculture apparaît bien comme pleinement multifonctionnelle et la jachère apicole assure la compatibilité entre production agricole de qualité et respect de l'environnement.

Beaucoup d'autres informations sur www.jacheres-apicoles.fr



Ph. Alain Andrio

• Calendrier • Calendrier • Calendrier • Calendrier •

• Calendrier •

• **Essonne, 13 au 15 octobre:** Les Journées des Plantes dans le Parc du Domaine de Courson à Courson-Monteloup. L'actualité des plantes et de l'aménagement du jardin présenté par l'élite de la botanique et de l'horticulture européennes, avec 240 exposants venus de Belgique, des Pays-Bas, d'Allemagne, de Suisse, d'Italie, de Grande-Bretagne, et, bien sûr, de toute la France. Thèmes de l'automne : "Le Chêne, portrait d'un arbre roi", "L'argile: que faire?" et "Autour du Jardin"... T. 0164589012. Site : www.coursandom.com

• **Indre-et-Loire, 14 octobre:** 20e Exposition de fruits régionaux à Veigné (sur l'Indre, au sud de Tours) avec Les Croqueurs de pommes de Touraine. Plus de 300 variétés présentées. Identification des fruits, dégustations et vente de pommes. T. 0247249586. Site : <http://lescroquedetouraine.free.fr>

• **Gironde, 15 octobre:** Foire aux Plantes, organisée par l'association la Passiflore, à l'abbaye de Vertheuil en Médoc. Thème: "Les plantes à boissons". Cette manifestation évoquera vignes et raisins mais aussi d'autres boissons populaires à travers le monde et permettra de découvrir les plantes utilisées. Pépiniéristes, expos, jeux. T. 0688533692 ou 0556095032. Email: fabre.chaussat@free.fr

• **Tarn-et-Garonne, 15 octobre:** Foire aux Plantes à St Nicolas de la Grave, organisée par la Saliciare, association botanique de la Vallée de la Garonne, avec une quarantaine d'exposants (pépiniéristes et artisans), une exposition animera le stand de La Saliciare sur le thème: Les Graines du Jardin. Site : <http://perso.orange.fr/la.saliciare>

• **Pyrénées-Atlantiques, 15 octobre:** Les Automnales du Lions Club Nay l'Arribièra à Nay (20 km de Pau). Expositions, animations autour des plantes, fleurs, bulbes... T. 0559719487.

• **Var, 15 octobre:** Foire aux Plantes à Trans-en-Provence. Bourse d'échange, visites touristiques, animations. T. 0494677617.

• **Yvelines, 15 octobre:** Marché à la Citrouille, place de la mairie à Fontenay St Père. Concours de la plus grosse citrouille. Exposants: uniquement les jardiniers et jardiniers du village. T. 0134791866.

• **Vaucluse, 21 octobre:** Fête de l'Olivier et des Moulins à Huiles à Mérindol. T. 0490782161.

• **Creuse, 21 et 22 octobre:** Les Journées des Plantes de l'Automne à l'Arboretum de la Séduelle à Crozant. Marché aux plantes de collection, visites commentées, animations pour enfants, conférences sur l'aménagement des rosiers à l'automne, présentation de jardins originaires des grands lacs italiens. T. 0555898316.

• **Maine-et-Loire, 21 et 22 octobre:** 17^e édition des "Hortonnais" à Saint Rémy La Varenne, avec l'association Le Prieuré. Une cinquantaine d'exposants ainsi qu'une centaine de bénévoles présenteront près de 400 variétés de Cucurbitacées. T. 0241573232. Email: association.prieure@free.fr

• **Maine-et-Loire, 21 et 22 octobre:** Les Saponales au GAEC Hortiflor Bureau à Savennières. Redécouvrez les saveurs d'autrefois (légumes anciens, aromatiques, courges, potirons...) et créez vos décors automnaux. Deux journées de découverte, conseils, pour apprécier les couleurs de l'automne et déguster quelques spécialités. T. 0241722167. Site : www.hortiflrbureau.com

• Calendrier •

Isère, 21 et 22 octobre: 10^e Festival de l'Arbre de Réaumont. Arboriculteurs, pépiniéristes, rosieristes, horticulteurs, d'artisans, sculpteurs sur bois. Conférences, expo photos, ateliers, projections de films, balades nature, ateliers de semis et bouturage pour les plus jeunes, librairie. T. 0476652756. Email: lamaisondelarbre@wanadoo.fr

Yvelines, 21 et 22 octobre: 10^e édition de la Fête d'Automne des Plantes et du Jardin au Domaine de Péré à Prissé-la-Charrerie. Une cinquantaine d'exposants présenteront leurs productions. T. 0549097132.

Val d'Oise, 21 et 22 octobre: 14^e Couleurs et Saveurs d'Automne à Eaubonne (15 mn de Paris). Thème: "Les cinq sens". Une trentaine d'exposants seront présents et présenteront leur savoir-faire et leurs œuvres (art floral, fruits secs, pain bio, cucurbitacées, plantes rares, bulbes...). T. 0139590212. Email: eaubonne-associations@wanadoo.fr.

Vienne, 22 octobre: Festival des Plantes au Parc de la Belle à Magne (10 mn de la vallée des Singes). De nombreux exposants présenteront leurs dernières productions de tous types de végétaux, plantes rares, aquatiques et aromatiques... T. 0549590678. Email: info@parcodelabelle.com.

Loir-et-Cher, 26 au 28 octobre: 1^{er} Colloque Européen sur les Trognes organisé par la Maison Botanique de Boursay au Lycée Agricole de Vendôme à Areines. "Panorama des pratiques locales et européennes: les usages existants encore aujourd'hui, et leur aspect patrimonial", "études et actions menées aujourd'hui pour enrayer leur abandon, et inciter à la création de nouvelles trognes". T. 0254809201. www.maisonbotanique.com

Deux-Sèvres, 27 octobre au 15 novembre: 22^e Festival du Film Ornithologique à Ménigoute. Forum de la nature, salon d'art animalier, espace conférences sur la protection de la nature, sortie de découvertes naturalistes, animations pour les plus jeunes. Site: http://www.menigoute-festival.org

Loiret, 1^{er} novembre: 28^e Foire aux Arbres à Sandillon. 150 exposants, présenteront leur production, donneront leurs conseils relatifs à la taille, la plantation, à l'entretien ainsi que les idées de présentation autour des professionnels de ce marché chlorophyllien. Produits régionaux, artisanat local et régional. T. 0238697980.

Vaucluse, 1^{er} au 5 novembre: Journées Gourmandes à Vaison la Romaine. T. 0490360211.

Essonne, du 10 au 12 novembre: "Fêtes des plantes, fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui" au Domaine de Saint Jean de Beauregard. Expo-vente regroupant associations, producteurs, pépiniéristes venus de toute la France. Conférences, démonstration de taille, échange de graines, etc. T. 0160120001. Site: www.domsaintjeanbeauregard.com

Allier, 11 et 12 novembre: 16^e Saison Arbres et Rosiers à Jenzet (près de Gannat). Expo-vente de végétaux, articles d'artisanat en rapport avec les plantes. Exposition d'Orchidées avec conseils de culture. Diaporama. Initiation à "L'art de créer un bouquet à base de fruits et légumes". T. 0470568379.

Tarn-et-Garonne, 26 novembre: 11^e Journée de l'Arbre à Lauzerte. Découverte, rencontres et échanges autour du bois, de l'arbre et des fleurs d'automne. Avec de nombreux horticulteurs et pépiniéristes, des artisans et des artistes. Animations. T. 0563946194. www.quercy-blanc.net.

Finistère, 19 novembre: 2^e Bourse aux Plantes à l'école Freinet de Brest. Echange-vente de plantes et boutures. Ateliers enfants. T. 0298011542. Email : ma.le.galle@cegetel.net

Tous Faucheurs (d'ORTIE) Volontaires

La nouvelle est arrivée trop tard pour que nous puissions constituer un dossier en bonne et due forme, mais suffisamment assez pour justifier ce coup de gueule. Nous assurons les responsables de cette guignolade juridico-sanitaire que nous sommes totalement solidaires avec l'entreprise incriminée, au nom de la liberté de penser. Et proposons à tous les vrais jardiniers amoureux de la nature de nous rejoindre dans cette croisade.

Tout sens de l'humour a ses limites. Allez, avouons que depuis notre numéro 21 (il y a 8 ans tout rond) on rit jaunâtre en écoutant les sempiternels discours des Z'experts pro OGM qui persistent à nous jouer le miroir aux alouettes du riz sahélien et de la plante qui vaccine. On ne se sent même pas visés quand les mêmes accusent leurs contradicteurs de pithécanthropes ennemis de tout progrès (qui auraient été contre le chemin de fer, le téléphone, etc.)

On la joue flegmatique en constatant que les seuls OGM massivement cultivés sont, soit des Round-Up ready, soit des Bt. Pour les premiers, c'est simple. Tout le monde connaît l'herbicide le plus vendu au monde. Les progrès Z'extraordinaires résident dans le fait que ces semences OGM peuvent être traitées en plein. Tout crève, sauf elles. Auparavant on se servait de cet herbicide en visant les "mauvaises herbes", désormais le bombardement est aérien et total. Quel progrès pour l'environnement!

Il est évident qu'à ces doses, on verra vite apparaître des "mauvaises herbes" Round-up résistantes. Qu'importe, le glyphosate est désormais dans le domaine public, et on ne doute pas que Monsanto ou autre dispose d'une molécule efficace contre ces rebelles.

On rit encore moins quand on pense aux céréales Bt. Le Bacillus thuringiensis est une bactérie naturelle qui s'attaque uniquement à certains prédateurs, et uniquement à un certain stade de leur développement. C'est ce même bacille qui est pulvérisé par hélicoptère sur les forêts pour lutter contre la chenille processionnaire. Son innocuité et son origine 100 % naturelle en font l'insecticide essentiel des agriculteurs bio.

La généralisation des végétaux contenant cette bactérie engendrera évidemment des phénomènes de résistance. Dans ce cas précis, comment vont faire les agriculteurs bio?

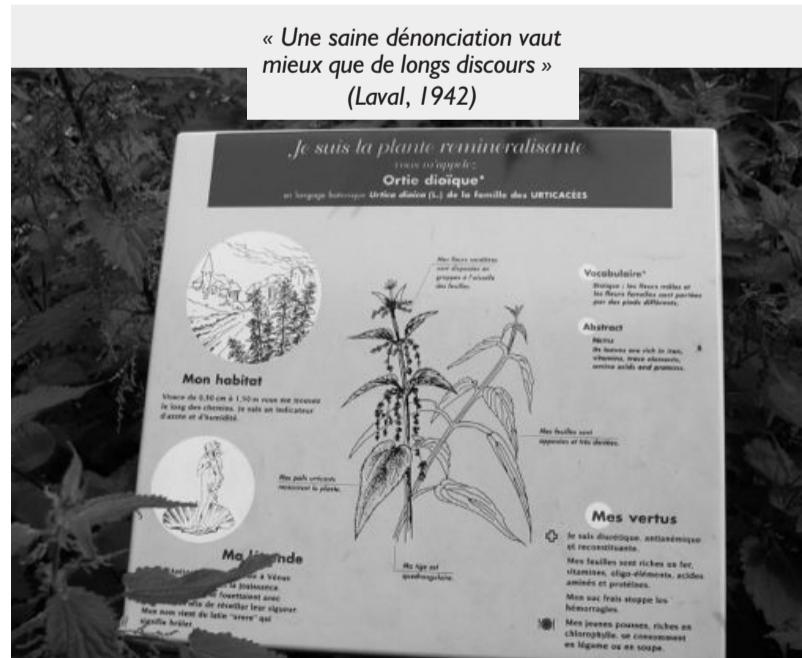
Depuis huit ans, nous avons posé la question (faut avouer qu'on est des cons de jardiniers) : qui est financièrement responsable des éventuels préjudices causés par les cultures transgéniques? Existe-t-il, comme dans toute profession, une assurance responsabilité civile? Quelle compagnie d'assurance prend ce risque? On attend toujours (trop) calmement.

Comme on est ni agriculteurs, ni encartés dans quelque parti ou syndicat... on a laissé les autres faucher, être arrêtés, perquisitionnés, poursuivis, condamnés, saisis, emprisonnés. La Gazette des Jardins ne parle pas de grandes cultures, et les pitoyables tentatives d'obtenir des roses bleues à partir de delphiniums nous ont suscité plutôt fourres de rire que paranoïas. Bref, on n'a rien fait et même rien dit pour ceux qui ont eu le courage de défendre notre avenir.

De même, quand les récolteurs de plantes médicinales se sont fait poursuivre, on en a fait un bel édito, un article courroucé et puis quoi? Quelle prise de risque? La Gazette des Jardins ne parlant pas de phytothérapie, nous ne pouvions que compatir.

Cette fois-ci la coupe est pleine

Ce temps de latence est terminé car l'offensive des laboratoires phytopharmaceutiques s'attaque à notre identité profonde, le jardin et la liberté d'expression. La nouvelle est trop fraîche, la législation trop absconde pour la développer encore ici. Mais une chose est claire, une micro-entreprise a été contrôlée par la direction des Fraudes (nous, on a connu juste un contrôle fiscal, ça traumatisé déjà pas mal), pour avoir expérimenté des extraits de plantes pour soigner les végétaux. Ses dosiers informatiques, ses écrits ont été saisis, il lui a été conseillé de suspendre toute communication sur ses recherches. Des sanctions sont sans doute en cours.



Comment ça, reminéralisante l'ortie, et puis quoi encore ? Envoyez-moi l'inspection des Fraudes arracher manu militari ce panneau (fort bien fait au demeurant) dans le parc Floral de Paris, où tous les visiteurs peuvent le découvrir au détour de leur innocente promenade. Au gnouf, Delanoé et ses sbires, odieux propagandistes de thèses révisionnistes sur les vertus des plantes.

ASSOCIATION DES AMIS DE L'ORTIE

Communiqué de presse du 3 septembre 2006

La guerre de l'Ortie rallumée

La nouvelle avait perturbé les ondes : un chroniqueur horticole courageux s'insurgeait, sur France Inter, de la parution imminente d'un décret (prenant effet en date du 1^{er} juillet 2006), qui l'empêcherait dorénavant de donner à ses auditeurs des recettes leur permettant de traiter naturellement leurs jardins et balcons. Interdit de dire que l'eau chaude est un bon désherbant pour les allées. Interdit de dire que de simples feuilles de fougère éloignent les Chenilles des choux. Interdit de donner la recette séculaire d'un extrait d'ortie, appelé purin ! L'information paraissait si énorme que personne n'y a cru.

L'interdiction de fournir, par quelque moyen que ce soit, les recettes de produits naturels non-homologués, le simple fait d'en parler, avaient beau être assortis d'une peine 2 ans de prison et 75 000 euros d'amende, l'interdit faisait sourire. Et pourtant l'action menée jeudi dernier conjointement par les services de l'Inspection Nationale des Enquêtes de Concurrence, de Consommation et de Répression des Fraudes et le Service Régional de la Protection des Végétaux de l'Ain chez un promoteur de techniques agricoles alternatives marque un tournant nouveau dans ce que l'on appelle désormais la guerre de l'Ortie. L'intervention des services de l'Etat s'est conclue par la saisie de cours théoriques (quid de la liberté d'expression et d'enseignement?), la propagation de menaces non dissimulées, et l'interdiction de pratiques aussi diverses et incongrues que celle d'aller récolter avec les stagiaires des plantes sauvages dans la nature!

Qu'on se le dise, il est donc désormais interdit de faire référence et de transmettre des savoirs et traditions populaires séculaires qui sont pourtant un inaliénable bien commun !

Voilà pourquoi l'Association des Amis de l'ortie souhaite interpeller les pouvoirs publics et solliciter pour cela le soutien des médias concernés par une telle confiscation de nos libertés fondamentales...

Comment un décret pourrait-il amputer les citoyens d'un pays de leur mémoire collective ? En vertu de quel principe, un décret prive-t-il le citoyen de ses droits démocratiques les plus élémentaires, à savoir celui d'expression, gravement menacé ici, mais aussi celui du choix de cultiver son jardin comme il l'entend ? C'est Voltaire qui doit se retourner dans sa tombe !

Qui a pu initier une telle ineptie législative propre à confisquer le savoir des anciens et qui prône l'inquisition contre les techniques alternatives et naturelles de production, qui jusqu'à preuve du contraire ne sont que bénéfiques pour la santé publique ?

Voilà quelques-unes des interrogations soulevées par l'intervention des pouvoirs publics jeudi dernier qui, à n'en pas douter, sera la première d'une longue série, si une mobilisation rapide ne vient pas mettre un frein à cette nouvelle vague répressive...

Bernard Bertrand, porte-parole de l'association des Amis de l'ortie

Contact Bernard Bertrand: bernard@terrann.fr ou 0633110208

Dominique Jeannot, président de l'association des Amis de l'Ortie

Contact : 0610040524

Cette fois, on ne peut pas dire que le sujet ne soit pas de notre domaine. Un décret, a priori très mal rédigé (ou sous des influences inavouables), interdirait qu'on parle de pratiques culturelles issues de la nuit des temps ?

Il est clair que quelques entreprises ont pour unique but de breveté tout ce qui est brevetable et d'empêcher que tout ce qui est, par essence, non-breveté d'être utilisé.

transmettre les pratiques de leurs ancêtres. Nous serons hors-la-loi... Tant que celle-ci sera aussi bête, nous ne lâcherons pas.

Pour l'instant, la Gazette ne peut que transgresser et continuer à promouvoir "Purin d'orties et Cie". Pas mal comme der-de-cou : Derniers exemplaires avant autodafé.

Michel Courboulex
Directeur de publication

Je suis évidemment de tout cœur avec Courbou, même si deux ans dans la même cellule risquent de mettre à rude épreuve notre amitié (ouf, il est en train d'arrêter de fumer!). Et je tiens à rappeler que sur chaque exemplaire de Purin d'ortie et Cie, quelques euros vont directement à des expérimentations sur les purins de plantes, n'en déplaise aux tenants du tout chimique.

Jean-Paul Collaert

APRÈS LES RESTRICTIONS D'EAU

Une fois de plus, la sécheresse n'a pas épargné notre pays. Selon les départements, des restrictions plus ou moins sévères ont été décidées. La plupart du temps, aucune distinction n'a été clairement définie entre les différentes eaux ainsi qu'entre les différents usages de ces eaux.

La nature des eaux

On utilise trop souvent le singulier en parlant de l'eau et de sa pénurie. Petit inventaire des différentes eaux.

Les eaux minérales

Évidemment, aucune restriction n'a été prise, les pouvoirs publics ont même largement distribué des brumisateurs d'eau dans les maisons de retraite. Pourtant, il est difficile d'imaginer eau plus polluante. Ces bombes sont propulsées au butane, construites en métal et en plastique et transportées sur des centaines de kilomètres en camion. Sur le plan du développement durable, il y a mieux... Pourquoi pas un simple brumisateur à gâchette ou à pression préalable avec de l'eau du robinet?

Les eaux minérales en bouteille sont également très nocives pour l'environnement. Imaginez qu'on boit du Vichy à Vittel, de l'Evian dans le Gard, et du Perrier à Montréal. À ce gâchis en transport se rajoute l'impact de l'élimination ou de la "valorisation" des milliards de bouteilles en plastiques. Tout cela pour un liquide vendu au prix de l'essence raffinée.

L'eau du robinet

Cette dernière est potable, mais seule une infime partie est effectivement buée. Le reste sert à tout un tas de choses : la toilette, la lessive, la vaisselle, la piscine, l'arrosage du jardin... Mais le premier usage de cette eau est... le gaspillage. Si on ajoute les fuites aux mauvais comportements, on arrive à des chiffres faramineux. La ville de Lorient, par exemple, a divisé par quatre sa consommation en faisant uniquement la chasse au gaspi. Mais les fuites en amont du compteur sont bien pires qu'en aval. Il faut dire que la privatisation du service de l'eau a eu de redoutables effets pervers. Dans la plupart des cas, les entreprises concessionnaires, chargées de l'entretien des canalisations, ont tout intérêt à ce qu'elles fuient car elles facturent au prix fort l'eau pompée et "assainie".

C'est ainsi que Véolia (l'ex Vivendi Universal de l'inoubliable J6M), Suez



L'eau de captage

L'eau est intimement liée à l'histoire des civilisations qui sont nées à proximité des fleuves. La ressource est ici gratuite pour les riverains qui ont toujours rivalisé d'imagination (inondations dirigées, aqueducs, pompes) pour disposer des eaux à des fins agricoles ou urbaines. Dans les régions où les rivières sont rares, les sources sont essentielles à toute vie.

À tort ou à raison, les prélèvements d'eau de rivière ou de source sont désormais considérés comme suspects. Le captateur en amont étant accusé de spolier son voisin du dessous, voire de rendre l'océan plus salé.

L'eau de barrage

De tout temps encore, l'homme a constitué des réserves d'eau en profitant du relief. Avec le progrès technique, les bassins sont devenus d'immenses lacs artificiels (le dernier en date est celui, colossal, des Trois Gorges en Chine). Réserve d'eau potable, d'irrigation et source d'électricité, le lac artificiel a un impact énorme sur

(de l'eau dans le gaz en perspective) et Bouygues sont devenus les leaders mondiaux de l'eau, de l'environnement et de l'assainissement. Loin de nous l'idée que ces respectables valeurs boursières se soient fondées sur la corruption généralisée. Il est néanmoins étonnant que les communes ayant récupéré en régie la gestion de leur eau aient baissé son prix tout en améliorant sa qualité.

L'eau de forage

Les nappes phréatiques de faible profondeur sont récupérées par des fontaines et des puits. Certaines eaux plus profondes sont sous pression et gicquent comme des geysers pourvu qu'on les atteigne. D'autres encore sont des ressources non renouvelables, témoins des dernières grandes glaciations ou de climats humides très anciens.

L'eau de récupération

On pense en premier lieu à l'eau de pluie en se disant que sa récupération n'a aucun impact sur l'environnement. Les précipitations brutales sont désormais les ennemis et les bassins de rétention la norme pour éviter les crues soudaines. Mais toute cette eau stockée n'alimente plus les sources, les rivières, les lacs et les fleuves.

L'eau de pluie est certes gratuite, mais son prélevement n'est pas plus éthique que celui de l'eau des rivières, des sources ou des nappes.

Une autre "source" d'eau de récupération est celle des stations d'épuration. Dans les pays secs, les espaces verts et les terrains de sport sont exclusivement alimentés par des eaux recyclées.

L'eau dessalinisée

Le sud de l'Espagne, les Canaries et nombre de pays riches confrontés à de graves situations de sécheresse n'hésitent pas à dessaliner l'eau de mer. Le coût du m³ (0,60 €) ne cesse de baisser, mais cette technique est énergivore et rejette du sel en quantité.

En résumé, pour être écologiquement corrects il faudrait ne boire et ne se laver que lorsqu'il pleut, et encore...

Faut-il pour autant accepter la situation actuelle où le gâchis et la corruption sont les règles? Ne jeter ni le bébé ni l'eau du bain, tout en mettant un peu de vin dans notre eau ne serait-il pas préférable à cette hypocrisie généralisée?



LES PIEDS DANS LE GOLF

I n'est pas nécessaire d'être faucheur d'OGM, jeune issu de l'immigration ou récolteur de plantes non brevetées pour avoir droit aux contrôles tatillons de l'Administration. Plusieurs golfs ont été visités cet été afin de savoir s'ils respectaient les consignes d'économie d'eau. Eh oui, c'est dur d'être une communauté visible, le pantalon et les chaussures de golf sont tout juste mieux vus par les autorités que les casquettes à l'envers et les baskets sans lacets.

N'ayant jamais pratiqué cette activité sportive et étant né dans une de ces banlieues que l'on dit sensibles, je ne suis pas susceptible d'une quelconque collusion avec les magnats du golf. Pourtant, en tant que jardinier, j'ai toujours été bluffé par la technicité mise en œuvre sur les parcours afin de limiter tout gaspillage. Car un golf, c'est immense! Tout coûte cher : le personnel, l'engrais, le matériel, les consommations d'énergie et bien entendu, l'eau d'arrosage. Même si celle-ci est en général puisée sur place (la plupart des golfs sont installés sur d'anciens domaines agricoles), tout incite à l'économiser. Une distribution en excès perturbe avant tout ce jeu qui ne peut se pratiquer dans la boue. De plus, un arrosage trop intensif fait pousser l'herbe plus vite, et donc multiplie les tontes ainsi que tous les frais qu'elles génèrent en temps de travail, usure du matériel et consommation de carburant. Rappelons que les tondeuses de golf sont hélicoïdales et ne ramassent pas le

gazon. Ce dernier est finement coupé sur place et rend directement son humidité au sol. Dans la même logique d'économie, les engrangements sont distribués au compte-gouttes, tout excès étant source de pousse trop rapide et de problèmes phytosanitaires. Les eaux de drainage sont stockées, analysées pour connaître leur teneur en éléments fertilisants et réutilisées sur place.

Quelques chiffres

Les chiffres qui suivent n'ont pas valeur de référence, ils sont ceux d'un parcours de 18 trous situé dans le sud de la France dans une terre conservant bien l'humidité. Le domaine fait environ 200 hectares, dont 50 de parcours irrigué. La consommation annuelle tourne autour de 50 000 m³, soit 100 litres par mètre carré arrosé et par an. Cette consommation est importante, mais ridicule en comparaison de celle des gazon privés ou publics de la même région. Retenez-vous avant d'écrire vos lettres d'insulte. Certains golfs sont implantés, en France comme à l'étranger, en dépit du bon sens. Forêts arrachées, réserves d'eau potable mises en péril, épuisement de la nappe phréatique, tout cela existe bien évidemment. Il n'empêche que, si le sens de l'économie (le golf ne fut-il pas inventé en Ecosse?) pratiqué sur les parcours pouvait inciter les jardiniers professionnels et amateurs à raisonner leurs pratiques, nul ne s'en plaindrait.

M. C.

Du bon usage des eaux usées

L'eau s'use quand on s'en sert, on la dit même usée. Mais le circuit des eaux usées dépend justement de leur usage. Il est difficile en la matière d'être très clair (comme de l'eau de roche). Trêve de plaisanterie, prenons quelques exemples quotidiens.

Lavage des voitures

Laver sa voiture produit de l'eau très sale (chargée en hydrocarbures et autres polluants) qui va s'évacuer dans le circuit d'eau pluviale. Même chose pour le trottoir lavé tous les matins. En règle générale, ces eaux vont se déverser directement dans l'environnement.

duire une eau très propre, idem pour l'eau de cuisson. Par contre ces dernières vont partir à l'égout et seront (plus ou moins bien) traitées dans une station d'épuration.

Arrosage des plantes

Arroser son potager ou son verger, pour peu que l'on ne soit pas un fanatique des intrants chimiques, n'use pas du tout l'eau. Elle est restituée au milieu naturel, par l'évaporation, par l'éva-



potranspiration des végétaux, par l'infiltration dans le sol ou consommée directement dans les fruits et légumes cueillis.

Le cas des pelouses

La situation idéale existe dans la région grasse où un golf utilise les eaux usées et épurées de la prison située en amont. Dans la plupart des pays secs, les terrains de sport sont arrosés de cette manière. Le gazon n'use alors pas l'eau, puisque celle-ci retourne à la terre par son intermédiaire. Mais la réalité est généralement toute autre, les eaux recyclées sont rejetées dans la nature, l'eau potable est gaspillée pour arroser des gazon saturés de nitrates. Certaines communes du sud réussissent, à force d'arrosages intempestifs à rendre battantes (imperméables) des terres ultra-caillouteuses.

Courbou

LES JARDINS DU CAP FLEURI

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

PEPINIERES DE L'ESTEREL

Pépinières :
Vente au détail
Création d'Espaces Verts
Plan d'accès sur Minitel

617, rue des Combattants
d'Afrique du Nord - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75



- Thierry : Salut Jean, de si bonne heure à songer sous ton olivier fétiche, ne me dis pas qu'Evelyne t'a bouté dehors!!!

- Pierrot : Oh les potes toujours en pleine action salivaire, et sur qui bave-t-on ce matin?

- Jean : Sur toi pour sûr et ta course effrénée à la livraison, à chaque fois qu'on veut converser, Monsieur livre... alors il est certain que toi tu ne baves pas sur ton prochain mais tu baves aux commissures des lèvres, tel un vieux cheval fourbu de trop livrer à travers la contrée!!!

- T : Mon hypothèse doit être la bonne: Jean est en pétard contre l'Evelyne et se passe les nerfs sur nous, ne te bile pas Pierrot, ce doit être une histoire de gonades tout simplement!!!

- J : Eh bien oui, je le reconnaiss bien volontiers, j'ai les gonades en folie, parce qu'aujourd'hui, ce que l'on va se dire paraîtra dans le numéro 69 de la Gazette des Jardins et ce nombre, tout aussi anodin que celui qui le précède et que celui qui le suit aurait dû me mettre le cœur en joie, eh bien il me l'a mis en peine.

- P : qu'est-ce à dire ce charabia pitoyable sur la numérologie à la petite semaine, toi le chercheur oliveresque qui vient d'apprendre que le Conseil Général des Alpes Maritimes a voté un investissement sur 5 ans afin de produire un insecte prédateur (*Opius concolor*, par exemple) de la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*) grâce à ton acharnement avec Agribio Alpes-Maritimes, l'Inra, l'Afidol et Biotop. Tu étais si fier de nous l'annoncer début août, dès que tu en as été informé. Depuis tu n'arrêtes pas de fantasmer sur cette belle aventure. C'est la chaleur qui t'use, tu n'es plus tempéré, tu flippes de la citrouille?

- T : Laisse-moi deviner, moi le sourcier, sans sourciller je peux te dire que le fantasme de la "mouche" s'est décalé à la "bouche"!!!

- P : Depuis quand tu es sourcier??? Mais t'as raison, tu me mets l'eau à la bouche avec tes prédictions, sachant qu'une belle mouche près d'une bouche pulpeuse, moi le livreur, j'peux te dire que dans les magazines de routiers, les pin-up elles ne dédaignaient pas!!!

- T : Justement notre Jean de Florette Saint-Jeanneois est tout en émoi à l'évocation du nombre érotico-symbolique qui l'émoustille un max et dans un élan de lubricité d'adolescent puéril, s'en va taquiner l'Evelyne pour une chaude soirée pré automnale... une caresse maladroite, un rapprochement trop rapidement torride et le voilà hors du ring. Arrêt de l'arbitre sous les sifflets de la salle surchauffée, tant cette soirée "hommage au numéro 69 de la Gazette" s'annonçait exceptionnelle!!!

- P : La queue entre les pattes, tel un chien battu, en chien de fusil, fulminant de toute part, Jean tourne vire, vire tourne à n'en plus finir dans la moiteur érotique d'une nuit sans étoile, alors que lui, ce soir, il voulait décrocher la lune avec les dents!!!!

- T : En guise de lune, il a eu droit à l'éclipse,

surtout que l'Evelyne elle décroche sec du droit, style: « *c'est plus de ton âge* », et même du gauche: « *quand vas-tu enfin passer à autre chose?* ». Tu vois le genre d'uppercut traumatisant: « *il faut savoir assumer son âge et sortir de l'adolescence éternelle* ». Dur, dur, d'encaisser ce genre de coup sous la ceinture, terrain de jeu que tu comptais investir au mieux!!! Allez, Jean, souviens-toi des chansons de Léo Ferré, de Brel, de Brassens... arrête ton



Paysage "hivernal" d'oliviers blanchis par des pulvérisations de Kaolinite (dilution 3 %) pour lutter contre la mouche de l'olive. Olives d'en haut piquées. Olives ci-contre protégées.

cirque, reprends-toi, respire, comme t'es un pote on peut te le dire

- P : Chez nous c'est pire!!!

- J : Merci de votre compassion mes chers compagnons je crois que cette nuit, j'ai fait un rêve, pas du tout politique, en ces 20 ans de Tchernobyl⁽¹⁾ mais érotico-comique: je nous voyais tous trois, Gentils Organisateurs d'un stage de totale immersion paysanne pour citadins paumés par la surconsommation de béton. Et dans mon rêve, que des jolies femmes avaient envie de sentir l'odeur de la terre, du compost, du fruit frais à croquer à belles dents, seules des jolies femmes avaient envie de boire à la source, de ressentir la biodiversité, les vraies valeurs et la vie simple que nous avons...

