

La Gazette des Jardins

n° 43



L'ÉDIFIANTE HISTOIRE DU PLUS GRAND BOUQUET DU MONDE p. 28

Tout va très bien !

Tout jardin est un petit monde idéal où cohabitent insectes, oiseaux et plantes venus des quatre coins de la planète. Dans les quelques ares de notre lopin niçois, les bambous chinois sont précoces cette année. La fougère néo-zélandaise n'a jamais été aussi en forme, tout comme le datura sud-américain qui croule sous les fleurs. Les kalanchoés et les euphorbes malgaches n'en finissent plus de fleurir tandis que les aloès africains érigent des hampes prometteuses. Le jasmin persan et le citronnier indien parfument tout le jardin. L'avocatier mexicain dépasse presque la maison mais paraît minuscule à côté du palmier californien du voisin. Les australiennes se portent à merveille : le mimosa initie ses gousses pourpres et le callistémon est prêt à enflammer ce coin du jardin. Le cymbidium birman a passé l'hiver dehors et développe pour la première fois trois hampes florales, synonymes de bonheur pour tout l'été. Tout va bien.

Tout va très bien, d'autant plus qu'il est l'heure de se mettre à table. Au menu, ratatouille à la niçoise : poivrons d'origine sud-américaine, aubergines indiennes,

courgettes d'Afrique centrale, oignon et ail asiatiques et, bien entendu, tomates mexicaines. Bien cuisiné, c'est si bon que les doigts de pieds s'écartent tout seuls.

Tout bonheur est égoïste et il est facile d'entendre sans écouter les malheurs des autres. Or, tout autour de nous, dans cette région sublime au climat plus que clément, résonnent la peur de l'avenir et le rejet de tout ce qui vient d'ailleurs. Le phénomène n'est pas récent et un bon cinquième de l'électorat local a pris pour habitude de nier son passé et de craindre son avenir. Ce cinquième est ensuite devenu un quart et désormais presqu'un tiers, il frôle même la majorité dans un bureau de vote de la plaine du Var (pourtant une des plus fertiles au monde). Face à cette menace qui sournoisement grignote les esprits, il est nécessaire de quitter de temps à autres nos petits paradis pour transmettre notre vision de la nature et de l'avenir. Le jardinage est un langage accessible à tous qui véhicule de belles valeurs : patience, optimisme, tolérance, ouverture d'esprit. Un vrai vaccin contre les idées noires à diffuser sans modération.

Courbou



JARDIN DU BOUT DU MONDE

Il y a juste cent ans, 30 000 âmes ont péri dans l'irruption de la montagne Pelée, à la Martinique, en 1902. La ville de Saint-Pierre et son jardin botanique créé en 1803 furent ensevelis sous les cendres, seuls la cascade et le fromager qui surplombe la ville sont témoins des temps d'avant la tragédie. Hilaire de Lorrain nous raconte *Page 31*.



CANNAS : LA FÊTE EN TECHNICOLOR

LA GAZETTE DES RÉGIONS

du nord au sud
dites-le avec des fleurs !

photographiez votre jardin
PAGES 8 ET 9

La photographie plaisir, c'est possible avec les conseils de Courbou et les confidences de Jean-Paul : le matériel, le moment idéal pour photographier les plantes, le cadrage, l'ombre, lumière... La photo, mémoire de la vie du jardin, est un outil pour le jardinier.

AU NORD DE LA LOIRE :

Quelques invitations à jardiner parmi les fleurs du moment : abutilon, achimène, camélia, dahlias, fuchsia, et bien d'autres. Préparez vos jardins fleuris, c'est bientôt le concours. p. 10. Promos de printemps, gare aux déceptions. p. 11.

EN MEDITERRANEE :

Ornithogalum umbellatum, la Dame de onze heures. Coup de cœur : le Jardin d'Elie à La Roquebrussanne. p. 12 Mai et juin déplient au fil des semaines leurs somptueuses floraisons. p. 13



SONT-ILS CHOUX CES LEGUMES ?

Il n'y a pas que les choux qui jouent les vedettes au potager, le poireau pour peu qu'on le laisse fleurir dresse sa magnifique fleur, les légumes vivaces tels cardons ou rhubarbe ne sont pas en reste. *Pages 18 à 21*.



ET AUSSI

LES LEGUMES SECS DES ALIMENTS GENEREUX. TRAVAUX AU POTAGER, P. 4. LES DEBROUS-SAILLEUSES A DOS, P. 7. VRAI SAFRAN ET SAFRAN BATARD, P. 22. BEBETES DU JARDIN : QUEL BAZAR ! LA FONTE DES SEMIS, P. 23. GINKGO ET GINKGOLIVIER, P. 24. ARBRES REMARQUABLES : LE FABULEUX DESTIN DU CHENE A GUILLOTIN, P. 25. SOIGNER LES PLANTES PAR LES PLANTES : PURINS ET AUTRES EXTRAITS, P. 26. LIBRES PAROLES : POINT DE VUE, POINT DE VERT, POINT DE VIE, P. 27. AU COURRIER, P. 29. BOUTIQUE LIVRES, P. 30.

Tolérance zéro

Tolérance zéro. Certains jardins me font penser à cette expression diabolique qui associe une qualité au néant : pas un puceron à l'horizon, pas une feuille abîmée par le moindre gastéropode en vadrouille, pas un rosier défaillant, tout est tenu de main de maître. Comme je les plains, ces jardiniers de l'impossible acharnement, en charge d'éternelle police, quel malheur pour la nature, et surtout quel dommage que cela serve de modèle !

Notez que je reviens de loin. Je suis un peu comme ces anciens fumeurs qui, tout réjouis de leur volonté reconquise, vous assènent tranquillement : « *j'ai cessé de fumer quand je me suis aperçu que ça sentait la cigarette chez moi !* » Heureux regain de sensibilité olfactive qui vaut à leur entourage de retrouver l'air pur... L'autre jour, j'ai débusqué mon pulvérisateur dans la cabane à outils. Je l'avais bien oublié celui-là : cela fait cinq ans pour le moins qu'il est au chômage. Depuis ce jour où j'ai décidé que refaire chaque année les mêmes bêtises pouvait avoir une fin. Résultat, aujourd'hui, mon jardin ne s'en porte pas plus mal, et je ne peux plus traverser la moindre jardinerie sans trouver qu'elle sent mauvais. Oh, pas à l'entrée, où les savons parfument les caisses (qui a dit que l'argent n'avait pas d'odeur?), mais un peu plus loin, là où se trouvent les rayons de tue-tout. Une belle exception française au demeurant : dans les autres pays, le même rayon est trois à quatre fois moins important. Est-ce à dire que nous attrapons la vermine ou que nos jardins sont les seuls impeccables ? Pas du tout : nous ne faisons que suivre une tradition héritée des jardins ouvriers mâtinés des jardins de château, une sorte d'hybride à deux têtes où le bon état apparent des plantes renvoyait à la valeur morale du jardinier. Un univers hautement mascu-

lin où la domination de la nature allait de soi, comme la lutte des classes. Pourquoi continuer sur cette voie, sinon parce que les mauvaises habitudes sont comme les chardons, les mieux enracinées. Cette année, les hirondelles sont moins nombreuses, même la grande presse s'en est fait l'écho en pleine campagne électorale. Le terrible printemps silencieux prédict par Rachel Carson dans les années soixante, voilà ce qui nous attend à ce compte-là. On m'objectera que les jardins sont peu de chose comparés au monde agricole, à peine 1 % de la surface française. Autant dire un département moyen puisqu'il y en a 100 : est-ce trop peu pour commencer à bien faire, c'est-à-dire arrêter de traiter avec des poudres de perlémipin. La famine en perspective ? Vous rigolez : le temps où l'on jardinait pour se nourrir est bien loin, et il est prouvé aujourd'hui que l'on peut aider le jardin à trouver un certain

équilibre avec de simples extraits de plantes, comme le montre la dernière journée professionnelle d'Ortiefolies.

Posez-vous la vraie question du pourquoi de vos traitements à répétition : qui décide de votre niveau de tolérance. Au bout du compte, dans un sursaut de sincérité, vous aboutirez à la conclusion que le regard des autres sur votre œuvre est le facteur déterminant. Alors, comme le dirait mon cher Marc-Aurèle, qu'est-ce qui vous empêche d'en faire abstraction, simplement parce que vous l'avez décidé.

Et croyez-moi, quand vous redécouvrez un beau matin que Roger le crapaud ou Fifi le ver luisant sont de retour, quand le ballet des hirondelles sera redevenu votre émission prime time préférée, vous tiendrez la plus belle des récompenses. Voilà bien du militantisme ou je ne m'y connais pas...

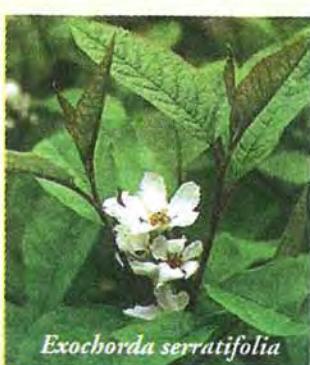
Jean-Paul Collaert

**CREDIT PHOTOS**

La photo de couverture, une poire à cotes rouges, est signée Sophie Lloyd.



La photo figurant en haut du sommaire, page une, est signée Hilaire de Lorrain.
"St Pierre renaissant", sculpture de Mme de Jouvray, années vingt.



Nous avons omis de signer, dans la Gazette 42, cette très belle photo d'Exochorda serratifolia, (p. 13, en bas). L'auteur, Frédéric Tournay, participe au site Internet "The Plant Kaleidoscope" où l'on peut admirer de magnifiques images de plantes.
www.biologie.uni-ulm.de/systax/dendrologie/

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tél 04 93 96 16 13 - Fax 04 92 15 00 61 - email : lgj@wanadoo.fr

Edition Alpha Comedia
S.A. au capital de 600 000 F.
Président du Conseil d'Administration :

Jean-Pierre PETITTI
Directeur de publication : Michel COURBOULEX
Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA
Rédacteur en chef région parisienne : Jean-Paul COLLAERT

Rédaction : Hilaire de LORRAIN - Franck BERTHOUX - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER - Pierre CUCHE - Alain ANDRIOLI Claudette ALLONGUE - Laurent LEON - Jean-Pierre PETITTI - Caroline PARAYRE - Guy CHEVEREAU - Gisèle VOEGELI-ROSSI - Cyrille ALBERT

Remerciements à : DAVIN - Claude CHAUVINEAU - Robert LEROY - PEHER - Sylvie KERKHOVE Photographies : Hilaire DE LORRAIN Courbou - Jean-Paul COLLAERT - Pierre CUCHE - Sophie LLOYD - Anne-Marie LEON - Jean THOBY - Joëlle DELLIER
Dessins : JAL
Publicité : Régisseurs Associés - BP 145 - 06603 ANTIBES cedex - Gilles LEGRAND
Tél. 06 07 11 36 84 Fax 04 93 29 85 61
email : REGISSEURS@wanadoo.fr
ISSN : I 2617202
Commission Paritaire : 75995
Dépôt Légal à parution
Imprimerie : RICCOPONO - 115, Chemin des Valettes 83 490 Le Muy

Le printemps est riche cette année : visites de jardins, expos, fêtes des plantes, salons... Et encore notre calendrier n'est pas exhaustif, renseignez-vous auprès des mairies et offices de tourisme pour en savoir plus.

VISITES GUIDEES DE PARCS ET JARDINS

- Dans 17 régions de France, à partir du 1er juin : "Monum Vert, l'autre nature du patrimoine". 41 monuments nationaux ouvrent leurs jardins à la visite. Expositions, ateliers, animations. Tél. 01 44 61 21 50. Site : www.monum.fr
- Bretagne, 1 et 2 juin : Visitez un jardin en Bretagne avec l'Association des Parcs et Jardins de Bretagne. 80 parcs et jardins des Côtes d'Armor, du Finistère, d'Ille et Vilaine et du Morbihan ouvriront leurs grilles et révéleront leurs trésors aux visiteurs. APJB, 14 rue François Menez 35000 Rennes, tél. 02 99 36 15 15.
- Normandie, tout au long de l'année : Visites de parcs et jardins proposées par le Comité Régional de Tourisme de Normandie. 36 lieux enchantés à visiter. Tél. 02 32 33 79 00.
- Rhône-Alpes, mai et début juin : Mois des Parcs et Jardins en Rhône-Alpes, 87 lieux publics et privés à découvrir, animations, expositions, conférences. Tél. 04 72 41 94 47.
- Loire, en juin et juillet : Visites guidées de la Roseraie de Berland. Les 21, 23, 29 et 30 juin et les 03, 05, 07 juillet. Renseignements au 04 77 49 39 09.

SALONS DU LIVRE

- "la plume et le râteau" à Terrasson (Dordogne) les 25 et 26 mai
Salon du livre de jardins dans les jardins de l'imaginaire à Terrasson. Tout, tout, tout, ce qu'il faut savoir sur les nouveaux livres de jardin. De nombreux auteurs dédicaceront leurs ouvrages. Tables rondes, spectacles et animations diverses égayeront ces journées. Les Jardins de l'Imaginaire, tél. 05 53 50 13 80.



Le livre *Les Oliviers* sortira le 1er juin. Vous pouvez le commander en ligne boutique (p. 30) ou en couverture.

"le livre dans la rue"
à La Gaude (Alpes-Maritimes)
les 1er et 2 juin
Parrainé par Didier Van Cauwelaert, le thème du Salon sera cette année "Les Jardins". De nombreux auteurs seront présents. Michel Courboulex présentera son livre "Les Oliviers" et offrira une dégustation d'huiles d'olive à tous les passionnés de ces arbres mythiques et de leurs goûteux produits. Renseignements : Librairie Escapade, tél. 04 93 34 38 37.

FETES DES PLANTES

• Essonne, 17 au 19 mai : 36e Journées de Plantes du Domaine de Courson. Les plantes originaires du Japon seront cette année à l'honneur, avec deux thèmes : "Plantes de printemps et d'été pour les petits jardins" et "Roses du Soleil Levant". Pépiniéristes, conférences, expositions. Renseignements : 01 45 55 41 74.

• Paris, 18 mai : Jardinez avec la nature à la maison du jardinage du parc de Bercy (12^e). Renseignements au 01 43 28 47 63.

• Ain, 18 et 19 mai : Fleurs et Plantes sans Frontière, dans le Parc des Oiseaux à Villars les Dombes. Exposition vente de fleurs et plantes rares du monde entier, avec l'association Fleurs du Monde et le Parc des Oiseaux. Renseignements au 04 74 98 05 54.

• Gard, 18 et 19 mai : 7e Jardins Divins, foire aux plantes rares au Château Saint Maurice à l'Ardoise, à Laudun (20 km d'Avignon). 35 exposants se feront la joie de vous transmettre leur passion du végétal et du monde du jardin. Renseignements au 04 66 50 29 31.

• Territoire de Belfort, 18 et 19 mai : Fête des Plantes rares dans le Parc de la Roseraie du Châtelet à Anjouey. Exposition vente de végétaux. Renseignements au 03 84 27 64 98.

• Pyrénées-Atlantique, du 18 au 20 mai : "Arraga, Côté Jardins" dans les jardins à la française de la Villa-Musée d'Edmond Rostand à Cambio les Bains (entre Biarritz et St Jean de Luz). Pépiniéristes et collectionneurs de plantes rares. Vente aux enchères d'objets anciens de jardin le dimanche. Tél. 05 59 93 74 30.

• Var, 18 au 20 mai : Un Jardin en Provence à Seillans. Fête des fleurs, conférences (ne pas manquer la conférence de Pierre Cuche, samedi à 15 h, sur le thème "Un jardin méditerranéen fleuri en hiver"), diaporamas, marché des sapeurs et de l'artisanat le dimanche et marché aux fleurs et plantes le lundi. Renseignements : 04 94 85 30 74.

• Moselle, du 18 au 20 mai : Journées de la Nature au Parc Animalier de Sainte-Croix. Renseignements au 03 87 03 92 05.

EMPLACEMENT RESERVE A LA VILLE DE MENTON

JUIN 2002

MOIS DES JARDINS

MENTON

SERVICE DU PATRIMOINE

24 RUE SAINT-MICHEL

TEL. 04 92 10 97 10

e-mail : patrimoine@villedelementon.com

• FETES DES PLANTES •

• Versailles, du 18 au 20 mai : Journées des jardins et du jardinage dans les jardins du Potager du Roi. Visite du jardin, vente de plantes aromatiques, animations, chasse aux insectes, démonstration d'apiculteurs, concours d'épouvants. Renseignements au 01 39 24 62 62.

• Charente, du 18 au 20 mai : 11e Fête des Fleurs à Mansle, organisée par le Syndicat de pays du Ruffécois. Plus de cinquante exposants de plantes et fleurs rares, légumes anciens, cactées, etc. Tél. 05 45 20 34 94.

• Vaucluse, 19 mai : "Les Botanilles en Luberon" à Ansouis (à 35 km d'Aix et 10 de Lourmarin). Thème : la forêt, les arbres et le bois. Exposition vente de plantes et de produits du terroir. Tél. 04 90 09 86 98.

• Lot, 19 mai : Fête des Plantes en Quercy dans l'Abbaye Nouvelle à Léobard (à 10 km de Gourdon). Une trentaine de pépiniéristes et d'horticulteurs présenteront un large choix de plantes. Renseignements au 05 65 41 55 81.

• Bouches-du-Rhône, 25 et 26 mai : Journées des Plantes Rares et Méditerranéennes dans les jardins d'Albertas à Bouc-Bel-Air. Exposition vente de végétaux de qualité, librairie spécialisée, visites guidées, duo et trio de harpes et violons, etc. Renseignements au 04 91 23 06 60.

• Finistère, 25 et 26 mai : Salon européen du Bonsai et du Suiseki dans le parc floral et culturel de Trévarlez à Saint Goazec (pas loin de Quimper). Renseignements au 02 98 26 82 79.

• Creuse, 25 et 26 mai : Portes ouvertes à l'arboretum Le Jardin de la Sédelle, à Crozant. Visites guidées, diapo-conférence, pépiniéristes, artisans. Tél. 05 55 89 84 44.

• Tarn-et-Garonne, le 26 mai : Foire aux Plantes à Saint Nicolas de la Grave, organisée par l'association La Salicaire. Une quarantaine d'exposants sélectionnés, exposition photo, conférence débat sur "les plantes qui soignent les plantes" proposée par Jean-Paul Collaert. Renseignements au 05 53 98 33 97.

• Gironde, le 26 mai : 3e Ronde des Roses à La Citadelle de Blaye, organisée par l'association Valériane. Exposition, vente, troc, création de massifs de roses par les amis de la Valériane. Rosieristes, associations, amateurs et collectionneurs envahiront les rues et feront partager leur passion. Tél. 05 57 64 22 70.

• Calvados, du 31 mai au 2 juin : Honfleur en Fleurs 2002, salon jardin, bio et nature dans le Jardin Public de Honfleur. Renseignements Office du Tourisme : 02 31 89 23 30.

• Loir-et-Cher, 1er juin au 20 octobre : 11e festival international des jardins sur le thème "L'érotisme au jardin" à Chaumont-sur-Loire. L'érotisme est inséparable du jardin. Raffiné, drôle, cultivé, canaille. Ce festival lui rend hommage. On essaiera d'avoir des photos, promis ! Tél. 02 54 20 99 22

• Somme, 1 et 2 juin : 15e Journées douillenaises des Jardins d'agrément dans la Citadelle de Doullens (30 km d'Amiens). Cette année la citadelle ouvre ses portes sur la Chine : exposition de végétaux, plantes ornementales et légumes, d'origine chinoise et d'une collection d'environ cinquante raretés botaniques. De nombreux pépiniéristes présenteront leurs productions. Renseignements au 03 22 77 71 94.



CALENDRIER DES MANIFESTATIONS

• EXPOSITIONS BOTANIQUES ET ARTISTIQUES •

- Alpes-Maritimes, du 4 mai au 30 juin : Exposition "La Chine côté jardin" à Nice. Découverte des essences qui font partie du paysage culturel de la Riviera. La manifestation se déroulera dans trois lieux : les jardins du Musée des Beaux-Arts (33 av des Baumettes), le Jardin Botanique (78 av Corniche Fleurie) et Parco di Villa Ormond (Corso Cavallotti à San Remo, Italie). Renseignements au Muséum d'Histoire Naturelle de Nice, tél. 04 97 13 46 80.
- Orne, de mai à juillet dans Les Jardins du Manoir de Pontgirard à Monceaux-au-Perche :
 - du 11 mai au 28 juillet : Jardins de Rêve... Rêves de jardin. Exposition de pastels et dessins de Brigitte Sauvagrain. Ouverture les samedis, dimanches et jours fériés.
 - le 22 juin : Invitations au jardin. Une belle visite en images d'un des jardins les plus célèbre de France, La petite Rochelle, en compagnie de Hélène d'Anglau, jardinière et botaniste.
 - le 6 juillet : Goûtez les plantes de votre jardin ! Noémie Vialard nous convie à un parcours haut en goûts et en couleurs. Tél. 02 33 73 61 49.
- Gard, mai à septembre : Année du Laos à la Bambouseraie d'Anduze. Mai : la gastronomie. Juin : la soie. Juillet à septembre : artisanat et construction en bambou. Renseignements au 04 72 00 04 04.
- Eure, de mai à septembre : La maison du Lin à Routot vous invite à découvrir la grande et la petite histoire du lin au travers 9 salles d'exposition, un audiovisuel et des animations à thème. Tél. 02 32 56 21 76.
- Paris, de mai à fin octobre : Exposition végétale au Jardin des Plantes (5^e). Crêtes de coq, panachés, queues de renard, amaranthes & celosies... Exposition organisée par la SNHF et le service des Cultures du Muséum National Naturelle. Renseignements au 01 40 79 33 25.
- Alpes-de-Haute-Provence, de mai à décembre : Exposition "Les plantes à tresser, à tordre, à tisser" dans le musée conservatoire ethnologique de Salagon. Renseignements au 04 92 75 70 50.
- Ille-et-Vilaine, 25 et 26 mai : Jardins en Fleurs. Une explosion d'iris dans les Jardins de Brocéliande à Bréal

sous Montfort. Huit cents variétés à découvrir. Renseignements au 02 99 60 08 04.

• Manche, du 26 mai au 29 septembre : Dior, faune & flore dans le jardin Christian Dior à Granville. Exposition dans la maison musée. Tél. 02 33 61 48 21.

• Paris, tout le mois de juin : Floraison des collections de roses et clématites du parc de Bagatelle (16^e).

• Finistère, du 1er au 30 juin : Exposition "Jardins miniatures et herbiers" dans le parc floral et culturel de Trévarlez à Saint Goazec (pas loin de Quimper). Tél. 02 98 26 82 79.

• Indre-et-Loire, 1er juin au 30 août : Photographie "fleurs, légumes et paysages". Château de Villandry. Exposition des œuvres de Denis Brihat, photographe alchimiste. Tél. 02 47 50 02 09.

• Paris, du 5 juin au 16 septembre : Sur la terre comme au ciel, Jardins d'Occident à la fin du Moyen Âge. Exposition au Musée national du Moyen Âge des Thermes de Cluny (5^e). Renseignements au 01 53 73 78 00.

• Paris, du 20 juin au 13 octobre : Exposition sur le jardin botanique de Paris au jardin des Serres d'Auteuil (16^e). Renseignements au 01 40 71 74 08.

• Vaucluse, 21 puis 23 juin : Paroles de Végétaux au Mas de Fonssargoule à Venasque. Laissez-vous conter l'histoire des plantes de nos garrigues : "Les plantes de la Saint Jean", le 21 et "Odeurs de garrigues" le 23 juin. Renseignements au 04 90 66 00 58.

• Paris, 23 juin : "Biodiversité de la mare" au Jardin naturel (20^e). Renseignements au 01 43 28 47 63.

• Paris, jusqu'au 24 juin : Fabuleux Jardins, le style Duchêne au Trianon de Bagatelle (16^e). Exposition sur Henri et Achille Duchêne dont la vie entière fut vouée aux jardins. Renseignements au 04 45 01 20 10.

• Loire-Atlantique, 23 juin : Aventures Botaniques, d'Outre-mer aux terres atlantiques, dans le parc de La Garenne Lemot à Gézigné-Clisson (banlieue de Nantes). 12 thèmes d'exposition, visite du jardin médical, concours d'herbiers. Renseignements : 02 40 99 10 87.

• FETES DES PLANTES

• Hérault, 1 et 2 juin : Plantes et Parfums au Château de Flaugergues à Montpellier. Rencontre inédite avec des plantes odoriférantes et aromatiques, des artistes au nez sensible, des spécialistes de la santé par les plantes et les parfums, des huiles essentielles et des encens. Tél. Etat des Lieux : 04 67 96 19 53.

• Sarthe, 1 et 2 juin : 9e Week-end des Jardinières au château de Lude (40 km du Mans). Pépiniéristes, ateliers, conférences. Remise officielle du prix Redouté (meilleur livre de jardin de l'année), samedi à 15 h. Renseignements au 02 43 94 60 09.

• Haute-Loire, 1 et 2 juin : 7e Fête des Plantes dans le parc du Château de Saint Vidal (à 10 km de Puy en Velay). Thème de l'année : Plantes à feuillage gris. Exposition vente de végétaux. Conférence de Philippe Bonduel. Association Jardins fruités, tél. 04 71 05 89 89.

• Finistère, 1 et 2 juin : Exposition vente "Couleurs de Bretagne et d'ailleurs" dans le Jardin botanique des Montagnes Noires. Renseignements au 02 98 93 88 69.

• Bouches-du-Rhône, 2 juin : 5e Fête du Miel et de l'Apiculture à l'écomusée de la Forêt à Gardanne. Présentation de miels, nougats, sirops au miel et tant d'autres gourmandises. Tél. 04 42 65 42 11.

• Gard, le 2 juin : 8e Fête de la Cerise et de la Fourche à Sauve. Exposition, collection de cerises, conseils, marché, restauration. Avec "Fruits Oubliés", "le Fanabrigue" et "Les Dimanches Verts". Rens. au 04 66 85 32 18.

• Charente-Maritime, le 2 juin : Une Journée au Jardin dans les jardins de la Marine à Rochefort. Horticulteurs, pépiniéristes, amateurs présenteront leurs plantes rares et variées, ainsi que des collections de figuiers, succulentes et begonias. Les jardins familiaux livrent leurs secrets. Tél. 05 46 84 30 30.

• Loiret, le 2 juin : Journée découverte le matin à l'arboretum national des Barres à Nogent sur Vernisson et l'après midi dans les jardins du Grand Courtoiseau à Triguères. Rens. et réservations : Parcs et Jardins Région Centre, tél. 02 38 77 10 64.

• Belgique, du 7 au 9 juin : Fête de la Rose et des nains dans le Château du Rivau à Lémeré (10 km de Chinon). Une création gigantesque, un lézard de 25 m de long entièrement réalisé en végétaux, accueille les visiteurs pour une échappée belle dans le monde du merveilleux. Renseignements au 02 47 95 77 47. Site Internet : www.chateaudurivau.com

• Finistère, du 12 au 15 juillet : Festival de l'hortensia, du fuchsia et des fleurs d'été dans le parc floral et culturel de Trévarlez à Saint Goazec (proche de Quimper). Un spectacle éblouissant vous attend. Renseignements au 02 98 26 82 79.

• Indre-et-Loire, le 7 juillet : Fête des fées et des nains dans le Château du Rivau à Lémeré (10 km de Chinon). Une création gigantesque, un lézard de 25 m de long entièrement réalisé en végétaux, accueille les visiteurs pour une échappée belle dans le monde du merveilleux. Renseignements au 02 47 95 77 47. Site Internet : www.chateaudurivau.com

Depuis le 6 avril et jusqu'au 20 octobre : Floriade 2002 à Haarlemmermeer, banlieue d'Amsterdam. Exposition horticole mondiale, avec la participation de la France. Un parcours inouï et varié, sur 65 hectares, parmi des plantes du monde entier. Tél. +31(23)562 002.

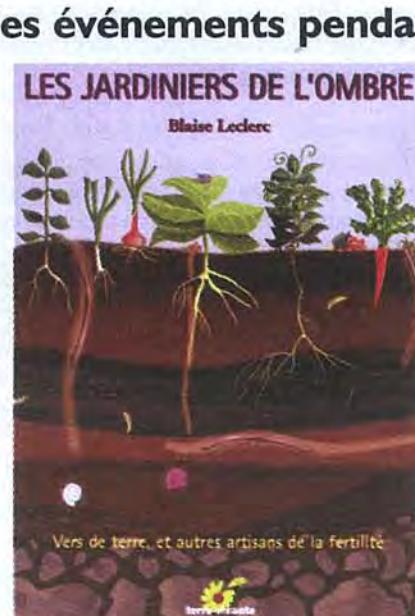
Terre vivante : des événements pendant toute la saison

Le centre terre vivante s'est installé en 1994 dans un site exceptionnel, le Domaine de Raud (à une heure de Grenoble et de Gap, entre Vercors et Dévoluy), afin de mettre en pratique, et à la portée de tous, les connaissances acquises en vingt ans de publications axées sur les thèmes de l'écologie et de la biodynamie : jardinier bio, manger bio, habiter écologique... Promenades, visites guidées, panneaux explicatifs, expositions, ateliers, journées à thème, espace lecture, restaurant bio, tout y est conçu pour que le visiteur en quête d'information et de détente reparte à la fois reposé et enrichi par toutes sortes de connaissances écologiques prêtes à être mises en pratique.

LES SAMEDIS DE L'HABITAT

A partir du 25 mai, les samedis de l'habitat débutent leur série. Il s'agit de conférences, ateliers et visites à thème :

- 25 mai : "le solaire"
- 29 juin : "les peintures bio"
- 27 juillet : "terre crue et terre cuite"
- 31 août : "l'isolation thermique"
- 28 septembre : "le chauffage"



LES JOURNÉES A THÈME

• dimanche 23 juin : "Les jardiniers de l'ombre, vers de terre et autres artisans de fertilité" : conférences, ateliers et visites.

• vendredi 19 juillet : Grande journée jeux de découverte, dans la nature, avec la nature, sur la nature. Pour petits et grands.

• samedi 21, dimanche 22 septembre : Foire bio de Mens (alimentation, textile, jardinage) avec pour thème principal "l'habitat écologique".

• mercredi de l'alimentation : En basse saison, et sur inscription, chacun peut participer à une journée de formation avec le cuisinier du centre.

terre vivante
Domaine de Raud 38710 Mens
Tél. 04 76 34 80 80 - fax 04 76 34 84 02
Email : terrevivante@wanadoo.fr
Site internet : www.terrevivante.org

↳ "Les jardiniers de l'ombre" par Blaise Leclerc.
Editions terre vivante. 144 pages. Prix 14 euros.
Vente en librairie, ou par correspondance à terre vivante (se renseigner sur les frais de port).

A FAIRE AU
POTAGER

SEMER

BASILIC. Semez en abondance du basilic, qu'il soit fin ou à feuille de laitue, on n'en a jamais assez. Vous le disposerez ensuite en bordure, entre les tomates, dans vos jardinières, et surtout vous en donnerez partout autour de vous, je ne connais pas de cadeau plus apprécié. Tant que vous y êtes, semez également de la coriandre et du persil d'Italie, pour vos futurs taboulés.

CHOU BROCOLI. Semez à raison de trois graines par godet ou même directement en place, au fond d'un petit poquet profond de 5 cm. Recouvrez les graines d'un centimètre de terreau et arrosez en pluie fine. Dispersez quelques granulés contre les limaces. La végétation des choux brocolis doit être régulière, ce que vous assurerez avec un paillage copieux à base de tonte de gazon et des arrosages suivis. Ils apprécieront également les cendres de cheminée et le purin de consoude. La récolte se fait en fin d'été et en automne. Semez à plusieurs reprises tous les quinze jours pour prolonger ce plaisir délicat.

HARICOT. On sème, on sème, mais pas tout le paquet d'un coup. Avec une poignée de graines de haricots, vous avez de quoi réaliser 5 m de rayon, ce qui correspond à la consommation d'une famille pendant 15 jours. En fractionnant vos semis toutes les deux ou trois semaines, vous récolterez constamment des haricots verts tendres à souhait. Au besoin, amusez-vous à panacher les variétés avec un voisin, histoire de changer de temps en temps de saveur, de forme (entre haricot rond et plat) et de couleur (avec des beurres ou des haricots pourpres). Le haricot grimpant ForTex est carrément sublime. Mais ne semez surtout pas le paquet entier sinon gare à la surproduction !

LAITUE. Le moment est venu de basculer des variétés de printemps à celles d'été, aux feuilles charnues et pleines d'un latex au goût de noisette. Semez directement en place, c'est encore plus simple. La sucrine et la romaine maraîchère font partie du meilleur choix.

METTRE EN PLACE

AUBERGINE. Mettez-les en place à la fin du mois de mai dans une terre bien réchauffée, et dans le coin du potager ressemblant le plus à un capteur solaire. N'abusez pas du fumier qui favorise les feuilles.

POIREAU. Les grands amateurs de ce légume de gourmet savent que c'est en juin qu'on met en place les poireaux de l'automne et de l'hiver. Repiquez en les espacant de 20 cm sur des rayons eux-mêmes écartés de 40 cm, pour pouvoir buter facilement et augmenter ainsi la proportion de blanc. Les poireaux d'été prennent leur vitesse de croisière. Ne soyez pas étonnés si les feuilles deviennent démesurées, le jaune d'été atteint couramment 1 m de longueur ! Accompagnez leur croissance avec du purin d'ortie.

PORVON. Il est temps de les mettre en place dans le coin le plus chaud du potager, sans oublier de les abriter sous une cloche pendant les nuits un peu fraîches. Ne forcez pas la dose de compost et de fumier sinon vos poivrons partiront en feuilles et fleuriront tardivement. Il vaut mieux qu'ils aient l'air un peu grêle. De toute façon, c'est une fois que la première fleur apparaît qu'ils prennent vraiment de l'ampleur, en juillet.

POMME DE TERRE. Si vous avez conservé quelques plants germés, il est encore temps de les mettre en place. Les pommes de terre installées depuis le mois de mars sont sur le point de mûrir. Quand les premières feuilles jaunissent, sacrifiez un plant pour juger de la récolte. Le plaisir de déguster les premières billes est incomparable. Buttez les pommes de terre moins précoces : si vous remplacez le buttage par un épais paillis, vous ferez une récolte record de rattes !

Les jardiniers parlent aux jardiniers

LES LEGUMES SECS
DES ALIMENTS GENEREUX

Vous pouvez remplir votre potager et votre placard avec ces graines d'énergie. Grand bien vous fasse, surtout avec les conseils avisés de Philippe Thelliez.

Le mot légumineuse désigne à la fois les fruits en forme de gousse et la famille des végétaux qui les produisent. La famille des Fabacées (ex Légumineuses) comprend 13 000 espèces réparties en 600 genres. La plupart sont comestibles, cultivées depuis des millénaires pour leur haute valeur nutritionnelle. Leurs graines sont considérées comme les plus vieux légumes du monde et comme les plus grands voyageurs de tous les temps, grâce à leur conservation. Les pois chiches, les haricots rouges, noir ou blanc, les fèves, les lentilles, le soja, les cacahuètes se gardent séchés très longtemps, sans que cela nuise à une excellente germination.

Si le petit pois se retrouve souvent dans les cantines d'enfants, ce n'est pas uniquement pour son côté ludique, mais parce qu'il contient de la vitamine A, B, C, E et P.P., rare chez les autres légumes domestiques. C'est bien vrai qu'on a toujours besoin d'un petit pois chez soi !

La tradition veut que l'on fasse germer les lentilles dans du coton, et que l'on cache une fève dans le gâteau des rois, mais pensez-vous à en manger ? "Que les aliments soient ton médicament" a dit Hippocrate. Mais les nutritionnistes ont beau vanter les in-

croyables bienfaits des légumes secs, rien n'y fait, ou du moins peu de gens en consomment comme il le faudrait.

Si l'on pense plutôt à s'en priver, c'est à cause des embarrassantes flatulences qu'ils peuvent causer ! Alors comment faire pour que ce ne soit pas le 14 juillet à chaque fois que l'on mange du cassoulet, une salade de lentille ou une soupe de pois chiches ?

• Tout d'abord, il ne faut pas chercher à gagner du temps lors de leur cuisson : les légumes secs doivent cuire lentement et complètement.

• Il faut éviter de cuire les légumes dans leur eau de trempage.

• Dans la mesure du possible, il est recommandé de ne pas terminer un gros repas où les légumes secs sont très présents avec un dessert trop sucré ; il vaut mieux aussi ne pas abuser des digestifs.

• Les plantes et certaines épices, comme la sauge, le thym, la sarriette, le gingembre ou le cumin, évitent les flatulences, tout en accommodant parfaitement les mets.

Tous ces légumes à gousse sont cuisis de différentes façons, selon qu'ils se présentent frais ou secs, cassés ou réduits à l'état de farine.

Chaque région ou pays a ses méthodes et fait de ces légumes de pays pauvres (c'est la réputation qu'on leur

donne) des mets exceptionnels. Mise à part la France, malgré ses merveilleux cassoulets et les sensationnelles lentilles du Puy, la consommation de légumes secs est presque quotidienne dans un grand nombre de pays, à tel point que s'ils provoquaient autant de vents qu'on le dit, la terre en tremblerait !

• PROTÉINES • GLUCIDES • FIBRES • QUE DES BONNES CHOSES !

quantités pour 100 g de légumes bouillis

	Protéines	Glucides	Fibres
Fève	7,6 g	19,6 g	5,1 g
Pois chiche	8,9 g	27,4 g	3,5 g
Lentille	9 g	20 g	3,9 g
Haricot blanc	9,7 g	25 g	6,3 g
Haricot rouge	8,7 g	22,8 g	7,4 g
Soja	19,6 g	9,9 g	2 g
Cacahuète grillée	11,8 g	10,7 g	3,9 g

A des valeurs différentes mais non négligeables, la fève, le pois chiche, la lentille, le haricot, le petit pois, le soja et la cacahuète contiennent des protéines, des glucides, des fibres, des traces de vitamine B6, du potassium, du fer, du cuivre, du magnésium, du phosphore, du zinc et du calcium. Alors, qu'attendez-vous pour en manger plus souvent, voire même en cultiver, une ordonnance du médecin ?

Voici les plus connus dans la grande famille des ex-légumineuses. Testez dans votre potager au moins une fois les moins répandus, comme le pois chiche ou la lentille. Surprise garantie.



Haricot 'Nombril de Bonne Sœur'
(catalogue kokopelli)

te grimpante annuelle, souvent cultivée en ornementation, atteint rapidement 3 à 4 m de hauteur et forme de véritables écrans. Les fleurs rouges sont très attrayantes. Mais attention, plusieurs cultivars ne dépassent pas 50 cm de hauteur (var. 'Hammonds dwarf'). Hautes ou naines les variétés *coccinea* possèdent un tubercule qui se récupère comme pour les dahlias. Les fruits, en gousse, sont aussi comestibles.

LE POIS CHICHE (*Cicer arietinum*). C'est une plante annuelle qui se cultive sous un climat chaud et très ensoleillé. Ses gousses contiennent deux ou trois graines seulement. Il existe plusieurs cultivars à "grain blanc" et à "grain rond". Le pois chiche se consomme grillé, bouilli, en soupe. Il peut être réduit en farine (pour la socca). Il fait partie des plats populaires dans les pays asiatiques et en Afrique du Nord. L'expression "avoir un pois chiche dans la tête" n'est pas à la hauteur de la valeur nutritionnelle de ce légume, cultivé depuis les temps les plus anciens.

LE SOJA (*Glycine max* ou *Glycine soja*). Cette plante annuelle grimpante est originaire d'Asie, d'Afrique du Sud et d'Australie. Les gousses contiennent quatre graines, rouges, blanches ou noires selon la variété. Sa production mondiale représente près de cent millions de tonnes. C'est aussi un légume industriel, car très utilisé pour la fabrication de vernis, détergents, linoléum, insecticides et dans l'industrie textile. La variété 'Yusuzun' est précoce, à graine blanche.

LA CACAHUÈTE (*Arachis hypogaea*). Cette plante annuelle est d'origine sud-américaine. Elle fut introduite en Inde, en Asie et en Afrique par les Portugais. Sa culture n'est possible que sous climat chaud. Ses gousses poussent dans la terre et renferment deux à trois graines. L'arachide n'est plus à vanter, elle a eu et aura toujours son heure de gloire, grâce peut-être à ses hautes valeurs nutritives, même grillée.

TRUCS DE JARDINIER

AROMATIQUES. Plus vous coupez des plantes aromatiques pour agrémenter la cuisine, plus elles produisent de nouveaux brins tendres et parfumés. Vos omelettes et petites brouillades n'en reviennent pas !

ARTICHAUT. Le mois de juin est souvent celui des infestations de pucerons noirs, très impressionnantes sur les artichauts. Passez le doigt pour les écraser et arrosez juste après, cela est la plupart du temps suffisant, en attendant la venue des coccinelles qui ne devrait pas tarder.

BETTERAVE. Sur vos premiers semis, vous pouvez procéder à un démarlage, c'est-à-dire à la suppression des plants en cours qui ne manquent pas de germer les uns contre les autres. Ce que vous avez pris pour une graine est en fait un fruit, le glomérule, et l'apparition de plusieurs plantules s'explique ainsi facilement. Par la même occasion, paillez au compost et arrosez pour réchauffer les racines. La betterave Crapaudine est de loin la meilleure après cuisson.

CHOU D'AUTOMNE. Repiquez-en une douzaine, à 40 cm les uns des autres. Paillez copieusement. Une poignée de cendres de cheminée à chaque pied évite l'apparition de la hernie du chou, une maladie courante en sol acide. N'oubliez pas que le chou se repique en enfonçant le plant jusqu'aux premières feuilles.

COMPOST. Couvrez votre tas de compost avec un vieux tapis ou un édredon aux couleurs passées, de façon que le tas reste au frais. Les vers de terre apprécieront. En plus, ils seront protégés des oiseaux qui ont tôt fait de repérer ce garde-manger...

COURGETTE. Les premières fleurs de courgettes sont toujours mâles. Les femelles naissent un peu plus tard, et se reconnaissent à la future courgette déjà présente à leur base. Prélevez une fleur mâle pour procéder vous-même à la pollinisation, car les abeilles sont parfois peu attirées par ces fleurs. De la sorte, vous aurez l'assurance de courgettes précoces.

FRAISE. La récolte bat son plein. Extirpez les mauvaises herbes qui ont le don de se nicher au cœur même des touffes. Paillez avec des tontes de gazon et arrosez abondamment. Après le premier jet, les fraises remontants ont un petit coup de blues. Dopez-les en douceur avec du purin d'ortie dilué. Si vous avez noté que leur feuillage était taché l'été dernier, pulvérisez de la bouillie bordelaise pour éviter les maladies.

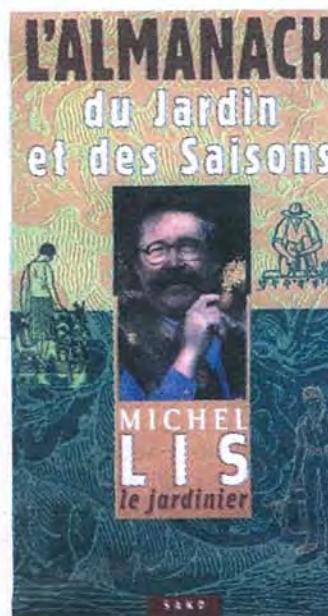
MELON. Installez sous un petit tunnel le melon prospère en s'étalant. Aidez-le par des arrosages matinaux, qui refroidissent moins le sol que ceux du soir. Ne mettez pas trop d'engrais azoté sinon il ne fait que des feuilles. A noter que le melon se pâllise très facilement et occupe alors moins de place au sol.

RHUBARBE. Pour leur permettre de produire plus de tiges craquantes, éliminez les fleurs de rhubarbe dès qu'elles pointent leur nez arrondi. En vous y reprenant tous les quinze jours, et en arrosant au purin d'ortie, vous obtiendrez des rhubarbes de compétition. En général, on cesse de couper les tiges en juillet.

TOMATE. Les plants mis en place en fin mai donneront des tomates en fin août. Ceux installés au début du mois sont en pleine phase de croissance. Posez les tuempes sans attendre et supprimez régulièrement les gourmands qui naissent à l'aisselle des feuilles.

