

La Gazette des Jardins

n° 46



RÉPARATEURS DE TERRE

8 PAGES DE DOSSIER : QU'EST-CE QUE LA PERMACULTURE, UNE MÉTHODE DE FAINÉANT ? P. 16 À 23

Permaculture, mais qu'est-ce que cela peut bien être? Une méthode savante, sophistiquée, pour jardiniers très éclairés? Une conception abstraite, rébarbative, pour torturés du jardinage? Eh bien, pas du tout. A travers tous les témoignages, une idée jaillie, simple, belle, évidente: nous faisons partie de notre environnement, avec sa terre, sa flore et sa faune, et au lieu de le parasiter et de le détruire, nous pouvons l'observer et faire en sorte de vivre dedans, en harmonie avec lui. Le principe de la permaculture est celui-là, mais d'abord il faut désapprendre bien des notions que l'on croyait immuables: bêchage, binage, désherbage... bien des travaux bouleversent et abîment la terre bien plus qu'ils ne l'enrichissent. Bien des tâches, à contre nature, nous rendent esclaves et nous poussent à regarder le jardin comme un territoire à conquérir, où grouillent

les ennemis à mater, ou à exterminer... Mais où est donc notre jardin d'édén?

Tous les matins, qu'il fasse chaud, qu'il pleuve ou qu'il vente, je bois mon thé dans le jardin. Et j'observe les oiseaux qui batifolent en pépiant gaiement, les lézards qui sillonnent la rocallie, les vers de terre dans le tas de compost qu'on a retourné, les petits insectes qui grouillent et les papillons bigarrés, les limaces aussi, et le pourpier qui meurt tandis que l'oxalis fleurit de milliers de petites fleurs jaunes, et cette graminée si fine qui a régale trois jours durant une petite perroche égarée. Une fleur s'ouvre, une abeille butine, et je me dis que je fais partie de tout cela, que je vis ma vie parmi toutes ces vies paisibles dans mon petit jardin nature. Et que si chacun de nous laissait vivre son petit coin de terre, la Terre entière s'en porteraient mieux.

Joëlle Bouana



Chauds, les marrons, chauds

Cette année, événement rare qui n'a pourtant pas tenu la une de l'actualité, les chrysanthèmes à petites fleurs ont dégomme

leurs frères à grosse tête. Du coup, la visite du cimetière à la Toussaint prenait un air plus bucolique que d'habitude. Certains de ces cricris ressemblent à des minuscules nénuphars, d'autres à des anémones doubles, ou encore à des asters plats. Et quels coloris ! Des ocres à foison, des jaunes acidulés comme des bonbons au soufre et une sublime palette de bruns : acajou, auburn, chocolat, havane, chamois, noisette, caramel... et surtout mordoré, un terme qui n'est plus guère employé que pour cette fleur. Il y a de la nostalgie dans le mordoré, une volonté d'épater immédiatement tempérée par le rappel des dures réalités de l'existence.

Ces coloris chauds s'associent à merveille avec le vert cru de l'her-

be rincée de frais, ou encore l'or des feuilles de forsythia tombées à terre en un jour, comme ça, pour le fun. Saisi par cette beauté, on se prend à recher-

cher comment prolonger cet effet aux autres saisons. Des bruns veloutés, on en rencontre parmi les pensées, parfois associés à un bleu acier étonnant, une

curieuse sensation de vitrail fumé que l'on retrouve point pour point chez l'iris de Hollande Gypsy Queen. La girofée ravenelle se voile aussi de brun, en fait une sorte de rouge poussé à la faute. Colette la trouvait alors rustaude, vêtue d'un velours solide, comme une terrassière. Fine observatrice, elle faisait aussi le rapprochement entre certain pelage de chat, zébré pain brûlé sur marron très clair, et la fleur de girofée, souvent bigarrée ton sur ton. Quand on a la chance de tomber sur une telle merveille, on l'entoure de fleurs blanches ou à peine teintées de crème, mais surtout pas de bleu à l'horizon, ni de rouge vif. Pour un printemps fondant comme un chocolat belge...

Jean-Paul Collaert



Histoires de fous

Seuls quelques fous croyaient en fin d'année 1995 que *La Gazette des Jardins*, feuille de chou en quasi-faillite créée par de simples jardiniers provinciaux ignorant tout de la presse, allait devenir un journal viable et respecté. Par contre, nul ne pouvait imaginer qu'elle recevrait, en 2002, *La Feuille d'Or de la meilleure revue horticole grand public* au premier festival de l'écrit de jardin de Cahors.

La réussite de la Gazette fut une histoire de fous, de fous qui inventèrent, sans vraiment le vouloir, un journal im-média, c'est-à-dire sans intermédiaire. Le fond (l'expérience, le savoir) étant plus important que la forme, bien d'autres jardiniers ont depuis osé prendre le temps et le plaisir d'écrire. Et, ô magie de l'envie, la

forme est délectable. Variété des styles, indépendance financière, liberté d'expression font de la Gazette un électron libre au milieu de milliers de revues qui caressent dans le sens du poil à la fois l'actionnaire, l'annonceur et la ménagère.

L'ivresse de ces premiers lauriers, liée à celle, immense, générée par la fête des 5 et 6 octobre, ne saurait nous endormir, encore moins nous rendre raisonnables. L'esprit Gazette mourrait si tout grain de folie, toute prise de risque, toute polémique disparaissait de ses colonnes.

Dans le registre *Pantaï must go on* (il faut continuer le rêve), voici deux futurs plus délirants l'un que l'autre. Le premier est de créer un espace botanique partagé en plein cœur de Nice. Un jardin dont les visiteurs ne

seront pas des usagers, mais des acteurs. Une place de village où les gens du quartier pourront jardiner, jouer aux boules, donner la main au potager, cuisiner, fêter naissances et anniversaires. Un lieu de rencontre où les plus avertis initieront ceux qui le souhaiteront aux subtilités de la culture des épiphytes ou des passiflora.

Avec un peu de chance, nous réussirons même à convaincre les autorités locales de conserver *intra muris* un vrai lien de proximité entre les citadins et la nature. Pour en savoir plus et participer à la renaissance de l'association des Amis de la Gazette, lisez la page 10.

Le second délit est de lancer *La Gazette des Gourmands* (voir en page 28). Après avoir bousculé le secteur du jardin, il est temps de mettre nos

pieds dans les plats. Jardinage et cuisine sont deux arts on ne peut plus empiriques, très éloignés du sempiternel "fais ceci, fais cela".

Il n'y aura donc que quelques pas à franchir entre le jardin et la cuisine. Nous garderons la recette (le format et la maquette), les casseroles (les Mac), les cuisiniers de base (une épique équipe de gourmandes et de gourmands) et surtout la sauce (l'indépendance totale et la joie d'écrire). Bien entendu, les ingrédients ne seront pas les mêmes et nous aurons besoin de vous, gentils mitrons et avenantes cuisinières.

Que dites-vous de mitonner ensemble non pas une, mais deux gazettes à chaque fois plus succulentes et im-médias.

Courbou



LA FLORE DE LA PELEE

En 1902, l'éruption de la montagne Pelée, à la Martinique, fit de terribles dégâts. Quelle était la flore avant la catastrophe et qu'est-elle aujourd'hui? Hilaire le raconte en images. Page 31



LES LEGUMINEUSES, DES ENGRAIS NATURE

Les légumineuses étant une vaste famille, nous avons décidé d'amorcer avec un mélange riche en azote, bien dans la logique de ces fleurs papillons au moral de pionnières. Trèfles, lupins, pois de senteur et di-vines érythrinées. Pages 12 à 15.



LA GAZETTE DES REGIONS

Dans la Gazette des Régions, les jardins, du Nord au Sud, se préparent à l'hiver. Travaux, plantes coups de coeur, visite de jardin, ce n'est pas le moment d'hiberner! Pages 8 à 11



ET AUSSI

BULBEZ A SOUHAIT. P. 3. AU POTAGER: CONSERVER SES GRAINES. P. 4. CHRONIQUES D'UNE JARDINIERE CITADINE. P. 6. ARBRES REMARQUABLES: LE FIGUIER DE CORBIAC. P. 25. SEMENCES ET BIODIVERSITE P. 26. L'AZOTE ET LES LEGUMINEUSES : EN SYMBOIOSE. P. 27. VOS COURRIERS. P. 29. BOUTIQUE. P. 30.

Calendrier des manifestations

• **Paris, novembre, décembre, janvier :**
- Cimetière du Père Lachaise, visites guidées tous les samedis de novembre et décembre (RDV 14 h 30, entrée principale bd de Ménilmontant, 20e). Un cimetière exceptionnel, marqué par une végétation omniprésente et les personnalités illustres qui y reposent.

- **Jardin des serres d'Auteuil** (RDV 14 h 30, entrée principale I bis av de la Porte d'Auteuil, 12e) :

• dimanche 17 novembre : "Trésors des collections botaniques des serres d'Auteuil", une multitude de plantes recueillies depuis un siècle, certaines collections parmi les plus riches d'Europe.

• lundi 18 novembre : "Senteurs d'ailleurs", odeurs d'écorces dans le parc, et des plantes tropicales dans les serres.

• le 7 décembre : "les arbres et arbustes en hiver", la silhouette hivernale des arbres offrent aux regards curieux des écorces aux dessins, sculptures et textures surprenants.

- **Ancien jardin d'agronomie tropicale** (RDV 14 h 30, entrée piétons, 45 bis av de la Belle-Gabrielle, 12e), mardi 19 novembre et dimanche 24 novembre : "le passé retrouvé. Un bien curieux jardin dans le bois de Vincennes, discret, calme, et riche d'un passé centenaire.

Paris Infos Mairie : 08 2000 75 75.

Site Internet : www.paris-france.org

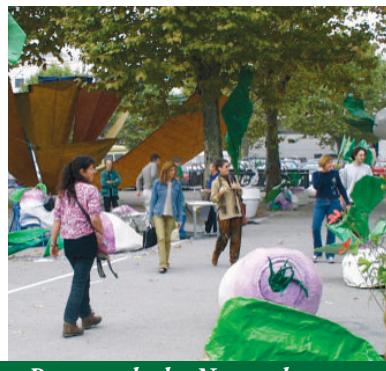
• **Eure, 17 novembre** : Les Automnales du Saint Ouen 2002 à La Chapelle Réanville (près de Vernon, à 80 km de Paris et 40 de Rouen). Bourse aux plantes, vente de haies bocagères, pommiers à cidre, arbres et arbustes fruitiers et d'ornement, vivaces, plantes rares, rosiers. Produits du terroir, artisanat, conférence, expositions et démonstrations. T. 02 32 52 40 91.

• **Gard, 23 et 24 novembre** : Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit à Saint Jean du Gard. Deux thèmes : "Plantes mellifères cévenoles" (présentation des plantes, observation du monde des abeilles, découverte de l'apiculture, jeu de l'oeil géant sur la fabrication du miel) et "fruits tropicaux" (collections de bananes, litchis et autres, diaporama "d'où viennent les fruits tropicaux", lancement du réseau Fruits Oubliés Tropiques). Organisation Les Dimanches Verts T. 04 66 85 32 18.

• **Maine-et-Loire, 24 novembre** : 2e Jardins en Fête à la Sainte Catherine à Châteauneuf-sur-Sarthe. Exposition vente de végétaux et de produits du terroir sur les thèmes des plantations d'automne et de la décoration végétale d'intérieur et d'extérieur. De nombreux exposants, table ronde autour de l'étable, concours des maisons fleuries 2002 et des plus belles photos de jardin, concours de chapeaux fleuris et originaux, tombola. T. 02 32 52 40 91.



Les diables veillaient sur la fête en compagnie de Bouts à foco



Promenade des Navets, le navet-touriste de Pierrot est à gauche



La parade des végétaux chorégraphie botanique

Le bonheur est généralement chose rare et très personnelle. Etre béat tout seul, c'est déjà bien, à deux c'est génial. Imaginez plusieurs milliers de gens heureux de vivre réunis en un même jardin éphémère et vous comprendrez la magie qui a baigné les journées des 5 et 6 octobre aux casernes d'Angely. Personnellement, je n'ai pas touché terre pendant plus de quarante-huit heures. Tout a commencé le vendredi soir lorsque le premier repas avec les pépiniéristes s'est déroulé sur fond de Gospel (un groupe d'une dizaine de chanteurs répétait au foyer des Diables). Le premier pari, celui de faire connaître aux amis l'autre Nice, la vraie, celle qui n'a rien à voir avec les clichés, était d'ores et déjà gagné.

Le second challenge était de faire venir les gens du coin dans ce lieu qu'ils ne connaissent pas. Là encore, la réussite fut totale, il faut remercier nos camarades de la presse de jardin qui ont largement fait écho de la fête et tout particulièrement Michel Lis qui nous a rendu une amicale visite. Le travail de tractage local a aussi porté ses fruits. Pour la première fois, des centaines de proches voisins ont visité ce paradis qu'ils prenaient pour un coupe-gorge. La dernière incertitude concernait le chiffre d'affaires des pépiniéristes. Ils étaient tous venus par amitié et par

engagement, mais peu pensaient réellement travailler. Or, la plupart sont rentrés chez eux avec la tête pleine de belles images et le camion presque vide.

Perché sur mon vélo pendant ces deux jours, j'ai eu loisir d'observer les visiteurs. Tout le monde souriait comme dans une pub pour Banania. On ne saurait vanter la vertu des navets sur les zygomatiques, la Promenade éponyme eut pour vertu de déridé d'en-

deux jours de rêve éveillé

trée les plus coincés. Ensuite, la découverte de l'Arbre d'Eden de Lucien Carpita et de la statue d'Eve de Louis Dollé entourés d'une somptueuse offre végétale confirmait à chacun qu'il entrerait dans un monde utopique. Les spectacles de rue du samedi et la présence des agriculteurs le dimanche ont encore accentué cette impression d'irréel. On parle beaucoup d'insécurité à Nice. En réponse à ce phénomène, les gens

se cloîtront et laisseront l'espace public aux gendarmes et aux voleurs. Ce qui se passe aux Diables Bleus paraît comme un négatif de cette situation. Il n'y a ni gendarmes (ou alors en civil), ni voleurs (ou alors en RTT). Voici deux anecdotes édifiantes :

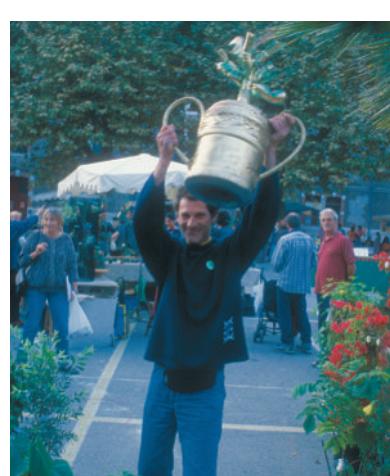
- Le dimanche matin, un pépiniériste a laissé choir de sa banane une bonne part de sa recette du samedi. Quinze minutes plus tard, se rendant compte de sa perte, il se mit à chercher. Tu parles, ses biffetons avaient été ramassés, et lui furent rendus au centime près. Idem pour un visiteur qui avait perdu son porte-monnaie.