- T & P : Et alors, et alors?????

- J : Cette nouvelle approche du sentir du goûter, du toucher, ce rapport charnel à Gaïa, ce besoin de découvrir, de se découvrir, firent, tout à coup, illuminer leurs yeux, sensualiser leur bou-

69 Gazette érotique

Septembre à Saint-Jeanne, nos trois papés hument les senteurs de l'automne, et leur vécu sent lui aussi l'automne de leur vie... C'est un automne resplendissant aux couleurs mordorées, au vent coquin qui fait tout s'envoler, surtout les jupes des filles et le soleil rasant darde de ses rayons chaleureux, les visages altiers de nos trois équipiers, afin d'accentuer les belles pattes d'oie de leurs yeux rieurs.

Jean Tonelli

che, érotiser leur corps...

- T & P : Et encore, et encore????

- J : l'incroyable réalité rêvée arrive, des tabous s'estompent, des respirations s'amplifient, des sourires en disent long, des effleurements se multiplient, des habits tombent, des sexes s'entrevoient innocemment, avec jeunes et moins jeunes femmes fraîchement affolées de la chose, qui, comble du bonheur sont partantes pour un numéro spécial éros, malgré nos âges avancés!!!

- P : N'ébruite surtout pas ce rêve, Jean, il y aurait trop de volontaires pour rejoindre ce Club Paysan et adieu la liberté... Laissons tomber, ce 69 n'en vaut pas la chandelle, dans deux mois nous en serons au numéro 70. Narre-nous plutôt la blancheur de tes oliviers où en sont-ils dans leur tenue de virginité?

- J : Mai le sexe, j'te dis ce numéro est fatidique et moi je suis fatigué de toujours parler d'olives et d'oliviers comme si mon monde se résu-

méro, vivre une vie sexuelle épanouie...

- P : dommage que nos femmes ne soient pas de cet avis éclairé, surtout issu de spécialistes proches de notre région, car ce n'est pas une enquête réalisée chez les Inuits, rassure-moi!!! Dis, excuse ma curiosité, mais t'as des chiffres?

- J : C'est là le pire pour le moral: de 60 à 69 ans 42 % des hommes et 23 % des femmes font l'amour au moins une fois pas semaine, passé 70 ans 26 % des femmes et 24 % des hommes affirment avoir un rapport hebdomadaire et je te passe les scores des plus de 80 ans!!! Mais surtout, la meilleure, c'est que le désir ne s'estompe pas "physiologiquement", il s'estompe plutôt "moralement": des réflexions intellectualisées comme: « *à notre âge, si on nous voyait* », afin de "raisonner" un corps qui désire encore...

- T : Peuchère, ils ont eu du cul (c'est le cas de le dire) de ne pas avoir interviewé nos épouses, elles auraient sacrément fait baisser les statistiques!!! Quoique, nous sommes des ingrats, elles ne sont pas si frigides qu'on veut se le faire croire, je pense que cela nous amuse de nous faire passer pour des martyrs de la sexualité Judéo-chrétienne, et que notre « démon de midi » qui dure depuis plus d'une décennie exacerbé notre besoin de concrétiser afin de conjurer le sort lié à l'angoisse de l'heure à laquelle "il" ne se lèvera plus!!!

- P : Mais vous rigolez, avec tous les légumes et fruits bio que l'on ingurgite, avec l'exercice quotidien que notre terre nous réclame, que nos plantes nous suggèrent, que nos femmes nous incitent ardemment à faire,

- T : Et que je te laboure le lopin de terre débroussaillé, et que je te bine les plans repiqués, et que je te butte les fèves, les patates et les haricots...

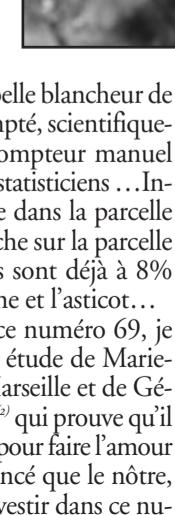
- P : laisse-moi finir mon envolée lyrique, Thierry. Donc, avec ce moral d'acier qui accompagne nos palabres, avec cet humour destructeur de germes et surtout déclencheur de fous rires intempestifs, avec cette envie de gueuler, de respirer la rosée, de goûter le rosé bien frais, de croquer la vie et de rosser les croquants, jamais, vous m'entendez, jamais "il" ne nous laissera tomber et ne tombera... Je puis vous l'assurer: « *si tu veux être heureux toute une vie soit jardinier* » dit le proverbe...

Alors, amis lectrices et lecteurs, nous qui sommes frapadiques de jardinage c'est tout ce que l'on vous souhaite, que ce numéros 69 et ses hommages collatéraux vous accompagnent aussi souvent que de dé-sir!!!

- J : Parce que pour nous le choix est fait, la décision est prise, le verre sera toujours à moitié plein et non à moitié vide !!! Et l'on ne se cassera plus les pieds à chercher pourquoi je suis momentanément malheureux, mais on s'évertuera plutôt à trouver comment, au plus vite, sortir de cette déprime pas-sagère. Eh, oui, au passage, je gère aussi mon moral, en regardant plutôt le fruit sain que le fruit véreux !!! Pourvu qu'il soit Bio !!!

⁽¹⁾ 20 ans de Tchernobyl disque Greenpeace / Productions spéciales. www.greenpeace.fr

⁽²⁾ http://www.senioractu.com/Sexualite-des-seniors-nouveaux-comportements,-nouvelles-perspectives_a5618.html





J'ai déjà raconté dans la Gazette, mon semis de tomates 2001. Bio, en grand et galère, pour cause de transbahutages incessants en raison de la configuration de ma maison et ses alentours et des conditions climatiques, mais au résultat époustouflant. A la suite d'une telle aventure, je m'étais bien juré de ne plus jamais produire mes plants.

Hélas! En mars, on me fit cadeau d'un sachet de graines du Biau Germe: tout son assortiment tomatesque. D'autres auraient résisté... Je fis tout de même preuve d'une grande sagesse, en limitant le semis à une cinquantaine de plants, doublé d'une interdiction de séjour sur la mezzanine et une obligation de stages extérieurs au soleil printanier plus proches de la maison.

Tomates, l'aventure continue

Fin mars, pour la première fois de ma vie, je préparai à l'avance, le carré tomateux et même, les trous de plantation. Comme d'habitude: orties hachées au fond, compost, piquet, paillage (trop tôt le paillage, trop tôt!). Je m'admirai de tant de prévoyance.

Comme d'habitude, j'attendis la mi-mai, après les dernières gelées, pour planter mes rejetons, qui étaient tout à fait honorables, bien que semés un peu tardivement.

J'attendis aussi qu'ils se décident à démarquer. Une semaine, puis deux... Pas un poil ne bougeait. Manifestement, ils refusaient d'aborder l'adolescence. Je commençais à m'inquiéter sur leur santé lorsque je finis par comprendre. J'avais utilisé un compost trop jeune, fait en février, principalement avec du vieux foin et du crottin de cheval. Devant mon manquement de débutante, le désespoir faillit avoir ma peau. J'hésitai encore une semaine et puis, n'ayant rien à perdre, je pris les tomates par les cornes: je déplanta chaque pied l'un après l'autre pour le replanter aussitôt, après avoir rebrassé le contenu du trou avec la terre avoisinante.

Ensuite: boostage conséquent au purin d'ortie, puis de consoude, renouvelé plus que de raison, au risque de frôler l'indigestion. Encore caïman quinze jours à attendre et enfin, enfin, enfin, des signes de renaissance apparaissent. Les plants finirent par pousser normalement. Sauf qu'ils bramaient la soif en permanence, en recroquevillant leurs feuilles; surtout certaines variétés. De nouveau, je rebrassai la terre de surface et je paillai plus que conséquemment. Finalement, fin juillet,

let, j'obtins de beaux plants, mis à part quelques-uns, très grands, qui persisteront à mollassonner, quoique produisant des fruits. La fructification fut irrégulière, en raison des fortes températures de juin et juillet mais en août, WAOUH! Des plants et des fruits superbes, presque anormaux. Et les premiers fruits, seulement 15 jours plus tard que d'habitude.



Le plus rageant: à la plantation, il me restait 4 pieds que j'avais plantés "à la cochon", dans la rive prévue pour ça, au milieu de ma parcelle de cultures associées et à la suite d'une rive de féverole. Comme j'en avais marre, je creusai rapidement des trous tout bêtes. Juste un peu de terreau au pied et d'ortie grossièrement coupée à la surface. Na! Et vogue la galère. Ces plants furent les plus beaux de tous...

Conclusion? Gare au compost insuffisamment décomposé. Gare au crottin de cheval: « C'est un fumier qui ne tient pas l'eau », m'a dit ma tante, expaysanne. Gare à l'excès de zèle.

Et surtout: année à tomate.

Textes et photos Jacqueline Corbalan

Mes plants de tomates enfin démarrés, boostés aux purins, chouchoutés comme il n'est pas permis de l'être, tous les espoirs étaient autorisés. Las! Voilà que la mère Téo annonce une canicule de plusieurs jours. Serais-je vouée aux épreuves divines?

Ayant appris que les fortes températures empêchent la pollinisation des tomates, je décide de couvrir les ménages de voiles. Pas question d'acheter. Je fouille donc mes reliques et en sors les vieux rideaux de ma mère, en me félicitant, pour une fois, de mon côté – parfois quelque peu pénible – de "garde-tout-ça-peut-servir".

Me voilà donc à bédouiniser mes plants. Ils sont déjà relativement hauts et c'est plutôt coton de les couvrir

tous car il me faut planter des piquets supplémentaires aux angles de mon Carré tomateux et en relais au milieu. Cinq planches de deux raies de cinq pieds,

plus 3 raies ailleurs, plus 6 pieds parci par-là. Simplicité maximum! Je pose les rideaux sur les piquets auxquels je les accroche par des liens noués. Quand j'ai fini, le soleil est déjà chaud bien qu'il ne soit que 8 heures du matin. Je passe ma main sous les voiles. Horreur! Il y fait plus chaud qu'en dehors! Je réalise alors que ces voiles sont synthétiques. Que croyez-vous que fit la jardinière? Tout défit et tout refait avec de vieux draps blancs en coton "garde-tout-ça-peut-servir". En nage la jardinière, qui



Cette ombrière artistique a bien réussi aux tomates... Par contre les brocolis ne semblent pas avoir l'âme exotique!

constate une fois de plus que d'autres auraient réfléchi avant d'agir...

Les ombrières sont restées quatre jours en place, jusqu'à ce que la température soit redevenue raisonnable. Impact sur la fructification? C'était trop court en temps et même en gardant des plants témoins, impossible

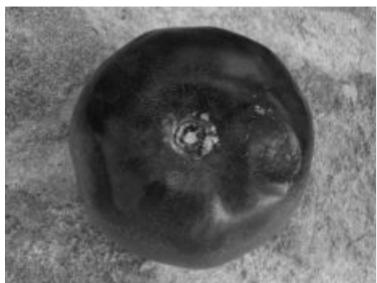
à évaluer, mais mon copain jardinier Pierre, a fait l'an dernier et renouvelé cette année une ombrière en bambou dont il a été fort satisfait.

Forte de cette expérience, je l'ai renouvelée peu de temps après pour six pieds de brocolis achetés. En effet, depuis ces derniers étés caniculaires, impossible de réussir mes brocolis comme avant: ils restaient chétifs, tombaient malades et se faisaient dévorer. Je les avais pourtant bien soignés au purin d'ortie. Ce qu'il ne faut surtout pas faire, paraît-il! Cette année, je me suis donc abstenu de ces arrosages-là et j'ai pensé qu'avec une ombrière... Eh bien, ça n'a pas marché du tout! C'était aussi pire.

Le jardinage ne serait donc pas une science exacte?

TOUS À L'ABRI

CUL-NOIR OU MILDIOU ? Question/réponses sur le forum



Question de Nicolas: voici des photos de mes tomates, de quelle maladie sont-elles atteintes? Le problème c'est surtout que les fruits ne peuvent pas être mangés.

Premiers avis: serait-ce le fameux cul-noir?

Ce phénomène est appelé effectivement maladie du "cul-noir" ou encore nécrose apicale. Il est dû à un manque de calcium dans les fruits, provoqué par une mauvaise irrigation (généralement trop faible). L'an dernier, la canicule a largement intensifié ce problème. Pour l'éviter, il aurait fallu arroser d'avantage les plants de tomates, pailler le sol pour qu'il conserve sa fraîcheur, et supprimer quelques feuilles pour limiter l'évaporation de l'eau. Cette année par contre, peu de cas de nécroses nous ont été signalés. En revanche, les pluies ont favorisé le mildiou contre lequel on lutte d'habitude avec de la bouillie bordelaise.

Oui, mais... sur la photo du fruit, c'est un cul ou c'est une tête?

Deuxième avis (le bon): c'est le mildiou!

Ces pieds de tomates ainsi que les fruits sont victimes du mildiou. Ce

n'est pas le cul noir qui, comme son nom l'indique, n'apparaît pas du côté pédoncule, mais à l'opposé. De plus avec le "cul-noir", les tomates sont consommables. Il suffit d'enlever la partie noire qui est coriace. Avec le mildiou, la tomate pourrit à partir du pédoncule et on ne peut pas la manger.

Vu la chaleur qu'il a fait dans la journée, le mieux aurait été, pour sauver ce qui pouvait l'être (cela semble un début d'attaque) de couper et détruire les parties atteintes et de pulvériser, à la tombée de la nuit, avec de la bouillie bordelaise. Traiter également le sol au pied des tomates car le mildiou est un champignon et des spores y sont probablement tombées.

Pour éviter cette maladie, prends l'habitude quand tu repiques tes tomates d'entortiller du fil de cuivre fin autour des racines. C'est comme ça que je recycle les vieilles rallonges électriques (je recycle aussi la gaine, mais c'est une autre histoire!) et je n'ai jamais eu de mildiou.

Les tomates-cerises sont peut-être un peu ridicules par leur taille, leur port échevelé, mais si précieuses, ô combien, par leur humble prolificité, leur goût puissant et subtil, leur rusticité à toute épreuve, elles qui produisent depuis les premières chaudes journées de l'été jusqu'aux premières gelées, et parfois plus tard encore. Avec elles, pas de "cul noir", pas ou presque de mildiou, même les punaises semblent les dédaigner, peut-être à cause de l'épaisseur de leur peau (que certains esprits chagrins leur reprochent un peu vite). Bien sûr, elles ont ce petit défaut, et quelques autres, comme une tendance à aboyer de très nombreuses graines. Mais j'aime les graines de tomates, et surtout le petit sac gélatineux dit "tégument gélifié" dans lequel la Nature les englobe. Hmm, c'est goûteux à souhait! Ah, oui, les tomates cerises sont bien pour moi les reines du potager solanier. Elles en sont en fait les assurances. Celui qui n'en plante pas n'a probablement pas de vision à long terme. Car ces particulières ont la capacité de survivre même à des accidents climatiques comme la grêle. À l'abri sous le feuillage, la petite taille des fruits fait que même après un "bon grêlas", il est toujours qui ont échappé à la mitraille. Et quand bien même, pour peu qu'on dispose encore de quelques bonnes chaudes journées, elles auront tôt fait de produire à nouveau. Suivant les variétés et d'après mes constatations, un pied bien à son aise (par vos efforts, bien sûr), correctement hydraté et nourri, produira presque un kilo de tomates par semaine en pleine saison. J'entends déjà les chagrins:

« mais que faire d'une pareille manne, d'une telle profusion? » Des coulis à la pelle pour l'hiver, des minis farcis, des apéros de charme, des salades osées et des amis heureux.



Des précieuses pas ridicules

Ayez une pensée pour vos ancêtres qui consommaient seulement des tomates de ce calibre (je parle de vos ancêtres Amérindiens, lesquels se moquaient du fait de savoir ou non s'il s'agissait de l'espèce *esculentum* var. *cerasiforme*), avant que les sélections humaines aient créé ces monstres que certains s'arrachent, telle la 'Tomate Russe' ou la 'Beefsteak' américaine. Bien sûr, les deux variétés que je viens de citer (et

qui peut-être sont la même) sont d'assez bon goût, mais la cerise est délicieuse, j'organise souvent des dégustations *in situ* dans mon potager et elles remportent presque toujours la palme, parmi une bonne dizaine d'autres variétés. Je conseille les variétés rouges, bien que les autres ne soient pas indigènes d'intérêt. Pour une utilisation rationnelle dans la stratégie potagère, je conseille la plantation d'un à deux plants par personne, largement nécessaires à assurer l'intendance au sein d'une économie familiale.

Quand la récolte est finie, arrachez les plants et épargnez-les aux quatre coins du jardin, de préférence aux endroits que vous n'entretenez pas. L'année suivante, vous découvrirez des plantes qui se sont semées et ont poussé naturellement, pas aussi prolifiques que celles entretenues, mais donnant néanmoins sans aucun soin, aucune peine, une production sauvage et absolument gratuite. Les fruits ont alors un goût encore plus prononcé, presque trop parfois. Juste pour se rééduquer les papilles, quand on a pris de mauvaises habitudes. Bien sûr, on peut aussi cultiver des variétés de tomates comme les tomates poires ou prunes, cet écrit est en fait un plaidoyer pour les tomates de petite taille, dont les qualités sont indéniables, souvent bien plus productives et rustiques que les variétés plus volumineuses. Être ou paraître, toujours la même sempiternelle question.

Ah, un dernier mot, "variété" est à ma connaissance utilisé à tort, c'est "cultivar" qu'il faudrait dire pour la tomate, mais la force de l'habitude...

Alain Andrio

AU BANC D'ESSAI

Cherokee Purple

J'ai entendu dire beaucoup de choses sur la tomate 'Cherokee purple', dans le milieu des amateurs (au sens noble du terme – lesquels sont parfois plus compétents que beaucoup de professionnels, pour la bonne raison que leur jugement n'est pas pollué, dénaturé par des notions de rentabilité, de bénéfices, de chiffre d'affaire)... Oui, beaucoup de choses et, il faut le dire, surtout des compliments sur la belle Américaine. Après quelques difficultés à m'en procurer les semences, je semai donc mes Cherokee et me lançai dans leur culture. J'éprouve toujours le besoin de vérifier par moi-même les expériences dont on me parle, histoire d'inscrire au plus profond de mon cerveau quelques lignes maîtresses que je dois à mes seules constatations – même si je sais qu'en matière de Nature tout est soumis, sujet à évolution, changement, et que ce qui est vrai cette année ne le sera peut-être pas l'année prochaine.

Un feuillage inhabituel. Peu après la germination des graines, les feuilles n'avaient pas une allure habituelle. Encore deux semaines, et celles-ci eurent un petit air de feuilles de pommes de terre, ainsi qu'on me l'avait annoncé, plus exactement plus larges et moins découpées que les variétés – devrais-je dire cultivars? – dont je m'occupe habituellement (dans le langage scientifique on énonce: « présentant des folioles non divisées »). Oui, ce fut la première confirmation.

Une production lente. Cherokee purple est assez longue à produire, environ 80/85 jours alors que les plus précoces des tomates produisent en 65/70 jours. Je tiens à préciser qu'il faut avoir cultivé, pour vérifier ces données, dans des conditions optimales, pas question de laisser traîner en terrines ou en godets, de louper des arrosages, des fertilisations, etc. Semées un peu tardivement, mes Cherokee ne commencèrent à fructifier vraiment qu'au 15 août, après que quelques orages aient déjà arrosé, en

cette curieuse année 2006, mon potager semi (sans "s" et sans jeu de mots) expérimental.

Craquelures. En même temps, apparaissent à la surface des fruits et s'étendent sur une profondeur de plus d'un millimètre, des craquelures, des déchirures que j'attribuai en un premier temps à l'eau de pluie, avant de me rendre compte, déductions et recherches à l'appui, que de nombreuses photos prises de part et d'autre des fruits de cette variété montrent aussi les traces des fameuses fissures. Je crois que, chroniques et propres au moins à cette variété, elles sont à la fois symptomatiques de celle-ci et dues à la sensibilité à l'humidité de l'air autant qu'à la fragilité de l'enveloppe externe. Cela ne consiste pas, loin s'en faut, un défaut absolu (réhibitoire). Si les craquelures peuvent porter atteinte à l'aspect, à l'esthétique du fruit, elles ne

m'ont pas paru avoir une influence très perceptible sur la conservation des fruits, la plante semblant cicatriser généreusement.

Bonne récupération. Le feuillage parut un moment souffrir d'une attaque cryptogamique, probablement suite à la présence du mildiou dû à un quelconque phytophtora. Je crus bon de procéder à une pulvérisation de bouillie bordelaise (additionnée de purin d'ortie) bien que ce type de traitement ne soit en principe bon qu'en préventif. Je vis cependant le feuillage sain reprendre rapidement le dessus et bientôt les plantes ne présentèrent plus le moindre symptôme, y compris passé, de l'attaque. Je ne sais pas ce que sont devenues les feuilles atteintes, car mises à part les chloroses dans une certaine mesure, le feuillage atteint et abîmé par une quelconque pathologie ne reprend jamais son aspect sain d'origine.



Les craquelures de Cherokee purple sont dues à une peau très fine et ne nuisent en rien au goût de ces délicieuses tomates.

Une ombrière improvisée



Ayant pressenti à l'origine – malgré les bruits qui courrent et qui susurrent « la Cherokee dont les fruits ne craquent pas » – une sensibilité du végétal à l'humidité, j'avais confectionné aux premiers signes un petit châssis métallique, vaguement proche par sa forme d'une ossature de poisson, sur lequel je fixai à l'aide de pinces à lingot mes protections antigel qui servent l'hiver pour les agrumes.

Traitement. À la plantation, j'ai apporté dans le trou un peu de fumier très décomposé, puis plus rien par la suite, si ce n'est la pulvérisation très épisodique de dilutions de purin d'ortie.

Dégustation. Les tomates se révèlent excellentes: goûteuses et très peu acides, juteuses, sucrées et salées à la fois (d'aucuns lui trouvent également un « petit goût de fumé »). Je le répète, la peau est fine. Les gens de mon entourage, sensibles de l'estomac et pour certains intolérants à l'acidité de la tomate se sont répandus en compliments, en éloges quand aux qualités de ces fruits. Peu sensibles aux problèmes dits de « cul noir », les 'Cherokee purple' ne s'en sont pas tirées complètement indemnes, et un faible pourcentage de fruits (5 % environ) a présenté des nécroses de ce type.

Conclusion : si j'avais à noter cette variété, je lui attribuerai une note de 17 à 18 sur 20, ce qui de ma part est la note la plus élevée que je pourrais donner, en l'état de mes connaissances, à une tomate.

Quelle espèce de lycopersicon ?!

Cherokee purple est généralement admise comme ayant été cultivée par les Indiens Cherokee, en Amérique du Nord, dans les régions de l'état du Tennessee, depuis les années 1890 au minimum. Mais il n'est pas aisément de découvrir à quelle espèce botanique précise du genre *Lycopersicon* elle se rattache.

Le genre comprend, selon les sources entre sept et neuf espèces : *L. chilense*, *L. pennellii*, *L. parviflorum*, *L. peruvianum*, *L. chmielewskii*, *L. hirsutum*, *L. cheesmanii*, *L. pimpinellifolium*, *L. esculentum*, et je crois que ma chère Américaine relève de cette dernière. Mais ceci sans certitude, car je n'ai pu trouver à ce sujet suffisamment d'indices pour me forger une idée arrêtée (toujours cette vieille méfiance).

LES ANNONCES CLASSÉES

TERRE DE JARDIN :

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

Carrières de la Siagne - Sarl Mul,
557 route de la Fenerie - BP 5,
06580 Pégomas
T. 04 93 42 23 34 / F. 04 93 42 23 56

TOUT POUR LE JARDIN

Fertilisants. Irrigation. Outilage de jardin classique, électrique et thermique (tronçonneuses, débroussaillaises...). Vêtements, chaussants.

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

ARROSAGE

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

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

TOUT POUR LE JARDIN BIO

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

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

SOINS BIO DES JARDINS

Fertilisants, oligo-éléments, répulsifs, herbes séchées, insectes... Boutique Soin bio & naturel sur internet: www.biogarden.fr

Bio GARDEN, 11 impasse des Mauvans
06800 Cagnes-sur-Mer
T/F. 04 92 13 27 44
Email: contact@biogarden.fr

OLEICULTURE, LUTTE BIO

Pièges Dacus Stick (mouche de l'olivier), pièges Medfly Stick (mouche des fruits), Gaules électriques OLIVADO 12V

Adolive, 3105 St Pancrace
06440 L'Escarène
T. 04 93 79 69 25 - F. 04 93 79 69 26
Site Internet: www.adolives.com

ENGRAIS, AMENDEMENTS

Producteur d'engrais organo-minéraux, amendements naturels, terreaux, compost de fumier et d'algues, pour fleurs et légumes.

Engrais Passeron
7 avenue de Grasse 06220 Vallauris
T. 04 93 64 17 50 / F. 04 93 64 95 03
Email: engrais.passeron@wanadoo.fr

LOCATION, VENTE

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

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

MOTOCULTURE - ANTIBES

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

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

MOTOCULTURE - NICE

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

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

RÉPARATIONS OUTILLAGES

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

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

ARBORISTE

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

Stéphane Fronzoni
5 chemin de l'Eglise
06100 Nice
Tél. 04 92 09 94 73

JARDIN MEDITERRANEEN

Bureau d'études • Architecte paysagiste diplômée • Conception • Maîtrise d'œuvre.

Geneviève Cabiaux
12 place de Gaulle - 06600 Antibes
T/F 04 92 91 12 89 - 06 14 32 17 52
E-mail: GENECABIAUX@wanadoo.fr

CRÉATION ET ENTRETIEN

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

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

AMENAGEMENT, ENTRETIEN

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

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

TRAVAUX DU JARDIN

Tous travaux de jardin, depuis la création, suivi, entretien, élagage, taille, arrosage, petite maçonnerie, aménagements.

Jardinerie Ste Anne
180 et 321, route de Draguignan
06130 Grasse (vers Peymeinade)
T. 04 93 66 54 25 F. 04 93 66 54 28

CREATION ET ENTRETIEN

Création et entretien de jardins. Arrosage automatique. Maçonnerie de jardin. Débroussaillage, élagage, abattage, taillage (spécialiste des arbres méditerranéens). Devis gratuits.

Collines Jardins - T. 04 93 37 84 31
P. 06 89 94 11 20 ou 06 03 49 25 47

POTS ET POTÉES

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

Villa Suzeline, boutique de choses
32 rue Lamartine 06000 Nice
18 rue André Theuriet 06100 Nice
T. 04 93 80 99 24

GRILLAGES- CLÔTURES

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

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

VOTRE ANNONCE :

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

FORFAIT ANNUEL
560 € TTC (pour 6 parutions)
Appelez le 06 86 86 11 00

Citrouilles, potirons & Cie



Les vagabondages de Floradiane

textes et photos Pierrette Nardo

Les potirons au jardin, c'est magique. Il suffit de planter quelques graines (facile, elles sont grosses), de s'asseoir et de les regarder pousser ! J'exagère à peine, ceux qui font pousser des cucurbitacées savent que tous les jours ou presque, il faut rendre visite à ces lièvres du jardin, afin d'ordonner leurs tiges. Pourquoi ? Eh bien, vous imaginez un potiron de 20 kg, à 3 m du sol, accroché à un léger grillage par une fine tige ? Non, c'est la chute assurée. Et pourtant, systématiquement, ces coquines se faufilent partout, grimpent sur mes amarantes pourpres (les pauvres, même robustes, elles doivent lutter ferme pour émerger de cette jungle potimaresque), touchent sur les zinnias (idem que pour les amarantes, mais, nettement plus fragiles, ils finissent la saison étouffés...) et vont invariablement grimper ou s'infiltrer dans la haie mitoyenne, ignorant superbement le grillage de séparation, pour aller donner quelques fruits au voisin ravi de l'aubaine ! Ces bien nommées courreuses sont donc à surveiller d'autant près qu'un jeune chat trop curieux.



Côté pratique, elles recouvrent de belles surfaces ou l'herbe hésite fortement à s'aventurer : pas de taille à lutter contre ces envahissantes.

Depuis une dizaine d'années que j'ai un jardin avec un peu de place, j'y invite les cucurbitacées (oui, vous avez bien deviné : je les adore dans mon assiette...) en variant au fil des ans. Courges musquées de Provence (sos, la famille : je viens d'en ouvrir une et il y en a pour tout le monde), potiron rouge d'Etampes (idem la musquée, facile à éplucher mais moins riche en goût), potimarron orange (là, c'est plus raisonnable côté dimensions, et il en faut parfois deux pour nourrir ma tablée), potimarron vert Kabosha (succulent et de très longue conservation, mais c'est du catch pour éplucher sa dure tête), et aussi giraumon turban (comme c'est beau...), pommes d'or toutes mignonnes, potiron galeux d'Eysines et quelques autres. Il y a tellement de belles et bonnes variétés, qu'il m'est TRÈS difficile de n'en choisir que deux ou trois par an : eh oui, je garde, quand même, un peu de place pour les autres légumes !

*Sur le forum de la gazette, les jardiniers parlent aux jardiniers
www.gazettedesjardins.com*

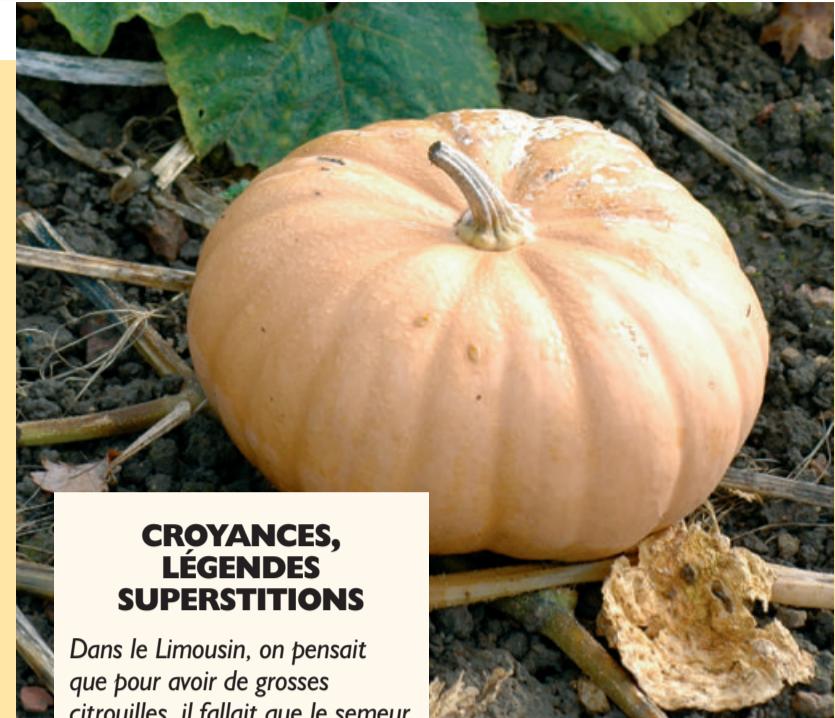
*Dès février 2007, les gourmands parleront aux gourmands
www.gazettedesgourmands.com*



les Pépinières CASTELLARI
Depuis 1958 sur 29 000 m²

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

Laissez fleurir vos idées



CROYANCES, LÉGENDES SUPERSTITIONS

Dans le Limousin, on pensait que pour avoir de grosses citrouilles, il fallait que le semeur soit doté d'une grosse tête (une caboché?). Dans le Cher, il était nécessaire d'avoir un gros postérieur... En Suisse, c'était de raconter des mensonges aux citrouilles qui les faisaient grossir. Et puis, fixée sur la porte d'entrée (mais comment donc?) une courge porte-bonheur et repousse les influences maléfiques en Chine... Attention, une citrouille pourrit, ou se dessèche dans le Mentonnais et le Vaucluse, si elle est montrée du doigt : vous voilà prévenus.