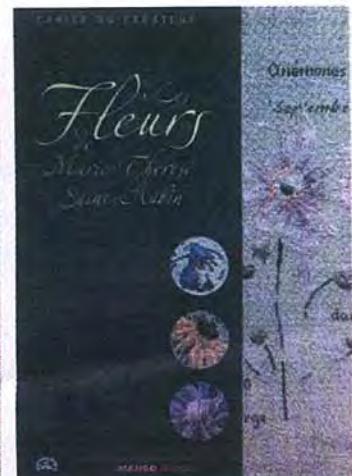
A LIRE - A LIRE - A LIRE - A LIRE - A LIRE

L'almanach du Jardin et des Saisons (éditions Sand) de Michel Lis commence avec le printemps, en ce mois de germinal (selon le calendrier républicain) qui porte si bien son nom. Conseils de jardinage, trucs et astuces, dictons, par le jardinier le plus célèbre de France.



Trois nouveaux petits livres à rajouter à votre collection "chroniques du potager" des éditions Actes Sud. Botanique, histoire, mode de culture et recettes pour redécouvrir légumes, herbes et fruits.

Les Fleurs de Marie-Térèse Saint-Aubin (éditions Mango Pratique), évoluent sur la toile, minutieusement brodées. Elle livre dans cet ouvrage ses modèles originaux, avec grilles et conseils.

**La Stevia, une plante à problèmes...**

La plante vivace tropicale *Stevia rebaudiana* est d'actualité. C'est une plante sucrante étonnante, qui conviendrait bien à tous les diabétiques et à tous les candidats à la minceur. Elle remplace complètement le sucre et a, en plus, des vertus thérapeutiques. Il faut, pour en profiter pleinement, utiliser les feuilles séchées ou la poudre verte issue de sa pulvérisation, et non l'extrait sous forme de poudre blanche ou l'extrait liquide plus raffiné. On absorbe alors, avec le pouvoir sucrant, de la vitamine C, B1 et B3, du calcium et de nombreux autres éléments intéressants. Elle peut et doit être utilisée directement à l'état naturel.

La stévia est beaucoup plus économique que la saccharine. Et c'est là qu'elle dérange trop de groupes industriels, trop d'industries pharmaceutiques, trop d'intérêts financiers! Vous vous rendez compte, il serait possible de produire du "sucre" dans les pauvres pays tropicaux, sans utiliser d'usines de transformation, sans engrangé (la canne à sucre et la betterave en étant beaucoup), avec des circuits commerciaux nouveaux... Aujourd'hui le Monde consomme 62 000 tonnes d'édulcorant chimique, l'Europe 10 000 tonnes. En Europe, cela utiliserait 26 000 ha, dans les terres pauvres du Sud essentiellement, et pourrait prendre un peu de la place laissée par la régression du tabac (quoique les sols utilisés ne soient pas exactement les mêmes). Il a été prouvé que l'Aspartam est dangereux pour la santé, le Japon l'a interdit notamment. Mais les industriels européens sont, pour le moment, protégés par les Commissaires de l'Union Européenne qui ont jugé que cette plante est nouvelle et demande donc beaucoup d'études pour être agréée comme remplaçant le sucre. Or, tout le monde sait que le sucre est un "poison blanc", indispensable, certes, mais cause de nombreux troubles et maladies. Alors, maintenant essayons la stévia! Les Japonais connaissent bien cette plante, les enfants adorent les bonbons, le coca, les pâtisseries, qui ne provoquent pas de caries. Beaucoup d'Américains commencent s'y intéresser suite à la parution de deux livres sur ce sujet (un a été brûlé par un commando... à notre époque!). De nombreux pays se préparent à produire et à répondre à la demande des consommateurs informés, dont vous allez être. Le Brésil produit déjà des centaines d'hectares, essentiellement pour les Américains, le Japon s'approvisionne en Chine notamment, le Liban et Israël installent des cultures, probablement beaucoup d'autres pays se préparent, heureusement...

L'Union européenne a financé des études complémentaires :

l'Université Hohenheim, à Stuttgart en Allemagne a reçu plus d'un million d'euros pour étudier la culture de la Stevia au sud de l'Espagne et la mise au point d'une faucheuse moissonneuse. Or, il est probable que le climat ne soit pas celui des tropiques et sûrement que la main d'œuvre sera plus chère qu'à Asuncion! En attendant, les résultats de ces études peuvent demander un temps indéterminé... Le Professeur Geuns, en Belgique, qui a présenté un dossier complet, a été renvoyé à ses études, forcément insuffisantes. Il est maintenant assez découragé et mériterait un soutien. La culture de la plante en Europe est assez délicate, et je vous indiquerai quelques informations prochainement : où la trouver? Où trouver des semences?

Claudius

Les lecteurs intéressés peuvent me contacter, e-mail : claudie_06@hotmail.com

Pour trouver de plus amples (rares) informations

- Un récent article de Florence Portell dans le numéro de Plantes et Santé de Janvier 2002-04
- Le livre, en français (traduit du livre allemand) : "La Stevia" de Barbara Simonsohn, librairie de Médicis, Paris (le seul actuellement en France).
- Des sites web passionnantes :
 - www.freestevia.de site allemand où on peut trouver des infos en français,
 - www.stevia.ch site suisse intéressant en allemand,
 - www.nf-2000.org/secure/Fair/S911.htm le contrat pour l'étude avec la CE,
 - www.uni-hohenheim.de/3/v/00217110/01555041.htm pour connaître l'étude en cours, confiée à l'Université de Stuttgart,
 - http://europa.eu.int/eur-lex/fr/lif/dat/2000/fr_300D0196.html qui relate la dernière décision européenne.

Aujourd'hui, à ma connaissance, un seul distributeur continue à proposer en France du Stevia : Ets Guayapi, 73 rue Charenton 75012 Paris. Plusieurs autres ont cédé, face aux contrôles des services de la répression des fraudes et des services fiscaux. C'est la même chose en Belgique, en Allemagne. Une firme semble distribuer plusieurs qualités : Medherbs Moewenstr.22 D-65201 Wiesbaden email : medherb@aol.com

**POUR UN NOUVEAU PRINTEMPS COLORÉ ET...PARFUMÉ****LES VÉGÉTAUX**

- Un choix incomparable de plantes et arbustes fleuris ...
- Une diversité à découvrir de plantes méditerranéennes et exotiques (Agrumes, Palmiers, Oliviers...)
- Toutes plantes aromatiques et fruitières...

**LA POTERIE**

- Plastique et terre cuite
- De France et tous pays
- De tailles et de formes diverses
- Fontaines, statues ...

**LA JARDINERIE**

- Toutes fournitures horticoles...
- Outilage de jardin
- Alimentation et accessoires pour vos animaux
- Gazon en plaque...

LA BOUTIQUE

- Un choix important de :
- Meubles et objets de décoration
- Fleurs artificielles ...
- "Idées-cadeaux" ...



Comme tous les jardiniers, j'ai mes têtes parmi les plantes. J'aime certaines à la folie, d'autres modérément, et certaines, je ne peux carrément pas les souffrir ! Je suis toujours prêt à réviser ma position, mais il faut pour cela des arguments de poids. Un exemple ? Les yuccas. Je ne supportais pas ces Liliacées dont l'intérêt ornemental, qui réside dans d'exceptionnelles hampes de fleurs blanches, est largement compensé par des feuilles coupantes ou terminées par une pointe dont la finalité semble être d'éborgner systématiquement les passants. Je fis donc, pendant longtemps, auprès de mes relations, une contre publicité de ces végétaux. Jusqu'au jour où... lisez plutôt.

YUCCA DIS ? YUCCA DA !

Un hasard goguenard mit sous mes yeux, dans la salle d'attente d'un disciple d'Esculape, un *Paris Match* dans lequel un journaliste indiquait que les Indiens mexicains cultivaient autrefois les yuccas et en prenaient grand soin, choisissant pour les installer certaines souches en décomposition. Il n'y avait pas ou peu de détails. Les Américains d'origine utilisaient les fibres pour leurs arcs, mais cela ne suffisait pas à justifier un tel soin. Etaient-ce des plantes sacrées, et si oui, pourquoi ? Il est rarissime que des hommes liés à la nature aussi intimement que l'étaient nos frères rouges adoptent un tel comportement envers un végétal aussi peu utile.

Je cherchais désespérément, pendant des mois, dans toutes les encyclopédies et ouvrages susceptibles de m'apporter un peu de lumière. Jusqu'à ce qu'un beau jour, feuilletant un livre de Francis Couplan ("Mangez vos soucis"), je tombe par chance sur la page 181, à la lettre Y et je vis : "Yucca aloifolia : parties utilisées, hampe florale et boutons, fruits." J'appris qu'au Guatemala on vend sur les marchés une délicieuse soupe de yucca à la tomate, que la hampe florale est consommée comme une asperge, au début de son développement, et toutes sortes d'autres utilisations aussi inattendues, comme celle des racines pour se laver les cheveux (car elles sont riches en saponine). Il était précisé, hélas, que *Yucca filamentosa*, fréquent dans nos jardins méditerranéens, porte des fruits "absolument pas comestibles". Si je rencontre un jour M. Couplan, nous discuterons du goût de ces légumes pas ordinaires...

Je suis curieux mais je me soigne !

Alain Andrio, jardinier de métier, jardinier passionné, chaque fois que sa curiosité le titille, interroge les Anciens, les connasseurs, les livres d'aujourd'hui et d'hier... et il nous raconte.

Un jour que je recevais, en l'un de "mes" jardins, la visite de Georges, et, comme il le dit lui-même, de ses quatre cinquièmes de siècle, le vieux compère jardinier me posa une de ses troublantes devinettes :

— Toi qui t'intéresses (sous entendu "à ces choses qui n'intéressent plus personne et desquelles je veux bien t'entretenir"), sais-tu ce qu'est l'ivraie ?

— Ma foi non, mon cher Georges. — Eh bien l'ivraie, c'est le Ray grass ! Et, tournant les talons tel Merlin l'enchanteur :

— Tu y réfléchiras, mon petit, n'est-ce pas ? Sur ce, je m'en vais car je t'empêche de travailler.

Et le voilà parti.

C'est bien un coup de Georges, de me faire un truc pareil. Il se pointe, un bonjour, me pose une collé à me déjanter les méninges et puis "salut, je ne veux pas t'empêcher de faire ta tâche". Me voici à nouveau seul dans ce jardin dans lequel j'ai l'obligation de veiller au confort des plantes, et à présent j'ai la tête ailleurs.

Sitôt rentré à la maison, je consulte mon dictionnaire : "Ivraie : plante monocotylédone nuisible aux céréales, voir ray grass et zizanie"... hmmmm... Je consulte ma mémoire, séparer le bon grain de l'ivraie, d'accord, mais dans quel but ? Retour à ma Bible, le

IVRAIE

**Semer le ray-grass
ou bien la zizanie ?**

Bon Jardinier. "Lolium : ivraie, ray grass, la seule des graminées françaises (?) qui soit vénéneuse par ses graines" (et "dont la toxicité se manifeste par une ébriété ; on était ivre, ivraie", j'appris cela au cours de mes recherches dans un dico de Courbou). Retour au Petit Robert : "Zizanie : mauvaise herbe, ivraie". Ah c'était donc ça ! Semer la zizanie, semer de l'ivraie dans le champ de bons grains du voisin, pour lui empoisonner sa vie. *Come back to the Good Gardener* : pas de zizanie, mais trois *Zizania* annoncées, et seulement deux présentées, l'une *aquatica*, originaire d'Asie et ne fleurissant pas sous nos climats, l'autre *palustris*, aux graines abondantes et "comestibles (!) pour l'homme et les animaux". Les absents ayant toujours tort, je clorai là mon enquête et déciderai, mon cher Georges, que la troisième est la mauvaise ivraie, la zizanie. Du moins je l'ai cru, car, quelques instants plus tard, je décidai de donner un coup d'œil à mon dico

d'étymologie qui me lança sur une vieille piste : "Zizanie : emprunt du bas latin ecclésiastique au grec lequel tenait déjà ce mot d'origine sémitique (?!), parabole de Mathieu XHI 25". Et me voici les Evangiles en main (oui, l'ouvrage m'intéressait déjà pour sa portée philosophique) et, au chapitre et paragraphe indiqué, je lis : "Un homme avait semé une bonne semence dans son champ. Mais pendant que les gens dormaient, son ennemi vint, sema de l'ivraie parmi le blé, et s'en alla." (vice-lard comme pas deux, j'en avais eu le pressentiment). Suivait la manière de se sortir d'une pareille situation au mieux, c'est-à-dire attendre l'heure de la récolte et arracher en premier lieu l'ivraie avant de récolter le blé, au moment où l'aventice était parfaitement identifiable et le blé moins fragile. Et le chapitre se terminait par un de mes proverbes préférés, à savoir "Un prophète n'est méprisé que dans sa patrie et dans sa maison" que nous connaissons tous en ces termes : "Nul n'est prophète en son pays". Voilà où tes mystères m'ont mené, vieux rouge de Georges, à lire les Evangiles. J'imagine ta tête, mon cher Ami, le jour où je te le dirai. Mais peut-être savais-tu parfaitement où menait le chemin ? *Les recherches vous entraînent vers un monde infini d'interrogations (?) et d'étonnements (!), voire des deux (!?)*

Les débroussaillées, vous êtes contre ou vous êtes pour ? Un coup de gueule de Laurent Léon (aie, aie, aie, il est contre !), ensuite de précieux conseils d'Alain Andrio. A vous de choisir...

Débroussaillées je vous hais !

Cet article ne concerne en aucun cas les professionnels dont le choix du matériel est souvent dicté par les affres de la rentabilité au détriment de la sécurité et du confort de l'utilisateur. Une bonne débroussaillée portative s'utilise comme suit : posez l'engin au sol, entourez le réservoir de mélange d'un chiffon mouillé, branchez votre meuleuse d'angle (gros modèle avec disque de Ø 230) puis, en maintenant avec un pied, coupez-la en tronçons de 10 cm environ, de la tête tranchante jusqu'au moteur. Ainsi, les bouts de tube feront d'excellentes entretoises et les bouts d'axe, de merveilleux chasse-gouille. Quant au moteur, dont les vilains hurlements stridents empoisonnent nos belles et douces grasses matinées, réservez-lui un traitement de faveur : posez-le délicatement entre les lèvres charnues d'un gros bout d'I.P.N. de 300 puis, à l'aide d'une masse de 12 kg (ou 6 kg pour les dames), réduisez-le en poudre, chaque coup porté pour chaque matinée foute ! Jetez le tout dans la benne à ferraille et, après un solide casse-croûte, attaquez-vous à la débroussaillée électrique, moins bruyante certes, mais tout aussi dangereuse.

Si vous avez réellement besoin d'une telle machine, choisissez-la à 3 roues, moteur 2 temps (pour les fortes pentes), tractée : travail moins pénible, mieux fait et moins bruyant. Si vous avez des ronciers, préférez le croissant (bien affûté) à long manche. Coupez les tiges à la base, puis, à l'aide d'un grappin à trois branches (forgé) attaché à une corde en nylon tressé, tirez à vous, sans danger aucun, les ronces sectionnées. Vous entendrez toujours les oiseaux, ne dérangerez pas vos gentils voisins, ferez un peu d'exercice, serez fier de votre travail, dégusterez l'apéro avec délectation en contemplant votre œuvre. Pourquoi se compliquer la vie ?

Rocambol-esque

*Il y a quelques années, j'appris l'existence de légumes rocambol, par un ami qui me fit cadeau d'un plant d'*Alium cepa* var. *viviparum* (le bien nommé).*

Cet oignon, dit d'Égypte ou rocambole, n'est pas la seule plante à avoir le droit à cette qualification. Le Bon Jardinier (toujours lui) nous précise que cette liliacée originaire d'Europe porte non pas des fleurs, et par conséquent des graines, mais des bulilles pouvant servir à la multiplication ou à la consommation, suivant les besoins. Dans cette même famille existe aussi un ail, *Alium scorodoprasum* (il se distingue d'*Alium sativum* par ses feuilles plates) dont l'utilisation est identique à l'ail commun, mais dont les hampes florales donnent naissance à des bulilles pouvant être utilisées pour la multiplication. Cette curieuse particularité de posséder des feuilles plates explique peut-être que, ayant trouvé des végétaux semblables à l'état sauvage avec les mêmes caractéristiques, j'ai longtemps été persuadé que certains poireaux étaient "vivipares". Mais d'où venait cette appellation "rocambole" ? Un coup d'œil à mon Petit Robert m'apprit que ce nom était celui d'un héros de l'œuvre de Ponson Du Terrail (notamment dans *Les drames de Paris*), de 1859 à 1884. Intrigué, je consultais un autre exemplaire du Bon Jardi-

nier, celui-ci de 1848 (donc antérieur à ces ouvrages), et y trouvais mention de "Toignon bulbifère, ou à rocambole, ou oignon d'Égypte"...

Ah, le mystère s'épaississait ! Ponton du Terrail avait-il débuté dans l'agriculture maraîchère ? Ou le Bon Jardinier avait-il des penchants pour la divination ? Ni mon dictionnaire d'étymologie, ni les encyclopédies que je consultais, ne m'apprirent du nouveau sur ce grave sujet. Ayant dans le domaine de la recherche anecdotique agricole une veine que je me garderai de qualifier, je m'en remis à la chance. Deux jours après, de passage chez mes parents, j'en profitais pour ouvrir un vieux dictionnaire du siècle dernier, à tout hasard, et tentais une recherche du mot "rocambole". Alléluia ! A côté de la classique explication romancière, la bonne, la sûre, la vraie, figurait (je vous la livre in extenso) : "1680, all-rockenbollen (seigle oignon) : variété d'ail dite échalote d'Espagne". Pourquoi "seigle oignon" ? J'ai présumé d'une analogie entre la hampe du seigle et celle des *Alium vivipara*, quand les bulilles commencent à germer avant même d'être tombées à terre.

En tout cas, j'ai eu mon explication !



ARROSAGE
DELATTRE
NICE - FRANCE

TOUT POUR L'ARROSAGE

Balcons, jardins et agricole
Pompes d'arrosage et d'engrais
Vente, conseil, réseau d'installateurs

LA GARANTIE QUALITÉ
Sylvain DELATTRE

MAGASIN USINE
Exposition vente
600 m²
A8 St-Isidore

Concessionnaire
TORO Hunter Irritrol RAIN-BIRD NAAN Irrigation Systems

17bis, avenue A. Vérola - 06200 NICE - Fax 04 93 29 90 80
www.arrosage.fr - e-mail : info@arrosage.fr

04 93 29 84 84

Eric Corporandy
S.A.R.L.
AMÉNAGEMENT PAYSAGER - ÉLAGAGE
TAILLE - TRAITEMENT ANTIPARASITAIRE
DES VÉGÉTAUX

125, chemin
de Font Graissan
06250 MOUGINS

Tél. 04 93 46 58 57
Fax 04 93 46 20 62 - Tél. voiture : 06 03 120 666

TOUT POUR LE GAZON
LES SOINS DES GAZONS ET DES ARBRES
Entreprise spécialisée
Tél. : 04 93 33 56 46
Fax : 04 93 74 25 24
740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

LE MATERIEL POUR LE GAZON
Location et vente au
Tél. : 04 93 95 15 01
Fax : 04 93 74 25 24
740, Route de Biot, Quartier de la Brague 06600 ANTIBES

TOTAL TURF CARE



Pépinières de Gaudissart

**Pépinières Générales
Création de Parcs et Jardins**

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

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

LES DEBROUSSAILLEUSES A DOS

Aujourd'hui, j'ai passé une journée la débroussailleuse sur l'épaule. Ce n'est pas mon sport préféré, loin de là ! Pourtant, par mon métier, les circonstances, ma passion, j'ai assez tôt eu contact avec ce type de machines. J'ai acheté ma première (une "Echo Kiorritz PPK") sans trop y croire, à l'âge de 22 ans, il y a 25 ans de cela ! Poussive, cette vingt et quelques centimètres cubes ne manquait pas de courage et, je dois le reconnaître, elle fonctionne encore chez un de mes amis avec qui elle coule une retraite heureuse, comme lui, mon cher Georges. Depuis, les circonstances (toujours elles) m'ont fait danser avec ces engins quelques valse, tchatchas, tangos, et même rumbas, qui ont fait de moi un méfiant partenaire, quoique enthousiaste et presque inconditionnel. Ces indispensables mécaniques réclament tout de même quelques précautions préalables et il ne sera pas vain que j'y aille de mon petit conseil. **Alain Andrio**

D'abord, voyons un peu les différents matériels, les différentes puissances. Je ne me sens pas du tout attiré par les zounzounes électriques qui sont réservées aux microjardins et aux petits entretiens très réguliers. Elles ont certes leur raison d'être, mais leur puissance très relative fait qu'elles se trouvent rarement dans mes mains de jardinier professionnel, donc je ne me sens pas qualifié pour donner un avis (lequel risquerait d'être peu favorable) à leur sujet.

DIFFERENTS MATERIELS

Commençons donc par les deux temps. En dessous de 20 cm³ thermique, je préfère ne pas m'étendre. C'est uniquement par respect pour ma vieille PPK que j'aborde ce type de matériel.

➤ **De 20 à 30 cm³**: évitez les poignées dites "arceau" et optez pour un poste de conduite type "guidon", plus favorable à une bonne et solide prise en main. Certains retours assez violents, même sur des petites cylindrées, surtout pour les néophytes, et tout ceux qui ne possède pas le gabarit de Schwarzenegger (c'est hélas mon cas), peuvent vous arracher la machine des mains ou, du moins, vous projeter la tête de coupe sur le poirier Martin sec que vous couvez depuis trois ans ou la *Lavandula iberica* que vous avez eu par des copains, plus dure à se procurer que le contenu de la Banque de France. Crise de mélancolie maniac dépressive assurée ! Ces petites cylindrées sont destinées à des travaux relativement légers et de courte durée. Quand je songe à ce que ma première acquisition a dû soutenir, j'ai honte ! Tête à 2 fils nylon maximum, et encore, de petit diamètre, lame scie, fixation du guidon sur "silent-block" indispensable, sinon, attention les fourmis dans les membres supérieurs.

➤ **De 30 à 40 cm³ et quelques :** on attaque du matériel plus performant, et là, dans des marques sérieuses. On peut parler de machines semi-professionnelles, pouvant supporter sans dommages une journée entière de travail, à condition de prendre les précautions indiquées au paragraphe en rapport. Plus on se rapproche des 40 cm³ et plus la machine sera évidemment apte à supporter de longues périodes de travail.

➤ **A partir de 45 cm³** : du matos de longue haleine, et là, il faut penser à vous ménager en priorité. Dès cette cylindrée, on peut parler de matériel pro, dans les grandes marques naturellement. Arbres et pignons renforcés souhaitables. Pour autant, vous ne serez pas aux commandes d'une machine de type "Exterminator" et, croyez-moi, j'ai quelques copains qui ont perdu leurs belles bécane pour avoir cru que tout leur était possible : casser des pierres, faucher des piquets de clôtures, tondre des barres de fer à béton, ou tout simplement éclater un chêne qui n'était plus tout à fait un arbrisseau.

LES MEILLEURES MARQUES

Autrefois, la référence était Husqvarna. Iséki, Shindaiwa, Echo, et Stihl venaient en second, précédant les motorisations Kawasaki, et d'autres marques moins connues, dont le seul défaut paraissait être parfois des faiblesses dans le réseau de distribution. Sans oublier les inénarrables Nautac et autres marques "grandes surfaces", au comportement parfois surprenant. Aujourd'hui, Husqvarna paraît subir une désaffection des professionnels, cela au profit de la marque Stihl (je ne touche aucun dividende d'un quelconque fabricant).

➤ Le cas de la Honda

Je vais à présent aborder un cas, celui de la marque Honda. Celle-ci a sorti, il y a quelques années, une débroussailleuse avec moteur 4 temps en deux versions : 22 cm³ et 31 cm³. J'ai eu l'occasion d'essayer (et j'utilise encore) le modèle 31 cm³, dont je suis absolument satisfait, et qui, je l'affirme, peut être utilisé même dans le cadre d'une entreprise en rendant des services très proches d'un deux temps de 40 cm³ de cylindrée. J'ai même poussé le vice jusqu'à l'essayer avec un crochet de débroussaillage, constatant un excellent rendement, surtout dans les ronciers. Je ne l'ai jamais fait fonctionner dans des végétaux fortement ligneux, ayant estimé que l'arbre et les engrenages n'étaient pas dimensionnés pour cet usage. Consommation en carburant : 50 % du moindre moteur deux temps.

Trois défauts : moteur un peu faible (les concessionnaires promettent depuis trois ans la sortie



Stihl FR 350

d'un 50 cm³, mais Anne ne voit rien venir) ; poste de conduite peu adapté à la constitution moyenne d'un européen (depuis Honda a rectifié le tir et proposé sur le marché des modèles à manchons réglables) ; mais surtout, le carburateur n'aime pas se trouver à l'envers (tendance à caler) et le moteur craint les balancements dans le sens vertical, acceptant volontiers les balancements dans le sens horizontal.

Ce défaut condamne notamment l'utilisation en débroussailleuse avec un "crochet" (je sais, la machine n'est pas faite pour cela ! Mais qu'en serait-il avec un moteur de plus grande cylindrée ? Peut-être faut-il voir là la vraie raison de la non mise en vente jusqu'à présent du mythique 50 cm³).

Quelques grandes marques ont adopté le moteur et proposent à la vente sous leur label des

machines ainsi équipées. Personnellement, j'avais à la sortie de ces modèles éprouvé un grand espoir, espérant trouver bientôt sur le marché des souffleurs, atomiseurs et même tronçonneuses équipées en 4 temps. Vaines espérances !

➤ Les débroussailleuses à dos dites "dorsales élagueuses"

Comme leur nom semble l'indiquer, et conformément au chapitre les concernant dans la très précieuse Revue Technique Motoculture volume "les débroussailleuses", ces machines sont destinées à suppléer aux échenilloirs et donc leur usage est peu justifié ailleurs que dans les entreprises spécialisées. C'est d'instinct la raison qui a été la cause de ma désaffection pour ce type d'appareil.

LE CHOIX DU HARNAIS

Il n'est de dire qu'un harnais doit être confortable, et j'ai le triste souvenir des premiers harnais "Echo" avec lesquels tout le poids de la machine reposait sur une épaule. Aïe, aïe, aïe ! Depuis, amélioration, le poids est généralement réparti, chez tous les fabricants, sur les deux épaules, avec des réglages fins possibles. Après cela, il faut que le système permettant l'accrochage au côté puisse remplir son office aisément, sans décrochages intempestifs et surtout, avec possibilité de larguer la machine en un clin d'œil et d'un coup de doigt. Cette précision n'est pas inutile car il m'est arrivé de voir des mécanismes totalement inadaptés. Chez Honda (toujours, mais qui aime bien châtier bien) la machine a parfois tendance à se décrocher toute seule. Pourtant, il est visible que les ingénieurs de la célèbre marque ont planché sur le sujet avec ingéniosité.

TRUCS DE JARDINIERS

Pour protéger les jeunes arbres contre les blessures par fil nylon, je commence par faire attention, naturellement, et surtout je me procure des chutes de PVC (généralement diamètre 32) que je fends d'un trait de scie à métal. Il ne me reste plus qu'à écarter les lèvres du trait de scie et à entourer le jeune tronc, qui sera à l'abri (ou presque) d'une involontaire autant que malencontreuse manœuvre.

Quand le tronc aura forci, j'aurai le choix entre effectuer la manœuvre en sens inverse, ou laisser faire la nature (en général, l'arbre se débarrasse tout seul du bout de plastique).

Travaillez toujours de gauche à droite et inclinez légèrement la tête de la débroussailleuse afin de diriger les projections vers votre droite. Pour bien comprendre le geste, exercez-vous (bien équipé) avec une tête à fil, sur un sol gravillonné.

Ne gaspillez pas. Stockez à l'ombre et au frais un jerrycan d'essence sans plomb. Ne faites votre mélange avec l'huile deux temps qu'en quantité strictement nécessaire et en respectant le dosage indiqué (ne vous trompez pas dans la règle de trois). Une fois au travail, refaites le plein avant la panne. Travaillez proprement en évitant tout débordement. Un bon entonnoir est indispensable.

LES OUTILS DE COUPE

Le choix des outils de coupe dépend d'abord du travail à effectuer, du type de machine dont vous disposez, de sa cylindrée, de sa puissance (qui vont fréquemment de pair), de ses renforts (arbre, pignonnerie), et surtout, surtout, de votre qualification.

➤ **Tête fil nylon** : pour couper l'herbe en milieu caillouteux, près des murs ou d'une clôture ou en tout endroit où vous risquez de heurter un objet dur. Il y en a de multiples à 1, 2 ou 4 fils, j'ai une préférence pour les 2 fils ou pour les têtes à 6 bouts (on ne peut glisser que quelques tronçons de fil, je "gonfle" les miennes jusqu'à 12, à tort ou à raison). Ces têtes sont à utiliser de préférence sur herbe humide, après la pluie ou à la rosée, économie de fil garantie. Les fils nylon ne doivent jamais dépasser d'une grande longueur. Ils freinent alors le moteur, usent prématûrement la machine, et surtout s'enroulent brusquement autour de certains obstacles (cailloux), les projetant telle une fronde. De préférence, achetez un outil avec molette centrale métallique, garantissant une usure moindre.

➤ **Disques 4 dents** : vous utilisez là votre machine en moto-faux. Les gestes sont tout à fait proches de ceux de nos ancêtres.

➤ **Disques 8 et 12 dents** : pour faucher les herbes ligneuses, mais surtout pas les arbustes, même de petit diamètre.

➤ **Disques 80 dents et plus, ou à gouges ou disques "tronçonneurs"** : méfiez-vous de ces équipements, propres à vous arracher la machine des mains sur un rebond inattendu. J'en ai utilisé

sés, pour couper des arbrisseaux, mais j'évite au maximum cet accessoire.

➤ **Couteaux trois lames, crochets à deux ou trois lames** : très efficaces dans les taillis, ne doivent s'utiliser qu'en coupant d'abord le sommet de la végétation et en descendant progressivement. Requiert une grande attention : doigt léger sur l'accélérateur pour couper à la moindre suspicion, au moindre choc inattendu, et naturellement moteur correctement dimensionné.

Une grande prudence est indispensable : éloignement maximum des personnes (minimum 25 mètres, même si certains fabricants recommandent environ 10 mètres) et biens fragiles, vitres, pare-brise, etc. Fermez volets et persiennes.

Il existe d'autres adaptations possibles sur ce type de machine (bio cultivateur, aspirateur, dresse bûche, tête bûcheuse) mais ils sont réservés aux endroits où les sols ne sont pas caillouteux, ce qui est loin d'être notre cas dans les Alpes-Maritimes. Demandez plutôt conseil à votre revendeur, et lisez la documentation technique afférente à ces machines, elle indique les adaptations possibles.

ET SURTOUT SOYEZ PRUDENTS

L'équipement de sécurité doit être porté dans sa totalité : casque, visière grillagée, protection d'oreille (oreillettes) doublées éventuellement de bouchons type boules Quiès ou EAR, gorgeron, tablier de cuir, protection de nuque, gants, bottes de sécurité et protège pantalon. Vous allez ressembler à un martien, mais ça vaut mieux que de ressembler à un mort ! Cette tenue est valable lors de beaucoup de cas d'utilisation de débroussailleuses, mais il est parfois possible de moduler, suivant les risques potentiels.

L'APPAREIL PHOTO, OUTIL DE JARDINIER

Qui n'a pas été surpris en feuilletant un album de photos de famille de découvrir que l'arbuste maigrichon lors du premier anniversaire du neveu fait plus de cinq mètres de haut alors que le gamin n'a toujours pas quitté l'école communale. Les jardins changent vite, très vite. L'appareil

photo est un outil essentiel pour le jardinier. Il lui permet non seulement de conserver la mémoire des lieux mais aussi de se souvenir de ses erreurs comme de ses réussites. Les photos annotées sont le meilleur moyen de se rappeler du nom, de l'âge et de l'origine des plantes du jardin.

La photographie mémoire du jardin

Une ou plusieurs fois par an, faites donc le tour de votre jardin un appareil photographique à la main. Une pellicule suffit généralement pour immortaliser l'instant. L'idéal est de procéder au début ou à la fin de la journée, la lumière étant plus douce qu'en plein midi. Essayez de quadriller votre jardin de manière systématique. Dans un grand jardin, empruntez les cheminements en prenant soin de vous retourner de temps à autre afin de n'oublier aucune vue du jardin. Si votre jardin est plus petit, positionnez-vous au centre et pivotez sur vous-même en multipliant les photos. A de rares exceptions près, ces images seront d'un intérêt artistique limité (à moins d'en profiter pour faire poser votre jardinier préféré en tenue d'Adam) mais constitueront une mémoire du jardin ineffaçable. Pensez évidemment à faire dater les tirages au dos et profitez de cet espace pour faire des annotations concernant le climat, les attaques de rava-

geurs ou de maladie et tout ce qui touche à la vie du jardin. Faites dupliquer les photos les plus réussies pour les mettre dans votre album mais rangez soigneusement les négatifs et les premiers tirages de manière chronologique.

Hors de cette visite régulière, l'appareil photo est bien utile pour se souvenir de chaque événement important de la vie du jardin.

Au retour de chaque fête des plantes, photographiez chaque nouveau végétal dès sa plantation. Avant d'égarer la précieuse étiquette, faites tirer vos photos et indiquez au dos le nom de la plante ainsi que les conseils de culture que vous n'avez pas manqué de demander au pépiniériste. L'année suivante, quand la plante sera en fleur, photographiez-la en gros plan sur la fleur, en plan moyen et en plan large.

L'idéal est de faire de même avec tous les végétaux déjà en place dans le jardin. Si vous ignorez le nom de certains, vous amènerez vos photos à la



prochaine manifestation, et pourrez mener l'enquête auprès des professionnels et des amateurs éclairés.

Dès que vous envisagez un chantier (taille sévère, maçonnerie, réfection de pelouse), photographiez les lieux avant tout. Faites développer vos photos et dessinez mentalement le résultat envisagé. Ce petit exercice permet d'éviter nombre d'erreurs.

Si vous entamez un travail de longue haleine, photographiez chaque étape. Cela vous forcera à travailler proprement et à ne pas négliger des détails qui

peuvent s'avérer essentiels. Si vous ouvrez des tranchées pour faire passer des canalisations, photographiez tous azimuts avant rebouchage, et conservez précieusement les tirages au dos desquels vous pouvez dessiner le plan du réseau.

L'appareil photo est, hélas, également bien utile en cas de sinistre (chute d'arbres, effondrement de murs, inondations et autres catastrophes) pour faire valoir ses droits auprès des assurances.

Courbou

Quel programme ?

- Tous les boîtiers reflex 24 x 36 récents sont entièrement automatiques, ils déterminent à la fois la vitesse d'obturation, l'ouverture de la focale et la mise au point sur le sujet. Il n'y a plus qu'à cliquer et la photo est réussie.
- On peut aussi utiliser des automatismes à chaque type de photo : portrait, paysage, gros plan, neige, etc. Il est également possible de donner priorité à la vitesse (1/60° de seconde permet de photographier à la main avec un objectif de 50 mm sans risque de bougé) ou à la profondeur de champ. Enfin, on peut débrayer tout automatisme pour régler manuellement la vitesse, l'ouverture et la mise au point.
- Pour débuter, faites confiance à l'appareil en utilisant l'automatisme intégral ou les programmes spécialisés. Contrairement à Jean-Paul (voir page suivante), lisez la notice de l'appareil et apprenez à "forcer" le déclenchement du flash.
- Ce dernier, utilisé en plein soleil, permet de "déboucher" les ombres et d'équilibrer les photos. Ce procédé dénommé fill-in est précieux également pour photographier les visages en extérieur. Faites des essais avec et sans flash pour saisir l'utilité de cet éclairage d'appoint même en plein jour.

Quelle pellicule ?

La plupart des professionnels utilisent du film inversible, c'est-à-dire du film pour diapositives. Ce support ne manque pas d'avantages : facilité de stockage et de classement, économies au développement (pas de tirage). Deux marques se partagent le marché. Les films inversibles Kodak sont réputés pour leur fidélité de restitution des couleurs, à préférer pour les photos botaniques. Les films Fuji, notamment la Velvia 50 ISO, sont plus "chauds" en basse lumière et saturent remarquablement les couleurs en plein soleil. C'est le film préféré des photographes de jardin.

Les films négatifs sont plus souples d'utilisation (certaines erreurs peuvent être rattrapées au tirage). C'est le support préféré des amateurs, mais les négatifs numérisés par un scanner sont encore plus denses que les films pour diapositives, ils sont utilisés également par les professionnels.

La sensibilité du film est très importante, les professionnels utilisent des films "lents" (de 25 à 100 ISO) qui imposent le plus souvent l'usage d'un pied. Mais les films plus rapides (200, voire 400 ISO) donnent désormais d'excellents résultats et permettent de photographier à la volée sans trop se soucier de la profondeur de champ.

Il est toujours conseillé de terminer rapidement une pellicule entamée, préférez donc les 24 poses aux 36 poses destinées aux pros.

Concernant le développement et le tirage, tous les laboratoires ne se valent pas, loin de là. Essayez plusieurs prestataires de service et soyez plus attentif à la qualité de leur travail qu'à leurs prix d'appel. L'idéal : un prestataire lui-même amateur de photo, qui vous conseillera au passage, et poussera l'obligeance jusqu'à vous réservé certaines promotions connues de lui-seul.

Choix du matériel : pas la peine de se ruiner

Vous n'êtes pas obligé de tout acheter dès le départ, mais faites les bons choix tout de suite.

Le néophyte a toujours l'air idiot devant un vendeur de la Fnac qui égrène les différents types de boîtiers photographiques.

- le nouveau format APS est censé tolérer les erreurs de débutant et permet notamment de prendre des photos dites panoramiques. En réalité, ce format est un coup de marketing. Très cher à l'achat comme à l'usage, il ne permet aucune évolution. À réservoir pour les photos de famille, et encore.

- les appareils numériques coûtent beaucoup plus cher et demandent non seulement un équipement informatique complet (ordinateur, graveur de CD, imprimante couleur) mais un stock de consommables (papier spécial, cartouches d'encre) vendus à des prix prohibitifs. À l'exception des boîtiers numériques de très haut de gamme, la qualité est très inférieure à celle de la photo argentique. Bref, pour un budget équivalent, vous pouvez vous offrir la Rolls des boîtiers, le moyen format.

- Rollei, Hasselblad, Pentax, Mamiya... ces marques font rêver tous les photographes avertis, et leur sont réservées. Ces appareils sont lourds et peu pratiques, le prix des pellicules et du tirage est élevé, mais quelle qualité ! Formez à déconseiller formellement aux débutants, même fortunés.

- Évitez les appareils compacts à objectif fixe, très abordables mais qui ne peuvent pas évoluer.

- Le bon vieux reflex 24 x 36 reste, et restera longtemps encore, le meilleur choix pour photographier son jardin. Les modèles reflex à objectifs interchangeables d'entrée de gamme (aux alentours de 500 €) ont peu à envier aux boîtiers professionnels. Pour



100 €, vous pouvez trouver d'excellents boîtiers d'occasion. Le prix des pellicules et du tirage est très abordable. L'avantage capital de ces 24 x 36 sur les compacts et sur la plupart des boîtiers numériques est de pouvoir changer d'objectif.

Les objectifs

La plupart des reflex 24 x 36 sont vendus avec un zoom de type 28-80 dont les qualités optiques sont limitées mais qui a l'insigne avantage d'être quasiment offert avec le boîtier. Pour un peu plus de 130 € (neuf) vous pouvez acquérir un objectif de 50 mm de bonne qualité. Cette focale suffit

pour la plupart des photos de jardin. Dans un premier temps, ne vous embroulez pas avec 36 objectifs, le 50 mm suffit à faire vos gammes.

Si vous souhaitez vous lancer dans la photo de paysage, ou si tout simplement si votre jardin est tout petit, vous craquerez probablement pour un grand angle de 28, 24 ou 20 mm. Attention, les prix s'envolent rapidement.

La macrophotographie

Le problème avec les objectifs classiques est qu'on ne peut guère se rapprocher du sujet (40 cm minimum). Pour cadrer en gros plan une petite fleur, c'est un peu juste. La tentation

est grande de vouloir s'équiper en matériel macro. Attention, attention, votre budget risque d'exploser.

Déclencheur souple, pied, objectif macro, flash annulaire, bagues et soufflets coûtent des fortunes. De plus, avant de réussir des images à la Microcosmos, que de pellicules gâchées. Si vous souhaitez simplement faire des gros plans de vos fleurs, un équipement minimal suffit. Il faut évidemment disposer d'un pied car les temps de pause sont souvent très longs (attention, les modèles les moins chers sont les moins solides). Vous pouvez vous passer du déclencheur souple en utilisant le retardateur, votre appareil ne vibrera pas lors du déclenchement.

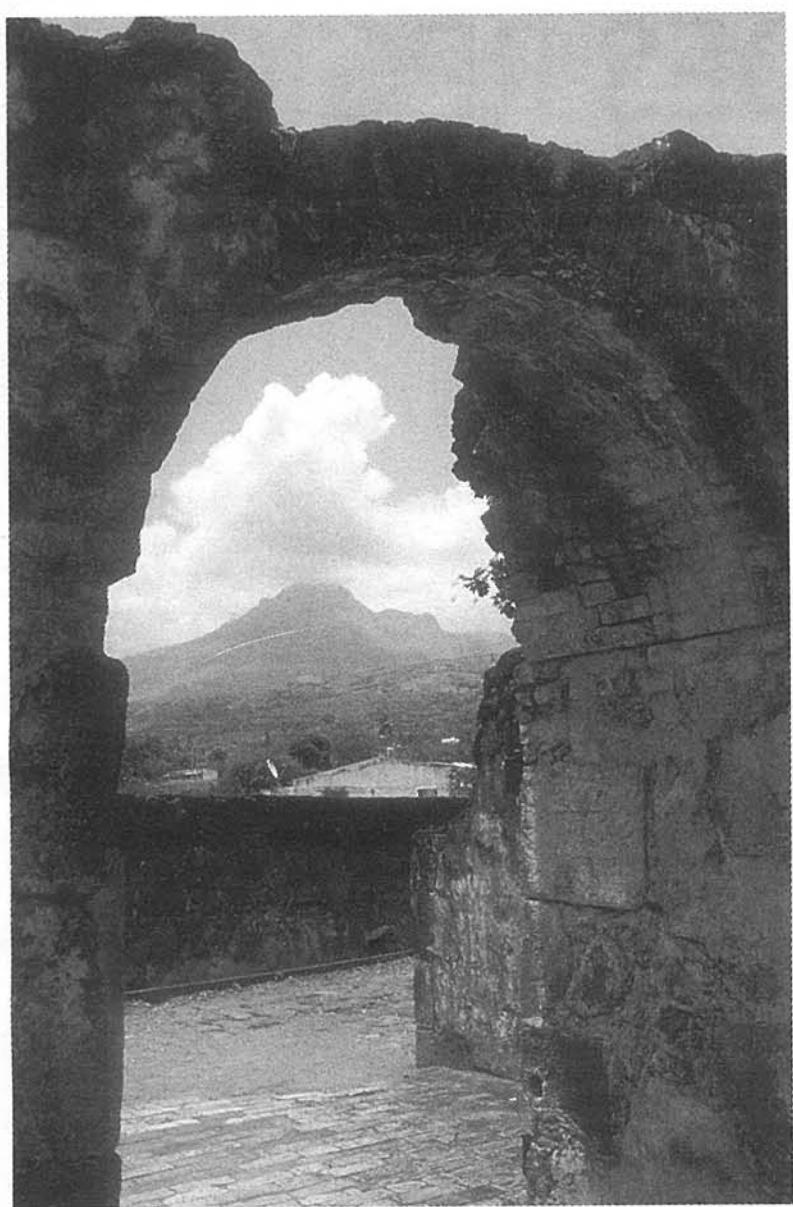
Un jeu de bagues allonges transforme votre 50 mm en objectif macro à moindre coût (150 €), mais quelle galère pour prendre chaque photo.

Pour un budget allant de 500 € (50 macro de Canon) à 750 € (60 macro de Nikon), vous pouvez disposer d'un objectif polyvalent qui vous permettra tout aussi bien de photographier des scènes de jardin que des fleurs en gros plan.

Quelle marque ?

Nikon, Canon et Minolta se partagent le marché. Jean-Paul Collaert a choisi Nikon, qui séduit la plupart des photographes de jardin, Courbou utilise du matériel Canon (à cause de son côté paparazzi refoulé) et Hilaire de Lorrain des appareils Minolta, très prisés des amateurs de macro. Quand à Alain Andrio, il ne jure que par Leica.

Évitez surtout les produits d'appel des grandes surfaces aux marques fantaisistes, mieux vaut encore acheter des appareils jetables.