- Plus tard, épousé par tant de bonheur, j'ai oublié mon Canon professionnel (valeur de remplacement 3000 €) sur place. Il fallut quinze jours pour le retrouver, une main précautionneuse l'avait caché dans un tiroir de la cuisine pour éviter tout vol. Depuis plusieurs mois que nous fréquentons ce lieu, nous pouvons vous affirmer qu'il est le moins sécuritaire et le plus sécurisé de la ville. Il s'y pratique un respect de l'autre et une autodiscipline comparable à celle qui règne encore dans quelques villages. Venez vite aux Diables avant qu'ils n'érigent leurs barres de béton. Mieux, venez vite aux Diables pour qu'ils n'érigent jamais leurs barres de béton!

Courbou



Une Eve monumentale trône au milieu du jardin d'Eden



Daniel Lévèque, élu le pépiniériste le plus chou, brandit son navet d'or



Des flamants roses étaient même de passage...

Calendrier des manifestations

• **Alpes Maritimes, 24 novembre** : "Viens planter ton arbre" à la caserne d'Angely (av. des Diables Bleus) à Nice. A partir de 12 h, repas jardin où chaque convive est invité à amener un petit quelque chose à partager entre amis. L'après-midi plantation des arbres pour participer au reboisement du quartier St Roch. Une excellente idée que les Amis de La Gazette partagent de tout cœur (voir page 10). T. 04 93 56 26 58.

• **Lot-et-Garonne, 30 novembre et 1er décembre** : 7e Fête de l'arbre et des fruits d'antan du Conservatoire régional de Montesquieu (15 km d'Agen). Exposition de plus de 300 variétés de fruits, dégustation de pommes, vente d'arbres fruitiers, miels, confitures, vins, jus de fruits, démonstration de greffage, conférences. T. 05 53 47 29 14.

• **Avignon, 5 au 7 décembre** : "Le vent, le paysage", rencontres Méditerranéennes de Volubilis, réseau européen pour l'environnement et les paysages au Petit Louvre. 4 tables rondes sur les thèmes "l'homme et le vent", "la vie, l'art et le vent", "le vent et le projet de territoire" et "l'énergie et le vent". Cinéma, musique, expositions. Renseignements au 04 90 14 42 98.

• **Paris. La Société des Amateurs de Jardins Alpins (BP 432 75233 Paris cedex 05)** vous convie aux conférences-diaporamas ayant pour thèmes ses voyages botaniques : mercredi 20 novembre, la Carinthie et mercredi 18 décembre l'Ubaye. Mercredi 15 janvier, conférence "les fougères dans la rocallie et au jardin". Maison de l'UCJG, 14 rue de Trévise, Paris XIVe. Début à 18 h 30.

• **Marseille. La Société d'Horticulture et d'Arboriculture** vous invite à ses conférences tous les jeudis, parc Bortoli, chemin du Lancier, 8e (de 17 à 19 h). Entre autres : 21 novembre "les élixirs floraux du Dr Bach", 28 novembre "Faites connaissance avec la terminologie botanique", 5 décembre "Les plantes de terrain sec pour jardin naturel", 19 décembre "Réussir vos plantations d'arbres fruitiers". T. 04 91 40 48 45.

• **Vallauris (06). L'association de jardiniers Les Amis des Plantes** organisent une journée plantations le samedi 23 de 9 à 17 h avec les enfants des écoles. T. 04 93 64 33 94.

• **La Drôme des Jardins** vient de naître à Marsanne (le jardin aux abeilles - quartier Chiffe). Cette association propose des rencontres entre passionnés de plantes, amateurs ou tout simplement curieux, autour de visites de jardins, conférences, découvertes botaniques de la Drôme et de la palette végétale adaptée, le but étant de progresser dans la connaissance et la pratique de l'art des jardins. T. 04 75 90 30 03.

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tél 04 93 96 16 13 - Fax 04 92 15 0061
email : lgj@wanadoo.fr

Edition Alpha Comedia

S.A. au capital de 91 469 euros

Président du Conseil d'Administration : Jean-Pierre PETTITI

Directeur de publication : Michel COURBOULEX

Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA

Rédaction : Jean-Paul COLLAERT - Hilaire de LORRAIN - Franck BERTHOUX - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER - Pierre CUCHE - Alain ANDRIÖ - Claudette ALLONGUE - Laurent LEON - Caroline HOWARD - Cyrille ALBERT - Gisèle MONNI - Marie-noëlle JALABERT - Serge SCHALL

Photographie couverture : H. de LORRAIN
Photographies : Hilaire de LORRAIN - Courbou - Jean-Paul COLLAERT - Pierre CUCHE **Dessins :** JAL- Claudette ALLONGUE

Remerciements à : DAVIN - Pierre RICHARD - Pierre JOSELIN - Marcel LARVOL - Pierre RICHARD - ENOCH - Emilia HAZELIP - Philippe BARRIER - Jimmy ALLAIRE

Publicité : Régisseurs Associés - BP 145 - 06603 ANTIBES cedex - Tél. 06 07 11 36 84 Fax 04 93 29 85 61 email : REGISSEURS@wanadoo.fr

ISSN : 12617202 **Commission Paritaire :** 75 995 Dépôt Legal à parution
Imprimerie : RICCOPONO
115, Chemin des Valettes 83 490 Le Muy



Boby Journaliste à la Gazette



Les derniers catalogues de vente de plantes par correspondance ont été édités : Spécial Bulbes Automne. Il faut l'avouer, certains sont très sérieux, très complets, et un vrai plaisir des yeux. Je ne nommerai pas mon préféré pour ne froisser personne, mais Baumaux... Même si c'est avec une grande hâte que l'on hante les pépinières et jardineries, la relation avec un catalogue de vente par correspondance (sérieux) est presque charnelle. Sa vue dans la "boîte à factures", en rentrant du boulot, redonne de l'allure à la moustache fatiguée ! On déchire le plastique qui l'emprisonne avec une fébrilité quasi mystique. Calée dans le fauteuil, le cousin sous la tête, le verre d'apéro dans une main, les cacahuètes dans l'autre, la cérémonie peut commencer. Le stylo est dégainé, le chéquier déshabillé : ça va faire mal !

On est prêt à tout pour son jardin, lui refaire une petite beauté, le pomponner, le parfumer, et même l'agrandir. Le catalogue ouvert sur les genoux, on suffoque ; des perles de transpiration brillent sur le front, c'est la concentration. Les mots magiques glissent à l'oreille, des mots doux ou exotiques, des mots poétiques ou psychédéliques. On en prend plein les mirettes, on se retient de sentir les pages. Ici des fleurs très parfumées, là une offre spéciale, plus loin les très gros calibres... la fièvre monte ! Mais attention, planter des bulbes en automne ou même au début de l'hiver, c'est du sérieux. Le choix est délicat, il déterminera un beau printemps. C'est pourquoi il ne faut pas planter à la légère n'importe quoi. On choisit du beau, du bon, du garanti, de la qualité. On n'est pas amateur, on ne se laisse pas rouler ; on est posé, on réfléchit, comme chaque année. Pour être sûr de ne pas faire des folies que l'on regrette toujours après, on repose le catalogue après 2 h 30 de lectu-

Non, il n'est pas trop tard ! BULBEZ A SOUHAIT



Vous pataugez dans la gadoue d'automne ? Vous rêvez déjà d'un printemps multicolore et étincelant ? Qu'à cela ne tienne ! Laissez tomber vos dernières feuilles mortes et foncez à votre boîte aux lettres.

Un trésor vous y attend peut-être...

re : il faut savoir se détacher. Non, on n'est pas en Hollande, on ne peut pas se permettre un arc de tulipes rouges en rangs serrés, ou un hectare de jacinthes pour frimer devant le voisin ! La main reste collée sur le catalogue, on se calme, on va se coucher, on commande... demain dès l'aube !

La nuit sera agitée, peuplée de narcisses géants qui nous aguicheront pendant des heures avec leurs prénoms enjôleurs : Salomé, Manly, Hawera... même les mamies s'y mettront : Grand-mère Grullemans avec sa large fleur et sa grande couronne jaune abricot. Et les grandes fleurs allongées, si élégantes, de la tulipe fosteriana sauteront sur le couvre-lit. Dès le réveil, une idée fusera, faire du jardin une salle de bal pour ces demoiselles, et on aura l'embarras du choix, farandole de nouveauté et de fragrances.

Caroline Howard



FLORAISON PRECOCE

Perce-neige et crocus (facile à réussir) qui, si la terre est humide et argileuse, s'étaleront à souhait.

- Pour les perce-neige, je vous conseille 'Nivalis', tout simple et tout blanc, ou 'Flore Pleno' à fleurs doubles.
- Pour les crocus, choisissez des sativus 'Cartwrightianus' ou safran.
- Pour vos massifs, les tulipes grand chaperon rouge montrent leur capuchon comme les grands Pinocchio orangés, dès fin mars.

FLORAISON TARDIVE

'Actaea' (périanthe blanc et couronne jaune bordée de rouge) ou encore les 'Carlton' sont très productifs.

- Les tulipes botaniques peuvent rester en place plusieurs années de suite, par exemple les 'Baumauxii', hybrides de chez Baumaux ayant obtenu de nombreux prix.

POUR UNE IMPLANTATION DURABLE

Si vous considérez l'achat de bulbes comme une dépense superflue, vous pouvez craquer en investissant dans des fleurs rustiques, s'implantant sans problème et montrant leurs têtes des années durant.

- Les narcisses 'Quail' sont très rustiques, de tons très vifs. Les narcisses des poètes

CREEZ VOTRE SYMPHONIE

Beaucoup de professionnels nous disent : "Ne mélangez pas n'importe quoi. Restez dans les mêmes tons. Evitez les fautes de goût". Oui, c'est plus sage, mais si c'est avec impatience que vous attendez le printemps encore loin, laissez exploser les coloris, soyez fous, soyez désinvoltes ! Laissez vous aller à un arc-en-ciel de pétales, simples ou doubles, brillants ou nacrés... Il suffira simplement de veiller à enterrer les bulbes assez profondément : 30 à 45 cm pour les narcisses ; 20 cm pour les narcisses botaniques ; 25 cm pour les jacinthes et les tulipes, et 10 cm pour les crocus et muscaris. Ce sera un festival dans vos bordures où les mélanges ne choqueront pas forcément. D'autant que les fleurs de printemps ne se gênent pas les unes les autres. Bref, soyez artistes et faites-vous plaisir, peignez dès ces jours-ci votre grand tableau prin-

tainer. Laissez toutes les fleurs cohabiter car elles sont comme les hommes : c'est dans leur différence qu'on voit leur originalité. Avec beaucoup de soin, d'amour, de travail et de délicatesse, vous parviendrez à réaliser votre rêve éveillé.

Vos bulbes sommeilleront tout l'hiver pour éclater en symphonie dès les derniers froids. Si vous étaiez les délais de plantation, les fleurs s'épanouiront tour à tour. Engrassez-les, elles dureront plus longtemps.

Mais attention, veillez à ne jamais mélanger de l'engrais au terreau proche des bulbes, cela les brûlerait.

Si votre sol n'est pas trop humide et qu'il est bien drainé, vous pouvez laisser en terre les oignons d'iris, de narcisses et d'ails d'ornement. Pour ma part, je récupère les bulbes de tulipes qui attendent sur l'étagère du cabanon la saison prochaine.

ALLIEZ COULEURS ET PARFUMS

- Envirez-vous grâce à l'iris hâtif 'Danfordiae' ; le petit soleil vous mettra du baume au cœur chaque année, sans souci. Son cousin, l'iris reticulata 'Natasha' prendra sa suite en mars. 'Tom pouce' (immaculé de 10 cm de hauteur) vous réchauffera de son doux parfum.
- Faites grand place à 'Monte-Carlo', 'Abba' et 'Montreux', jolies tulipes délicates.
- Pour ne pas fâcher nos fées clochettes, commandez également quelques narcisses albo plenus odorata.
- Si vous souhaitez une pointe de nouveauté, tentez l'implantation dans les massifs et les rocailles d'ails d'ornement (aux

POUR LES POTS, BACS ET JARDINIÈRES

Si votre jardin est un coin de fenêtre, un minuscule balcon ou, luxe suprême, une terrasse, ne vous refusez pas le plaisir de fêter le printemps six mois à l'avance. Optez pour de nombreuses espèces qui ensolilent la ville : elles grandiront aussi bien en pleine terre, qu'en pots, bacs ou jardinières.

- Choisissez en priorité les tulipes dites 'Triomphe', les 'Apricot beauty' rose saumon, 'Esther' ou 'Barcelona' d'un rose indien flamboyant, 'Diana' d'un blanc pur, ou 'Mickey Mouse', sang et or, qui enflammeront votre balcon.
- Craquez pour les jacinthes 'Delft Blue', très odorantes. Impossible de s'en lasser.
- N'oubliez pas les narcisses à forcer qui feront l'affaire sur un coin de fenêtre, une

table de salle à manger ou l'évier dans la cuisine ; les 'Paperwhite' d'un blanc pur se contentent même d'un lit de gravier et d'eau, très zen !

• Les narcisses 'Golden Nain' et 'Tête à tête' multiplieront les fleurs serrées dans un pot, un bac ou une jardinière remplies de terreau ; leurs couleurs brillantes et soyeuses illumineront votre maison.

• Les ipéhions sont moins connus mais présentent beaucoup d'intérêt : ils épanouissent leurs corolles tout au long de l'hiver, et leur feuillage fin occupe bien l'espace, même une fois la floraison passée. Ils se développent à toute allure, et vont jusqu'à se resserrer dans les pots alentour (petite note rajoutée personnelle. J.-P.C.).