SOUS LE SERMENT D'HIPPOCRATE

Les graines de courges ainsi que l'huile obtenue de ces graines sont une excellente source de vitamine E, magnésium, cuivre, phosphore et zinc ainsi que d'acides gras insaturés (acides oléiques et linoléiques).

On reconnaît à ces produits naturels plusieurs vertus médicinales, dont la capacité à soulager les irritations de la vessie de madame et les troubles de la prostate de monsieur.

Graines et huile préviennent l'apparition des caries dentaires et affections de la bouche, stimulent le système cardiovasculaire ainsi que le système nerveux et sont utilisées traditionnellement pour leurs propriétés vermifuges reconnues.

Les femmes enceintes, ou allaitant, des communautés rurales Mexicaines, utilisent depuis des siècles huile et graines de courge en vertus de leurs effets

réminéralisants. Ces produits de la courge sont dénués de toute toxicité et ne provoquent aucun effet secondaire. Ils peuvent donc être consommés régulièrement.

Par ailleurs, les chairs de citrouille et de potiron, sont diurétiques et, riches en fibres, facilitent en douceur le transit intestinal. Ces fruits sont une très bonne source de vitamine A. Plus la chair est orange foncé, plus elle contient de carotène : ce pigment est transformé en vitamine A par notre foie. Cette vitamine joue un rôle essentiel dans la vision, la qualité de la peau, la croissance des os et la fertilité : rien que des bonnes raisons pour inviter ces produits naturels tout l'hiver dans vos assiettes, d'autant plus que la pulpe des cucurbitacées est peu calorique.

Découvrez-nous !

PÉPINIÈRES TP PROSPÉRI
Variétés • Qualité • Quantité

366, route de Grenoble - 06200 NICE - Tél. 04 93 72 80 06
HORAIRES D'OUVERTURE :
du Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h - le Samedi de 8h30 à 18h non stop

CHEZ VENUS ET ÉROS

Les grimpeuses courges n'ont pas vraiment la réputation de hisser les humains au septième ciel, et leurs utilisations de part le vaste monde sont même plutôt contradictoires... Utilisées pour calmer les tempéraments par ici, alors que par là, on les dit aphrodisiaques ; seul point commun, l'abondance de leurs graines en a fait un symbole universel de fécondité.

Mais il faut bien l'avouer : en faisant oublier aux messieurs, qu'ils ont une prostate les obligeant à se lever en urgence six fois dans une nuit, les graines de courges permettent aux dits messieurs, de penser sereinement à... rester au lit!

Petite info pour taquiner nos compagnons porteurs de strings : les hommes de tribus de Nouvelle-Guinée, ainsi que certains peuples d'Afrique et d'Amérique du Sud enfilait leur précieux organe dans une courge évidée. On peut imaginer que c'était la bien nommée, courge banana (*Cucurbita maxima* Duch), qui servait d'étui pénien, mais cueillie jeune, parce qu'à maturité, cette courge peut mesurer jusqu'à 30 cm de diamètre pour une longueur dépassant un mètre... Messalines et Bacchantes ne rêvent pas, de tels hommes n'existent pas ! Précision : les courges, qui servaient de suspensor protecteur jouaient aussi un rôle important dans la hiérarchie sociale car ce n'était pas le pénis de tous les hommes qui avait droit à ce valorisant attribut honoraire.

C'est tout, mais les esprits coquins peuvent toujours imaginer des choses : cucurbitacée, un mot voluptueusement rond et bondissant, cela ne vous évoque rien ? Allez, je vous aide : cucu... rrrr... bit... assez... tout un programme ! D'autant que rondes, ou longues, ces courges ont des formes qui ne sont pas vraiment innocentes...



MAISON ET USAGES DIVERS

Comestibles ou pas, les cucurbitacées sont fort décoratives. Les fleuristes l'ont bien compris en se servant de potirons et citrouilles comme contenants et de coloquintes ou mini-citrouilles dans les compositions d'automne.

La gourde pèlerine (*Lagenaria siceraria*) sert, une fois sèche, de récipient. Le mot « pèlerine » date du moyen âge, ou elle servait de gourde aux pèlerins, et la « courgée » était la quantité d'eau que l'on pouvait porter en une fois dans une courge.

Les courges et autres gourdes sont toujours utilisées pour réaliser des objets usuels ainsi que de nombreux instruments de musique.

Par ailleurs, les courges décorées, devenant des œuvres d'art à part entière, sont une ancienne tradition qui fait le bonheur de nombreux collectionneurs : en 2006, elles sont toujours recherchées pour orner de modernes appartements.

EN BEAUTÉ

Eh oui, citrouilles et potirons, à défaut de se transformer en superbe carrosse, nous permettent, à nous modernes petites cendrillons, de nous embellir pour mieux séduire nos princes charmants.

Loin des contes de fée, le luffa, éponge végétale, est tout simplement la pulpe séchée d'une variété de courge (souvent *Luffa cylindrica*, mais d'autres variétés sont également utilisées). L'intérieur est constitué d'un réseau de fibres coriaces, doucement abrasives, très utiles pour débarrasser le corps des peaux mortes. Elle permet une exfoliation naturelle, efficace pour avoir une peau toute douce. Le luffa était déjà utilisé pour les soins du corps par les Egyptiennes. Facile à faire pousser dans son jardin, vous trouverez dans les rayons hygiène/beauté naturelle, le luffa entier ou sous forme de gants, de sangle (pour adoucir le dos) voire de morceaux pour affiner des points précis (coudes, pieds...).

Après avoir nettoyé votre peau des cellules mortes, vous l'hydraterez avec de l'huile vierge de pépin de courge qui nourrit et répare également les cheveux secs et cassants. Si vous avez un peu (pas trop j'espère...) abusé du soleil, appliquez un masque de chair de potiron ou de courge crue pour soulager, hydrater et adoucir votre peau.

Dans l'urgence d'une peau qui chauffe, passez simplement un morceau sur les endroits "cuisants" ou enduire le visage (ou autre partie du corps) de chair de courge finement râpée, recouvrir de gaze (indispensable pour maintenir) et laisser poser 20 à 30 minutes.

Recette soin beauté complet (peaux normales à sèches, sensibles, irritées ou matures) : un morceau de courge, potiron ou citrouille, deux cuillères à soupe bombées de son (de blé ou d'avoine) réduit en poudre, une cuillère à soupe d'huile de pépins de courge, une goutte d'huile essentielle de camomille (facultatif), deux compresses. Dans une des compresses, découpez 3 trous correspondant aux emplacements du nez et des yeux. Épluchez le morceau de citrouille, râpez le finement et mettez en 3 cuillères à soupe bombées dans un bol. Mélangez avec le son et les huiles. Enduire le visage et le cou de cette moelleuse préparation. Recouvrez avec les 2 compresses et laissez poser 20 minutes. Rincez avec votre lotion préférée ou mieux : de l'infusion de mauve qui complète idéalement ce soin douleur (récolte de fleurs et feuilles de mauve encore possible fin septembre/début octobre suivant zone géographique).

Et, bon à savoir : les antiques Grecs, copiés par les Romains, se servaient d'une pâte composée de graines de courge pilées avec de l'huile d'olive, comme produit de beauté pour entretenir la douceur de la peau et faire disparaître les taches de rousseur : c'est toujours d'actualité.



Poêlée de courge et sarrasin (ci-dessus), gratin potimarron et oïillet (à gauche), crumble potimarron et amarante (en bas à droite)

À TABLE !

Toutes les cucurbitacées ne sont pas orange ! La pulpe des potirons et courges peut être également de couleur ivoire, jaune, ocre, presque rose ou vaguement verte avec une odeur spécifique à chaque variété : arômes de melon, d'abricot, de châtaigne, d'amande ou de noisette... Leurs saveurs sont plus ou moins sucrées, avec des textures variables pouvant être très juteuse ou presque sèche. Les utilisations alimentaires sont aussi variées que les membres de cette vaste famille.

La chair des potirons (*Cucurbita maxima*), citrouilles (*Cucurbita pepo*) et autres courges (toutes cucurbitacées comestibles) se consomme crue (vous avez bien lu !) ou cuite : salades, crudités, purées, gratins, beignets sucrés ou salés, ragoûts avec viande ou poisson, pains, pâtisseries, crème dessert, confitures... Au regard d'une telle palette de possibilités, ce serait fort dommage de can-

tonner les potirons à la soupe hivernale.

Les graines décortiquées, seront consommées naturelles ou grillées, entières ou en poudre. Elles s'accompagnent indifféremment de sel ou de sucre et seront utilisées comme toutes graines : salades, soupes, pains, plats en sauce, pâtisseries, grignotage... Pratiques pour étoffer un menu léger, car très nutritives, ces gourmandises caloriques sont aussi à consommer avec modération !

En cuisine, l'huile de pépins de courge, d'une couleur vert sombre, apporte une délicieuse note de noisette. Elle sera utilisée pure ou mélangée avec une autre huile de votre choix, dans crudités et salades, sur un filet de poisson poché, des légumes vapeur, des pâtes...

Et puis, les fleurs sont aussi comestibles, cuisinées en beignets, ajoutées dans les soupes de légumes ou farcies.

COURGES EN VRAC

- Les courgettes (*Cucurbita pepo*) sont des courges récoltées avant maturité : il y a seulement quelques décennies, c'était une nourriture uniquement destinée au bétail dans la plupart des provinces Françaises.

- Le mot courge est familièrement employé, de même que gourde ou gourdasse, pour désigner un(e) imbécile...

- La citrouille a remplacé le traditionnel navet d'halloween : les Irlandais émigrés en Amérique ont trouvé plus facile de creuser et sculpter les citrouilles locales, plus fréquentes sur ce continent que les navets de l'histoire celtique.

Et je commence à me « prendre la citrouille » avec ces cucurbitacées à grosse tête. La migraine est là, heureusement que j'ai ce qu'il faut pour la soulager : un cataplasme de citrouille, à poser 30 minutes sur le front !



Pierrette Nardo/Floradiane, sites Web :
www.cuisiflor.com
www.autourdesroses.com

Potiron et amaranthes se marient bien en cuisine

LE GRATIN POTIRANTE

Ingédients

Pour 4 à 6 personnes : environ 1,200 kg de potimarron (il reste 600/700 g de légume épéché), 80 g de graines et fleurs d'amarante, 2 gros oignons, huile d'olive, 100 g de beurre, 80 g de flocons d'avoine, 70 g de farine complète, un verre de bouillon, sel, poivre, muscade.

Préparation

– Épluchez et coupez finement les oignons. Faites les cuire dans une poêle avec un peu huile d'olive. Allumez le four th. 6/7.
– Dans un plat beurré, déposez le potimarron épéché et coupé en dés, les oignons : versez le verre de bouillon.
– Faites fondre le beurre (bain-marie ou micro-ondes) dans un saladier.
– Ajoutez les flocons d'avoine, la farine, les fleurs et graines d'amarante, sel, muscade et poivre : mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier.

– Recouvrez le mélange potimarron oignons de votre préparation fleurie.
– Mettre à cuire 40 minutes à four chaud. Servez chaud ou tiède.

À noter

- Les fleurs et graines des amaranthes de votre jardin, qu'elles soient « à queue-de-renard » ou « pourpre » sont comestibles (tout comme leurs jeunes feuilles), sinon, vous trouverez des graines d'amarante en boutiques diététiques.
- Si vous utilisez du potiron tel le 'Rouge d'Etampes' au lieu de potimarron, le verre de bouillon ne sera pas nécessaire car ce type de potiron rend de l'eau.
- Avec les cubes de potimarron, vous pouvez ajouter au choix : quelques dés de jambon blanc, des lardons, des morceaux de tofu fumé ou des cubes d'emmental avant de recouvrir du mélange avec les graines : devient répas (costaud...) pour 6 personnes.

FUCHSIAS, FOR EVER



Le fuchsia est une plante atmosphérique : sa réussite est une affaire d'ambiance plus que de savoir-faire. Il n'aime pas les situations brutales, mais si vous lui donnez un emplacement douillet, il saura vous remercier par une floraison sans faille.

Visiter une serre pleine de fuchsias est une belle expérience : on est tout d'abord charmé puis insidieusement gavé par tant de couleurs, avant de se reprendre quand on s'aperçoit que pas un n'est semblable à son voisin. Une affaire de silhouette, de forme de grappe, de taille de fleur et, mais seulement après, de couleur. La matière même des pétales, le retroussement du calice, la longueur des étamines ajoutent au mystère de cette fleur faussement simple.



Le fuchsia ne séduit pas les reines comme la rose, il ne déclenche pas l'envie comme l'orchidée. Sa beauté tranquille est dédiée aux vieux enfants qui n'ont pas oublié la rabrouade de grand-mère quand ils faisaient prouter les boutons entre leurs doigts. Et puis, vous en connaissez beaucoup, des fleurs qui ne pensent qu'à se balancer ? Même les couleurs des fuchsias sont en demi-teinte : le rose ou le violet, bien sûr, des rouges de plastique bon marché, parfois le blanc, comme une folie du dimanche. L'orange pointe le bout de son nez, mais ni bleu ni jaune, n'en déplaise aux obtenteurs. Le fuchsia est bien la fleur dédiée aux jardiniers pleins de sagesse mais pas encore complètement éteints.

Jean-Paul Collaert

F. fulgens



Fuchsia 'Thalia' et *géranium-lierre Blizzard*



Fuchsia magellanica Gracilis

une heureuse découverte

ou comment Philippe Thelliez est tombé amoureux des fuchsias... aussi

C'est au cours d'une réunion de producteurs de plantes que j'ai rencontré Yvette et son amie Corinne, toutes deux productrices de fuchsias sur la Côte d'Azur où je vivais alors. Peu de temps après, une galère me tombe sur le coin de la courge : je suis viré de la serre où je cultive ma collection de Pelargonium. Je vais demander asile chez ces "deux m'oises". « *Fais comme chez toi* » ont été les premiers mots d'Yvette (que j'embrasse). Ma collection fut sauvée et installée au beau milieu d'un hectare de fuchsias cultivés sous serre. Rapidement, Yvette a attrapé la "Pelargole" et moi j'ai dû tout apprendre sur le fuchsia. C'est que des espèces et hybrides, il y en avait des centaines, parfaitement cultivés, d'ailleurs ces deux bosseuses s'étaient forgé une excellente réputation. Ma collection était accueillie dans un quatre étoiles !

Au début du printemps (qui s'annonçait chaud cette année-là dans les Alpes-Maritimes), Yvette dut se rendre tout un week-end sur un salon professionnel. Les fuchsias en fleurs assuraient un spectacle impressionnant dans les serres blanchies à fond. Je fus chargé d'arroser la production pendant son absence. Malgré un système d'arrosage par goutte à goutte, il fallait bassiner le soir, rafraîchir, faire baisser la température. Mission accomplie ! Mais c'est là que j'ai réalisé que le fuchsia n'est pas de culture si facile : pas de soleil direct, pas de surchauffe, du frais l'été, du chaud l'hiver... Un fuchsia sur tige vous aimez ça hein ? Eh bien, c'est au moins trois ans de boulot ! Bien entendu, pas le truc à deux euros avec le tronc pas plus gros que le petit doigt, mais un tronc digne de ce nom, d'au moins trois centimètres de diamètre. Pour parfaire le plaisir et la beauté, que le spécimen puisse atteindre les deux mètres de hauteur, il faut être patient et laisser faire à l'arbuste beaucoup de rameaux, cela va épaisser son tronc. Il est là le truc : ne jamais couper les rameaux avant trois ou quatre ans. Autre conseil : à l'époque de la taille (automne), ne jetez pas ces rameaux, bouturez-les ; même s'ils font 50 à 60 centimètres de long, tentez le coup !

Le fuchsia m'était devenu d'un grand intérêt pour la décoration des terrasses et balcons de mes clients, et pour mon plaisir personnel : chez moi, il y en avait partout, au beau milieu des hibiscus et autres plantes tropicales. Côté professionnel, j'utilisais essentiellement *Fuchsia fulgens* pour le plein soleil et *Fuchsia magellanica*, mon préféré, pour les scènes ombragées.



J'eus un jour carte blanche pour remettre en état un jardin de 3 000 m² que les anciens propriétaires (anglais) avaient décoré avec une multitude de végétaux puis laissé à l'abandon à cause de soucis financiers. Une mine à restaurer ! Les *Fuchsia magellanica* étaient partis comme des grimpeurs. Enchevêtrés parmi de beaux végétaux au port arbustif, ils avaient profité à fond de leur liberté. Je me suis contenté de les palisser sans presque me servir du sécateur.

Aujourd'hui, je travaille en Normandie, et c'est toujours *F. riccartonii* que j'essaie d'installer lorsqu'il y a de la place à mi-ombre. Ici, les conditions climatiques sont presque idéales pour ce beau spécimen à la culture aisée. L'hiver dernier, assez rude, les *F. magellanica* n'ont pas souffert malgré des nuits à -7 °C. Rabattus à leur plus simple expression (au ras de la terre) et bien recouverts de feuilles mortes, petites branches et encore des feuilles, ils se sont reposés pour repartir au printemps de façon surprise et prometteuse... Mais quel printemps ! Une catastrophe, avec tout ce qu'il faut pour enquiquiner le jardinier : pluies abondantes, chaleur/fraîcheur limites, petites gelées et tout cela avec une irrégularité à faire « péter les plombs ». Mais ça a bien plu au *magellanica* ! Un costaud, puisqu'un peu plus tard il s'est bien comporté pendant une courte mais difficile canicule ; bien biné et arrosé le soir et très tôt le matin quand même ! Les engrangements de type "osmocote" ont fait leur boulot, et la floraison fut abondante. Elle l'est encore, et elle tiendra jusqu'en octobre, période où il va falloir faire attention et se préparer à rabattre les sujets puis les protéger, et bien évidemment tenter les boutures ! Plusieurs espèces d'autres buissonnantes plantées à l'ombre ont réagi de la même manière. Je pensais que le bon résultat était dû à mon expérience, aux apports d'engrais bien calculés, mais d'autres fuchsias cultivés, ou plutôt délaissés dans les jardins privés, ont passé l'hiver sans couettes, ni édredons : « Ils poussent, tant mieux, ils crèvent tant pis... » En Normandie, on les met comme ça et après on voit s'ils tiennent : « P't'êt' ben que oui, P't'êt' ben que non... » Alors ma petite enquête sur les engrangements, les secrets des uns et des autres, tintin ! Je constate ainsi que certaines espèces de fuchsias sont assez robustes et résistent aux basses températures, mais ce n'est pas une raison pour courir le risque de ne pas les protéger en région froide, je crois que cette année, un peu folle au niveau climatique, la chance était avec eux... tant mieux.

Plus que courant, le fuchsia "Riccartonii" est celui des cartes postales irlandaises,

où il forme des haies autour des prés. On le voit aussi en beauté autour de la rade de Brest. Mais est-ce le « grain d'avoine » de nos grands-mères ? Certains spécialistes assurent qu'il y a confusion, et que ce dernier serait *F. magellanica 'Gracilis'*, un peu moins exubérant que "Riccartonii".

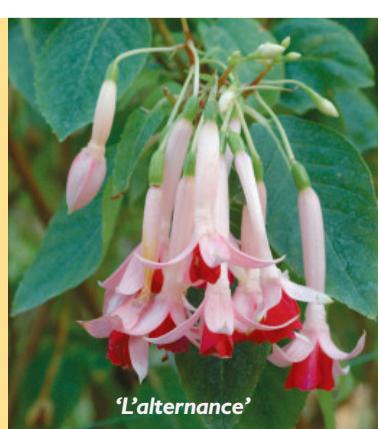
Quoi qu'il en soit, "Riccartonii" est un costaud qui se moque des -15 °C une fois qu'il est installé.

Ses tiges meurent aux environs de -5 °C mais il repart gaillardement en mai et fleurit sans coup férir en août, même si la canicule est de la partie.

Tous les *F. magellanica* sont rustiques, comme *Alba*, blanc légèrement rosé, *Genii*, au violet tournant presque au bleu, *Globosa*, qui fructifie régulièrement, *Mrs Popple*, rouge et violet foncé, ou encore *Versicolor*, aux jeunes feuilles vertes et roses, prenant ensuite des panachures jaune-crème. Ce dernier est un peu moins rustique que les autres.



'Golden Vergeer'



'L'alternance'



'Adinda'

Les compagnons du fuchsia

J'ai déjà dit que j'avais un métier vraiment difficile puisqu'il me fait visiter des beaux jardins, admirer des fleurs, déguster des fruits, et rencontrer des gens sympas. C'est peut-être encore ce dernier aspect qui me plaît le plus. Aussi imaginez mon bonheur quand venant interviewer Sébastien Guillot, horticulteur en Charente, je tombe sur un nid : des collègues amis, Vincent Bourlier, sa femme Aline et Jean-Marc Huot, étaient venus l'assister pour une fête de Saint Fiacre locale. On s'est installé autour d'une table, pineau et cognac en ligne de mire. Sujet : les fuchsias, mais aussi l'amitié.

Cette fleur est en effet à l'origine de leur rencontre, autour d'un ami commun, Jean-Pierre Quillot, basé dans l'Yonne, et fort sympathique animateur de la section Fuchsias de la Société nationale d'horticulture de France. En charge d'une grande exposition à Cognac (on s'y retrouve !), il réunit tous les producteurs autour d'une bouteille, et la glace est vite rompue.

Depuis, ils se voient régulièrement, avec Alain Karg, en charge de la collection nationale du Muséum, à Chéreloup, et René Massé, le plus fameux obtenteur français contemporain. Jean-Marc prend le goût de l'hybridation tout en montant une collection aux Ets Bourlier, contaminant le fiston Vincent, dont la femme Aline s'est également intéressée à l'hybridation. Quant à Sébastien, il entraîne tout le monde dans des virées au fin fond des Andes, rapportant des fuchsias botaniques rares, dont certains non encore dénommés. Et on



De gauche à droite : Sébastien Guillot, Aline et Vincent Bourlier, Jean-Marc Huot

se frotte au gratin mondial en invitant un spécialiste américain de tout premier ordre, M. Paul Berry, du jardin botanique du Missouri. On est loin du monde des collections fermées sur elles-mêmes.

Etant tous producteurs, notre quartier conserve en tête que la facilité de culture doit rester un critère important si l'on veut populariser le fuchsia. Et les obtentions de Jean-Marc en sont la démonstration : des fuchsias tout en finesse, d'un naturel facile à vivre.

Même s'ils reconnaissent que la mode est actuellement aux fuchsias à fleurs doubles grosses comme des soucoupes, ils notent que les fuchsias botaniques finissent toujours par attirer l'attention des amateurs morosés par la fuchsiomania. Quant aux fuchsias rustiques, ils ont de beaux jours devant eux car ce sont d'excellentes plantes de jardin : on ne voit qu'eux en fin d'été. Et par-dessus le marché, de vraies plantes de fainéant. Au point que c'est devenu la question réflexe des clients dans les serres : et celui-là, il est rustique ? **J.-P. C.**

Ets Bourlier, 525 rue des maraîchers
77480 Moussoeaux les Bray T. 01 60 67 11 91
Ets Guillot, 16120 Vibrac T. 05 45 97 32 32

Trois créations récentes de Jean-Marc Huot



Fuchsias quizz

À quand remonte votre passion pour les fuchsias ?

MD: déjà si loin, à 21 ans en regardant une fleur tenue et en la faisant tourner. Avec un peu d'imagination, je découvrais une petite danseuse...
JPT: en 1987.

SG: un peu avant 1996, j'avais alors 26 ans.

JM: dans les années 95.

VB: tout petit j'allais déjà presser les fuchsias en boutons dans les cultures de mes parents, mais la passion est venue récemment, par contamination.

Par quoi étiez-vous attiré alors ?

MD: par la grande diversité des formes, par la palette des couleurs et par les différentes utilisations possibles dans le jardin. Dans les années soixante-dix, les fuchsias étaient peu utilisés et méconnus, et surtout commercialisé sans aucune identité. Ce travail déclencha des opérations de recherche dans toute l'Europe.
JPT: faire connaître au grand public des variétés originales.

SG: la demoiselle en jupons, la ballerine, dans toute sa légèreté.

JM: les carillons qui se balancent au moindre vent, et la goutte de sang des fuchsias vampires comme on les appelle aux Antilles.

VB: passer d'une petite fleur à des plus grandes.

Le fuchsia que vous préférez en ce moment ?

MD: Muscadet.
JPT: Netalla, F. procumbens et Texas long horn.
SG: F. inflata, pour sa complexité, le seul qui comporte vraiment du jaune,

avec procumbens. Mais il est vraiment difficile à acclimater.
JM: Beacon rose pour la simplicité de ses pétales dentelés, il paraît simple vu de loin et en se rapprochant on découvre plein de choses. C'est vraiment le fuchsia parfait, florifère, rustique, polyvalent. La preuve, j'en ai disposé plus de 150 pieds dans mon jardin. C'est un grand classique dont on ne se lasse jamais.



Quel est le type de fuchsia qui connaît le plus de succès en ce moment ?

MD: les fuchsias à fleurs moyennes, à port droit, et rustiques.
SG, JM et VB (en chœur): les deux extrêmes, c'est-à-dire les fuchsias à énorme fleur double (Deep purple, Taffetas Bow, Marcus Graham, Millennium...) rustiques, et loin derrière, les fuchsias à long tube.

La pire question ou réflexion entendue à propos des fuchsias ?

MD: quelle est la variété la plus jolie ? C'est aussi difficile que de répondre : quelle est la plus belle fille ? Et puis cette autre : c'est une plante de grand-mère !
JPT: comment se débarrasser des mouches blanches...

SG, JM et VB (en rafale) : ça n'aime pas le soleil ; ça demande beaucoup d'eau ; il faut les rentrer ; mais ça n'a pas d'odeur ; mais ça, ce ne sont pas des fuchsias (en admirant ceux à fleurs énormes ou encore en découvrant F. paniculata ou microphylla).

Le pire ennemi du fuchsia ?

JPT: l'excès d'eau.
MD: la canicule surtout pour les fuchsias utilisés en pot.
SG, JM et VB (en soupirant) : l'homme, aussi bien dans leur milieu naturel que chez lui ; les aleurodes et les thrips ; l'excès d'arrosage.

Le fuchsia de vos rêves, il serait comment ?

JPT: le seul qui n'existe pas (sauf erreur de ma part), un fuchsia avec de grands pétales jaune vif.
MD: il serait jaune et bleu avec un parfum fuchsia, ce même parfum que les colibris eux arrivent à détecter. Il nous reste beaucoup de chemin pour découvrir cette nouvelle variété qui serait à n'en pas douter aussi atypique que la Gazette...
SG: un fuchsia jaune à tube long et odorant, bref 100 % de nouveauté
VB: un fuchsia parfumé mais c'est probablement impossible car si les fleurs secrètent du miellat, il est pur sucre, excellent pour nourrir les colibris mais pas pour flatter l'odorat.

Ets Jean-Pierre Tourly, 17 rue Danton
18000 Bourges T. 02 48 24 44 21
site internet : tourly.com

Ets Delhommeau, L'étang du bois Joly
44140 La Planche T. 02 40 31 93 05
site internet : fuchsia-delhommeau.com

Toute l'élegance vient des fuchsias sauvages

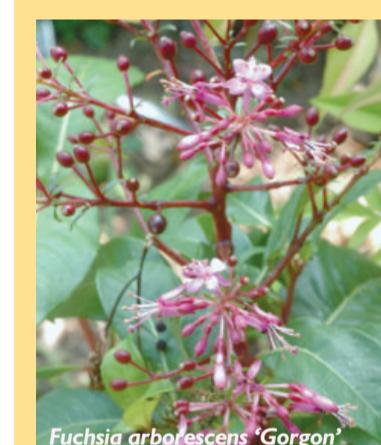
Fuchsia fulgens : natif du Mexique, ce fuchsia amateur de coins rocheux et de clairières dans les forêts situées entre 1 600 et 2 200 m. est un de ceux qui résistent le mieux à la chaleur. On peut le laisser complètement au repos en hiver. Magnifiques fleurs allongées qui pendent au bout de filaments interminables.

Fuchsia procumbens : un néo-zélandais qui ne fait rien comme les autres. Ramant sur les dunes et les roches en bord de mer, il fleurit là-bas de décembre à février (l'été donc), des petites fleurs associant le rouge foncé, le pourpre et le jaune. À cultiver en suspension dans un endroit frais mais lumineux. Outre les feuilles rondes, une curiosité supplémentaire, leur pollen est bleu indigo.

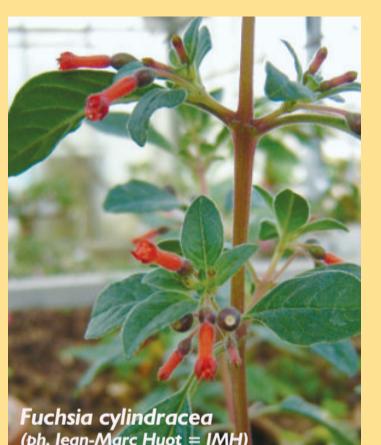
Fuchsia arborescens : en Amérique centrale (du Mexique à Panama), il peut devenir un petit arbre de 8 m de haut. Les fleurs fines, rose mauve, sont regroupées en grappes qui évoquent terriblement un lilas de Perse. Bien vigoureux aussi chez nous, il adore vivre plusieurs années dans un gros pot, et surprend vos amis : ça, un fuchsia ?

Fuchsia cylindracea : ce fuchsia mexicain à petites feuilles forme un arbuste au port très naturel, aéré et plein de grâce quand surgissent les petites fleurs rouge cramoisi. Il résiste à des gelées de -5 °C, et supporte bien le soleil.

Fuchsia denticulata : ce qui n'est qu'un arbuste chez nous est presque un petit arbre au Pérou et en Bolivie, où il pousse dans des canyons humides, entre 2 000 et 3 600 m. Les fleurs sont d'une grande élégance, associant l'orange et le rose corail, et apparaissent surtout en fin d'été, quand les journées redeviennent fraîches.



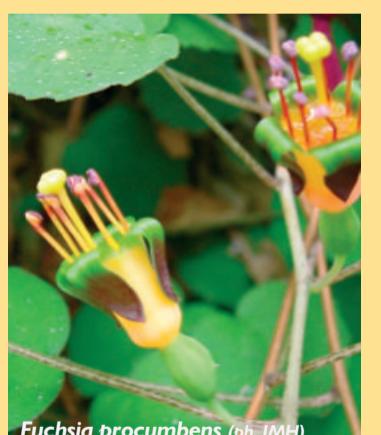
Fuchsia arborescens 'Gorgon'



Fuchsia cylindracea
(ph. Jean-Marc Huot = JMH)



Fuchsia denticulata (ph. JMH)



Fuchsia procumbens (ph. JMH)



Fuchsia fulgens



Fuchsia sanctae-rosae (ph. JMH)

petits soins en pot...

Jean-Luc Marcenac a longtemps été une des silhouettes les plus pittoresques des fêtes des plantes, avec son allure de paysan des Andes. Il a d'ailleurs parcouru les montagnes du Pérou en compagnie de Sébastien Guillot, à la recherche de fuchsias inédits. Les aléas climatiques et financiers l'ont contraint à abandonner sa collection mais ses conseils restent précieux.

La culture en pots reste la plus répandue, et il faut bien avouer que n'est rien de plus joli que des pots de fuchsias bien fleuris regroupés dans un coin de terrasse, à portée de yeux pour admirer la finesse de leurs corolles. En suivant ces conseils, vous obtiendrez un résultat de qualité... sans abuser des traitements !

EXPOSITION

Ombre ou mi-ombre suivant les variétés : évitez absolument les expositions chaudes et brûlantes. Le plein soleil est toutefois bien supporté entre octobre et avril/mai. Une exposition nord, à l'ombre à partir de 11 h ou midi, convient parfaitement. En été, le soleil jusqu'à 11 h et après 17 h est supportable.

ARROSAGE

La règle N°1 : des arrosages réguliers. Maintenez toujours la motte légèrement humide. En cas de canicule, ne pas augmenter les arrosages plus que nécessaire car vous risqueriez de provoquer la mort de vos plantes. L'asphyxie racinaire est en effet un facteur de développement du phytophthora, champignon se développant en milieu anaérobie et provoquant la mort subite des plantes. Par contre, ne pas hésiter à mouiller la surface du sol et l'environnement immédiat des plantes plusieurs fois par jour si nécessaire, afin de rafraîchir l'atmosphère. Mais jamais tant qu'il y a du soleil.