L'œil d'Hilaire

Notre ami Hilaire de Lorrain à l'œil du photographe. Apercevant que la forme du nuage épouse celle de l'arche, il s'est placé de manière idéale. Centrée, cette photo eut pu être banale, mais Hilaire a fait sa mise au point sur la montagne, et a cadré de manière à diriger le regard du bâti vers la montagne. Cette photo illustre merveilleusement le précepte qui dit qu'un bon photographe est avant tout un bon observateur. Les "bouffeurs de pellicules" et les techniciens émérites obtiennent souvent de très bons clichés qui manquent néanmoins d'âme et de spontanéité.

Confidences d'un non photographe

A force de côtoyer les bons photographes, on finit par en prendre de la graine.

À u fil de ma désormais longue carrière (20 ans cette année, vous vous rendez compte!), j'ai côtoyé bon nombre de photographes, spécialistes ou non du jardinage, avant de décider un beau jour de saisir l'appareil pour y coller l'œil. Cette lente approche m'a permis d'éviter bien des tâtonnements, en particulier de céder au côté techniciste de l'affaire. Je précise que je ne me présente pas nullement photographe, mais preneur de photos. Papa Nikon fait l'essentiel. Les vrais photographes sont ceux qui transfigurent la réalité, pas au moyen de lentilles à effets ou de filtres mirifiques, mais tout honnêtement en ouvrant l'œil intérieur, celui qui voit au-delà des apparences. Ceux-là (il y a quelques femmes parmi eux, je vous rassure, et pas des moindres) se régulent avant tout de la lumière. Ils ne forcent pas la nature, mais l'apprivoisent. Autrement dit, ils ne mitraillent pas. J'en connais même qui photographient sans appareil, mais il est alors plus difficile de juger du résultat. Ne souriez pas, il suffit pour cela de tendre devant l'œil, droit ou gauche au choix, les deux mains ouvertes à plat, puis de former un cadre rectangulaire entre les deux pouces et le bord des mains. On approche ou on éloigne pour améliorer le cadrage. On prend une respiration, et la photo est prise!

Si le cadrage est important, il reste accessoire tant que l'on ne perçoit pas

bien la lumière. Notre œil est si perfectionné qu'il rectifie en permanence, corrige les excès de contraste et recharge les couleurs, même en plein cagnard. L'appareil est bête : il engrange et stocke sur une pellicule. D'où la déception quand ce que l'on croyait admirable ressort avec un dessin noir et dur, ou bien sans modèle, comme dans le brouillard. C'était bien ce que vous aviez sous les yeux, mais votre centre optique a fait le nécessaire pour rectifier la réalité. Bien souvent, il ne faudrait pas prendre de photo, en particulier dans les situations extrêmes : ciel voilé plombé et soleil pimpart. L'idéal est un ciel pommelé (on laissera de côté la femme fardée, si vous le voulez bien!). Comme cela, on peut profiter de ces moments magiques où le soleil se dévoile, brillant mais sans excès. Reste l'ennemi numéro un, le vent : le petit matin est souvent tranquille, et les photographes de jardin apprennent à se lever tôt. Mais j'en connais des plus languissants qui se débrouillent pour chiper des lumières de rêve même en pleine journée. Ceux-là sont des vrais photographes, de la race des compensateurs. Ils produisent généralement peu mais du bon.

Accompagner les photographes m'a appris à négocier avec les gens chez qui nous nous aventurons. Car pas question que le photographe fasse le diplomate, en général la bougonnerie lui tient lieu de politesse. S'émerveiller sur

LA PHOTOGRAPHIE PLAISIR

La lumière, le cadrage, les filtres, quelques conseils de base bien utiles.

Tous les professionnels vous le diront, la première qualité d'un photographe est d'être au bon endroit au bon moment. Un matin brumeux, des nuages d'orages, quelques flocons de neige peuvent créer une lumière exceptionnelle magnifiant les couleurs et les contrastes.

Le gros avantage du jardinier est d'être sur place, il lui suffit de se saisir de son appareil au bon moment pour faire une photo superbe sinon exceptionnelle.

Apprendre la lumière

Il faut avant tout savoir que nous ne voyons pas avec nos yeux, mais avec notre cerveau. Ce dernier rééquilibre les images, même en cas de contraste extrême. Un boîtier photo est incapable d'une telle prouesse. Pour comprendre, placez-vous à quelques mètres d'une fenêtre et regardez à l'extérieur, vous pouvez à la fois voir les détails de l'intérieur de la maison et ceux du dehors. Un appareil photo dans une même situation fera son calcul soit en fonction de la lumière intérieure (dans ce cas l'extérieur sera grillé), soit en fonction de la luminosité extérieure (l'intérieur sera bouché). Ce même phénomène se reproduit dans la photo de jardin. En cas de soleil trop ardent, les lumières sont très fortes et les ombres, très sombres. La photo sera décevante. A l'inverse, lors d'un jour dit "triste", vous pourrez réussir des photos superbes car la pellicule perçoit mieux la finesse des couleurs des fleurs et des feuillages.

Se positionner

On vous a toujours appris à vous placer dos au soleil, oubliez ce précepte si vous cherchez à faire de la belle photo. L'éclairage frontal donne de piétres résultats, image plate, sans profondeur ni relief.

L'éclairage latéral donne de biens meilleurs résultats, profitez des premiers et des derniers rayons de soleil pour vous décaler sur le côté. Vous risquez certes de gâcher plus de pellicule qu'en éclairage frontal, mais les résultats seront vite à la hauteur de vos espérances.

Le contre-jour demande une grande expérience et un objectif de bonne qualité. Là encore, la lumière tamisée du petit matin permet de limiter les contrastes et d'obtenir des effets dramatiques.

Dans tous les cas, avant de déclencher, faites le tour de la plante pour saisir le meilleur angle de prise de vue.

Les artifices

Les filtres dits créatifs ne servent guère dans la photo de jardin. Par contre, un filtre polarisant est bien utile. Il permet d'enrichir les couleurs des fleurs et des feuillages et surtout de saturer la couleur bleue du ciel. Cette dernière particularité est très intéressante les jours de forte lumière, notamment en Méditerranée. Une plaque de polystyrène est un très bon réflecteur de lumière qui permet d'éliminer les ombres trop marquées. Un morceau de mousseline sur un cadre jouera au contraire le rôle de diffuseur pour obtenir une lumière plus douce. Le sécateur est également un bon accessoire pour le photographe de jardin. Il permet d'éliminer les branches inesthétiques ou gênant le cadre. Il peut servir à couper une fleur inaccessible ou ombragée pour la replacer, ni vu ni connu, devant l'objectif.

La composition de l'image

En matière de jardin, c'est la nature et l'art du jardinier qui font l'essentiel du travail. Le photographe ne fait que capter cette beauté. Cela est particulièrement vrai pour les gros

plans. Certaines fleurs, feuillages, écorces sont à elles seules des tableaux inimitables.

Par contre, en matière de paysage ou de mise en scène, la composition de l'image est essentielle. La première règle à connaître (avant de la transgresser) est la règle des tiers. Le sujet principal de la photo ne doit pas être au centre de l'image mais se situer selon le cas au tiers droit ou gauche, inférieur ou supérieur. De même manière, dans un paysage de plaine, la ligne d'horizon ne doit pas diviser l'image en deux parts égales mais respecter le rapport 2/3 de ciel, 1/3 de paysage, ou vice versa.

Les bons photographes savent saisir instantanément les lignes de force d'une scène. Ces lignes sont souvent créées par les perspectives naturelles ou artificielles. Le travail consiste à se placer au mieux pour jouer de ces lignes tout en remplissant le cadre afin qu'aucune partie de l'image ne soit "vide". N'oubliez pas que photographe, c'est éliminer. Une bonne photographie comporte un sujet principal accompagné de quelques éléments le mettant en valeur. Qui trop embrasse, mal étire, et de nombreuses photos sont ratées parce que trop confuses. N'hésitez pas à vous rapprocher et à saisir un détail en gros plan.

Le point de vue

Photographiez votre jardin sous des angles inattendus. Grimpez sur le toit de la maison ou sur une échelle pour prendre de la hauteur. Au contraire, allongez-vous sur le sol pour prendre une touffe de vivaces en contre-plongée. Certaines fleurs, comme les pivoines, gagnent à être cadrées serré en se positionnant au-dessus. Multipliez les positions, même si vous n'obtenez pas la photo du siècle, vous vous amuserez bien.

Courbou



graphes, qui n'avaient même pas le réflexe de me laisser un tirage papier. Jusqu'au jour où je l'ai fermé, à mon seul profit. Et je m'aperçois depuis que j'ai le plus grand mal à faire des photos dans les jardins des autres, comme si je leur volais quelque chose. En revanche, pas la moindre réticence quand il s'agit de parcs ouverts au public... J'ai tenu à partager avec vous ces quelques réflexions, pour vous éviter des réactions désagréables inattendues. Mais que cela ne vous empêche pas de goûter au plaisir d'immortaliser ce que la nature vous offre.

Jean-Paul Collaert

En bref, j'utilise un boîtier Nikon F-60, en réglage automatique de la vitesse mais en contrôlant la profondeur de champ : ouverture à f/8 pour les gros plans et f/22 pour les scènes.

Un seul objectif, le 60 mm, qui est très lumineux. Un bon pied est indispensable, pas trop léger pour qu'il soit stable. J'emploie la pellicule Velvia 50 ASA, en diapositive (car c'est la forme la plus couramment scannée en presse et édition). Elle est très fine, détache les détails, et embellit les verts, si importants dans la photo de jardin. Je n'ai jamais lu la notice de l'appareil, et en conséquence je ne sais pas prendre une photo au flash.

Les printemps se suivent et ne se ressemblent décidément pas. Pluvieux à souhait l'an dernier, sec comme un coup de trique cette année. Avec par-dessus le marché un vent froid persistant durant une bonne partie du mois d'avril, qui rendait les journées ensoleillées à peine supportables. La végétation s'en est ressentie, mais avec des différences notables selon les plantes : belle floraison des tulipes, exceptionnellement durable même car pas de pluie pour abîmer les pétales. Floraison abondante des arbres fruitiers, qui promet de belles récoltes de cerises, ce qui n'était pas arrivé depuis longtemps. Précocité incroyable du lilas et du muguet, mais pas des pivoines qui ont sagement attendu le début du mois de mai pour s'épanouir. Quelques roses à déguster dès la mi-avril sous le soleil d'Ile de France, comme Thérèse Bugnet ou Roseraie de l'Haj.

Côté potager, ce n'est pas la réjouissance car les pigeons ont fait leur marché sur les rares petits pois, tandis que les laitues avaient du mal à s'épanouir, gifflées par le vent desséchant. Et ceux qui ont installé leurs tomates aux premiers beaux jours ont dû les remplacer depuis. Les fèves sont belles, manifestant leur rusticité avérée. Comptons sur une belle fin de printemps pour récupérer, en espérant au passage quelques pluies tièdes, de préférence nocturnes pour ne pas gâcher le plaisir de la promenade dans un jardin coulant sous les floraisons. J.-P. C.

LA GAZETTE DES REGIONS

Au nord de la Loire

Voici quelques invitations à jardiner parmi les fleurs du moment. Conseils glanés et petites appréciations que chaque jardinier aura à cœur de moduler selon son jardin.

ABUTILON Pour garnir un coin de balconne recevant que le soleil du matin, adoptez un abutilon. Pas forcément ceux à grandes clochettes aux couleurs pastel mais le plus rare abutilon du Rio grande, Abutilon megapotamicum, aux si jolis lampions rouge et jaune d'or. Ses tiges gracieuses se prêtent facilement au palissage. De temps à autre, bâssez le feuillage à l'eau, par exemple quand vous arrosez, cela éloignera sa menace principale, les mouches blanches. La floraison dure jusqu'aux gelées. Protégez sous un plastique à bulles car il est presque rustique.

ACHIMENES Cette plante d'intérieur réussit très bien dehors en été, à mi-ombre. Créez des potées ravissantes en les mélangeant avec des capillaires et des misères pauchées.

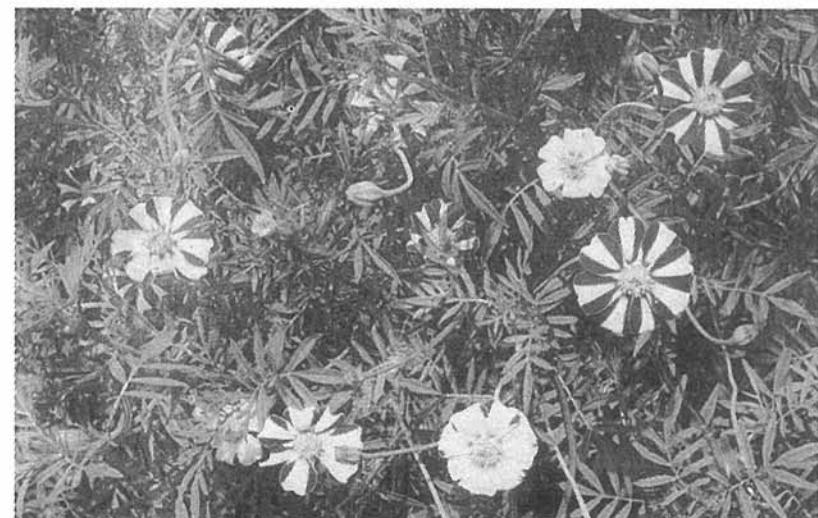
AUBRIETTE Le saviez-vous, l'après-floraison est le meilleur moment pour pratiquer le bouturage en vert des aubriètes, alysse saxatile, arabis, phlox de rocallie et saxifragas. Coupez des boutures de quelques centimètres de long puis enfouissez-les de moitié dans du sable mélangé à de la vermiculite (disponible dans les magasins de

matériaux). Couvrez avec un voile de forçage et disposez à l'abri du soleil de l'après-midi. Dans trois à cinq semaines, les boutures seront enracinées, et vous pourrez les repiquer en godet ou dans un coin du potager, pour qu'elles forcent.

BEGONIA TUBEREUX Vous gagnerez quelques semaines de précocité en installant des plants élevés en godets plutôt que des bulbes secs. De plus, vous pouvez juger de la beauté du feuillage et du coloris, si une fleur est déjà présente.

BUIS Taillez-les juste après qu'ils aient produit leur nouvelle végétation, en juin. Même conseil pour les ifs. Ils conserveront ainsi une forme compacte. Selon les pluies estivales, un deuxième coup de cisailles est parfois nécessaire en septembre. Le meilleur outil reste la cisaille à main bien affûtée.

CAMELIA Si vous avez mis en place un jeune camélia cet hiver, le moment est venu de penser à l'arroser. Cet arbuste est origininaire de régions où tombe la mousson, ne l'oubliez pas. Paillez ensuite avec des tontes de gazon, qui acidifieront le sol en douceur.



Les œillets d'Inde classiques sont ras-du-sol et disproportionnés, avec des grosses fleurs, tandis que la variété Arlequin est restée fidèle au modèle d'origine, bien plus haut et léger (graines Royalfleur).

COLOQUINTE Semez des coloquintes en godet pour les repiquer un mois plus tard, toujours dans un emplacement bien ensoleillé et en terre profonde. Des piquets et un treillage feront leur bonheur.

COSMOS Ayez le réflexe cosmos pour garnir les vides dans le jardin. Un simple semis dans des godets remplis de terreau vous fournira des plants pleins de santé qui fleuriront en août et septembre. Une variété comme Dazzler, pas trop haute et d'un beau rouge, se suffit à elle-même. À l'occasion, essayez aussi le cosmos orangé, moins généreux mais tout aussi élégant : il fait merveille en compagnie de zinnias blancs ouverts, ou encore parmi des matricaires.

DAHLIA Terminez la mise en place de vos dahlias, il est largement temps. Quelques granulés les protégeront des limaces, toujours friandes de jeunes pousses vertes.

DIASCIA Cette fleur sud-africaine a fait son petit bonhomme de chemin et est maintenant couramment proposée en jardinerie. Ne vous inquiétez pas de l'aspect un peu filiforme qu'elle présente au début, un seul pied forme vite un coussin opulent, à condition de lui donner du terreau et des arrosages à volonté. La diascia est particulièrement heureux en pot et jardinière, en compagnie par exemple de campanules naines.

DIGITALE Semez-les en juin, sur une terrine remplie de terreau. Ne recouvrez pas les graines, très fines. Arrosez en pluie légère, ou mieux avec un brumisateur. La germination prend une semaine, mais les plantules sont minuscules. Au bout d'un mois, leur croissance démarre vraiment. Repiquez-les alors à 5 cm les unes des autres, puis à nouveau en godet au bout d'un autre mois. Mettez en place en septembre, en écartant les pieds de 30 cm, et en constituant des groupes, qui donnent une scène d'aspect plus naturel.

DORONIC Cette excellente plante vivace, la première marguerite jaune à pétiller au printemps, en même temps que les tulipes, va entrer en repos. Le moment est parfait pour diviser les touffes : prenez une solide bêche et extirpez-les puis fractionnez avec en plusieurs éclats. Vous les installerez dans un coin du potager, à protéger sous une ombrrière, et les mettez à demeure en septembre, de préférence à mi-ombre.

ECHEVERIA Cette plante grasse bien charnue, ressemblant à s'y méprendre à un artichaut de faïence, n'a pas son pareil pour orner une jardinière en plein soleil, situé hors du circuit habituel de vos arrosages, et donc soumise périodiquement à des sécheresses carabinées. En compagnie de pourpier et de fétuques bleues, les échéverias prospèrent

gentiment. Abritez la jardinière en hiver dans un coin de la véranda, et l'année prochaine, le spectacle sera encore plus beau, quand les échéverias dégringoleront à leur façon. Les Aeoniums conviennent mieux dans des pots isolés, qui mettent en valeur leur silhouette hiératique de joubarbe sur tronc.

ESCHSCHOLZIA Si vous venez de nettoyer un talus surmontant un muret, bref un endroit pas facile d'accès, ne le laissez pas nu, mais semez à la volée un paquet d'eschscholzia, ou pavot de Californie. Cette fleur pousse en un rien de temps et vous récompensera tout l'été de corolles d'un orange absolument, dont on ne peut se lasser. D'autant que le feuillage plumeux, d'un vert bleuté, le met parfaitement en valeur. Ce pavot se ressemrera régulièrement, et votre décor est ainsi tout trouvé. Il garnira chaque anfractuosité du muret. Et si vous souhaitez y mettre bon ordre, pas de panique, les racines sont grosses mais faciles à extirper.

EUCOMIS Cette fleur nous est régulièrement proposée en bulbes, sous des pochettes qui n'attirent pas forcément le regard. Or il s'agit d'une excellente fleur à la stature étonnante. Originaire de la pointe australie de l'Afrique, elle pousse là-bas dans les prairies grasses. Testez sa culture en pot, en disposant trois bulbes dans un grand pot de 35 cm de diamètre. Au milieu, plantez un pélargonium à feuillage odorant. Arrosez régulièrement, et dégustez tout l'été, quand les hampes florales se glisseront parmi le feuillage fruité des pélargos.

FUCHSIA Vos fuchsias rustiques rabattus en mars démarrent vigoureusement. Accompagnez cette explosion par quelques arrosages au purin d'ortie, et paillez avec du compost grossier. Ces fuchsias sont particulièrement élégants en compagnie des fougères femelles.



Quand vos ancolies seront défeuillées, laissez-les former des graines pour se ressembler.

En Bretagne (et ailleurs) dites-le avec des fleurs

où rien n'a été épargné au jardinier, le sol détrempé interdisant tous travaux jusqu'en mai, nous avons apprécié l'absence d'aventices qui ne devait rien à une de ces molécules scandaleuses. En effet, seuls le PLB et l'HDC* avaient visiblement servi au désherbage, à de rares exceptions près. Peu de granulés de "fortifiant" également au pied des plantes, engrangées en majorité au naturel. Gazon-pelouse propre sans plus. Les (bonnes) idées font elles leur chemin ? Je veux bien le croire. Tenez, en voilà deux qui pourraient bien porter des fruits :

- organiser des échanges de plantes "tournants", chacune des communes accueillant une bourse annuelle générale à son tour.

- Encourager les visites des jardins primés par les concitoyens intéressés (sur rendez-vous, bien sûr) : je suis, pour ma part, friand de l'œuvre des autres.

Voilà pourquoi je crois que ces concours, qui deviennent de plus en plus passionnantes, sont à fortement encourager. Outre la gloire éphémère, toujours valorisante et seul salaire du passionné, il y a alors une vraie occasion de montrer un peu de son âme. Alors, "foule sentimentale", pas de fausse pudeur, osez être vous, c'est pour le bon motif !

Péher

*Prends La Binette et Huile De Coude

GAZON Simplifiez-vous l'existence à chaque tonte : si vous devez effectuer des manœuvres à n'en plus finir, il est temps de rectifier les formes de vos massifs. Tracez-les à la tondeuse, en cherchant à obtenir des courbes atténues. Les parties non rondes correspondent à des angles morts. Découpez l'herbe, et allez la disposer au tas de compost. Puis, si vous n'avez pas encore décidé quoi planter dans les vides ainsi créés, recouvrez-les d'écorce de pin, en attendant cet automne. Pour meubler, posez un grand pot rempli de fleurs annuelles.

HYDRANGEA Si vos hortensias et autres hydrangées forment des branches basses près du sol, profitez-en pour les marquer : il suffit de les forcer à toucher terre, puis à les recouvrir d'un peu de terreau. Arrosez régulièrement, puis sevez en fin d'été, tout simplement en coupant la tige d'origine, pour arracher cet automne. Quant aux hortensias déjà installés, ils réagiront très favorablement à des arrosages au purin d'ortie.

IMPATIENS On a beau dire, difficile de trouver mieux que les impatiens pour garnir les balcons orientés plein nord. Choisissez des variétés claires ou blanches. Et associez-les avec du persil frisé, l'effet est surprenant !



En grandes bandes autour du potager, les soleils apportent de la joie de vivre... aux mésanges !

IPOMEE Semez des ipomées et autres volubilis directement en godet, dans un coin chaud du jardin, ou directement au pied des treillages. La germination sera beaucoup plus rapide si vous prenez la précaution de faire tremper les graines une nuit, puis d'égratigner leur peau coriace. La croissance est rapide. Protégez les jeunes plants des limaces avec quelques granulés.

IRIS Prenez un peu de temps pour aller visiter les champs d'iris des producteurs (iris de Thau, Bourdillon, Anfossi ou Cayeux). Vous y découvrirez les dernières nouveautés, des coloris à couper le souffle, des fleurs au parfum inoubliable et de quoi motiver une commande cet été, au moment des catalogues. À Paris, le Carré des Iris au jardin des plantes ou celui de Bagatelle sont nettement plus réussis que le mélange du parc floral de Vincennes, qui a du mal à cacher la terre nue. Il existe pourtant d'excellents couvre-sols adaptés à l'iris comme des sédums rampants ou des acéas. Alors pourquoi ce manque d'imagination ?

JULIENNE Cette belle plante vivace à la courte durée de vie (deux ou trois ans tout au plus) fleurit en même temps que les rosiers et parfume le jardin d'une senteur d'oeillet de muscade. Après la floraison, vous pouvez couper les tiges au ras du sol, ce qui oblige les touffes à se renouveler, ou bien en laisser quelques-unes monter à graine. Une fois celles-ci mûres et les fruits devenus secs, secouez-les dans les coins de jardins un peu dégarnis. Les semis spontanés seront toujours bienvenus. Faites de même avec les ancolies.

KOCHIA Cette plante rattachée aux temps anciens des jardins de ferme, d'éclusière... et de garagiste, car allez savoir pourquoi,

PROMOS DE PRINTEMPS

Le printemps est enfin là, et pour ce jour, 1^{er} avril, la première rose vient de s'épanouir. Encore une fois, c'est le vieux grimpant 'Madame Alfred Carrière', si beau et délicieusement parfumé. S'il n'y avait pas eu un retour du froid, les fleurs se seraient ouvertes depuis près de trois semaines...

Dès l'arrivée de mars, les rayons des surfaces de jardinage se sont remplis de bulbes à planter pour l'été. De belles photos accrocheuses, un régal pour les yeux mais pas toujours pour le porte-monnaie. Je me méfie de certaines promotions, souvent douteuses, et des emballages trop beaux. Les bulbes sont souvent minuscules, par exemple les cagettes "coin fleuri avec 150 bulbes" pour une bouchée de pain (bien entendu, cela fleurira mais il

BOUTS DE RACINES ET PROMOS

- Les iris : souvent secs et arrachés à la mauvaise saison, il faudra attendre trois ans avant de les voir fleurir.
- Le muguet : je me suis laissé séduire par un sac dont la croissance avait commencé. Au moins, me suis-je dit, je n'achète pas de racines stériles. Une fois le paquet de noeuds démêlé, miséreux et finalement bien coûteux, bien peu de plants ont survécu.
- Les hémérocalles : le moindre bout de racine se bouture en terre, mais vous n'aurez pas de belles fleurs avant l'année suivante.
- Les pivoines : j'ai acheté un paquet de pivoines au supermarché, pour 0,91 €, une affaire ! À travers la poche, j'apercevais de très gros bourgeons, et dans d'autres poches, les feuilles étaient sorties ; tout pour croire que la plante était bien vivante. Arrivé à la maison, je m'interroge : la poche déballée me montre un gros morceau de racine coupé et des bourgeons. En fait, la plante ne vit que sur ses réserves, d'où les feuilles apparentes ! Plus qu'une seule solution, direction la serre. Résultat : au bout d'un mois au chaud et à l'étouffée, de nouvelles radicelles sont apparues, des feuilles aussi, et deux gros boutons de fleurs promettent une bonne surprise.

En ce qui concerne les emballages, attention ça se paie. Certains distributeurs n'hésitent pas sur la taille de la photo : grande et belle sur un fond accrocheur. À l'intérieur, les bulbes sont les mêmes qu'une série ordinaire, mais pas le prix. Ce n'est pas la beauté flashante du contenant qui va changer la qualité du contenu.

Méfiez-vous des rosiers vendus en pots, arrachés tardivement ou ayant traîné longtemps. Il faut bien vérifier l'état de fraîcheur apparent des branches. Ne surtout pas acheter de rosiers dont les tiges, d'un vert éteint, semblent desséchées. Déception assurée, le rosier ne s'en remettra jamais. Idem pour les rosiers vendus en février-mars. Super promotions groupées, par couleurs entre autres... On ne sait jamais ce que l'on achète, ni la couleur véritable, ni la variété, et encore moins depuis combien de temps il est ainsi stocké.

Cela peut être le meilleur comme le pire. J'ai tenté l'expérience plusieurs fois, et même en les bichonnant, à terme, ces plantes déçoivent.

À ma dernière visite à la jardinerie du coin, je me suis mis en colère devant l'étal des arrivages d'annuelles. Je ne voudrais pas faire un procès d'intention sur la façon dont les horticulteurs produisent leurs plantes, mais vraiment, il y a parfois de quoi se poser des questions. Ce n'est pas un secret, pour obtenir des plants aussi pimpants et d'un vert parfois si forcé, ça sent la perfusion aux EPO et autres super dopants. Ces plantes ne sont plus naturelles. Essayez de les comparer avec celles produites au jardin et à la belle saison, impossible de tenir le concours. Même avec le purin d'orties, je n'ai pu obtenir des soucis aussi monstrueux que ceux vu dernièrement. Et les gerberas

fantastiques ! Et les plants de tomates disponibles fin février, les œillets d'Inde début mars... Mais où va-t-on ? Que dire de ces géraniums qui ne veulent jamais démarquer et qui, s'ils ne sont pas morts en début de saison, ne deviennent vraiment beaux qu'un an plus tard. Et, dans tout cela, que fait-on de la déception des jardiniers ?

Toujours à propos des jardineries, pour une plante donnée, par exemple les pensées, vous trouverez deux conditionnements, donc deux prix différents. J'en fis la remarque au chef pépiniériste : quelle différence y a-t-il entre un godet plastique noir diamètre 5 cm et un godet plastique rond de 9 cm ? 4 cm me direz-vous, moi, je vois 1,50 de différence. Et je trouve que cela fait beaucoup car si l'on met en terre en même temps chacune des deux plantes, un mois plus tard, la différence ne se verra plus.

Dans le porte-monnaie, voyez ce que l'on gagne, au bout du compte, à bien ouvrir les yeux. Dans le choix proposé en godets ronds à 2,50 €, on trouve des capucines, des soucis et des œillets. Ça fait cher le pot, alors qu'un paquet de ces graines peut se trouver à 0,50 €, et leur germination est des plus aisées... enfantin vous dis-je.

Cyrille Albert

GARE AUX DECEPTIONS

le kochia prospérait tout particulièrement non loin des pompe à essence. Le kochia n'est pas attirant par ses fleurs, presque invisibles, mais par sa forme : imaginez un grand bonnet d'ours de feuillage fin, vert prairie. Exactement ce qui convient pour remplacer des buis pour caler un massif, créer une haie temporaire ou ponctuer des fleurs légères comme les cosmos.

Semez directement en godet ou en plaque alvéolée, à raison de trois ou quatre graines ensemble. La levée est parfois irrégulière, et la croissance lente au début.

Repiquez en place un mois après la germination. Si l'été est pluvieux, les kochias vont pousser comme des fous. Vous pouvez parfaitement employer la cisaille à haie pour les domestiquer. En année moyenne, ils culminent à 1 m de haut. À noter : une fois secs, les kochias servaient autrefois de balais russes.

LILAS Pour les tailler, rien de tel que de faire des grands bouquets, pour donner plus de lumière aux pousses nouvelles situées 30 cm plus bas. Éliminez aussi les branches déglinguées, maigrichonnes ou mal placées, sans oublier les rejets qui partent directement du sol et ne donnent en général rien de bon.

MONNAIE DU PAPE Cette fleur habituelle des jardins de curé a fini de fleurir et produit maintenant ses fruits arrondis à la membrane nacrée si caractéristique. Quand elles seront sèches, ramassez-les pour vos bouquets secs mais conservez une branche

pour effectuer des semis, dans un coin du potager. Secouez et voilà tout. Vous repiquerez les jeunes plants en septembre. Faites de même avec les graines du commerce.

NIGELLE DE DAMAS Si vous avez semé des nigelles l'an dernier, elles se sont probablement ressemées sans vous demander l'autorisation. Après la floraison, laissez quelques pieds venir à graine et secouez-les dans un coin de jardin dégarni. Il se transformera en nuage bleu au printemps prochain.



Cueillez les pivoines de Chine quand elles sont à peine ouvertes, elles dureront une semaine. Et allez les admirer au parc de la Tête d'Or, à Lyon, où se trouve une collection magnifique.

Boutures de bulbes et d'hortensias

Pour gagner du temps sur la floraison des bulbes d'été, je les force sous serre. La reprise est ultra-rapide. En trois semaines, les dahlias sont pleins de racines et les tiges déjà développées. Une fois en terre, je protège les parties aériennes avec des bouteilles d'eau perforées et vissées sur le sol. La plante, ainsi protégée des gastéropodes et du vent, s'installe tranquillement.

À l'automne dernier, en allant à la déchetterie décharger des déchets verts, je vis dans la benne de longues branches d'hortensia fraîchement coupées.

Je les récupérai pour en faire des boutures. Le gel arrivant, il n'était plus possible de les mettre en terre. Ainsi, elles restèrent tout l'hiver dans un vase d'eau. En février, je recoupaïs les branches et les mis en terre tel quel. Les bourgeons éclatèrent. Pour en avoir le cœur net, trois semaines après, je tirai une des branches, les racines avaient déjà dix centimètres de long. J'avais un doute sur les possibilités de faire des boutures en fin d'hiver, cette fois-ci, j'en suis sûr. Retour du soleil, réchauffement, et sous serre étouffement à la chaleur humide = engrangement facilité.

Pour les rosiers, mis à part quelques rares variétés racinant très vite, je ferai désormais mes boutures en février, avant laousse des feuilles. En ce moment, je teste le bouturage des conifères.

Capricieuses clématites

Les clématites à grandes fleurs, c'est bien connu, sont de belles capricieuses. J'en ai planté plusieurs dans mon jardin, et j'avoue que je me demande si à l'avenir j'en planterai d'autres. Il y a un an, j'ai installé C. Lawsoniana.

Aussitôt plantée, elle est partie... puis elle est morte d'un seul coup. Cette année, elle réapparaît, et encore... Depuis quatre ans, au même endroit, j'avais deux superbes clématites bleues : 'Multi Blue' et 'Jackmanii'. Cela faisait un an que je ne les avais pas vues... elles semblaient disparues.

Et voici que l'une d'elles pointe le bout de son museau.

'Ville de Lyon' et 'Hagley Hybrid' n'ont été belles que deux ans.

Depuis, c'est la misère. Mais il en reste trois dont je suis très satisfait : 'Nelly Moser', solide et qui refleurit bien trois fois dans la saison.

'Miss Bateman', précoce et increvable, au moins deux belles floraisons dans l'année. Et 'Madame Lecoultr' aux énormes fleurs blanches, une vraie merveille qui donne au moins deux belles floraisons, une en avril, l'autre en septembre. Elle a gelé cet hiver, mais n'en repart que plus belle. Il est normal de voir chez les espèces à floraisons printanières, puis de fin d'été, les feuilles sécher en juin. Elles ont fini leur cycle. Il faut tailler court car ce n'est pas esthétique, mais cela n'a rien à voir avec le fameux dépréciement des clématites.

Attention la clématite *orientalis* est une dangereuse increvable. En l'espace d'une saison elle lance ses rameaux tentaculaires à tout va et peut étouffer ses voisines en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Elle nécessite donc beaucoup d'espace. Elle fleurit tout l'été, puis produit des petits fruits plumeux.

Cyrille Albert

MÉDITERRANÉE

Savoir universel

"Cet homme est bien ignorant qui répond à toutes les questions qu'on lui pose"
Voltaire (de mémoire)

Pendant des années, j'entretins le jardin d'un ingénieur agronome à la retraite dans les environs de Grasse. L'homme, âgé de 87 ans à sa disparition, brillait d'intelligence et des connaissances amassées. Il avait œuvré une grande partie de sa carrière à l'autosuffisance en sucre d'un pays du Maghreb, et avait gardé de cette expérience multiculturelle une intéressante manière d'aborder les problèmes, toujours par un biais autant inattendu qu'efficace. Nous devions fréquemment ensemble, moi le "jeune" idéaliste, fogueux jusque dans son travail, lui, pragmatique, philosophe, un rien désabusé ; son savoir et son expérience m'enrichissaient plus qu'aucune rétribution n'aurait pu le faire (il me payait, néanmoins). Je lui posais des questions auxquelles il avait souvent réponse, mais plutôt souvent question. Je m'explique : il répondait souvent à mes interrogations par d'autres, et cela était d'autant plus profitable, car il me faisait bénéficier à la fois de la réponse et du raisonnement.

Un jour, n'arrivant pas à identifier une plante, je lui en demandai le nom. Il me répondit, après une brève hésitation : "c'est une manarfacée". Entre deux visites, je tentais d'obtenir des renseignements sur cette famille qui m'était inconnue et, la fois suivante, bredouille, je lui posai la question, fort intrigué : "Monsieur Robert, qu'est-ce qu'une manarfacée ?" Son œil pétillant de malice, il m'expliqua que quand on le coinçait sur l'identification d'un végétal, il s'en tirait par cette pirouette : "manarfacée", mot composé par lui de l'arabe *manar* = je ne sais pas, généralement l'interlocuteur se contentait de la réponse. Inutile de vous dire que j'adhérai au club sur le champ et depuis, de temps en temps, j'identifie une manarfacée, ou plutôt devrais-je dire une Manarfaceae.

Alain Andrio

CARRIÈRES DE LA SIAGNE

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



TRANSPORTS SARL MUL

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

T 04 93 42 23 34

LA QUALITÉ EST NOTRE PASSION !



L'aube du troisième millénaire commence chez

"MAURICE JARDIN", dans la tradition et la créativité, l'expérience et le conseil, mais aussi, dans l'accueil d'une équipe toute à vous et aux fleurs...

LA PASSION, UNE QUALITÉ

Les "FÊTES" une occasion de plus pour nous rendre visite.

MAURICE JARDIN
75, Av. Maréchal Juin - CANNES
Tél. 04 93 43 43 20 - 04 93 43 70 97
Fax 04 93 43 57 77



L'Ornithogalum arabicum est proche de l'O. umbellatum, en un peu moins rustique. Une fleur extra en potée.

Amoureux de la Dame de onze heures

Oui, l'*Ornithogalum umbellatum*, plus connu sous le nom de "Dame de onze heures", à cause de ses fleurs en corymbe, d'un blanc pur à l'intérieur, vertes à l'extérieur, et qui s'ouvrent aux alentours de midi, me charme au point que j'oublie de les tondre, dans les endroits où je suis employé pour tenir les lieux en herbe rase, au risque d'encourir les foudres de mes clients, mais le jeu en vaut la chandelle (A. Karr, professeur, journaliste satirique, puis jardinier sur la Côte d'Azur au XIXe siècle, adressait à ses détracteurs cette phrase : "Karr avance et raille"). Les ornithogales me fascinent depuis assez longtemps ; exactement, du jour où j'en aperçus un champ fleuri aux alentours du sanctuaire de Val-cluse, près de Pégomas, juste sous Grasse. Un vrai miracle ! Ces liliacées, bulbeuses aux fleurs toujours blanches, jaunâtres ou vertes, forment, aux dires du Bon Jardinier, "un genre complexe". Sans m'étendre sur le côté botanique de la chose (ce qui m'évitera peut-être d'en dire une grosse !), je ne traîterai que du côté affectif, du bonheur visuel.

Le premier, de type *narbonense*, me fut offert par Luc Clair, un "très bon", hélas parti de notre belle région. Je pris soin de la plantule dont le bulbe grandit, grossit démesurément jusqu'à mesurer plus de 15 cm de dia-

mètre, développant de spectaculaires hampes florales à la fin du printemps. Il était fascinant, comme une pièce de marbre tourné, blanc légèrement translucide. Quelques mois sans surveillance stricte suffirent à dénaturer le spectacle : il avait engendré une foule de congénères qui eurent tôt fait de modifier la belle rotundité de sa nature. *Ornithogalum* vient du grec *ornis* = oiseau et *gala* = blanc, en référence à la forme et la couleur des fleurs. J'avais espéré que cela fut en rapport avec celles du bulbe. Une amie m'offrit un cultivar aux feuilles démesurément longues, tombant en vagues qui me faisaient (et me font toujours, malgré un accident récent dû à une tempête hivernale qui provoqua la chute sur la pauvre plante d'une chaise de fer, entraînant la perte momentanée de la belle crinière) penser à la chevelure d'une femme fatale. La plante s'en est remise, et moi avec, mais sa lutte fut douloureuse. Vent fripon qui a outragé ma Belle Dame ! J'atteste de la robustesse de la plupart de ces végétaux qui les font particulièrement recommander pour une plantation en pots, sur terrasse, un peu éloignés de la visqueuse gent limacière, que j'aime aussi beaucoup mais qui me fait parfois sortir de mes gonds, surtout lorsqu'elle savoure mes protégés.

Alain Andrio

des "oiseaux blancs" pour balcons et terrasses

COUP DE CŒUR Le Jardin d'Elie

"Depuis 10 ans, l'Association du Jardin d'Elie Alexis travaille à la restauration de ce jardin qui a émerveillé nombre de Roquiers et d'amateurs du vivant d'Elie. Le travail accompli depuis 1992 a su garder le caractère intime du lieu, en préserver la beauté et l'intérêt botanique sans trahir la pensée d'Elie. Ce jardin représente pour notre village un des points les plus importants de son patrimoine et nous souhaitons que la mémoire d'Elie puisse perdurer et servir d'exemple dans un monde en questionnement."

Jean-Paul Caporal
Maire de la Roquebrussane (Var)

"Au jardin d'Elie, le printemps est revenu. Voilà soudain que ses jardins protiformes légués par ce Roquier de souche se réveillent après plus de six mois de léthargie. La rocaille exotique ne ment pas, déjà les valérianes pointent leur museau floral. Les massifs alpins, ayant accueilli cistes de tous horizons et vivaces d'une "Soldanelle" (pépinière de Rougiers) très attentive au projet, se préparent pour la fête du printemps. Le verger aussi, ragaillardé par l'arrivée de nouveaux fruitiers, s'interroge sur la tendance saisonnière : "Va-t-il pleuvoir ? Nos fruits seront-ils au rendez-vous pour être délectés par les courageux qui s'arc-boutent jusqu'à nos cimes ?" Les plantes s'interrogent aussi à leur manière, réagissant au moindre acte de jardinage. Quand un jardin est revisité par le jardinier curieux du paysage qu'il tente de s'approprier en négociant, les plantes sont attentives !... La crédibilité du Jardin d'Elie n'est plus à démontrer, il a vocation sociale, est reconnu d'utilité publique. Ce n'est pas un hommage à lui rendre, c'est une part de mémoire à entretenir... Les années se suivent, les enfants du "Sain Sens" se rassemblent autour de l'olivier pour l'écouter se raconter. Les années se suivent, les fleurs de sternbergia pleuvent aux automnes. Les hivers s'annoncent, la noisette tintinnabule sa coque rouge. Les floraisons passées, les rites au jardin, les printemps demeurent, inexorablement."

Jean-Laurent Félixia

"Les amis du jardin d'Elie sont heureux de partager avec vous la joie de voir combien le jardin, au-delà même de la sauvegarde souhaitée, reste fidèle à son message, à travers l'épanouissement de ses fleurs, de ses fruits mais aussi des contacts avec tous ceux qui partagent notre passion."

Laurette Alexis-Monet

Visites guidées sur rendez-vous.
Adresse : chemin des Baumes 83136 La Roquebrussane. Tél. 04 94 86 83 20.
Site Internet : www.jardind'elie.fr

GROUPE ARBORÉAL PAYSAGES

CONCEPTION & RÉALISATION de parcs et jardins

- ◆ Bureau d'études.
- ◆ Terrassement.
- ◆ Enrochement.
- ◆ Maçonnerie pa rage intégré.
- ◆ Restauration, entretien et taille ponctuelle.
- ◆ Traitement phytosanitaire.
- ◆ Transplantation et vente de végétaux.
- ◆ Placage de gazon.



ARROSAGE ET ÉCLAIRAGE intégrés



Terrasses et balcons.
Micro-aspersion.
Goutte à goutte.
Surfaces engazonnées

ENTRETIEN ET GESTION de vos extérieurs



ments phytosanitaires.

- ◆ Elagage.
- ◆ Conseils améliorants.
- ◆ Plantations saisonnières (annuelles et bisannuelles)

◆ Des Espaces verts

- ◆ 25 Tontes minimum par an.
- ◆ Taille de haies
- ◆ Conifères en art topiaire.
- ◆ Apports nutritifs.
- ◆ Déserbages manuels ou chimiques.
- ◆ Un programme de traite-

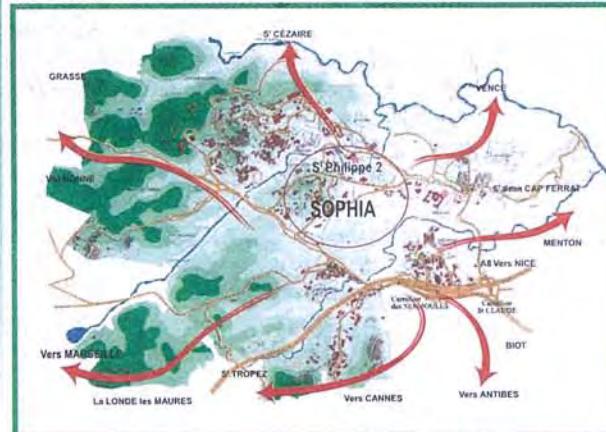
◆ Piscines et abords



- ◆ Passages réguliers.
- ◆ Contrôle du PH hebdomadaire.
- ◆ Traitements : Algicide, Chlore, etc....
- ◆ Discretions assurées, passage aux heures souhaitées.

GROUPE ARBORÉAL PAYSAGES

RAYON D'ACTION



Groupe Arboréal Paysages

Domaine de Green Side
400, av. Roumanille BP 309
06906 Sophia-Antipolis - FRANCE

Tél.1 : 04 93 00 11 20 - Tél.2 : 04 93 00 11 21
Fax : 04 93 00 11 01 - Vidéo : 04 97 23 41 56

L'ANNÉE AU JARDIN EN PAYS VAROIS

LES ENSEIGNEMENTS DE TREIZE ANNÉES DE JARDINAGE

Pierre Cuche, depuis 13 ans, tient un journal de bord jardinier où il note, semaine par semaine, ses observations sur la météo, les floraisons, les travaux et les récoltes dans son jardin de l'arrière-pays méditerranéen, à 400 m d'altitude entre mer et montagne. (début de parution : mois de mars et avril (n° 42, 2002) - fin de parution : mois de janvier et février (n° 47, 2003).