Les jardiniers parlent aux jardiniers • Les jardiniers parlent aux jardiniers • Les jardiniers



PAN SUR L'OMBELLE ! VRAI FAUX CERFEUIL

Je me permets de vous signaler une petite confusion dans la légende de la photo p 19 du n° 45 de la Gazette : "Cerfeuil tubéreux / Myrrhis odorata". La photo représente bien le *Myrrhis odorata*, mais son nom français est cerfeuil musqué. C'est une très jolie plante vivace que l'on peut également utiliser comme condimentaire. Il ne faut pas confondre cette plante avec le cerfeuil tubéreux (*Chaerophyllum tuberosum*) qui, comme son nom l'indique, forme un petit tubercule réputé des gourmets. Cependant, son feuillage n'est pas un condiment, il est même toxique. La plante n'est que bisannuelle et ressemble plutôt à une carotte, ce qui la rend moins décorative.

Denis Mouren

Graines A. Ducrettet

Voilà une erreur bien rectifiée. Le cerfeuil tubéreux est en effet un légume raffiné, toujours rare sur le marché. La seule fois où j'ai pu le déguster, c'était dans un fort bon restaurant d'Angers, où nous avons mis à mal la récolte de M. Péron, de la station de recherches Inra locale, qui cherchait à diversifier les gammes de légumes. Il avait déjà à son actif la réintroduction du crosne du Japon, qui se porte bien, merci pour lui, et s'essayait avec le crambé maritime et le cerfeuil tubéreux. Mais le coût de revient de ces légumes les exclut du circuit classique. Ils resteront des produits d'amateur, qui ne compte ni son temps ni son argent, pourvu que l'excellence soit au bout. C'est bien le cas avec le cerfeuil tubéreux dont la chair rappelle en consistance la châtaigne cuite, et libère des parfums de céleri-rave atténué, nuancé d'anis. Un régal servi, si ma mémoire est bonne, avec du saumon en pavé simplement poché, agrémenté d'un beurre blanc.

J.-P. C.

L'EXTRACTION DES GRAINES DE TOMATES

C'est facile : on met dans un bol les graines de tomates bien mûres et saines avec leur jus, en rajoutant un peu d'eau s'il n'y a pas assez de jus, il faut que cela baigne - avec un couvercle quelconque à cause de ces emmerdeurs de moucheron.

On attend qu'une écume blanche se forme. A ce moment, on lave à l'eau courante sur un tamis, on égoutte, on étale les graines en les séparant du bout des doigts sur une assiette qu'on laisse au soleil l'après-midi. On les met ensuite sur des cagettes avec du journal et du papier absorbant, et on laisse sécher à l'ombre le plus longtemps possible. La dernière étape est la mise en sachets de papier avec description et date (important). On stocke dans un lieu tempéré et sec.

L'EXTRACTION DES GRAINES DE TOMATILLOS

Elle m'a posé pas mal de problèmes jusqu'au jour où je me suis rendu compte qu'elles étaient nettement plus lourdes que l'eau. Il suffisait donc de mettre le cœur du tomatillo (chair et graines) en petits morceaux dans un bol avec de l'eau, comme pour les tomates, et d'attendre que la chair, une fois bien ramollie, libère les graines qui tombent au fond. On aide un peu en triturant la pulpe avec les doigts. Il suffit ensuite de décanter doucement et de rincer.

Une règle doit être respectée pour être sûr de conserver les variétés : l'isolement dans l'espace ou dans le temps

LES TOMATES

En règle générale autofécondes : il suffit la plupart du temps d'espacer les variétés de quelques mètres, si l'on veut préserver la pureté variétale dans un but de conservation et d'échange. Christiane Barbier, de Graines de vie, préconise d'enlever la ou les fleurs

FAIRE SES PROPRES SEMENCES

La récolte et la conservation des semences ne sont pas choses si pénibles qu'elles nous soient impossibles

par Claudette Allongue

doubles qui apparaissent au début, celles-ci étant susceptibles d'accepter la pollinisation croisée. Ceci peut également se produire sur certaines variétés anciennes et celles qui sont proches de *Lycopersicon pimpinellifolium* et autres tomates botaniques, avec un pistil qui émerge du cône d'étamines et est, de ce fait, à la portée des pollinisateurs. En ce cas, il serait souhaitable de les espacer d'au moins 50 mètres, sinon plus. On peut aussi mettre quelques pieds porte-graines à l'abri de cages d'isolement : bâti de bois et moustiquaire nylon, à prévoir assez grand. C'est ce que font les collectionneurs chevronnés qui cultivent 40 à 50 variétés ensemble. Je me contente de faire pousser deux ou trois variétés bien espacées chaque année, et tout se passe bien, mes tomates sont "true to type".

LES CUCURBITACÉES

Elles se croisent comme des folles, les chiennes, j'ai la flemme de pratiquer la pollinisation manuelle, alors je fais dans la saison une *Cucurbita maxima* et une *C. pepo*, par exemple. Cela fait plusieurs fois que j'entends dire que des *C. moschata* et des *C. pepo* se sont hy-

POUR PLUS D'INFOS

Il y a deux bouquins utilisissimes si vous voulez faire vos propres graines, les échanger et ainsi libérer la semence. Ils sont concrets, foisonnantes d'informations et d'adresses. Précieux, presque autant pour moi, artiste peintre, que le traité de la peinture de Leonardo da Vinci.

• **Le semences de kokopelli** de Dominique Guillet (tél. 04 66 30 64 91 ou 04 66 30 00 55 ; e-mail Kokopelli.semences@wanadoo.fr).

• **The seed saver's handbook** de Michel et Jude Fanton, avec un aperçu de permaculture au début du bouquin, magnifiquement illustré par Alfredo Bonanno, publié par The Seed savers' Network, P.O. Box 975, Byron Bay, NSW 2481 Australie.

bridées, et aussi *Cucurbita pepo* et *La- genaria*, ce qui peut être ennuyeux car ces dernières sont très amères, voire toxiques. Pour ne pas rencontrer de problèmes, je les isole dans le temps, et je cultive cette année des cougourdons. Je ne sème pas de courgettes cette fois-là, pas grave.

Toutes les semences doivent provenir d'individus bien représentatifs de leur variété, sains et vigoureux, et prélevées si possible sur plusieurs plants plutôt qu'un seul

LES PIMENTS

Bien que les fleurs de piments (au sens large, donc poivrons compris) soient autofécondes, il y a pollinisation croisée dès que les abeilles et les bourdons sont de la partie. Il faut donc laisser au moins 50 m entre deux variétés. J'irais même jusqu'à 200 m, car j'ai remarqué que le gène piquant prend le dessus. Balek ! Si votre jardin est trop petit, vous pouvez toujours vous arranger avec un copain qui fera un piment pendant que vous cultiverez un poivron, en partageant les récoltes.

LES CONCOMBRES

Attention, si vous faites pousser en même temps un melon et le concombre arménien, qui lui-même est en réalité un *Cucumis melo*, donc un melon : ils vont communiquer comme des bêtes ! Et vos melons seront fades comme tout...

LES HARICOTS

Ils sont autogames, ce qui limite les risques de pollinisation croisée. Jusqu'à présent, en faisant deux ou trois variétés par an, isolées de quelques mètres, je n'ai pas eu de déconvenues. En semant des haricots à graines de couleurs bien distinctes, on se rend compte plus facilement si une hybridation a eu lieu.

Voir aussi l'article sur Semences et biodiversité, page 26



COURGETTES DE NICE FAITES L'ABEILLE !

"Voilà trois saisons que je m'obstine à semer les merveilleuses courgettes trompettes de Nice dans mon jardin du Haut Var. C'est à pleurer ! Des fleurs, plein de fleurs, mais pas de courgettes, une par semaine, deux au plus, certaines jaunissent et tombent avant d'avoir atteint deux centimètres. Et pourtant, j'arrose, beaucoup, même si cela coûte cher !" Nadine Cleyet

La fructification des courgettes trompettes est une question que nous avons souvent abordée, mais sur laquelle beaucoup s'interrogent encore chaque année. Les fleurs de courgettes ne se transforment en fruits que si elles ont été fécondées. Pour cela, il faut des abeilles qui transportent le précieux pollen d'une fleur mâle à une fleur femelle. Mais il y a parfois pénurie d'abeilles... Lisez la solution qu'à trouvée Philippe Barrier : « A propos de courgettes non fécondées, ayant un défaut d'abeilles, fin mai début juin, je passe le matin de fleur en fleur en les caressant avec un pinceau doux. Je fais la même chose pour les aubergines. »

COMPOST ET AGRUMES MAUVAIS MÉNAGE ?

"Pourquoi ne peut-on mettre des épluchures d'agrumes dans le compost, même lorsqu'il s'agit de citrons et mandarines bio, sans traitements ?" Nadine Cleyet

Excellente question. Je pense que, comme beaucoup de conseils d'experts, celui-ci est répété de copie en copie, sans l'once d'une réflexion. Si vos agrumes sont indemnes de tout traitement, leurs peaux se décomposeront dans le tas de compost. Elles demanderont simplement un peu plus de temps, à cause de leur côté charnu. En revanche, les épluchures d'agrumes traités au conservateur sont coriaces et gâchent la vue longtemps. J.-P. C.

Les jardiniers parlent aux jardiniers • Les jardiniers parlent aux jardiniers • Les jardiniers parlent aux jardiniers

LE POIREAU AURAIT-IL UNE NATURE SAUVAGE ET VAGABONDE ?

Quand le poireau a fleuri, il se dessèche, puis la tige ayant fleuri meurt, tout en développant à sa base des écailles qui vont redonner des feuilles et quelques plantes de poireaux. A ce moment, l'aspect du légume n'est plus celui d'un fût cylindrique terminé par un bouquet de feuilles, mais bien celui d'un oignon, renflé à la base.

On obtient alors un retour à un végétal de type poireau perpétuel, poireau de vigne, comme il est nommé dans le Sud de l'Europe et le bassin Méditerranéen (*Allium ampeloprasum*), mais aussi *Allium babingtonii* dans l'Ouest de l'Europe (Irlande et Cornouailles), *Allium bulbiferum* se retrouvant surtout sur Guernesey.

J'en déduis que nos variétés modernes ne sont que des améliorations conservées après obtention par des façons culturelles prêtes à la moindre oc-

casion à retourner à des formes et des modes d'existences plus primitives, comme les pintades dans un poulailler, toujours sujettes à prendre la poudre d'escampette *.

Ce n'est pas là la seule particularité de cette liliacée. Chez certains poireaux, la fleur une fois mature, se dessèche, gorgée de petites graines très dures et difficiles à séparer de leurs enveloppes. Mon père a coutume de les pulvériser dans un moulin à café électrique, puis de les passer au travers d'un chinois de cuisine, afin de simplifier le triage. Chez d'autres, on assiste, sur la fleur même, au développement de plantules paraissant prêtes à tomber au sol et s'enraciner comme chez les oignons Rocamboles. J'avoue ne jamais avoir conduit l'expérience à terme, faute de patience ou de temps. Mais cela est en train de changer, je vous tiendrai au courant.

Finalement, à part le fait d'obtenir des fûts monstrueux ou du moins les plus gros ou les plus blancs possibles, ceci pour répondre à une certaine demande, je me demande si la façon culturelle habituelle est bien la plus valable, assujettie qu'elle se trouve souvent à l'apport d'engrais et l'utilisation de pesticides. Monsieur Masanobu Fukuoka, vous commencez à m'influencer fortement, je trouve !

Alain Andrio

* si vous trouvez vos pintades dociles, laissez les donc couver. Dès l'élosion des œufs, elles prendront le large et redeviendront sauvages.

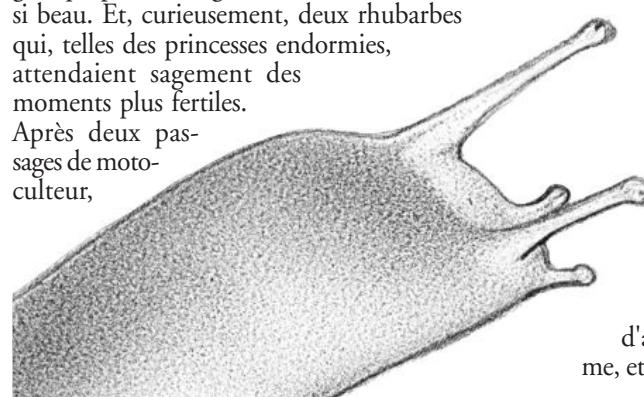
J'ai à ce sujet le souvenir d'une course poursuite qui se déroula sur trois jours et se termina, lancer de pêche et lasso de nylon en mains, par un rodéo digne du Texas.

MON JARDIN POTAGER, UNE AVENTURE QUI COMMENCE

Les fêtes des plantes sont des moments privilégiés pour approcher des lecteurs et lectrices de la Gazette. On discute jardin, on découvre combien chaque expérience est unique et irremplaçable. Et à chaque fois, cela se conclut par un : il faudrait que vous nous l'écriviez... Chantal, rencontrée dans le Limousin, chez Pierre Contamine, a pris sa plume. Vous y trouverez des échos de la permaculture. Ce n'est pas un hasard, on ne pense qu'à cela à la Gazette, ces temps-ci...

Situé en Dordogne, à 8 km des Eyzies, au milieu des pins et des genévrier, notre jardin s'exprime sur une ancienne terre à vigne, voire à truffes. Les grandes herbes, les ronces et les arbustes typiques des friches, longtemps laissés libres, avaient largement investi le territoire. Le premier automne/hiver fut donc consacré au défrichage, ce qui permit de découvrir, entre autres, un magnifique pied de sauge et un de romarin tout aussi beau. Et, curieusement, deux rhubarbes qui, telles des princesses endormies, attendaient sagement des moments plus fertiles.

Après deux passages de motoculteur,



l'espace potager était délimité. L'aventure commençait. Une aventure empreinte de tous les jardins visités, de toutes les informations glanées et de tous les rêves d'exubérance et d'abondance. Une aventure qui obéissait à deux impératifs précis : ne pas se casser le dos à bêcher, biner, désherbier, et préserver le sol qui s'annonçait "maigre", en protégeant au maximum sa vie intime et tous ses organismes vivants. S'inspirant d'une expérience conduite par Emilia Hazelip dans les Alpes-Maritimes, l'architecture du jardin se distribue, autour d'un terre-plein central, en cinq buttes de 80 à 90 cm de haut, 2 m environ de long et d'orientations diverses, avec un espace plat préservé. Ainsi, le compaction lié au piétinement est évité.

Une fois la structure établie, chaque butte, ainsi que l'espace plat, a été recouverte d'un mulch composé, avec les moyens du bord, de broyat de ronces et branches d'arbustes divers. Ceci pour éviter de laisser le sol à nu se lessiver sous les intempéries et se dessécher sous le soleil d'été... mon budget ne me permettant pas d'enrichir inconsidérément les sociétés des Eaux ! Évidemment cela donne une allure particulière au jardin : un paysan m'a demandé pour qui étaient toutes ces tombes... Une fois que les légumes poussent et se mélangent aux fleurs, le jardin devient une mosaïque en relief séduisant ceux qui lui rendent visite.