En hiver, les arrosages seront fortement réduits, et réglés en fonction de la température de la pièce. En dessous de 10 °C, on pourra laisser sécher la motte durant quelques jours entre deux arrosages.

TERREAU DE CULTURE

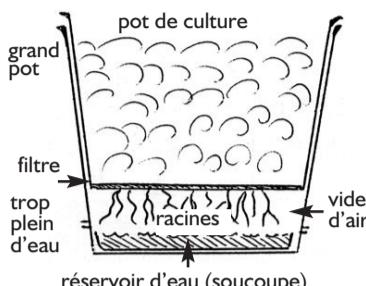
Les jeunes plantes (boutures racinées, plantes en godets) doivent être rempotées dans un terreau plutôt pauvre et léger. La tourbe, ingrédient essentiel de nombreux terreaux prêts à l'emploi, est un bon support de culture. Ajoutez-y quand même si vous pouvez 3 litres de bentonite et 3 litres de poudre de roche pour un sac de 70 litres.

EMPOTAGE

Le choix de la taille du pot sera fonction de la taille de la plante bien sûr, mais aussi de sa vigueur. Il est préférable de procéder à 2 ou 3 rempotages successifs par an plutôt que de choisir d'emblée un pot trop gros.

Pot en terre ou pot en plastique ? Les deux sont valables, mais les pots en terre évacuent mieux l'humidité. En région humide on les préférera aux pots plastiques et inversement dans les régions à étés chauds et secs. Lors de l'empotage, remplissez vos pots jusqu'à 3 à 5 cm en dessous du bord du pot. Cet espace permet de mettre les engrains organiques et l'eau sans débordement.

FERTILISATION ET STIMULATION DE LA CROISSANCE
Dès que la reprise est amorcée (crois-



sance notable), c'est-à-dire en moyenne au bout de 2 à 3 semaines, commencez à fertiliser en donnant une petite poignée d'Or Brun ou de Lombricompost tous les 15 jours à la surface du pot. Arrosez par-dessus.

Pour stimuler la croissance, d'avril/mai à septembre/octobre, on pulvérise du purin d'ortie dilué à 5 %, une fois par semaine.

DRAINAGE

Afin de limiter au maximum les problèmes d'asphyxie liés à la chaleur et à l'humidité, on appliquera (en particulier aux plantes délicates) le système du double pot, ci-dessus, facile à mettre en œuvre.

HIVERNAGE ET TAILLE DES FUCHSIAS EN POT

Vers la fin octobre, on rentre les pots dans une pièce hors gel, la plus claire et la moins chauffée possible. C'est la période de repos qui commence. Arrosages diminués. On stoppe les fertilisations. On traite seulement en cas de nécessité. Pratiquez avant l'hivernage, si besoin, une taille de nettoyage qui consiste à supprimer les extrémités défléuries, trop longues ou abîmées.

En mars, taillez très court à 3 ou 4 bourgeons les fortes tiges et à 1 bourgeon les plus faibles. Puis, dès que la végétation semble démarrer, rempotez en ayant soin de supprimer une partie du système racinaire.

En avril, sortez vos plantes progressivement et prudemment à l'abri d'un mur. Par précaution, couvrez de voile hors gel pendant la nuit.

Jean-Luc Marcenac



BOBOS et REMÈDES

Les fuchsias sont souvent considérés comme de véritables réservoirs à maladies et à parasites. Avec un peu d'attention et de pratique, il est facile d'obtenir des plantes saines et sans parasites. Préalablement à toute intervention, vérifiez que les conditions d'arrosage, d'exposition, de support de culture, de drainage sont conformes aux indications données ci-dessus. J'insiste particulièrement sur le respect du drainage. Les engrains minéraux solubles sont en effet directement responsables de l'apparition des maladies cryptogamiques (rouille en particulier) dont il est extrêmement difficile de se débarrasser ensuite. N'utilisez que les engrains organiques indiqués : attention au sang séché et à la corne torréfiée, produits organiques trop puissants à mon avis !

Les maladies cryptogamiques

La plus fréquente et la plus connue est la rouille du fuchsia. En bonnes conditions, quelques pulvérisations de purin de prêle à titre préventif suffiront, 1 à 2 fois par mois.

Les parasites

Le puceron vert est le plus connu. Les générations se succèdent rapidement et peuvent provoquer de gros dégâts. Traitez systématiquement, à titre préventif (au moins 1 fois par mois) et, à titre curatif, 2 fois par semaine en cas de nécessité, avec "Cubérol pulvérisation", insecticide naturel, de contact très actif et non rémanent, à base de roténone (5 %). Également actif contre altises, thrips, aleurodes adultes.

Lors d'été chauds et secs, peuvent apparaître des acariens. Symptômes visibles d'avance : teinte plombée du feuillage, puis jaunissement et enfin chute des feuilles. Lutte préventive et curative avec du Biophytoz, insecticide/acaricide naturel et très polyvalent à base de roténone, pyrèthre et essence de citronnelle.

Dans les cas les plus graves, remplacer l'eau savonneuse par une préparation unique de Biophytoz + huile de paraffine à 2 %. Pulvérisez le soir sous les feuilles, 1 fois par semaine.

MAURICE JARDIN CANNES

LA BOUTIQUE
Fleurs • Bouquets • Objets Cadeaux

LA PÉPINIÈRE
Plantes • Arbres • Arbustes

L'ENTREPRISE
Création • Entretien • Espaces Verts

"MAURICE JARDIN"

75, Av. Marechal Juin - CANNES

Tél. 04 93 43 43 20 - 04 93 43 43 60

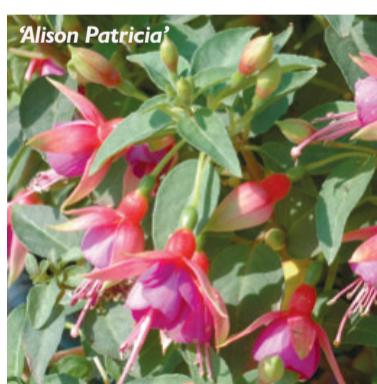
Fax. 04 93 43 57 77

... et en pleine terre

Un certain nombre de variétés plus ou moins directement issues d'espèces botaniques de climat frais d'altitude (*F. magellanica*, *F. regia*) sont dites « rustiques », c'est-à-dire capables de survivre sous notre climat, au même titre que les espèces dont elles descendent. La rusticité se limite à -2 °C pour les parties aériennes de la plupart des variétés, sauf pour *F. regia*, *F. procumbens* et *F. magellanica* var. *pumila*. Ces espèces conservent leur végétation aérienne vivante et même feuillée pour *F. procumbens* et *F. magellanica* var. *pumila*, jusqu'à -8 °C. Hormis ces exceptions, il semble raisonnable de protéger les souches. Une simple protection suffit pour résister à des températures de -20 °C, si elles ne durent pas trop longtemps.

La culture de pleine terre permet d'obtenir des floraisons de plein été, décalées par rapport aux cultures en pot. Autres avantages, des soins d'hiver nuls, des soins d'été peu nombreux : les plantes ne subissent que peu de stress lié aux amplitudes thermiques du sol, qui sont faibles, végétation et floraison s'en ressentent fortement. La résistance au parasitisme est également accrue.

Ce mode de culture peut être étendu aux variétés non-rustiques pendant la belle saison en plantant directement et en arrachant les souches avant les gelées, ou en enfouissant les pots dans le sol. Attention, les pots devront être en terre cuite et impérativement percés au fond de 4 ou 5 trous afin de faciliter le sévrage en automne : on tourne le pot sur lui-même pour briser les racines.



PLANTATION

La plantation aura lieu de préférence entre le 15 mai et le 15 juin suivant les régions en terrain bien fumé avec du terreau de fumier bien décomposé ou Or Brun. Si le sol est lourd, ajouter de la tourbe pour l'alléger. S'il est trop sableux, ajouter aussi de la tourbe plus de la bentonite. Mélanger toujours les apports de façon convenable avec la terre du trou de plantation. Les conditions d'exposition, d'arrosage, de fertilisation et, en cas de besoin, de traitement seront identiques à celles de la culture en pot.

A NOTER TOUT DE MÊME

Les fuchsias poussant en pleine terre supportent mieux le soleil, en particulier les hybrides de triphylla. Certaines espèces comme *F. magellanica* ou *F. microphylla* seront même plantées en plein soleil, en évitant les expositions brûlantes liées au relief ou à la présence d'un bâtiment.

TAILLE ET HIVERNAGE

La taille a lieu fin octobre/début novembre (les premières gelées en sont le signal) et se résume à un coup de sécateur à 10 cm du sol. Comme indiqué sur le schéma ci-dessous, couvrir la souche d'un monticule d'écorces grossières, qui sera couvert lui-même d'une feuille de plastique noir calée par des pierres.

Début mai, enlever le plastique. Fin mars, dégager les écorces et disposez 1 petit carré de voile de forçage de 40 x 40 cm, calé par 2 ou 3 pierres, en guise de protection des jeunes pousses contre les gelées tardives.

J.L. M.

CARNET D'ADRESSES

- Poudre de roche, zéolithe, Biophytoz : Magellan, ZA Les Landes, 24290 La Chapelle-Aubareil. Tél. 0891 670 003 (VPC).
- La bentonite se trouve en supermarché. C'est de la litière à chats ! (vérifiez quand même sur l'étiquette).
- Le purin d'ortie et la décoction de prêle, si vous n'avez pas la possibilité de les fabriquer, sont disponibles chez Jean-François Lyphout, Les Courinoux, 24210 Ajat (T. 05 53 05 28 44).

Jean-Luc Marcenac fait désormais partie de l'AMAP (association de maintien de l'agriculture paysanne) de la Rivière, et livre ses légumes bio sur Cahors. Pour plus de renseignements et en particulier faire partie de cette AMAP, contacter Florence Parise au 05 65 36 85 11.

des fuchsias pour le Midi

N'oublions pas que les premiers fuchsias ont été découverts par le père Plumier, eh oui celui-là qui a baptisé aussi le bégonia, en herborisant aux Antilles. Certains fuchsias apprécient la chaleur, mais pas à n'importe quelle condition...

Dans le Midi, je vous recommande les espèces suivantes :

- *F. arborescens*, à peu près semblable à *F. paniculata*, vient d'Amérique centrale. Il peut atteindre plus de 5 m; feuillage vert foncé allongé, petites fleurs roses en bouquet fourni en bout de tige (mai à octobre).
- *F. boliviensis* est originaire des Andes. Taille 3,5 m, avec un feuillage mat gris-vert ; il porte des grappes de longues fleurs tubulaires étroites rouge sombre, de 6 cm.
- *F. fulgens* vient du Mexique. 1,50 m de hauteur, grandes feuilles duveteuses, 25 cm de long, fleurs estivales en grappes pendantes rouge brillant de 5 cm à pointes vertes.

- *F. splendens*, 1,50 m, feuillage vert pâle, fleurs en bouquets pendants à longs tubes étroits, oranges à sépales verts.
- *F. triphylla*, 50 à 80 cm, feuillage vert olive, revers pourpre, bouquets terminaux de fleurs rouge orangé à longs tubes et pétales courts, hors gel, à l'ombre, sous abri l'hiver.

• *F. excorticata* de Nouvelle-Zélande, petit arbre atteignant 12 m là-bas mais ne dépassant pas 3 m ici ; écorce caudue, petites fleurs dressées rouge-violet axillaires le long des branches.

• *F. magellanica*, Chili et Argentine, atteint 3 m, feuilles étroites, dentées, brillantes ; en fleur du printemps au début de l'hiver.

• *F. procumbens*, rampant à fleurs dressées, feuilles petites cordiformes, fleurs petites, dressées, vert, rouge et jaune, suivies de fruits rouges.

Culture

Les fuchsias demandent au jardin une situation non brûlante : nord ou est ou sud-est, et à mi-ombre ou ombre l'après-midi ; la terre, argilo-calcaire, allégée de terreau ou compost, dont le pH est au voisinage de 7 (neutre), doit recevoir un arrosage régulier pour ne jamais se dessécher. Un engrangement Géranium ou Tomate est le bienvenu en mai et septembre. Un bon paillage constitue une aide efficace pour l'hiver où les arrosages sont supprimés.

Dans la pratique et pour le jardin, je ne saurais assez vous recommander *F. magellanica* 'Riccartonii' : planté il y a vingt ans au pied d'un mur exposé au sud-est, de temps en temps un peu raccourci lors des hivers plus rudes (taille au printemps des extrémités sèches) sur une charpente en bon état, il peut prendre des allures de plante sarmenteuse, de 3 m de hauteur si se succèdent quelques hivers "normaux".

Utilisation

- pour le jardin, sans problème, *F. magellanica* et *F. procumbens*,
- pour le jardin abrité, zone de l'oranger : *F. arborescens* et *F. excorticata*
- pour la mi-ombre humide en zone non gélive, les autres.

Enfin, j'ai découvert il y a quelques années un fuchsia ravissant, à port dressé et fleurs érigées roses : 'Jubilee', d'excellente composition en zone 9, atteignant environ 1 m, très florifère de juin à novembre.

Pierre Cuche

Le cas Firecracker

Chez nos voisins Anglais, ce fuchsia fait partie du club très exclusif des «show catchers», les plantes qui vous tétanisent quand vous les rencontrez au détour d'un stand sur une fête des plantes. Il est très récent puisque son obtenteur, John Riddig, l'a mis sur le marché en 1999.

En quelques années, cet hybride de *triphyla* s'est implanté dans le monde des amateurs de plantes spectaculaires, débordant largement le monde feutré des fuchiaphiles. Son atout principal saute aux yeux : un feuillage tricolore, une panachure crème et des jeunes pousses teintées de rose, une nuance qui persiste au revers des feuilles adultes, le tout mettant en valeur les fleurs allongées, d'un beau rouge.



En pot, pas de doute, il est superbe, surtout si on le laisse pousser deux ou trois ans dans le même pot, comme on le voit sur la photo prise chez Jean Poullart (Globeplanter). Ses conseils pour obtenir un tel résultat : « ce fuchsia aime la chaleur. Ne le sortez pas avant la fin mai. Placez-le à mi-ombre, l'idéal étant d'être protégé du soleil de l'après-midi, ce qui lui permet de se reposer, ses larges feuilles étant propices à la transpiration. Son feuillage est d'ailleurs parfait pour éclairer des coins de terrasse ombragés ».

Confirmation de ces remarques auprès d'autres spécialistes qui reconnaissent le côté sobre de ce fuchsia, qui n'aime pas les excès d'arrosage et semble se plaisir dans les massifs ensoleillés quand il est entouré de plantes plus grandes que lui.

J.-P. C.

Globeplanter, 1 chemin des sablons, 45500 Gien, T. 02 38 29 54 55



F. fulgens



F. splendens
(ph. JMH)

@ forum gazette @ forum gazette @ forum gazette @

GIROFLÉE

Des fuchsias dans le Sud, ça a un petit côté "lutte contre les éléments" mais j'ai lutté et j'ai, un peu, gagné !

Dans des pots : inutile, j'ai renoncé après avoir malheureusement sacrifié sur l'autel de mon entêtement quelques beaux spécimens, pardon... En pleine terre : ouf, ça y est,

j'ai mon coin réservé "spécial fuchsias" ! Il m'a bien fallu trois ou quatre ans pour les voir, enfin, revenir chaque année plus touffus. J'ai rusé, je leur ai d'abord mis quelques

grands frères pour les ombrer : un

lilas blanc, trois petits saules (osier),

à l'abri de la maison et du soleil brûlant, et une jolie viorne bien établie.

Elle a même pris quelques-uns

de mes chérirs dans ses bras, et ils aiment.

Ce sont des fuchsias de

pleine terre, ceux qui font des fleurs

longues et fines, pas les danseuses,

mais il y en a des rouges, des blancs

et... des couleurs fuchsia ! Tout ce

coin a une bonne épaisseur de pail-

lage, un tuyau goutte à goutte, et

quand même une grosse dose d'eau

de temps en temps ! Là, je suis en-

train d'améliorer, je gamasse,

c'est-à-dire que j'ai mis une couche de cartons épais, du fumier, et une bonne couche de broyat de réglisse !

Ensuite, comme il y a deux gros récupérateurs d'eau à côté, je vais bidouiller pour que toute cette zone soit baignée de temps en temps à l'eau de pluie... le grand luxe ! Est-ce que je vais tenter les fuchsias à grosses fleurs ? J'y ai passé toute la matinée à réfléchir : il faut que je trouve d'abord qui fera l'ombre indisponible, et si je peux tenter ça maintenant...

CHICHINETTE

Pailleur, amender et arroser, les trois règles du jardinage dans le Midi, et c'est d'autant plus valable pour les fuchsias. J'en ai eu quelques-uns des vivaces qui ont tenu le coup mais ne sont pas exceptionnels comme en Bretagne. Alors de temps en temps, je me fais plaisir, je m'offre ces grosses clochettes roses quand elles envahissent les jardinières. Elles ont droit à une pension dans la véranda pour l'hiver, nourrie, logée gratis, sinon, bon pour le tas de compost, comme une annuelle.



F. boliviensis (ph. Courbou)



'Jubilee' (ph. P. Cuche)

LA CHALEUR NE LEUR FAIT PAS PEUR



Jean-Jacques Rebuffat cultive les fuchsias à Fontvieille, entre Arles et Avignon. Pas vraiment l'endroit rêvé, mais cette fleur lui plaît et il a trouvé le moyen de l'acclimater. Il commande Winston Churchill, pour sa résistance au vent, et Abondance pour les suspensions, deux fuchsias doubles comme les aiment ses clients. Mais il apprécie également La Campanella pour les suspensions et Annabell, un beau blanc. Pour tous, la mi-ombre, un terreau bien drainé, et des arrosages en pluie.



'Winston Churchill'
(ph. JMH)

Kuentz LE MONDE DES CACTUS

Cactées et Plantes Grasses

LIVRES
CACTÉES
PLANTES GRASSES

Catalogue offert

aux lecteurs de la Gazette des Jardins

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

Des feuillages subtils



c'est la version panachée de blanc et de rose du fuchsia rustique classique. Il est quasiment aussi rustique mais n'a qu'un défaut, celui de revenir au type, c'est-à-dire au vert, un jour ou l'autre. La variété 'Aurea' est plus stable mais requiert une situation à l'ombre l'après-midi sinon elle grille immédiatement. Elle fleurit en fin d'été, et le rapport des fleurs rouges sur le feuillage vert marqué de jaune est assez original. 'Coralina' est un des plus anciens fuchsias hybrides encore en culture puisqu'il date de 1844. Il n'est donc guère surprenant qu'il ait donné naissance par mutation à une forme panachée qui ne manque pas d'attrait. Ses rameaux souples en font une excellente plante de jardinière ou de suspension.

Enfin, pas question de clore ce court article sur les fuchsias à feuillage décoratif sans évoquer 'Automnale', qui porte bien son nom puisqu'il associe le jaune éteint et le brun rouge sur ses feuilles veloutées. Lui aussi est plutôt retombant, et il supporte assez bien la chaleur. *Jean-Paul Collaert*



Pépinières de Gaudissart Création Parcs et Jardins



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

261, chemin des Colles - 06140 VENCE
④ 04 93 58 10 40

Fax 04 93 58 65 47 E-mail : gaudissart@free.fr



EN BLANC !

Plus que tout autre, un fuchsia blanc évoque une danseuse en tutu, d'autant que bon nombre ont les séparés retroussés ce qui ajoute encore à leur grâce. Si les premiers fuchsias blancs remontent au début du siècle dernier, et sont l'œuvre du fameux Lemoine (celui-là, qu'est-ce qu'il n'a pas trouvé?), c'est surtout depuis une trentaine d'années qu'on les apprécie vraiment. Les grands noms sont Ting-a-ling, à la courte jupette immaculée, Franck Unsworth, plus pudique mais très charmant avec ses étamines rose fuchsia dépassant de la robe, Our Ted, aux fleurs allongées pleines d'élégance, le bien nommé La Neige, dont les pétales semblent faire du sur place, et parmi les rustiques le F. magellanica Alba, qui est en fait rose tendre. White Queen et White Fairy sont des fuchsias doubles charmants, façon dentelle et froufrou.



des fuchsias dans votre assiette ?

Apriori, les fleurs et fruits des fuchsias sont comestibles... Mais, de même que « toxique » ne signifie pas forcément « mortel », « comestible » n'est pas non plus synonyme de régal gastronomique ! Sur le plan gustatif, c'est le fuchsia arborescent qui offre les meilleures gourmandises végétales : ses toutes petites fleurs peuvent être croquées nature, car douces et sucrées, ce qui n'est pas le cas de la plupart des variétés de nos jardins, aux fleurs astringentes.



Les fuchsias donnent des fruits de taille variable, proportionnelle à la dimension des fleurs : ils peuvent être aussi gros que des belles olives. À maturité, pourpre presque noir, ils sont mous et sucrés, possibles à manger nature, quoique un peu fa-

Les rustiques à l'honneur

Chez les frères Bureau, horticulteurs à Savennières (excellent vin blanc d'Anjou, au passage) les fuchsias sont à la fête, et notamment les rustiques, qui sont de plus en plus appréciés pour leur facilité de culture. Parmi les préférés de Bernard, figure Mme Cornellisen, un best-seller qui ne déçoit pas, au port grimpant mais pas autant que F. regia, vraiment très florifère : « j'en ai vu des magnifiques pousser sur des façades à l'Île de Bréhat ». Même enthousiasme pour la série des Thumb, qui forment des boules couvertes de fleurs sans qu'on ait besoin de s'en occuper autre mesure : « des fleurs parfaites pour les débutants qui obtiendront des centaines de fleurs, avec juste un peu d'eau régulièrement. Ça pousse tout seul ! ».

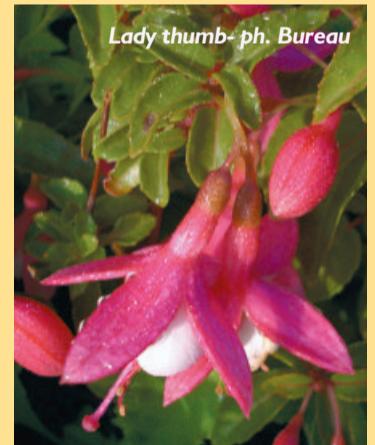
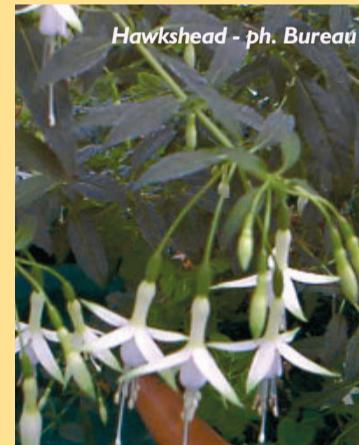
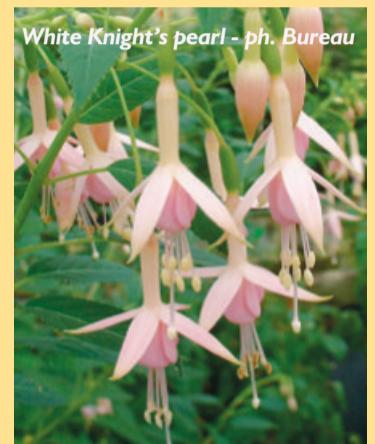
Le beau White knight's pearl (WKP) affiche une rusticité comparable à celle du Riccartonii (celui cultivé étant Gracilis, rappelons-le), et il n'arrête pas de fleurir tout l'été,

en rose tendre. Mais dans les tons clairs, Bernard avoue un faible pour Epervier (traduction fidèle de Hawkshead) : « il est vraiment magnifique, blanc pur avec une pointe de vert, un peu plus délicat que WKP : attention à ne pas le noyer. Je l'ai admiré au château d'Aubigné, tout près d'ici et il était magnifique à l'ombre, en compagnie des hortensias. D'ailleurs c'est une excellente idée de marier ces deux plantes qui ont des exigences identiques. Il faut quelques années pour qu'Epervier s'installe, mais il est bien rustique.

J.-P. C.

Hortiflor, 9 chemin de l'aiglerie
49170 Savennières T. 02 41 72 21 67
Site : hortiflrbureau.com

Journées portes ouvertes les 7 et 8 octobre, et les 21 et 22 octobre, pour les Saponales, à la découverte des légumes anciens des plantes aromatiques.



des : si vous les cuisinez en confitures, prévoyez épices ou herbes aromatiques pour en relever le goût. Vous pouvez aussi simplement en parsemer une salade de fruits en étant assurée de la surprise de vos convives lorsque vous leur direz, après qu'ils les aient mangés, le nom de ces petits fruits sans noyaux ni pépins. Les fleurs sont superbes, cristallisées au sucre, pour orner les gâteaux : ces bombons naturels valent alors largement les décors pour pâtisseries, vendus en grandes surfaces sous blister...

GOURMANDISE PRÉCIEUSE

Pour deux petits pots (qui font supposer que vous avez une haie de fuchsias ou un voisin collectionneur...) : 300 g de baies de fuchsias bien mûres, 250 g de sucre brun brut de canne, non raffiné, 2 clous de girofle, une demi-cuillère à café de cannelle en poudre. Écrasez les plus gros fruits avec une fourchette et mettez tous les ingrédients à macérer une nuit.

Le lendemain, retirez les clous de girofle et cuire ce mélange parfumé,



de 30 à 45 min, en mélangeant souvent : une goutte, versée sur une assiette froide se fige aussitôt lorsque la confiture est cuite. Mettre en pots préalablement ébouillantés.

Variante : au lieu des épices, ajoutez en fin de cuisson 4 à 6 gouttes d'arôme naturel de géranium. Il est possible d'utiliser un sucre « spécial confiture » avec gélifiant : la durée de cuisson est alors fortement raccourcie. Vous pouvez congeler les fruits au fur et à mesure de leur mûrissement, jusqu'à avoir une quantité suffisante pour tenter cette expérience culinaire.

Pierrette Nardo/Floradiane

Sites : www.cuisiflor.com et www.autourdesroses.com

ECOJARDINAGE

les bienfaits des Engrâis verts



UNE VIEILLE AFFAIRE

« On sème vers les ides d'octobre des lupins, pour fertiliser les terres maigres; et dès qu'ils sont venus, on les verse en terre, afin qu'ils soient coupés par le soc de la charrue et qu'ils y pourrissent. »

L'agronome compilateur Palladius résume dans son *De re rustica* l'essentiel de la culture d'un engrâis vert, et cela au V^e siècle de notre ère. Nourrir le sol de sa propre substance en quelque sorte, mais en choisissant une plante comme catalyseur, une riche idée. Elle fut reprise au XVIII^e siècle, mais dans l'optique de produire un surplus de fourrage. D'où le recours au ray-grass et au trèfle, qui constituent encore aujourd'hui la base de cette technique.

Au potager, l'assolement classique conseillait de réservier un quart de la surface à de telles cultures, ce que l'on retrouve dans la gestion du potager de Saint Jean de Beauregard par exemple. Mais les potagers familiaux qui furent de mise à partir de la fin du XIX^e siècle ne pouvaient immobiliser une telle surface. Copiant l'agriculteur dans sa mutation agro-industrielle, le jardinier eut recours à l'engrais de synthèse. L'azote, c'est de l'azote! Certes, mais la microfaune du sol ne trouve pas que la façon de l'apporter est équivalente.

Rien ne remplacera le travail de mobilisation microbienne qui accompagne l'enfouissement de la matière organique fraîche dans les premiers centimètres du sol. Cette dernière indication est primordiale : l'engrais vert doit être incorporé en surface, voire laissé directement sur le sol, après passage de la tondeuse ou de la débroussailleuse. Enfouir en profondeur revient souvent à fossiliser la matière organique, faute d'oxygène, et peut même aboutir à la formation de composés nuisibles aux racines.

Plus la terre a été bouleversée, à la suite de travaux par exemple, plus les engrâis verts sont recommandés. Ils permettent de redynamiser en douceur, en attendant de disposer de matériaux pour le paillage et le compostage. Toutes ces techniques se complètent, et ont en commun de miser sur la microflore du sol, un formidable levain. Ce sont les racines qui sont contentes...

Jean-Paul Collaert

Avec les engrâis verts, ne cherchez pas les économies car il faut bien acheter les graines. Leur mise en place demande un peu de travail, tout comme leur enfouissement. Il s'agit de stimuler le sol en douceur, une affaire de patience et d'observation passionnante à suivre.

Un sol vivant n'a pas besoin de repos, tout du moins au sens où nous l'entendons. Sa microfaune est tout le temps en activité, pour peu qu'elle dispose d'un peu d'humidité, d'oxygène, et de carburant, c'est-à-dire de matière organique fraîche. Un sol nu, tel qu'il résulte d'un labour, est une aberration. Ce sont quelques siècles d'agriculture dévoyée qui nous ont habitués à trouver « naturel » de commencer ainsi toute mise en culture. La nature ne fabrique pas de terre nue, elle la recouvre pudiquement au contraire. Les engrâis verts retrouvent cette logique vitale. Oubliez le plus possible le motoculteur et la bêche, et découvrez comment faire travailler les plantes à votre place.

Des avantages multiples

- **plus de terre nue pendant la mauvaise saison**, donc protection contre l'érosion. Pas celle qui déplace les sols, encore qu'on voit de plus en plus souvent des crevasses se former dans les champs, mais c'est heureusement rare dans les jardins. Il s'agit plutôt de cette dégradation insidieuse qui referme le sol jusque tard au printemps, et vous bloque dans vos premiers semis et repiquages. S'il vit, l'engrais vert assèche la terre en surface et s'il a gelé, il forme un mince paillage protecteur.

- **limitation du gaspillage des éléments minéraux**. Au potager, les apports de compost, fumier et autres corne ou guano, ont tendance à do-

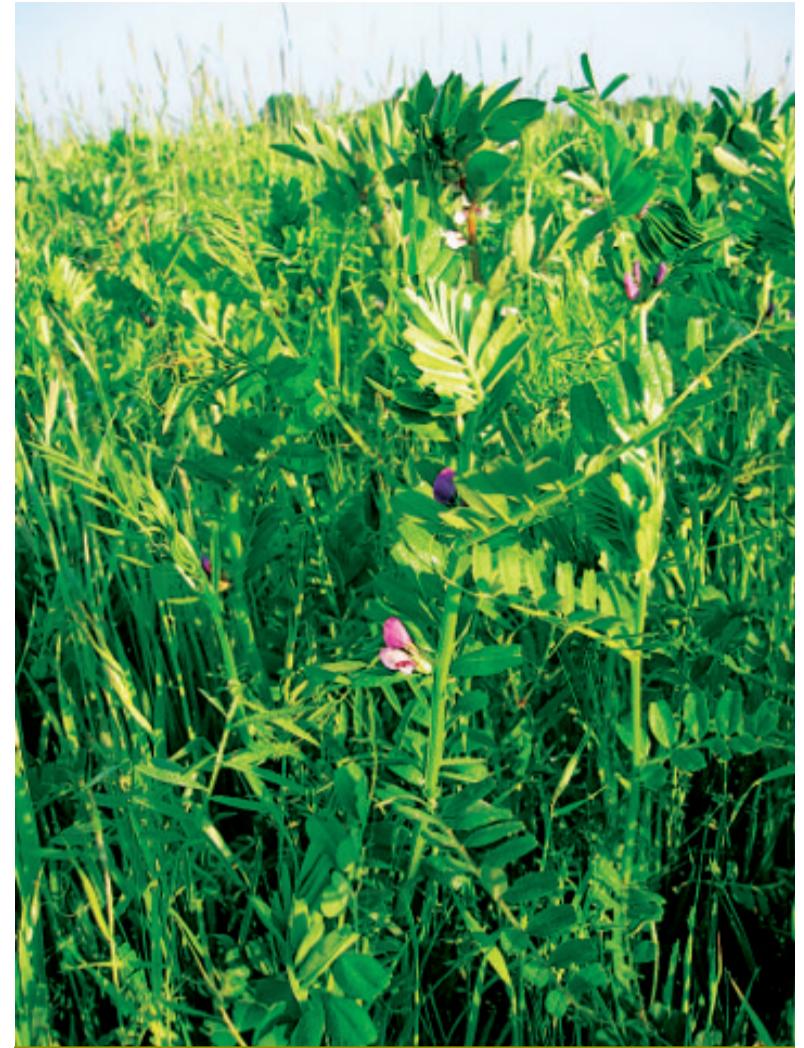
per le sol en azote, phosphore et potassium, bien au-delà des besoins des légumes. Un engrâis vert semé juste après va emmagasiner ces éléments. Pour les restituer, il faudra que les micro-organismes désorganisent les tissus et dégradent la cellulose, ce qui demande du temps et surtout se passe principalement au moment où le sol est réchauffé, et comme par hasard quand les légumes de l'année suivante en ont besoin.