Nierembergia



Lilium speciosum 'Rubrum'

Les photos de cette page sont extraites des livres de Pierre Cuche "Plantes du Midi" tomes 1 et 2

AU MOIS DE MAI

Après un mois d'avril quelque peu fantasque et explosif, mai s'installe dans la chaleur et la plénitude.

DU 1 AU 8

- Météo :** températures + 1,5°, + 8°, + 12° le matin ; + 20° dans la journée ; grand beau temps ; vent ; ciel gris ; pluie ; averses, entre 40 et 90 mm dans la semaine. Vent chaud ; orages ; un peu de grêle ; vent violent.
- Floraisons :** Rhododendron orbiculare et R. seta ; Azalées de jardin caduques ; Acacia saligna à grandes fleurs jaune d'or ; tous les rosiers ; Iris germanica ; Ceanothus x 'Concha' et C. x 'Yankee Point' ; fin des pivoines ligneuses qui supportent mal les orages ; Romneya coulteri ; tous les cistes ; rosiers lianes : 'Sénateur la Folette' et 'Lorraine Lee' à floraison remontante très généreuse, parfumée. Cueillette manuelle des cétoines qui pillent les fleurs.



Romneya coulteri

- Travaux :** demande de brûlage à la mairie jusqu'au 31 mai, s'il reste des tailles et des désherbagages.

Réparer les dégâts faits par les sangliers avant clôture électrique ; arroser les nouvelles plantations si l'année est sèche ; nettoyage de la serre et révision des étagères.

DU 8 AU 15

- Météo :** orage (65 mm d'eau en 1 h), vent, déluge, puis beau temps, entre + 8° et + 10° le matin. Le temps se met au beau et sec pour quelques jours, suivis d'averses et vent ; nuits encore fraîches : + 10°, + 12° ; + 20° dans la journée

- Floraisons :** grands Iris de toutes les couleurs, tous les rosiers ; Ceanothus cyaneus, Bougainvillée rouge en pot (trop juste chez nous) ; fin des rosiers 'Sénateur la Folette' et R. Bank's ; pivoines herbacées ; Lilium candidum ; Jasminum rex (à l'abri) Jacobinia carnea blanc et rose.

- Travaux :** aménagements comme chaque année : traverses de chemin de fer pour couper une descente, petite zone dallée... Entre le 1 et le 10 mise en pleine terre des tomates, aubergines, poivrons, courges, melons, cornichons (semis au chaud fin février et début mars, suivis d'un deuxième repiquage toujours sous abri = plantes bien développées et solides). Tonte une fois par semaine ; désherbage ; arrosage des plantations récentes. Boutures en vert après floraison des arbustes.



Cornus capitata

DU 15 AU 23

- Météo :** encore quelques pluies et orages ; grand beau temps ; quelques brumes le matin ; vent d'Est plus frais ; + 10° le matin ; grêle ; averses.

- Floraisons :** Cornus capitata ; toujours les rosiers ; première fleur de Passiflora mollissima ; pivoines herbacées, Lilium speciosum 'Rubrum', Echium wildpretii, première fleur de Thunbergia grandiflora malgré une taille énergique fin mars ; Lilium candidum : le jardin embaume, Bauhinia faberi à petites fleurs blanches, Ceanothus x 'Sky Lark'.

- Travaux :** réfection du chemin raviné par les orages ; petits travaux autour de la maison et du jardin. Plantation en tourbière de : Hedychium, Canna, Hibiscus moscheutos, Zantedeschia ; essai d'Eryrina.

- Récolte :** artichauts, premières cerises.

DU 23 AU 31

- Météo :** plus chaud et sec malgré quelques orages, passages plus frais, averses, quelques nuages, arrivée de l'été ; petite grêle. Température + 30°.

- Floraisons :** début des Callistemons ; Calochortus, Iris, pivoines ; premières hémérocalles..

- Travaux :** tonte hebdomadaire, plus arrosage s'il

ne pleut pas. Engrais général avant les chaleurs. Achat ou renouvellement du mobilier de jardin (toiles, peintures, consolidation) ; lavage de la terrasse au jet haute pression ; nettoyage du bassin ; rempotages.

- Récolte :** premières pommes de terre, fèves, artichauts, cerises.

AU MOIS DE JUIN

DU 1 AU 8

- Météo :** pluie, puis chaleur lourde et orages, suivis de vent amenant beau temps, chaleur et sécheresse ; le temps reste variable avec des poussées de chaleur : 12 à 13° à 6 h du matin. Quelques brumes puis grand beau temps, vent du nord avec fraîcheur, puis vent d'Est avec pluie ; retour de la chaleur : 13 à 15° le matin.

- Floraisons :** tous les rosiers sont en fleurs, ainsi que les Argyranthemum, Solanum laciniatum ; Aesculus splendens (marronnier américain) dresse ses épis roses ; Silene hookeri, grise et rose, dernières spirées blanches de printemps ; draperies de Solanum wendlandi et Solanum crispum avec Passiflora amethystina ; fleurs de Sinocalycanthus semblables à celles d'un Camellia sasanqua ; sur les pentes : lin bleu, canananches, aphyllanthes, tout est bleu ; le Sambucus

tigrani mêle ses fruits rouges aux fleurs de Seringat ; Melia et Callistemon sont fleuris ; Nierembergia blancs et violets se mêlent aux cistes. Au potager, tomates et aubergines poussent.

- Travaux :** tonte hebdomadaire ; quelques plantations tardives : Echium, Passiflore, Melaleuca. Arrosage des plantations récentes ; repiquage des dernières sautes (aléatoire avec la survenue de la chaleur). Installation de la programmation d'arrosage au potager ; établissement d'un plan d'arrosage pour l'été et les absences de deux ou trois jours (visites de jardins, balades, famille, amis). Vérification de la clôture électrique.
- Récoltes :** cerises, pommes de terre, salade, fraises.

DU 8 AU 15

- Météo :** encore quelques pluies nocturnes (c'est souvent et agréablement le cas) ; temps variable, un ou deux orages, la pluie rafraîchit les matinées : entre 10 et 12° à l'aube, 17 à 18° dans la journée. En l'an 2000, il pleut abondamment : 125 mm en cinq jours à la mi-Juin ; en 2001, la sécheresse s'établit à partir de fin mai.

- Floraisons :** Yucca whipplei, rosiers toujours, laurier-roses. Parmi les grimpantes, Passiflora manicata d'un beau rouge, Wattakaka ; touffes fleuries de Lilium regale et candidum, Delphinium requieni qui s'est naturalisé ; Nepeta tuberosa, Verbascum chaixii album, naturalisé lui aussi ; Nicotiana sylvestris sont la floraison parfumée dure des mois ainsi que celle du Nicotiana glauca. Tomates et aubergines fleurissent.

- Travaux :** tonte hebdomadaire autour de la maison, tous les 15 jours pour les restanques plus lointaines. Fin des plantations tardives. Engrais aux

agrumes et aux potées de la terrasse. Boutures en vert, rempotages. Désherbage manuel soigneux avant l'été. La tonte des restanques respecte les marguerites, les orchidées (Serapias), les fleurs sauvages telles que les touffes de lin bleu, en traçant un cheminement entre les touffes ; les taons font leur apparition dès qu'on a les mains occupées

Dernier nettoyage, coupe et arrachage de ce qui a souffert de l'hiver (la repousse est parfois tardive). Attache des tomates sur tuteur et pincement des tiges axillaires. Installation d'une tourbière sur bâche pour plantes semi-aquatiques.

- Récoltes :** pommes de terre, encore des fèves, premières framboises, nèfles du Japon et griottes. Fin des artichauts, premiers patissons.



Nicotiana sylvestris

la première heure du jour, de 6 à 7 h, est occupée par une lente promenade de fraîcheur et de plaisir ; celle du soir, de 19 à 20 h est consacrée aux parfums. Nettoyage du pied des arbres plantés récemment et arrosage. Tailles après floraison, en particulier Buddleia x 'Lochin', pour profiter du beau feuillage gris et provoquer une nouvelle floraison à l'automne. Visites de jardins, soirées terrasse, amis... Vidange et nettoyage du bassin dont l'eau est utilisée pour l'arrosage du potager-verger. Installation de filets et disques de C.D.Rom dans les abricotiers dont les fruits se colorent. Confiture de griottes.

DU 15 AU 23

- Météo :** il fait chaud, première cigale. Pluies épisodiques et quelques nuages par vent d'Est. + 15° au lever du jour.

- Floraisons :** Lys, Buddleia x 'Lochin', Datura ; toujours une abondance de roses, Dahlia, Michauxia, Leucocoryne, Hémerocalle ; floraison abondante du Chitalpa qui paraît devenir un petit arbre.

- Travaux :** nettoyage général et des abords de la maison ; consolidation des murets. Premier arrosage vrai du gazon, suivi d'engrais complet retard, dont la distribution déborde largement et volontairement sur les plate-bandes périphériques ; installation du goutte à goutte programmé pour les plantations en bacs de la terrasse. Tonte générale : les fleurs sauvages sont terminées. Tout ceci de 7 h à 11 h du matin puis de 17 à 19 h ;

DU 23 AU 30

- Météo :** en principe plus de pluie jusqu'à fin Septembre, sauf orage... Beau temps pour trois mois ; la température atteint et dépasse 30 à 32° sous le porche ; elle est à 18 ou 19° le matin et monte jusqu'à 33 et 35° l'après-midi ; concert de cigales, l'été s'est installé.

- Floraisons :** Hemerocalle, Alstroemeria, Lis longiflorum et Henryi, Iris Louisiana et spuria ; au bord des marches et dans les talus caillouteux : Trache-

lium et Hunnemania ; sur pergola et façade, et dans les arbres : Passiflores, Pitcocthenium, Pandorea, Solanum.

- Travaux :** au ralenti ; dernière tonte. Arrosage tous les huit jours aux alentours de la maison, tous les quinze jours pour les plantations des deux ou trois dernières années. Taille des roses fanées et des feuillages abimés. Début des siestes d'été.

- Récoltes :** premières tomates et poivrons.

Cannas, bis!

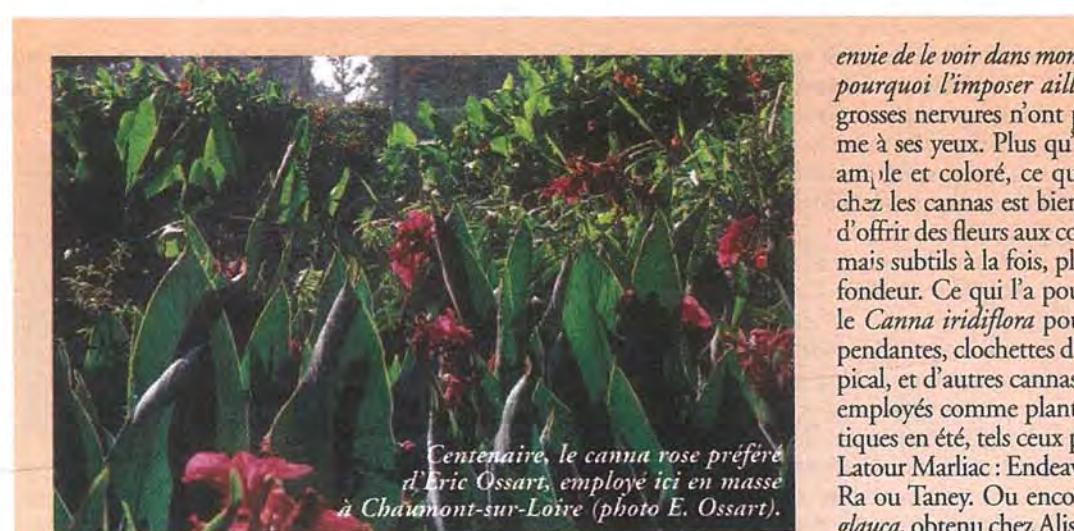
Bis, parce que n'en planter qu'un seul serait désolant. Bis, parce qu'un canna en donnera deux après division de son rhizome. Bis, parce qu'il n'est pas possible de cultiver moins de deux espèces différentes sur les cinquante existantes, toutes aussi belles les unes que les autres. Bis, car une fleur fanée donne naissance à une autre, après un petit nettoyage manuel. Bis, pour le spectacle, haut en formes et en couleurs, que nous offrent ces belles Cannacées. Et encore bis parce qu'on peut aussi les cultiver nains, permettant de réaliser de belles touffes et de jouer sur les perspectives.

Bis que rage quand on n'a pas osé utiliser ces végétaux d'une grande simplicité de culture, cette plante pour jardinier fainéant, pour créateurs de jardins, un phare ultra lumineux pour les massifs d'été, une balise qui signale que le jardin est la création d'un jardinier branché.

Régnant parmi les plus hautes plantes à bulbes ou rhizomes, avec les glaïeuls, les lis et surtout les crocosmias dont on ne pourrait se passer, les cannas sont une valeur sûre en décoration, d'une part pour les couleurs lumineuses que nous donnent les fleurs des multiples cultivars, mais aussi pour leur feuillage allant du vert tendre au pourpre le plus foncé. Néanmoins, un petit détail me choque quant à l'appellation de quelques cultivars : 'Lucifer', 'Assaut'... drôles de noms pour un jardin douceur !

Pour l'été, toutes les régions de France utilisent le balisier dans les ronds-points et massifs de jardins communaux, mais on les voit trop peu encore dans les jardins privés. Le canna est un investissement vu le résultat des multiplications, par division (bis), mais il faut le déterrasser à chaque fin de saison et le laisser se reposer pendant l'hiver jusqu'en milieu de printemps, est-ce là un travail de titan ? Peut-être que la plante ne vous plaît pas, tout simplement ? Vous m'en voyez désolé, mais lisez donc ce dossier, laissez-vous faire et vous verrez que j'ai eu raison d'insister, foi de bon jardinier.

Philippe Thelliez



Centenaire, le canna rose préféré d'Eric Ossart, employé ici en masse à Chaumont-sur-Loire (photo E. Ossart).

« Oui, j'aime les cannas, mais pas tous »

Dès tout petit, Eric Ossart vivait parmi les cannas. Au Maroc, cette fleur ornait tous les jardins coloniaux, formant des masses de plus de 3 m, ô combien impressionnantes pour un enfant. En compagnie des bananiers et des bambous, ils composaient des jungles de rêve. C'est donc tout naturellement qu'il se tourne vers eux quand vient le moment d'ornner la cour de la ferme du château de Chaumont-sur-Loire, il y a plus de dix ans. Pour égayer des masses de légumes avec des tons jaunes et orangés, Eric a fait confiance à 'Jivago', dont l'orange soyeux est saturé à 150 %, ou 'Taroudant', orange liséré de jaune. Les amarantes, choux et cosmos blancs n'avaient qu'à bien se tenir à côté de ces oranges extraterrestres. Depuis, Eric fait régulièrement appel aux cannas dans ses tapis fleuris ou pour composer des scènes provocantes au jardin du Paradis, à Cordes-sur-Ciel*. « Mais pas tous les ans, sinon c'est trop loukoum ! », modère-t-il. De même, ne lui parlez pas de Tropicanna, un canna à feuillage pourpre et rose pâché : « ça clignote trop. Je n'ai pas

envie de le voir dans mon jardin alors pourquoi l'imposer ailleurs ? » Ces grosses nervures n'ont pas de charme à ses yeux. Plus qu'un feuillage ample et coloré, ce qu'il apprécie chez les cannas est bien la capacité d'offrir des fleurs aux coloris saturés mais subtils à la fois, pleins de profondeur. Ce qui l'a poussé à tenter le *Canna iridiflora* pour ses fleurs pendantes, clochettes d'un rose tropical, et d'autres cannas botaniques employés comme plantes subaquatiques en été, tels ceux proposés par Latour Marliac : Endeavour, erebus, Ra ou Taney. Ou encore le *Canna glauca*, obtenu chez Alisma : il plonge les pots l'été dans le bassin. L'effet est vraiment bluffant. Même effet détonnant avec le *Canna musaeifolia*, qui tient plus du bananier que du canna : ses feuilles se répartissent dans toutes les directions en s'abaissant à l'horizontale. Un canna difficile à conserver en hiver si l'on ne dispose pas d'une serre chaude et de présence d'esprit pour le rentrer avant le moindre froid.

J.-P. C

* Le jardin du paradis est niché au cœur de la cité médiévale de Cordes, entre Toulouse et Rodez. Il affiche délibérément des influences andalouses, mais largement modernisées. La troisième semaine de juillet est dédiée aux parfums, avec des jeux de découverte pour grands et petits.



Non, les cannas ne sont pas en plastique !

A contempler les ronds-points et massifs de monument aux morts, on pourrait croire tous les cannas sortis du même moule : feuillage ample et dressé, hampes florales se dégageant pour hisser une grappe de fleurs indistinctes mais vivement colorées. Cette normalisation s'explique mieux si l'on songe que nous sommes en présence de variétés hybrides depuis plus d'un siècle, en vue d'un seul usage et pour une catégorie d'utilisateurs dont pendant longtemps on n'a pas pu dire que l'originalité était une qualité dominante. De quoi est-on parti pour arriver là ? Les cannas forment un groupe relativement homogène, dont tous les membres sont américains, l'appellation *Canna indica* ne devant pas faire illusion. Leur zone de prédilection s'étend du Costa Rica au Pérou. L'herbier du Muséum rassemble

ainsi près de 200 échantillons, les premiers collectés au XVIII^e siècle. On estime qu'une vingtaine d'espèces ont vraiment fait l'objet d'une culture, le plus souvent ornementale. Le plus connu, *Canna indica* atteint 2 m de haut, et fleurit avec éclat, dans les tons jaune clair et rouges : il est à l'origine de nos cannas hybrides. Plus robuste encore, le *Canna glauca* se remarque à ses feuilles dressées, et ses épis très nombreux, garnis de fleurs jaune orangé. Les grandes fleurs sont l'apanage du *Canna flaccida* et surtout de deux merveilles, le péruvien *Canna iridiflora* et son rival d'Amérique centrale, *Canna liliiflora*. Canna à fleur d'iris ou de lis, à vous de voir ! Chez ces deux cannas, qui dépassent légèrement 2,5 m voire 3 m de hauteur, les fleurs sont portées sur des tiges largement dégagées du feuillage.

Un peu à part, il existe un canna comestible, *Canna edulis*, appelé aussi balisier à féculé, balisier étant le nom sous lequel les cannas étaient autrefois appelés par les jardiniers. Ses rhizomes de belle taille sont cultivés au Pérou pour en extraire une féculé dite féculé de Tolomane. De nombreuses autres plantes tropicales à rhizome ou tubercule sont ainsi exploitées, donnant l'*arrow root*, un amidon très pur. D'ailleurs un autre canna, originaire de l'île de La Trinité fournit le *canna root*. Au passage, rappelons que la canne à sucre n'est pas cousine du canna mais figure parmi les graminées. Au Pérou, les rhizomes de canna sont cuits au four pendant 12 heures pour former une masse blanche et mucilagineuse au goût doucâtre. À Cuzco, les rhizomes ainsi cuits sont vendus aux fêtes du Corpus Christi, et en Colombie ils sont moulus en farine pour les gâteaux.

Un peu d'histoire

On ne sait pas si les cannas firent l'objet de vénération de la part des Mayas ou des Incas, mais les envahisseurs espagnols ou portugais les apprécièrent tout de suite au point de les diffuser largement en Europe et dans toute la zone intertropicale. Longtemps réservés aux jardins botaniques et aux serres chaudes, les cannas commencèrent à être vraiment appréciés quand furent réalisées les premières hybridations destinées à les rendre plus florifères et surtout plus précoces. Certes, un ancien agent consulaire à Valparaiso, M. Année s'était déjà attelé à la tâche dans les années 1840, mais en partant d'un canna rapporté d'Asie, particulièrement vigoureux : on cite couramment des pieds de 4 m de haut en pleine saison. L'époque était à l'exotisme, aux plantes géantes, les cannas de M. Année étaient des vedettes appréciées pour leur feuillage. Pour améliorer la floraison, un obtenteur lyonnais, M. Crozy travailla le *Canna iridiflora*. On lui doit des cannas enfin tranquilles, ne dépassant pas 1,2 à 1,5 m et fleuris tout l'été. C'est l'âge d'or du canna, qui envahit les massifs l'été et les recoins des serres l'hiver. Installé en Italie, près de Naples, M. Sprenger est à l'origine d'une nouvelle série tout à fait à son aise dès qu'on franchit la Loire. 'Roi Humbert' a été longtemps apprécié pour son feuillage pourpre et ses très grandes fleurs écarlates lavées de carmin. Italia

"Grand roseau de l'Inde à fleurs rouges", nom sous lequel on connaît le canna au XVI^e siècle.



Qu'ils soient français ou italiens, ces cannas étaient attachés à un contexte horticole qui n'a pas survécu aux vicissitudes du XX^e siècle : ils ont subi la même désaffection que les mosaïcultures. Plus récemment, de nouvelles obtentions ont apporté des coloris modernes, surtout dans les saumons et les roses tango. Et le goût pour les feuillages les rend attractifs. Peut-être le changement climatique se mettra-t-il aussi de la partie : on parle de plus en plus de cannas laissés en terre durant l'hiver, sous une simple couverture de paille. Le canna marqueur climatique, qui l'eut cru...

Jean-Paul Collaert



Les grands cannas amateurs de fraîcheur n'ont pas leur pareil au bord d'une pièce d'eau. Il suffit de les faire pousser dans des vastes pots immergés à partir du mois de mai.

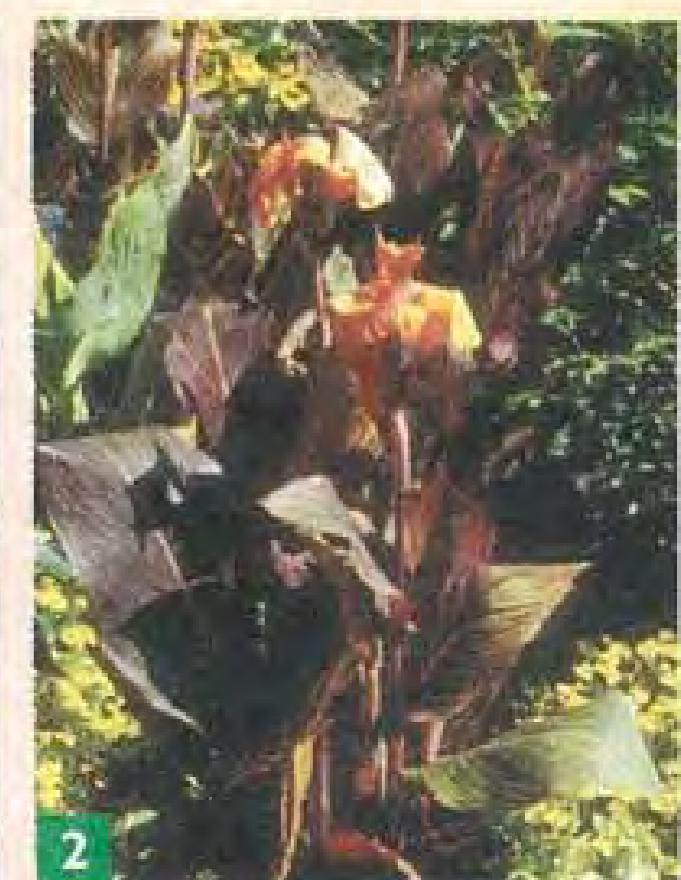
Le développement de la végétation est spectaculaire. Ici, il s'agit d'*Endeavour* (en vente chez Latour-Mariac, T. : 05 53 01 08 05) et *Jardin aquatique* (T. : 04 94 40 62 32).

La Fête en Technicolor



1
Le contraste entre la splendeur cossue des cannas pourpres et la légèreté des verveines bonariensis est très réussi (1). On peut aussi immerger les cannas panachés *Tropicana* dans un nuage

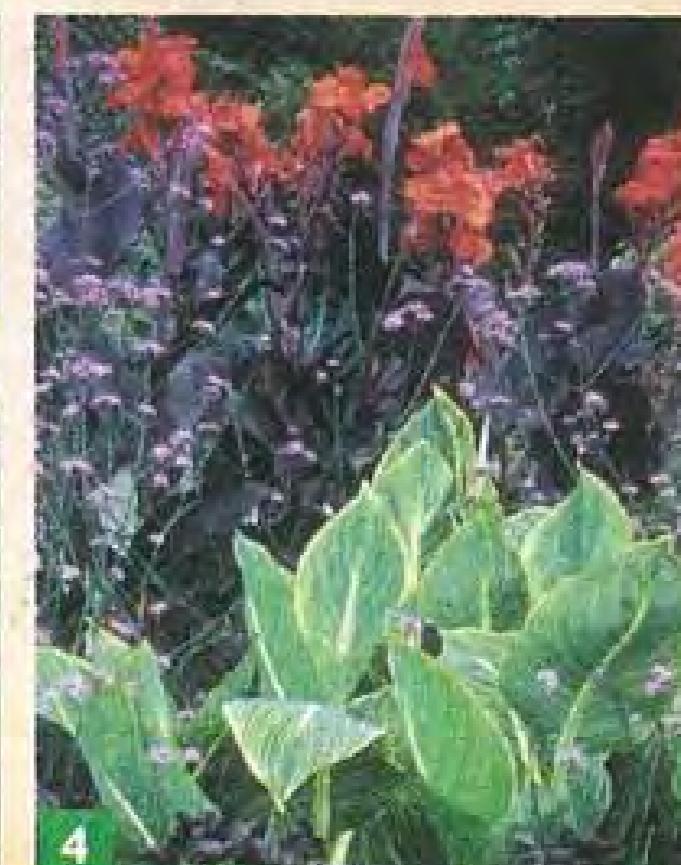
monochrome de tagètes ou de bidens (2). Ou bien opposer le jaune tendre avec le bleu soutenu d'une sauge urica, qui fleurit en plein été et apprécie le soleil comme les cannas (3). Mais une simple



touffe suffit à créer l'événement quand elle se détache sur un fond de feuillage sombre, périlla... ou autres cannas (4). Photos de Roger Delevaque, grand spécialiste du fleurissement.



3



4

TERRE DE JARDIN

+ de 10 000 tonnes en stock !

NOUVEAU

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

terre d'alluvion enrichie

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

Terre d'alluvion

Terre végétale à mimosa tamisée

Terre granitique enrichie

également...

Pierres et gravillons de jardin

Rocaille

TRANSPORTS



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

Créateur de cannas

Le ciel d'Anjou est favorable aux cannas et cannophiles.

En France, les amateurs de cannas ont bien de la chance : un climat privilégié et des obtenteurs qui contribuent à augmenter la palette des couleurs. Ils sont angevins et cousins. Nous avons interviewé Philippe Turc, dont on retrouve les créations dans beaucoup de jardineries.



La Quintinie
(Photo E. Turc).

Le nom de Turc est plus souvent attaché au dahlia, l'autre spécialité maison, qu'au canna, qui est pourtant l'objet de multiples soins depuis plusieurs générations. Au point que l'on ne souvient plus très bien de quand datent les premiers cannas créés à Angers. Même quand cette fleur n'était plus guère à la mode, ils ont continué à s'y intéresser. Aujourd'hui, le vent a tourné et le canna retrouve les faveurs des amateurs : "ce sont des ventes en progression régulière. Un marché tiré par les services espaces verts qui emploient les cannas de plus en plus souvent dans leurs compositions". Tous les cannas, ou seulement certains ? "Jusque-là les va-

riétés naines (moins d'un mètre de haut) se vendaient mieux que les grandes mais ce phénomène n'est plus vrai : on cherche des cannas avec un feuillage ample. Cela ne nous empêche pas de travailler les naines en vue de trouver des cannas vraiment adaptés à la vie en pot, trapus et touffus sans qu'on ait besoin de leur appliquer le moindre nanifiant***".

Etant donné ses exigences climatiques, on pourrait imaginer que le canna est surtout vendu au sud de la Loire : c'est en grande partie le cas mais "la vente en plants démarrés ouvre tout un nouveau marché, jusque dans le Nord, la Bretagne ou l'Est".

D'autant que si la fleur est toujours appréciée, le feuillage du canna attire désormais l'attention des jardiniers désireux d'obtenir certains effets : "il y a toujours eu une demande pour des feuillages différents. Sans aucun doute, les pourpres ont le vent en poupe depuis des années, mais une variété striée comme Panach'a toujours marché. Tropicanna commence une belle carrière ***".

Justement, comment fait-on pour créer des variétés nouvelles : "tout se passe en plein air. Classiquement, on féconde manuellement les fleurs, on attend la formation des graines, un moment toujours crispant car certaines variétés ou mariages sont stériles. Puis c'est le schéma classique du semis et de la sélection. Il s'écoule environ 5 à 7 ans entre l'hybridation et le baptême, un délai comparable au dahlia".

Pourquoi tant de noms évoquant le Maroc parmi les obtentions maison ? "Tout simplement parce que notre famille adore ce pays, et que c'est souvent en revenant de vacances au Maroc que nous sommes amenés à juger des nou-



Lolita
(Photo E. Turc).

velles variétés, en fin d'été, pour leur donner leur nom. D'où Taroudant ou Tafraout. Les coloris des cannas ont le côté chaleureux du Maroc. Nous avons deux axes de recherches principaux : le feuillage, en vue d'obtenir des cannas généreux, aux souches ramifiées, formant des touffes bien garnies. Un canna maigre n'a aucune chance, entre autres parce qu'il sera difficile à multiplier. Et parmi les coloris, des tons pastel, en particulier dans les roses, qui sont peu représentés dans la gamme actuelle, où prédominent les rouges. Mais le jack pot



Chouchou
(Photo E. Turc).

ira à celui qui mettra sur le marché le premier canna blanc. On est encore au stade jaune pâle, mais comme aucune espèce botanique n'a de fleurs blanches, le défi est de taille. En attendant, nous explorons ce retour à des variétés anciennes avec Ibis ou Marabout, de vieux croisements qui ont fait leurs preuves".

Un dernier conseil pour réussir pleinement ses cannas : "si vous les achetez en pochettes, faites-les démarrer bien au chaud, sur une tablette de radiateur, et surtout, avant de les planter, enrichissez le sol copieusement, avec du fumier de cheval par exemple. On n'a pas trouvé mieux !

* Les nanifants sont des substances chimiques simulant l'action des hormones végétales. Ils contribuent à réduire les entrecoups, donnant aux plantes un aspect ramassé. D'où la capacité de fleurir en clayettes bien trapues et la possibilité d'en mettre plus à chaque transport. Au passage, les plantes perdent leurs caractéristiques, devenant des patatous colorés, et on peut se poser de sérieuses questions sur l'innocuité de ces produits capables d'agir sur l'allongement des cellules. Nous ne serions pas très surpris d'apprendre dans quelque temps que l'on a démontré une action cancérogène chez certains nanifants. Bien évidemment, les horticulteurs seront les premiers à courir un risque, mais ne sommes-nous pas complices en achetant ces clayettes à l'air si innocent... .

** Tropicanna est une obtention sud-africaine mise sur le marché par une firme australienne (la globalisation existe aussi pour les fleurs!). Le feuillage pourpre est strié de rose, vert et crème : mieux que les posters psychédéliques des années soixante ! À conseiller uniquement aux jardiniers ayant le cœur bien accroché, comme le souligne Ian Cooke, responsable de la collection de référence anglaise. Il a cultivé côté à côté Tropicanna et Durban pour aboutir à la conclusion qu'il n'y avait pas de différence entre les deux.

Interview Jean-Paul Collaert



*Le mystérieux Canna
Tous les mois*

De temps à autre, réapparaît dans la littérature et sur les bourses aux plantes le terme de canna tous les mois. On le dit franchement rustique. S'agit-il du *Canna indica* type ou d'une variété sélectionnée, nul ne sait à vrai dire. Il semble qu'il existe depuis des siècles, une des appellations antillaises habituelles du canna étant *toolima*, déformation de *tous les mois*, allusion à sa capacité à fleurir longtemps. L'an dernier, j'ai pu tester au jardin un pied de canna rustique, obtenu de semis par un amateur distingué. La plante s'est développée vigoureusement pour plafonner à 1,2 m et fleurir de fort élégante façon : les fleurs sont en effet fines et détachées les unes des autres, d'un rouge écarlate brillant. Faisant confiance à la réputation de rusticité de ce canna, je l'ai laissé en place, sans aucune protection. À l'heure où j'écris ces lignes, le 25 avril, il n'y a toujours pas signe de vie. Patience, je vous tiendrai au courant de son évolution.

J.-P. C.

CANNA EN POT POURQUOI PAS

On ne s'en doutera pas forcément en le voyant trôner dans les massifs, mais le canna en pot est heureux comme tout, on pourrait presque dire qu'il est à la noce (même si les pots ne sont pas vert Véronèse!). Les grands cannas méritent des vastes contenants pour donner le meilleur d'eux-mêmes : des pots de 40 cm de diamètre sont un minimum. Pour cacher la terre et meubler autour de la base de cannas jaunes, rien de tel que des plantes foisonnantes comme le scaevola ou le bidens, mais à condition de ne pas oublier d'arroser un seul instant. Des cannas roses seront parfaits en compagnie de pétunias retombants blancs ou roses, et des rouges se calmeront s'ils poussent au milieu d'asparagus sprengeri, une fabuleuse dentelle verte, ou encore s'ils émergent de plectranthus à revers pourpre.

Les cannas nains fleuriront un peu plus tôt, parfois d'un mois, ce qui est un sacré avantage dans les régions où l'été est bref. Ils se contentent de pots raisonnables, de 5 à 10 litres, ce qui ne les empêche pas de devenir exubérants, à condition de disposer d'un terreau enrichi en vieux fumier. Certains amateurs vont jusqu'à remplir les pots à moitié avec du fumier décomposé, bien noir, avant de disposer le terreau et les rhizomes.

Pour obtenir le meilleur effet des arrosages, n'oubliez pas les soucoupes qui retiennent l'excès d'eau temporaire et assurent l'humectation en profondeur des mottes. En fin d'automne, cessez tout arrosage et stockez ensuite les pots tels qu'ils sont jusqu'au printemps. Divisez alors les souches et replantez en pot pour une nouvelle saison.



Où diable placer les cannas au jardin

Les cannas prêtent à toutes les fantaisies mais leur présence est instantanément connotée corbeille de sous-préfecture. Autant le savoir et jouer avec. Sur une terrasse plein sud à peine ombragée par une bignone, on peut se lancer dans une reconstitution de jungle, en disposant cannas, bananiers, ricins sanguins et daturas en arbre dans des grands pots, sur un tapis de coléus ou d'impatiens de Nouvelle-Guinée. Votre hamac se balancera sur fond d'Amazonie.

Au jardin, le mélange avec les légumes est particulièrement payant : la générosité de ces derniers répond à l'ampleur des cannas qui trouveront la terre riche, meuble et arrosée qu'ils apprécieront tout particulièrement. Vive les cannas au potager ! Mais on peut les disperser parmi les amarantes queue de renard, les cosmos blancs et les maïs panachés. Faut-il obligatoirement céder aux avances provocantes des cannas à feuillage pourpre ? Eric Ossart ne les apprécie guère, faisant une exception pour ceux à fleur rouge comme Assaut, pour son effet caméau tout en un. Le nou-

veau Viva est de la même veine, en un peu plus vigoureux (1,5 m au lieu de 1,1 m). Imaginez-les parmi des cosmos rouges Dazzler, non loin d'amaranthes vertes et de tabacs géants blancs.

Faut-il mélanger les cannas entre eux, les employer en groupes ou dispersés ? Là encore tout est possible et le résultat dépend largement du contexte. A Pau, des rond-points entiers sont envahis de cannas chaque année, avec des coloris différents répartis comme des parts de gâteau. Même les camions internationaux freinent au passage !

En région parisienne, à Vigneux, l'été dernier, et sur une échelle moindre, il m'a été donné d'admirer un rond-point de cannas pas piqués des hennetons : fort mais finalement plaisant tant on voyait que tout avait été fait pour que les cannas soient heureux de vivre. Les pluies continues de l'été 2001 avaient fait le reste. Il n'en reste pas moins que par la dépense d'énergie qu'elles représentent, ces scènes sont réservées au contexte des villes, et c'est tant mieux.

J.-P. C.

CLIFTON NURSERIES JARDINERIE CLIFTON DE LONDRES



AGRUMES



POTERIES FAITES MAIN



MARCHE AUX FLEURS



CREATION ET ENTRETIEN
DE JARDINS ET TERRASSES

Eze-Bord-de-Mer

à 3 mn du Port de Beaulieu, direction Cap D'Ail

20, avenue de la Liberté (Basse Corniche)

Tél. : 04 93 01 53 38 - Fax: 04 93 01 57 61 - E-mail: clifton@webstore.fr

Ouvert 7/7 jours non-stop. Hiver : 9h - 17h30; été 9h - 19h. Parking gratuit

REUSSIR LES CANNAS

Classiquement, on achète des rhizomes de cannas en fin d'hiver, dans des pochettes, pour les mettre en végétation quelques semaines. Cette période de réveil se fait au chaud dans une serre ou une véranda. Il n'est pas besoin de beaucoup de terreau autour des rhizomes. On arrose juste assez pour humecter mais sans trop baigner car la pourriture est l'ennemi numéro 1 du canna débutant. Essentiel : de la lumière à foison pour éviter tout étiollement des jeunes pousses qui sont par ailleurs très fragiles et cassent comme du vert. Comptez 80 % de réussite car certains rhizomes refusent obstinément de redémarrer, sans raison apparente : un défaut lors du stockage, une atmosphère en magasin peut-être trop sèche ou encore des départs végétatifs abîmés lors des manipulations diverses en sont des causes éventuelles. Pour bien faire, on devrait acheter ses rhizomes tôt en saison et les mettre tout de suite en végétation.

Depuis quelques années, les cannas sont vendus déjà démarrés, en clayette, et il faut bien avouer que cette présentation rassurante est une vraie amélioration par rapport aux rhizomes qui sont parfois un peu trop secs et démarrent mal entre les mains des jardiniers non équipés. Ces pieds sont installés à partir de la mi-mai, quand les nuits sont douces et la terre bien douillette. Si la météo n'est pas de la partie, patientez car cela ne donnera rien de bon.

Les cannas apprécient les situations ensoleillées, un sol profond (bêché à un bon fer de bêche, voire plus, le beau frère costaud est le bienvenu), copieusement amendé en matière organique, vieux fumier, compost bien friable et à défaut Or brun, mais incorporé au moins une semaine avant la plantation pour éviter les dégagements d'ammoniac. Pour bien faire, préparez-vous mentalement en vous disant que vous mettez en place des tomates ou des pommes de terre par exemple. Si vous pensez obtenir un bon résultat en grattant la maigre terre sous des arbres, autant croire au miracle.

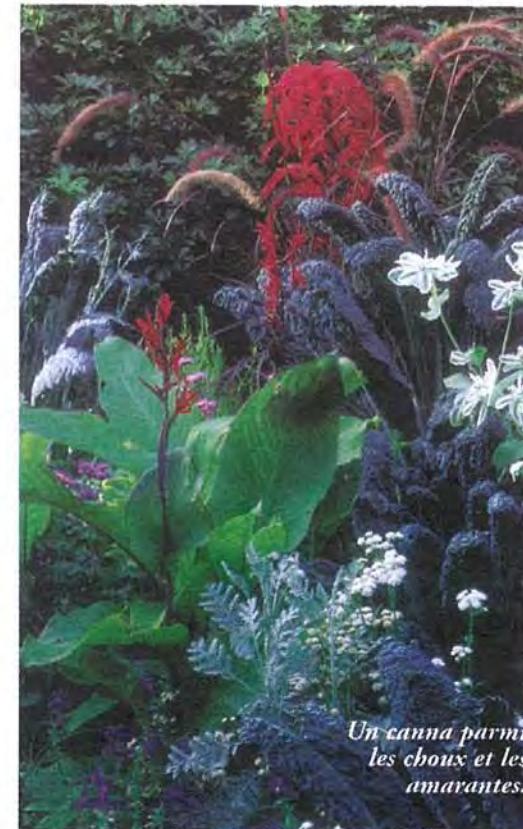
Plantez en espaçant les cannas tous les 50 cm entre eux ou par rapport aux autres plantes, car il faut te-

nir compte de l'ampleur du feuillage. Arrosez régulièrement, au moins une fois par semaine, et disposez des appâts antilimaces car rien n'est plus vilain que des feuilles trouées en plein milieu : pour obtenir cet effet, les camardes attaquent de préférence les jeunes feuilles encore enroulées, d'où la surprise ultérieure qui ne fait que prendre de l'ampleur au fur et à mesure que le limbe se déploie. Au chapitre des ravageurs, les pucerons sont amateurs de jeunes pousses tendres, mais négligent ensuite les plantes adultes. Un peu de surveillance suffit à s'en débarrasser. Durant tout l'été, vous persévererez dans les arrosages, en ajoutant parfois du purin d'ortie, ce qui a un effet proprement magique. Coupez les fleurs fanées à moins que vous n'appréciiez la forme des capsules et les graines rondes et luisantes, d'un noir magnifique.

Même grands, les cannas savent se tenir droits tout seuls et n'ont pas besoin de tuteurs, une qualité rare dont les dahlias sont dépourvus. Si l'on conseille souvent de cultiver les cannas dans des emplacements à l'abri du vent c'est plus pour des raisons de chaleur : la présence de murs augmente la température moyenne de quelques degrés.

En octobre, n'attendez pas trop pour arracher les souches et les stockez à l'abri, bien étiquetées, comme vous le faites pour les dahlias. Vous n'êtes pas forcés de tout enlever et certains jardiniers tentent le diable en recouvrant les pieds une fois ratiboisés par la première gelée avec une couche de paille. Certains cannas sont pratiquement rustiques dans ces conditions et sous un climat doux en année normale. Mais les limaces sont avides de cette réserve d'amidon. Autant se dire que tous les dix ans, on repart alors de zéro, d'où l'intérêt de préserver au moins quelques pieds dans un coin de la cave.

Un bout de rhizome donne au bout d'un été une vraie souche, qu'il vaut mieux entreposer telle qu'elle est, pour la diviser en mars, histoire d'obtenir 5 à 8 pieds. Mais rappelons que les cannas récents sont protégés et qu'il est rigoureusement interdit de les multiplier en dehors d'un usage domestique res-



Un canna parmi les choux et les amarantes.

Un démarrage en vitesse, de la chaleur, du soleil et beaucoup d'humidité.

Balle ou bijou

Les graines de canna servent à confectionner quantités de petits bijoux et chapelets. Il faut dire que, sous les Tropiques, le canna pousse spontanément au bord des routes et que ramasser ses graines ne demande qu'un peu de temps. Les graines noires du canna sont si dures et si parfaitement sphériques qu'elles évoquent des plombs de chasse géants. Elles sont d'ailleurs si denses qu'elles ne flottent pas dans l'eau. REGARDÉES de plus près, à la loupe, ces graines montrent un épiderme marqué de multiples facettes, comme s'il avait été martelé. D'où le surnom de Indian Shot, balle indienne, en raison de leur ressemblance avec les munitions du XVIII^e siècle. Bien qu'on n'en ait pas de preuve, il semblerait bien que ces graines aient servi autrefois pour garnir les mousquets quand on manquait de plomb. Des pirates particulièrement vicieux n'allèrent-ils pas jusqu'à bourrer leurs tromblons avec du poivre noir !



Plus pacifiquement, ces graines servent à confectionner des colliers, pendeloques, boucles d'oreille et rosaires, en compagnie d'autres graines décoratives comme celles de Caesalpinia, Abrus precatorius, si attrayantes dans leur livrée noire et écarlate mais extrêmement toxiques.

Petite digression botanique au goût de gingembre

Botaniquement parlant, les cannas forment à eux seuls la famille des Cannacées. Ils sont tout proches des Musacées, autrement dit des bananiers. Et à une portée de liane des Zingibéracées, qui comprennent les gingembres. Nous avons déjà abordé ceux-ci dans le dossier Epices (Gazette n° 17), mais l'envie était trop forte d'examiner quelques Zingibéracées décoratives, d'autant qu'elles sont de plus en plus nombreuses sur le marché. Ce qui ne doit pas étonner autre mesure quand on songe à la richesse de cette famille largement répandue dans toute la zone intertropicale, entre l'Ancien et le Nouveau monde, sans oublier l'Insulinde, l'Océanie et l'Australie.

La diversité semble le maître mot chez les Zingibéracées, leur stature allant du couvre-sol modeste jusqu'au faux bambou. Ce qui les rapproche se trouve au ras du sol, dans leur rhizome, d'où partent les feuilles et les hampes florales. Leur origine tropicale semble les écarter définitivement de nos jardins métropolitains, mais fort heureusement la vie en pot leur convient tout à fait, ce qui permet de les acclimater et d'en profiter durant la belle saison. Mais attention, il suffit parfois de quelques nuits froides pour bloquer la végétation, et le retentissement se sentira même sur la floraison de l'année suivante : ne tardez pas à rentrer ces potées à l'abri en automne. Le *Curcuma* ressemble vraiment à un bananier nain, mais tandis que les feuilles de ce dernier sont souvent abîmées par le vent, celles du curcuma restent intactes. Un léger ombrage les protégera du soleil. Le *C. zedoaria* fleurit en mai, avant que le feuillage n'émerge. Vous tomberez peut-être sur les fleurs du *Globba* chez



un fleuriste, et serez intrigués par ces petites danseuses suspendues dans le vide. On assure que cette fleur a de l'avenir car elle dure très longtemps en vase.