La première année du potager fut tout à fait satisfaisante (pour la néophyte que j'étais). Mes rêves d'abondance nourricière prenaient forme, et je bénéficiais sans doute de la chance

du débutant. A l'automne, je renouvelais la protection de mes buttes par l'apport de fumier de cheval. Et au deuxième printemps, les nouvelles allant vite dans la nature, le jardin fut investi par les limaces ! Tous genres confondus. Comme il était hors de question d'employer des moyens radicaux et chimiques, j'ai essayé comme tout le monde, la cendre de bois, puis le piège à bière... ce qui devenait une véritable rente - j'avais bien espéré les tromper avec une bière bas de gamme, mais mal m'en a pris. Inutile de vous dire qu'aucune jeune pousse ne passait le cap de la journée : immédiatement engloutie !

La découverte et l'utilisation du *Nemaslug*⁽¹⁾ m'ont permis de limiter cette invasion de manière efficace et de redonner une vie végétale au jardin. Par contre, ce moyen de lutte, qui fait appel à des organismes vivants, a une utilisation particulière qui, chez moi, ne peut guère se faire avant la fin du mois de mai. Toute la vie printanière est donc sérieusement compromise par des gastéropodes affamés qui émergent d'un édredon de fumier et de mulch où l'hiver leur fut doux et confortable !

Parallèlement, nous avons fait faire un diagnostic de fertilité, selon la méthode *Héody*⁽²⁾. Nous avons ainsi appris la constitution exacte de notre sol et la meilleure manière de nous y prendre pour entretenir sa fertilité et l'améliorer. L'ingénieur nous fit remarquer que le réchauffement de ce sol était difficile et, bien que la pratique du mulch soit excellente, il préconisait de découvrir les buttes en janvier et de les remulcher en mars-avril, après réchauffement du sol et redémarrage de la vie microbienne.

J'ai mis en pratique cette recommandation avec bonheur, puisque cette année, je n'ai pas eu re-

cours au *Nemaslug*. Un hiver rude et un découbrement des buttes ont considérablement limité la nouvelle génération de limaces. Je me sens donc autorisée à espérer que cette façon de procéder pourrait être la bonne. L'avenir me le dira...

Par contre, j'ai encore tout à apprendre de l'écosystème et je suis parfois totalement déconcertée par ses réactions.

C'est un jardin potager "en chemin" qui ne peut rivaliser avec ceux tellement photogéniques et productifs des magazines, catalogues et publiés. Mais si la symbiose jardin/jardinier prend, il sera, je l'espère, durable ; peu d'intrant (produit, énergie, eau, argent) et des tentatives pour valoriser au maximum le processus vivant.

Ma rencontre avec Jean-Paul Collaert m'amènera probablement à essayer un petit potager en carré, à côté de celui-ci, au moins pour les légumes que j'aime et qui ratent toujours chez moi. À suivre donc...

Chantal Levraud

⁽¹⁾ *Nemaslug* : ce sont des nématodes (vers minuscules) qui recherchent et exterminent les limaces dans la terre. Une méthode de lutte biologique pas plus cruelle qu'une autre. Respectez bien les indications, il s'agit d'un matériel vivant.

Disponible chez Magellan, Z.A. Les Landes, 24290 La Chapelle Aubareil, T. 05 53 51 22 25.

⁽²⁾ Méthode Héody : méthode d'évaluation de la fertilité des sols à partir d'observations précises de coupe de terrain et d'analyse de laboratoire. Cette méthode prend en compte la géologie du lieu, le stade d'évolution du sol et son potentiel énergétique de fertilité. Objectif poursuivi : nourrir les plantes sans dégrader le sol.

Prométerre, Bruno Weiller, La Pechardie, 24290 St Léon sur Vézère, T. 05 53 51 07 81.

CHRONIQUES D'UNE JARDINIÈRE CITADINE

Résumé des épisodes précédents : l'héroïne, une femme encore jeune, emménage dans un nouvel appartement, séduite par l'agencement peu conventionnel des lieux et par deux petits bouts de terrain laissés à l'abandon. Elle commence à s'occuper des plantes délaissées, et fait connaissance de tous ses voisins grâce à la position stratégique des endroits jardinables.

a première fois que j'ai désherber la plate-bande, à l'entrée de l'immeuble, une voisine (celle dont les fenêtres donnent directement dessus) est passée discuter avec moi. C'était elle qui avait "nettoyé" auparavant. Comme d'habitude d'ailleurs (aigreur dans la voix). Heureusement qu'elle était là ! S'il avait fallu compter sur les autres voisins ! C'était comme pour les poubelles, certains ne les sortaient jamais ! Mais elle avait été élevée comme ça, elle. Elle ne supportait ni la saleté ni le désordre. De plus, elle avait grandi à la campagne alors elle savait qu'il fallait désherber. D'ailleurs, elle avait la main verte ! Et puis, c'était plus propre devant ses fenêtres. Pourquoi je n'enlevais pas l'espèce de plante, là, près des rosiers ?

— Celle-là ? Mais c'est un jasmin d'hiver !

— Ha, bon ? Un jasmin ? C'est pas cette plante qui fait des fleurs parfumées ?

— Non, celui-là fait des fleurs jaunes en hiver. Il n'est pas parfumé, mais comme on n'a peu de fleurs en hiver c'est intéressant quand même

— Ha bon ? Moi je l'arrachais régulièrement.

Le moins qu'on puisse dire, c'est que ça se voyait ! Il ne restait qu'un pauvre moignon de tronc gros comme mon pouce et deux malheureuses tiges de vingt centimètres. Heureusement qu'elle ne savait pas désherber, et que, pour elle, arracher ne voulait pas dire extirper les racines ! Ceci dit, dès qu'elle est partie j'ai foncé chez moi pour feuilleter mes bouquins. Jasmin d'hiver... Ça m'était sorti comme ça, direct, venu d'on ne sait où ! Jasmin d'hiver... Description... Moui, c'est ça. Ça correspond, ouf ! Je vous rappelle que mon expérience en jardinage se limitait, alors, à l'entretien d'un petit potager pendant une saison ! Heureusement que je lisais beaucoup ! Mais quand même ! Mon cerveau enregistrait de ces choses ! Et à mon insu encore !

Comme on m'avait demandé de fleurir un peu les étroits trottoirs de béton de la longue allée, je m'étais documentée sur les fleurs, secrètement et avec bousculade, pendant tout l'été.

À l'automne, un voisin a ramené quatre conteneurs étranges en métal. Je n'ai jamais su ce qu'ils avaient bien pu abriter, des câbles, peut-être. Une fois percés, tapissés de polystyrène et habillés de lattes de bois peintes, ils étaient utilisables et présentables. L'immeuble comporte deux entrées principales, je les ai encadrées. J'ai acheté des lavandes, des penstemons, des *Erigeron mucronatus*, et j'ai croisé les doigts pendant tout l'hiver.

Au printemps, tout était vivant. Un peu maigre bien sûr, j'avais acheté des godets pour ne pas effrayer la copropriété qui avait remboursé les frais. Bon, d'accord, les érigerons étaient plutôt dégingandés, mais tout était si jeune ! Heu... pour les érigerons je veux bien avouer qu'ils étaient trop nourris. En tout cas il a fallu modifier la composition autour d'une porte d'entrée : ça ne faisait pas "net" ! Cette entrée donnait, entre autre, sur l'appartement de la voisine. Vous savez, celle dont les fenêtres donnaient sur la plate-bande... Encore une histoire de propreté ! Alors elle s'est penchée sur la question et a déclaré que l'idéal serait des plantes à feuillage persistant (pas de feuilles mortes au sol), qui poussent vite (et même déjà grandes, comme ça, ce serait présentable tout de suite), et belles toute l'année. Et ça vient de la campagne ! J'ai objecté qu'avec ce type d'exigences il ne fallait pas espérer, en plus, avoir des fleurs variées. "Aucune importance !" Ha bon ? Je croyais que c'était le but, à l'origine. J'ai dû mal comprendre. Bien, à l'automne je change. Je garde les lavandes, j'ajoute un fusain panaché et du lierre (un joli, celui dont les feuilles ressemblent à des pattes d'oiseau) que j'encourage à retomber tout autour du contenants. Évidemment, quand mon ex voit ça, il ne peut pas s'empêcher :

— Tu ne trouves pas qu'elle fait un peu "municipal" ta composition ?

— M'énerve pas. Ici, je compose avec les voisins, pas avec les plantes ! C'est municipal, donc c'est propre !

En tout cas l'ériégon, lui, il n'a pas fait propre !



Où l'héroïne réalise que la propreté est une valeur toute relative

Il s'est ressemé partout ! Les trottoirs de béton sont bordés de vieux pavés de granit (heureusement, il aurait plus manqué que les bordures soient aussi en béton !). Il a profité de la moindre fissure pour s'implanter.

Quand je m'en suis rendue compte, je me suis dépêchée de désherber entre les pavés (avant que quelqu'un ne soit pris d'une frénésie de "nettoyage") en ne laissant que les jeunes plantes. Et j'ai expliqué à tout le monde que c'était volontaire et que ça allait devenir très joli. J'ai bien compris qu'on cédait à mon caprice en attendant de voir et de mettre éventuellement le holà (mais avec l'arrière-pensée que, pendant ce temps, quelqu'un les déchargeait du nettoyage de l'allée). La copropriété n'est pas riche et les habitants font presque tout eux-mêmes. Eh bien, ça leur a plu ! Les touffes ont grossi, elles sont bien compactes et fleuries et elles résistent à tout. Du coup, je m'appuie le désherbage de l'allée plusieurs fois par an depuis des années maintenant ! Et elle est longue !

N'empêche qu'entre les désherbages, je lui trouve un charme désuet à cette allée. Un petit air mémé de campagne qui m'attendrit.

J'ai protégé aussi les campanules des murs qui poussaient entre les pavés et même les lobélias qui se sont ressemés. Les bleu foncé, les plus beaux. Les pavés fleuris ça vous scotte le regard au ras du sol, ça vous empêche de lever les yeux et de voir le ravalement décrépi, les lézardes aux murs et les volets branlants. Mieux, ça sublime le béton, ça le rend à la nature, ça lui fait une barbe fleurie ! Un jour de printemps, une femme qui passait dans la rue est tombée en arrêt devant le portail. Elle a attiré l'attention de sa compagne : "Regarde, on se croirait à la campagne !" J'ai su, alors, que j'avais gagné.

Avant d'être rattrapé par l'urbanisation galopante ce vieil immeuble se trouvait à la campagne. Là, il avait sa place. Là, c'était un véritable grand-père et non un sordide immeuble de banlieue.

J'ai cultivé le côté campagne. Enfin, j'ai essayé. J'ai trouvé des tas de pots de terre cuite. Il y avait eu, dans cet immeuble, un jardinier véritable, un vieux monsieur. On m'avait parlé de lui. Il était mort quelques années avant mon arrivée. Sa veuve avait plus de quatre-vingts ans. C'était ma voisine et elle m'avait autorisée à utiliser le matériel que je trouverais.

Bon, en attendant ces jours de gloire, j'ai d'autres soucis. Vous savez qu'il existe des fleurs dont le pollen tache les vêtements. Les lis par exemple. Du coup, quand j'en ai planté pour accompagner les rosiers (et parce que j'aime leur parfum) j'ai encouragé mes voisins à venir les respirer avec précaution. Je les coinçais au retour du boulot, le soir, ou bien dans la journée, le week-end, et je les emmenais, avec des airs de conspirateur ravi, auprès d'une plante. Je les pousse à regarder, toucher ou sentir, selon le cas, et, plantée à côté d'eux j'attends avec impatience leur réaction. "Alors ? C'est super, non ?" Mon enthousiasme enfantin les amuse, ils découvrent pour la première fois une plante qu'ils avaient sous les yeux depuis des mois, voire des années, et je leur donne l'impression qu'ils ont la primeur de l'expérience. Bien sûr, lorsque le voisin suivant arrive, je recommence mon manège. Ce qu'il ne faut pas faire, quand même, pour sortir les gens de leur cécité ! Du coup, grâce à mon cinéma, ils se souviennent. Malheureusement, parfois, ils mélangent... Les hémérocalles ne sont pas des lis !

J'ai trouvé des hémérocalles à deux endroits dans la copropriété : au bord de la plate-bande de l'entrée (histoire que leur couleur orange jure avec le rouge des rosiers) et dans ce qu'on appelle le séchoir. Le séchoir est une sorte de couloir extérieur, sans toit, d'une quinzaine de mètres de long et trois de large, coincé entre un mur de béton et l'arrière de vieux cabanons en bois et tôles. De chaque côté se trouve une étroite bande de plantée, bordée par de vieilles tuiles. Au-dessus de l'allée centrale sont tendus des fils, supportés par une structure métallique rongée par la rouille. C'est là qu'on étend son linge, en été. Et on essaie de nous faire croire que les immeubles modernes sont plus fonctionnels ! Vous connaissez beaucoup d'immeubles, vous, en région parisienne, où les habitants bénéficient d'un séchoir ?

La première fois qu'une voisine m'a parlé des taches sur mon linge, je n'ai pas pris la chose au tragique.

J'ai semé dans les pots, j'ai planté des arbustes en godets, j'ai installé des bulbes. Autant que j'ai pu. L'allée est si longue... Une myriade de petits pots dont je savais que beaucoup deviendraient grands.

On m'avait encouragée à fleurir l'allée mais on ne s'attendait pas à ça. Que n'ai-je entendu ! "C'est pas très joli tous ces petits pots" C'est sûr, ça manquait encore un peu de présence, j'ai expliqué que tout allait grandir. "Ça peut être dangereux pour les enfants. Ils peuvent tomber dessus et se blesser". À mon avis là chute serait surtout dangereuse pour la plante. Mais bon, que répondre à ça ? Presque tout est susceptible d'être dangereux pour les enfants et, pourtant, la plupart d'entre eux survivent. Le pompon ça a quand même été : "Ça fait pas propre tous ces pots !" Ce jour-là, la stupéfaction a dû être lisible sur mon visage parce qu'on s'est empressé de se justifier. "C'est pas moi, c'est mon mari qui trouve que ça fait pas propre. Il veut pas de pots sous nos fenêtres. On a la plate-bande juste en face, ça me suffit." Ha bon ? Son mari s'intéresse à des choses comme ça maintenant ? C'est nouveau ! En tout cas, le retour était inquiétant. J'avais décidé de les séduire, pas de les heurter de front. J'ai abandonné, l'année suivante, les capucines dans les petits pots, j'ai installé les godets d'arbustes dans des pots surdimensionnés, bref, je trouvais ça beaucoup plus moche. Pas de retour pour autant. Je suppose que ça correspondait mieux à l'idée qu'ils se faisaient des plantes en pot et que, désormais, leur vue n'arrêtait plus le regard. L'inverse du but recherché, quoi ! Aucune importance, je savais qu'en grandissant les plantes allaient s'imposer.