- **capitalisation d'azote**: grâce aux légumineuses et aux bactéries nichées dans leurs racines, l'azote de l'air est capturé et pourra profiter aux cultures suivantes après enfouissement et dégradation, là encore. C'est la nappe phréatique qui vous dit merci car voici autant de nitrates en moins.

- **amélioration du drainage**: les racines des engrâis verts restent en place même une fois que vous avez coupé ce dernier. Elles vont servir de nourriture pour la flore microbienne et les microcanaux ainsi dégagés aident au drainage, à des profondeurs souvent insoupçonnées.

- **support de vie** car beaucoup de ces plantes fleurissent et fournissent un nectar apprécié des abeilles et des petites guêpes qui participent au contrôle des pucerons, chenilles et autres brouilleurs et suceurs de feuilles. Or le potager ne brille pas par sa richesse en fleurs mellifères!

J.-P. C.



Une céréale et une légumineuse, la bonne association pour un engrâis vert vigoureux, à semer en octobre ou en février (ici avoine et vesce).

Un effet désherbant?

Quand on voit la vigueur des engrâis verts, on se dit qu'ils doivent représenter une sérieuse concurrence pour les herbes spontanées non désirables... autrement dit les mauvaises herbes. C'est vrai jusqu'à un certain point, car il ne faut pas oublier que lors du semis l'engrais vert doit lutter pour dominer, et parfois la situation n'est pas à son avantage. Cependant, en misant sur des champions de la croissance, on est surpris du résultat : ainsi, le seigle rivalise avec le chendent, et l'avoine avec le chardon... Par ailleurs, les racines de sarrasin et de moutarde秘raient des substances qui inhibent les germinations spontanées. Grâce



Les jachères fleuries commencent à meubler nos campagnes, notamment en Beauce et dans le Perche, où elles font l'objet de subventions. Le but — outre grappiller des subsides à Bruxelles — est de créer des couloirs écologiques, en particulier près des cours d'eau. Personne n'argume sur la beauté du résultat. Quel drôle de monde !



à l'ancienne

Comment le trèfle porte bonheur aux beaux potagers.

Le potager de Saint-Jean-de-Beauregard fait l'admiration de tous. Difficile d'imaginer qu'il y a 25 ans, lors de sa recréation après des décennies d'abandon, la terre argileuse était proche du béton, au point de ne pas pouvoir y enfouir une bêche. Les apports de fumier et la pratique des engrâis verts ont tout métamorphosé. Outre l'apport de matière organique, les racines ont assoupli et drainé le sol. Chaque année, 4

carrés sur 16 sont consacrés à du trèfle violet, semé au printemps, broyé en juin, puis juillet (excellent foin pour les lapins), et en octobre juste avant d'enfouir sur place. De même, après les pommes de terre, de la moutarde est semée avant d'être broyée et enfouie. Au début l'amélioration a été lente, il a fallu 5 ans pour que la terre devienne plus souple. Mais la prêle qui était dominante a disparu depuis.

ENGRAIS VERT, L'ÉVIDENCE

Il m'a fallu presque trente années de pratique jardinière pour arriver à penser « engrais verts » systématiquement... ou presque. Qui dit mieux? Chemin de la facilité? De l'habitude? Vision à court terme? Indépendance d'esprit exacerbée? Donc forcément plutôt crétine...

Lorsque j'ai commencé à lire « bio », en matière de jardinage, j'ai découvert la pratique des engrais verts mais j'en suis restée à l'information. Pourtant, ayant passé de nombreuses vacances d'enfant dans la ferme de mon oncle et ma tante, j'avais vu-sans-voir pratiquer les rotations céréales/légumineuses. Comme on ne m'en avait pas expliqué le sens (nièce en vacances/jeune/et... fille), je ne l'avais donc pas enregistré, surtout pour un potager où, d'ailleurs, elles n'étaient pas pratiquées. À part sans doute par les rotations de légumineuses et autres légumes. J'ai appris la chose plus tard, à l'école. Moi, à l'époque, je gardais plutôt les vaches avec mes cousins. Et heureusement que notre berger de Bobby connaissait les propriétés dont peu étaient closes. Un jour où nous nous étions particulièrement amusés avec des grillons, nous avions "un peu" perdu de vue notre troupeau qui avait, dans ces cas-là, tendance à s'en aller pâturent vers les champs de luzerne. Une manière comme une autre, pour ces bêtes déraisonnables de pratiquer les engrais verts, pourtant fort mauvais pour leur santé, si je me souviens bien. Heureusement, Bobby, en collaborateur vigilant et avisé, avait ramené le troupeau au bercail où mon oncle n'avait pas manqué de nous "chanter Manon" lorsque nous étions rentrés, profil bas.

Bref, ces engrais verts, c'était tellement loin de ma culture jardinière au fumier que je les avais arrogamment zappé. Puis, une année, je ne sais pourquoi, j'ai fini par vouloir tester. À force de nous promettre la lune, on finit presque par y croire. J'avais donc, à l'automne, préparé un beau carré de vesce, après l'avoir désherbé, griffé et composté. J'ai déjà raconté comment, au printemps, en détruisant cette manne, j'avais découvert dessous une terre grumeleuse à souhait et au milieu, UN superbe navet blanc sorti de je ne sais où, plus beau qu'une pub et plus frais qu'un gardon. Légume banni de mes pensées semeuses à force d'échecs, dus à l'ingratitude de ma terre et à la sécheresse de mon climat. J'ai appris, peu après, qu'un vieux paysan du coin semait toujours ses rangs de navets entre des rangs de vesce. Mais peut-être était-il "d'en bas...", la vallée, à quelques kilomètres, dans une terre argilo/calcaire et sous les brumes du Rhône?

Puis, la vie m'ayant fait quitter ma terre pour plusieurs années, quand je remis de nouveau les mains dedans, l'idée des engrais verts était loin. Je trouvais cela bien compliqué. C'est la difficulté à utiliser mon nouveau compost de toilette à litière, un épouse-

ment chronique pour raisons de santé, le changement climatique, avec chaleur, sécheresse et vent sur une terre ingrate, le renancement à acheter un fumier loin d'être bio, donc la décision d'être la plus autonome possible, la rencontre avec deux de mes filles "adoptées", passionnées et très au parfum des méthodes écologiques, et le début de la pratique des cultures associées qui m'ont en quelque sorte poussée à m'y mettre.

Il aura donc fallu plus de deux décennies pour que j'acquière le réflexe "engrais verts" systématiquement.

Comme le préconise Gertrüd Franck*, je sème de la moutarde au printemps, ou de la féverole (avant les semis ou plantations de deuxième saison comme les tomates et concombres) mais aussi parfois du trèfle incarnat, sur les rangs qui accueilleront les plantes frileuses. Et, bien sûr, l'incontournable épinard entre les rangs. Dans les parcelles non dédiées aux cultures associées, en été, après les Alliées par exemple, je sème de la phacélie, seule ou avec du sarrasin. Mélange tellement beau une fois fleuri que je n'arrive pas à le détruire au stade feuille! Détail qui a son importance: à force de les voir tous deux fleurir à ras de terre, tout riquiqui et raides sur une seule tige bien ligneuse, j'ai fini par comprendre que, dans ce pays imprévu à la culture, je devais de traiter ces messieurs dames en personnes délicates, comme je le faisais pour les légumes. Compostage et arrosage... sont les deux mamelles du pays. Si non, bernique. Cette année, j'ai même arrosé mes engrais verts dès le début du printemps, c'est dire. Un lecteur a confirmé mes dires en m'écrivant: « La phacélie est une danseuse qui n'aime que les terrains riches ». Les autres engrais verts ici... aussi.

Je dois reconnaître que le sol des parcelles où sévissent depuis trois ans les cultures associées de ma chère Ger-

trüd, s'améliore d'année en année. Au début, j'étais très dubitative quant à la culture d'épinard intercalaire en tant qu'engrais vert, car je n'avais jamais réussi à en cultiver par ici. Sur une raire, il en sortait bien deux ou trois pieds rachitiques. Mais la foi de mes "filles" et une lecture inopinée me prouvaient que TOUT était possible, même les épinards... à condition de savoir l'essentiel: il fallait auparavant bien travailler la terre, bien composter. Puis tasser vigoureusement en... marchant dessus! La première fois, ça fait drôle et on n'y croit pas. Puis pialler et tenir humide. Et ça marche! Même Jean-Paul Collaert, en apprenant ça chez moi, a testé chez lui avec succès. Qu'on se le dise! Cette année, j'ai tenté de tasser en posant une planche sur laquelle je dansais vigoureusement en semant le rang d'à côté. Tout aussi efficace. Bien sûr, les jardiniers qui ont des terres tassantes n'ont peut-être pas besoin de ces pratiques barbares.

J'ai appris depuis, par Silvia Schmid, fondatrice du Biau Germe, que la poirée pouvait remplacer l'épinard.

Cette année, ayant une fois de plus, manqué cruellement de paille en raison de la sécheresse du printemps, j'ai décidé de réserver toute une parcelle à une culture d'avoine qui se ressemble seule dans mon jardin depuis que j'en avais acheté quelques bottes. Peut-être mélangée à de la vesce. Selon le résultat, je continuerai sur une autre parcelle, l'année d'après. En tout cas, voilà, c'est fait, je suis accro. De la même façon que je ne peux pas me passer d'ail et d'oignon pour cuisiner, je ne peux plus me passer de mes chers engrais verts. Voir leurs boîtes dans mon placard à graines me fait probablement le même effet qu'à l'oncle Picsou son tas d'or dans sa cave. Mieux vaut tard que jamais!

Texte et photo Jacqueline Corbalan

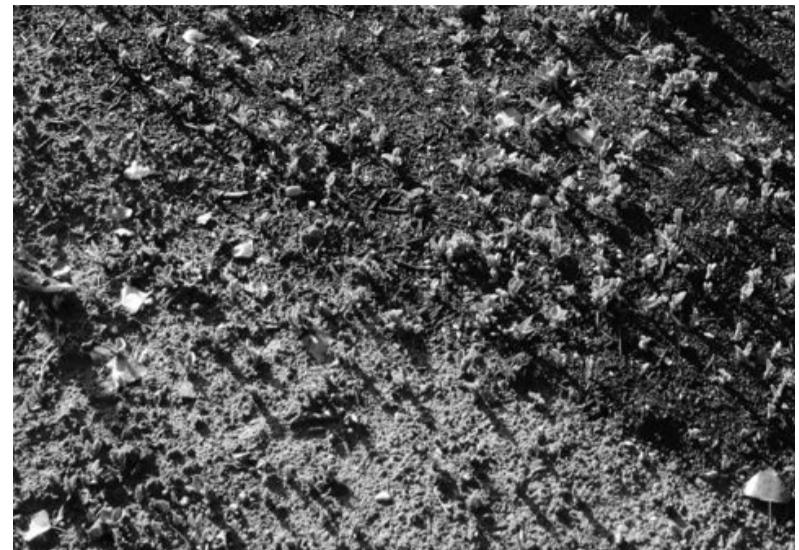
Mon jardin sauvage, fleuri et productif de Gertrüd Franck - Editions Terre Vivante, 38710 Mens.
Le Biau Germe, semences bio et biodynamiques. 47360 Montpezat



CULTURES ASSOCIÉES SELON GERTRÜD FRANCK

(le pois à crapaud). Si j'avais un peu de suite dans les idées, je ramasserais des gousses mûres pour avoir assez de graines à semer ensuite avec une graminée solide comme l'orge d'hiver. L'alliaire pousse aussi avec vigueur, mais dans les coins plus frais. C'est une sorte de roquette sauvage dressée, à fleur blanche et abondant feuillage sentant l'ail quand on le froisse. Là encore, la récolte des graines est aisée et un semis de fin d'été facile à réaliser. J.-P.C.

Comme d'habitude, avec son bon sens et sa ténacité habituelle, Jacqueline nous montre comment adopter et adapter une technique, et il faut dire que les conditions climatiques de l'Ardeche sont particulièrement rudes. Son exemple suggère aussi entre les lignes d'élargir notre choix de plantes pour engrais vert: la poirée à la place de l'épinard, et pourquoi pas l'alliaire qui vient toute seule. Chez moi, une petite vesce pousse avec vigueur chaque printemps. Il s'agit de *Vicia cracca*



pour mieux réussir son semis

Une des difficultés liées à l'emploi des engrais verts réside dans leur semis, une technique pas toujours maîtrisée par les jardiniers qui sont plus à leur aise avec des plants à repiquer. Mais ne vous en faites pas une montagne, même si vous débutez et que vous n'avez jamais semé à la volée, la réussite est à votre portée. Il faut se souvenir que l'on ne cherche pas forcément un semis idéal, avec des plantes bien distanciées mais plutôt un couvert végétal dense et transitoire. On est dans le registre du spontané et du presque rien. En premier, pas de travail du sol, en tout cas profond. On va se contenter de gratouiller avec une griffe, d'aplanir si c'est juste après une récolte de pommes de terre par exemple. Si le sol est déjà occupé, quand on reprend un coin de jardin retourné à la friche, un passage de tondeuse ou de débroussaillouse permet d'y voir plus clair. Ensuite, passez la houe, cet engin magique qui mériterait un numéro de la Gazette à elle seule. Le but est d'obtenir quelques centimètres de terre grumeleuse en surface. Si vous disposez de compost mûr, tant mieux, vous l'éparpillez en surface, sur 2 à 3 cm d'épaisseur. Du compost urbain de qualité fera très bien l'affaire. La photo ci-dessus montre un semis de féverole avec compost (en haut, à droite) et sans. La différence saute aux yeux, mais elle s'est estompée quatre mois plus tard, quand est venu le moment de tout couper et enfouir sur place. Une fois le semis réalisé, à raison de 2 à 5 g par mètre carré (en mélangeant avec du sable, c'est nettement plus facile) le mieux consiste souvent à piéter la terre, surtout si l'on est en fin d'été, après une période de sécheresse relative. Le but est d'assurer ainsi le bon contact entre les graines et les particules de terre. Puis arrosez une bonne fois. Le retour des pluies d'automne fera le reste. Ensuite, pas la peine d'éclaircir, la nature fera le tri.

carton: le retour

Un des moments clés de la culture des engrais verts est l'enfouissement. Si tout s'est bien passé, la masse foliaire est importante. Vouloir l'incorporer directement par le bêchage est illusoire, et donnerait des résultats catastrophiques: une terre soufflée, devenue un refuge idéal pour les limaces. Ces dernières vont trouver tout ce qu'elles aiment, de la matière organique et un abri pour la déguster tranquillement. Mieux vaut passer la tondeuse ou la débroussaillouse, laisser le tout sur la terre quelques jours, puis incorporer avec une griffe. Le but est d'obtenir une sorte de crumble, sur 5 cm environ. Si le temps manque, voici une astuce: récupérez des cartons d'emballage et disposez-les sur l'engrais vert coupé. Celui-ci va se décomposer tranquillement, et les vers de terre vont commen-

J.-P. C.





Les fleurs de phacélie forment des petits bouquets d'un bleu agératum délicieux.

Éloge de la phacélie

A elle seule, la phacélie a donné envie de semer des engrains verts tant sa floraison est décorative. Mais ce n'est pas sa seule qualité.

La phacélie à feuilles de tanaisie (*Phacelia tanacetifolia*) appartient à la petite famille des Hydrophyllacées, proche des Boraginacées. Elle est originaire d'Amérique du Nord, comme la némophile, la seule autre hydrophyllacée de nos contrées. Voici déjà une originalité et une des raisons de son intérêt : elle n'appartient à aucune famille de plantes utiles au potager et en agriculture. Par chance, elle n'est pas toxique et ne provoque pas de réactions d'allergie. Elle représente donc un vrai changement dans un coin du jardin, le potager, où reviennent par force un peu toujours les mêmes plantes, appartenant à un quartier de familles différentes.

Ses autres atouts comme engrais vert sont un feuillage abondant qui contrôle les mauvaises herbes, et un système racinaire important, représentant la moitié de la masse verte aérienne. Le sol en profitera pleinement par la suite.

La phacélie a été employée comme engrais vert pour la première fois en Allemagne et dans les anciens pays de

l'Est, de préférence en semis de début mai sous maïs, mais aussi en semis d'été (première quinzaine d'août). Elle a aussi été utilisée comme précédent cultural pour la laitue, et comme plante associée aux pommes de terre et céleri-rave, avec succès à chaque fois. Semée également entre des jeunes pommiers et poiriers en pépinière, et entre des pommiers adultes, elle a permis d'améliorer la structure du sol et servi d'asile et de pourvoyeuse de nectar pour une microfaune utile. Comme tous les engrains verts, la phacélie emmagasine de l'azote et du phosphore qui seraient perdus autrement, et les restituent à la culture suivante. Ses tiges contiennent à la fois de la cellulose et de la lignine, ce qui leur permet de couvrir le sol même une fois qu'elles ont gelé. Ce fin édredon protège de l'érosion et de la battance liée aux pluies d'automne. Mais, dans certains cas, elle peut également former une sorte de matelas qui bloque le réchauffement du sol au printemps, aussi mieux vaut l'enfouir en hiver, après quelques fortes gelées.

J.-P. C.

On sème la phacélie à la volée, en essayant de se tenir à 2 g par mètre carré, ce que l'on peut obtenir en mélançant ses graines avec du sable sec. N'hésitez pas à frotter le mélange pendant quelques minutes dans un seau, en le passant entre les mains car cela abrase un peu la cuticule des graines qui est coriace. La germination demande 2 à 3 semaines, et se fait mieux à l'obscurité qu'à la lumière. Néanmoins, comme il s'agit d'une graine relativement petite, il n'est pas bon de l'enterrer de plus de 1,5 cm. Un coup de griffe suivi d'un passage de rouleau à gazon permet d'enterrer et de raffermir le sol. Arrosez juste après, en pluie. Il vaut mieux semer en dehors de la canicule car des températures de plus de 30 °C ne sont pas favorables à la germination... à moins que vous puissiez tendre des vieux draps au-dessus du semis !

La phacélie est une vraie usine à biomasse, elle en fabrique environ 4 kg au mètre carré en moyenne, et parfois près du double. Mais ce n'est pas tout : elle fait partie des fleurs les plus mellifères, attirant et nourrissant une foule d'abeilles et insectes divers. Le rendement en miel est évalué entre 1,3 et 4 kg à l'aire, avec des pointes à 10 kg. La production de nectar est maximale vers midi, et une seule fleur est visitée de 12 à 15 fois par les abeilles. Les fleurs de phacélie figurent premières au palmarès des abeilles, avant celles de bourrache et mélilot, et loin devant le trèfle ou le sainfoin. Cela peut même représenter un problème si cette floraison survient en même temps que celle de pommiers tardifs ou de courgettes, car les abeilles seront détournées de leur travail de pollinisation.

La phacélie a aussi un potentiel fourager, et elle peut être récoltée ou pâturée 2 à 3 mois après le semis. C'est un fourrage pauvre en fibres mais riche en protéines, apprécié des agneaux. On l'associe généralement à d'autres plantes fourragères comme le pois, la vesce ou le lupin, le mélange avec les céréales étant moins heureux, l'orge étouffant la phacélie.

Rappelons-nous que la phacélie appartient à une famille de plantes non cultivées. Son introduction au jardin va briser le cycle de développement de parasites habituels. En grande culture, elle permet de faire chuter les populations de nématodes parasites de 20 % avant une culture de betterave qui est sensible à ces vers du sol, mais cet effet n'est pas automatique et il semble même que la phacélie héberge des nématodes. En revanche, son rôle attractif pour des petites guêpes parasites des pucerons est avéré. Une bande de phacélie autour d'un champ de choux, et c'est quatre espèces de syrphe élevées qui peuvent s'attaquer à trois espèces de pucerons classiques du chou. Même effet vis-à-vis de cochenilles sur les arbres fruitiers, dans des vergers ensemencés en phacélie.

J.-P. C.

Dans le genre engrais vert décoratif et utile en même temps, la bourrache fait bonne figure. Elle forme en un rien de temps de belles masses couvertes de fleurs d'un bleu délicieux. Les abeilles et de nombreux insectes se régale de son nectar. Ensuite, il suffit de tirer les pieds, ce qui se fait sans trop de peine car les racines ne plongent pas beaucoup. Prenez des gants à cause des poils rugueux. En deux semaines, tout est cuit et vous n'avez plus qu'à bêcher. (photo prise au jardin de Cottage, chez Thierry et Monique Dronet, à Berchigranges, dans les Vosges).



Envie de couleurs

La phacélie a le chic pour meubler le potager en fournissant une belle masse de couleur. Du coup, on peut imaginer en tirer parti, comme sur la photo, prise dans les jardins d'étudiants de l'école de paysage de Versailles, il y a quelques années. Quelques tuteurs de couleurs vives dans un océan de phacélie mauve tendre, et voici une scène pleine de dynamisme. Il suffirait de rajouter quelques amarantes pourpres, elles aussi championnes de la croissance rapide, des soleils géants, et voici une belle démonstration de puissance végétative.



en automne sème ta moutarde

La moutarde fait partie des plantes les plus anciennement cultivées, une preuve, si nécessaire, que l'homme a autant besoin d'assaisonnement que de choses à assaisonner ! Ce sont les graines qui, une fois broyées dans le vinaigre, donnent naissance au condiment bien connu. Mais la moutarde a un autre intérêt pour le jardinier : comme elle pousse à toute allure, elle s'intercale facilement dans la partition du potager. Son seul inconvénient est d'appartenir à la grande famille des Brassicacées, comme le chou, le navet ou la roquette, et donc de ne pas apporter la rotation souhaitable. Mais en la semant en fin d'été, juste après une pomme de terre ou des haricots, on produit déjà un changement. Il suffit de se souvenir de l'emplacement et d'y installer des petits pois ou des carottes l'année suivante... Le semis se fait à la volée, à raison de 5 g au mètre carré, donc pas grand-chose : prévoyez la valeur d'une cuillère à café par mètre carré et brassez avec du sable ou du compost sec pour répartir plus facilement. Le semis sera effectué sur une terre tout juste aplatie et un coup de griffe ou de râteau suffit à enterrer les graines. Si le temps est au sec, un arrosage en pluie est le bienvenu. De toute manière, la croissance sera surtout importante au retour des pluies, en automne. À l'approche des gelées, vous pouvez couper à la fauille et laisser en place, ou encore décider de tout abandonner : le froid va transformer la masse verte en un tapis brun qui protégera le sol. Par chance, les limaces n'aiment pas trop la moutarde, et vous n'augmenterez pas la population de gastéropodes. Au printemps, vous pouvez encore semer de la moutarde en avril, ce que pratiquent les producteurs de graines. La floraison jaune acidulé ne manque pas d'intérêt et répand une douce senteur mielleuse. Vous pouvez ensuite couper pour alimenter le reste du potager en paillis, et conserver seulement un petit carré pour votre production de graines.



BLÉ D'OR

Le blé noir des pauvres d'antan connaît un regain de fortune, et s'avère plein de ressources.

Il est trop tard pour semer le sarrasin, mais nous vous en parlons dès maintenant pour le printemps prochain car il s'agit sans conteste d'un des meilleurs engrais verts. Il partage en effet avec la phacélie la caractéristique d'appartenir à une famille, les Polygonacées, qui ne comprend pas de légumes, hormis l'oseille.

Le sarrasin est particulièrement à son aise dans les sols sableux, donc légers. Il craint le froid, aussi attendez le mois de mai pour le semer, mais on peut encore effectuer ce semis jusqu'à la fin juillet si de la terre se libère, car il pousse vite. Il faut compter environ 800 g pour 100 m², ce qui en fait un engrais vert relativement cher (le kilo de graines coûte environ 10 euros). Il présente l'intérêt d'étouffer les mauvaises herbes par sa croissance accélérée et la densité de sa végétation. Ses fleurs



attirent et nourrissent quantité d'abeilles et d'insectes pollinisateurs. Fauchez-le juste avant qu'il ne forme ses graines.

Le sarrasin, ou blé noir, est bien connu pour sa farine qui donne des crêpes à la saveur unique, appréciée depuis longtemps dans les régions à climat humide et sol acide comme la Bretagne et, ce qui est moins connu, le Limousin. Le galetto est la version

limousine de la crêpe au sarrasin, à déguster avec du fromage frais un peu acidulé. Cuits dans deux fois leur volume d'eau, les grains de sarrasin sont délicieux mélangés à des lentilles. Il suffit de réaliser une julienne de poireaux et carottes en les découpant en petits morceaux puis de les passer au beurre avant d'ajouter le sarrasin et les lentilles pour obtenir un plat délicieux et parfaitement équilibré.

COMMENT SE FAIRE DU BLÉ

En lisant des livres sur la culture bio, j'ai vite compris qu'il allait falloir investir dans les engrais verts pour enrichir mon terrain. Dans la théorie, c'était nickel, mais dans la pratique...

Tout le monde me parlait de l'exubérance des engrais verts, de l'attention qu'il fallait pour les empêcher de tout envahir. Donc, je reconnaissais que la première année, j'ai eu la main légère, trop légère. Personne n'a envahi mon jardin, à mon grand désespoir. Pire, rien n'a poussé. La deuxième année,

encore avec la main légère, j'ai bien vérifié les dates de plantation, j'ai bien arrosé même en plein hiver... Rien. Pensant que j'avais dû les arracher sans faire attention, je décidai, l'an d'après, de limiter mon périmètre, de bien noter ce qui était planté, de bien arroser, d'augmenter les doses... Rien. Année 4 : Plantinator. Je délimitai un périmètre et alors-là, la crise (financière aussi) je semai un kilo par périmètre : un kilo de phacélie, un kilo de trèfles (de chaque couleur), un kilo de luzerne, un kilo de blé, deux kilos de gazon (au point où j'en étais) – ne riez pas en vous rappelant la taille de mon potager... Il est sorti trois pieds de phacélie rachitiques, trois pieds de luzerne et un champ de blé. J'ai laissé monter en graines les six rescapés espérant l'envahissement total de mon potager l'an d'après... Je pouvais toujours rêver : Rien.

Donc depuis des années, je ne plante comme engrais vert que du blé. Par contre, les trois pieds de luzerne semblent devenus vivaces, ils sont superbos mais indéracinables, j'y ai laissé deux manches d'outils. Il est vrai qu'ils se trouvent coincés dans l'enchevêtrement des racines de groseilliers... Le seul endroit où je ne les avais pas plantés (cherchez l'erreur), donc j'ai décidé que l'engrais vert n'était pas pour mon jardin.

Je suis passée ensuite tout entière dans les carrés avec le livre de J.-P. Collaert, Non, j'attends un peu avant de refaire une commande d'engrais vert. Et puis j'ai encore du seigle, du blé et du trèfle... Si je mélangeais tout dans une bouillie d'argile et que je le se-mais devant ?

Nicole



Associez les plaisirs gustatifs et esthétiques avec la moutarde Chine Osaka Purple, que vous pouvez semer serrée, puis récolter feuille à feuille pour vos salades. Le reste sera enfoui une fois coupé grossièrement.

luzerne ou galega ?

On serait tenté de retrouver la luzerne parmi les meilleurs engrais verts. Mais il ne faut pas oublier que sa culture est longue : elle n'est vraiment productive qu'au bout de deux ans. Toutes les terres ne lui conviennent pas, et la cuscuta, une plante parasite, cause souvent de graves dégâts. À moins que vous ayez un petit élevage à nour-

rir, oubliez donc la luzerne, et mieux plutôt sur la galega ou rue des chèvres. Cette légumineuse est vivace par ses racines, et même sacrément vivace. Un godet pas très engageant donne naissance à une touffe de grand volume dès la première année, et ne cesse ensuite de vouloir occuper tout le terrain disponible. C'est donc une peste vue

sous cet angle, mais il suffit de prendre la fauille pour calmer le jeu. Et puis les grappes de fleurs rose lilacé sont adorables en fin de printemps, et feront le plus beau des écrins autour de rosiers paysagers vigoureux. En revanche, laissez de côté la coronille qui est vraiment trop envahissante, à moins de disposer de beaucoup de place.

questions réponses

Toute plante spontanée peut-elle être considérée comme un engrais vert ?

Oui et non. Oui parce que rien ne vous interdit de passer la tondeuse et la débroussailleuse et d'incorporer en surface ce qui vient d'être coupé, en vue de préparer une future culture. Mais dans la notion d'engrais vert, il y a une intention supplémentaire. On part le plus souvent d'un terrain déjà mis en culture et que l'on souhaite améliorer en lui apportant ce qui semble manquer le plus : carbone (grâce à la cellulose des brassicacées et des graminées) ou azote (grâce aux légumineuses).

Faut-il enfouir systématiquement ?

Non, on peut se contenter de laisser l'engrais vert en surface, une fois broyé ou tondu. Parfois, c'est le gel qui fait le travail à votre place, comme pour la phacélie en hiver dans la plupart des régions.

Que se passe-t-il quand les engrais verts sont enfouis dans le sol ?

Il y a une première phase de déconstruction de la matière organique, avec apparition de substances qui ne sont pas encore constitutives de l'humus mais qui participent à la vie active du sol (sucres, hormones, phénols...). Cela aucun amendement ne peut l'apporter, même pas le compost car ces réactions se sont déjà

produites dans le tas au cours du compostage, et la plupart de ces substances transitoires ont disparu. Ces phénomènes expliquent en partie la luxuriance de la culture qui suit l'enfouissement ou la décomposition de l'engrais vert. Grâce à ce dernier, on n'apporte pas une nourriture toute prête, déjà digérée en quelque sorte : on active (ou on réactive) les processus vitaux du sol.

Enrichit-on vraiment la terre en humus grâce aux engrais verts ?

Question controversée parmi les agronomes. En l'absence de tout apport d'amendement organique, un sol perd un peu de son humus tous les ans (environ 1 à 2%). L'engrais vert enfoui apporte de la matière organique, mais comme sa culture est courte, quelques mois à peine, il s'agit plus de cellulose et de sucres, des composés qui sont « mangés » par la microfaune. L'humus stable provient surtout de la décomposition et recomposition de la lignine, qui se trouve dans les tiges coriaces.

Néanmoins, deux faits semblent indiquer que les engrais verts ont un impact positif sur la teneur en humus : ils protègent le sol de l'agression de la pluie et du grand soleil, qui mettent à mal les molécules humiques en surface ; les racines des engrais verts mettent du temps à se décomposer et seraient de meilleures pourvoyeuses d'humus que les parties aériennes.

Peut-on limiter les mauvaises herbes grâce aux engrais verts ?

Sans parler des interactions, domaine encore largement méconnu, on peut miser sur les engrais verts pour occuper le terrain rapidement. Comme on va les couper puis les incorporer, le peu de flore spontanée apparue suit le même destin. Ainsi, on peut penser que même le chien-dent, le lisier ou le chardon n'apprécient pas. Mais si votre terrain est vraiment infesté de mouron, ce qui est le signe d'une terre riche en nitrate, souvent le cas dans les potagers cultivés depuis longtemps, c'est peut-être lui qui prendra le dessus sur un trèfle incarnat, mais pas forcément sur une moutarde. D'ailleurs, rien ne vous interdit de considérer le mouron comme un engrais vert... à condition de ne pas oublier de le couper juste avant qu'il fleurisse !

Comment trouver de la place pour les engrais verts ?