Les *Hedychium* sont déjà bien installés chez les spécialistes comme Brigitte Issa qui en dispose d'une belle série. On les compare aux orchidées pour leur forme intrigante, et ils sont capables de rivaliser question parfum. C'est le cas de l'*H. coronarium*, qui atteint 1 m de haut, et fleurit en blanc



dans une étourdissante senteur. Les *hedychiums* constituent des potées somptueuses qui donnent une allure tropicale à la plus banale terrasse. Un terreau nourrissant mais bien drainé leur convient tout à fait. Ils fleurissent en plein été, et apprécient un léger ombrage pendant l'après-midi. Les veinards de la zone de l'olivier seront tentés de les acclimater ce qui est tout à fait réalisable. Mais veillez à ce que le sol ne soit jamais gelé. Brigitte Issa avoue aussi un faible pour *H. flavescens*, qui ressemble à un *H. coronarium* tout jaune, mais aussi suave.

Nettement plus rustique, le *Roscoea purpurea* est capable de supporter les hivers moyens jusque dans la région parisienne. Il démarre tard au printemps, souvent à la mi-mai, mais se développe ensuite vigoureusement. Les touffes de feuillage élancé, qui évoquent un peu celui du tradescantia, sont surmontées par les fleurs pourpres en été, qui culminent à 40 cm. Une couleur pure et chaleureuse malgré les apparences. Vous accentuerez leur apparence exotique en les disposant sur un tapis d'impatiens de nouvelle guinée blanches à cœur à peine rose tendre. Là encore plein soleil et petite protection hivernale sont les bienvenus, ainsi que quelques arrosages en été. Ce *Roscoea* est proposé par Lepage. Comme souvent pour les plantes dites vivaces mais d'une rusticité pas très assurée, il vaut mieux se les procurer au printemps, déjà démarrees, histoire qu'elles aient le temps de bien s'installer au jardin, peut-être dans un coin du potager.

Brigitte Issa, 34270 Valflaunes,
T. 0467553743.
Luc Lepage, chemin des perrins,
49130 Les Ponts de Cé,
T. 0241449355.

CACTÉES ET PLANTES GRASSES

ETABLISSEMENTS KUENTZ
327, Rue du Général Brosset - 83600 FRÉJUS
Tél. 04 94 51 48 66 - Fax 04 94 95 49 31
E-Mail : webmaster@kuentz.com - Site Web : http://www.kuentz.com

BEAUX

S
e
m
u
n
é
l

SPECIAL PRINTEMPS

209 € TTC - 237 TTC
1 52 € TTC
997 F TTC
Port gratuit

Fourni avec 6 disques gratuits

1 seule opération pour sillonner, semer, recouvrir, planter et tracer

Règlement à la commande par chèque

Délai : disponible sous 8 jours

DISTRIBUTEUR DU SEMTOUT DEPUIS 25 ANS
3 rue Jules Verne - L'Orée du golf - BP 17 - 59790 RONCHIN (Lille)
■ 03 20 43 24 80 ■ 03 20 43 24 90

SAELEN
BON DE COMMANDE

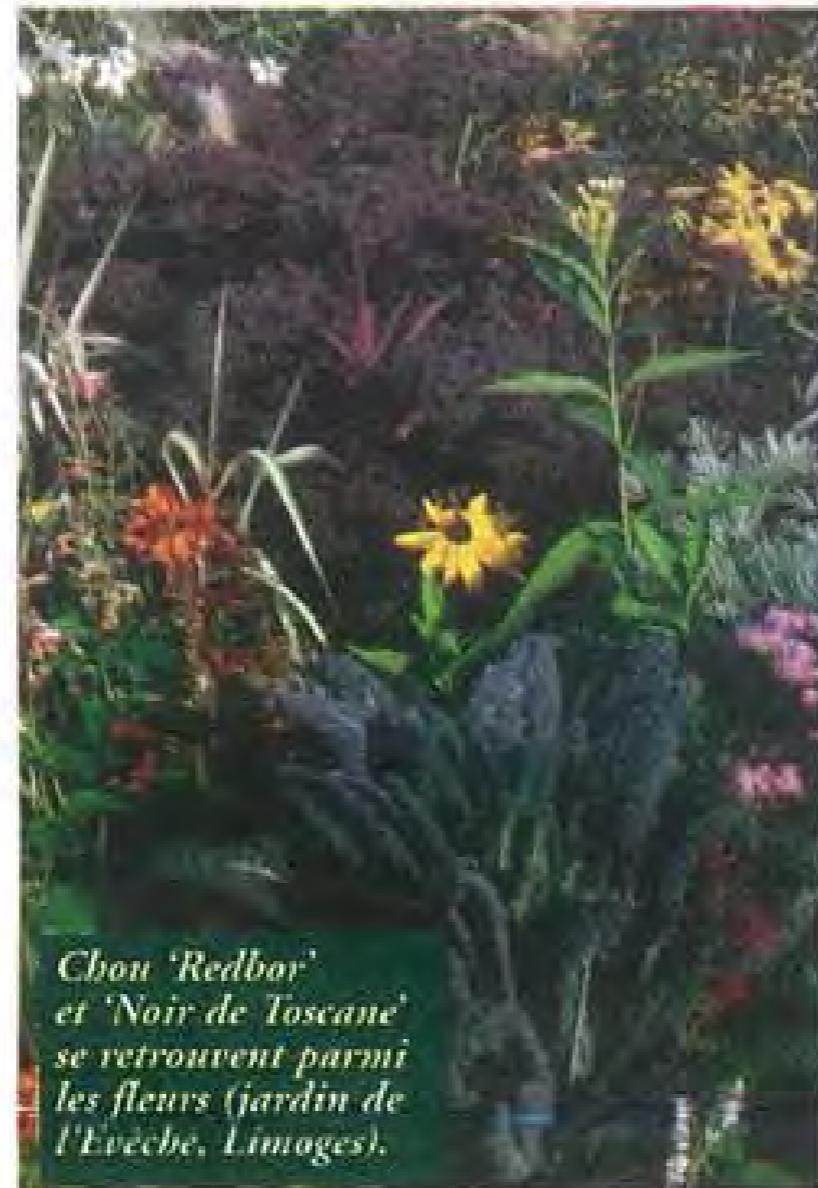
Nom : Prénom :
Adresse :

SONT-ILS CHOUX...

Existe-t-il légume plus photogénique que le chou, j'en doute. Ses feuilles circuses accrochent à ce point la lumière qu'elles semblent s'en gorger, attirant le regard par cet air de satisfaction qui siéderait si bien aux plantes heureuses de vivre. Cette plénitude est pour beaucoup dans l'aspect rassurant des potagers à l'ancienne, où quelques rangs de choux prémunissent des pires hivers. Mais même dans un cadre plus restreint, les choux, bons princes, savent mettre leur générosité au service du jardinier. Rien de tel qu'un chou frisé pour contraster avec des graminées, servir de fond à des asters ou même accompagner les hellébores dans leur parcours hivernal. Plutôt que d'énumérer les plus beaux choux, je vous propose des ambiances, presque des tranches de paysage.

Faites l'expérience d'abandonner un chou, quel qu'il soit, jusqu'au bout de son parcours : cela finira par un feu d'artifice printanier. Et curieusement, c'est à ce stade que tous les choux se ressemblent le plus. Tous se transforment en une sorte de colza aux fleurs d'un jaune subtil, évoquant un peu celui des primevères coucou mais renforcé par les tiges bleutées. Un chou fleur ou un chou de Bruxelles aussi bien qu'un banal chou cabus ou un chou rave, tous forment une belle masse de plus d'un mètre de haut, qui reste décorative pendant plusieurs semaines. Alors autant en profiter, et de la plus simple des façons : au lieu d'arracher les choux après la récolte, laissez les trognons en place, avec quelques feuilles, et cela suffira pour nourrir la floraison. Ainsi, vous aurez joué sur deux tableaux, le panier et le bouquet, car ces fleurs tiennent quelques jours en vase. Au lieu d'être désespérément vide, le potager sera égayé et les premières abeilles en vadrouille toutes heureuses de trouver ce nectar à profusion. Vous pouvez très bien disperser des choux parmi les plantes vivaces, en les installant en août. Ils ne prendront pas beaucoup de volume, mais fleuriront tout aussi abondamment,

animant des massifs parfois un peu tristes jusqu'en mai. Depuis quelques années, les espaces verts innovants, comme celui de Limoges, ou encore le festival de Chaumont nous ont habitué à voir des choux se glisser parmi les fleurs. Deux vedettes arrachent le morceau : 'Redbor' et 'Noir de Toscane'. Le premier est un magnifique chou frisé non pommé pourpre foncé. Étant un hybride F1, il est très homogène en hauteur, atteignant, selon les sols, 60 à 90 cm de haut, sur près de 60 cm d'envergure. Il s'élève comme un petit palmier, avec un tronc et des feuilles disposées dans toutes les directions, bien horizontales. Du coup, elles s'emperlent de rosée ou de gouttes de pluie à la moindre occasion. Semé en mars et mis en place en juin, il fait de l'effet pendant des mois



Chou 'Redbor' et 'Noir de Toscane' se retrouvent parmi les fleurs (jardin de l'Eveche, L'images).



Quand le chou est aussi beau que ce Romanesco, on a scrupule à le déguster.
Photo Sylvie Kerckhove

d'affilée, de juillet aux gelées, qui renforcent même son coloris. On le prétend comestible, ce dont je ne doute pas, mais délectable serait peut-être beaucoup dire. En fait, il est une amélioration de choux surtout employés pour le bétail et la soupe. 'Redbor' n'a surtout pas son pareil pour caler une scène, servir de contraste pour des fleurs annuelles, quelle que soit leur couleur : zinnia, rose d'Inde, rudbeckia en premier, mais pourquoi pas des plectranthus panachés, des gauras ou encore des asters. Tout est beau près de lui.

Le 'Noir de Toscane' est un autre chou palmier, originaire d'Italie comme son nom le suggère. Vigoureux, il atteint facilement 1,3 m voire plus, en sol fertile. Ses feuilles cloquées, assez allongées, se recourbent et s'incurvent, évoquant au choix un chistera de pelote basque ou les plumes des blasons anciens. Le tout est revêtu d'un épiderme cireux dont la nuance évolue du vert bleuté au vert presque noir selon l'exposition, la saison et la météo. Les feuilles basales tombent, dégageant la vue sur le tronc plein de force. Il n'a pas son pareil pour émerger d'un groupe de légumes ou de fleurs, mais osez au moins une fois une plantation massive de ce chou, pour obtenir un paysage de science-fiction. Les graines

sont disponibles chez Baumaux, mais on trouve du plant chez quelques horticulteurs curieux, comme Simier ou aux serres de Ballain. Attention, ce chou reste un chou, et comme tel sujet à la piéride.

Beaucoup de choux se teignent en pourpre, tel le chou rouge bien connu. On imagine facilement l'impact visuel en automne, à raison de quelques-uns de ces choux parmi un océan de laitues bien vertes, ou encore glissés dans un groupe de chrysanthèmes à petites fleurs et de graminées, des pennisetums en particulier. Outre le chou rouge classique, testez ainsi les choux russes dont nous devons l'apparition à Kokopelli : le 'Red Urs' offre des nervures pourpres très prononcées, tout comme le 'Rouge de Russie'. Les Américains ont sélectionné des variétés très frisées et uniformément pourpres, qui cartonnent plus : 'Violet Moss Curled' par exemple, ou encore 'Wild Red', qui associent des gaufrages inédits. Tous ces choux culminent à 40 cm et résistent très bien au froid, un minimum quand on vient de Russie. On peut cueillir leurs feuilles au fur et à mesure des besoins, pour la portée du soir, et laisser la souche vivre jusqu'au printemps, pour qu'elle fleurisse en abondance.

J.-P.C.

Quelques légumes durables pour poser le décor

En avant première de notre grand dossier sur la Permaculture, à paraître cet automne, survolons le monde des légumes vivaces, qui reviennent d'une année sur l'autre. Certains ont une silhouette magnifique, pleine d'ampleur, et ils ont le mérite d'occuper l'espace tôt au printemps. Deux atouts précieux pour créer un potager encore neuf.

L'un des plus beaux est sans conteste le crambé maritime, ce cousin du chou originel, au feuillage épais recouvert d'une pruine lui donnant un aspect bleuté, autrement dit glauque comme disent les botanistes chics. Nos voisins anglais apprécient plus que nous le crambé, qu'ils forcent à blanchir au printemps en recouvrant les souches avec des poteries : le feuillage étolié se culte à la vapeur et se déguste comme les asperges les plus fines. Mais vous pouvez très bien ne cultiver le crambé que pour la beauté de son feuillage, relativement épargné par les limaces.

L'artichaut et le cardon font incontestablement partie de cette catégorie de légumes vivaces, le second surtout qui résiste à la plupart des hivers, ce qui n'est pas toujours le cas de l'artichaut, sensible à l'humidité.

L'asperge demande de la place mais elle n'a pas son pareil pour former une haie brumeuse en fond de potager. En sol fertile et au bout de quelques années, elle dépasse 1,5 m. Si vous pensez que les asperges ne sont pas faites pour votre jardin (ou votre type de jardinage) envisagez leur culture autrement que dans les manuels habituels : choisissez l'asperge verte, sélectionnée pour rester fermée longtemps une fois sortie de terre, et installez-la l'hiver prochain sans creuser des tranchées d'ancien combattant, mais comme toute plante normale, avec les ra-

cines dans les 10 premiers centimètres de bonne terre. Paillez abondamment en mai, de façon à nourrir en surface : du compost mais aussi des tontes de gazon. Cueillez vos asperges seulement au bout de trois ans et vous serez surpris par l'ampleur prise par les tiges que vous épargnerez, à partir de la mi-mai. Au point que vous serez tentés, comme cette pionnière américaine du jardinage astucieux qu'était Ruth Stout, d'y faire grimper des haricots, mais des ipomées feraienr un plus joli spectacle.

Revenons à des légumes plus classiques avec l'oseille épinal : dans un premier temps, ce rumex vous fera peur par sa vigueur extrême, mais dès la première récolte de feuilles, vous serez conquis, surtout si l'épinard ne se plaît pas dans votre jardin, ce qui est le cas chez moi. Cette verdure a tout à fait le goût de l'épinard, avec une petite pointe d'acidité. La floraison a lieu en mai, et je vous conseille de la supprimer en coupant au ras du sol, de façon à obtenir de nouvelles feuilles



Un magnifique cardon s'épanouit parmi les juliennes des jardins, en mai.

tendres en été et en automne. Au passage, vous aurez récolté une belle masse de feuillage pour le tas de compost. A noter que l'oseille épinal pousse tout droit, et occupe peu de place.

Le poireau perpétuel est tout bonnement un poireau coupé au ras du sol juste avant que les fleurs ne s'épanouissent. Du coup, des sortes de bulbes se forment à sa base, comme pour compenser. Une fois l'été passé, ces bulbes redémarrent, et forment une touffe qui prend du volume avec le temps. Curieusement, ce type de poireau change de cycle, et se rapproche alors de l'ail. Il devient donc un ornement de printemps. Rassurez-vous, s'il y a moins de feuilles à déguster, la base est toujours aussi tendre, si ce n'est plus : faites cuire ces faux bulbes autour d'un filet mignon et vous m'en direz des nouvelles.

La rhubarbe a bien entendu sa place dans ce potager perpétuel. Halte, nous entrons dans les desserts, objetez-vous ! Essayez donc une friandise de blancs de poulets entourés de tronçons de rhubarbe, et vous changerez d'avis. Quoiqu'il en soit, la rhubarbe n'a pas son pareil pour constituer un angle de potager, pivot qui évitera que le tuyau d'arrosage n'aille tout ravager quand vous tirez négligemment à l'autre bout. Cette gourmande mérite les paillages au fumier qui la font rivaliser avec le gunnéra.

Un dernier coup d'œil, cette fois-ci au ras du sol, pour le crosne du Japon. Ce légume raffiné réussit très bien en sol sableux, à condition d'arroser de temps à autre pendant la canicule. Son feuillage évoque celui de la menthe, et il s'avère presque aussi envahissant. La raison tient à ses rhizomes nacrés, qui sont la partie consommée en hiver : le moindre peut reconstituer une plante entière.

LE CONCENTRE D'EFFICACITE POUR VOTRE JARDIN !

LEGUMES
FRUITS
FLEURS...

QUALITE ET ABONDANCE DE VOS RECOLTES



Chez votre distributeur habituel.



Compost de fumiers et d'algues

ENGRAIS PASSERON Tél. 04 93 64 17 50

Confession d'une accro-potagiste

UN TÉMOIGNAGE CRU ET DIRECT DE CLAUDETTE ALLONGUE

Mon premier dealer a été la Ferme de Sainte Marthe (le GEP). Ou était-ce le Club Mémoire Verte? Je ne sais plus. Vous voyez dans quel état de confusion mentale je suis depuis. Il est vrai que j'avais déjà eu affaire avec quelques *pushers* indépendants: ma grand-mère, d'abord, qui me donna le goût de la tomate dévorée vivante sur le plant, et un jardinier de Fréjus, amoureux de légumes hors normes, qui nous racontait en s'esclaffant comment il avait répondu à une cliente demandant un kilo de tomates: "il va falloir que j'en enlève un morceau, alors?" Il s'agissait bien entendu d'une de ces tomates géantes genre beefsteak, et celle-ci devait faire dans les un, deux kilos, mais elle était bonne. C'est ce qui est étonnant chez les tomates: même les plus monstrueuses peuvent être délicieuses. Ce monsieur nous donna quelques plants, de tomates et de fraisiers. C'est comme ça que je suis devenue accro; le vieux coup de la dose gratuite.

Après, ça a été la pente fatale. La première fois que j'ai ouvert le catalogue du GEP. Rhaâ! Rien qu'avec les courges, il y avait de quoi se mettre minable. La Pink Jumbo Banana, par exemple. Elle est BELLE, cette courge, c'est pas croyable! La peau est douce, rose saumonée, la chair fine et épaisse à la fois, savoureuse. Le fruit est remarquable par sa taille aussi. Je me rappelle que j'avais laissé courir les plantes sur l'herbe et qu'à la fin de la saison, quand les feuilles furent un peu fatiguées, on ne voyait plus qu'un pré où bollaient de grosses bananes roses. On aurait dit une pub pour des préservatifs. Dans ce catalogue également, je découvris les tomates dans leur diversité. J'en fus abasourdie et pleine de convoitise. Jusque-là pour moi les tomates étaient rouges et rondes, point. Et voilà que je m'apercevais qu'elles pouvaient être en forme de poivrons, de coeurs, de groseilles, d'olives, de tétons, de tonnelets, voire anarchiquement ballonnées et contournées comme 'Arbanasky', et de presque toutes les couleurs, du vert au pourpre foncé en passant par les rouges, roses, oranges, jaunes, blancs, avec parfois des rayures, ou des marbrures. Voilà qui offre une grande variété de choix quand on pratique les cultures associées. Par exemple, faire pousser ensemble basilic pourpre,

tomate Yellow Brandywine et tagètes jaunes, est un régal des yeux.

Le Club Mémoire Verte était un réseau de sauveurs de semences et d'amateurs de plantes comestibles rares. Je dis "était", mais peut-être la chose continue-t-elle au niveau local, moi je n'ai plus de nouvelles.

Ce ramassis de dangereux maniaques m'a gravement contaminée, c'est un fait. C'est depuis ce temps que je récolte et stocke, de manière compulsive, toutes les graines qui passent à ma portée. La collection d'aubergines du CMV, c'était quelque chose. Je me demande pourquoi on trouve toujours dans le commerce la même variété oblongue et violette, alors qu'il existe là aussi tant et tant de formes et de couleurs? Vous avez sûrement dû, déjà, faire pousser la ronde de Florence, à la peau satinée blanche lavée de rose mauve, ou l'aubergine blanche à œufs (on pense que c'est par cette variété que les Anglais connurent ce légume, puisqu'ils appellent l'aubergine *eggplant*), la Barbantane, ou encore l'imperial Black Beauty, réellement impériale, énorme, et vraiment presque noire.



Aubergine blanche

Mais connaissez-vous la New York Spineless, ressemblant à une très grosse poire aplatie, côtelée, violet sombre? La Listada di Gandia, tigrée violet sur blanc? La Pingtung si facile à cultiver, précoce et productive, violet clair doux, cylindrique et allongée? De forme analogue, la Nuptiale (*no comment*), la Long white; la Thai green, d'un joli vert clair, la Chinese long sword, violet noir? Avez-vous déjà essayé la Thai white ribbed aux fruits côtelés blancs? La très excentrique Pea eggplant, qui porte ses tout petits fruits en grappes? Et la bande des aubergines amères (mais certaines le sont modérément) dites parfois aubergines africaines (*Solanum macrocarpon* et *S. aethiopicum*)? Celles-ci ont souvent des couleurs très intéressantes pour les jardiniers fous: forme de poire et couleur orange pour Brazil, fruits rouges côtelés pour Goyo Kumba; la Striped Nigérian est ovale, rayée vert et rouge. Certaines, comme la Gbogname (*S. macrocarpon*), aux petits fruits verts, ont des feuilles utilisables en brèdes (épinards) une fois cuites. Attention, il y en a encore plein d'autres. C'était juste pour vous donner envie, et vous contaminer à mon tour, hiark, hiark!

Cette descente aux enfers potagistes eut cependant une rémission, grâce au Biau Germe, un producteur de semences bio qui vend des variétés dont certaines sont originales, beaucoup sont anciennes, en tout cas toutes éprouvées et faciles à cultiver. Un havre de raison et de bon sens dans ce monde de collectionneurs fous où je plongeai. Car je plongeai, oui. Kokopelli vint, avec ses piments feux d'artifices, ses poivrons multicolores, ses tomates arc-en-ciel, ses courges folles, ses pastèques admirables (vous avez vu la pastèque Lune-étoiles comme elle est belle? Rien que le nom, déjà), ses quinoas oranges, jaunes, roses ou verts; ses maïs grains de rubis, lapis-lazuli, nacre, ambre, émeraude; ses gombos.

L'*Hibiscus esculentum* est déjà une belle plante, et sa fleur est élégante, mais il peut être intéressant par d'autres aspects: certains gombos ont des fruits presque blancs, d'autres des tiges rouges et des fruits verts. Le Red Burgundy a des fleurs roses et des fruits rouges. Imaginez-le en compagnie de l'arroche pourpre et de cosmos roses, blancs et carmines! Ajoutez quelques salades Grand Rapids, d'un doux vert anis, pour la note de fraîcheur, et voilà, vous n'osez plus rien couper ni manger, tant pis pour vous.

Jouez sur la silhouette des choux

Les légumes feuilles aussi sont un vaste domaine à explorer. Rien que chez les Brassicacées, vous en avez pour la vie des rats (et la vôtre) à tout essayer. Pas besoin du chou d'ornement pour que votre potager soit décoratif. Nos bons vieux choux potagers (*Brassica oleracea*) font ça très bien: le chou Milan de Pontoise, par exemple, prend des nuances roses et violacées en hiver. Le soleil rasant sur le gel matinal en fait tout un spectacle. De beaux choux rouges trônant sur des coussins de tagètes couleur miel deviennent tout à fait artistiques. Mais la palme (c'est le cas de le dire), pourrait revenir aux choux frisés, bien plus variés qu'on ne l'imagine, et très sculpturaux: plantez le chou cavalier rouge, et à côté de ses belles grandes feuilles épaisses culminant vaillamment de 1,5 m à 2 m, vous vous sentirez dans la peau d'un hobbit de la Comté. Associez le chou palmier noir de Toscane, le tagète jaune miniature à parfum de citron et le céleri à côtes rouges, ou le même avec cosmos sulphureus. Dans ce groupe de choux que certains nomment acéphales, allusion au fait qu'ils ne produisent pas mais produisent des feuilles que l'on récolte selon ses besoins, le choix est grand en ce qui concerne les couleurs et les formes: les limbes sont plus ou moins gaufrés, moussus, frisés ou lisses, vert clair ou presque noir, violents, rouges; les pétioles sont parfois de couleur contrastée: rose sur fond vert, blanc sur vert bleu, rouge sur pourpre sombre, etc. Ce sont de bonnes plantes, pour le goût et la santé. Il y a de beaux feuillages violents ou vert clair aussi chez les moutardes (*Brassica juncea*), ainsi que parmi les choux chinois (*Brassica rapa*).

La palette insensée des blettes et des laitues

Pour sortir des Brassicacées, chez les Chénopodiacées, deux petites merveilles, la blette à cardé rouge, et la blette Arc-en-ciel (il faut de l'eau, et celle-là, les fourmis me l'ont disputée). Légume feuille également, la laitue est une bonne plante compagnie pour beaucoup de légumes: betterave, carotte, tomate, oignon, poireau, chou, radis, fève, haricot, pois, melon, navet, et sa palette est riche, du violet foncé d'Oreilles du Diable (texture satinée, et goût délicieux, avec

un subtil parfum d'amande) aux rouges déments de Redina, Ruby Red ou Wavy Red Cos et aux bronzes plus ou moins lavés de vert de Biscia Rossa, Bronze Arrowhead; des petites choses rondes, douces et rosées comme A Costa Rosata aux crinières pourpres ébouriffées de Carisma, Tire Mountain ou Bowl Red; du vert franc de Winter Densit aux blondeurs de Val d'Orge ou, écoutez bien: Grosse Blonde Paresseuse (celle que je fais cette année), vous avez de quoi repeindre tout votre jardin et remplir les vides: par exemple, cacher le pied dénudé d'un chou qui se prend la tête, tout en harmonisant les couleurs, s'il vous plaît, en complémentaires comme laitue Majestic red aux larges feuilles rouges et chou moussu vert tendre, ou en caméau: chou rouge, laitue Fire Mountain et quelques tagètes miniatures écarlates pour le fun. Les combinaisons sont infinies.

C'est chez Kokopelli que j'ai rencontré les amaranthes, et nous ne nous sommes plus jamais quittées. Ces magnifiques plantes n'auraient a priori rien à faire ici: ce ne sont pas des légumes, mais des céréales (tout en n'étant pas des graminées). Cependant elles me fournissent tout l'été en verdure: leurs feuilles et jeunes tiges sont comestibles, elles sont nutritives et ont un goût agréable, donc je puis me permettre de les citer. Ce sont de grandes belles folles aux couleurs de tapisseries vénitiennes, et elles ne sont pas aimées des jardiniers à la con, ça non. Elles s'installent où elles veulent, attirent aux divers stades de leur développement les fourmis, les punaises, les bourdons, papillons, abeilles et oiseaux. Elles ne reculent pas à s'hybrider et à produire des individus tout à fait étranges par leur gigantisme, leurs couleurs et leur inquiétante propension à

parsemer de piquants leurs panicules (il y aurait là-dessous des fricotages avec l'*A. reflexa*, que ça ne m'étonnerait pas). En été 2001, j'avais l'amarante queue de renard Pony Tail, aux pompons rose incarnat sur feuilles vert elfique, en compagnie d'un pommier à fruits roses et de roses trémières pourpres. Un haricot paraguayen aux grosses fleurs mauves marquées de jaune et aux feuilles vert sombre se promenait sur tout ça. Ce coin-là était vraiment réussi.

Comment résister aux marchands de graines?

Un autre marchand de rêve, bien connu de tous ceux qui abritent sous leur toit un accro-potagiste en phase terminale: Baumaux. J'ai beau râler après la tripotée de légumes F1 que comporte son catalogue, dès que je reçois celui-ci, je me précipite dessus comme la misère sur le pauvre monde, et j'épluche tout ça avec une grande attention; les raretés sont souvent perversement planquées parmi les légumes courants, ou bien décalées; j'ai trouvé le concombre du Sikkim, par exemple, chez les lagenarias, où il n'avait rien à faire, c'est louche!

Bon, j'ai fait mon *outing* de printemps, maintenant ça va mieux. Je vais de ce pas examiner mon plan de jardin dans l'espoir d'y trouver une petite place pour caser une variété de tomate supplémentaire. Et quand je dis une... Qui se ressemble s'assemble, n'est-ce pas? Ma copine Joanna Simmonds vient de m'envoyer d'Australie, sans provocation aucune, SA collection de tomates, et mon autre copine Murièle Ducros qui sévit, elle, en Luberon, a fait de même. Comment voulez-vous vous désintoxiquer, avec des gens pareils?

Claudette Allongue

DU MONDE AU BALCON !

Cultiver son propre potager est le rêve de beaucoup, mais il faut un jardin et un peu de courage. Les légumes n'attendent pas et ne supportent pas d'être délaissés. Pour ceux qui n'ont pas de lopin de terre, mais qui ont l'esprit cultivateur, seuls les pots ou jardinières les sauveront de la famine. Petit balcon, terrasse, rebord de fenêtre, le moindre espace est envahi, et en plus le décor y est. Pourquoi avoir attendu si longtemps pour cette méthode de culture? La culture des légumes en pot existe depuis bien longtemps et la Gazette n'a que sept ans!

Bien sûr il serait difficile d'aligner des rangées de fèves ou de maïs, mais il y a d'autres légumes: deux ou trois potirons suffisent, cinq plants de tomates, des radis en caissette, sans parler des suspensions, des fraisiers rebombants, quelques plants de persil frisé, des concombres, etc.

Et les voisins? L'autorisation du syndic? On ne peut pas vous interdire de cultiver des légumes sur votre balcon... à condition de respecter le voisinage. L'important est de travailler et de décorer proprement, mais sachez que vos voisins d'appartement auront toujours l'œil sur vous, par curiosité... et avec une pointe de jalouse. Il y a chez les légumes des grimpants très décoratifs aux allures d'envahisseurs: chayottes, haricots à écouser, gourdines. Il faudra les limiter. Et si votre citrouille atteint 5 ou 6 kilos autant s'assurer qu'elle ne pend pas dans le vide au 3^e étage, pensez que quelqu'un en bas pourrait la prendre sur la "courge", c'est dangereux (très sérieusement). Presque tous les légumes, cultivés en pot ou en pleine terre, sont annuels; après les récoltes, les plantes commencent à déperir et perdent leur beauté. C'est à ce moment qu'il ne faut pas traîner pour tout nettoyer. Les rames des haricots et autres grimpants doivent être enlevées dès que les plantes sont séchées. Sur les barreaux des balcons, les vrilles de certains légumes peuvent rester accrochées longtemps. Bref, vous l'avez compris, après la terrasse d'Eden, ne faites pas le balcon de la désolation.

Philippe Thelliez

LES JARDINS DU CAP FLEURI

Jardinerie - Aménagement
Terrasses et Jardin
74, Avenue du 3 septembre
Basse Corniche - 06320 CAP D'AIL
Tél. 04 93 78 25 61 · Fax 04 93 78 17 96

ETABLISSEMENT HORTICOLE

SCEA CARANTA
393, Chemin des Basses Bréguières
et Avenue de la Pépinière
06600 ANTIBES
Tél. 04 93 33 58 82
Port. 06 18 03 01 21

LUCIANO NOARO

www.noarovivaio.it
PÉPINIÉRISTE - PRODUCTEUR
Plantes intérieures et extérieures
Collection jasmin, sauge,
passion et plantes panachées
Via Vittorio Emanuele, 151
18033 CAMPOROSO (IM)
Tél. 0039 0184 288 225
Fax 0039 0184 287 498
E-mail : luciano@noarovivaio.it



Une symphonie en mauve et bleu vert.

Fleur de poireau

On appelle rarement les légumes avec leur nom botanique et c'est tant mieux : imaginez ce que cela donnerait au marché ! Cependant, on passe à côté de certains rapprochements pleins de renseignements, au niveau des maladies communes aux légumes appartenant à la même famille, ou tout bonnement esthétiques. Ainsi, si au lieu de dire poireau vous le nommez *Allium porrum*, nul doute que vous exprimerez son cousinage avec la tribu des ails décoratifs. Pour vous en convaincre, une expérience toute simple s'impose : oublier quelques poireaux en fin d'hiver et les laisser fleurir. Car le poireau fleurit, c'est même l'un de ses défauts puisque la hampe florale qui apparaît au cœur du poireau, appelé aussi bâton, l'écarte délibérément de son emploi dans la soupe. Au lieu de bougonner, faites preuve de patience, et vous serez récompensé, en mai, par la formation d'une belle inflorescence en boule, les fleurs s'épanouissant dans un rose vio-

lacé sympathique. Le feuillage en bout de course n'est pas du meilleur goût, mais beaucoup d'ails décoratifs présentent le même petit défaut, alors pourquoi se plaindre. Si vous laissez le processus continuer, des graines noires apparaîtront. Coupez les têtes sèches, et conservez dans une grande enveloppe, histoire de semer vos propres poireaux au printemps prochain.

Peut-on aller plus loin dans l'emploi décoratif du poireau. Pas évident : si vous envisagez de le récolter, il paraît difficile de jouer sur les deux tableaux car un poireau cueilli disparaît du paysage. Couper au ras du sol prive de la partie blanche, la plus estimée. Le mieux consiste donc à "oublier" quelques poireaux pour le coup d'œil. Avec quelles fleurs l'associer ? Des violas assez hautes seront parfaites. Elles peuvent être bleu tendre ou jaune pâle, voire blanches. Au début, l'effet ne sera pas spectaculaire mais en mars, quand les touffes de violas triplent de volume, la terre nue est vite cachée. Les fleurs s'appuient sur les poireaux et arrivent à dépasser 30 cm de hauteur. Des giroflées ravelles ou, mieux encore, des érysimums seront parfaits également. Ce dernier nom ne vous dit rien : il s'agit de giroflées restées presque sauvages, telles que le botaniste russe Petrowski les a découvertes en Afghanistan, au XIX^e siècle. Elles fleurissent à partir de la fin mars, et leurs fleurs orange safrané sentent le miel. Le tout culmine à 40 cm, ce qui est parfait vis-à-vis des poireaux. Ces érysimums se sèment en août pour une mise en place en octobre. C'est d'ailleurs à ce moment que l'on peut trouver du plant, hélas encore rare car peu vendeur. On ne soulignera jamais assez le handicap des fleurs bisannuelles incapables de donner envie au moment où il faudrait les mettre en place. Les pensées font exception mais les variétés qui sont très fleuries en automne n'ont plus grand chose à offrir au printemps, et ne s'avèrent donc pas un bon investissement. D'où l'intérêt des violas qui produisent juste quelques fleurs en automne mais conservent tout leur tonus pour le vrai printemps.

Le plus bel accord des poireaux avec des fleurs sera à rechercher du côté des fleurs vivaces à floraison précoce : les doronics par exemple, ou le dicentra cœur de Marie, dont les fleurs roses ressortiront admirablement sur le feuillage teinté de violet d'un poireau Bleu de Solaize. Essayez également l'œillet de poète, qui manque souvent de tenue et trouvera ainsi des tuteurs à sa hauteur. Au fur et à mesure que progresseront les bouquets parfaits de l'œillet, la scène deviendra de plus en plus belle. Ah, jardin de curé d'antan, quand tu nous tiens !



Une belle tour verte garnie de haricots.

TOUS EN TREILLIS

Beaucoup de légumes sont grimpants : haricot ou pois à rame, cornichon et melon, et la tomate n'en est pas loin, quand on examine la façon hardie qu'a la Sweet 100 de se hisser à plus de deux mètres. Un haricot vigoureux comme Fortex rivalise sans peine, et l'on se réjouirait devant la récolte potentielle d'un potager entièrement rempli de légumes grimpants, s'il n'y avait le problème des rames. Tout le monde n'a pas une bambouseraie au fond du jardin, et stocker d'une année sur l'autre des tuteurs est encombrant... et parfois dangereux si on les entasse horizontalement. N'étant pas particulièrement bricoleur, je suis très fier de raconter comment je m'en suis sorti, grâce à un matériau apparemment rebutant, le treillis à béton. Celui-ci est vendu sous la forme de rectangles de 3,2 m sur 2,4 m. Le fil de fer est

solidement soudé, les mailles carrées faisant 20 cm de côté. Peu cher (environ 70 F pièce), le treillis est surtout compliqué à transporter. Faites comme moi et repérez quel voisin est en train de se lancer dans des travaux et profitez d'un arrivage pour y joindre vos treillis. S'ils arrivent pliés, ne criez pas, vous verrez pourquoi. En effet, plutôt que l'employer tel qu'il est, simplement attaché à des tuteurs, je vous propose de le plier en quatre, pour obtenir une sorte de donjon haut de 2,4 m, les côtés faisant environ 70 à 80 cm.

- Pour le plier, il vaut mieux prendre des gants de cuir, puis commencer par un bout, en tordant le fil entre deux points de soudure.
- Avancez peu à peu, sans chercher tout de suite à obtenir un angle bien droit, puis revenez sur l'ouvrage qui sera tout de suite plus facile.
- Une fois que vous avez réalisé les trois pliures, il ne vous reste plus qu'à attacher le dernier angle, avec un peu de fil de fer sur plusieurs points répartis sur toute la longueur.
- Redressez la tour, qui ne pèse guère. Bêchez un carré d'un mètre de côté, et posez la tour. Enfoncez quatre piquets pour l'assujettir : même si au début elle ne prête aucune prise au vent, il n'en sera pas de même par la suite.
- Semez ensuite des haricots grimpants, ou encore plantez un pied de tomate, un autre de concombre, une courgette rampante et un melon. En quelques semaines, le treillis sera entièrement garni. Vous aurez gagné une décoration originale et productive. Après les gelées, attendez que les feuillages sèchent avant de retirer la tour, mais vous pouvez parfaitement la laisser en place car ce métal ne rouille que superficiellement.

PEPINIERE
BUREAU D'ETUDES
ENTREPRISE DE JARDINS

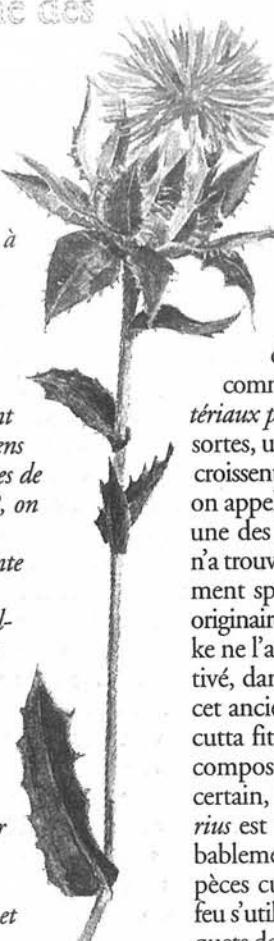
La passion des jardins

Les Mesanges - Quartier Bertaud - RD 98 - GASSIN
Tel : 04 94 56 11 96 - Fax 04 94 56 33 59 - site www.derbez.fr

réalisation J-M DEBLEVIT

Le safran bâtarde ou carthame des teinturiers

Carthamus tinctorius, de la famille des Composées, n'a absolument rien à voir avec *Crocus sativus*, ne serait-ce que par son origine des plus incertaine. D'après Unger, les bandes qui entourent les momies des anciens Égyptiens sont teintes de carthame. En 1882, on trouva même des fragments de la plante dans les tombeaux découverts à Deir al-Bahari. En Inde, le carthame se nommait en sanskrit *cusumbha* et *kamalottara*. En Chine, on ne le trouve qu'à partir du IIe siècle avant Jésus-Christ. On pense que les Grecs et les Romains ne le connaissaient pas.



Crocus sativus et *Carthamus tinctorius*, à chacun ses goûts et ses couleurs ! Sachons différencier le vrai safran du faux, sachons les utiliser et soyons sinon des botanistes... du moins des consommateurs avertis ou éclairés.

SAFRANS : QUI COLORE ET QUI EPICE ?

Les fleurs de *Carthamus tinctorius* servent à faire une teinture jaune ou rouge et ses graines à donner de l'huile. Un Arabe, Abu Anifa, cité par Ebn Baitnar, auteur du XIII^e siècle, s'est exprimé comme suit : "L'usur fournit des matériaux pour la teinture". Il y en a deux sortes, une cultivée et une sauvage, qui croissent toutes deux en Arabie, et dont on appelle les graines *elkurburum*. C'est une des hypothèses. Aucun botaniste n'a trouvé le carthame dans un état vraiment spontané. On pense qu'il serait originaire de l'Inde ou d'Abyssinie. Clarke ne l'admet seulement qu'à titre cultivé, dans son *Compositae indicae*. Or, cet ancien directeur du Jardin de Calcutta fit une mise à jour de toutes les composées de l'Inde. Ce dont on est certain, c'est que le *Carthamus tinctorius* est une composée annuelle, probablement une des plus anciennes espèces cultivées. Les fleurs de couleur feu s'utilisent dans de magnifiques bouquets de chardons, elles portent le nom de chardon doré - ce n'est pas la carli-

ne. Ce sont des composées, réunies en capitules, boules piquantes d'où sortent de petits filaments colorés, les pétales qui, comme chez beaucoup de composées, sont des fleurs ligulées.

L'opération de séchage est primordiale. Contrairement aux filaments du *Crocus sativus*, il faut exclure un séchage rapide; de ce dernier dépend l'obtention en teinture du "rose ponceau" réservé aux soies rares. On ne ramasse que les fleurs ligulées. La récolte est longue, fastidieuse, fatigante; durant la période de floraison, il faut passer dans le champ tous les jours. À l'aide d'un couteau émoussé, entre la lame et le pouce, on pince la fleur ligulée, et l'on tire d'un coup sec pour l'arracher. Il faut faire très attention à ne pas endommager le capitule pour préserver les graines.

Il existe plusieurs recettes pour obtenir la teinture avec le *Carthamus tinctorius*. La plus ancienne fut décrite par Hasselquist, au XIX^e siècle : "Lorsqu'on a cueilli les fleurs, on les comprime entre deux pierres pour en exprimer le suc. On les lave plusieurs fois - l'eau en Égypte est saumâtre ou magnésienne comme au Sahara. Au sortir de l'eau, on les presse entre ses mains. On les étend ensuite sur des nattes au-dessus des toits-terrasses. On les recouvre pendant le jour pour que le soleil ne les sèche pas trop. Une fois sèches à point (pas trop), on les retire et on les conserve

pour les mettre dans le commerce sous le nom de safran".

L'autre recette nous est donnée par Michel Garcia : "Après récolte, la plante contient un pigment jaune soluble qu'il faut éliminer avant d'en extraire le rouge. On place le carthame dans un sac que l'on malaxe dans l'eau jusqu'à ce que tout le jaune en soit sorti. On trempe les ligules dans un bain de carbonate de soude diluée qui va s'emparer de la couleur rouge, soluble uniquement dans les alcalis. On précipite le précieux pigment en ajoutant un acide. Le jus de citron reste le plus approprié. On peut aussi utiliser les baies du sorbier des oiseleurs, fermentées quelques mois".

Diverses utilisations

Le carthame donne de splendides résultats dans la teinture de la soie. On obtient ainsi le ponceau (rouge vif du coquelicot), le nacarat (rouge clair à reflet nacré), et la cerise (couleur de rose ou de chair). Sur les laines, les tons sont plus orangés. L'usage de la plante était interdit aux teinturiers de "grand teint". Les Tunisiens et les Marocains l'utilisent toujours aujourd'hui pour les laines de leurs tapis.

Les graines du carthame sont vendues dans les oiselleries sous le nom de "graines de perroquet". On tire aussi de ces dernières une huile réputée, de belle couleur jaune, qui peut s'utiliser largement en cuisine bien que

son parfum soit assez prononcé. Riche en vitamines E, elle est celle qui contient le plus de graisses poly-insaturées et le moins de graisses saturées.

Du carthame, on extrait aussi une laque : le vermillon d'Espagne ou laque de carthame, l'incarnadin d'Espagne ou le rouge du Portugal. Pour fabriquer cette laque, on s'est parfois servi du carthame broyé avec les cendres de la lie de vin (cendres gravelées). Au XVIII^e siècle, on broyait le carthame avec de l'eau et du talc pour fabriquer un rouge à joues très à la mode.

Le *Carthamus tinctorius* aura tout à fait sa place dans un petit coin sec de votre jardin. Les progrès de la chimie en menacent la culture, mais elle subsiste encore dans le sud de l'Europe, en Orient, dans l'Inde et dans toute la vallée du Nil. Actuellement, il en existe une utilisation frauduleuse sur tous les marchés de Djerba à Tunis, de Marrakech à Nice, Cannes ou Antibes.