Ils méprisaient les petites plantes ? Ils préféraient ne pas les voir ? Ils seraient impressionnés par les mêmes devenues grandes.

Elles prendraient leur place un jour, feraient partie intégrante des lieux et lui donneraient même sa personnalité en le modélant à leur image. Lorsque l'une d'elles mourrait malgré mes soins, ils ne sauraient que dire : "Je m'y étais habitué", faute de comprendre combien ils y étaient attachés. La vengeance de la nature est toujours terrible !

J'étais partagée entre la fureur et la stupéfaction. Elle avait bu ou quoi ? Cette touffe avait au moins vingt ans, avait toujours vécu dans l'immeuble, et le pollen ferait des siennes seulement maintenant ? Sans compter que la plante avait à peine eu le temps d'ouvrir une fleur ou deux avant d'être découpée ! Et maintenant je fais quoi ? Je lui saute à la gorge ? J'ai hésité deux secondes et l'impulsion est venue. Sans un mot, j'ai passé la main dans une des fleurs ouvertes et j'ai tartifié de pollen le vêtement que je portais en l'écrasant bien entre les fibres du tissu. Elle a eu comme un haut le corps.

— Et si ça ne part pas ?

— Ça m'étonnerait... Le soir même je lui montrai les vagues traces restantes.

— Il va falloir chercher une autre explication. Ce qu'il ne faut pas faire, quand même, pour qu'on arrête d'accuser et de punir les plantes !

Gisèle Monni

VETEMENTS DE TRAVAIL

Jardinez à l'aise !



C'est bien connu, au jardin on se livre fréquemment à des activités salissantes, où l'on est en contact avec la terre, le compost, le fumier... Pour biner, bêcher, faire des tranchées, il est utile de se vêtir. Le plus souvent, c'est le subjectif qui prévaut, pour des raisons de coquetterie, d'esthétique, de représentation, au détriment du confort et du pratique. Je me permets de vous inciter à laisser les vêtements "branchés mode" au vestiaire afin de jardiner plus agréablement. Privilégiez les habits amples en coton, sans acrylique, avec des poches... et d'une taille au-dessus.

LA SALOPETTE

Tout d'abord, nous avons l'indéfendable salopette bleue ou verte à bretelles : poche de poitrine, trois ou quatre autres plus bas et celle du mètre pliant sur la jambe droite. Il en existe deux modèles, fort bien adaptés selon la saison :

- Le premier est en coton très épais, genre bâche de camion, à fermoires de bretelles en métal zingué. Il est nécessaire toutefois de remplacer les boutons cousus qui cassent vite par des boutons à sertir, type jeans, en tôle emboutie ; on les trouve dans les bonnes merceries.

- Le second modèle est identique sauf que sa toile est plus fine, plus agréable à porter dans les chaudes contrées.

Ces salopettes se trouvent facilement dans les coopératives agricoles, les magasins d'usine et ceux de vêtements de travail.

LE TREILLIS

L'autre vêtement incontournable est le treillis militaire dont la couleur très particulière s'harmonise à la perfection avec les massifs - vous pourrez y faire une sieste réparatrice : pas vu, pas pris !

Son indéniable avantage réside dans ses nombreuses poches à soufflet pour ranger sécateur, serpette... et une ou deux canettes de bière, le tabac à rouler, l'Opinel et un saucisson sec... et les sachets de graines, le chapeau brousse, de la ficelle à ballots, la pierre à affûter... et deux fusées éclairantes pour si vous êtes perdu dans votre jardin type labyrinthe (c'est à la mode), une couverture de survie et une boîte de rations.

C'est aussi un vêtement très résistant, très confortable, et d'un prix raisonnable. Attention toutefois aux imitations faites de 50 % de coton et le reste de polyester produisant de fortes démangeaisons et pléthora de pustules irritantes.

Pour les vestes et pantalons de l'armée française : Paul Boyé, Warein, Escassut et autres. On trouve dans certains surplus des treillis de

l'armée belge d'une incroyable solidité avec genoux et fond de train doublés, pas moins de treize poches sur le pantalon ; la marque est Seintex. Les prix sont très variables de 5 à 20 euros selon les endroits, mais on peut toujours négocier sur l'achat de plusieurs articles. Si vous suivez mes conseils, votre vie va changer, écoutez les oracles !

LES BOTTES ET BOTILLONS EN CAOUTCHOUC

Ô combien indispensables pour les sols humides de rosée, les travaux sous un fin crachin ou la cueillette des champignons, la plupart des bottes vendues en grandes surfaces sont malheureusement de très mauvaise qualité. Caoutchouc synthétique très fin où le moindre gravillon nous rentre dans la plante des pieds car la semelle est plus proche du papier à cigarette que la loi l'autorise. Afin d'éviter ce genre de désagrément, il suffit de rentrer votre main à l'intérieur de la chaussure et d'appuyer avec le pouce au centre de la semelle, si cette dernière épouse la forme dudit pouce, évitez cet achat. Observez aussi l'homogénéité des bavures de moulage et privilégiez les semelles à petits crampons qui empêchent que les graviers se coincent dedans à chaque pas.

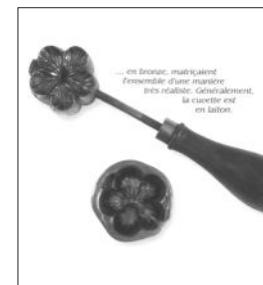
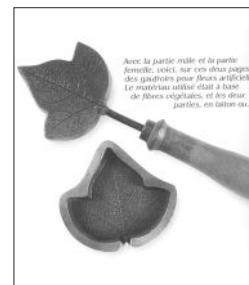
Quelques marques sortent du lot, les plus solides sont Baudou, Hutchinson, Aigle, avec deux tailles en hauteur. Vauban et Work font des bottes de sécurité à coquille et semelle antiperforation. N'hésitez pas à y mettre le prix afin de les conserver plus longtemps.

Une bonne paire de brodequins à hauts de chausse ou des Rangers bien graissés feront également l'affaire, avec une meilleure tenue de la cheville. Attention aux imitations ; deux marques de référence : Marbot à Neuvic-sur-Isle, et Tortora à Marseille. Avec ces chaussures neuves ou d'occasion (plus souples car "cassées"), partez d'un bon pied !

Laurent Léon



On dit l'édition française en crise, pourtant elle n'a jamais été aussi féconde et créative. Ce petit livre (14x14 cm) très épais (380 pages) est un petit musée à la gloire de l'outil et de l'intelligence. Vu le nombre d'amateurs d'outils qui lisent nos colonnes, nous aurions évidemment voulu mettre cet ouvrage (tout comme *Le jardin exotique de Monaco*) à notre catalogue de vente à distance. Par contre, Flammarion, une des plus vieilles maison d'édition de notre pays semble avoir perdu l'usage de certains outils (les enveloppes et les timbres) et ne peut se charger des expéditions. Il vous faudra donc vous déplacer en librairie pour acquérir ce bijou (15,50 €).



AFFUTAGE ET AIGUISAGE SONT LES DEUX MAMELLES...

Affûtez, aiguisez, affilez vos outils de coupe, de taille etc. Ce sera réellement tout bénéfice. Les sécateurs, cisailles, scies vous en sauvent gré et vous éviteront les tendinites qui d'ordinaire découlent de leur usage intensif, et quand aux tronçonneuses, débroussailleuses, tondeuses et surtout tondobroyeuses, vous les trouverez rajeunies. Du coup, leur moteur forçant moins, elles seront plus sobres. Tout bénéf, vous dis-je ! Et puis, voici venu l'automne, et bientôt l'hiver. Alors, un petit coup de tire point, quelques gouttes d'huile, ce n'est pas cher payé pour tant de confort et d'économies. Quand je suis en période de bourre ou de flemmigite suraiguë ou chronique, je prends ma bonne vieille lime électrique, une bande usagée (au cas une neuve usée sur une pierre) et j'œuvre en faisant attention de ne point surchauffer le métal. J'arrive alors assez facilement à un résultat de type polisseuse. Travailler devient alors un plaisir...

Alain Andrio

Le coin des bricoleurs par Laurent Léon

Fabriquez votre balançoire à bascule

Pour vos enfants, et pourquoi pas pour vous, voici une balançoire originale, remorquable donc aisément mobile dans tout le jardin.

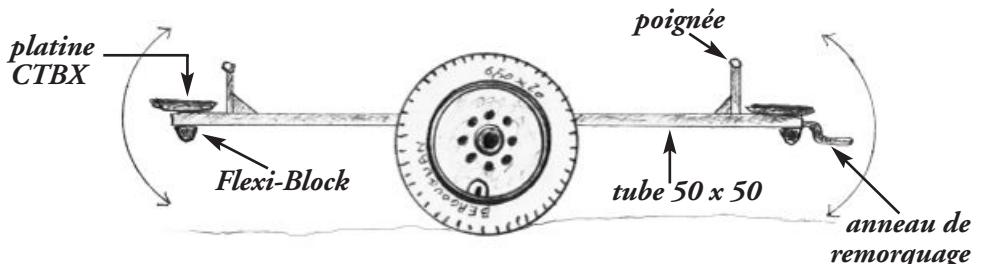
■ Procurez-vous un essieu de remorque à vendanges interligne (voie étroite), muni de deux roues de grand diamètre à pneus de 6,5 x 20.

■ Fixez perpendiculairement à son axe un tube carré de 50 x 50, d'une longueur de 3 m environ, maintenu par deux brides ou directement soudé à l'arc.

■ En bout, de chaque côté du tube, fixez 2 plaques circulaires en contreplaqué mocrine de 300 mm de diamètre et, au-dessous, un bloc de caoutchouc pour amortir la descente.

■ En face de chaque plaque, confectionnez une poignée de maintien en té et goussets.

■ À une des extrémités du balancier, fixez un anneau ou une "tête de lapin" afin de pouvoir remorquer la balançoire lors d'une sortie dominicale, pour la plus grande joie des enfants. Peignez l'ensemble de couleurs vives, vous épaterez vos voisins !



Il pleut, il mouille.
Raison de plus pour prendre enfin le temps de lire la documentation reçue depuis des mois. Voici quelques brèves croustillantes glanées dans des revues et newsletters.

TONDEUSES : DE L'AIR!

Une étude commandée par l'agence de l'environnement suédoise aboutit à la conclusion qu'il est urgent de recommander l'adjonction de pots catalytiques aux tondeuses, pour réduire l'émission d'hydrocarbures polycycliques. Une heure de tonte dégage autant de ces composés qu'une voiture moderne à pot catalytique roulant sur 150 km. En moyenne, on tond 25 heures par an en Suède.

TONDEUSES, SUITE.

On savait déjà qu'en affûtant sa lame de tondeuse, on améliorait l'aspect du gazon, dont les coupes nettes cicatrisent proprement. Des chercheurs de l'université du Nebraska ont montré que l'on économisait en plus la bagatelle de 20 % de carburant, et que les maladies étaient nettement moins fréquentes. En revanche, comme l'herbe moins stressée pousse mieux, elle a tendance à réclamer plus d'arrosage.

GINSENG AMERICAIN

La déforestation en Chine fait le bonheur des producteurs de ginseng américains. Cette plante mythique, aux multiples propriétés médicinales connue de longue date, pousse en effet naturellement dans les Appalaches. Une coopérative de producteurs s'est créée pour favoriser sa culture... de longue haleine puisqu'il faut attendre 12 ans avant de ramasser les racines. D'anciens producteurs de tabac du Kentucky sont fortement intéressés, d'autant qu'il n'y a pas besoin de beaucoup d'équipement.

TRAITEMENT ZERO

En couplant un poudrage au kaolin et l'ensachage de ses pommes dès le mois de juin, un arboriculteur de l'Etat de New York, Brian Caldwell, assure avoir obtenu une récolte record, sans recours au moindre traitement complémentaire.

EXTRAIT D'EUCALYPTUS

En paillant des avocatiers avec du broyat de branches d'eucalyptus, sur 15 cm d'épaisseur, des chercheurs californiens se sont aperçus que l'on réduisait fortement les attaques d'un champignon du sol redoutable, le Phytophtora cinnamonii. L'explication en serait la toxicité pour le champignon des enzymes sécrétées en abondance par les micro-organismes installés à l'interface entre le paillage et le sol, et qui décomposent la cellulose.

ANTI-MOUSTIQUE

Des chercheurs de l'université d'état d'Iowa ont révélé que des substances contenues dans l'huile essentielle de cataire (*Nepeta cataria*) repoussent les moustiques. Mais on teste encore quelle concentration est supportable pour la peau humaine.

TUTEUR : POINT TROP

Dennis Patton, de l'Institut de recherches du Kansas est formel : il ne faudrait pas tuteurer les arbres plus d'un an, et ne pas les attacher plus haut que le tiers du tronc, car une certaine liberté leur est nécessaire pour se renforcer.

LA GAZETTE DES REGIONS

Au nord de la Loire L'AUTOMNE EN GESTES

Eh oui, nous ne sommes pas encore en hiver, mais en automne, qui se termine sur le calendrier le 21 décembre. La végétation entre en repos progressivement, l'air de rien. Vous pouvez encore savourer quelques instants de tranquillité, mais dès le mois de janvier, fourbissez vos outils, reprenez vos grosses chaussettes, vérifiez votre harnachement. Il y aura dans l'air un je-ne-sais-quoi de vivifiant qui sent le renouveau.

AIL Si votre terre est grasse, l'ail y pourrit facilement. Essayez une plantation en disposant chaque caïeu sur quelques centimètres de sable.

LAITUES Récoltez les laitues d'hiver au fur et à mesure qu'elles grossissent.

FEVES A l'occasion d'un redoux, semez des fèves et des petits pois, et repiquez choux de printemps et oignons.

CERFEUIL À partir de la mi-décembre, semez du persil géant d'Italie, du cerfeuil (mais il y a grand risque qu'il monte à graine dès le mois de mai) et des navets précoces, du type Milan.