Vous n'êtes pas forcés d'attendre d'avoir une surface importante qui se libère d'un coup avant de semer de l'engrais vert. Un ou deux mètres carrés suffisent. Ainsi, au lieu de parler de planification, c'est plus un réflexe à avoir : dès que la terre se libère, on sème, sans se poser de questions. La nature fera le reste. D'où l'intérêt aussi de disposer d'engrais verts polyvalents comme la phacélie.

L'art des mélanges

En matière d'engrais vert comme pour le reste du jardin, la tendance est au mélange à tous crins. De même que l'on n'est plus choqué de voir les fleurs voisiner avec les légumes, on associe les engrais verts entre eux. Des essais menés dans le cadre du maraîchage biologique à Avignon par Hélène Védie et Annick Taulet (GRAB), ont ainsi montré l'intérêt de mélanger le ray-grass d'Italie (RGI) et la vesce (pour 100 m² : 200 g de RGI et 150 g de vesce). En 4 à 5 mois de culture après un semis effectué fin septembre, le rendement en biomasse fraîche était de 2,4 kg/m², soit 400 g de matière sèche à 4 % d'azote et autant de potasse. Cela n'a l'air de rien mais replacé dans le contexte d'un champ, cela représente 130 à 170 unités d'azote, 13 à 18 de phosphore et 100 à 250 de potasse, qui profiteront à la culture suivante. À titre de comparaison, c'est l'équivalent d'un apport de 40 tonnes de fumier de vache !

Date de semis	Engrais vert	Dose pour 100 m ²
Septembre	Colza Féverole Mélilot Moutarde Phacélie Trèfle incarnat Vesce et triticale	150 g 2 kg 200 g 250 g 250 g 300 g 1 kg et 1,5 kg
Octobre	Colza Féverole Moutarde Seigle Vesce et triticale	150 g 2 kg (aléatoire) 250 g (aléatoire) 3 kg 1 kg et 1,5 kg
	De novembre à février, pas grand chose, sinon les semis de mars qui peuvent être anticipés dans le Midi et en Bretagne.	
Mars	Avoine et minette Féverole Lotier Phacélie Sainfoin Trèfle incarnat Vesce	2 kg et 200 g 2 kg 250 g 250 g 1,5 kg 300 g 1,5 kg
Avril	Avoine et minette Lotier Phacélie Sainfoin Trèfle de Perse et ray-grass anglais Trèfle incarnat Vesce	2 kg et 200 g 250 g 250 g 1,5 kg 150 g et 100 g 300 g 1,5 kg
Mai	Luzerne Sainfoin Mélilot Moutarde Phacélie Trèfle d'Alexandrie et ray-grass anglais (TA + RGA) Trèfle violet et ray-grass d'Italie (TV+RGI) Vesce	300 g 1,5 kg 200 g 250 g 250 g 300 g et 50 g 200 g et 10 g 1,5 kg
Juin	Mélilot Moutarde Sarrasin TA + RGA TV + RGI	200 g 250 g 800 g 300 g et 50 g 200 g et 10 g
Juillet	Mélilot Moutarde Phacélie Sarrasin TV + RGI	200 g 250 g 250 g 800 g 200 g et 10 g
Août	Colza Mélilot Moutarde Phacélie Sarrasin Trèfle incarnat Vesce et triticale	150 g 200 g 250 g 250 g 800 g 300 g 1 kg et 1,5 kg

ah, le beau trèfle incarnat !

Ce trèfle annuel pousse assez vite, même si sa germination n'est pas toujours aisée, et si les débuts sont parfois lents au point qu'il n'arrive pas à prendre le dessus sur le mouron. Mais une fois installé, il couvre bien le sol, forme une sorte d'édredon et fleurit en gros épis où les fleurs rouge incarnat sont serrées les unes contre les autres, comme surgissant d'un manchon de fourrure verte. Elles sentent bon, au point d'avoir donné leur nom à un parfum fameux du début du siècle dernier. En 1903, le parfumeur Armingeat de L. T. Piver, marque très connue à l'époque, incorpore le salycilate d'amyle dans la composition de Trèfle incarnat, précurseur des parfums modernes. On prétend qu'il aurait été élaboré dans un laboratoire de l'Ecole polytechnique... Mais revenons à notre trèfle. Ses qualités fourragères ont été rapidement mises en évidence, et l'époque où on peut le récolter rend bien des services.

C'est en effet au printemps qu'il est mûr, après un semis réalisé en septembre. Il passe l'hiver à l'état de rosette collée au sol, et prend tout son développement aux premiers beaux jours. A condition évidemment que l'hiver n'ait pas été trop rigoureux sinon il peut griller. Le semis se fait à la volée, à raison de 300 g pour 100 m², ce qui oblige à mélanger les graines avec du sable sec pour bien les répartir. Un griffage suivi d'un roulage les accroche bien dans le sol. Les puissantes racines du trèfle feront le reste. Une fois la floraison passée, on peut couper la partie aérienne à la fauille car la tondeuse, même en position haute, aura bien du mal avec toute cette biomasse riche en eau. Laissez au sol pour le couvrir, et il ne vous reste plus qu'à sortir la grelinette pour préparer les futurs emplacements des pommes de terre. En boutant ces dernières, vous incorporez les restes du trèfle en surface.

Quand vous coupez votre engrais vert avant de l'incorporer au sol, laisser passer quelques jours. Le temps nécessaire pour que les insectes aillent de réfugier ailleurs. Les dernières fleurs qui s'épanouiront au sol seront visitées et fourniront encore du nectar. C'est seulement une fois ce laps de temps passé que vous pouvez ramasser pour le compost ou mélanger au sol en surface en passant la houe. N'employez pas le motoculteur avec sa fraise car les tiges s'enrouleront autour de cette dernière, et vous pesteriez comme un beau diable !



FORUM : LA GAZETTE TOUTE EN VERT

C'est comme ça à la Gazette : on vous ouvre un forum sur un sujet, et vous donnez vos tranches de vie. Merci les jardiniers !

Le premier essai de phacélie réalisé par Mali ne lui semble pas très concluant : « j'ai semé de la phacélie sur une planche, une restanque, comme ils disent ailleurs. C'était très joli, des fleurs bleues magnifiques, et je ne pouvais pas me résoudre à tout couper pour enfouir. Quand je l'ai enfin fait, enfouissement plus que rudimentaire, je ne suis pas du genre à retourner la terre sur 20 cm, elle ne m'a rien fait ! La terre a tout avalé pendant l'hiver mais, ensuite, je n'ai pas vu la différence : la terre était aussi dure et sèche... Chez moi, le paillage et le BRF (bois raméaux fragmentés, N.D.L.R.) ont l'air de mieux profiter au sol, mais je n'ai rien d'une pro et je manque de constance. »

Ce à quoi MaB répond : « c'est à la longue que ces engrails verts montrent leur efficacité. L'an dernier j'ai semé de la phacélie en avril, aux emplacements prévus pour les tomates. Au moment de repiquer ces dernières, j'ai biné en surface pour déraciner la phacélie et l'enfoncer grossièrement. Après j'ai paillé pour garder l'humidité. La phacélie n'a pas complètement disparu, il en est resté par-ci par-là. »

À la demande de Mali, il donne ces détails : « j'avais semé la phacélie fin mars je crois. Quand je l'ai enfouie, elle devait faire une quinzaine de centimètres. Et comme j'ai aussitôt planté les tomates, elle n'était pas décomposée. Après plantation des tomates, je mets la paille, suffisamment pour ne plus avoir d'espaces de terre à l'air libre. C'est difficile de dire quelle épaisseur. De toute façon la paille s'aplatit par la suite. Mais la phacélie n'est pas réservée qu'aux tomates. L'an dernier, après les pommes de terre (que je n'ai pas eu puisque le blaireau est venu tout retourner deux fois !) j'avais semé des tagètes patula 'Ground control'. C'est beau, c'est jaune, et je les ai coupées avant la mise en graine. Mais les tagètes sont là plus pour lutter contre les nématodes que pour améliorer la consistance du terrain. »

Ar louarn complète les informations : « la phacélie est un engrais vert valable pour toutes cultures. Elle présente l'avantage incomparable par rapport à la moutarde, que ce n'est pas une crucifère, donc on peut la ressème à satiété. J'ai constaté pour ma part qu'elle ne se dégrade pas vite (je l'ai enfouie avec ma grelinette), mais que ça fait un excellent couvre-sol. Par-dessus la phacélie, je paillerai sur au moins 20-25 cm d'épaisseur, et je repaillerai si celle-ci s'aplatit. Cela fait 4 ans que je

procède ainsi, et j'en suis satisfait à plus d'un titre : moins d'arrosage, grâce à l'humidité ; pas de mauvaises herbes ; terre plus souple ; dégradation utile de la paille. Que du bonheur ! »

La période du semis fait débat. MaB sème la phacélie en février/mars : « quand vient le temps des repiquages, je coupe et je laisse un peu sécher puis je gratouille pour vaguement l'enfoncer. Après le repiquage, je mets une bonne épaisseur de paille. Ainsi peu à peu l'humus se forme. »

Chichinette s'inquiète de semer si tôt : « ici ça m'étonnerait qu'en semant en janvier/février quelque chose arrive à pousser. Ça gèle je suppose ? »

MaB répond qu'il est possible de semer un peu plus tard : « l'objectif n'est pas de voir la phacélie fleurir, mais de faire un peu de végétation. Et les racines améliorent la structure du sol. Puisque la phacélie se resème seule, les graines ne gèlent pas. Je suppose que si tu les sèmes, même tôt, elles germeront dès que les conditions climatiques leur conviendront. »

Ar louarn confirme : « la phacélie résiste jusqu'à -2°, je l'ai testé. Et les années où il ne gèle pas pendant 15 jours, ça marche. Le reste du temps, il vaut mieux la semer fin novembre pour qu'en février, le gel grille tout ça et fasse ton travail, technique également utilisée. »

Musette a une tout autre expérience à partager : « j'en ai semé de l'engrais vert, du sérieux, du trèfle blanc que j'avais lu que ça gelait, je m'étais dit super, ça ne passera pas l'hiver. Donc au printemps 2004 j'ai semé dans les allées de mes carrés, je ne vous dis pas pour arroser ça avec un arrosoir... l'enfer car le robinet du jardin était hors-service. Bon, ça a poussé, je n'ai pas eu besoin de tondre cette année-là, seulement ça ne gèle pas en hiver, mais c'est une réserve naturelle à limaces, que dis-je un sanctuaire à limaces. Au printemps suivant, il y en avait partout des limaces et du trèfle, et là pas question de gratouiller le trèfle pour l'enfoncer, ça fait des racines, des stolons. Une horreur, bon, je me suis dit : pour cet été, ça me fera des tontes pour le paillis. Eh bien, mauvaise pioche, je tondais aussi des adventices avec le trèfle, total mes paillis c'était des semis à gazon et adventices et en plus je faisais le pourtour des carrés en arrachant tout ce qui s'était introduit dans les carrés. Du coup, j'ai passé tout le printemps cette année à greliner et à ôter

à la main tout le trèfle blanc. Et je n'ai pas fini, en ce moment je le regarde griller sous le soleil avec un sourire méchant. L'an prochain, je sème des annuelles ! gélives ! genre zone 9-10 ! »

Chichinette rigole et compatit en même temps : « cette année, j'ai eu le même problème avec de la brunelle, sauf que je n'en avais pas semé à l'origine. »

Ar louarn en remet une couche : « si j'avais pu t'avertir avant que tu sèmes, je me serais dépêché ! Jamais je ne sèmerai de trèfle, ni blanc ni violet, à cause de ce que tu déplores ! Il vaut mieux semer de la vesce en légumineuse ou de la phacélie, et puis du seigle aussi, mais moi je ne mettrai jamais de trèfle, c'est un agriculteur qui me fournit en paille qui m'a mis en garde. »

Palim apporte son observation plutôt radicale : « moi, je ne sème pas d'engrais vert. Je laisse par contre les adventices d'hiver se ressème dans les plates-bandes. Ce n'est pas gênant en été puisqu'elles ne sont pas présentes, et elles germent à la faveur des pluies d'automne, fidèles chaque année. Comme cela, j'ai en hiver une couverture de petite vénérable dont j'aime également les fleurs bleues de printemps, et qui est facile à arracher si elle lambine trop à disparaître au printemps; de la cardamine qui va me servir d'herbe à salade, de la lampsane, des laiterons. J'en oublie sûrement. Ensuite, viendra l'alliaire, le chénopode blanc qui couvrira les parcelles jusqu'à ce que je repique tomates et haricots, que je mange également en salade et épinard. Chaque année, je laisse quelques pieds monter à graine pour les retrouver, fidèle au poste quelques mois plus tard couvrant mes parcelles. J'essaie en ce moment d'implanter le mouron blanc mais il n'aime guère la sécheresse. »

Era Mena envie Palim d'avoir de telle plantes : « chez moi, c'est chendent, prêle, ortie, topinambour et un peu de lisier. J'ai essayé la moutarde, cela a accru la population d'altises. C'est logique, j'aurais dû y penser. La phacélie est jolie et dégage bien le terrain, j'ai été surprise. On ne le mentionne jamais. Par contre, chez moi aussi, elle se ne dégrade pas vite. »

Cette année, j'ai essayé des fleurs comme engrais vert : camomille, nigelle de damas bleu, pavot. La parcelle est envahie de tout et n'importe quoi. Que c'était joli quand elles étaient toutes en fleur... »

DÉSHERBAGE PAR L'ESPRIT

le pourpier, une délicieuse peste

Le pourpier, *Portulaca oleracea*, cette adventice, cette peste des jardins, longtemps fit partie non de mes terreurs, mais bien de mes appréhensions au jardin. Il suffisait de quelques graines dans un sac de terreau, et voici que le jardin était empesté à jamais de plantes dont on vient difficilement à bout, car elles survivent aux pires sécheresses et profitent de la moindre pluie, du moindre arrosage, pour se développer, fleurir, et se resserrer par des myriades de graines microscopiques (plus tard, je découvris que ces défauts étaient en fait une précieuse qualité). Et pas facile à arracher, avec ça, car le système racinaire s'ancre profondément, les tiges cassent au collet et repoussent quelques jours après. Le pourpier étant d'un port rampant, le désherbage ne peut se faire que plié carrément en deux, au ras du sol, ou à genoux.

Il existe de nombreuses variétés de pourpier, dont certaines sont utilisées en décoration, car la taille et la couleur de leurs fleurs – rouges, jaunes, blanches, roses, mauves ou oranges – présente un intérêt décoratif, tout en conservant la tolérance à la sécheresse qui caractérise l'espèce. Oui, mais le problème reste toujours le même au jardin d'agrément.

Je possédais sans en avoir conscience, dans ma lutte contre "l'envalisseur", deux atouts de taille : mon appétit et ma gourmandise. Un jour, cela devint évident pour moi, il fallait en convenir, je savais le pourpier comestible, et même médicinal, émollient, alors, pourquoi ne pas l'essayer ? Oh, je l'avais bien goûté de temps à autre, en l'arrachant, mais jamais je n'avais essayé d'en faire un plat, une gourmandise. La plante poussant en été, il était plus raisonnable d'essayer d'en tirer un plat froid qu'un plat chaud. Ayant entendu parler de potage froid, je résolus d'en faire de délectables veloutés, en incluant au plat des mets de l'été, que l'adventice concurrençait au potager : ail, basilic, oignon. Malgré quelque réticence au départ dans mon entourage, tout le monde accepta l'expérience et le potage fut jugé succulent.

Du coup, nous avons commencé à regarder l'intrus d'un œil différent. Au lieu de nous jeter sur les jeunes plants pour tenter de les supprimer dès leur apparition, nous avons surveillé leur croissance, ne récoltant que les sujets prêts à fleurir, déjà grandets. Les amis, les voisins finirent par goûter au plat, certains se rappelaient avoir dégusté autrefois la plante en salade, du temps de leurs parents ou grands-parents, du temps où les supermarchés ne prospé-



raient pas et où les hommes avaient quelque jugeote.

Du coup, la population de mes pourpiers accusa une nette diminution, et bientôt vint le temps où mon attitude à leur égard se métamorphosa complètement, j'en vins à gérer leur population afin d'éviter leur disparition. Car nous avions tendance à tous les manger, ils étaient devenus une gourmandise. Fini l'époque où ils m'ennuyaient, j'en vins à les laisser fleurir puis grainer... Et lorsque j'en vois un s'installer en "concurrence" avec un autre légume, je souris et le laisse bénéficier de l'eau d'arrosage ; après tout, un potager, c'est fait pour nourrir agréablement et sainement celui qui l'a créé, qui l'entretient, que ce soit de tomates ou de pourpiers, qu'il importe... ou plutôt tant mieux, c'est la diversité qui compte.

Mais le pourpier souffre de sa propre concurrence et lors de semis spontanés trop densés, il ne faut pas hésiter à sarcler façon Attila afin de ne laisser qu'une infime partie de la population, pour que celle-ci puisse se développer et atteindre des dimensions, des proportions acceptables, exploitables sur le plant culinaire. Cru ou cuit, il se consomme de multiples manières, parfois succédané des épinards. D'ailleurs, il existe une variété de pourpiers cultivée intentionnellement pour la consommation, éventuellement la commercialisation (je devrais dire la vente, qui est quasi confidentielle) ; il s'agit de *Portulaca sativa*.

P. grandiflora 'Hooker' est, lui, cultivé pour ses qualités décoratives, et n'est pas considéré comme un comestible, sans doute à tort.

Candolle estime que ce végétal, d'origine orientale (*loumia* en sanskrit), fut depuis longtemps utilisé par les hommes comme un légume et une plante médicinale, et à ce titre transporté et répandu au rythme des flux migratoires divers, de l'Inde jusqu'aux limites occidentales du bassin méditerranéen.

Curieusement, il se colporte à son sujet une idée chez les agriculteurs : les graines de ce végétal se trouvent dans le fumier qu'on se procure pour cultiver de façon intelligente et fuient les exploitations agricoles chimiques. Peut-être le pourpier est-il "chimiphobe" ? Un amoureux du Bio, en quelque sorte. Raison de plus pour lui concéder quelques emplacements, et une place de choix dans notre alimentation. Lui et nous, sommes du même monde !

Alain Andrio



Mais qu'elle est donc cette plante sauvage que les services espaces vert ne fauchent pas ? La Molène n'échappe à aucun regard de juin à octobre, quand elle est chargée de fleurs et que sa tige se dresse à presque deux mètres de hauteur aussi droite qu'un cierge.

Cette scrofulariacées, *Verbascum thapsus*, a des noms vernaculaires évo-



ph. Claudette Allongue

cateurs : cierge de Notre-Dame, blanc de mai, herbe à bonhomme ou, plus connu, molène bouillon-blanc. C'est une des rares "mauvaises" herbes que tous les jardiniers respectent, ou presque, car elle décore les friches et les bords de route comme aucune autre de cette taille. Cette plante mellifère croît dans toute l'Europe tempérée ; elle aime les sols calcaires et secs. Un duvet cotonneux recouvre la presque totalité de la plante, ce qui la protège du dessèchement lors des canicules. Cette belle dame est aussi une plante médicinale d'excellente renommée, elle est dépurative, diurétique, saponoside, pectorale, sédatrice. La poudre de feuilles séchées, une fois prise, dégage les nez bouchés. Les fleurs entre dans la composition de la "Tisane des quatre fleurs".

Avec les feuilles séchées, on fabriquait autrefois des mèches pour les lampes à huile.

Si vous en voulez une, inutile d'aller vous ennuyer à récupérer des graines (noirâtre) ou pire déraciner un plan. Les molènes se vendent ! Un large choix d'espèces et d'hybrides se trouve au rayon des vivaces. Essayez de ne pas confondre leur nom *Verbascum* avec *Verbena*, la verveine, et gardez bien les petites photos s'il y en a...

Voilà vous savez tout sur cette plante bisannuelle qui se dresse sur les bords de routes. Elle se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot dans une terre bien drainante et en plein soleil.

Philippe Thelliez

ANNONCES CLASSÉES : PÉPINIÈRES ET JARDINERIES

■ PRODUCTION DE FOUGÈRES

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

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

■ ROSIERS DE JARDIN

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

Rosiers d'Argens, Stephan Genesta Chemin Barbossi
83620 Roquebrune sur Argens
T. 04 94 53 33 46 ou 06 26 23 86 54

■ CACTUS ET SUCCULENTES

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

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

■ PLANTES EXOTIQUES

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

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

■ PÉPINIÈRE BOTANIQUE

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

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

■ PALMIERS ACCLIMATÉS :

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

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

■ ARBRES, GROS SUJETS

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

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

■ OLIVIERS, PALMIERS

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

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

■ AROMATIQUES, ROSIERS

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

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

■ PLANTES VARIÉES

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

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

■ PLANTES VERTES ET FLEURIES

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

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

■ PLANTES, ARBRES, ARBUSTES

Fleurs, plantes, arbres, arbustes. Terreau, engrains, poteries... Tout ce dont vous avez besoin pour votre jardin.

Jardinerie Ste Anne
180 et 321 route de Draguignan
06130 Grasse (direction Peymeinade)
T. 04 93 66 54 25 / F. 04 93 66 54 28

■ TOUT POUR LE JARDIN

Un grand choix de plantes et tout pour les cultiver : substrats, engrains, poteries, outillage, matériel de jardin.

Pépinières Prospéri
366, route de Grenoble
06200 Nice
T. 04 93 72 80 06

■ GAZON

Gazon en rouleaux, dalles engazonnées, produits de préparation et d'amélioration du sol. Distribution nationale.

Sitoflor - Darbonne SAS
8229 avenue des Pyrénées
33114 Le Barp
Numéro vert : 0800 430 550

■ FRUITS ET LÉGUMES

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

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

Quand vient la fin de l'été, les figues abondent. Si l'on ne veut pas en perdre, il faut les faire sécher, les confiturer, les congeler : la figue se congèle très bien et l'on pourra s'en servir en accompagnement de viande ou de poisson, pour faire des tartes et autres desserts. Pour ce cinquième opus sur la figue, j'ai pensé, qu'en ce doux mois de septembre, quelques recettes, faciles et rapides à exécuter, seraient les bienvenues. Il s'agit de recettes pour plus ou moins quatre personnes, et les figues sont toujours fraîches bien sûr ; en septembre, pas question de figues sèches. « Dans ma bouche, j'ai pris la jolie figue offerte / J'ai senti, j'ai goûté la chair douce et sucrée / De ce fruit rouge et sombre qui toujours déconcerte / Qu'il est bon, de goûter la figue désirée » (Henri Cantel, Les amours d'Adam)

Mesdames et Messieurs les lecteurs de la Gazette des Jardins, à vos fourneaux, vos casseroles et autres ustensiles ! Laissez-vous aller, mais, attention, sachez que, depuis le paradis terrestre, la figue est considérée comme un puissant aphrodisiaque, et donc ne mangez pas seule ou seul toutes vos préparations. Soyez en bonne compagnie !

Figues au vin rouge

Ingédients : 12 à 16 figues violettes selon grosseur, 1 litre de Morgon (ou tout autre vin de qualité à votre convenance), 6 clous de girofle, du poivre mignonnette, un bâton de cannelle, 100 g de sucre roux, 1 sachet de sucre vanillé, une gousse de vanille, quelques feuilles de menthe fraîche.
Recette : Faites cuire le vin avec les clous de girofle, le poivre, la cannelle, le sucre roux, le sucre vanillé et la gousse de vanille. Quand le vin a réduit de moitié, ajoutez les figues coupées en quatre et laissez cuire 4 à 5 minutes sans oublier de les arroser souvent. Sortez-les et faites réduire le vin jusqu'à obtention d'un sirop (10 minutes environ). Placez les figues sur un plat et nappez-les de sirop. Ajoutez les épices de la cuisson et la menthe. À servir très frais.

J'ai mangé pour la première fois ces figues au vin rouge, dans le Languedoc, en 1982, à Aniane. À la fin septembre, au cours d'un stage de formateurs des CEMEA. Le midi, la cuisinière nous avait préparé des escargots à la provençale, et le soir ces figues avec un Corbière (je les préfère avec du Morgon). C'était comme si le langage amical et lumineux des plantes ouvrait des horizons d'harmonie et de bien-être. Ne manquez pas ce rendez-vous.

Figues en brochettes

Ingédients : 8 petites figues blanches et 8 petites figues violettes, 3 ou 4 pêches jaunes, de la menthe fraîche, de la cannelle en poudre, des « piques barbecue ».

Recette : Sur les « piques barbecue », enfilez les figues entières et les pêches découpées en quartiers en intercalant à chaque fois une feuille de menthe. Saupoudrez-les de cannelle et faites-les cuire au beurre dans une poêle. Servez le tout avec de la glace à la vanille.

Je me souviens avec tendresse et frissons de cette fois-là, en Sicile, durant l'été 1986, où je visais l'île avec un groupe d'adolescents. Un soir, après une cueillette sauvage mais fructueuse de figues, nous avons préparé, sur nos camping-gaz, ces divines brochettes en remplaçant les pêches par des morceaux de melons et des grains de raisin. J'entends encore les glossements de délectation des jeunes ébahis.

Cakes aux figues

Ingédients : 200 g de farine, 80 g de beurre, 350 g de figues, 50 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs, 12 cl de crème fraîche liquide, 2 sachets de levure, 4 cuillères à soupe de miel liquide et 1 pincée de sel.
Recette : Travaillez le beurre dans un saladier jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème. Ajoutez les jaunes d'œufs, le miel et le sucre. Mélangez énergiquement. Incorporez la crème fraîche et les œufs entiers puis la farine tamisée, la levure et le sel. Travaillez la pâte : elle doit être lisse et onctueuse. Faites préchauffer le four à 210° - thermostat 7. Coupez les figues en morceaux et mélangez-les à la pâte. Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé. Répartissez-y la pâte et saupoudrez de sucre vanillé. En-

Délices de figues



*À la fin de l'été, je savoure toujours
L'admirable plaisir, renouvelé sans cesse,
De déguster la figue, enfant d'une déesse ;
Cela vaut, Monseigneur, tous livres et discours.*

Alexandre Lainez, Ode au Frère du Roi

fournez et faites cuire 5 minutes puis baissez le four à 180° (th. 6) et laissez cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de le démouler.

Figues à la Murteroise

Ingédients : 8 grosses figues, 1 orange, 15 cl de lait cru, 100 g de sucre, 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 2 c. à soupe de frangipane, 10 cl de crème fleurette.

Recette : Râpez et réservez le zeste de l'orange. Mélangez le sucre et le lait. Ajoutez la frangipane, la crème fleurette et l'eau de fleur d'oranger. Mixez le temps que la crème monte. Coupez les figues en petits quartiers. Disposez-les dans un plat, nappez-les avec votre préparation et saupoudrez du zeste d'orange râpé. Facultatif : on peut ajouter de la crème chantilly, mais elle doit être maison et bien épaisse.

Murter est une île de la côte dalmate, entre Zadar et Sibenik, dont la ville la plus importante s'appelle aussi Murter. C'est une recette que j'ai goûtée chez ma logeuse, cet été, en Croatie. Normalement, les figues utilisées sont des figues blanches. C'est en souvenir de cette dégustation que j'ai donné le nom de « figues à la Murteroise » à cette recette. La Dalmatie est un éden de figuiers dont il faudra que je vous parle...

Figues à la crème

Ingédients : 24 figues, 20 cl de crème liquide, 50 cl de lait, 3 jaune d'œuf, 100 g de sucre en poudre, 2 c. à soupe de sucre glace, 1 gousse de vanille.

Recette : Fendez en deux, dans le sens de la longueur, la gousse de vanille. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes. Pendant ce temps, battez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et onctueux. Versez un peu de lait en fouettant puis réversez le tout dans le lait vanillé. À feu doux, faites cuire en mélangeant sans arrêt avec une

mouvette, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirez du feu, versez dans un saladier et laissez refroidir, et même vraiment bien refroidir. Coupez les figues en quartiers dans un plat creux. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace. Mélangez délicatement la chantilly et la crème anglaise et versez cette crème sur les figues. Servez avec le sourire.

Pain perdu aux figues

Ingédients : 4 à 6 figues, 1 ou 2 tranches de pain de mie par personne, 20 cl de lait, 1 jaune d'œuf, sucre, 50 g de beurre.

Recette : Lavez les figues, si nécessaire, et coupez-les en rondelles épaisses. Faites rapidement revenir les tranches de figue dans 25 g de beurre. Battez le lait avec le jaune d'œuf et une cuillère à soupe de sucre. Passez les tranches de pain dans le mélange lait/œuf et, dans une poêle, faites-les dorer de chaque côté dans le reste de beurre fondu. Saupoudrez de sucre à volonté et garnissez avec des rondelles de figues. Selon vos goûts et votre convenance, vous pouvez ajouter dans le lait soit de la cannelle, soit de la vanille.

Tiramisu aux figues

Ingédients : 4 grosses figues, 200 g de mascarpone, 2 œufs, 100 g de sucre, 12 boudoirs, 10 cl d'eau-de-vie de figue.

Recette : Lavez les figues et séchez-les bien. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et placez les blancs au frais. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors le mascarpone. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Montez les blancs en neige très ferme et, délicatement, incorporez-les à votre préparation. Versez l'eau-de-vie de figue dans une assiette creuse. Ajoutez 5 cl d'eau. Trempez rapidement les biscuits dedans et garnissez-en le fond de 4 ramequins à bord assez haut. Coupez, dans la hauteur, les figues en lamelles. Posez-les debout à l'intérieur des ramequins. Remplissez de

crème au mascarpone et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

L'alcool de figue, la boukha, est une spécialité tunisienne et turque que l'on trouve facilement dans le commerce. À l'origine, Boukha veut dire en dialecte judéo-arabe « Vapeur d'alcool ». Elle est obtenue par simple distillation de figues de Méditerranée. Mais vous pouvez fabriquer votre propre alcool de figues. Voici comment : prenez 8 grosses figues, 1 litre d'eau-de-vie de fruits blanche à 40°, 400 g de sucre et 30 cl d'eau. Écrasez grossièrement les figues ouvertes en deux dans un pot et couvrez avec l'eau-de-vie. Laissez macérer une semaine au frais. Au bout de ce temps, faites un sirop avec l'eau et le sucre que vous ajoutez à la préparation que vous aurez au préalable filtrée. Laissez refroidir et mettez en bouteilles. On peut si on le désire, pour donner plus de parfum, ajouter aux figues et à l'alcool, 2 ou 3 jeunes feuilles de figuier.

Il existe un autre alcool de figues, la mahia ou mahya, qui, mélangé à des jus de fruits, fait de très bons cocktails. C'est une eau-de-vie titrant 40° que distillaient artisanalement, voire clandestinement, dans les mellahs, les Juifs des régions de Fès et Meknès. Elle faisait le bonheur des jeunes lors des fêtes de mariages. En fin de repas, elle sait flatter la bouche de ses arômes puissants. Aujourd'hui, la mahia se trouve partout dans toutes les villes du Maroc.

Tarte aux figues

Ingédients : 1 kg de figues, 1 pâte feuillettée, 500 g de crème pâtissière, 200 g de sucre en poudre, 100 g de confiture d'oranges amères, 1 gousse de vanille.

Recette : Faites fondre 180 g de sucre en poudre dans 50 cl d'eau, additionnée de la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition pour obtenir un sirop. Lavez, séchez et équeutez les figues, plongez-les dans le sirop et laissez-les pocher pendant quelques minutes. Égouttez-les et réservez-les. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Placez la pâte feuillettée dans votre moule, sur une feuille de papier sulfurisé. Piquez-la, avec une fourchette, régulièrement. Saupoudrez-la avec le reste de sucre. Mettez-la au four, à mi-hauteur, pendant 15 minutes. Puis étalez la crème pâtissière sur le fond de tarte encore chaud. Coupez les figues en rondelles, et disposez-les sur la couche de crème. À feu doux, faites fondre la confiture d'oranges amères, puis badigeonnez-en les figues avec un pinceau. Réchauffez la tarte pendant 2 ou 3 minutes, dans le four chaud à 200 °C (th. 6) avant de la servir.