Elle consiste à vendre ses fleurs ligulées en lieu et place du pistil du *Crocus sativus*, ou à mêler ses ligules aux filaments du safran vrai.

* Colbert a défini les degrés de qualité pour les plantes tinctoriales en 1671. Les plantes qui donnent des couleurs résistant bien aux lavages sans se décolorer sont les "plantes grand teint", comme la garance *Rubia tinctorum* qui donne le rouge, le pastel *Isatis*, le bleu et la gaudie *Reseda luteola*, le jaune. Il existe plus de 400 variétés de plantes qui sont utilisées pour les teintures.

Le vrai safran, *Crocus sativus*

L'art de relever les aliments est aussi vieux que le monde. Ce serait une erreur de croire que l'introduction première des épices, aromates et condiments dans l'alimentation de l'homme est uniquement due à un raffinement de ses sens olfactifs.

histoire. Hélas, l'épopée de la botanique s'acheva sous Pétain quand il en interdit son enseignement en 1941, et supprima le diplôme d'herboriste. En 1939, il y avait 4 500 herboristes et quelques botanistes ; en 1987, il n'en restait que 120, tous âgés ! Actuellement, on enseigne succinctement quelques plantes en faculté de Pharmacie et, à Montpellier, en DEUG d'Écologie... Ce ne sont cependant que très peu de choses ! Seul l'enseignement agricole tente de sauvegarder ce patrimoine, mais le manque de professeurs qualifiés, se fait

A un moment, le goût du safran est jugé non distingué !

cruelement sentir.

L'Europe nous fournit le safran *Crocus sativus*, l'Afrique, la maniguette *Amomum melegueta* (graine de Paradis), et peut-être le carthame, *Carthamus tinctorius*, l'Amérique, le piment *Capsicum annum*. Enfin l'Asie, véritable patrie des épices, nous procure le poivre, la cannelle, le clou de girofle, la cardamome, le curcuma, le gingembre. Les premières véritables cultures européennes du safran datent de l'installation des Maures en Espagne, entre le VIII^e et le X^e siècle. L'Espagne ne cessa d'occuper la première place des productions du *Crocus sativus*; elle fournit encore actuellement la quasi-totalité du marché mondial. D'après Maguelonne Toussaint-Samat, la culture du safran remonta la vallée du Rhône en passant par le Viennois, traversa le Loiret, fit merveille en Gâtinais jusqu'au début du XX^e siècle et investit l'Angoumois. Cette théorie contredit un peu Olivier de Serres qui

affirme que la culture du safran en France aurait pris naissance dans le Midi : "De la safranière de l'Albigeois où tel fruit tient rang entre le plus clair revenu de la contrée".

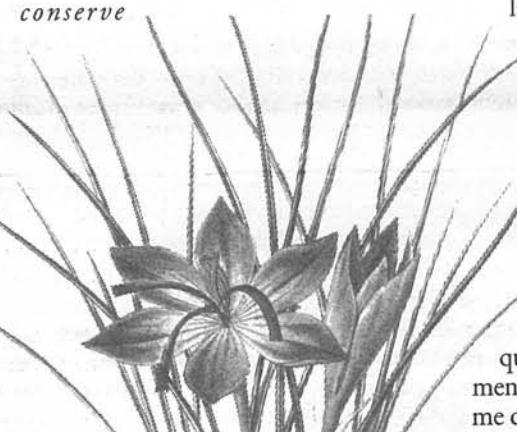
De toutes façons, le déclin de la culture du *Crocus sativus* s'est amorcé au XVIII^e siècle. On ne l'emploie plus dans la cuisine distinguée. À la fin de l'Ancien Régime, le safran était devenu du dernier vulgaire, faisant dire à Alexandre Dumas : l'odeur du safran "peut même entraîner la mort", tout en ajoutant que sa saveur "n'a rien de désagréable". Le safran n'apparaît à présent que dans quelques recettes régionales, comme la bouillabaisse, la soupe de poissons, les riz provençaux aux divers fruits de mer, ou le mourtayrol. Il reste la signature des plats méditerranéens, la paella, le tajine, le chiche-kebab, les sauces iraniennes ou indiennes au yaourt et, au Moyen-Orient, dans les œufs frits. Pourtant, Roger Bacon écrivit dans le Docteur Admirable que le safran retardait la vieillesse !

Le safran est l'épice la plus chère au monde... Le vrai bien entendu, le *Crocus sativus*, dont la qualité supérieure est composée de pistils de 22 mm ou plus de long, cultivé en Espagne dans la Castille-la Manche.

Anne-Marie Léon
Illustrations M-F Delarozière

POUR EN SAVOIR PLUS

Si vous voulez vous familiariser avec les plantes tinctoriales, vous pouvez visiter le Jardin conservatoire des plantes tinctoriales et aromatiques, Prieuré de Saint-Laurent-de-Manzay, 18120 Limeux - tel/fax (0) 248 57 13 08. Site internet : www.Jardins-de-france.com. Vous pouvez aussi lire le remarquable livre de Michel Garcia, illustré par les aquarelles de Marie-France Delarozière.



SE BRÛLER AU FEU DU SAFRAN

Je l'avais rencontrée au sortir d'une nuit agitée. Elle s'était présentée ainsi : "Je m'appelle Aurore, je suis fille du Titan Hypéron et de la Titanide Théïa. Tous les matins, j'ouvre les portes du Ciel à mon frère Hélios et l'accompagne, rose de bonheur et toute de jaune vêtue. Sur terre, les fameux *Crocus sativus* profitent de ces instants pour exposer leurs stigmates au soleil. C'est ce moment que vous guetterez, vous les hommes, pour envoyer votre main d'œuvre féminine ramasser les fleurs. Il faudra du monde et de la patience pour amasser un trésor digne de ce nom, réserve monnayable pour certains d'entre vous. La récolte sera obligatoirement triée, le pistil séparé le jour même des pétales pour ne point se dénaturer. Vous traiterez ainsi 800 000 fleurs pour obtenir un kilo d'épice ! Pas étonnant que certains, beaucoup, frelatent ce produit à l'aide de fleurs de pissenlit, chardon, souci, huile de carthame et même de sucre, champignons secs et morceaux de plastique. Dans l'empire perse, on coupait les doigts des indécents ; en Europe, au moyen âge, on les brûlait en place publique.

Parmi tous les pays producteurs, Italie, France, Grèce, le safran marocain est depuis longtemps renommé, mais pas autant que l'iranien, Roi des rois. Pour ses propriétés extraordinaires, ce produit de luxe était autrefois vendu à prix d'or, aujourd'hui cédé par le producteur à partir de 1 500 euros le kilo jusqu'à 8 000 euros au détail. Seul l'emploi de la main d'œuvre familiale et enfantine permet au safran de rester sur le marché, car la main d'œuvre salariée rendrait les cours prohibitifs ; ainsi, la pérennisation de cette culture est liée indéfectiblement aux sociétés traditionnelles. Loi de l'offre et de la demande, exploitation des uns par les autres, vous les hommes êtes experts en la matière."

Elle se tut un instant, absorbée dans ses réflexions, puis reprit, les pommettes rouges, signe manifeste d'un changement d'humeur : "En matière d'économie et de prévoyance, vous pêchez également, cultivant la fameuse iriacée uniquement par clones, lui étant toute autre possibilité de reproduction et ce depuis la plus haute antiquité. Cela pourrait bien vous valoir quelques ennuis : risques de dégénérescence, baisse des défenses contre les attaques parasites animales et surtout cryptogamiques. Les agriculteurs du 20^e siècle ont commencé à faire la douloureuse expérience. Tout cela parce que chaque bulbe produit de quatre à six fleurs seulement, permettant une récolte de 54 kg par hectare et par an en Afrique du Nord contre 10 kg en Iran (conditions culturelles et climatiques différentes obligent). On a chanté les louanges du divin produit bien avant l'apparition de vos modernes

Alain Andrio

Mesdames et Messieurs, entrez, entrez, n'ayez pas peur, dans la petite boutique des horreurs de votre journal préféré. Ce n'est pas un magasin comme les autres, il y a pourtant autant de choix que dans celui de pépé Georges, mais les articles que vous y trouverez sont en solde et même gratuits. Ils ne manqueront pas de vous retrouver dans vos jardins. Ces bêtises vous les connaissez déjà presque toutes. Avec le printemps, elles sont de retour. Alors tous à vos loupes et c'est le moment de reclasser vos anciens numéros de la gazette.

AU RAYON DESTRUCTEUR DE TIGE DE PELARGONIUM, le catalan : *Cacyreus marshalli*. Joli mais très dangereux papillon qui saura sans équivoque faire un sort à vos balconnières et autres plantations, n'est-ce pas Mireille ? Pour la solution, voir l'article ci-contre.

AU RAYON COLLE ET ENDUIT, notre bazar vous recommande les pucerons. Ils sont gros, petits, jaunes, verts, rouges, noirs. Il y a maman, les enfants, la cousine, le cousin ailé, et toute cette grande famille se partage la sève de vos rosiers, de vos arbustes ou de vos arbres. On les trouve sur un peu tout dans les jardins ou sur les balcons. Ils seront là depuis la mi-mai et jusqu'à octobre si le temps reste clément. C'est le moment de lâcher votre troupeau de coccinelles affamées, salivantes et aux mandibules acérées. Pour ceux qui cherchent à renouveler leur cheptel de larves de coccinelles, rendez-vous dans votre jardinerie préférée (Gamm vert, Jardiland, Botanic et même Nature et Découverte). Dites au vendeur que vous cherchez des larves d'*Harmonia axyridis*. Mais, attention, je vous rappelle que les larves de cette espèce qui consomment des pucerons jaunes (*Aphis nerii*) du laurier rose s'empoisonnent. Donc sur ce végétal, préférez une application d'huile blanche

AU BAZAR DES BEBETES

Für meine Oma

le soir après les fortes chaleurs. Vous verrez aussi que si vous n'utilisez pas de produits chimiques, des auxiliaires naturels débarqueront pour vous donner un coup de main. Certains pucerons se gonfleront et deviendront dorés. Ce n'est pas en vu de se recycler en boule pour Noël prochain. Non, non. Ce ne sont pas non plus des pucerons obèses mais simplement des pucerons parasités par des micro-hyménoptères (mini-guêpes). Vous verrez aussi apparaître des coccinelles de taille et de robe variées. Elles grignoteront ce petit monde avec allégresse et délectation.

AU RAYON DESTRUCTEUR DE BOURGEONS ET DE FLEURS DE ROSIERS OU D'ARBRES FRUITIERS, un petit insecte noir brillant avec des taches blanches, bien visible à l'œil nu : *Oxythyrea funesta*. Ses larves se nourrissent des racines des végétaux sus-nommés. Pour les éliminer, quelques milliers de nématodes *Heterorhabditis megidis* suffisent. Ces petites bêtes parasiteront et se reproduiront allègrement dans les larves du ravageur si vous maintenez un sol humide après application.

AU RAYON DECORATION, vous ne pourrez éviter les mousselines et les cotons laissés par notre fuligorelle américaine : *Metcalfa pruinosa*. Avec les chaleurs, elle revient et continue sa migration vers le sud-ouest. Les œufs ont été déposés en août et septembre derniers dans les anfractuosités de vos arbres. A partir de la mi-mai dans les régions les plus chaudes, ils éclosent et donneront naissance à des larves qui sortiront et commenceront leur développement. A ce stade, il est possible de faire un traitement avec une huile blanche. Côté lutte bio-

logique, nous vous avions parlé l'année dernière d'un parasitoïde testé par l'INRA depuis deux ans : *Neodryinus typhlocibae*. Des lâches ont été faits et les populations de cet auxiliaire se développent. Lentement certes mais sûrement. L'INRA renouvelle la campagne cette année. Alors, à suivre...

AU RAYON PUSTULES, nous découvrons cette année sur nos buis, un petit insecte charmant mais trop timide pour se montrer. Il s'agit de *Monarthropalus buxi*, plus communément appelée la cécidomyie du buis. Elle appartient au groupe des diptères. L'adulte fait 2 à 3 mm de long et est orange jaunâtre. Les femelles pondent leurs œufs en avril-mai à la face inférieure des nouvelles feuilles. Au bout de trois semaines, ils éclosent donnant naissance à des larves qui ressemblent à des asticots. Elles creusent une galerie circulaire dans la feuille. Elles sont bien visibles, jaunâtre ou brunâtre. Cela forme des cloques. En cas d'attaques importantes, les galeries peuvent se rejoindre. Le cycle se termine à la saison suivante. Outre l'aspect esthétique, les fortes infestations affaiblissent les arbustes. Les feuilles tombent prématurément et la densité du feuillage diminue progressivement. Alors surveillez bien vos buis et repérez les premières galles, il est alors possible de traiter avec un insecticide de contact tel que la bifenthrine.

C'est ainsi que s'achève mesdames et messieurs, notre visite dans cette boutique pas comme les autres. Sans aucun doute, je suis sûre que chacun d'entre vous y trouvera son mal... bonheur.

Edith Mühlberger

Question-réponse

Cacyreus marshalli
une bestiole effrontée

"Pourriez-vous m'indiquer ce qui pourrait me débarrasser de l'affreux *Cacyreus marshalli*, cette peu charmante bête décrite dans votre numéro de septembre 2000 ? A peine entraperçue cet été-là, j'ai subodoré l'ennemi dans cette bestiole effrontée, et l'an dernier, même motif, même punition, tous mes géraniums (pardon, pélargoniums) et ceux du voisinage (à titre consolatoire) y sont passés. Dans votre article vous citiez des produits, mais... sous quelle forme sont-ils commercialisés, comment se les procurer, et peut-être depuis lors en existe-t-il d'enca plus pertinents ? Donc, SOS s'il vous plaît ! J'attends votre réponse pour acheter ou non des boutures, car l'hiver fut rude, si vous m'en croyez, à Pertuis, Vaucluse, comme ailleurs."

Mireille Rion

D'abord un petit conseil : évitez de traiter *Cacyreus* d'affreux ou peu charmant. Venant de Catalogne, il est extrêmement susceptible et pourrait se venger...

En ce qui concerne les traitements, ce sont généralement des poudres à diluer dans l'eau et à pulvériser sur le feuillage. Vous avez deux options :

- La chimique avec du pyrétre naturel ou de synthèse. Il existe de nombreux produits ou marques différentes qui sont toutes de qualité équivalente. Il suffit de chercher la composition du produit sur les emballages.

- La biologique avec le *Bacillus thuringiensis* que vous trouverez dans le commerce sous le nom de Bactospéine ou Scutello.

Dans tous les cas, il faudra renouveler le traitement tous les quinze jours à partir de la fin du mois de juin et ce jusqu'au mois d'octobre (*Cacyreus* aime la chaleur) pour toucher la chenille avant qu'elle ne rentre dans la fleur. C'est pour cette raison que le *Bacillus* est peut-être plus indiqué car moins toxique pour vous et tout aussi efficace. La solution n'est pas miraculeuse et n'éradiquera pas définitivement cette sale..., pardon, ce très beau papillon, mais elle devrait limiter les dégâts. Bon courage.

Edith Mühlberger

ADRESSES UTILES

La Maison des Insectes

13 rue Georges Bizet, 44330 Vallet -

Tél./fax : 02 40 33 79 17 -

Site : <http://lamaisondesinsectes.free.fr>

Biotop, Route de Biot 06550 Valbonne

Tél. 04 93 12 17 89, Fax 04 93 12 14 06

DMP, Inra, 41 bd du Cap

06600 Antibes. Tél. 04 93 67 58 85

Le site de Victor le Jardinier, catalogue de matériel et insectes auxiliaires :

<http://www.jardinage-bio.com>

Profertyl (Calvados) tél. 02 31 47 15 90

TOUS FONDUS, LES SEMIS, LES PLANTULES, LES BOUTURES ET LES JARDINIERS !

Un problème redouté des jardiniers, surtout des potagistes, c'est la fonte des semis. Les cucurbitacées sont très concernés. Quelle déception quand les graines de collections tant attendues, les levées tant espérées se révèlent vaines de tout espoir. Je me souviens de ma tête devant une dizaine

de godets porteurs de récoltes futures anéanties. J'avais trouvé cela très dur. Heureusement, le collègue collectionneur ayant appris mon infortune avait gentiment trouvé le moyen de m'apporter au plus tôt des graines germées dans ses propres godets. Mais au fait, d'où venaient mes malheurs ?

Identification de visu de l'agent cause de ce type de phénomène n'est pas toujours aisée à faire. On sait pourtant d'emblée que l'agent pathogène est un champignon. Oui, mais lequel ? Plusieurs cryptogames peuvent être mis en cause, entre autres *Pythium* et *Phytophtora*. Certes cela ne fait guère avancer le schmilblick, mais c'est toujours bon à savoir. Rien n'est pire qu'un ennemi non identifié. Si certains tentent d'enrayer les crises ou de les prévenir à l'aide de produits chimiques type Alette ou Tachigaren (ou autres mélanges douteux), qu'ils sachent que les anciens utilisaient du charbon de bois pilé qui, paraît-il, apportait des résultats satisfaisants. Mais les "vieux de la vieille" eurent tôt fait de constater que la lutte ne pouvait s'engager que préventivement et par des méthodes simples. Souvent les substrats utilisés sont

infestés. Comme, au contraire de chez nos Britanniques voisins, la stérilisation des terreaux n'est pas obligatoire, il est fortement conseillé de faire effectuer à nos matières de base un petit séjour au four thermostat 6 sur des plaques permettant un étalement du produit. L'utilisation de sable, perlite ou autre matériau drainant et neutre est fortement recommandé. Un arrosage avec de l'eau propre, voire distillée est souhaitable. Mais, m'objecterez-vous, mes agriculteurs de référence n'avaient pas à leur portée les moyens évoqués ! Comment faiisaient-ils ? Peut-être ne connaissaient-ils pas ce problème, lié sans doute à nos modernes façons de vivre, à la pollution ou que sais-je encore. Non ! Outre le fait que le problème des pathologies végétales du temps

Des méthodes simples pour une lutte préventive contre la fonte des semis

jadis mérité d'être l'objet d'une étude que je compte bien vous exposer un de ces quatre, croyez-moi, en ce temps-là, la fonte des semis sévissait déjà, mais les Vieux avaient des parades. Certes, ils utilisaient des substrats drainants, ils déposaient les graines, juste le "côté pointu" planté dans la terre

préférable à un séjour continu dans l'humidité. Voici ma manière de procéder. Je récupère ces petits présentoirs dont j'ignore le nom et qui permettent de grouper les godets par dix, n'importe quelle jardinerie digne de ce nom en jette des dizaines tous les jours. Je dispose à l'intérieur une feuille d'aluminium qui a le double avantage de servir de soucoupe et de modérer la chaleur des sources sur lesquelles seront déposés les semis que j'effectuerai dans des godets neufs (ce n'est pas très cher, moins de vingt centimes pièce dans les bonnes coopératives agricoles), à défaut, je javellise préalablement puis je rince et fais sécher (coût à mon avis identique). Une fois les graines semées, je dispose le tout sur des radiateurs. La levée est très rapide, de l'ordre d'une semaine. Le reste n'est qu'affaire de (prin) temps : primus tempus.

Alain Andrio

et les mouches domestiques... (pièges non toxiques, prêts à l'emploi)

PIEGES A GLU
avec attractifs contre la mouche de l'olivier
"Dacus stick"
des arbres fruitiers
"Med fly stick"

et les mouches domestiques... (pièges non toxiques, prêts à l'emploi)

ADOLIVE

Domaine des Prés Fleuris
3105, chemin St Pancrace
06440 L'ESCARÈNE

Tél. 04 93 79 69 25 - Fax 04 93 79 69 26

www.adolives.com

NICE - 528, route de Grenoble

Tél. 04 93 29 88 82 - Fax 04 93 18 12 49

Bureaux d'Etudes, Paysagistes Entreprises

- . Vos plans sur utocad 2000 et Vector Works
- . Vos projets sur Photoshop et logiciels de mise en page
- . Conception, devis, études

Isabelle Taitt
42 rue de Rome
13001 Marseille

04 91 55 06 58
isatait@club-internet.fr

PIEGES A GLU
avec attractifs contre la mouche de l'olivier
"Dacus stick"
des arbres fruitiers
"Med fly stick"

et les mouches domestiques... (pièges non toxiques, prêts à l'emploi)

ADOLIVE

Domaine des Prés Fleuris
3105, chemin St Pancrace
06440 L'ESCARÈNE

Tél. 04 93 79 69 25 - Fax 04 93 79 69 26

www.adolives.com

Pour vous aider à jardiner bio

La nature vous regarde !

Conseils pour jardiner nature →

Conseils pour jardiner nature



L'ASPAS, Association pour la Protection des Animaux Sauvages, propose deux brochures destinées aux particuliers désireux de mettre en pratique le jardinage bio.

Jardiner bio en petites surfaces
• 4 euros pour une brochure

• 8 euros les deux sur simple demande à :

ASPAS BP 505, 26401 Crest cedex
Tél. 04 75 25 10 00, Fax 04 75 76 77 58
Site internet : www.aspas-nature.org

Le printemps! Existe-t-il un mot plus magique que celui-ci? Aucun sans doute puisqu'il est doté de vrais pouvoirs. Les plus anciens comptent généreusement leur nombre de printemps (donc l'ampleur de leur sagesse). La jeunesse est le printemps de la vie. Les plus taciturnes d'entre nous redécouvrent le sourire, l'espoir, c'est une période propice aux projets les plus féconds. Ressurgissent le plaisir des balades citadines et celui d'offrir des fleurs à sa voisine. Tout cela est un rythme humain complètement dépendant d'un autre cycle, celui de la chlorophylle. Il fallait que notre civilisation mette en péril la flore et la faune pour que nous nous en occupions et surtout découvrions ces trésors de notre univers.

Nous cultivons 126 000 taxons (variétés) au XVIIe siècle, et seulement 77 000 aujourd'hui. De plus, nous battons tous les records de perte végétale depuis leur apparition. Une espèce disparaît toutes les huit secondes. Pourtant c'est de cette diversité que nous avons sauvé la culture de manioc moderne, en l'hybridant avec une espèce voisine sauvage en voie de disparition.

Dans l'histoire des peuples de la Terre jamais aucune famille n'est apparue là où les cultures étaient diversifiées.

Une découverte récente montre qu'un palmier sauvage, avant même une

quelconque sélection, donne plus d'huile que les hybrides modernes. Le ginkgo biloba a bien failli disparaître plusieurs fois, désormais une cinquantaine de médicaments jugés essentiels sont élaborés à partir de cette essence. Tous les végétaux peuvent donc être utilisés au sein de l'agriculture, de l'horticulture, de la pharmacopée. Même les mauvaises herbes du fond de votre jardin possèdent une chance, un jour, d'apporter une fabuleuse contribution à notre monde.

Des expériences récentes démontrent la relation entre les rendements très élevés des cultures modernes et la diversité préservée autour de celles-ci. Après les chercheurs et les passionnés, les États et de puissants industriels admettent que la diversité est le pôle économique du futur. Les Néerlandais placent ce que nous pouvons appeler l'équivalent pétrole. Plutôt que de construire des centrales nucléaires dont l'avenir des déchets est incertain, nous avons toujours la possibilité, avec les centrales thermiques, de faire emmagasiner le CO₂ dégagé, par des forêts. Ainsi les 40 000 tonnes de CO₂ produites en Hollande seront désormais absorbées par 180 000 ha de jeunes forêts plantées dans les pays de l'Est. Le groupe PSA plante également l'équivalent pétrole au prorata de ses véhicules vendus. Le nouveau métro canadien fonctionne grâce à un champ d'éoliennes. La région de Tchernobyl a perdu 50 % de sa radioactivité depuis que

20 000 ha ont été plantés avec une espèce de datura. Les Australiens ont réussi, en replantant 20 000 km² de désert, à assurer une pluviométrie régulière de 300 mm annuelle au lieu de 100 mm dans la région d'Alice Springs. En commençant par l'horticulture, la société Napac élabore des contenues avec une base de fibre de miscanthus (graminée d'origine chinoise)

broyée et mélangée à chaud

avec de la résine. La pâte obtenue est malléable comme le plastique mais biodégradable.

Des études, commencées par des Danois il y a 35 ans et terminées par des Bordelais

l'an dernier, montrent que des

arbres en cours d'hivernage sont capables d'enregistrer le sens et la force du vent dominant afin de prévoir le développement de leurs racines en conséquence. Des acacias africains ont la possibilité de communiquer entre eux sur plusieurs km² afin de se défendre contre les troupeaux. Lorsque les premiers d'entre eux sont mangés, ils émettent une sorte d'onde radio. Ceux qui reçoivent ces ondes, fabriquent une toxine qui les rend immangeables. Mâfions-nous de notre intelligence, qui a déjà créé des tomates OGM qui donnent de l'asthme, et supprime du marché des variétés blanches vieilles de 300 ans, qui se conservent à merveille sans chaîne du froid.

La biodiversité est un véritable trésor dont nous commençons tout juste à comprendre les richesses. Pour la conserver et la maintenir nous avons besoin de l'ensemble des acteurs. Les organismes privés et publics, les professionnels, les associations, les amateurs et vous!

Si vous vous êtes demandé un jour : comment pourrais-je apporter ma contribution au maintien de la biodiversité? Vous avez désormais des solutions. Vous inscrire à une association d'horticulture ou de botanique, visiter toutes sortes de jardins. Vous avez le pouvoir d'améliorer l'air que vous respirez, de réguler le climat, d'assurer une pluviométrie régulière... tout cela, en plantant. Le printemps est magique!

Jean Thoby
pépiniériste collectionneur

PRINTEMPS

GINKGO

la rive gauche de la ville et franchir l'entrée par la place des Martyrs de la Résistance, puis suivre l'allée centrale vers les deux grands bassins. Entre les deux, se trouve le bassin au jet d'eau où vous pourrez voir évoluer quelques exemplaires de carpes koï. Vous y êtes, il se trouve là, tout près, sur votre droite, majestueux dans toute sa splendeur, et protégeant, tel un géant, les massifs de rosiers qui le remercient de l'ombre apportée par sa somptueuse frondaison.

Le Jardin des Plantes de Rouen date du XVIIe siècle et depuis cette époque il a toujours été ouvert au public, quels que furent ses propriétaires. Il a souvent changé de nom mais l'actuel date de 1840. Seize jardiniers l'entretiennent. Il a été plusieurs fois remanié au

fur et à mesure des collections et des quelque six mille espèces qu'il abrite. C'est aussi le refuge de nos amis les paons qui y vivent en liberté. J'aime m'y promener, loin des bruits de la grande ville; j'y puise des forces nouvelles tout en déambulant le long de ces allées. Je me gave de cette multitude d'odeurs et des sons mélodieux de ces nuées d'oiseaux qui viennent y trouver refuge et nourriture.

En un mot, lecteurs de la Gazette, touristes de passage à Rouen, offrez-vous le plaisir de flâner dans ce fabuleux parc qui vous réserve bien d'autres surprises au détour des allées : collections d'orchidées, de fuchsias (première collection horticole de France), palmeraie, serres tropicales, labyrinthe de plantes médicinales, rocallles, orangeraie, verger conservatoire (730 arbres et 331 variétés différentes), volière... Et n'oubliez pas d'apporter avec vous quelques morceaux de pains pour nos amis les canards.

Joëlle Dellier

Il existe un nombre considérable d'analogies entre le Ginkgo (*biloba*) et l'olivier, tant du point de vue de leur anatomie, de leur physiologie (cela est pour ainsi dire presque normal), de leurs exigences et réactions, que de leur façon d'être perçus, considérés par l'homme.

Mais c'est surtout dans le domaine mystique, celui de la religion, où le parallèle devient troublant. Censé favoriser la méditation, le ginkgo est souvent planté aux abords des temples et adulé à ce titre. En temps que méditerranéen, je puis plus longuement disséquer sur ce côté de l'olivier, arbre de la paix, dont la colombe ramena une bran-

GINKGOLIVIER

Ginkgo et olivier sont tous deux immortels, ou considérés comme tels. À Hiroshima, sous l'épicentre de la tristement célèbre bombe, se trouvait un ginkgo ; il brûla, mais repoussa quelques années plus tard. L'olivier, après un incendie, un gel, une chute de foudre, voire une tentative d'assassinat par tronçonnage, a lui aussi la faculté de redémarrer une nouvelle vie.

Bois proche du citronnier par son aspect, le ginkgo, dans son pays d'origine (la Chine), est utilisé en menuiserie, pour confectionner des meubles précieux. L'olivier trouve parfois un pareil usage, bien que la difficulté du travail de son bois par sa tendance à se fendre complique la question. On consomme non les drupes du ginkgo mais les amandes grillées et salées. Chez l'olivier, c'est l'inverse, seule la chair des drupes est consommée, salée. Le ginkgo est, hélas, parfois utilisé comme bois de chauffe à bon rendement, comme l'olivier.

Se contentant de presque tous les types de sols, les deux craignent surtout les excès d'eau ou les zones marécageuses, auxquelles ils ne peuvent s'adapter.

chette dans son bec à la fin du déluge pour signaler à Noé l'émergence de la terre ferme (je ne sais s'il pousse des oliviers près du mont Ararat). Dans les Alpes-Maritimes, près d'Opio, on peut voir à Notre-Dame-du-Brusc une splendide plantation de très vieux oliviers jouxtant immédiatement les bâtiments plus que dix fois centenaires, vraisemblablement établis dans une volonté d'harmonie mystique. Allez-y, vous serez surpris de l'ambiance du lieu et ne pourrez vous empêcher de méditer.

Il existe cependant des différences, parfois

tout aussi curieuses. Si le ginkgo est affublé de nombreux noms Ya Tchio, Pei Kuo, Koung tchoun chou (arbre du grand père et du petit fils, probablement pour sa croissance lente) l'olivier ne connaît lui, que ce seul vocable (à peine modifié dans les dialectes français ouïlivier en niçois). Un dicton local affirme que l'olivier est l'arbre que le grand père plante pour son petit fils ! Certainement aussi pour sa lenteur de croissance.

À ce sujet, les deux compères ont des espérances de vies proches, plus de deux millénaires. Mais notre méditerranéen compagnon acquiert sa majorité plus précocement, et produit ses fruits vers l'âge de dix ou quinze ans contre quarante pour son asiatique homologue. Une dernière et curieuse analogie, il m'est parfois arrivé de trouver des feuilles d'olivier "siamoises" et quasiment bilobées, sans que je puisse déterminer les raisons physiologiques ou pathologiques de cette déformation.

Personnellement, j'aime ces deux végétaux particulièrement remarquables et les vénère, peut-être parce que mon cœur balance entre les deux philosophes, Jésus et Bouddha !

Alain Andrio

Saint Vincent de Paul Tél. 05.58.89.91.09.

• ETS BOURDILLON: Iris des jardins, pivoines herbacées, pavots, hémérocalles. PEP, VPC. 41230 Soing en Sologne Tél. 02.54.98.76.76

• LES JARDINS D'ATHENA: vivaces, arbustes, Malvacées : lavateras, abutilons, anémones. PEP, VPC. 44300 Nantes Tél. 02.40.93.06.48.

• AROMATIQUES TROPICALES: plantes aromatiques, condimentaires, odorantes et à épices, collection d'aromatiques tropicales. VPC. 46340 Degagnac Tél. 05.65.41.55.81

• JEAN-LUC MARCENAC: Fuchsias botaniques et hybrides. PEP, VPC. 46360 Saint Cernin Tél. 05.65.31.37.14.

• PéPINIÈRES BENTOGLIO: agrumes, collection de citronniers. PEP, VPC. 47110 Sainte Livrade Tél. 05.53.01.11.01

• PéPINIÈRES BROCHET LANVIN: vivaces et arbustes pour climat rude, terre calcaire, alpines et roses anciennes. PEP, VPC, GROS. 51480 Nanteuil la Forêt Tél. 03.26.59.43.39

• JARDIN D'ADOU: vivaces anciennes et de collection (obtentions lorraines). PEP, VPC. 54690 Lay Saint Christophe Tél. 03.83.22.68.12

• CRÉ'APSAGE: vivaces et arbustes de bord de mer, bambous, graminées. PEP, VPC, GROS. 56270 Ploemeur Tél. 02.97.85.25.55.

• BULBES D'OPALE: plantes bulbeuses et tubéreuses, Alliacées, Iris, Hosta. PEP, VPC. 59285 Buyscheure Tél. 03.28.43.04.67

• FLORAMA: graines et plantes botaniques, Dianthus, Digitalis, Eucalyptus. PEP, VPC, GROS. 64160 St Jammes Tél. 05.59.68.38.23

• TROPIC FLORE: Bromélacées éphiphytes et terrestres, Tillandsia. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26

• PéPINIÈRES BACHÈS: Agrumes et oliviers. PEP, VPC, GROS. 66500 Eu Tél. 04.68.96.42.91.

• PéPINIÈRES SPECKER: vivaces et alpines, géra-

niums, phlox nains. PEP, VPC, GROS. 68300 Saint Louis La Chaussée. Tél. 05.62.42.92.26

• JARDIN PLUME: vivaces à grand développement, Graminées, Asté. PEP, VPC. 76116 Auzouville sur Ry Tél. 02.35.23.00.01

• PéPINIÈRES LA SOLDANELLE: vivaces adaptées au sol calcaire, campanules, verveines. PEP, 83170 Rougiers Tél. 04.94.80.43.83

• PéPINIÈRES CAVATORE: collection de mimosas. PEP, VPC, GROS. 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04.94.00.40.23

• CACTUS ESTÉREL: Cactées et plantes grasses, Aizoacées, Sulcorebutia. PEP, VPC, GROS. 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.66.73

• JARDIN AQUATIQUE: Nelumbo, nénuphars, poissons de bassins, Koï. PEP, VPC, GROS. 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.62.32

• PéPINIÈRES BAUD: collections de figuiers, grenadiers, jujubiers. PEP, VPC, GROS. 84110 Vaison la Romaine Tél. 04.90.36.08.46

• PéPINIÈRES DE VAUGINES: vivaces, arbrisseaux de terrain sec, méditerranéen froid. PEP, VPC. 84160 Vaugines Tél. 04.90.77.13.80

• PéPINIÈRES POIROUX: plantes vivaces et de bord de mer, Agapanthus, Osteospermum. PEP, VPC, GROS. 85340 Olonne s/Mer Tél. 02.51.95.09.61

• PéPINIÈRES BOTANIQUES DE LA PREILLE: arbres, arbustes, chênes, érables. PEP, VPC, GROS. 86470 Montreuil-Bonnin Tél. 03.49.57.86.61

• FRUIT DE SAISON: arbustes à fruits comestibles, méconnus et oubliés, Ribes, Sambucus. PEP, VPC. 87440 Marval Tél. 05.55.78.75.18

• UN JARDIN DE COTTAGE: vivaces, primevères, narcisses, plantes anciennes. PEP. 88640 Granges sur Vologne Tél. 03.29.51.47.19

• PéPINIÈRES PATRICK NICOLAS: grimpantes, plantes pour petits jardins, pour rocailles. PEP, VPC. 92190 Meudon Tél. 01.45.34.09.27.

- Association des Pépiniéristes Collectionneurs ASPECO
-
- PéPINIÈRE ADELINNE: arbres, arbustes, conifères. PEP, VPC. 18140 La Chapelle Montlinard. Tél. 02.48.79.51.51.
 - PéPINIÈRES BOTANIQUES ARMORICAISES: arbres, arbustes, collection d'*Eucalyptus*. PEP, VPC. 22200 Guingamp Tél. 02.96.44.46.16
 - ROSES D'ANTAN: roses anciennes, *Rosa alba* et obtentions françaises d'avant 1900. PEP. 22200 Grâces Tél. 02.96.44.41.10.
 - PéPINIÈRES POLIGNE: plantes de rocaille et de bordures, dallages, *Saxifraga*, *Acaena*. PEP. 22490 Plouer sur Rance Tél. 02.96.86.80.07.
 - LE JARDIN D'EAU: plantes de lieux humides, *Lobelia*, *Polygonum*. PEP. 22980 St Michel de Plélan. Tél. 02.96.27.08.43.
 - ETS LUMEN: vivaces, aromatiques bio, orchidées rustiques, plantes asiatiques. PEP, VPC, GROS. 24100 Bergerac Tél. 05.53.57.62.15
 - GOBIN HORTICULTURE: plantes vivaces et de rocaille, *Sempervivum*, *Sedum*. PEP, VPC pour succulentes uniquement. GROS. 24250 Domme Tél. 05.53.28.21.88.
 - JARDINS DE LA BRANDE: arbustes, lilas, *Philadelphus*, Hamamélidacées. PEP, VPC. 24380 Fouleix Tél. 05.53.07.47.85.
 - PéPINIÈRE DE PLANBUSSON: collections de bambous et de graminées. PEP, VPC. 24480 Le Buisson Tél. 05.53.22.01.03.
 - PéPINIÈRES DES FARGUETTES: roses anciennes et modernes, clématites. PEP, VPC. 24520 Saint Nectans Tél. 05.53.24.37.54.
 - SIMON & Co: vivaces, *Nepeta*. PEP, VPC. 24580 Rouffignac Tél. 05.53.46.61.50.
 - ESELIN & TISSERAND: plantes aromatiques, médicinales et odorantes. PEP, VPC, marché d'Uzès. 30500 Potelières Tél. 04.66.24.82.82.
 - EXOFLEUR: orchidées tropicales botaniques et hybrides, plantes exotiques. PEP, VPC. 31700 Cornebarrieu Tél. 05.61.85.27.25.
 - Ets RAILHET: plantes d'Afrique, d'Australie, de climat doux, plantes pour potées. PEP, VPC. 17260 Villard en Pons Tél. 05.46.94.26.94.

Dieppe, mardi 13 juin 1899.

Je me souviens de cette nuit du 14 septembre 1877, en pleine mer d'Aran. Les grands chênes de Trallec avaient disparu de l'horizon depuis longtemps. C'est cette nuit-là que Michel Raynaud, éclaboussé, inondé, ruisselant d'eau de mer et de pluie, tout en tirant sur les filets, m'a parlé, pour la première fois, du « chêne à Guillotin ». Il faisait cela pour me faire oublier l'estomac bondissant dans mon ventre et la peur de mourir noyé qui me taraudait.

- Est-ce que je t'ai déjà raconté le fabuleux destin du chêne à Guillotin ? Non ? C'est une histoire extraordinaire dont on a oublié le début, mais moi je la connais en entier. Écoute bien. Il y a très longtemps, la fille unique du Seigneur du Rox recueillit, dans la forêt de Paimpont, un louveteau que le piège d'un braconnier avait grièvement blessé. Elle le soigna avec tendresse et constance pendant des mois. Une fois guéri, l'animal, s'étant pris d'affection pour la donzelée, se mit à la suivre partout, comme un chien fidèle. Cela dura quelque temps.

Puis, le loup devenu grand faisait peur aux gens du château : dès qu'on approchait la jeune fille, il montrait les dents et devenait menaçant. Elle dut, à son grand regret, s'en séparer. Un matin, elle retourna dans la forêt et lui dit : « Nous devons nous quitter ici et maintenant. Rester avec moi mettrait ta vie en danger. Retourne vivre dans ta forêt et sois heureux. »

Sur ce, elle s'en va sans se retourner.

Des années plus tard, devenue jeune femme, Catherine de Rox (c'est le nom de notre princesse) se promenant dans la forêt avec ses gens est attaquée par une troupe de féroces bandits. Il s'agit des soi-disant évangelistes fanatiques d'Eon de l'Étoile qui pillent et assassinaient les riches pour donner aux pauvres.

Les choses allaient mal tourner pour notre damoiselle quand une bête énorme, surgissant des taillis, égorgea trois bandits en moins de temps qu'il ne m'en faut pour l'écrire. Le reste de la bande, affolé, s'enfuit comme un seul homme sans demander son reste. Durant tout ce temps, Catherine pria les yeux fermés, recommandant son âme à Dieu en ce qu'elle croyait être sa dernière heure. Mais comme rien ne vient, elle finit par les rouvrir ; juste à temps pour voir le bestiau s'en aller tranquille. Avant de disparaître, il se retourne et la regarde. C'est alors qu'elle reconnaît le loup de son enfance. Pour honorer la nature...

Permettez-moi une parenthèse, ô lectrice fleurie et toi aussi lecteur assidu. À cette époque – l'histoire date de la fin du XIIe siècle – la célébration des arbres était encore très vivace en Bretagne et ce, malgré le Christianisme triomphant. Fermons la parenthèse et revenons à notre histoire. La mer est de plus en plus mauvaise, mais grâce à l'histoire de Michel, notre ami Tristan en oublie ses craintes et ses hauts-cœurs.

Pour honorer la nature, donc, Catherine de Rox planta un chêne à l'endroit même de la scène. Et pour qu'il soit respecté et respectable, elle fit arracher les buissons et les arbustes alentour afin qu'il soit bien visible par tous. L'arbre fut baptisé le chêne au loup.

Ensuite, elle fit construire, non loin de là, un bâtiment, une sorte de monastère, pour loger une confrérie de dix personnes chargées de garder, protéger et entretenir l'arbre au loup.

En 1190, Jocelin Andréa, père supérieur de l'abbaye de Saint Méen, consigna toute l'histoire dans un ouvrage mi-religieux, mi-historique, ouvrage conservé à la Petite Bibliothèque de l'évêché de Rennes. Ce religieux, grand-maître des Doyens déchaux des Ermitages de l'Enfance abandonnée et sacerdotale, date précisément la plantation du chêne au loup le 21 septembre 1145. Je le sais car j'ai consulté ce merveilleux livre, aux enluminures d'une beauté éclatante à vous couper le souffle. Et si tu fais le calcul – tu sais faire les soustractions au moins ? – tu en déduiras que l'arbre aura donc 736 ans dans une semaine exactement.

Mais pour nous, lectrice bien aimée et lecteur estimé, qui vivons en l'an 2002, il aura 857 ans dans quelques mois. D'autre part, la Petite Bibliothèque de l'évêché de Rennes dont parle Michel Raynaud a brûlé avec tous ses livres, un triste jour de l'hiver 1904. Heureusement qu'il reste le journal intime du sieur Goffin dans lequel il est fait mention de cet ouvrage ancien du père Andréa.

ARBRES REMARQUABLES



Le Fabuleux Destin du Chêne à Guillotin

par **Tristan Goffin, pêcheur du XIXe siècle**

Au cours de la première moitié du XIVe siècle, le seigneur de Barenton, un intégriste de premier ordre comme il en existe encore trop de nos jours, hélas, devenu propriétaire du domaine et du château de Rox, exigea la dissolution de la confrérie de l'arbre au loup, la destruction totale de l'ermitage et l'abattage du chêne pour en faire du bois de lit. Si les deux premières injonctions furent respectées, il ne se trouva, par contre, aucun bûcheron, aucun ouvrier d'aucune sorte pour exécuter la troisième.

Le seigneur de Barenton – une force de la nature – décida de faire le travail lui-même. Bien lui en prit.

Armé d'une hache gigantesque, le voilà qui s'avance vers le chêne qui déjà est pas mal vigoureux – deux cents ans de soin et d'attention, ça aide à grandir. Il crache dans ses mains, saisit la hache, la lève par-dessus ses épaules et frappe de toutes ses forces de taureau. Mais le bois du tronc est si dur, si dense, si compact, que la hache, sous l'effet du choc, rebondit, s'échappe des mains de l'apprenti bûcheron, virevolte dans les airs et retombe sur la tête du seigneur, lui fracassant le crâne, grave. Si grave qu'il en trépasse sur le coup.

Le chêne, quant à lui, n'a rien.

Après ce terrible accident, on laissa l'arbre tranquille, mais on oublia, petit à petit, et son histoire et son nom. Devenu grand et remarquable, il servit de repère à tous les voyageurs, égarés ou non, de la région. Sa majestuosité et son utilité le sauveront de la frénésie des hommes et des flammes des forges de Paimpont.

Je me félicite tous les jours d'avoir découvert le journal de Tristan car, sans lui, l'origine de l'Arbre au loup, plus connu, aujourd'hui, sous le nom de Chêne à Guillotin, aurait disparu à jamais. Le plus formidable est que l'histoire de cet arbre ne s'arrête pas là. Ce qui vient est peut-être plus connu mais non moins fabuleux.

Dieppe, Vendredi 23 juin 1899.

Je reprends mon récit. La mer était déchaînée. J'avais vomi tout ce que j'avais et tout ce que je n'avais pas mangé. Mais je travaillais toujours, envouté par l'histoire de Michel :

1789. La Révolution éclate. La chasse aux aristocrates commence. La France se veut athée désormais. La Constituante, dans un décret du 27 novembre 1790, demande aux prêtres, abbés, curés et autres moinillons de prêter serment à la République. Certains acceptent.

tancer la troupe. Malheureusement, il n'est plus très jeune et les soldats sont vigoureux et pleins d'allant : « J'n'invoquons plus dans nos chants / L'abbé Jésus, ni Marie, / J'n'avons d'autr' Dieu à présent / Qu'la Liberté et la Patrie... »

Le temps passe. Il est, à présent, 17 heures. Dans la forêt où il entre enfin, le jour n'est plus si éclatant mais ce n'est pas la pénombre qu'il espérait pour échapper à ses poursuivants.