POMME DE TERRE Dès la fin janvier, au sud de la Loire, vous pouvez tenir une culture de pommes de terre primeurs, dans le coin le plus chaud du jardin. Plantez à 10 cm de profondeur, puis posez un tunnel plastique. Employez des plants pré-germés de variétés précoces.

PAVOTS D'ISLANDE Semez des pavots d'Islande dans des plaques alvéolées, en disposant quelques graines dans chaque alvéole. Posez un voile de forçage. La germination prend trois semaines. Repiquez ensuite en mars, et admirez la floraison en mai.

POIS DE SENTEUR Semez à froid, sous un simple voile de forçage les pois de senteur (voir l'article qui leur est consacré page 14).

FLEURS DE MOISSON Semez dès décembre les pieds d'alouette, coquelicots et bleuets car ils ont besoin de froid pour germer et se développer correctement.

ELAGAGE Élaguez vos arbres fruitiers des branches mortes repérées en été et marquées d'un trait de peinture.

ANTICLOQUE Passez une bouillie bordelaise sur les pêchers, les pommiers et les poiriers, sans oublier les cerisiers et les pruniers au feuillage si vilain durant l'été dernier.



TERRE Profitez de ce temps creux au jardin pour faire analyser votre terre : l'acidité, le taux de matière organique, la teneur en calcaire, en phosphore et en potassium sans oublier le magnésium, si important pour la santé des plantes.

LABOUR Si le temps est au sec depuis une semaine, n'attendez pas pour bêcher. Pour éviter que la terre ne se tasse ensuite, étendez un film plastique que vous découvrirez au fur et à mesure des semis et repiquages.

ORGE Si cela vous amuse, semez de l'orge et de l'avoine de printemps dans un carré de terre libre. Magnifique en juin et juillet prochain.

PREPARATION Posez les voiles de forçage en avance pour chauffer la terre en surface.

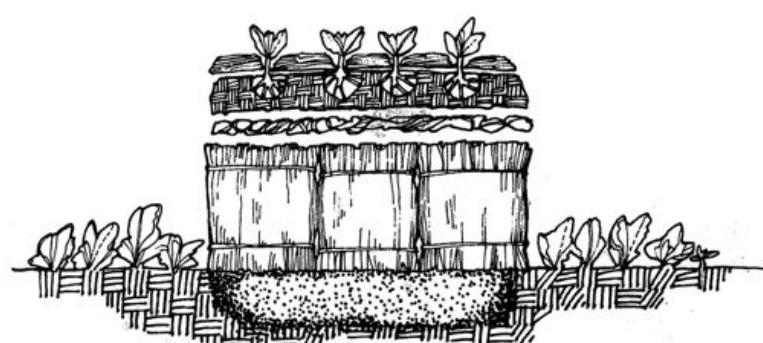
ARBRES FRUITIERS Pour relancer la vigueur de vos arbres fruitiers, étendez une couche de 5 cm de vieux fumier ou de compost à leur pied. Si l'herbe pousse jusqu'au tronc, étalez des cartons d'emballage récupérés. Taillez les pommiers et poiriers en formes plates et cordons.

ORCHIDEE Faites bien emballer votre orchidée avant de sortir du fleuriste ou du magasin. Les boutons sont particulièrement sensibles au froid.

INTERIEUR Pulvérisez à l'eau pure les plantes d'intérieur pour empêcher la prolifération des araignées rouges.

HIPPEASTRUM Continuez de mettre en végétation des gros bulbes d'hippeastrum. Le pot sera tout juste plus gris que le bulbe qui dépasse d'un tiers.

ARROSAGE Posez vos plantes d'intérieur sur des soucoupes remplies de billes d'argile expansée ou des galets. L'eau en excès s'évaporera. Nettoyez les grandes feuilles du philodendron avec un peu de coton imbibé de lait.



Si vous pouvez récupérer pas mal de balles de paille, disposez-les comme dans le schéma ci-dessus, c'est-à-dire sur champ, en les juxtaposant par trois. Recouvrez avec du terreau, et repiquez ou semez directement dessus. Les racines vont pénétrer dans les balles pour chercher l'eau et les éléments nutritifs. En un an, les balles de paille auront disparu, et à la place vous retrouverez un excellent terreau (ci-dessous). L'avantage : vous pouvez initier un potager même parmi les mauvaises herbes.



Au bout d'un an, un coin de super terre.

BRETAGNE

Tout nouveau, tout beau, ce chinois 'Fleur des 7 Fils', de la famille des Caprifoliacées, est devenu la coqueluche des Américains depuis 1980, quand il fut réintroduit afin de production en pépinière.

Originaire de l'ouest de l'Empire du Milieu, ce cousin du chèvrefeuille et surtout de l'Abelia a conquis les jardiniers du Nouveau Monde par sa beauté simple et ses atouts, distillés tandis que l'été finissant commence à faner le jardin alentour. En effet, c'est alors que se déplient des bouquets terminaux de fleurs blanches parfumées, bientôt remplacées par les calices virant au rose, perdurant jusqu'à l'hiver. Le feuillage, qui pourrait le faire passer pour un cornouiller, reste d'un vert franc assez longtemps, avant de laisser place à un bois dont l'écorce s'exfolie avec l'âge sur un fond havane. Ajoutez qu'aucune maladie ni aucun ravageur ne lui sont connus à ce jour, et vous avez là un hôte exceptionnel que vous aurez à cœur de soigner.

Choisissez-lui un endroit ensoleillé ou en lisière, et un sol restant frais sans excès, l'acidité et la perméabilité de notre terre lui convenant tout à fait. La taille peut décider de son allure générale : buissonnant ou sur tronc unique, culminant, en l'état de nos connaissances, à 6 m de haut, et moitié moins de large. Le sécateur devra être manœuvré avec prudence,

après la floraison ou très tôt au printemps, pour ne pas sacrifier la floraison qui mûrit tout l'été. Il a tendance à hésiter un peu, au départ de saousse, sur la direction à prendre, un peu comme le font certains ormes, puis sa silhouette s'affirme et s'évase sans s'étaler. C'est un plant idéal pour petits jardins, à accueillir près de la maison ou dans la haie, qu'il va sortir de la monotonie.

Çà et là, on célèbre, cette année encore, toute la richesse botanique de la flore chinoise, et il semble, malgré la fréquence et la densité des recherches au cours des 200 dernières années, que beaucoup soit encore à découvrir ou redécouvrir, pour la beauté de nos jardins.

*Marcel Larvol/Pierre Richard
Société d'Horticulture
& d'Art Floral de Quimper*



Ce sujet nous a été fourni par les pépinières de Kérosa, à Croas Aviou en La Forêt-Fouesnant, où Mme Bourhis s'attache à offrir une belle palette de plants sortant vraiment du commun.

PLANTATIONS EN MOTTES

Voici arrivée la saison des plantations automnales ; c'est la saison idéale pour celles des plantes en mottes et à racines nues qui ne peuvent se faire ni au printemps ni en été.

L'achat d'un végétal en motte est un peu moins onéreux qu'en conteneur, du coup on achète plus gros, c'est tentant. La motte est néanmoins fragile, et il faut la manipuler avec précaution. Lors d'un achat de plante en motte, il est important de s'assurer que celle-ci est en bon état (pas de craquelures, pas de motte à moitié cassée) et qu'elle est humide. Chez les arbres à feuillage caduc, le sujet doit avoir perdu son feuillage avant la plantation, quant aux persistants il est possible, et normal, que pendant l'hiver une chute de feuilles importante se produise. Les petits bougeons terminaux doivent, dans ces conditions-là, être très verts. Si vous en cassez quelques-uns pour vérifier la bonne santé de la plante, cela ne lui nuira pas.

Lorsqu'elle est stockée quelques jours avant la plantation, la motte doit être protégée d'une couverture contre le vent ou les fortes pluies. Mais il est préférable d'avoir préparé le ou les trous par avance, voire la tranchée pour les haies...

Si votre terre n'est pas excellente, incorporez du terreau bien fertilisé. Suivant l'essence choisie, il est indispensable d'avoir drainé le sol et de s'assurer qu'un puisard ne se crée pas, cela causerait le pourrissement des racines par stagnation d'eau (c'est bon pour un peuplier, mais mauvais pour les résineux). Les arbres en motte ne font pas le même poids qu'un conte-

neur, la terre qui entoure les racines est beaucoup plus lourde que le mélange allégé d'un conteneur. Au-delà d'un certain poids, toute une organisation s'impose. Une motte de 80 cm de diamètre environ peut peser plus de 300 kg. On prévoit donc la livraison avec un camion muni d'une petite grue qui déposera le végétal directement dans son trou (d'au moins un mètre cube). L'accès vers le trou de plantation doit être calculé car les véhicules de livraison sont lourds et larges.

Suivant le poids, la motte est entourée d'un sac en toile, d'un filet (une tontine) ou, pour les gros volumes, d'un fil de fer. Tous ces matériaux sont laissés et enterrés tels quels. Après la plantation, et jamais avant, il est recommandé de défaire ou de couper le noeud à la base du tronc pour éviter un étranglement. Puis, comme il se doit, il suffit de reboucher le trou. Un bon tuteur, ou un hauban, est nécessaire pour les sujets exposés au vent. En région sèche, et même l'hiver, un arrosage copieux est indispensable pour tasser la terre, et stabiliser le sujet petit ou grand.

La fin de la période de plantation en motte se situe avant le printemps, pas au-delà (au risque de perdre le sujet, sauf pour les professionnels très avertis). Si vous loupez la saison, il restera la même plante en conteneur, mais c'est plus cher !

Philippe Thelliez

PRECIEUX ARBUSTE

L'*Elæagnus umbellata* a plus d'un atout : il stabilise les sols, même maigres car il produit son propre engrais azoté grâce à des bactéries associées, attire une foule d'insectes et d'oiseaux. Ses fruits sont très riches en lycopène, une substance appréciée pour la prévention des maladies cardiaques et des cancers. Il y a 20 fois plus de lycopène dans les petites olives de cet *élæagnus* que dans la tomate. En plus, leur goût acidulé n'est nullement désagréable (on trouve l'*E. umbellatus*, chez Pierre Contamine, Fruits de saison, 87440 Marval, T. 05 55 78 75 18).

ZERO MILDIOU

Une pomme de terre hongroise a créé l'événement à l'université de Newcastle-upon-Tyre, en Angleterre : elle s'est révélé totalement résistante au mildiou. On lui promet un bel avenir.

BRAVE TOURNESOL

De fouilles archéologiques au site de san Andreo, près de Tabasco, au Mexique, ont montré que le tournesol était déjà domestiqué il y a 4000 ans !

ROUGE, LA FRAISE

Des fraises obtenues sur un paillage rouge sont plus parfumées que sur le paillage noir classique. Cette couleur favorise l'activité enzymatique, conduisant à une plus forte concentration d'arômes.

LOURD DE CONSEQUENCES

Aux Etats-Unis, l'inquiétude monte vis-à-vis de la présence de métaux lourds dans les engrains minéraux. Il s'agit de traces, à peine quelques ppm (partie par million), mais quand on sait que 50 millions de tonnes sont épandus chaque année, on peut commencer à s'émouvoir. Au Canada, des concentrations maximales de ces métaux sont stipulées : le plomb, le cadmium, l'arsenic et le mercure sont les plus redoutés.

LE PANAI ET LA MOUCHE

La mouche de la carotte apprécie tout autant le panai ou la carotte sauvage. Des chercheurs de l'université de Ohio ont montré que les panais semés tôt, dès le mois d'avril, étaient plus susceptibles d'être infestés que ceux semés tardivement. La mouche repère plus facilement des plants déjà développés, tout bonnement...

VIVE LE VINAIGRE!

Vous avez certainement déjà lu des pleines pages de publicité vantant les mérites du vinaigre. Ici, il s'agit d'une étude sérieuse, commanditée par le département d'état américain de l'Agriculture. Premier point, le vinaigre n'a pas d'action durable sur l'environnement.

Une étude suédoise a montré qu'en aspergeant de vinaigre on pouvait faire descendre le pH d'un sol de 7 à 5, mais au bout de deux jours, le pH remonte à 7, car les micro-organismes sont capables de casser la molécule d'acide acétique. Le vinaigre peut servir de désherbant : un vinaigre contenant de 10 à 20 % d'acide acétique (le vinaigre de vin habituel n'en contient que 5 %) détruit de 80 à 100 % des mauvaises herbes touchées, même coriacées et déjà développées. Le vinaigre habituel s'avère efficace sur les plantes annuelles, mais les repousses sont fréquentes sur le chardon par exemple.

POMME DE TERRE AU JASMIN

Des dérivés de l'acide jasmonique, un des composants qui assurent au jasmin son parfum unique, ont montré leur capacité à réduire la germination des pommes de terre stockées. On pourrait ainsi se passer des antigerminatifs de synthèse.

PRÉPARONS LE JARDIN POUR L'HIVER

L'automne est là. Nous le ressentons d'autant plus fortement que nous avons changé d'heure le 26 octobre dernier. Les gelées aussi se rappellent à notre bon souvenir dans notre région d'altitude. Les arbres perdent leurs feuilles. Ces feuilles qui leur ont permis de synthétiser leur nourriture forment de beaux tapis sous nos pieds. Elles sont précieuses car, gorgées de matières nutritives, elles vont se décomposer durant l'hiver, lentement, et former une couche d'humus qui renforcera les végétaux qui y auront accès. Donc, nous les ramassons et en couvrons les plantes fragiles, elles leur serviront d'isolant contre le froid et l'humidité sera constante. De plus, elles attireront une faune et une flore (vers, moisissures) qui les transformeront et travailleront en douceur la terre à notre place. Chez nous, les premiers servis sont les rosiers, les "fragiles" hybrides de thé, thés et chinensis, puis les hybrides remontants : bref, tous ces rosiers qu'il faut chouchouter et qui sont gourmands. Ensuite, nous en mettons en couronne au pied des fruitiers, et enfin au potager qui ingurgite ainsi une partie de sa nourriture annuelle. On a le temps en cette saison et, pendant que l'homme se repose, la nature travaille...

Après les feuilles, l'autre atout, ce sont les déchets potagers : plants de potirons gelés, plants de maïs séchés... Toutes ces précieuses plantes ont donné leurs fruits et maintenant vont encore nous servir pour nourrir la terre, cette terre qu'elles coloniseront à nouveau dès le mois de mai prochain. Les plants séchés ou gelés sont jetés au compost, à l'état brut, ou bien brûlés. En effet, ces déchets de plantes, avec les bois taillés, peuvent aussi être brûlés, en tas, puis on récupère la cendre qui ira à son tour sur le tas de compost, l'enrichissant de minéraux et autres aliments.