J'espère que vous vous régalez en ayant une petite pensée pour moi. Pour terminer, je laisse la parole, ou plutôt l'écrit, à France Huser (La main du désir - Editions du Seuil) :

« En fait, la figue ne se confie qu'à une seule règle : la douceur. Douceur forcenée, dirait-on, si ces deux mots ne s'opposaient - comment, sinon ici, au goûter de cette chair molle, réconcilier excès et douceur ? Une douceur qui s'accomplit, s'épanouit, s'exaspère, sans qu'il soit possible de lui rêver une quelconque limite. Cédant à l'envoûtement, on tâte la figue, on la prend. Tout entière, elle se gonfle, moelleuse, fondante, à la façon des gros édredons de nos grands-mères.

Provocante toujours, la voici modeste, cachée sous sa piètre apparence. Discrètement, elle se marbre de violine, refusant l'intransigeance du noir. Élégante d'être aussi retenue ? Pas même. Elle évoquerait plutôt la robe sombre des paysannes du dix-neuvième siècle. Des romans les décrivent vêtues ainsi pour s'asseoir sans dommage sur les bancs d'une carrière, un jour de marché. Mais que de stries sur le corps de la figue ! Ne dirait-on pas ce tissu vieilli, élimé par endroits, que l'on aurait trouvé au fond d'une malle ? Le temps en aurait rompu l'éclat, marqué en clair ou en plus terne la trace des plis défaits.

À la moindre maladresse, la figue s'effrite. Pour une fois, la pellicule qui l'enveloppe est une vraie peau, presque humaine. Qu'on l'arrache pourtant. Dessous, cachant ses ardeurs, la chair est aussi immaculée que ces anémones des fonds de mer. À ce moment, on y enfonce les dents comme on s'étire sur un oreiller avant de s'endormir. »

Allez, tout en parodiant Victor Hugo, « je n'ai point d'autre affaire ici-bas que d'aimer »... manger des figues, je vous souhaite une excellente dégustation et je vous donne rendez-vous au prochain numéro.

Franck Berthoux

J'arrive à me faire prêter, à droite et à gauche, un petit bout de terrain que je cultive un an ou deux. J'en suis à mon troisième déménagement : je défriche, je transplante les bébés des années précédentes, je redessine des allées, j'imagine...

À chaque fois, une nouvelle terre, une autre exposition et... des nouveaux voisins. Constatation est faite que les femmes n'ont pas l'âme jardinière dans le coin. Heureusement que je retrouve de temps en temps Nicole et sa tribu, je me sens moins seule avec la mienne et avec mon état d'esprit. En attendant sur le terrain, je me retrouve la seule femme qui manie bêche et arrosoir. Cela a des avantages, remarquez ! J'attire les jardiniers (et les chiens), comme des mouches à miel. Mais pour la solitude bienheureuse au jardin, vous repasserez ! Laissez-moi vous raconter les beaux spécimens que j'ai rencontrés... Croyez-moi, il y a de quoi rire ou pleurer, c'est selon votre humeur.

Précisons l'état des lieux : j'emménage dans une parcelle en bout d'un champ communautaire derrière un cabanon dans lequel se cache un moteur Bernard (bien plus vieux que moi qui ai pourtant l'âge d'être grand-mère) et qui nous alimente en eau salvatrice.

De l'autre côté du cabanon, au milieu du champ, habite Juju avec sa femme, c'est un pote. Ils ont l'âme bio mais pas vraiment agricole. Autant dire que je ne les vois pas souvent. Sa femme, en quelques apparitions furtives, aligne quelques rangées de salades, de tomates et de haricots que Poto inonde deux fois par semaine. Comme voisins, c'est le rêve... Quoique des fois, Juju me manque. Surtout les jours où ce foutu moteur me fait la tête et que je désespère de le faire démarer.

Le bout du champ est en friche, pas de candidat cette année... Remarquez cela se comprend vu la distance du point d'eau. Tant mieux, cela me laisse des perspectives...

Sur ma gauche, quelques vignes me protègent d'un collègue lointain, ancien occupant de ma parcelle. Lui, c'est « le chimiste », surnom que lui ont donné ses voisins jardiniers. Il se targue avec une fausse humilité « d'être de la partie ». Comprenez qu'il est un ingénieur agricole à la retraite. De

Mes voisins jardiniers...

Le jardinage, ça me démange. C'est un peu comme un virus insidieux qui s'est glissé dans mes veines et qui provoque en moi un appel évoquant... Aussi, après de longues années de recherches et surtout de mise en examen de la part de mes congénères (qu'est-ce que vous voulez, je vis dans la campagne profonde) j'ai réussi à pénétrer la secte des jardiniers locaux. Car il faut bien le dire, c'est un petit monde à part. Ce sont des gens qui parlent de choses étranges pour le commun des mortels, de ceux-là qui détiennent des secrets et des pouvoirs mystérieux pour l'être civilisé, aseptisé, industrialisé et totalement dépendant que nous sommes en train de devenir.



toute façon, il n'omettra pas au cours d'un de ses monologues de vous glisser cette information.

Ne lui parlez surtout pas de vos questionnements horticoles, il vous bombarderait aussitôt de noms barbares aux couleurs étranges à odeur légèrement sulfureuse. Ses outils préférés sont la sulfateuse et le masque blanc. Je préfère ne pas savoir quel genre de traitement a dû subir mon jardin dans les mains de cet inconscient.

C'est le genre de bonhomme qui vous donne envie de fuir pour ne pas mordre (on risquerait de s'empoisonner). Les mauvaises langues disent que sa femme c'est encore pire. On a du mal à imaginer.

Près de lui, il y a le papy. Il jardine avec de vieilles méthodes mais garde beaucoup de bon sens. S'il ne lésine pas sur la bouillie bordelaise, il reste prudent avec les autres produits ; d'abord parce que cela coûte cher (cela fait réfléchir à deux fois) et ensuite parce qu'il ne voit pas pourquoi acheter un engras chimique alors que ses lapins lui

fournissent gratos un excellent fumier qui fait ses preuves. Pour lui, les qualités premières d'un légume sont la grosseur et la productivité. Il ne recherche pas le goût, la variété ou la fantaisie. Il produit pour nourrir sa famille. Et puis la sieste est bonne au jardin et jamais on n'y voit bobonne.

Et le plus joli, celui qui m'interpelle sans doute le plus, car il m'est incompréhensible et m'écoûte un peu. C'est M. Richou. Comme monsieur propriétaire est à l'aise, côté porte-monnaie, il ne lésine pas sur les achats. Tout le matos dernier cri, c'est pour lui. Jusqu'à la dernière motobineuse qui laboure encore plus fin et qu'il vante à tout va. Alors quand je lui ai dit pas de tout sensibilisée aux joies du jardinage mécanique, que j'étais une adepte de la bêche silencieuse, il m'a regardé comme si j'étais une folle. Cela ne lui viendrait pas à l'idée qu'on puisse écouter le chant des oiseaux en jardinant. Et puis quel travail !

Y en qui s'enferme dans une salle de gym et qui s'agitent dans des odeurs de déodorants et de transpirations qui se mélangent, le tout sur des rythmes à vous tuer les tympans et qui, en plus, paient pour ça. Et bien, moi, je préfère la solitude champêtre, l'air pur et le souffle du vent pour sentir que j'ai un corps bien vivant.

Ce cher monsieur crie à qui veut l'entendre qu'il fait du bio, ce qui ne l'empêche pas de repeindre en bleu bordelais toutes les plantes de son jardin. Eh oui ! Faire du bio, devient « in », branché quoi ! Après tout, pourquoi pas ? Et puis ce peut être un terrain d'entente... Seulement, c'était compter sans les qualités d'espionnage dudit personnage. Mais je suis toujours si naïve... Je le laisse donc à ses rangées tristement recti-

lignes de jolis plants du commerce et retourne planter mes pastèques et mes courgettes en pleine terre sous une cloche en plastique fabrication maison (avec un bidon d'eau minérale découpé du fond et retourné) pendant qu'il plante, en bon consommateur, ses jolis tuteurs à code-barres en bambou standardisés. À signaler au passage, que le fond de son terrain est envahi de roseaux qui demanderaient volontiers un petit éclaircissement. M'enfin !

J'ai beau ne pas être envieuse, il commence à me gonfler avec son étalage de pognon. D'autant plus, qu'il ne manquera jamais de vous annoncer le prix des six arbousiers qu'il a plantés et de toutes autres plantes qu'il aura acquises à la jardinerie du coin.

Zut ! Je vais ramasser des orties pour faire du pu-rin, histoire de l'oublier un peu. Il y en a à foison, au bout de chemin, cinq minutes à pied. Ah ! L'erreur fatale ! À mon retour, avec ma récolte, la tête de mon voisin bio me fait comprendre ma naissance. Il est embêté, le petit monsieur. « Ah oui ? Des orties ? Où ça ? Zut ! Elle s'y connaît ! ». Ne vous faites pas de souci pour lui, la parade est vite trouvée. Il en a trouvé du tout prêt à l'emploi, à prix d'or, chez Jarditruc. Il m'énerve ! Mais mon pauvre vieux ! Il y a une chose que tu ne t'achèteras jamais, c'est l'amour de la Terre. Alors je m'amuse, je lui parle pâtiçon, consoude, Bau-maux, Kokopelli (même eux, il ne connaît pas!). Je lui raconte mes plants de tomate que je coupe encore sur ma terrasse alors que les siens, sur leurs longues jambes vert pâle, se battent avec le vent depuis quinze jours. Bon sang ! Avec les moyens qu'il a, il pourrait avoir une serre d'enfer. Et je vous dis pas quand je lui parlerai biodynamie... Mais il n'est pas encore prêt le pauvre monsieur, je ne voudrais pas l'assommer... En fait, j'ai fini par comprendre que ses velléités horticoles visaient une sensibilisation de l'électorat local potentiel à travers son image de marque à des fins politiques.

L'étude éthologique ne s'arrête pas là et je vous conterai dans mon prochain rapport combien mes arrosoirs et mes petits carrés où tout se mêle font rigoler tous ces adeptes de la rectitude linéaire et de l'inondation...

Orange Givrée

Depuis les fenêtres de l'atelier, on voyait bien les deux citronniers du jardin d'en face, et Marie ne pouvait s'empêcher de faire des comparaisons. Toujours en fleurs, toujours en fruits, les feuilles bien vertes, les branches vigoureuses, les deux arbres faisaient honneur à leur propriétaire. Contrairement au sien qui, quoiqu'elle fasse, restait rachitique, épuisé par la chlorose et envahi par la mineuse. Si de temps en temps le pauvre arbre se débrouille (il n'avait jamais dépassé 1,20 m bien qu'il eût onze ans déjà) se mettait en tête de fabriquer des citrons, c'était pour les perdre invariablement à l'état immature. Marie pensa aux deux citronniers et aux orangers de son père, productifs et sains, et se demanda une fois de plus s'il ne serait pas bon de prendre un deuxième citronnier, au moins pour la pollinisation. Il est vrai que sa terre n'était pas terrible, aussi. Elle soupira, et jeta un dernier regard aux beaux fruits d'un jaune joyeux. A ce moment un mouvement attira son attention et elle vit le propriétaire des lieux qui creusait des trous au pied de l'un des arbres. « Il va abîmer les racines », se dit-elle. Puis elle se morigéra pour sa propre suffisance ; pouvait-elle se poser en donneuse de leçons, elle qui avait toujours raté tous ses agrumes ? Maintenant le type se trimbalait avec un seau, il y puisait des choses qu'il mettait dans les trous, pour reboucher ensuite. Etais-je de l'engrais, ou un produit spécial ? Elle se démencha le cou pour essayer de voir, sans y parvenir. Caurait été plus simple d'aller trouver le propriétaire des arbres et de lui poser directement la question, mais le bonhomme était désagréable, la seule fois où Marie avait tenté une approche polie, l'autre avait froncé les sourcils et s'était détourné d'elle avec ostentation.

Oh, et puis au diable les scrupules ! Elle partit dans le débarras chercher les lunettes avec lesquelles elle observait les oiseaux, mais quand elle revint, l'homme avait achevé sa besogne, et se lavait les mains au robinet extérieur. Elle eut un début de réponse lorsqu'elle rencontra le vieux monsieur avec qui elle discutait parfois au marché. Elle ne connaissait même pas son nom, mais il était sympa, et il aimait comme elle l'humour noir et les plaisanteries absurdes. Elle lui demanda

NOURRITURES TERRESTRES

Claudette Allongue

s'il savait le secret de l'homme aux citronniers. L'autre prit un air sentencieux et mystérieux, comme aimait à le faire les vieillards, et lui raconta l'histoire de ces arbres, et de leur propriétaire. Elle apprit ainsi que ce petit homme fluet était pourtant un ancien boucher, et qu'il avait de tout temps nourri ses arbres de sang, voire de déchets et d'os. C'est pourquoi selon le vieux, ces arbres étaient si beaux. C'est parce qu'ils aimaient le sang, encore plus, selon lui, que le fumier ou « ces merdes chimiques ».

— Mais l'homme est à la retraite, objecta Marie. Et pourtant je l'ai bien vu enterrer des trucs au pied des arbres.

— Ah, mais ça, dit son ami d'un air finaud, c'est peut-être sa femme qui l'a contrarié.

Elle le regarda, interloquée, vit sa grimace abusivement sinistre, et ils éclatèrent de rire tous les deux.

Justement, deux ou trois jours plus tard Marie rencontra l'ancien boucher et sa bourgeoise, son parfait pendant féminin, rébarbatif, étriqué, affublé de surcroît de la dépouille d'un malheureux renard gris dont on avait empaillé têtes et pattes. « Et les boyaux, se dit Marie, est-ce qu'ils servent de porte-jarretelles ? » Elle pouffa de rire intérieurement, mais son regard rencontra l'œil froid du mari, et elle se demanda si celui-ci s'était rendu compte, l'autre jour, qu'elle l'espionnait. Mais peut-être pas. Il venait de croiser deux jeunes filles, puis un SDF, et les avait dévisagés également de manière hautaine et méprisante. Le SDF portait le même T-shirt « Fuck Bush » que Marie avait eu envie d'acheter quelques jours plus tôt, mais il l'avait acheté de pas mal de patches exprimant ses revendications et ses goûts personnels : Free weed ou Satanik, Hardcore, Anarchie, Burning toilets (celui-ci devait être le nom d'un groupe de rock), eat me (avec un beau champignon), etc...

Elle revit cette série de professions de foi sur T-shirt quelques semaines plus tard, dans des circons-



tances qui la troublèrent quelque peu. Elle s'engageait dans la rue où se trouvait l'atelier et cherchait ses clés dans son sac. Lorsqu'elle leva les yeux elle vit un épagnuel sortir du jardin des citronniers tenant quelque chose dans sa gueule, levant haut la tête comme le font les chiens lorsqu'ils portent un fardeau un peu encombrant. Il lui tournait le dos, se dirigeant vers le bout de la rue. Sans trop réfléchir, Marie se mit à courir le plus silencieusement possible, et au dernier moment claqua des mains presque derrière la tête du chien. Elle mourrait d'envie de savoir ce qu'il avait volé. L'animal eut un sursaut presque comique et détalà, non sans avoir, comme l'avait espéré Marie, lâché son trophée. Elle jeta un coup d'œil alentours, un peu honteuse de ce qu'elle avait fait, et comme personne n'était là pour l'observer, elle se pencha et examina l'objet du délit. Elle le regretterait longtemps, vous pouvez me croire. C'était un sac

de plastique rouge, épais, qui semblait coller à son contenu. Dès qu'elle l'entrebailla légèrement, une odeur douceâtre monta aux narines de Marie, la faisant hésiter et reculer. Mais la curiosité fut la plus forte : elle écarta le plastique fermement des deux mains et regarda à l'intérieur. L'odeur douceâtre était celle du sang, et le paquet à l'intérieur du sac en était imprégné. Mais le pire n'était pas les remugles de bouche et les taches rouge sombre sur l'enveloppe du paquet, le pire était que cette enveloppe de tissu avait été un T-shirt kaki qu'elle reconnut immédiatement, grâce aux inscriptions caractéristiques. Elle eut une sorte de rire nerveux : le patch eat me et son champignon avaient pris une couleur de foie cru peu engageante et Fuck s'était affranchi de Bush là où le tissu s'était déchiré. Il y eut des bruits de voix vers le bout de la rue et Marie, sans réfléchir, jeta le paquet sous la haie. Elle se dépêcha d'ouvrir la porte du corridor qui menait à l'atelier, et là, dans le couloir sombre, réalisa qu'elle se conduisait comme une idiote : ses empreintes étaient partout sur ce sac dans une affaire qui avait toutes les apparences d'un bel et bon assassinat avec découpage de cadavre et tout. « Quand je pense qu'on en rigolait l'autre jour, se dit-elle. Mais il est fou ce type : il a quand même pas tué un de ses concitoyens juste pour engranger des arbres ?

« Un de ses concitoyens, vraiment, sussura une petite voix à l'intérieur de sa tête. Un SDF ! Qui se soucie qu'un de ces mecs-là disparaisse ? Les gens ne les aiment pas, et lui, peut-être qu'il les déteste. Il en a probablement tué d'autres avant ça, en toute impunité, et il continuera ». Cette pensée la décida. « Je vais à la police », se dit-elle. Elle fit volte-face, et au moment où elle s'apprêtait à ouvrir la porte, elle sentit la poignée bouger par elle-même, très très lentement et doucement au début, puis, lorsqu'elle tenta de la maintenir, avec une force brutale. Elle eut un réflexe qui l'étonna elle-même : elle se jeta contre la

porte et mit en même temps le verrou. Deux tours. Et toc. La poignée revint en place avec un claquement qui la fit sursauter. Puis rien. Silence. Hormis son cœur qui battait bien trop fort, comme dans les thrillers, quand la belle héroïne blonde se planque dans le placard à balais. Sauf qu'elle n'était ni belle ni blonde, et que c'était peut-être juste un gosse qui s'amusait, là, de l'autre côté de la porte. A ce moment, il y eut un grattement vers la poignée, et elle se pencha, inquiète, pour essayer de comprendre se qui se passait. Ainsi courbée, elle reçut l'impact d'une voix haineuse juste dans son oreille : « Espèce de garçon, qu'est-ce que vous avez à m'espionner comme ça ? Je vais vous... » Le murmure rauque cessa, et Marie perçut un brouhaha encore éloigné de voix juvéniles, et des rires. L'homme avait dû être dérangé par l'arrivée des élèves de l'école de musique voisine. C'était le moment ou jamais. D'un même élan Marie sortit, récupéra le sac sous la haie et, d'un pas plus que marathonien, prit la direction du commissariat, qui heureusement était tout proche. Pas un instant elle n'avait levé les yeux pour vérifier si l'autre était parti, s'attendant à tout moment à entendre des cris ou sentir une main sur son épaule, mais ce fut pas le cas.

Cependant elle n'était pas au bout de ses surprises, car la première personne qu'elle vit en entrant au poste de police fut le SDF qu'elle croyait mort, en grande discussion avec une employée au sujet d'un PV concernant son chien. Quand le policier qui s'occupait de Marie sortit, éberlué, le paquet de son sac, le jeune homme s'écria : « Eh, mais c'est mon Tshirt ! Pourquoi l'avez-vous récupéré ? Je l'ai déchiré l'autre jour chez monsieur Dutreit, en taillant sa haie. Il me donne toujours des déchets pour mon chien, il en a par un de ses collègues », ajouta-t-il sur le ton de la confidence. « Et il te fait travailler au noir », grommela in petto le vis-à-vis de Marie. Mais il souriait. Il tendit le sac au SDF : « Madame a eu l'obligeance d'apporter vos abats ici même, dirait-on ». Et tout le monde de partir d'un grand rire. Marie prit congé comme elle put, tellement mortifiée qu'elle ne pensait même pas à poser la question qui tourna et retournait dans sa tête : si ces restes sont ceux d'animaux, pourquoi diable un piercing y est-il encore attaché ?

Je suis le pain d'Amélie. Je suis le pain dont l'aventure du pain débute avec les hommes du néolithique qui commencent à stocker les grains de céréales sauvages (orge, amandier, engrav) en les enterrant dans des silos, afin de se prémunir des carences hivernales. Puis, environ onze mille ans avant Jésus-Christ ces ancêtres du blé sont domestiqués au Moyen Orient: l'agriculture vient de naître. Pour Jean-Baptiste de Vilmorin « il n'existe pas de blé à l'état naturel » en effet entre sept mille et six mille ans avant Jésus-Christ, issu de la mutation génétique des céréales cultivées par l'homme, le blé froment (*Triticum aestivum L.*) s'impose comme la céréale reine. Enfin l'usage des galettes plates, non levées, encore répandues au Liban, en Grèce, ou en Turquie est la survivance de ce pain d'origine, d'avant la fermentation. Permettez-moi de vous citer Alain Ducasse: « Comme autrefois, tout commence avec le remplissage du pétrin. Le levain ajoute à la farine son incomparable parfum. L'art du boulanger touche à son apogée avec le mouillage puis le lent pétrissage de la pâte. Ce n'est plus de l'art c'est de la magie. »

En fait, je suis plus que le pain, je suis Le pain d'Amélie, la boulangère du village, je commence ma vie entre ses doigts de fée, elle me fait naître du mariage de très belles farines de blé, de froment, d'épeautre, de céréales diverses, qu'elle mélange avec de l'eau de source en un grand savoir faire. Des années à répéter les mêmes gestes, prêter attention aux mêmes difficultés avec délicatesse, préchauffer le four à bois des heures durant pour ne me dorer qu'à la braise, les flammes étant trop torrides pour la souplesse de ma croûte, l'onctuosité de ma mie. Ma mie c'est elle, c'est Amélie qui me transporte jusqu'à la supérette, elle me laisse à une employée qui me place dans un rayon au milieu d'autres pains: des bio, des pas bio, des bons, des moins bons, des bon marché, des plus chéros et les clients les mélangent encore à les choisir, les tripoter, les palper, les hummer, chercher leur prix, ainsi une cliente croyant de bonne foi que tous les pains du lot étaient bio acheta trop cher une merde industrielle pour du pain d'Amélie. Je suis là depuis quelques jours et j'observe le même phénomène aux fruits et légumes, les bons produits bio d'Alexandre le maraîcher se mélangent à de la tomate hors sol de Hollande, de la salade sous serre de je ne sais où, les étiquettes se baladent... De temps en temps Alexandre vient faire la loi et remet de l'ordre dans tout ça.

Et pour l'huile d'Ange l'oléiculteur c'est pareil,

COUP DE GUEULE : *Le bon pain d'Amélie*

Imaginons un village de rêve, dans lequel se trouve une supérette, (presque tous les villages sont supéretisés aujourd'hui). Une enseigne nationale, dont le magasin local est bien tenu par un jeune homme travailleur, volontaire et son équipe dévouée. Il a la bosse du commerce et sait satisfaire les services des petits producteurs locaux, de vin, de pain et de... non, ils n'en font pas du Boursin dans ce village... et donc, d'huile d'olive. Bien sûr, il n'oublie pas son objectif, qui est de faire du chiffre et de la marge, en répondant sur le champ aux besoins de ses clients. Ainsi, il est prêt à consentir des efforts, en payant au mieux le petit producteur local pour obtenir ce qui devient un produit d'appel: « À LA SUPÉRETTE ON TROUVE TOUT CE QUI SE FAIT SUR LA COMMUNE. » La boulangerie livre quelques pains bio pour garnir les rayons, un viticulteur a disposé un présentoir particulier pour mettre en avant ses vins blancs fruités, ses rosés rurulants et rouges charpentés, un maraîcher déverse de magnifiques légumes bio sur les étals et un oléiculteur (bio également) apporte quelques bouteilles issues d'olives mûrissant à moins de cinq cents mètres du point de vente. Tout le monde est content, dans ce village de rêve, les clients qui « ont tout sous la main », le patron qui fait du commerce solidaire. Payer le juste prix pour des produits importés du Sud: c'est du commerce équitable; ne pas étrangler son producteur local en lui faisant du chantage à la concurrence étrangère est du commerce solidaire. En outre ses produits d'appel fonctionnent à merveille et les petits paysans ont un point de vente non négligeable, dans ce village de rêve... Eh bien ce n'est pas si simple, si rose, si idyllique puisque l'outil principal du commerce est l'argent. Et quand certains sentent l'odeur de l'argent (qui soi-disant n'en a pas), ils flairent les bonnes affaires et le rêve vire au cauchemar. Affairons-nous donc à décrire les faits:

Il y a quelques années, dans ce village imaginaire, un prof de gym en longue maladie, lit un article de la feuille de chou locale titré « l'or des collines » narrant la première médaille d'or obtenue au Concours Général Agricole par l'oléiculteur bio de la commune. Il se souvint qu'il possédait une olivette composée de quelques oliviers qui ne demandaient qu'à produire. Aussitôt dit, aussitôt fait, les premières bouteilles furent mises sur le marché dès la récolte suivante. D'un prix modique elles partirent comme des petits pains. Plus de stock? Qu'à cela ne tienne, des producteurs italiens en ont à revendre de la belle huile en vrac... Et l'importation occulte commença, sans changer d'étiquette évidemment, les clients sont si contents d'acheter de l'huile dudit village, sur les marchés et dans les foires agricoles. Ainsi, notre prof de gym en longue maladie surfait, sans trop forcer, sur la vague du régime Crétos et sur la pub que faisait le crétin d'oléiculteur bio pour l'huile du village. Quand on se prouve à soi-même que l'on dispose d'une intelligence supérieure on ose davantage et comme le disait si bien Michel Audiard dans Les tontons flingueurs: « un con ose tout, c'est d'ailleurs à ça qu'on le reconnaît! » Ainsi, aujourd'hui notre bonhomme vend son huile Italo-Villageoise à la supérette au côté de l'huile bio. Au passage il se vante de ne pas s'enn... er avec sa combine et de bien faire son beurre avec de l'huile!

Amélie Dupain

elle se trouve sur une étagère indiquée huile bio du village, mais comme la supérette regorge de denrées, le personnel lui réserve qu'une demi-étagère et sur l'autre moitié y place l'huile pas bio et pas du village, contrairement à ce que prétend l'étiquette de l'autre margoulin. Ce n'est pas volontaire, c'est sans intention de vouloir gruger la clientèle, c'est la praticité... d'ailleurs

comment savoir que cette huile a une étiquette mensongère, le commerçant est forcément de bonne foi! Ange, lui, le sait et il rumine, fulmine. Un jour voyant l'injustice de la situation, il a rencontré le responsable de la supérette et lui a confié son désarroi et sa désapprobation de voir son huile avoir une si mauvaise fréquentation. Le commerçant lui jura son ignorance, son inno-

La vie sur cette planète est pleine de paradoxes et de souffrances

La race dominante actuelle, celle qui se dit « race des êtres humains », est actuellement lancée dans une activité frénétique qui se base sur la destruction progressive de la biosphère de la planète. En proie à l'illusion que la réalisation du bien-être passe obligatoirement par la création et la possession d'objets matériels, cette race se livre à l'exploitation sans vergogne de toutes formes de vie ou de matières pouvant lui permettre de réaliser ses objectifs immédiats.

Cette conception puérile et immature de l'existence, si fréquemment observée dans la prime jeunesse de l'évolution des mondes, atteint ici des dimensions rarement atteintes, à notre connaissance, dans aucun autre système vivant connu à ce jour. La race dominante en ce monde en vient ainsi à remettre en jeu, plus ou moins consciemment, la possibilité même de son existence, dans une attitude qui confine presque au suicide collectif.

Nous allons illustrer en trois points, comme le veut l'usage, ces résultats de notre mission d'observation.

I- Atteinte à la biosphère

La race dominante des Hominidés, adepte de l'idéologie de la consommation et de la croissance, poursuit sans relâche la production et la destruction de biens matériels et immatériels. Ses activités ont abouti à l'accumulation dans l'atmosphère planétaire de tellement de CO₂, un gaz à effet de serre, que les climats seront irrémédiablement bouleversés pour le meilleur et pour le pire. Consciente de ce fait, et malgré de nombreuses déclarations d'intentions, l'idéologie consumériste et maté-

COMMENT PEUT-ON ÊTRE TERRIEN?

Rapport au conseil de la confédération intergalactique sur la mission d'observation de la planète Terre

rialiste la pousse à poursuivre ses activités destructrices.

Des querelles infinies animent les débats et les assemblées des instances dirigeantes sur cette planète, pour savoir qui est le plus responsable, ou bien qui doit le premier modifier ses comportements et son mode de vie! Et pendant ce temps la pollution continue, la destruction de la biosphère se poursuit au profit d'une minorité et au détriment de tous.

2- Inégalités et misère au sein de la race dominante

Le principe de base de l'organisation des activités hominidiennes est celui de la compétition. L'ensemble des activités et des échanges est basé sur un système artificiel de comptabilité, et l'allocation de ces unités de comptabilité, qu'ils appellent l'argent, est fondamentalement arbitraire et inégalitaire. Ces unités de compte sont devenues le sésame obligatoire de l'accès aux biens les plus indispensables comme aux gadgets les plus inutiles. Or ces unités de compte sont réparties de façon totalement inégalitaire: un individu peut, sur le même territoire, posséder pour lui seul ce qui représente l'activité quotidienne d'un million d'autres pendant une année!

À l'échelle planétaire, le résultat de cet egoïsme allié au principe de compétition généralisée fait que, chaque jour, tandis que d'un côté des millions d'hominidés survivent en fouillant des montagnes d'ordures, des

millions d'autres esclaves consomment le spectacle de leurs plaisirs abscons.

Cette compétition et ce non-partage au sein de l'espèce dominante se poursuivent et s'aggravent. Faute d'unités de comptes, chaque jour sur cette planète, des milliers d'enfants meurent dans la misère tandis que d'autres se gavent dans l'abondance.

Et tout cela dans une quasi-indifférence générale, ce qui est peut-être le plus dur à accepter pour nous, tandis que dans le luxe des institutions gouvernementales et internationales, les dépositaires officiels de l'autorité planétaire discutent encore et toujours...

3- Inégalité entre les races

Convaincu de son bon droit à la poursuite de son bonheur égoïste, comme il est inscrit dans la constitution de la fraction dominante des hominidés, cette espèce n'hésite pas à utiliser et détruire sans aucun remords toutes autres formes de vie sur la planète. D'autres espèces vivantes, dont elle se plaît à ignorer les possibilités de conscience et de ressentir, comme les baleines ou les bovidés, sont réduites à un statut de quasi-objets. De nombreux êtres vivants sont ainsi parqués et produits dans des structures de types concentrationnaires et carcérales, traités ensuite comme de simples choses...

Conclusion

I : Destruction à des fins égoïstes et immédiates de la biosphère confinant au sui-

cide!

2 : Incapacité chronique au partage et à la compassion avec, du fait d'un système absurde de répartitions des denrées de base (système dit monétaire), sacrifice permanent d'une frange importante des êtres humains naissant sur cette planète!

3 : Domination par une race immature de l'ensemble de la planète et destruction à son profit de toutes autres formes de vie qui ne se voit reconnaître aucun droit si ce n'est celui de contribuer au plaisir et au bien-être de la race dominante!

La mission d'observation de cette planète demande la poursuite de la surveillance et le confinement strict de la race actuellement dominante, celle dite « des êtres humains », à sa planète...

Il est à noter quand même un point positif: une prise de conscience naissante de l'ensemble de ces enjeux, notamment au travers de courants de pensée de type global et écologiste, qui essayent de renverser un point de vue profondément anthropocentrique et immature.

Mais il persiste toujours, du fait de l'inerie globale de cette civilisation et/ou de la puérilité et de l'inconscience de ses membres, un écart profond entre les discours et les actes...

« C'est pas à moi de changer, d'abord à l'autre... » est une attitude commune qui amène à douter de possibilités évolutives suffisamment rapides pour remettre en question la dégradation déjà bien avancée de ce monde...

Remarques

- Lun des membres de la mission, particulièrement touché par l'atmosphère de misère et de souffrance globale qui se dégage de ce monde, suggère d'essayer de provoquer une crise salvatrice par les moyens suivants: une prise de contact et de contrôle des systèmes de communication afin de modifier, par cette révélation soudaine de l'existence des confédérations intergalactiques, un sursaut et une crise salvatrice pour cette planète.