Guillotin n'en peut plus. Il a peur et prie la sainte Vierge Marie. Mais la troupe se rapproche : « C'est vous, prêtres orgueilleux, / C'est vous que j'accuse, / Craignez le courroux des dieux, / Je vois votre ruse... ». Il entend le capitaine Ramage (un homme de contact et de communication) haranguer ses hommes. Essoufflé, désembré, il repart. L'armée exécute une battue en règle. Tout bosquet est fouillé. Tout arbre est scruté. Aucun centimètre de forêt n'est oublié. « La curetaille enfin vaincue, / Le rabat branle dans la manche. / La théologie est à cul, / La loi ne veut plus de dimanche... »

L'écclesiastique sent la main de la Puissance publique lui griffer les mollets.

Un mot sur le capitaine Ramage. J'ai fait des recherches généalogiques sur cet homme et les résultats sont pour le moins curieux. J'ai retrouvé un certain Ramage dit le Borgne, dont le nom s'écrivait tantôt Ramaige et tantôt Rammage et qui faisait partie de la bande d'Éon de l'Étoile. Ces bandits, je le rappelle pour ceux qui n'ont pas suivi, sont, en quelque sorte, à l'origine du chêne au loup devenu le chêne à Guillotin. En outre, l'arrière arrière petit-fils du capitaine, un certain Antoine Ramage, poète de son état, publia, en 1869, un recueil de poésie dans lequel on peut lire les vers suivants : « Ô chêne Guillotin, tu demeures fidèle / Au Dieu qui te créa pour sauver la curaille / Malgré l'obscurantisme et le feu de mitraille. / Ton beau feuillage est tel la plume parfaite. » Et pour finir, j'ai retrouvé la trace d'un Dominique Ramage, directeur, dans les années soixante-dix, d'un établissement pour Jeunes Sourds situé à Condorcet. Ce Ramage-là participa aux travaux préparatoires de la loi de 1975 sur les droits des Handicapés.

Dieppe, Samedi 24 juin 1899.

Hier, je n'ai pu finir mon histoire ; j'étais trop fatigué ; mes yeux se fermaient tous seuls. Ce matin, par contre, je suis en pleine forme et je peux allègrement poursuivre mon récit en laissant la parole à Michel :

Or donc, notre ratichon est aux abois et les serres de la Liberté sont sur le point de se resserrer autour de sa gorge. La troupe se rapproche : « Pendons les curétons, / Ils sont gras et fripons... »

Guillotin est à bout de forces. Il ne peut plus avancer car ses jambes refusent de le porter. Il s'appuie contre un arbre et découvre qu'il est creux. Il décide alors, ne sachant plus quoi faire, de se cacher dans ce gros chêne. Il entre dans le tronc, avec quelques difficultés car le passage est étroit et sa bedaine grosse. L'intérieur, par contre, est plutôt vaste. Un jour, je suis allé le voir ce chêne, et bien, on peut rentrer au moins dix personnes dans son tronc vide. Guillotin devait y être à l'aise. Mais pour l'heure, il est mal. Immobile, suant, blotti contre la paroi, il entend les Bleus qui s'agissent en jurant affreusement et qui se rapprochent inévitablement de sa cachette. Tremblant de peur, l'abbé prie : « Sainte Vierge Marie, Mère des pauvres et des opprimés, venez à mon secours, je vous en supplie. » Il récite ave maria sur ave maria. Soudain, venue de nulle part, une voix douce lui dit : « Il est en mon pouvoir de te sauver et puisque tu es toujours cru en moi, je vais te secourir. »

Au même instant, des pas s'approchent de l'entrée du tronc. Des soldats ont découvert l'arbre creux et le signalent à leur capitaine. L'un d'eux veut examiner l'intérieur : « Ça c'est un bon endroit pour se cacher », dit-il. Il va pour entrer lorsque Ramage (un homme intelligent et observateur) lui dit : « Ne perds pas ton temps soldat. Personne n'est entré dans ce tronc car, comme tu peux le voir toi-même, une toile d'araignée en obstrue le passage. Il faut réfléchir avant d'agir. Et, s'adressant à tous, allez, on continue. »

C'est ainsi que Guillotin eut la vie sauve. Grâce à une araignée et à sa toile. Les gens du coin parlent de miracle bien sûr. Moi je crois que Guillotin était plus souple qu'on ne croit et qu'il est rentré par-dessus, laissant la toile intacte.

Franck Berthoux

En direct d'Ortifolies

PURINS ET AUTRES EXTRAITS

Al'occasion d'Ortifolies, qui se déroulait cette année chez Bernard Lafon (Oh! Légumes oubliés, à Sadirac), s'est tenue une journée spécialement consacrée à un thème déjà évoqué dans la Gazette : comment soigner les plantes avec d'autres plantes. La qualité des intervenants a permis des échanges de haut niveau, dépassant les habituelles compilations. Nous étions en pays de vigne (appellations bordeaux et entre-deux-mers), aussi était-il naturel que Daniel Noël, responsable de Vini Vitis Bio, commence par ses expérimentations sur cette plante. De prime abord, il insiste sur la notion de plante compagne, dans l'objectif de recréer autour de la vigne un vrai paysage botanique. Les plantes interfèrent en effet les unes sur les autres, et cela peut se remarquer lors de la dégustation. L'emploi de l'ortie fait tout naturellement partie des bonnes pratiques, pour ses vertus rééquilibrantes.

Avec ce paradoxe qui sera noté plus d'une fois au fil de cette journée : le purin d'ortie a une action souvent plus spectaculaire chez des viticulteurs non bio que chez les bio, où la vigne est moins stressée. Daniel Noël note l'intérêt des purins d'ortie déjà prêts et stabilisés, qui permettent de traiter même quand l'ortie n'a pas poussé ou si l'on est pressé par le temps. Mais attention, l'excès peut nuire : si l'on augmente les doses de façon inconséquente, l'effet stimulant s'avère excessif, et l'abondance de feuilles rend les vignes plus réceptrices aux maladies.

L'art d'observer en finesse

Nous vous avons déjà parlé d'Eric Petiot, élagueur et paysagiste dans le pays de Gex, non loin de Genève. Dans sa pratique, il emploie couramment les produits à base de plantes, et expérimente constamment, par exemple, l'action d'huiles essentielles pour tester leur accroche sur la cuticule des feuilles. Il observe l'action sur les ravageurs à la binoculaire, effectuant des comptages précis. Sa méticulosité s'attache en premier à la qualité de l'eau employée pour le traitement : certaines eaux sont des pièges à éléments bénéfiques.

Pour éclaircir le mode d'action des extraits de plantes (ce terme plus général est préféré à purin, connoté négativement), Eric prend l'exemple bien connu de la maladie des taches noires, ou marsonia : quand le champignon pathogène pénètre dans la feuille, il produit des substances qui sont reconnues par le rosier, les eliciteurs. En réaction, une mort cellulaire est programmée, tacrite de la terre brûlée, d'où la dépigmentation puis le noircissement de la zone qui entoure la spore d'origine du champignon. Ces taches qui nous choquent tant sont donc la marque d'une réaction salutaire du rosier, mais quand elles s'accompagnent d'une chute massive, autant reconnaître que le champignon a gagné la course de vitesse.

Chez d'autres plantes placées face à d'autres ravageurs, la réaction peut se diffuser aux autres organes de la plante, par l'émission d'acide salicylique ou d'éthylène. D'où l'hypothèse en cours pour expliquer l'effet stimulant des extraits de plantes : ils contiennent une foule de molécules dont certaines jouent le rôle d'eliciteurs, mobilisant alors la plante qui reçoit le traitement. Quand un ravageur se pointe, la défense est déjà organisée. Toutes proportions gardées, on serait tenté de parler d'anticorps et de vaccin, mais

sans leur côté spécifique. Au passage, Eric Petiot modifie le terme de ravageur. Pour lui, il vaudrait mieux dire indicateur : une prolifération de pucerons est souvent corollaire à un excès momentané d'azote. Si l'on traite seulement le puceron, on risque tout simplement de rendre résistantes les générations suivantes, ce qui ne fait que compliquer les choses. Il vaut mieux corriger l'excès d'azote, et rétablir l'équilibre de la plante.

Autre exemple où la réflexion s'impose, la taille. Eric commence par réfuter le terme de cicatrisation des branches : ce qui est mort, le demeure. L'arbre est un organisme compartimenté, et sa réponse à une coupe brutale est l'émission de substances au niveau du cambium, l'assise régénératrice située juste sous l'écorce. Essentiellement des phénols et des terpènes (que l'on retrouve d'ailleurs dans les huiles essentielles), qui font ensuite barrière par rapport aux champignons pathogènes. Sur un arbre mal en point, traiter uniquement le feuillage n'est pas suffisant car les éléments bénéfiques apportés peuvent être stockés en masse dans les vacuoles des cellules des feuilles. Il faut compléter avec un arrosage fortifiant au pied. Dans le cas d'arbres très atteints, Eric va jusqu'à appliquer des perfusions contenant un cocktail de purin et d'huiles essentielles. Ce qui l'a amené à observer qu'il y a des moments dans la journée où les produits pénètrent, et d'autres pas. Ainsi recommande-t-il les pulvérisations matinales, qui sont immédiatement intégrées. Eric recommande également le paillage au pied des arbres, qui favorise l'activité des champignons bénéfiques liés aux racines. En revanche, et en particulier pour les arbres fruitiers, l'herbe entre souvent en concurrence pour les éléments nutritifs. Voilà qui peut contredire certaines assertions vis-à-vis des plantes compagnes. Ainsi, Eric Petiot n'a rien noté de bénéfique après avoir installé de l'ail au pied de ses pêchers, ce qu'on lit couramment dans la littérature, alors qu'une infusion d'ail a tout de suite fait de l'effet.

Le purin de fougère contre les taupins

La journée s'est poursuivie avec une très intéressante communication d'Yves Nouet, de la chambre d'agriculture du Gard. Les producteurs de pomme de terre gardois sont en butte depuis quatre ans à une prolifération de taupins, dont les larves transpercent les tubercules, les rendant invendables. L'interdiction du lindane est l'explication couramment invoquée, et les pesticides proposés en remplacement ne semblent pas présenter la même rémanence, ce pourquoi justement le lindane a été interdit ! En désespoir de cause, des expérimentations ont été menées avec le tourteau de ricin et le purin de fougère mis au point par Jean-Claude Chevalard. Au bout de trois ans d'essais, la combinaison des traitements chimiques et du purin ou du tourteau donne d'excellents résultats, avec une petite préférence pour le purin de fougère, qui n'apporte pas d'azote supplémentaire, se présente sous forme liquide et revient moins cher que le tourteau. Ces expérimentations ont souligné une fois de plus la vigilance nécessaire vis-à-vis de la qualité de l'eau servant à la préparation de la bouillie, fait important sur lequel revient Jean-Claude Chevalard. Celui-ci, qui se dénomme lui-même orticien, est probablement l'homme qui a poussé le plus loin la mise au point d'un processus industriel de fabrication de purin. Avec

son enthousiasme coutumier, il relate comment les échecs rencontrés lui ont permis de repérer les points clés : contrôler l'acidité de l'eau (pH 6 c'est l'idéal ; au-delà de 7,5, ça ne va plus), quitter à la corriger à l'aide de vinaigre. Une eau chargée en fer donnera un purin qui ne se conserve pas. Le contenu a aussi son importance : par ordre de préférence, Jean-Claude Chevalard cite le bois, puis l'inox et enfin le plastique. Pour ce dernier, l'idéal serait des bidons doublés pour assurer une meilleure inertie thermique : ne jamais oublier qu'il s'agit de fermentations !

Champignon contre champignon

L'étude du trichoderma et de l'armillaire permet de jeter un autre regard sur les interactions entre champignons. Daniel Pasquet, technicien en viticulture, expose ainsi les travaux menés contre le redoutable pourridé, dû à l'armillaire, un champignon quasi omniprésent. Depuis 1983, l'Inra expérimente l'action d'un autre champignon, le trichoderma, dont on sait qu'il s'attaque à ses congénères : c'est même une peste pour les producteurs de champignon de Paris. Le trichoderma agirait en émettant des antibiotiques à distance, en colonisant les débris végétaux à la place des champignons pathogènes, et en sécrétant des eliciteurs, qui excitent les réactions de défense des plantes, ce qui a été mis en évidence par traitement de plaies de taille. Le trichoderma est largement répandu dans la nature mais pour qu'il remporte la bataille, il vaut mieux employer des souches compétitives, et les introduire en grande concentration. Certaines conditions du milieu favorisent son activité : forte hygrométrie et température supérieure à 16-18 °C.

« Contrairement à ce que l'on croit généralement, les feuilles vertes saines sont colonisées à leur surface par un assortiment haut en couleurs de saprophytes⁽¹⁾ dont la plupart ne se retrouvent que très rarement dans d'autres territoires écologiques. On a montré au laboratoire que certains de ces microbes non-parasites fixent l'azote atmosphérique, dégradent les cires végétales, produisent des régulateurs de croissance des plantes, entrent en compétition avec les parasites des plantes, où incitent celles-ci à produire des phytoalexines⁽²⁾. »

Telle est l'introduction d'un article passionnant de F. T. Last, botaniste, professeur de sylvologie et R. C. Warren, dont la spécialité est la pathologie des plantes, que m'a passé William Moore, expert-arboriste à Thenon (Dordogne). Le titre de l'article est Aspects et rôles des microbes non-parasites colonisant les feuilles vertes. Il y a en effet foule sur les feuilles : un chercheur du nom de Ruinen a pu isoler 13 millions de germes par cm² de feuille. Bactéries au départ, puis levures et champignons filamentueux. Tout ce petit monde extrait ou fabrique des ions minéraux, des sucres libres, des acides aminés et des régulateurs de croissance. Parfois en quantités considérables : S. Dalbro a estimé que les feuilles de pommier perdent, en 1 an, 20 à 30 kg de potassium, 10,5 kg de calcium, 9 kg de sodium et 800 kg d'hydrates de carbone par hectare.

Parmi ces substances, le cycle des régulateurs de croissance est particulièrement intéressant. Les saprophytes vivant à la surface des feuilles influencent le développement des microbes pathogènes en stimulant, dans un premier temps, la production de phytoalexines (antibiotiques) par l'hôte. Avant 1940, on pensait que les phytoalexines étaient sécrétées par l'hôte en réaction avec le pathogène. Aujourd'hui, nous savons qu'elles sont causées par

l'efficacité du trichoderma est alors manifeste sur la pourriture grise du fraisier ou l'excoriose de la vigne et le pourridié. Des chercheurs suisses sont en train de tester les abeilles comme agent de diffusion des spores de trichoderma directement dans les fleurs de fraisiers, pour contrecarrer le botrytis. En bref, on pense que le trichoderma pourrait rendre bien des services dans la lutte contre les champignons du sol, son domaine de prédilection, et serait précieux également en association avec le purin d'ortie pour renforcer les capacités défensives des plantes.

La journée s'est terminée en feu d'artifice avec l'exposé d'Isabella Tomasi, ingénieur conseil installée en Italie, qui ouvre le dossier de l'homologation officielle de ces extraits. Ils ne peuvent pas en effet être classés parmi les fertilisants, car pas assez concentrés. La présence d'agents eliciteurs est leur principal atout. La résistance systémique acquise correspond à un mode d'action complètement différent, et à bien des égards complémentaire, des produits de traitements classiques, qu'ils soient ou non bio. Face à la complexité incroyable de ces bouillons de culture, les dossiers d'homologation vont s'appuyer sur quelques molécules marquées, facilement dosables. Reste le problème des tests d'efficacité : un protocole d'expérimentation a été mis au point pour permettre aux agriculteurs et horticulteurs intéressés d'apporter leur témoignage chiffré. Une version simplifiée est destinée aux jardiniers intéressés. La Gazette des jardins s'associera avec notre confrère Les quatre saisons du Jardinage pour proposer ces essais dès le printemps prochain. Nous serons donc amenés à reparler des extraits de plantes. D'ici là, il semble in-

téressant de mieux cerner vos pratiques : rejoignez donc le club des jardiniers expérimentateurs en envoyant votre témoignage (voir encadré ci-dessous). Il nous permettra de faire le point sur les pratiques habituelles. En attendant, bons purins !

Jean-Paul Collaert

ENQUETE SUR VOS PURINS ET EXTRAITS DE PLANTES

1 • Veuillez indiquer vos nom, prénom, adresse et coordonnées.

2 • Depuis quand confectionnez-vous des purins et autres extraits ?

3 • Comment les réalisez-vous, de façon précise : poids du matériel de départ, sec ou frais, dans quelle quantité d'eau, quelle eau — au besoin, a-t-elle été analysée —, pendant combien de temps, filtration ou non... ?

4 • Comment les employez-vous : sur quelles plantes, à quel moment de l'année, de la journée, à quel stade en est la plante, à quelle dose, à quelle fréquence... ?

5 • Quels résultats observez-vous, avec comptages et observations régulières, si possible ?

6 • Quels échecs avez-vous constatés, sur quelle plante et vis-à-vis de quel parasite ?

Merci de renvoyer
votre témoignage à
La Gazette des jardins
Enquête extraits de plantes
23 avenue du parc Robiony
06200 Nice.

Le terme "phylosphère" (phylo = feuille) a été presque simultanément proposé par Last et Ruinen, qui travaillent sur des bactéries fixatrices d'azote vivant également sur les feuilles. Tout comme les azotobacters (bactéries vivant dans le sol, captant l'azote atmosphérique), elles fixent 10 à 20 mg d'azote pour chaque gramme de glucide utilisé. Certaines plantes qui possèdent des feuilles en forme d'entonnoir ont moins de levures et de champignons saprophytes que d'habitude, mais présentent un nombre appréciable d'organismes fixateurs d'azote. Qu'advient-il de toutes ces substances observées sur les feuilles ? Nul ne le sait !

L'interdépendance de tous ces règnes n'est pas le fruit d'un hasard. Combien de temps nous faudra-t-il pour enfin accepter que la Nature soit plus qu'une machine. Observons avec humilité cette création que l'homme ne peut reproduire. Retrouvons en nous ces yeux d'enfants qui peuvent s'émerveiller devant une "simple" mouche se nettoyant les pattes, sans avoir en soi le réflexe conditionné du vaporisateur. Redevenons simplement NATURE et non des portefeuilles ambulants. L'argent est en train de ruiner l'humanité et, parallèlement, dépouille toutes les richesses de la Nature.

L'homme est devenu bien pauvre en esprit et bien riche en subterfuges, se leurrant lui-même de ses propres mensonges : qu'est-ce qui est le plus important pour lui, si ce n'est l'amour des êtres chers, et l'amour qui le pénètre dans tout son être quand il est au contact de la Nature, alors qu'il court à travers cette chose qu'on appelle : argent. Qu'est-il devenu pour en être ainsi ? Sûrement pas "quelque chose" de nature !

Guy Chevrelot

(1) saprophyte : organisme (germe) qui vit sur un hôte sans provoquer de maladies, qui se nourrit de substances organiques en décomposition.

(2) phytoalexine : antibiotique sécrété par l'hôte.

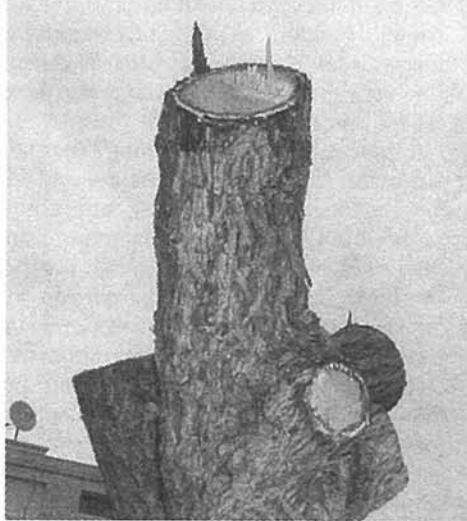
Lettre ouverte aux gestionnaires des copropriétés et à leurs dévoués jardiniers

Mon cri de rage !

"Alors que je me suis battu pendant dix ans pour proposer des élagages et des tailles d'entretien qui, tout en tenant compte des désirs des clients, ne négligeaient jamais l'arbre... Alors que je n'ai jamais taillé sans passer beaucoup de temps à écouter le propriétaire de l'arbre, à comprendre ses besoins, et à lui expliquer comment on allait y répondre... Alors que j'ai passé encore plus de temps à informer mes clients sur la biologie du végétal, sur la manière dont l'arbre allait réagir. Je dois me rendre à l'évidence : rien n'est jamais acquis. C'est peut-être une des leçons qu'il faut en tirer."

L'arbre de cette photo, un faux poivrier, je le connais bien puisque j'habite chez lui, dans une copropriété du Var. Elle a pris le nom de Geoffroy Saint Hilaire, c'est sûrement un hasard (le pauvre homme doit se retourner dans sa tombe en voyant ce qu'on y fait) !

Forte de ses titres de noblesse (quelques prix



du fleurissement accordés sur l'acquis des plantations de Geoffroy et de ses dignes successeurs et collaborateurs ; il faut reconnaître que le site pousse au respect, si tant est qu'on soit un peu respectueux), la copropriété a puisé dans son incommensurable connaissance des végétaux pour ordonner une taille pour laquelle la qualification de drastique est un minimum.

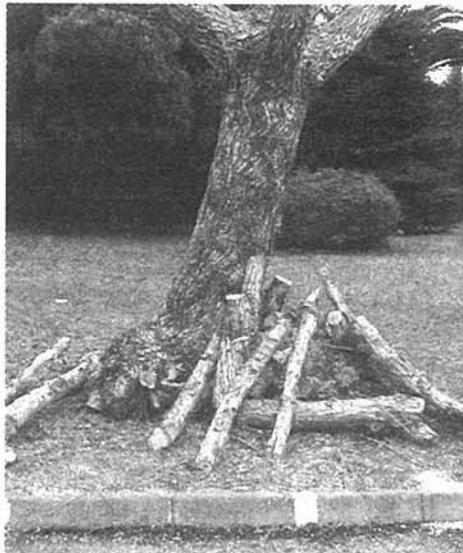
Non seulement c'est laid, mais, en plus, c'est

mal fait : les entailles d'abattages pratiquées (pour des coupes de ce diamètre-là, il était difficile de faire autrement) n'ont même pas été purgées de leurs charnières et de leurs arrachements. On notera la bonne conscience du travail bien fait ! Mais je m'égare peut-être car en observant de près le pied de l'arbre, je vois un tas de bois suffisamment important pour me poser les questions suivantes : et si je m'étais trompé ? Et si, au lieu d'un élagage, il avait été prévu une récolte de bois ?

Pour le coup, je dirais que les bûcherons (à ce niveau là le terme d'élagueur ne convient plus), n'en ont pas assez coupé, voire même qu'ils ont abandonné le chantier. On notera alors la bonne conscience du travail bien fini !

Aïe, voilà mon ulcère qui me reprend, qu'on m'apporte mes cachets et ma Gazette.

Jean-Marc Maraval



Mes plus grandes fiertés

"Je ne met que rarement des gants, tout au plus pour arracher les ronces et les orties. "Regardez ses mains, elles sont souvent tachées, abîmées, crevassées, son corps faible et fragile se prostre vers le sol. Et pourtant son visage s'illumine, il porte en lui tous les espoirs de la Terre, il est rayonnant. Se sont là ses plus grandes fiertés, et sans pis pour ceux qui s'en indignent." Aux gens qui me questionnent à me voir régulièrement accroupi, les mains brassant le sol, les yeux émus d'un simple bonheur, je réponds : "A mes yeux, il n'y a pas de plus grande richesse que cette Terre, de plus bel or que cet humus bien noir, pas de plus beaux diamants que les perles de rosées matinales. Il n'y a pas de plus beaux espoirs que ces bourgeons gonflés de vie, pas de plus belle gloire que ces nuées de fleurs, pas de plus grande jouissance que leurs senteurs merveilleuses. Finalement, il n'y a pas de plus belle ambition que d'aimer ce monde". Je ne suis pas de cette planète, on me le dit trop souvent. C'est vrai, je ne suis pas humain, je suis plus que cela. Je suis l'une des cellules vivante de la Terre-mère. Ma maison, c'est le monde, mes fenêtres donnent sur le Père-soleil. Les arbres sont les colonnes qui tiennent le ciel, mon toit azuré. La pluie et le vent m'exaltent, en eux je redévisiens libre, comme sublimé. Mes pieds deviennent racine, par eux je puise la force et la volonté. Ma tête frôle les cimes, je me fond dans la masse verdoyante, je retourne à l'homme premier. "A présent, j'ai bien du mal à te reconnaître, ô ma maison. Qu'es-tu devenue ? Abandonnée, délabrée, souillée; une vieille dame fatiguée qui se meurt de nous avoir trop aimés." Croyez-moi, même ceux qui me connaissent bien s'en vont souvent le rire aux lèvres. "Celui-là, il faut qu'il arrête de cultiver des pavots". S'ils savaient ce que je pense d'eux, ils s'en retourneraient piteux, la tête baissée et les yeux pleins de larmes. Ô ma Terre-mère, que sont devenus tes enfants ?

Cyrille Albert

Charlotte dans tous ses états

Cay est ! C'est l'heure du rendez-vous avec Charlotte ! Ce moment, je l'attends depuis que mes réserves, un peu trop justes pour finir l'hiver, sont épuisées. Charlotte, c'est ma préférée. Elle est belle, de taille moyenne, pas trop bosselée, une peau fine qui pèle bien, une chair, je vous-raconte-pas, et de tout petits yeux que je fais sauter d'un seul coup, à la pointe du couteau.

Donc, le moment du rendez-vous avec Charlotte est arrivé. Le temps de mettre mon tablier et mon chapeau de paille, je prends quatre sous et file voir mon copain grainetier où m'attend Charlotte. Avec ses copines, soixante exactement, serrées les unes contre les autres dans la cagette. Je les ai toutes prises. Et je pensais déjà au plaisir qu'elles allaient me procurer... D'autant plus que pour une fois, j'ai trouvé Charlotte issue de l'Agriculture Biologique.

Un vrai plant bio ! Elle est pas bio ma Charlotte ? Une vrai patate, avec un bon goût de terroir sans machin chimique à l'intérieur. J'ouvre ma cagette pour mettre ma Charlotte bio en terre. Les futures frites dansaient devant mes yeux... et là, stupeur ! Angoisse et colère m'envahissent et un chapelet de jurons va engrasser les sillons. Dans la cagette se trouve un carnet de bons de réductions pour l'achat de produits de traitements chimiques ! Vous me voyez, moi, acheteur de plants de pommes de terre issus de l'Agriculture Biologique, pulvériser de l'anti mildiou systématique et nourrir les doryphores avec des pyrétrinoïdes de synthèse !?

Je trouve certains procédés marketing scandaleux ! Je souhaite alerter tous les jardiniers qui veulent, par plaisir ou éthique, produire leurs légumes de façon naturelle. Les deux premiers coupons de réductions pour l'achat d'engrais organique peuvent être utilisés. Les autres doivent trouver le chemin de la poubelle spéciale papier. Que les jardiniers concernés fassent passer l'information autour d'eux, ainsi que chez leur fournisseur habituel, qui lui n'y est pour rien... Bonne plantation et, dans trois mois environ, régalez-vous !

Daniel Lys

POINT DE VUE ... POINT DE VERT ... POINT DE VIE

L'élagage est en ce moment l'activité à la mode, on n'a jamais autant entendu parler d'arbres à élaguer, de stages d'élagages, de matériel de sécurité pour élagueurs, de nacelle spécialisée. A tel point qu'il n'y a plus que les arbres qui ne sont plus en sécurité, même les plus hauts, même les plus inaccessibles. L'élagueur apprend de plus en plus à utiliser des engins modernes, à se balancer avec

Indépendamment du fait qu'il est heureux que toute personne puisse travailler avec le maximum de prévention dans le risque professionnel, les élagueurs devraient aussi être sensibilisés à l'arbre ; n'accepter que les travaux qui sont utiles pour la régénération de l'arbre, en cas de dangerosité, ou de nettoyage ; et refuser toutes les demandes basées sur des prétextes futiles et capricieux.

Sur la Côte d'Azur, tous les prétextes sont bons pour couper, en mutilant les sujets. En arriveront-ils à devenir des bonsaïs ?

L'une des raisons particulières à notre belle région pour couper la tête d'un arbre est la vue, la "vue mer". Combien de propriétaires, dont l'achat de la villa ou l'appartement "vue mer" remonte maintenant à 25 ou 30 ans, se trouvent confrontés à l'obstruction de leur vue par un bel arbre planté jeune à l'époque de la construction (1 m à 1,50 m), qui a grandi et qui mesure maintenant 10 à 12 mètres de haut, atteignant souvent le 4e ou 5e étage, et gêne de plus en plus de monde jusqu'à ce qu'une majorité décide l'étage et même l'élagage si ce n'est l'abattage complet. Ces propriétaires ne comprennent-ils pas que ces arbres font partie de "leur patrimoine" et de la Terre prise dans son ensemble, qu'une attitude identique répétée par des milliers de gens, des millions même dans les villes et les campagnes entraîne inexorablement

une vue sans vie. De plus, que vaut la vue mer, irrésistible coup d'œil que les promoteurs mettent en exergue pour augmenter le prix des résidences ? Combien de fois avez-vous regardé la mer réellement depuis que vous avez acheté cette maison ou cet appartement avec "vue mer" ? Pas les premiers jours, mais après des années... La mer, quand on en a la vue c'est qu'on n'est pas très loin, et si on veut vraiment la voir il faut aller devant, dans les galets ou le sable, et contempler le soleil ou la pluie et le vent jouer avec les vagues et l'eau...

D'autres fois, l'arbre cache le soleil et empêche ses rayons d'éclairer les pièces à vivre, c'est souvent le reproche des citadins qui vivent le long des rues ou boulevards plantés d'arbres. En plus, ces arbres ont souvent des feuilles qui tombent sur le sol et parfois il y a,

On se demande bien à quoi peut servir l'Arbre ! Et s'il ne servait vraiment à rien ?

On se demande bien à quoi peut servir l'arbre. Il doit certainement servir à arrêter ou à mutiler les voitures qui quittent la route, à empêcher les réverbères de bien éclairer la nuit, donner du travail harassant aux balayeurs, prendre des places de stationnement, coûter cher en eau et autres produits, etc. etc. Et s'il ne servait vraiment à rien l'arbre ? Au point que des gens refusent que l'on en planifie le long de leur rue ou alors des superbes "propres" et verts toute l'année,

cordes et baudriers dans les arbres et à faire davantage de dégâts et cela en parfaite sécurité. C'est vrai, qu'avant, on y regardait de plus près pour aller couper haut ; quand le travail était dangereux, on hésitait à couper et souvent on conseillait au client de laisser l'arbre tranquille, c'est peut-être pour cette raison que nous avons encore des grands arbres majestueux (plus beaucoup, hélas).

sans oiseaux, assez mous pour pouvoir taper avec les voitures dedans, avec des tailles assez hautes et juste un petit bouquet de palmes, mais petites les palmes et pas nombreuses... et pas trop rapprochés, les arbres, et pas devant les entrées, et pas devant les sorties, et les vitrines et les passages, et les regards des eaux et ceux électriques et, bon, le téléphone, le gaz et puis le câble maintenant, ah oui, la vidéo surveillance et les eaux pluviales...

Cette année, il faut agrandir les canalisations avec tout ce qu'il a plu l'année dernière ; ça c'est curieux, on agrandit les canalisations cette année car il a beaucoup plu l'année dernière, il aurait peut-être mieux valu le faire il y a deux ans, le changement de diamètre. Enfin, on va attendre la prochaine inondation, dans trente ans, pour revoir le problème et recommencer à

mutiler et arracher des arbres que l'on va planter entre-temps sans penser à son avenir, à son développement, à notre avenir... à

celui de nos arrières petits enfants, eh oui car pour nos enfants, c'est déjà bien entamé, pour les petits de nos petits, la barre va être très dure à redresser en si peu de temps, on va tellement vite à faire des dégâts maintenant. C'était moins le cas il y a quelques années, mécanisation à outrance oblige. Alors j'en appelle à tous les architectes urbanistes et campagnards, paysagiste et d'intérieur, passeistes ou futuristes ! Je leur demande de réfléchir, et de ne

Tous les jours nous cassons, mutilons, massacrons notre meilleur ami, l'Arbre...

Enfin, l'arbre gêne par le haut, l'arbre gêne par le bas, le milieu étant assez encombrant, je propose que l'on plante des arbres dans les forêts, que l'on fasse de grandes forêts d'arbres, et que l'on fasse des forêts de forêts, et que chaque fois qu'un immeuble gêne un arbre ou l'un de ses habitants (écureuils, oiseaux, insectes, oursons et chevreuils...), on casse la partie gênante, le toit, la cave ou une pièce quelconque tout en demandant aux personnes de continuer à vivre dans ces conditions... puis quand ce n'est plus possible pour eux de vivre, qu'on démolisse tout, mais sans rien reconstruire pour eux, sans les transplanter, sans leur prévoir un autre lieu de vie...

Non ! non ! non ! ce n'est pas possible de faire ça, pas possible de l'imager, et pourtant c'est ce que nous faisons tous les jours à notre meilleur ami : l'Arbre.

Jipé

L'ÉDIFIANTE HISTOIRE DU PLUS GRAND BOUQUET DU MONDE

Voilà sept ans que la Gazette existe et je ne vous ai jamais raconté cette fabuleuse aventure. La pudeur et le respect des opinions de chacun ont motivé ce curieux silence. En ce printemps 2002, pour l'amour de mon pays et de mes quatre enfants, je ne puis continuer à me taire. Sur tout ce que j'ai de plus cher, je vous jure que ce qui suit est rigoureusement authentique.

Niçois de souche, je n'ai jamais supporté la triste réputation de cette ville et de ses habitants. Après la fuite de Jacques Médecin, Jean-Marie Le Pen annonça en septembre 1991 son intention de devenir le premier magistrat de la cinquième ville de France. Dès le lendemain, deux couillons de jardiniers (dont votre serviteur) décidèrent de réagir en fondant l'association pour la démocratie à Nice (ADN). Six mois plus tard, l'association rassemblait plus de 600 membres de tous horizons politiques et sociaux qui avaient versé 200 F pour voir leur nom affiché sur un slogan "S'abstenir, c'est laisser le champ libre à la haine". L'idée fondatrice était de lutter contre la bêtise et la violence par la beauté et par l'humour. En nous amusant beaucoup et en refusant tout affrontement (mais en lui montrant nos fesses quand même), l'intrus fut tourné en ridicule et ne siégea jamais au conseil municipal. Ouf, revenir au jardin fut un véritable plaisir, je n'étais pas fait pour faire de la politique.

Un an plus tard, l'animal persévéra dans son erreur en se présentant aux élections législatives à Nice. Comme il restait quelques sous, l'ADN entreprit de réaliser le plus grand bouquet du monde, le Bouquet de la Démocratie. Je ne pouvais me défiler et fus promu responsable de la logistique pour battre le précédent record du Guinness (50 000 fleurs). Suivirent trois mois de préparation intense, je fréquentais le MIN plusieurs fois par semaine dès six heures du mat' pour commander les fleurs au meilleur prix. Plusieurs entreprises de jardin se mobilisèrent et mièrent leur matériel et leur personnel à disposition. Peu à peu, le projet prenait forme. Onze mètres de haut, autant de large et 72 000 fleurs. Voilà pour le record, mais il fallait également faire le plus beau bouquet du monde. Lucien Carpita, fleuriste génial s'il en est, conçut un projet en forme de proue de navire. Pour faire tenir le tout dans un espace public (sur la promenade des Anglais), nous choisissons une structure en tubes d'échafaudage. Pour tenter les fleurs et monter le bouquet, pas moins de 50 personnes devaient se relayer pendant 48 heures.

Patatas, quinze jours avant la date choisie, nous apprîmes que le leader de l'extrême droite tenait meeting le même soir à 150 mètres de là,



au Théâtre de Verdure. Il fallut des trésors de patience et de persuasion pour convaincre le maire de l'époque de nous donner son autorisation.

En bref

Je n'ai jamais revécu de tels instants, imaginez une centaine de mains qui ne connaissent rien à rien au métier de fleuriste se mettre à travailler sans hiérarchie, sans organisation préétablie. La bonne volonté de chacun fut telle que la machine se mit rapidement en route et fonctionna comme la plus pointue des entreprises. C'était magique, sans rien dire, chacun savait ce qu'il avait à faire. Et le faisait merveilleusement bien.

À 17 heures, le vendredi 12 mars 1993, l'arrêté nous autorisant à ériger le bouquet de la Démocratie fut signé. Deux heures plus tard l'ouvrage culminait déjà à 11 mètres. Pour camoufler la structure, un grillage fut déroulé et recouvert de feuilles de palmiers qui constituaient le verdrage. A l'heure où débutait le meeting, nous



Résumé du chapitre précédent: Un arbre exorcisé, un crapaud transfiguré, un départ au petit matin, un combat contre un ogre, une scène d'amour torride, tout ça vous était offert par les super productions "Gazette des Jardins". Vous l'avez raté ? Bon (soupir) voici la suite.

— Alors dépêchons-nous. Il serait bon d'en être sortis avant la nuit. Hassania hocha la tête. Ils descendirent dans la vallée, plongèrent dans le brouillard. Et ce fut comme s'ils n'avaient jamais existé. Dans ce monde blanc, nulle place pour les sens : ni vue, ni ouïe, ni odorat, ni toucher. Non, même pas l'humidité de la brume, celle-ci se contentant d'être là, autour d'eux, contre eux, s'insinuant en eux dès qu'ils ouvraient la bouche. Les chevaux firent quelques pas sur leur lancée et s'arrêtèrent. Puis, mystérieusement, repartirent. Mais vers où ? Est-ce qu'ils pouvaient seulement voir quelque chose ? Donatien ressentit une telle angoisse qu'il fut tenté de tirer sur les rênes. À ce moment, de la selle où Honofrius s'était posé, lui parvint une bribe de phrase, à peine audible : "...y voyons, ici"... Il se pencha sur l'encolure de son cheval et, le nez dans la crinière, se rendit compte qu'il pouvait en apprécier la couleur ainsi que, plus bas, celle de l'herbe et des buissons. Le chemin continuant à descendre, les cavaliers furent bientôt eux-mêmes sous le plafond de brouillard, dans un faux jour plombé et lugubre qui leur parut aussi beau qu'un matin. Donatien chercha le regard d'Hassania, heureux d'en être quitte à si bon compte. Mais son sourire mourut sur ses lèvres : la femme, très pâle, tenait dans son poing crispé son épée nue et inspectait les alentours avec méfiance.

— Je déteste ce genre d'endroits entre deux mondes, murmura-t-elle, où tout peut arriver.

— Entre deux mondes ?

— Tout et le pire, qui serait d'y rester coincés ; hâtons-nous, mais soyons prudents.

Les chevaux prirent leur galop dans l'herbe grasse parsemée de buissons bas. Ils contourneront les marais et perdirent ainsi le chemin, qui passait par des levées de terre incertaines

en étions déjà à piquer les premiers arums et strélitzias en tête de l'œuvre. Après tant de semaines de travail intense, je me sentais presque inutile, tout allait si bien que j'acceptais la curieuse invitation d'un membre des RG d'assister à la fin du meeting qui se déroulait à deux pas. Lasers, fumigènes, écrans géants, drapeaux remplis d'argent liquide, musique à fond ; les méthodes utilisées par ce parti n'ont rien à envier à David Copperfield ou au Temple Solaire. Je ressortis à la foi rassuré (la moyenne d'âge de l'assistance dépassait largement l'âge de la retraite) et inquiet (les membres du service d'ordre suppuraient la haine). De retour, je pris la précaution d'informer tous les "ouvriers" des lieux où étaient entreposées les barres d'échafaudage afin de se défendre, au cas où.

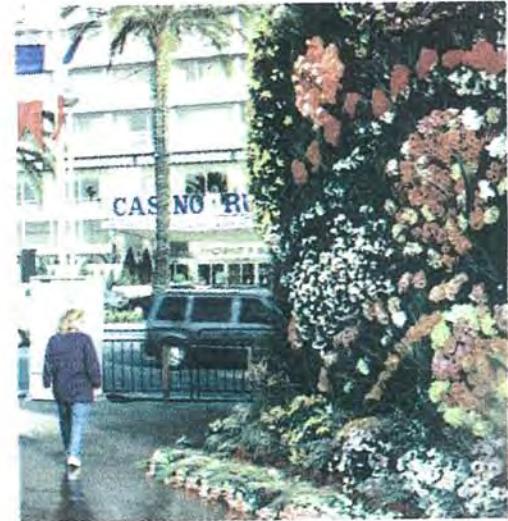
A minuit, le public du meeting s'éparpilla rapidement. Ceux qui passèrent devant l'édifice monumental s'émerveillèrent devant notre travail, certains s'attardèrent longtemps avant de comprendre que ce bouquet n'était pas dédié à leur idole. Lucien Carpita était phénoménal, il dirigeait tout le travail sans jamais lever la voix. Sans dessin préalable, il savait au centimètre près où disposer les taches de couleur. À quatre heures du matin, le gros du travail était fini et je m'autorisai un whisky tout en discutant avec un pêcheur qui ramenait un petit mérou à l'arrière de sa bicyclette.

Et tout bascule

Seuls ceux qui ont vécu une agression ou un accident peuvent comprendre qu'en un instant, la vie peut basculer du rêve au cauchemar. Et c'était bien un cauchemar que de voir débouler de nulle part une dizaine d'hommes visages masqués, armés de matraques et de bombes lacrymogènes. En quelques secondes trois d'entre nous furent à terre et cinq encagoulés entreprirent de faire tomber l'échafaudage. Dix mètres plus haut, un septuagénaire, ancien résistant, qui peaufinait la tête du bouquet nous avoua plus tard avoir eu la peur de sa vie. Là encore, il suffit d'un cri pour que les agressés interrompent leur fuite devant les coups pour se saisir des barres de métal. A posteriori, cette solidarité, ce courage m'émeut toujours, chacun risquait alors sa peau pour un ami d'un soir, pour un bouquet, pour la démocratie. Je me souviens que la barre de deux mètres de long que je faisais tournoyer me semblait aussi légère qu'une allumette. La peur avait changé de camp et les tristes soires furent comme une volée de moineaux. L'un d'entre eux trébucha et nous fûmes trois à le cerner. Bertrand, le plus grand d'entre nous, s'agrippa abondamment et notre agresseur voyait sa dernière heure venue. Dans la situation inverse,

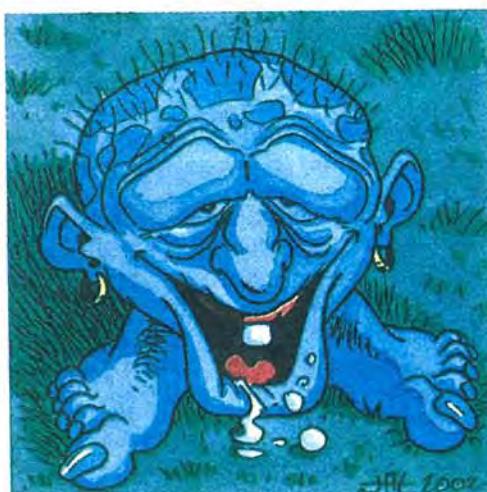
il n'aurait pas hésité une seconde à frapper, ça se voyait dans ses yeux. Eh bien non, nous étions là pour ériger le bouquet de la démocratie, pas pour tuer. Nous nous sommes contentés d'arracher son foulard pour découvrir un visage porcin secoué de tics nerveux. Nous avons eu pitié et ri en le voyant détalier.

Nous n'avons pas rigolé longtemps. À notre retour près du bouquet, il fallut évacuer les blessés sérieux (deux femmes et un homme), calmer les crises de nerfs, négocier avec la police un dispositif de protection. Puis, calmement, reprendre le travail comme si de rien n'était. À sept heures du matin, le plus grand et surtout le plus beau bouquet du monde était terminé.