Les fruits et les légumes se ramassent à la pelle, et nous en salivons déjà. On cueille les fruits à la main s'ils sont accessibles ou avec un manche assez long au bout duquel on a fixé un petit "panier" en tissus, tout cela pour ne pas les choquer. Sinon, ils ne se conserveront pas longtemps et seront gagnés par la pourriture. Les fruits cueillis (ici pommes et poires), nous les entreposons dans le garage, à l'abri du gel, dans des cageots que nous superposons. Dans chaque cageot, les fruits sont déposés sur une seule ligne et ne se touchent pas. Les légumes ramassés et entreposés sont principalement des potirons et potimarrons, cueillis avec le pédoncule, et déposés délicatement sur le dessus du buffet, là où s'installe en permanence la poussière... Nous les séparons bien et les retournons régulièrement. Dès que l'un d'eux a un point qui change de couleur ou se creuse sous le doigt, hop, il est pris au piège et fera partie intégrante de notre prochaine soupe (soupe qui se compose de lé-



gumes divers, au rythme des saisons). Les autres légumes sont les carottes et les panais, qui après avoir été lavés, sont découpés en rondelles puis mis en sac et congelés pour les soupes de l'hiver.

Autre travail, non des moindres : nous passons du Cuivrol (bouillie bordelaise "allégée" enrichie d'oligo-éléments) sur tous les fruitiers et sur les rosiers gourmands (toujours les mêmes), afin de les nourrir mais aussi de les renforcer contre les champignons et autres maladies qui pourraient se développer dès la fin du printemps prochain. Nous remplissons donc un pulvérisateur à dos, de 18 litres, avec 7 à 10 grammes de produit par litre (on peut y rajouter un agent mouillant à base de pin pour que le traitement se répartisse mieux sur les feuilles) et nous pulvérisons tout ce petit monde.

Nous nous réservons les autres travaux pour l'hiver : le nettoyage et l'entretien des outils mécaniques, ainsi que le labour du potager (à la moto houe). Nous avons quatre mois devant nous, et c'est une autre histoire...

Marie-Noëlle Jalabert

COUP DE CŒUR POUR UNE LEGUMINEUSE ARBORESCENTE

Dans la famille des légumineuses arborescentes le genre *Gleditsia* (ou *Gleditschia*) renferme une douzaine d'espèces originaires d'Asie, d'Amérique du Nord et du Sud.

Les féviers sont des arbres à feuillage caduc, habitués aux terrains pauvres, et résistants à la sécheresse bien que les sols humides ne le dérangent pas plus que ça. *Gleditsia triacanthos* croît même en terrains marécageux dans son pays d'origine, l'Amérique du Nord. C'est un arbre de grande taille, pouvant atteindre les 50 m dans son milieu originel; en Europe, il se limite à 25 ou 30 m. Les féviers ont besoin de lumière et de soleil, mais il n'est pas rare d'en croiser au Nord de la Loire. Ce sont de très beaux arbres souvent utilisés en ornement dans les communes où, hélas, ils subissent pour



Le gleditsia ou févier

la plupart de graves maltraitances : croissance rapide donc élagages brutaux, déformation des voies publiques causées par l'étalement des racines car les féviers ont besoin de place.

Gleditsia triacanthos est aussi appelé "fausse épine du Christ" ou "Carouge à miel". Son port et son feuilla-

ge sont légers. Il fleurit abondamment vers le mois de juin; les fleurs, petites, donneront ensuite de longues gousses de plus de 50 cm. Le tronc et les branches sont armés d'aiguilles souvent groupées par trois (*triacanthos*), mais il existe plusieurs cultivars ou variétés qui n'en possèdent pas :

- *G. 'Sunburst'* au feuillage jaune vif
- *G. 'Elegantissima'* au port retombant avec grâce.
- *G. 'Shademaster'* (maître de l'ombre) au feuillage très dense.

D'autres féviers, mais avec épines, sont de très beaux arbres d'ornement, moins hauts que *G. triacanthos* :

- *G. caspica* (févier de la mer Caspienne) de 12 à 14 m de hauteur
- *G. chinensis* et *G. delavayi*, de 10 à 12 m de hauteur.

Philippe Thelliez



L'ONAGRE BISANUEL, UN BEAU SAUVAGE

Depuis maintenant trois ans, j'ai réussi à maintenir dans mon jardin de Normandie, et là où je le veux, le "jambon des jardiniers" ou onagre bisanuel (*Oenothera biennis*). Cette magnifique plante est donnée comme rare dans les endroits cultivés (Flore de P. Jauzein).

La floraison, dans mon jardin, s'échelonne sans discontinuer de juin à octobre. Les fleurs ne s'épanouissent pas aux heures les plus chaudes de la journée, mais en début de soirée. C'est un vrai film d'animation : en août, j'ai pu observer l'éclosion des fleurs entre 21 h et 21 h 15, les tiges et les boutons floraux se mettent à trembler légèrement, et l'ouverture des fleurs s'admirera en direct, en une à trois minutes. Je la multiplie en repérant, durant l'été, les pieds sauvages : je les移植 (avec une grosse motte) en automne ou hiver aux endroits où je désire la voir fleurir à la belle saison suivante. J'ai été tenté de récupérer des graines pour la multiplier par semis, mais cela semble très aléatoire.

Pierre Josselin

OIGNONS AUX HUILES

Des chercheurs autrichiens ont montré que des oignons pulvérisés avec des huiles essentielles diluées de marjolaine, de lavande, de menthe et de romarin étaient moins attaqués par les thrips. En revanche, la sauge et le basilic sont inactifs. Il s'agit bien d'une action répulsive car les insectes ne sont pas tués.

CHEMIN DE VERT

Un jardinier de l'Illinois a réussi avec quelques amis à décider deux petites villes voisines d'acquérir l'ancienne voie de chemin de fer désaffectée qui les reliait. Ils vont planter des milliers d'arbres et d'arbustes sur ce trajet : des chênes d'Amérique, des sassafras, des magnolias et des hamamélis. Sans oublier des pawpaws, des noix de pécan et des kakis pour le côté comestible. Le but est d'éduquer le public et de le convier à de futures récoltes, dans cet arboretum linéaire qui n'aura coûté presque rien.

DEHORS LES CYCLAMENS!

Les cyclamens miniatures sont autant à la mode outre Atlantique que chez nous, mais au lieu de les jeter après la floraison, les jardiniers américains les installent volontiers dans leur jardin. Une idée à reprendre car ils sont rustiques presque partout.

POUSSIERES DE TERRE

Glenn Johanson a commencé sa collection originale il y a dix ans : des échantillons de terre provenant de sites fameux de chaque continent, Antarctique excepté, dont beaucoup donnés par des personnalités célèbres. Il espère même leur adjointre bientôt des poussières extraterrestres. Le Dirt Museum est installé à Boston.

PLANTATION TARDIVE

Déjà en 1916, un horticulteur américain bien connu, George W. Park, recommandait de planter les bulbes à fleurs tardivement. Il s'en occupait en décembre, voire janvier, mais soignait la plantation en recouvrant tulipes, narcisses ou jacinthes avec un mélange de bonne terre noire, compost et fumier décomposé, recouvrant le tout avec une couche de paille. L'intérêt d'une telle plantation réside dans le retard de la floraison qui a plus de chances d'échapper aux pluies froides du printemps.

CRESSON SAUVAGE

Le cresson d'hiver (*Barbara vulgaris*) appartient à la même famille que le vrai cresson ou la moutarde, et se retrouve couramment dans les jardins abandonnés. On peut récolter ses feuilles durant toute la mauvaise saison, en particulier en février-mars, quand on manque de verdure et de vitamines. Laissez-le se resserrer à sa guise.

ASPIRINE POUR ORCHIDÉES

Une collectionneuse d'orchidées a testé l'aspirine pour soigner préventivement ses plantes : un cachet dans une tasse, le tout versé dans 15 litres d'eau. Elle arrose régulièrement avec cette solution et affirme que ses plantes sont plus saines.

Elle réduit les produits habituels de traitement de moitié. Par ailleurs, elle les applique vers 11 heures du matin, car elle s'est aperçue que le pic d'activité des orchidées se trouvait à ce moment de la journée.

CHEMIN DE FER HORTICOLE

Les chemins de fer miniatures au jardin sont devenus si populaires aux Etats Unis qu'un architecte paysagiste a décidé de se spécialiser dans leur composition. Une revue bimestrielle leur est consacrée et un guide vient d'être édité.

EN MÉDITERRANÉE

Un peu d'histoire tout d'abord : en fin 1995, dix mois après sa création, la société éditrice de la Gazette est exsangue, le numéro de janvier 96 ne paraîtra pas. Tous les moyens sont alors employés pour augmenter le capital (famille, amis, entreprises de jardins). Sur le modèle des Amis du Monde Diplomatique, l'association Les Amis de la Gazette des Jardins voit le jour. Son objet social est :

"Article 2. Cette association a pour but de contribuer par tous les moyens matériels et intellectuels au développement de la Gazette des Jardins, ainsi qu'à promouvoir la diffusion la plus large des plantes méditerranéennes et tropicales".

L'association a parfaitement tenu son premier rôle en devenant actionnaire du journal. Elle a ensuite participé à chaque fête organisée par la Gazette, mais il faut dire que depuis que notre santé financière est florissante (là j'exagère un peu, mais c'était pour faire joli), et surtout faute de temps à y consacrer, l'association s'est mise en demi-sommeil. Le coup de clairon du réveil fut donné aux casernes d'Angély les 5 et 6 octobre derniers. La fête fut si magique et l'accord entre les lecteurs de la Gazette et les artistes du cru si naturel qu'il fallait prolonger l'expérience.

LE RETOUR DES AMIS DE LA GAZETTE

Nous avons donc le plaisir de vous annoncer que l'association Les Amis de la Gazette des Jardins est désormais résidente du Collectif des Diables Bleus qui gère admirablement le site des casernes. En clair, nous avons enfin les moyens de passer à la deuxième partie de notre objet social.

"Promouvoir la diffusion la plus large des plantes méditerranéennes et tropicales"

Tous les passionnés de jardin conviennent qu'à l'exception de quelques producteurs passionnés, la diversité végétale à Nice, et plus largement en Méditerranée, ne cesse de se dégrader. Pourtant, notre coin regorge de jardiniers pointus qui n'ont qu'une envie, faire partager leur passion, leur savoir et leurs boutures avec les autres.

Je ne sais qui a dit cette phrase *"Il y a dans cette région une quantité de gens passionnés au kilomètre carré extraordinaire, mais ça ne coagule pas"*. Le rêve des Amis de la Gazette des Jardins est que les jardiniers du coin coagulent, à travers la Gazette, dans ce site exceptionnel.

AU PROGRAMME DES AMIS DE LA GAZETTE DES JARDINS

- extension du potager partagé créé en août dernier ;
- création d'une rocaille pour la culture de plantes succulentes ;
- réalisation d'un forage pour assurer l'autonomie en eau ;
- création d'une serre adaptée à la culture de grandes plantes tropicales ;
- réalisation d'un "mur de Patrick Blanc" ;
- plantation d'une collection végétale spécialisée ;
- organisation de fêtes de quartier, cafés botaniques, expositions temporaires, tournois de boules, etc.

Le but de l'association n'est pas de créer une structure de plus, il existe nombre d'associations remarquables dans la région, mais au contraire de proposer un lieu de fédération.

- ÊTRE MEMBRE ACTIF ne coûte rien, il suffit de participer aux travaux ou d'apporter quelques plantes. Si vous n'êtes pas déjà membres du collectif des Diables-Bleus, il faudra débourser 8 € pour être assuré dans les locaux et assister aux centaines d'événements qui se déroulent chaque année sur le site (programmes : www.dangely.org).

- ÊTRE MEMBRE PASSIF, cotisation 20 €

- ÊTRE MEMBRE BIENFAITEUR, cotisation à partir de 21 €

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LE SAMEDI 14 DECEMBRE

L'assemblée générale de l'association aura lieu le samedi à 14 décembre à 12 heures tapantes.

Elle sera suivie par un picnic pris en commun (cordons bleus, ne pas s'abstenir).

Ceux qui le souhaitent pourront ensuite jouer aux boules ou se former au jeu de *Pilho*.

Enfin, en dégustant des boissons chaudes, vous pourrez assister à la projection du premier 52 minutes réalisé par la Gazette. Le titre n'est pas encore trouvé, mais il devrait vous rappeler de très bons souvenirs.

Bien entendu, ces festivités se dérouleront au Collectif des Diables-Bleus (pour ceux qui ont raté la dernière fête, voir le plan d'accès dans les précédentes gazettes).



Le jardin des parfums



Le jardin des magiciennes

**Texte et photos
Serge Schall**



Le jardin en carrés

L'Écoferme de la Barre à Toulon UNE EXPÉRIENCE PEDAGOGIQUE REUSSIE

Comme dans beaucoup de villes, les campagnes qui faisaient le tissu périurbain ont été gangrenées par les cités, les zones pavillonnaires et les centres commerciaux. La préservation de confettis de nature est d'autant plus précieuse même si elle nous laisse un pincement au cœur, là !

Un des rôles du Conseil Général du Var est d'acquérir des parcelles foncières et des vestiges du patrimoine immobilier pour les restituer au grand public. La grande bastide provençale, située dans le quartier de la Palasse et dressée en 1750, fut rachetée à son propriétaire en 1986, avec les 1,8 ha restant du vaste domaine agricole fait de terrasses de vignes, de blé et d'oliviers. L'ancien gardien congédié par l'équipe municipale précédente, les lieux sont rapidement devenus le terrain de jeux des enfants des cités alentours, mais aussi un pont de rencontre pour les squatters, et leur situation s'est vite dégradée. Il devenait urgent d'y remédier et, dès l'année 2000, les bâtiments ouvriraient au public pour des ateliers pédagogiques. Le mois de juin de cette année a été marqué par l'inauguration de l'Écoferme ouverte à tous les petits Toulonnais.

Plantes et animaux sont présents sur les terrasses à thèmes, où l'environnement naturel de la garrigue se marie avec les créations originales et pleines d'audace au jardin. Le jardin des parfums, celui des couleurs, et l'indispensable jardin des magiciennes, permettent aux enfants de se familiariser avec la création paysagère ; le jardin gourmand prolongé par la cuisine pédagogique attise les papilles. L'approche pédagogique ne se limite pas au jardinage, elle s'étend à

bien des disciplines telles la météorologie, la connaissance de la flore et de la faune, la pollution atmosphérique, la gestion de l'eau, le tri sélectif... dans une approche toujours scientifique. Ces leçons de paysagisme, de jardinage et de nature sont ouvertes à tous les jeunes écocitoyens des classes du primaire au collège, mais aussi aux associations de quartiers et aux particuliers, cette structure permet d'envisager des ateliers le mercredi, pendant les vacances scolaires, ou simplement le soir après l'école, car sa vocation est celle d'une association de proximité.