Mais certains redoutent alors une réaction agressive des humains qui possèdent des armes redoutables à leur niveau: armes dites nucléaires (eh oui, ils en sont encore à concevoir et produire de tels engins!)... Bien que sans danger aucun pour la confédération, des conflits majeurs pourraient résulter d'une telle démarche, dommageable pour la suite de l'évolution de ce monde...

- Un autre observateur, plus radical, préconise l'éradication définitive de cette race nuisible afin de redonner sa chance aux autres formes de vie et de conscience de cette planète...

Techniquement réalisable, la suppression de la race humaine est une solution finale que l'on ne peut envisager à la légère. Certains préféreraient attendre encore, pour ne recourir à cette option que si les humains parvenaient à sortir de leur système planétaire, sans avoir suffisamment évolué, tant au niveau de leur conscience que de leurs comportements.

L'ensemble des observateurs, à l'unanimité, se joint à moi pour demander à être relevé de sa mission sans tarder: La vie dans ces conditions primitives et absurdes étant à la longue particulièrement désagréable...

Jean Nabir

Quelles sont ces plantes ?



J'ai trouvé un champ cultivé en bordure de Durance (entre Meyrargues et Peyrolles dans les Bouches-du-Rhône) planté d'une plante piquante et inconnue à mes yeux.

Dominique Devarennes

Il s'agit de *Carthamus tinctorius* (carthame), "faux safran" mais vraie plante tinctoriale utilisée pendant des siècles pour colorer les vêtements, la peinture, les fards cosmétiques et les aliments ! Il semble que les robes des moines bouddhistes étaient teintes avec cette plante. Le carthame est cultivé pour ses graines destinées à fabriquer de l'huile. Cette plante mellifère à également des propriétés médicinales : infusion des fleurs contre les douleurs musculaires, l'huile aide à lutter contre le cholestérol.

Pierrette Nardo/Floradiane



Pouvez-vous me dire comment s'appelle cette plante, (la photo est un peu floue !) probablement une labiée, qui fleurit maintenant à Marseille et qui a une forte odeur de menthe.

Louis Duffet

La Cataire (*Nepeta cataria*, Labiées), originaire de l'Europe et de l'Asie, est connue sous le nom d'herbe-aux-chats (ou menthe-de-chat) : ils adorent cette plante. La principale utilisation actuelle de la cataire, outre l'ornement des jardins, est pour... bourrer des jouets destinés aux chats.

Plante mellifère et médicinale, la cataire est utilisable contre rhume, bronchite et en boisson sédatrice contre l'insomnie. L'infusion de sommités fleuries et jeunes feuilles, agréable au goût (mais cela n'engage que mon palais) facilite la digestion. La cataire est aussi comestible : ses jeunes feuilles peuvent être ajoutées aux sauces et salades.

Pierrette Nardo/Floradiane

J'ai soigneusement lu l'article sur votre astuce pour l'eau claire dans un bassin. J'ai tenté l'expérience avec un bocal à poisson, en plein soleil en juillet, avec l'eau déjà mise en bassin. Expérience réussie : bravo.

Mais problème : mon bassin a 1,50 m de long, 1 m de large et 80 cm de profondeur. Je veux bien mettre X ou Y quantité de litière mais comment vider le bassin sans boucher la canalisation ?

Pour l'instant, je vide le bassin une fois par an, en mai. Je mets sur la sonde un "chinois" dont le manche est maintenu par une pierre, pour que les poissons ne soient pas aspirés, mais les saletés s'agglutinent, et l'eau ne s'écoule pas. Avez-vous une solution ? Pensez-vous que la litière mise dans des sacs de jute aurait la même attraction ? Combien de temps cette litière va agir ? Et surtout comment en avez-vous eu l'idée ?

M.-L. Cohen

Mes expériences avec la litière pour chats (100 % sépiolite, sans parfum, si possible dépolluée, chez les discounters), débutées en février 2006, se résument ainsi : 1 • Petit bassin à l'ombre (mais à Avignon, il a fait très chaud), avec cascade : résultat épantant, eau claire sur longue durée... Les déchets se déposent sur la sépiolite. Pour l'instant, pas de problème, c'est très efficace pour l'eau verte. Les algues filamentées sont toujours là, il faut les enlever

ASTUCE EAU CLAIRE

Dans le numéro de juillet, Sylvie Cornut nous expliquait son astuce pour garder claire l'eau de ses bassins : la litière pour chat. De nombreux lecteurs ont tenté l'expérience avec succès. Un lectrice a cependant soulevé un problème certain, celui du nettoyage...

manuellement mais l'eau est limpide, on voit les cailloux du fond. Je n'ai pas mis trop de litière. Je pense que je devrai nettoyer au printemps prochain comme chaque année. Plantes et gambusies se reproduisent bien. Le nettoyage se fait à la main : pour le petit bassin il faut compter trois heures de travail pour ôter l'eau, récupérer les gambusies un à un avec une passoire, nettoyer, etc.

2 • Bassin plus grand, environ 2,20 m de diamètre et 50 cm de profondeur, très ensoleillé. L'eau n'est pas verte, juste trouble mais on voit les poissons. Pas d'algue filamentueuse (il n'y en a jamais eu). Problème : mes 7 sacs de litière donnent un fond verdâtre puisqu'un dépôt de vase s'y forme. Les plantes poussent très bien, les nénuphars sont splendides et n'ont pas arrêté de fleurir. Quatre énormes poissons rouges batifolent. Les élodées se plaisent dans la litière et s'enracinent. Nettoyage tous les deux ans : vidage puis récupération des poissons dans une piscine plastique pour bébé... Ça donne l'occasion d'une sorte de fête rituelle, un prétexte à ripailles car c'est du boulot ! Une fois le bassin sec, s'il y a des

fuites, on étale de la résine pour bateaux, on laisse sécher puis on remet l'eau, on replace les plantes et enfin les increvables poissons, et on remet tout en route (la pompe est, elle, nettoyée tous les 15 jours). Je ne sais pas ce que vont donner les nettoyages avec la litière pour chat qui est en vrac au fond, on verra au printemps prochain ! Mais je comprends le problème de notre amie lectrice qui elle peut vider son bassin avec une bonde (ce qui n'est pas mon cas) et bien sûr, elle devra mettre sa litière pour chats dans un sac (pas de jute, une sorte de filet fin serait bien) car si elle le répand au fond, elle va au-devant de quelques ennuis et devra louer un vide-cave puis finir à la main !

Je pense qu'il vaut mieux, dans tous les cas, ne pas répandre au fond directement : les poissons fouillent et redispersent la vase. La technique des bas nylons remplis de sépiolite est bonne si le bassin est tout petit ! Ce serait mieux des filets à maille serrée, pour les sortir il faudra y aller en douceur mais ce doit être possible.

Sylvie Cornut



Petit bassin muni d'une banale pompe qui assure le circuit fermé, surplombé de grosses pierres sur lesquelles l'eau rejaillit volontairement faiblement.



Grand bassin avant les grosses chaleurs, après 2 mois de présence de la litière pour chats. Il abrite trois gros poissons rouges et un shubukin bleu.



Parrotia persica

Le parrotie de Perse ou *Parrotia persica* est originaire du Caucase et du Nord de l'Iran. Il fut découvert vers 1850 lors de la première ascension du mont Ararat (là où l'Arche de Noé se posa après le déluge). C'est un beau petit arbre à feuilles caduques, qui ne dépasse pas les 10 m de hauteur. À l'automne et jusqu'à très tard dans l'hiver, il se fait remarquer grâce à un feuillage aux multiples couleurs : jaune, orange, pourpre et rouge. L'écorce s'écaille comme celle du platane et fait apparaître des couleurs jaunâtres. Au printemps, de petites étamines écarlates apparaissent avant les feuilles un peu comme sur les Hamamélis. D'ailleurs, le genre *Parrotia* appartient à la famille des Hamamélidacées, tout comme le Liquidambar. Le parrotie est rustique au nord de la Loire. Le calcaire ne le dérange pas mais un petit coup de terre acide lui fait bien plaisir. Son port est absolument splendide et très décoratif. Il faut noter toutefois qu'il est plus large que haut (prévoir 5 à 6 mètres en largeur, et plus si affinités). Il n'a besoin ni de taille, ni de grosse intervention. Il faut juste lui garantir un sol drainant et une situation ensoleillée. Il existe une variété au port pleureur, *P. pendula*... N'attendez pas le délugue, vous avez tout l'hiver pour vous le procurer, en motte ou en pot. Il est vendu en petite taille dans les jardineries et plus grand chez les pépiniéristes dignes de ce nom. Cette essence n'est pas rare, mais tout bêtement peu connue.

Philippe Thelliez

SCHMILBLICK Grenouilles ou crapauds ?



1

Dans le bassin que j'ai creusé il y a deux ans, et planté modestement de quelques iris d'eau, massettes, petits nénuphars et autres plantes flottantes, j'ai eu le plaisir de voir s'installer depuis 2005, d'abord 2, puis 5, puis 7 grenouilles ou crapauds (je penche pour des petits crapauds, vu leurs couleurs variées mais j'aimerais avoir confirmation) qui cette année, ont même donné des concerts très réussis... Les cris sont très stridents au début et finissent souvent dans un genre de double "abolement" rauque ! Je rencontre en outre, de temps en temps, mes bestioles dans les plates-bandes et jusqu'à 15 m de distance du bassin, devant mon portail, en train de chasser une mouche... en vain !

Quelqu'un pourrait-il me donner de plus amples informations sur ces charmants amphibiens ?

Irmgard Grimaldi



2



3



4



5

"Grand dos vert" c'est l'ancêtre qui passe sa deuxième saison dans mon bassin !

Le revoilà avec son actuelle compagne (ou sa fille ?) "Dos brun à raie verte"...

Ce petit crapaud (?) apparu à la mi-août, est totalement noir... à faire peur !

Au courrier de la gazette

Eau de forage

Mon jardin est en bordure du littoral où l'eau potable est assez chère. J'ai fait creuser un puits artésien pour prendre l'eau en profondeur; à l'usage, le feuillage de certaines plantes semblait souffrir. Après analyse, cette eau contiendrait beaucoup de chlorures.

Est-il possible de la rendre absorbable par les plantes assez facilement (à défaut à moindre coût) et, question subsidiaire, quelles seraient les plantes tolérantes et les plus sensibles?

Daniel Dubois

Les chlorures figurent parmi les sels les plus toxiques pour les plantes. Rares sont celles qui les supportent et elles figurent bien évidemment parmi les plantes que l'on rencontre en bord de mer. À quoi ressemblera votre jardin s'il est rempli de salicornes? Et puis même si les chlorures sont normalement évacués avec l'eau qui file en profondeur en hiver, comme les nitrates, vous ne faites ainsi que renforcer la pollution de la nappe phréatique. Nous ne saurions trop vous conseiller primo de pailler le sol pour limiter les arrosages, et deuzio de récupérer le maximum d'eau de pluie en branchant votre gouttière sur des citernes. Leur prix a fortement baissé cette année.

Le fléau des sauterelles

Je cherche de tous les côtés ce que je pourrais faire pour protéger mes framboisiers, mes fraisiers remontants et mes cassis de la dent dévoreuse des grosses sauterelles vertes et brun clair qui m'ont déjà volé la récolte de printemps. Je crains aussi pour les fraises remontantes et les pêches de vignes.

Ici, en Saône-et-Loire (Bourgogne), les quelques personnes qui avaient persévétré pour faire des légumes parlent de plus en plus de ce problème, impuissants. Si vous n'avez pas de réponse pourriez-vous me dire où m'adresser pour avoir une piste sans insecticide.

Est-ce qu'il existe un filet de protection? Mais comment faire pour les insectes polliniseurs?

Louïsette Germain

Changement climatique ou pullulation périodique, on ne sait trop, mais on signale effectivement de plus en plus souvent des dégâts dus aux sauterelles et autres criquets. Embêtant, c'est sûr, grave? Je pense que bien des oiseaux sont contents de tomber sur cette manne. Pour protéger les fraisiers et framboisiers, des filets à maille fine, genre moustiquaire, conviendraient, mais ils ne sont pas forcément disponibles (en coopérative agricole dans les régions d'arboriculture fruitière peut-être). Une façon élégante de s'en sortir consisterait à pulvériser un produit répulsif: le purin d'ortie de 3 jours, dilué à 10 % serait une bonne piste pour commencer. Tenez-nous au courant.

Jean-Paul Collaert

(prochainement à la prison de Gradignan, rapport à la préconisation de purin, merci de penser aux oranges)

Frangipanier

Dans votre hors-série "Parfum", p. 43, il est question du frangipanier (*Plumeria*), dont vous proposez une magnifique photo avec fleurs blanches entourées de feuilles vertes bien luisantes. Le texte que vous proposez en regard de cette photo indique « Ce petit arbre... fleurit en période sèche quand la plante est dépourvue de feuille ». Que penser?

Les frangipaniers que je cultive avec précaution, ramenés de Madagascar en 1997 se sont adaptés à notre hé-



Bonjour à tous et merci pour les bons conseils donnés dans la Gazette!

J'ai essayé l'astuce de la litière pour chat dans mon bassin et le résultat dépasse toutes mes espérances. Par ailleurs, j'ai acheté un pied de Stevia, il y a quelques années, dans un catalogue de vente par correspondance du pays de Loire. Il a poussé en pot, mais peu et je n'ai pas continué cette culture.

Je ne peux résister au plaisir de vous montrer, sur les photos jointes, des pieds de tomate 'Rose de Berne' greffés par mes soins sur des porte-greffe maison issus de graines achetées chez Bau-maux. La première année, résultat = zéro ; la seconde, environ 25% de réussite.

Encore merci pour la qualité de votre revue.

François Roblin

Et bravo pour le greffage ! Que ceux qui ont testé cette technique sur la tomate nous racontent...

ERRATUM

- Dans l'article sur la stévia, Gazette n° 68 p. 26, il y avait une erreur dans l'adresse email de Claudius. Voici où le joindre : claudie_06@hotmail.com

- Gazette n° 68 p. 3, la date de la fête de la Gazette qui s'est déroulée au Jardin botanique du Val Rahmeh n'était pas 2006 mais 1996 !

- Dans les hors-série, nous avons cité la pépinière Béatrice Esselin et Bruno Tisserand, devenue la pépinière du Grand Plantier, 30500 Saint Ambroix.

à propos de...

STÉVIA

Je viens de lire et d'apprécier votre article sur le sort de la stévia en France. Après des essais de semis infructueux, je viens d'acheter 2 plants de 30 cm de haut chez Tropicafloré (Treuzy-Levelay, 77). Le tarif correspond à la rareté de la plante : 15 € le pot. Néanmoins Tropicafloré semble en avoir un certain stock. Avis aux amateurs.

Au moment des fortes chaleurs, la stévia préfère plutôt l'ombre et les pieds au frais, sinon les tiges et feuilles courbent l'échine. La base racinaire ressemble à celle de la menthe sans en avoir la vigueur mais devrait permettre des séparations de pied. Elle comporte même quelques petites fleurs blanches.

C'est vraiment une curiosité de goût tant l'aspect sucré se révèle en mastiquant une feuille. Mais je résiste, je ne mangerai pas la plante entière !

Lise Loiseau

J'en ai acheté 4 plants lors du dernier Ranapeco de Gaujacq (40), en mai, à Esselin et Tisserand des pépinières Le Grand Plantier (Saint Ambroix, 30). Sur leurs conseils, je les ai plantés dans de grands pots que j'ai placés dans ma serre, au chaud et à l'abri du soleil. Pour l'instant, fin août, j'ai 4 tiges dégagées d'un mètre environ de hauteur, peu ramifiées, mais avec de belles feuilles. Il y en a aussi chez Jean-Claude Costédoat à Sauvelade (64) (et chez Jean-François Lyphout, à Ajat, Dordogne, T. 05 53 05 28 44, ndlr).

Michèle Guingant

Papillon du géranium

Pouvez-vous me dire comment se débarrasser de petits papillons gris d'environ 2 cm d'envergure en vol, qui m'ont complètement détruit mes géraniums: ils percent un trou dans la tige et la plante meurt en une douzaine de jours complètement desséchée.

Claude Segard

Cacyreus marshalli aura fait couler beaucoup d'encre, mais bien moins que de produits phytosanitaires. Ces derniers ne donnant aucun résultat, il faut se faire à la présence de ce papillon originaire d'Afrique du Sud. Dans les régions à climat doux où il prolifère, la solution est radicale, rabattre la plante à zéro dès la première attaque et laisser passer l'été au sec. Dès le début de l'automne, les Pelargonium vont se remettre en activité, mais quand les fleurs apparaissent, *Cacyreus* aura terminé son cycle. Du coup, une consolation : on voit de plus en plus de balconnières de géraniums magnifiques en hiver et au printemps.

Pour l'été, les adeptes de floraisons flashy se retourneront vers les surfinias.

Dracunculus alias DRAGON PUANT

Complément d'information pour Sandrine de Toulouse (Gazette des Jardins n°67 page 12). Le *Dracunculus vulgaris* appelé vipérine pousse aussi au Nord de la Loire.

J'habite Angers, dans le Maine-et-Loire, et dans mon jardin, le mien fleurit tous les ans, fin mai ou début juin.

Alain Caillon

LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins

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

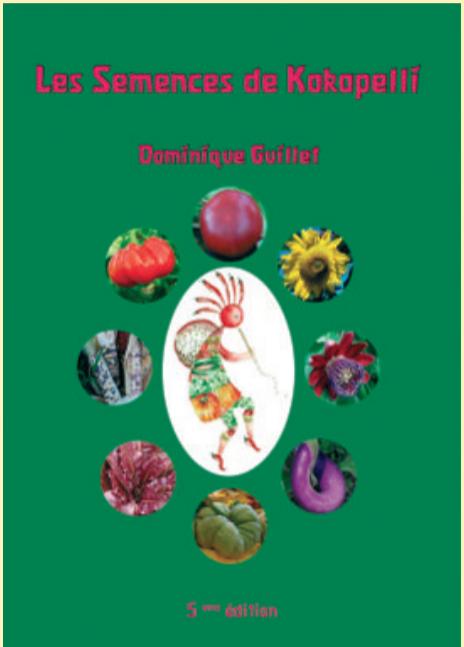
Un catalogue indispensable

Les Semences de Kokopelli de Dominique Guillet

Nous vous avions donné des informations erronées lors de notre dernier numéro : la cinquième édition de cet ouvrage ne compte pas 500 pages, mais 644. 900 photos en couleur illustrent les 2 700 variétés présentées. Il s'agit à la fois d'un - manuel de production de semences ; - un livre d'histoire des plantes alimentaires ; - un livre de botanique et d'ethnobotanique ; - un livre d'art ; - un manuel de culture ; - un exposé sur l'enjeu des semences dans le monde.

Comme vous ne pouvez l'ignorer, l'association Kokopelli paye son engagement pour les semences libres en faisant l'objet de nombreux procès. L'achat de ce livre encyclopédique est donc à la fois une excellente affaire (vu ses immenses qualités) et un acte militant pour soutenir leur nécessaire combat.

Prix 57 € port compris



Les Agrumes

Michel Courboulex/Editions Rustica
Réédition du premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette, un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en terre ou en pots.
Prix port compris 14,80 €

Les Oliviers

Michel Courboulex/Editions Rustica
Les principales variétés et leurs terroirs ; la culture en pot, en jardin, en oliveraie ; la récolte des olives et leur transformation, l'huile d'olive et ses multiples saveurs. Prix port compris 14,80 €

Bon de commande

Prénom, Nom :

Adresse :

Code postal : Ville :

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

Ref	Qté	Désignation	Prix port compris	Total
DORT		Purin d'ortie et Cie	17,00 €	
KOKO		Les semences de Kokopelli	57,00 €	
CARRE		L'art du potager en carrés	18,20 €	
OLIV		Les oliviers	14,80 €	
AGRU		Les Agrumes	14,80 €	
EDIMID		Jardins du Midi	29,00 €	
CUCH 1		Plantes du Midi tome I	24,00 €	
CUCH 2		Plantes du Midi tome II	20,00 €	
AMOL		Pour l'amour de l'olivier	15,50 €	
AIME		Le jardin comme on l'aime	30,00 €	
ORCHI		Orchidées sauvages, GN	45,50 €	
GUAR		Garrigue, Grandeur Nature	53,00 €	
ROSE		La rose pas à pas	14,50 €	
POTA		Le potager pas à pas	14,50 €	
BIO		Le bio jardin pas à pas	14,50 €	
VERT		En Vert et malgré tout	17,00 €	
NAT1		Cahier du naturaliste n° I	24,00 €	
EROT		L'herbier érotique	40,00 €	
TOTAL			



LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS

- 1 • Les mimosas + hors série Les plantes australiennes: 2,50 €
- 8 • Dans la Gazette y a des Cactus. L'Eau vol. I : 2,50 €
- 11 • Maudits gazons, divines pelouses: 2,50 €
- 13 • Jardins de senteur. Les plantes qui puent: 2,50 €
- 16 • Massacres à la tronçonneuse. Les plantes carnivores: 2,50 €
- 17 • To bio or not to bio. Le plein d'épices: 2,50 €
- 18 • Les roses sont au parfum. En finir avec le désherbage: 2,50 €
- 19 • Hibiscus à la folie, la mode est au jardin: 2,50 €
- 20 • Jardin de nuit. Un volume de pastis: 2,50 €
- 29 • Les Fées de serres et les fées du logis: 2,50 €
- 31 • La planète des sauges. Pots, contenants et conteneurs: 2,50 €
- 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif: 2,50 €
- 33 • Le tour de France des arbres fruitiers: 2,50 €
- 34 • La Vigne : 2,50 €
- 43 • Des légumes beaux et bons. Les Cannas: 2,75 €
- 45 • Au feu les piments; Ombre et lumière: 2,75 €
- 55 • Ipomées & Cie, Le bio c'est si simple: 2,75 €
- 56 • L'exotisme au jardin, C'est quoi un jardin propre? : 2,75 €
- 57 • Fruits d'ici et d'ailleurs, Les arbustes persistants : 2,75 €
- 58 • Du neuf chez les tulipes, Avoir la main verte : 2,75 €
- 59 • Genêts, Cytises & cie, Exotisme au Nord de la Loire : 2,75 €
- 60 • Dahlias pour tous, Passer au bio : 2,75 €
- 61 • N'ayez plus peur des clématites, Voisin voisine : 2,75 €
- 62 • Gentils coquelicots et Pavots; récupération d'eau : 3,00 €
- 63 • Un rêve de pivoines; allées, conseils et astuces : 3,00 €
- 64 • La planète Bégonia, secrets de choux : 3,00 €
- 65 • Haies mélangées ; la folie des Euphorbes: 3,00 €
- 66 • La narcissomanie; les fraisiers : 3,00 €
- 67 • Les tomates; les tournesols : 3,00 €
- 68 • Les hortensias; le paillage : 3,00 €

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

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

TOTAL
+ frais d'envoi.....

Total à régler

OFFRES SPÉCIALES

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

Les hors-série de la Gazette

1 Hors-série = 5 € - 2 Hors-série = 8 € (port offert)



3 Hors-série : n° 1 Potager + n° 2 Bio + n° 3 Parfum = 12 € au lieu de 15 € - port offert

2 formules d'abonnement

Cochez la formule qui vous intéresse :

Abonnement au journal uniquement

6 parutions par an 18 € pour la France - UE 23 €

Abonnement au journal + 2 hors-série

Les hors-série en format magazine paraissent le 15 mai et le 15 octobre

6 parutions + 2 hors-série par an 25 € pour la France - UE 29 €

M Mme Mlle

Prénom:

Nom:

Adresse:

Code postal: Commune:

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

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

MACAPA - SANTAREM

(suite de la page 2)



Lancha remontant l'Amazone

Jeudi 20 juillet 2006: Vers le bout du monde

Les grands *Triplaris brasiliensis* (Polygonacées) aux bractées successivement blanches, roses puis rouges paradent de leur éclat visible de très loin. Près des berges, les pieds dans l'eau, les fûts rectilignes et verts des grands peineira (*Ceiba pubiflora*, Bombacacées) de plus de 20 m de haut constituent la flore immergée par excellence, leurs contreforts imposants les arriment au sol boueux. Après leur floraison, seuls les fruits au joli ton rouge brique se détachent, tels des lanternes, sur un arbre dénudé. Un genre largement répandu, *Montrichardia arborescens* (Aracées) peuple les rives. Sa fleur à la spathe d'un blanc pur contraste avec la rigidité des feuilles cordiformes au vert intense. Des laitues d'eau errent au milieu du fleuve et des jacitara (*Desmoncus polyacanthos*), des palmiers-lianes épineux, partent à l'assaut des plus grands arbres.

Des maisons lacustres jalonnent le parcours. Une femme seule sur une modeste pirogue pousse des cris pour saluer les voyageurs. Sur le fleuve tranquille, il y a de la vie. Quelques fois le Seamar II navigue à quelque 30 m des berges afin d'éviter le puissant courant contraire.

Des enfants d'à peine six ans se précipitent à la rencontre de la lanchas en pagayant à perdre le souffle et en imitant les sifflements d'oiseaux. Les passagers leur lancent alors des sachets en plastique remplis de victuailles, de vêtements ou de jouets. Images insolites. Rencontre de deux mondes.

Brève escale à Almerim. Les marchands de



Beauté de la nature à Alter do Chao :
Mélastomatacées

noix de coco fraîches, de beignets se précipitent. C'est un transbordement incessant.

Le fleuve s'écoule à son rythme, charriant des îlots flottant de jacinthes d'eau (*Eichhornia crassipes*, Pontédériacées). Ici le temps n'existe pas. S'il n'est pas inscrit, il s'oublie et nous oublier. Les limites du fleuve se perdent à l'horizon. Mer intérieure aux limites confondues. Des dauphins d'eau douce nous précèdent. Heureux de marquer leur présence, ils virevoltent de façon ludique.

Le Seamar II fait office de facteur, de livreur, de lien social. C'est celui qui relie les hommes ; ceux de la cité et ceux du fleuve.

Seulement vingt-quatre heures de voyage et on est nulle part, on est où le monde n'existe plus. Agréable sentiment de se débarrasser de l'inutile.

Court arrêt à Prainha. Même scénario d'entrées et de sorties.

On s'enfonce dans la nuit fluviale...



Vue aérienne de la forêt autour d'Alter do Chao

Vendredi 21 juillet 2006: Santarem

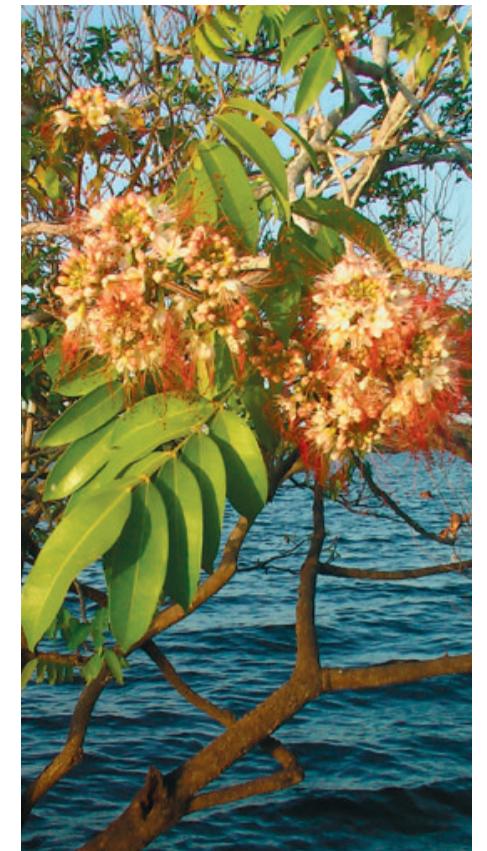
Santarem. Le fleuve Amazone rencontre le Rio Tapajos, c'est la jonction des eaux "encontro das aguas". L'Amazone aux eaux boueuses et troubles circule auprès du Rio Tapajos aux eaux claires. Les deux fleuves semblent s'ignorer avant de se mélanger quelques kilomètres plus en aval.

Ville de la sérénité au bord du fleuve, son marché flottant est riche en couleurs et celui aux poissons déborde d'espèces aux noms et aux formes inimaginables.

Sur la jetée, les lanchas chamarrées rivalisent de beauté.



Les Mimosacées sont très répandues
sur les rives de l'Amazone



Les arbres se sont adaptés
à fleurir les pieds dans l'eau
(Mélastomatacées)

Lundi 24 juillet 2006: Scènes sur le Río Tapajos

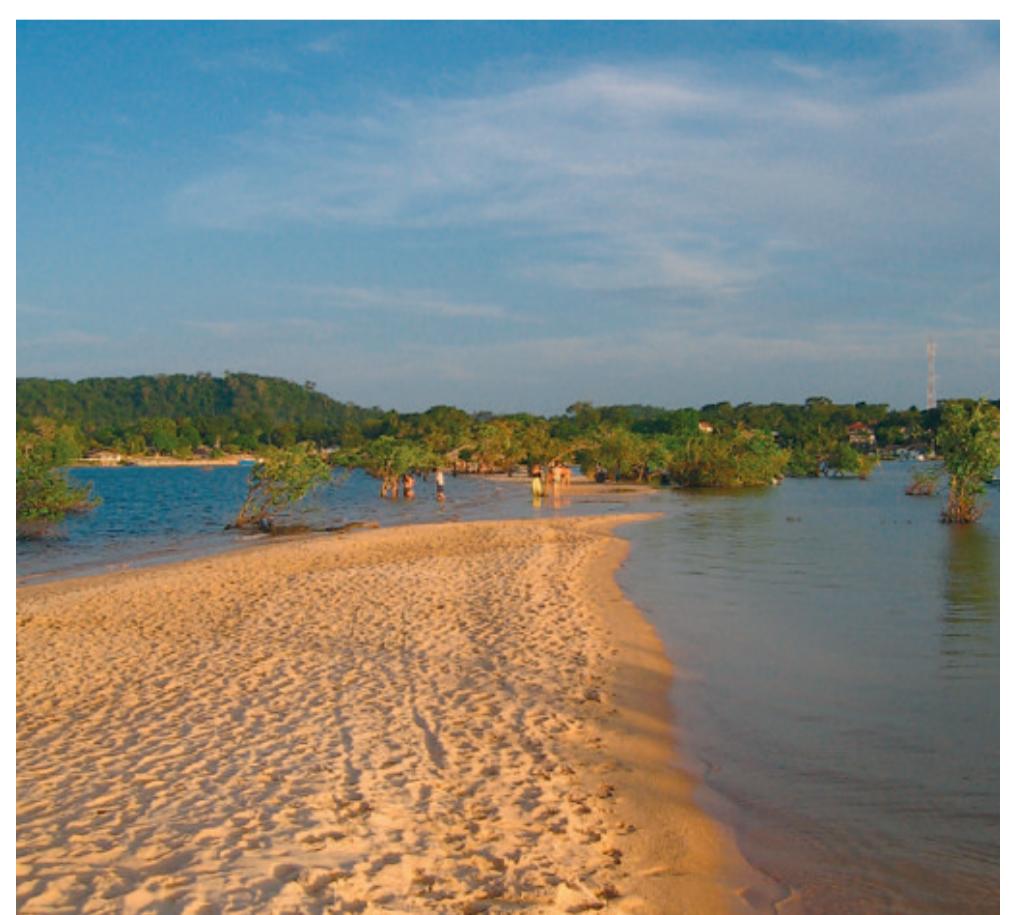
Des petites barques de pêcheurs s'alignent au travers du fleuve. Un avion passe en laissant une traînée blanche. Sur la promenade de Santarem, on s'étonne toujours de ces phénomènes atmosphériques en levant les yeux au ciel. Cendre.

De la ville, on a du mal à s'imaginer au bord d'un fleuve. Le soleil, seul repère encore fiable, termine sa course, au loin, sur la sombre Amazone. Les barques ne sont plus que des ombres surmontées de silhouettes humaines. Les mouettes rieuses tournoient autour des barques. Les nuages s'étirent en lambeaux bleus, oranges et gris comme pour envelopper le fleuve. La nuit se lève sur Santarem.

Demain, nouveau départ. L'appel du fleuve, les ciels, les arbres et la vie d'un autre monde. Mais, la décadente...

À suivre

Texte et photos
Hilaire de Lorrain



Sortie des abysses, la plage d'Alter do Chao