L'après midi même, le sort a voulu que je croise notre agresseur et toute sa bande dans une grande surface où je faisais développer les photos. Il ne s'agissait à l'évidence pas d'éléments locaux incontrôlés mais de voyous venus de loin, missionnés et payés pour détruire ce symbole floral de la démocratie. Après leur avoir échappé avec l'aide de la police, je me mis à rire hysteriquement en pensant qu'il aurait suffi à ces imbéciles pas du tout heureux d'asperger le bouquet d'eau de mer pour que nos 72 000 fleurs soient fanées dès le lever du soleil... La presse, en 1993, avait décidé de ne pas parler de "l'autre" comme dit si bien Zizou et, par conséquence, de ses opposants. Le plus grand bouquet du monde est donc passé totalement inaperçu. L'intrus ne fut pas élu et quitta le comté de Nice par la petite porte. Neuf ans plus tard, le barbare est de retour. Il nous joue le défenseur acharné de la démocratie et de la nature, pauvre victime de l'intolérance. Si je ne pleurais pas que tant de gens soient bernés, j'en rirais à gorge déployée.

Michel Courboulex



Le départ fut difficile et tardif, fatigués et ramollis qu'ils étaient, les yeux pleins d'étoiles et les corps alanguis ; les pires conditions pour affronter Les Pays Etranges. De plus les chevaux en avaient profité pour baguenauder en forêt, broutant les jeunes pousses et échangeant des plaisanteries idiotes, comme font ces animaux quand ils n'ont personne sur le dos. Ainsi, ils prirent la route alors que le soleil avait dépassé le zénith et redescendait vers l'horizon, paraissant malicieusement pressé d'atteindre les montagnes. En quelques heures, les voyageurs parvinrent au bord d'une large vallée herbeuse, en forme de cuvette, où stagnait un épais brouillard. Les chevaux hésitèrent.

— Ils ont raison, dit Donatien, cet endroit ne me dit rien qui vaille. Il y a des marais, sûrement, là au fond. Ne peut-on pas se retrouver ?

— Des marais, entre autres, répondit Hassania, mais nous n'avons pu le choix, là est notre chemin.

Histoire de l'arbre cadavré (4e épisode)

LES PAYS ETRANGES



serpantant entre les roseaux. Au-delà de la zone inondée, le sol remontait légèrement, et Donatien vit que le brouillard commençait à disparaître, laissant pénétrer jusqu'à eux les derniers rayons du soleil. Cependant, un sentiment d'étrangeté et d'inquiétude les saisit. Les chevaux s'immobilisèrent et un grand silence se fit. Tous se mirent à scruter les environs ; la canche, les arbustes grisâtres, les prérimées d'une futaine devant eux, rien ne bougeait.

Et pourtant, quand ils baissèrent les yeux, c'était là, deux grands pieds plats surmontés d'une tête de crétin au large sourire mou. Ça se mit à se dandiner en poussant de petits cris de joie. Une bulle de salive vint éclore au bord de la lèvre inférieure qui pendait jusqu'au sol, et elle éclata. Hassania fut la première à réagir : "tue-le, cria-t-elle à Donatien, dépêche-toi !". Celui-ci eut à peine le temps de tourner la tête vers elle pour protester, son cheval hennit de douleur et fléchit sous lui. Le pauvre garçon tomba, plaf, sur le sol où il resta, quelque peu estourbi. Un voile noir obscurcit ses yeux. Il entendit le battement de sabots, et tout près de lui un écoeurant bruit d'écrasement. Puis, à son grand étonnement, une voix grave et douce à la fois : "De tous les imbéciles dont, tu as pu t'encombrer, celui-ci est bien le plus..." "Shhhut" murmura Hassania.

Il commençait à nouveau à discerner son visage. Elle était penchée sur lui et lui faisait respirer quelque chose. Dès qu'elle le vit reprendre forces elle grommela entre ses dents : "Si tu ne veux pas défendre ta propre vie, protège au moins celle de ton cheval, il n'a pas demandé à être là !" Elle se détourna et mit à panser la jambe de l'animal, que le crétin avait mordu jusqu'à l'os. Évitant les restes de l'assaillant, bien écrabouillé par le destrier d'Hassania, Donatien se redressa péniblement et se mit en devoir d'aider la jeune femme. Honofrius, pendant

ce temps, fit un petit vol d'inspection et revint catastrophé :

— Il en arrive de partout, dit-il.

— Evidemment, répartit Hassania, ils sentent la chair ; le sang les excite. Nous allons partir immédiatement, mais à pied ; cette bête ne peut être montée. Nous avancerons ainsi : d'abord Angfaur le Noir, mon cheval, qui sait, lui, ce qu'il a à faire ; puis moi, ensuite ta monture, et toi pour la protéger. "Et moi, pensa le jeune homme, qui me protégera ?" A ce moment, elle lui lança un regard si ironique qu'il comprit qu'il était deviné et rougit.

— Il y a une masse d'armes accrochées à ta selle, conclut-elle, c'est le moment où jamais d'apprendre à t'en servir.

Le cheminement fut laborieux et prit très vite l'allure d'un cauchemar. Heureusement, il n'y eut pas d'attaque concrète, chaque petit monstre chassant pour son propre compte, mais ces créatures, quoiqu'inférieures en taille et armées de leurs seules dents, vinrent en si grand nombre que nos héros crurent leur dernière heure venue. À la fin, ils perdaient un peu les pédales, et Donatien se surprit à rire comme un dément en éclatant les crânes de sa muse, ce dont il conçut plus tard une durable honte. Enfin, le combat cessa faute de créatins, comme souvent. Il faisait nuit, et ils étaient perdus.

— Et épousés, dit Hassania. Nous ne pouvons aller plus loin aujourd'hui, il faut nous reposer. Nous allons faire un feu, bien qu'il puisse attirer des indésirables, et veiller à tour de rôle.

— Je n'aime pas l'idée de passer la nuit dans cet endroit, marmonna Donatien. Je crois que je ne pourrai fermer l'œil.

— On verra, rétorqua la jeune femme, de toute façon, c'est ça ou errer à l'aveuglette, et risquer de finir dans les marais ou dans quelque trou. Le brouillard s'épaissit à nouveau... (À suivre)

Au courrier de la gazette

Au pays des orchidées, les Pyrénées ?!

Mon pays est magnifique et cache des trésors. Des trésors de fleurs ! Voici, à Villelongue des Monts (Pyrénées Orientales), la jungle amazonienne. Oui, entre les Albères et le Canigou, une forêt tropicale : les orchidées poussent, fleurissent, et s'épanouissent en pleine terre, même en décembre. Les Phalaenopsis sont gigantesques et acclimatées depuis des années. J'ai vu une petite Cymbidium qui portait quatorze tiges et chacune six ou sept fleurs qui peuvent durer plusieurs mois. Une forêt odorante et parfumée ! Alors, si vous passez par Villelongue, reniflez l'air pur et son parfum délicat ! C'est celui des jardins des Merveilles de la belle maison de la Ceriseraie. Et vous ne vous étonnerez pas si je vous dis : "là-bas, toute la famille a les pouces verts" !

Caroline Parayre

Begonia evansiana, le seul rustique

J'ai lu avec intérêt l'article sur les bégonias où est cité, comme toujours mais sans commentaire, Begonia evansiana, le seul rustique. L'ayant vu à Royan (17) chez une amie qui l'avait toujours gardé, comme chez sa grand-mère, en pleine terre, j'ai rapporté des tubercules que j'ai mis en jardinière (le climat ici est froid, humide, imprévisible). Au bout d'un an, au printemps suivant, ils ont répandu des graines sur le sol ingrat et pauvre, non cultivé, où la jardinière avait été placée pendant la période chaude de l'été. J'ai mis d'autres tubercules en pleine terre, où ils ont très bien poussé et fleuri. Ils ont passé l'hiver, un peu protégés. J'attends le printemps pour voir s'ils ont survécu. Cela dit, ce bégonia chinois a un beau feuillage assez élevé, aux nervures rouges, et des hampes florales roses. Il s'étale sans envahir. Comme couvre sol, il est agréable, les parties aériennes disparaissent aux gelées comme bon nombre de vivaces, et il ne demande guère d'entretien. Mais il reste très confidentiel. Pourquoi, alors que déjà dans le Bon Jardiner de 1850 il est le premier de la liste ?

Jacqueline Lalmand (61)

Bulbes de printemps

Je voudrais savoir s'il est vraiment conseillé de déterrer les bulbes de fleurs de printemps et de les stocker en été. Enfin, j'ai des bulbes de narcisses que je n'ai pas encore plantés (eh oui, l'étoile, ça arrive à tout le monde). Vaut-il mieux les planter maintenant ou attendre l'automne prochain.

Hélène Hayat (13)

Commençons par vos narcisses oubliés : il y a de forts risques que ces bulbes soient tout bonnement secs, sans vie. À ma connaissance, seules les pattes d'anémones peuvent rester en vie ralenties plus d'un an, mais il suffit de les tâter pour s'apercevoir qu'elles sont bien plus desséchées que des bulbes de narcisses. Mais comme rien n'est définitif, tentez l'opération, vous verrez bien. Cette année, j'ai bien planté des tulipes en janvier, chose qui ne me serait jamais venue à l'idée jusque-là. Des fleurs de lys White Triumphator qui se sont parfaitement comportées, de même que des érythmurus et des camassias. Mais il s'agitait de surplus correctement stockés chez des amis horticulteurs, bien au frais. Le résultat aurait-il été aussi sympathique avec des bulbes oubliés dans un coin de bureau, j'en doute.

Pour la première question, concernant l'arrachage ou non des bulbes à floraison printanière, il est difficile de donner une réponse unique et objective. Si vous avez besoin de libérer la place pour installer des fleurs pour l'été, arrachez-en mai, quand le feuillage des bulbes jaunit et se dessèche. Si rien ne gêne, pourquoi ne pas abandonner les bulbes. Certes, il y a de casse, et la plupart des tulipes disparaissent, croquées par les limaces ou

les mulots. Mais celles qui subsistent deviennent superbes d'année en année. L'expérience m'a montré qu'une plantation profonde était un bon facteur de naturalisation : installez les petits bulbes à 15 cm au moins (crocus, scilles, chionodoxas et compagnie), les narcisses, jacinthes, camassias et tulipes à 20 cm et même 25 en terre légère. De la sorte, vous ne les dérangerez pas au moindre bêchage, et les bulbes grossiront au lieu d'explorer en dizaine de bulbillons qui mettent des années à fleurir.

Quoi, à part Roundup ?

Félicitations pour votre article sur le Roundup qui reflète bien l'ambition de Monsanto de devenir le fabricant incontournable en matière de désherbant, même si pour cela il faut cacher les risques sur la santé et sur les effets collatéraux liés à l'utilisation du Roundup. Mais il reste pourtant le problème de l'herbe qui pousse au mauvais endroit, qu'on n'a pas toujours le temps d'arracher brin par brin... Alors, quel produit utiliser ?

Michel Labrunie (46)

Et s'il n'y avait pas un produit. Et si vous arrêtez d'entrer en rage quand vous voyez une plante qui s'est invitée au jardin sans votre autorisation. On ne le répétera jamais assez : le paillage épais est la seule vraie solution. C'est du boulot, mais on s'y retrouve au bout du compte, car la terre s'améliore au passage, ce qu'aucun désherbant ne peut faire. Un bon conseil annexe, dénichez la serfouette ou la binette la mieux à votre main, et le désherbage deviendra déjà moins pénible.

J.-P. C.

UNE BOUTEILLE À LA MER !

D epuis une bonne dizaine d'années, j'habite près d'un parc qui domine la ville. Je m'y promène souvent avec mon chien et j'éprouve un réel plaisir à longer les villas entourées de leurs jardins parfumés. L'un d'entre eux, en particulier, est de toute beauté : magnifiquement entretenu, on y voit des espèces végétales rares, arbres taillés avec élégance, mêlés aux arbres fruitiers, dans une grande harmonie de formes, de couleurs et de senteurs.

J'y ai toujours vu un homme, un Africain, travailler tous les après-midi jusqu'à la tombée de la nuit. Avec le temps, j'ai petit à petit fait la connaissance de ce monsieur qui a toujours l'air d'avoir peur qu'on le voit en train de parler à quelqu'un : il chuchote, tend l'oreille et soudain s'en va en courant. Je le trouvais un peu bizarre, mais aujourd'hui je comprends : il n'a pas le droit de parler aux gens qui passent, pas plus que de s'éloigner de la très belle maison où il habite, même s'il n'est pas enfermé derrière de grands murs. Ses murs à lui, c'est sa peur. Peur d'être mis dans un avion et renvoyé chez lui sans argent pour sa famille qui vit là-bas, peur de tout, de rien, il ne sait pas, parce qu'il ne connaît rien au monde qui l'entoure, ici, en France : il ne sait pas lire, il ne sort jamais de la maison, à part les quelques fois où il doit se rendre en personne, pour faire faire des papiers, et alors, c'est sa "maîtresse" qui l'accompagne, et puis, garde les papiers "pour qu'il ne les perde pas". En dehors de ces fois-là et des quelques pas frileux qu'il fait quand il est bien sûr

que personne de la famille ne risque de le voir, il ne sort pas, il travaille : de 7 heures du matin à 10 heures du soir, sept jours sur sept. A l'intérieur, il fait le ménage, le repassage, la cuisine, sert à table et à l'extérieur, il s'occupe du jardin : on peut dire qu'il ne risque pas de connaître grand chose au sujet des lois françaises. Et ce ne sont pas ses "maîtres" qui vont les lui expliquer, les lois françaises. Ces personnes qui

Ses murs à lui, c'est sa peur !

gardent ses papiers, qui l'ont déclaré à mi-temps, et qui lui versent un salaire de 2000 F par mois (il faut ajouter qu'il est logé et nourri – il ne mange pas la même chose qu'eux, bien sûr, mais...) qu'ils déposent sur son compte à lui — enfin, il l'espère, car ce sont eux qui gardent ses relevés de compte — ces personnes, donc, n'ont certainement pas le temps de lui expliquer les lois françaises. Petit à petit, le bouche à oreille a fonctionné : les voisins, les habitués de la promenade dans le parc se sont mobilisés : ils sont les témoins de la qualité de son travail, ils sont révoltés par l'injustice. Mais que faire ? Les associations contre l'esclavagisme moderne, consultées, donnent le même conseil : trouver un autre travail et, ensuite, une procédure éventuelle très longue est plus qu'aléatoire. Certains voisins, conscients de sa valeur, l'auraient bien employé, si leur maison n'était pas si proche de celle de... qui est si influent, et avec qui ils

ne veulent surtout pas avoir d'ennui. Et chercher du travail quand on ne peut pas se déplacer, quand on ne peut recevoir ni coup de téléphone ni lettre, quand on ne peut pas avoir accès à ses propres papiers (il pourra obtenir des doubles, car il est en règle, quand il saura qu'il a trouvé du travail, qu'il pourra quitter son "employeur" actuel et qu'il aura la possibilité d'aller dans les différentes administrations), c'est déjà difficile quand on connaît le système, mais quand on ne sait pas comment ça marche, quand on ne sait pas lire, quand on ne connaît pas la ville, qu'on n'a pas son propre argent... Ah ! Ils savaient ce qu'ils faisaient quand ils sont allés le chercher dans son pays, ils l'ont choisi travailleur, serviable, efficace, très gentil, parlant français assez pour que la communication ne soit pas un problème, connaissant bien son travail, mais surtout pas l'écriture, et rien au sujet de la France. Un emploi, logé nourri, d'homme à tout faire, dans une maison avec jardin, avec un congé hebdomadaire, ça devrait se trouver quand beaucoup de personnes en parlent, comme ça commence à être le cas. Eh bien non, ça ne marche pas. C'est alors que nous avons eu l'idée de La Gazette, à la fois discrète (il y a peu de chance pour qu'"ils" la lisent et que ça risque de porter tort à notre voisin africain), elle est lue par des personnes ayant des jardins, nous pouvons compter sur l'équipe de La Gazette pour nous transmettre des messages s'il y en a, messages auxquels nous répondrons, bien sur : ce sera pour lui sa bouteille à la mer... Sophie

Passionnée par les Roses

Connaissez-vous la joie de planter un rosier ? C'est un plaisir exquis entouré par un rituel de petits et de grands espoirs que l'on peut souhaiter à chacun d'entre nous. Et tout d'abord : son projet. Voulez-vous habiller un muret, donner vie à un petit parterre, border une allée, remplacer un plan trop âgé ? Qu'à cela ne tienne : il y a de tout. Et vers où va votre choix : une rose sombre ou claire, droite sur sa tige ou dans un massif touffu, parfumée, au feuillage luisant, à la feuille dentelée, remontante ou unique dans sa floraison ? Et puis l'on cherche : d'innombrables ouvrages mettent l'eau à la bouche. Illustrations, explications, répertoires, classifications, photos : la respiration coupée nous sommes jetés dans des océans de désirs et des abîmes de perplexité. L'emplacement est trouvé, le plant arrive dans le jardin et c'est le miracle du trou préparé, du matériel, de la nouvelle terre, de la petite pelouse. Le vocabulaire : un délice ! Il faut pralinier les racines : un plaisir de gourmand ! Que dire de la joie subtile qui suit : l'attente... pour voir. Voir de ses propres yeux le plant se former, les feuilles se développer... enfin le premier bouton apparaître. Pour ma

'Roses Anciennes en France' est une association qui réunit des passionnés du monde entier, grands rosieristes ou amateurs, pour échanger des informations, visiter des jardins etc... B.P 24 69660 Collonges au Mont d'Or. Fax : 04 72 42 99 01 e-mail : roses-anciennes-enfrancegwanadoo.fr

A propos de l'article sur Monsanto

Attention au dérapage !

J'essaie dans ma vie de tous les jours d'être vigilante par rapport aux dérapages insidieux du racisme, de l'intolérance, et des partis pris (contre les femmes, les écolos, les Juifs, les Arabes, les Noirs, les Blancs, les végétaux panachés...). Il m'est donc impossible de laisser passer ce que j'ai lu à la page 27 du n° 42 de la Gazette dans l'article sur la firme Monsanto. Je suis par ailleurs tout à fait d'accord sur le fond de ce papier, et plus généralement avec le contenu et la "philosophie" des articles que vous faites paraître.

Bon, venons-en aux faits. Je lis : "On estime à 500 000 le nombre d'enfants nés au Vietnam depuis 1960 avec des malformations dues aux dioxines. Chez les soldats américains qui ont balancé le produit, beaucoup de maladies et de morts précoces aussi, mais là j'avoue que je m'en fous." Trois commentaires :

- Qu'est-ce que cet amalgame insupportable entre la lutte contre les OGM et un antiaméricanisme primaire (à la mode ?) que je crois déceler dans ces propos ?
- La formule est élégante : la vie d'un soldat américain vaudrait apparemment moins que celle d'un Vietnamiens ? Bravo, bel exemple d'humanisme !
- Comment peut-on confondre (involontairement, bien sûr ?) la politique extérieure du gouvernement américain de l'époque et les soldats qui doivent l'appliquer ? Claudette Allongue aurait pu mentionner que ce sont ces mêmes anciens combattants américains du Vietnam qui ont intenté un procès en réparation à Monsanto (peut-on imaginer qu'ils aient été au courant de ce qu'ils "balançaient" ?). Je passe sur les souffrances psychologiques de la génération post Vietnam (au Vietnam et aux Etats Unis, eh oui !) Au fait, juste pour l'exemple, les soldats américains avaient aussi été "invités" à assister sans protection particulière aux essais nucléaires dans le désert américain (sans doute, savait-il là encore ce qui était "balancé" ?). Je pourrais en rajouter mais je pense que les colonnes de ce journal ne sont pas le lieu idéal pour ce genre de polémique. Par contre, je voudrais pouvoir continuer à recevoir une gazette qui me parle de jardins, de plantes, de biodiversité, d'écologie et pas n'importe quel journal (j'ai failli écrire "torchon") où je risque, au détour d'un article sur le compost, de me retrouver nez à nez avec des propos relevant d'une idéologie plus que douteuse. Merci d'avance.

Isabelle Taitt

Bien vu et bravo, cette ligne est la seule, en sept années d'existence, que nous regrettons sincèrement d'avoir imprimée. Nous vous invitons, avec Claudette, à une socca dans notre jardin. Vous allez vous adorer ! Courbou

petites annonces

Recherche de renseignements

• Je souhaiterais entrer en contact avec des personnes ayant réussi la culture en conteneur du mangue et à obtenir des fruits. Gilbert Guébey 118, chemin de Serre d'Ambuc - Cidex 58 - 06330 Roquefort les Pins. Tél. 04 93 09 45 95 Email Chichourle48@aol.com

Recherche de local

• Marseille : Jardiniers de France recherchent un local avec appartement et jardin attenants, indépendants, pour démarquer l'opération du panier de légumes bio sur Marseille. Chez personne âgée. Contre petit loyer, entretien, petit jardinage, compagnie, courses, etc. Tél. 04 91 34 69 14.

Recherche d'emploi

• 71 (région Cluny/Buxy) : Vous cherchez une main verte pour votre jardin ? Restauration, création, plantation, entretien, taille, ornement, potager, verger, jardins à thème. Tél. 03 85 50 00 47.

• 06 : Homme cherche entretien de jardin pour le week-end sur Cannes, Antibes, Nice. Tél. 04 93 20 98 69.

Rencontres fleuries

• Gard : Active et enthousiaste, 50 ans, installée région sud avec bâtiment spacieux à finir d'aménager, culture de plantes et fruitiers locaux en activité secondaire. Recherche compagnon indépendant pour association de vie enrichissante, drôle, créative et simple. Tél. 06 30 92 14 63.

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 connivence : vous y trouverez ce qui nous plaît vraiment, et que nous souhaitons vous faire partager.

NOUVEAU ET FONDAMENTAL



Les Agrumes

Michel Courboulex/Editions Rustica

Le premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette (photos Hilaire de Lorrain et illustrations JAL), un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en terre ou en pots, à un prix défiant toute concurrence.

Prix port compris 14,70 €

Cet ouvrage de Pierre Cuche mérite une lecture et une relecture attentives. Au travers de ses rêves de jardins méditerranéens, l'auteur délivre bon nombre de secrets qui seront utiles à tous les jardiniers, amateurs comme professionnels. La palette des plantes proposée est en effet impressionnante, plus de 900 espèces et variétés sont décrites (taille, mois de floraison, couleur, exposition, feuillage, parfum, sans oublier leur rusticité). Somme d'un savoir issu du terrain et source d'inspiration permanente, ce livre mérite de trôner près de votre lampe de chevet.

Prix port compris 29,00 €

de Gudin est fait pour vous.

Prix port compris 16,20 €

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

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

Prix port compris 19,20 €

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche/Editions Edisud
Un trésor, et je pèse mes mots ! Les enseignements de quarante-cinq années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés en 200 pages denses.

Prix port compris 29 €

Prix port compris 114 €

Prix port compris 22,90 €

Plantes du Midi

Pierre Cuche/Editions Edisud

Parfaitement complémentaire du livre précédent, voici un bréviaire en deux tomes, livre de chevet de tout jardinier méditerranéen. Pierre Cuche y délivre son expérience et ses connaissances de terrain.

Tome 1 : arbres et arbustes, conifères, plantes grimpantes

Prix port compris 26 €

Tome 2 : plantes vivaces, plantes à bulbes

Prix port compris 26 €

Guide pratique du jardinage des lavandes

Ecrit et édité par Cathy Coutollenc

Ce livre est la somme d'années de recherches et d'essais. L'origine et l'histoire de la culture de la lavande sont d'abord évoqués avant de plonger dans la nomenclature des lavandes botaniques et des hybrides (dont le lavandin). La dernière partie du livre est consacrée aux conseils de choix et de culture des lavandes. Un qcm astucieux teste l'attention du lecteur.

Indispensable pour tous les amoureux de ces fleurs pas si simples !

Prix port compris 22,90 €

Encyclopédie des 15000 plantes

Éditions Bordas

Edition française de la prestigieuse encyclopédie de la Royal Horticultural Society. Pas moins de 1100 pages, 6000 photographies de grande qualité et 15000 plantes décrites pour le plus complet des ouvrages en langue française.

Prix port compris 114 €

L'art du tapis de fleurs

Eric Ossart, Arnaud Maurières

Jean-Paul Collaert

Éd. Edisud/Les Nouveaux Jardiniers

Pour changer définitivement votre façon de voir et d'utiliser les fleurs annuelles. Ce livre unique en son genre permet de réaliser dans son jardin des tapis de fleurs qui évoluent tout au long de l'été. On peut vraiment s'amuser à composer des tableaux très colorés qui sont en plus faciles à entretenir.

Prix port compris 22,90 €

L'art du potager en carrés

Eric Prédine, Jean-Paul Collaert

Éd. Edisud/Les Nouveaux Jardiniers

Une méthode amusante, pratique et adaptable à tous les jardins pour produire le maximum de légumes sur le minimum de surface. Le tout sans forcer la nature mais en respectant les besoins de chaque légume. Fini la surproduction et le potager galère.

Prix port compris 18,20 €

Le jardin comme on l'aime

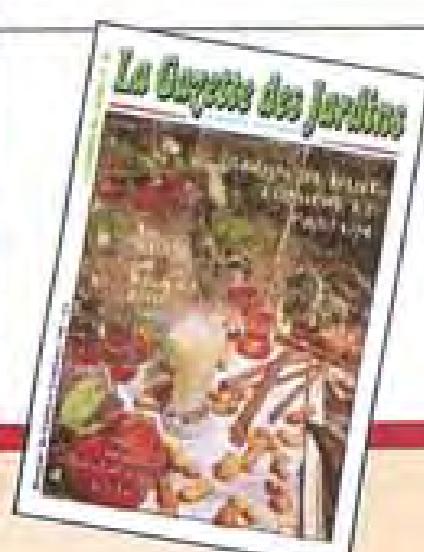
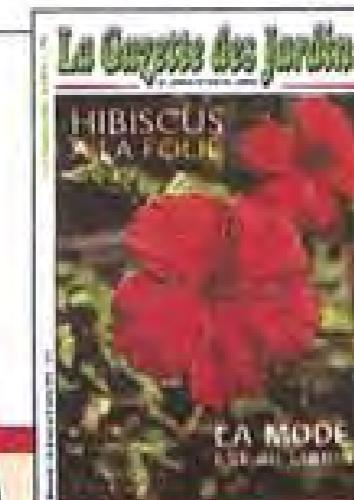
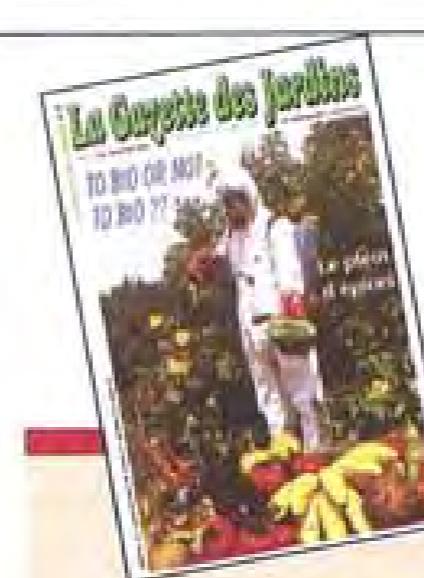
Jean-Paul Collaert/Edisud

Enfin une réédition entièrement mise à jour d'un livre qui aura contribué largement à un nouveau jardinage à la française : décontracté, curieux, respectueux de la nature, gourmand, plein d'humour et fondamentalement humaniste.

L'organisation même de l'ouvrage, sa densité et son style en font un ouvrage à lire, à relire et à consulter avant de se mettre au travail ou d'acheter une plante inconnue.

Du Jean-Paul comme on l'aime.

Prix port compris 30,30 €



LES PRECEDENTS NUMEROS

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

n° hors série • Les plantes australiennes (français, anglais) :	1,50 €
n° 1 • Les plus beaux mimosa :	1,50 €
• 5 • Chérir sa terre :	1,50 €
• 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol. I :	2,50 €
• 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation :	2,50 €
• 11 • Maudits gazons :	2,50 €
• 12 • Tiens, voilà du bougainvillier, les Potagistes :	2,50 €
• 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puient :	2,50 €
• 15 • Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé :	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 €
• 22 • Les bons petits pins, les potagers de l'an 2000 :	2,50 €
• 23 • Les camélias, les jardins de copropriété :	2,50 €
• 25 • Jardiner sans oselle, les plantes et l'argent :	2,50 €
• 26 • Les lauriers-roses, Histoire d'eau vol.3 :	2,50 €
• 29 • Plantes d'intérieur et plantes de serre :	2,50 €
• 30 • Plantes aromatiques, Division, semis, bouturage :	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 €
• 35 • Persistants du nord, caduques du sud :	2,50 €
• 36 • La pollinisation des fruitiers, bien acheter :	2,50 €
• 37 • Herbes de Provence, de l'Air :	2,50 €
• 38 • Plantes mellifères, Drainage et arrosage :	2,50 €
• 39 • Les Géantes, Terres ingrates :	2,50 €
• 40 • Plantes de sous-bois, spécial bois :	2,50 €
• 41 • Le jardin à la con, feuilages panachés :	2,50 €
• 42 • Solanacées, la belle famille ! Gourdes, coloquintes et cie :	2,75 €

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

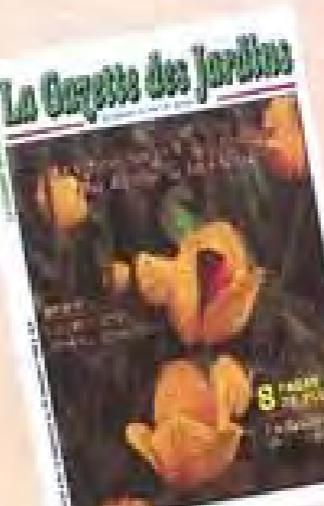
TOTAL
+ frais d'envoi
Total à régler :

OFFRES SPECIALES

Pour les collectionneurs et les nouveaux lecteurs

- 5 numéros au choix port offert : 10 €
 - 10 numéros au choix port offert (promo jusqu'au 15 mars 2002) : ... 15 €
 - L'intégrale* port offert : 57 €
- *Tous les numéros dans la limite des stocks disponibles de La Gazette des Jardins : N° 1-5-8-9-11-12-13-15-16-17-18-19-20-22-23-25-26-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42+ le hors série bilingue sur les plantes australiennes

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice ou paiement par carte bancaire au 04 93 96 16 13 (de 10 h 00 à 19 h 30)



La Gazette des Jardins tous les 2 mois chez vous pour 16 €

Abonnement d'UN AN pour la France, soit 6 numéros

Autres pays de l'Union Européenne: tarif 20 € pour un an
(pour l'étranger, règlement par carte bancaire, mandat postal ou virement)

M. Mme Mlle

Prénom :

Nom :

Adresse :

Code postal :

Commune :

Je souhaite recevoir des bulletins de la Gazette à distribuer, nombre :

► Joignez votre règlement par chèque bancaire, à l'ordre de La Gazette des Jardins, et envoyez-le à la Gazette, 23 av du Parc Robiony 06200 Nice

► Paiement par CB en appelant le 04 93 96 16 13 (de 10 h à 19 h 30)

TOTAL DE LA COMMANDE

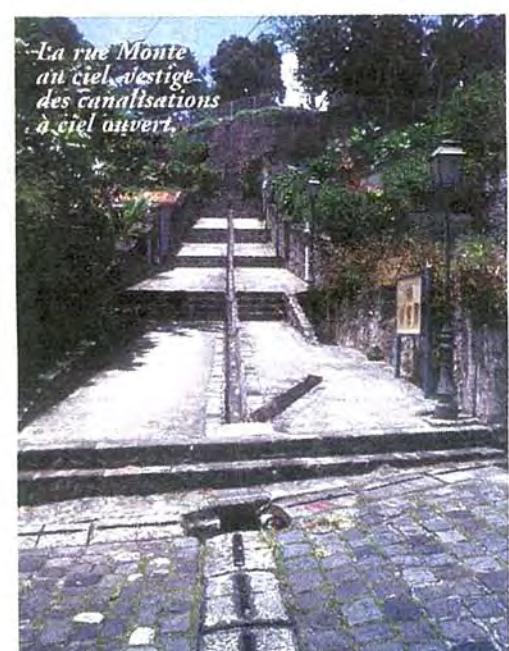
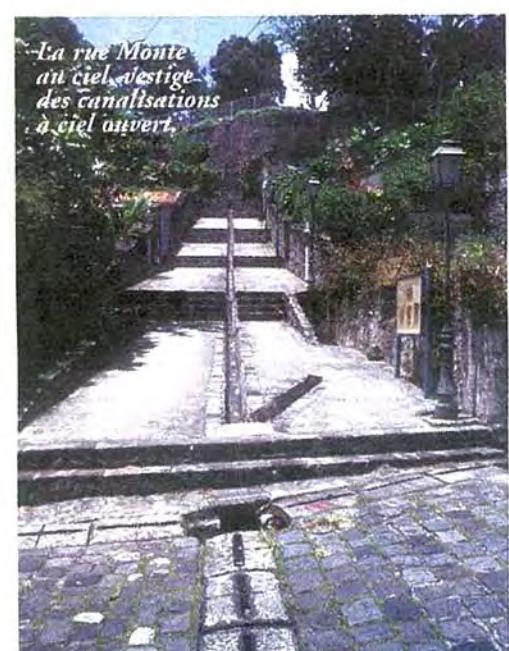


C'est en 1635 que Pierre Belain d'Esseintes prit possession de Madinina, sur ordre du roi de France. Ayant débarqué dans le nord-ouest de l'île, à l'embouchure de la Roxelane, au pied de la montagne Pelée, il nomma le site Saint-Pierre, probablement en l'honneur de la fête des saints Pierre et Paul.

La Venise tropicale

Il ne manque guère de qualificatifs pour désigner Saint-Pierre, le "Paris des îles", la "perle des Antilles", et bien d'autres encore n'ont cessé d'encenser ce lieu au destin tragique. Par son ouverture sur la mer Caraïbe, la ville possédait un port très actif où l'actuelle place Bertin jouait le rôle d'embarcadère et d'entrepôt. C'était également un lieu de promenade, avec sa place pavée plantée d'arbres, dont le centre était orné de la fontaine Agnès, rafraîchissante aux heures chaudes du jour. Dans la continuité nord, la rue Bouillot conserve encore les ruines du bord de mer, appelées ruines du Figuier, comme un témoignage des blessures subies par la nature. Sur les pans de murs écorchés, des plantes pionnières se sont installées. Le "poil à gratter" (*Mucuna pruriens*, Papillionacées) s'étale largement et produit des goussettes brunes recouvertes de poils urticants. En association, la passiflore fétide (*Passiflora foetida*, Passifloracées) dégage une odeur désagréable lorsqu'elle est froissée; ses fleurs sont suivies de baies poilues que les enfants font éclater dans une sonorité qui lui a valu le surnom de "liane poc-poc". Des petits arbrisseaux, tel le *Tecoma stans* (Bignoniacées) à fleurs en cloches jaunes, apportent des taches de couleurs sur les façades assombries.

Venue des flancs de la montagne, la rivière Roxelane délimite le quartier du Centre du quartier du Fort. C'est dans ses eaux claires que les lavandières blanchissaient les beaux habits de la noblesse française. Au bout d'un voyage de plusieurs mois, les vêtements "ressourcés" revenaient à leurs riches propriétaires. Chevauchant la rivière, le Pont Roche, construit vers 1766, fut le seul à avoir résisté à l'éruption et demeure le plus ancien pont de la Martinique. Sur l'autre rive, perpendiculairement à la Roxelane bordée par la rue Levassor, la rue Monte au Ciel, qui conduisait au Séminaire, est un parfait exemple des infrastructures réalisées pour l'acheminement de l'eau dans la ville. La rue, pavée de pierres de



Madinina "l'île aux fleurs" LE JARDIN DES PLANTES DE ST-PIERRE

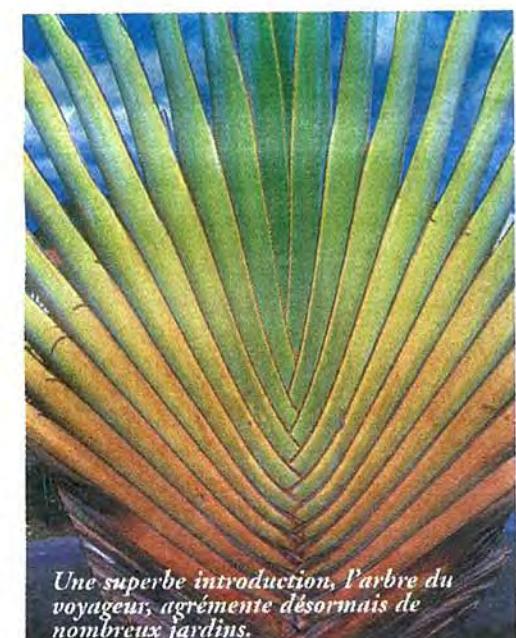
*Contre ces souvenirs en vain je me défends
Je me souviens des airs que les femmes créoles
Disent au crépuscule à leurs petits enfants
Car ma mère autrefois m'en apprit les paroles ...*

D. Thaly "L'île lointaine"

Le 8 mai 1902, à 8 heures, une nuée ardente dévale de la montagne Pelée et raye de la carte Saint-Pierre, première ville de la Martinique, en emportant 30 000 âmes. Centre commercial, intellectuel, artistique, ce haut lieu des affaires était également un centre d'échanges et d'acclimatation de végétaux venus d'Europe. En ce centenaire, instants de réminiscences, qui se souvient du Jardin des Plantes?

Bordeaux, était creusée en son milieu d'un canal à ciel ouvert où coulait une eau chantante qui obligeait les citadins à monter la voix pour se faire entendre. Le vocabulaire religieux utilisé pour décrire les rues se retrouve aussi dans le quartier du Centre où la rue d'Enfer, également pavée, est une véritable ascension jusqu'à la ghenne. Au bout de la rue Levassor, la Maison Coloniale de Santé, érigée en 1837, hébergeait des aliénés qui, attachés sur des chaises de force, subissaient une hydrothérapie censée les assagir. Des personnalités célèbres, comme Adèle H. la fille de Victor Hugo, y firent un séjour.

La présence de l'eau dans tous les recoins et dans tous les aspects de la vie quotidienne a donné une empreinte indélébile à la ville, visible jusque dans son cimetière sous-marin où reposent à plus de 80 mètres de profondeur les épaves de fameux trois-mâts, dont le Tamaya, le Teresa Lo Vigo ou la Gabrielle.



Non loin de la ville, sur la route du Morne Rouge, protégée par des parois abruptes d'où coule une grande cascade, le Jardin des Plantes de Saint-Pierre rayonnait dans toute la Caraïbe et faisait office de miroir, de l'autre côté de l'Atlantique.

Un jardin d'exception

Dépourvue de richesses minérales, peuplée de serpents trigonocéphales et recouverte d'une forêt primaire peu hospitalière, la Martinique ne présentait guère d'intérêt lors de la venue de Christophe Colomb en 1502. Ce n'est qu'avec le développement des sciences de la nature que l'île acquit une certaine importance. Sa position géographique en matière de navigation encouragea Richelieu à créer la Compagnie des Indes Occidentales. A cette époque, Colbert écrivait à Péliſsier: "... Je désire que vous examiniez bien toutes les fleurs et tous les fruits (...) que vous m'en envoyiez des plants et des semences..." Ainsi naquit une longue histoire botanique entre l'Europe et l'Île aux Fleurs.

Créé le 19 février 1803 par arrêté du préfet colonial Villaret de Joyeux, le Jardin des Plantes avait pour mission, comme le préconisait Colbert, de favoriser l'acclimatation en Europe d'espèces d'Amérique tropicale et, inversement, de rechercher toutes sortes d'épices et plantes médicinales pouvant être utilisées sur le continent. Villaret de Joyeux, quant à lui, assigne au jardin



plusieurs objectifs: l'amélioration des plantes indigènes, l'introduction et la diffusion des plantes étrangères, la distribution aux indigents des plantes médicinales de l'île.

Implanté sur un regroupement de parcelles, anciennes propriétés des religieuses Ursulines, le jardin s'agrandit peu à peu sur les emplacements "Corinth", "Poirier", "Tivoli", et atteint en 1886, avec l'annexion de "Trou Vaillant", une superficie de six hectares. Dans ce quartier du Parnasse (séjour favori des Muses et lieu d'inspiration des poètes), les directeurs successifs, dont le premier fut Castelnau d'Auros, n'ont cessé de rivaliser d'imagination pour que ce jardin devienne le plus beau et le plus riche de toute la Caraïbe.

Verger, musée, rivière, terrasse, lac aux trois îlots représentant la Guadeloupe, la Dominique et la Martinique, allée des Palmistes, chemin de la Cascade semblant jaillir d'un mur de bambous animé par la brise légère, tout y était. Après une chute de cinquante mètres, l'eau atteignait le bassin en une énorme écume bouillonnante. Tout y était. Les Pierrotins venaient s'y promener et échapper à l'accablante chaleur, comme l'écrivait Lafcadio Hearn, cet écrivain anglais qui séjourna deux ans dans l'île: "... dès que vous avez passé la grille d'entrée, vous baignez dans la demi-lumière alors que le soleil frappe dur sur la route blanche..."

En 1884, un laboratoire agricole est installé afin de poursuivre les travaux entrepris à St Domingue sur les épizooties. Un laboratoire de fermentation ainsi qu'un office vaccinogène y sont adjoints. Dans le Bulletin agricole de la Martinique (août 1898), Landes, alors directeur, publie une liste des plantes se trouvant dans le jardin. Parmi celles-ci, on pouvait admirer l'arbre du voyageur (*Ravenala madagascariensis*, Strelitziacées) dont les feuilles distiques forment de larges éventails. Les grands aréquier (*Areca catechu*, Arecacées) bordaient le torrent tandis que les gros sabliers (*Hura crepitans*, Euphorbiacées) et les fromagers (*Ceiba pentandra*, Bombacacées) imposaient leurs troncs démesurés. De grandes fougères étalaient leurs parasols et leur ombre légère.

De nombreux échanges eurent lieu avec les jardins botaniques de la région. Le jardin de St Vincent, lui-même en relation avec le jardin de Kew à Londres, permit l'enrichissement des collections. Des plantes alimentaires encore très consommées de nos jours, tel l'arbre à pain (*Artocarpus altilis*, Moracées), furent introduites. Ce



légume débarqua en 1793 à St Vincent, rapporté de Tahiti par le célèbre capitaine Bligh du Bounty. Des plants de cafiers en provenance de la Guyane hollandaise (Surinam) furent cultivés.

Des essais de culture du caoutchouc (*Hevea brasiliensis*, Moracées), du mûrier (*Broussonetia papyrifera*, Moracées), pour la culture du ver à soie, furent tentés sans succès, tandis que l'eucalyptus (Myrtacées) donna de bons résultats pour le traitement du paludisme. Il faut également signaler la totale réussite de la culture de l'indigo (*Indigofera incarnata*, Fabacées) qui sera malheureusement anéantie par l'arrivée des teintures chimiques.

Le jardin eut ses périodes de faste avec la réception du prince Alfred d'Angleterre en 1861 et du prince Charles Napoléon en 1864, mais dès 1882 un certain abandon se fit ressentir dans son entretien. En se référant à L. Hearn dans "Un voyage d'été aux Tropiques", on peut lire: "... Le beau jardin n'est plus maintenant que l'épave de ce qu'il était autrefois; depuis la chute de l'empire, il a été honteusement exploité et négligé. Certain "agronome" envoyé par la République pour un peu de soin commença sa destruction en coupant des acres d'arbres énormes et magnifiques, entre autres une superbe allée de palmiers, dans le but d'acclimater des roses, mais les rosiers refusèrent d'être cultivés ici (...). Aucun effort ne fut fait pour réparer ces destructions, mais la seule négligence n'aurait pu venir à bout de la beauté de cette place. Il fallait la barbarie..." Vers 1898, l'éclat du jardin est retrouvé lors du retour de l'ancien directeur, M. Nollet. Mais ce ne sera que pour une courte durée, car le 8 mai 1902, tout ce que le Jardin des Plantes avait de merveilleux fut enseveli à tout jamais.

De nos jours, il n'y a plus rien de visible de ce que fut ce jardin. Seule la grande cascade demeure un souvenir inaltérable se faufilant au travers des bambous géants. Et l'on pourrait dire, comme Adeline de Raynal: "... Le jardin n'a plus de lieu que dans la mémoire ou l'imagination des hommes qui continuent peut-être à rêver et à l'embellir. Le jardin de St Pierre a revêtu la perdurable beauté des choses intemporelles..."

Texte et photos Hilaire de Lorrain

Sources bibliographiques : Catastrophe à la Martinique, anonyme, éditions Duquesnoy Communication, Caen • St Pierre avant et après, par M. Dauphin. Centre d'art Musée Paul Gauguin, Martinique, 1983 • Les grandes migrations végétales et le Jardin des Plantes de St Pierre-Martinique, par A. de Raynal. Association pour la sauvegarde de Saint-Pierre, Martinique, 1983 • St Pierre de la Martinique, par I. Mandon Dalger. Orphie, CEE, 1996.