Renseignements
Ecoferme de la Barre
Allée Georges Leygue
Quartier la Palasse Toulon
Tél 04.98.00.95.70



Âne gris de Provence

UN BAIN MIRACULEUX

Au tout début de ma carrière, je rendis un jour visite aux sœurs Schneider, qui géraient une pépinière renommée enclavée dans un terrain de famille au beau milieu d'un quartier en pleine urbanisation de Cannes. Déjà dominé d'immeubles de plus de dix étages, le petit coin de paradis se défendait comme il pouvait contre la pression immobilière, renommé qu'il était pour la qualité et la diversité de ses produits.

Les sœurs étaient alors proches de la retraite, mais toujours passionnées et ouvertes au dialogue avec le débutant motivé que j'étais à l'époque. Elles me firent les honneurs de l'établissement, me permirent de consulter le merveilleux et ancien exemplaire du Nicholson qu'elles possédaient, et nous commençâmes la visite des serres. Celles-ci comportaient notamment des tablettes pleines de végétaux sous lesquelles on pouvait voir de grands bacs remplis d'eau. Parmi les curiosités présentées à la vente, il y avait également des végétaux plus communs, et parfois des plantes tout à fait inattendues. C'est ainsi que, lorgnant dans un bac situé sous les tablettes d'exposition, je vis, sous une vingtaine de centimètres d'eau, un superbe cyclamen à la floraison éclatante, pétant de santé.

Etonné et encore novice, je m'étonnai à haute voix de découvrir un cyclamen aquatique dont je n'avais jamais entendu parler. Après un coup d'œil aigu et rapide à mon visage, histoire de vérifier si j'étais

bien dans mon état normal, mon interlocutrice sourit gentiment et m'expliqua que la plante avait eu un coup de chaleur (comprenez un important manque d'arrosage) et que la baigner dans sa totalité permettait souvent de la récupérer, quand elle n'était pas déjà morte. Depuis, j'ai pu constater qu'on peut, par ce type de traitement, quasiment ressusciter un végétal à la limite de la lyophilisation.

Comment ressusciter une plante desséchée

Olivier et Claude, deux amis professionnels de la chose agricole, ont résolu la question en parsemant le sol de leur pépinière de poubelles emplies d'eau. Quand ils font le tour des tunnels de culture, ils attrapent au passage les végétaux en état de stress et les expédient, au vol, avec une virtuosité inégalable qui trahit une grande pratique, prendre un bain réparateur. Méthode expéditive, mais efficace, et les pertes sont rares.

Mais quand cela arrive au jardin, me direz-vous, comment procéder? Un de mes clients arriva dernièrement avec de magnifiques *Cuphea ignea* que nous plantâmes dans un parterre. Hélas, les plantes étaient belles mais de mauvaise qualité, c'est-à-dire qu'elles avaient été mal préparées à une replantation future et, bien que le système radiculaire m'ait mis la puce à

l'oreille lors de la mise en terre, je n'en avais pas soupçonné l'importance. Aussi quelle fut ma surprise, arrivant deux jours après le départ des propriétaires, de trouver les cupheas dans un état de dessication plus que dramatique. Je résistai à l'envie de les arracher et les jeter au feu.

J'entrepris de les arroser, lentement. Je fis cela toute la journée, une fois par heure, et complétai le traitement par des brumisations à l'eau de pluie avec un pulvérisateur autrefois réservé aux traitements phytosanitaires. Le soir, les plantes avaient déjà meilleure mine. Quand je revins arroser le lendemain matin, elles avaient vraiment récupéré. Et depuis, elles se portent à merveille. Je dois préciser que, dans ce cas de figure, les végétaux ayant subi un stress hydrique de cette importance présentent souvent une sensibilité particulière aux *Phytophoras*, cryptogames s'attaquant au collet de la plante et dont ils bloquent la vascularisation. Il est donc favorable de faire préventivement un traitement au Phostetyl Al ou tris-0-éthyl phosphonate d'aluminium, plus connu sous le nom d'Aliente. C'est un des rares produits chimiques de traitement qui ait trouvé grâce à mes yeux car il est à mon avis efficace, ce qui n'est pas le cas de la plupart des autres spécialités. De plus, sa DL 50 assez élevée (5 800 mg/kg sur le rat) signifie que sa toxicité est relativement modérée. Malgré tout, je ne l'utilise que très rarement.

Alain Andrio

L'ANNEE AU JARDIN EN PAYS VAROIS

LES ENSEIGNEMENTS DE TREIZE ANNÉES D'OBSERVATIONS PAR PIERRE CUCHE

AU MOIS DE NOVEMBRE

DU 1 AU 8

Météo : un peu beau temps, la température chute la nuit à + 2°, + 3° ; remonte le jour à + 18° ; alternance de nuages et soleil ; parfois pluies : 200 mm en 36 h en 1992. En général les températures sont douces et les pluies fréquentes : Novembre est pour nous un mois privilégié à ce point de vue ; quelques coups de mistral font toucher 0°, sans lendemain, succédant souvent à brumes et pluies. Le changement d'heure nous prive d'un bon bout de soirée dehors.

Floraisons : apparition des premières hampes d'orchidées, *Paphiopedilum*, *Cymbidium*, *Zygopetalum*. C'est le temps des *Plectranthus* : blanc, ou rose pâle ou vif ; ou du bleu clair au violet : ce sont des labiées originaires essentiellement d'Afrique du sud et de l'est et de Madagascar, nécessitant donc une certaine protection hivernale. *Tagetes lemmoni* et *Salvia madrensis* font une association jaune lumineuse. Les grimpantes : *Passiflora mollissima* rose et *antioquiensis* rouge, *Thunbergia grandiflora* font des cascades sur arbres et murs. Le *Strelitzia reginae* semé depuis 6 ou 7 ans, fleurit ; rosiers et chrysanthèmes, sauges de toutes couleurs.

Travaux : mise à l'abri des plantes en pots gélives ;



Plectranthus arabicus

vérification des coffres à semis et boutures et mise en route de leur chauffage : température maintenue la nuit entre 18 et 20°. Etanchéité minutieuse contre les souris qui préparent nids et portées ; peu de travaux extérieurs sinon plantations. On reçoit la troisième demande en quelques années, officielle, de comptage des oliviers : problème, la plantation à l'espagnole en V : c'est-à-dire deux oliviers distincts partant du même endroit, mais non du même pied comptent-ils pour un ou deux ? Installation radiateur à propane pour serre : l'électricité est trop chère, le pétrole insuffisant et malodorant. Arrosages épisodiques (plantations récentes) ; la pose de la clôture électrique a mis fin aux dégâts des sangliers. Tonte autour de la maison ; arrachage des pieds de tomates et de courges, ceux de poivrons sont encore en production. Préparation des planches libres du potager avec épandage du fumier de cheval mûr. Rempotage des bulbes en pots.

Récoltes : coings et pommes (octobre ou novembre selon les années) dont la compote en mélange est un régal.

DU 9 AU 15

Météo : beau temps, température entre + 5 et + 6° le matin, mais repas de midi sur la terrasse ; lever du soleil à 7 h 45. Pluies abondantes deux ou trois jours d'affilée : 200 mm en une semaine, puis 150 = presque la moitié de la quantité annuelle ; les restanques sont inondées. Mais dans l'ensemble beau temps, quelques brumes, + 6°, + 7° le matin.

Floraisons : le gazon (pelouse plutôt) est presque normand ; le Néflier du Japon embaume terrasse et jardin, épaulé par le fort parfum des *Datura*. Sont fleuries les passiflores, *Abutilon* hybrides et le *Tecomaria capensis* qui revêt un mur de feuillage vert vif et de

grappes de fleurs rouge orange ; Rosier Bengale rouge ; premier *Iris unguicularis*, *Crocus* d'automne et safran. Le *Dombeya burgessiae* montre ses premiers bouquets de fleurs blanches à cœur rose ; les feuillages rutilants des *Liquidambar* et *griotiers*.

Travaux : plantations ; semis, arrosage épisodique au coup par coup. Fermeture du toit de la serre pour la nuit. Plantation d'*Iris germanica* sur le haut des murs de restanques : ceci les consolide et procure une marge de sécurité pour la tonte. Constitution pour l'hiver de la réserve de tourbe, fumier, vermiculite.

DU 16 AU 23

Météo : pluies et neige sur les Alpes et le plateau de Canjuers entraînant une chute de température à + 4° dans la journée, puis radoucissement et concert de rainettes. Alternance de nuages, pluies, soleil ; premières gelées blanches, mais sans lendemain, redoux, puis quelques flocons et établissement d'un mistral qui fait chuter la température à + 3°, puis + 1° sur la terrasse ; mais, en tout, semaine de beau temps qui permet les repas de midi dehors.

Floraisons : chute de quelques olives ; si la chute s'accentue nous commencerons la récolte à l'ouverture du moulin. Le Rosier 'Bengale rouge' est spectaculaire, l'*Acacia motteana* commence ; les feuillages deviennent somptueux. Les chrysanthèmes ont été couchés par la pluie mais se redressent (ils ont été tenus courts par la taille jusqu'à fin Juillet), la *Passiflora mollissima* est toujours en fleurs ; le feuillage du mûrier blanc est d'or, rehaussé par le rouge éclatant des *Prunus*, cerisiers, pistachiers ; le sorbier domestique certaines années est doré lui aussi.

DU 24 AU 30

Météo : fin de mois douce et brumeuse : + 8° à + 10° le matin ; quelques bonnes pluies, 85 mm en 6 h. Rafraîchissement par chutes de neige jusqu'à 600 m. Le mercure passe un peu en dessous de 0° ; lever du soleil à 8 h.

Floraisons : sont en fleurs les rosiers : 'Nur Mahal', 'Fée des neiges', 'Lorraine Lee', Bengale. Le feuillage du rosier 'Silver moon' prend des tons d'été indien avec les baies des cotoneasters et les petites pommes éclatantes des *Malus* d'ornement. Les orchidées sont en fleurs, en particulier les *Cymbidium*, rentrés début Novembre sous le porche pour induire la hampe florale. Belle coloration des chênes pubescents abondants sur les collines et autour du jardin.

Travaux : nettoyage du bassin et remplissage pour l'hiver qui est égayé ainsi par le bruit de l'eau, les ébats des oiseaux et les reflets de la lune ou du soleil. Rempotage en serre et semis ; prise de boutures au jardin - à bois sec - sur *Viburnum caduc*, rosiers, *Lonicera*, *Lilas*, *Hydrangea*, dans le jardin et chez des jardiniers amis ; récolte de graines. Dernière tonte générale des restanques d'oliviers en vue du déploiement des filets de ramassage. Plantations en particulier des rosiers enfin reçus. Distribution de mulch et terreau de champignonnière (permettant parfois une récolte de champignon de Paris). Réception de catalogues et de graines venus souvent de bien loin. Buttage des arbres et arbustes à résistance limitée au froid : tourbe sèche sur 15 à 30 cm, seule la surface du tas se mouille et peu geler, protégeant pied et souche.

Récoltes : fruits d'*Holboellia* bien cachés dans le feuillage.
Plaisirs : nombreuses visites d'amis, famille et jardiniers.

Travaux : plantations ; aménagement de nouvelles parcelles ; boutures. Fermeture du toit de la serre vers 16 h 30 quand la température descend à 10°. Réfection des murs et chemins dégradés par les pluies du mois. Réception de graines du sud-ouest américain et semis immédiat.

Récoltes : si la récolte des olives a commencé, broyage des tiges fines et brûlages des grosses sections (l'entreposage facilite la propagation des insectes et maladies).

Plaisirs : tri et classement des diapos ; soirées de projection et soirées avec amis qui présentent les leurs : Australie, Afrique du sud, Chili... Lectures, écritures, ballades dans l'arrière pays et aux Gorges du Verdon désertés par les touristes.

L'automne est installé depuis cinq semaines et atteint peu à peu sa plénitude de verdure, fleurs, couleurs ; les pluies de fin septembre ont déclenché l'épanouissement de notre second printemps.

AU MOIS DE DECEMBRE

DU 1 AU 8

Météo : + 2° à + 4° au lever du jour, beau temps, + 12° à midi. Le vent d'est amène un radoucissement avec grisaille et pluie. Retour du beau temps avec + 6°, + 7° le matin. Lever du soleil à 8 h 1/4 ; journée de vent violent qui renverse des pots et casse des branches ; vers la fin de la semaine la température du matin avoisine 0°.

Floraisons : *Montanoa* arbustif et grimpant, blancs tous deux, *Dahlia arborea* en blanc et mauve, *Passiflores*, *Maurandia* rose et violette, *Senecio confusus* orange vif dans un coin très abrité, *Euryops divers*, *Héliotrope* ; nombreux rosiers avec 'Old Blush', 'Bengale', 'Fée des Neiges', 'Nur Mahal' ; derniers *Daturas* ; *Sparmannia africana* ; *Hebe*, *Tagetes lemmoni*, sauges, *Dimorphotheca*, *Plectranthus* : le mois de Décembre est, dans notre région, vraiment très fleuri. Les chênes sont magnifiques, la lumière presque irréelle.

Travaux : mise à l'abri des plantes gélives (il faut mieux le faire la première semaine de Novembre qui,

depuis ces dernières années nous réserve des surprises). Confection de trous de plantations en série : terre souple, température idéale pour travaux de force. Plantation des colis attendus et enfin là. Révision des cheminements ; vidange des circuits d'eau et dépose des programmeurs. Badigeon du porche avec peinture insecticide qui donne deux ou trois ans de tranquillité.

Récoltes : début de récolte des olives. Cueillette de champignons en années mouillées : chanterelles, griset... Derniers poivrons et tomates si épargnés par le gel en Novembre.

La récolte des olives nous occupe cinq jours par semaine de 9 h à 16 h 30 avec interruption pique-nique à midi, au soleil sur la terrasse en général.

Plaisirs : reçu et lu avec intérêt le journal de bord d'une Anglaise installée près d'Athènes durant dix ans ; reçu également un bon livre sur la taille des arbres d'ornement de Christophe Drenou.



Correa 'Marian Marvel'

DU 9 AU 15

Météo : - 2°, pluie, un peu de neige ; le bassin est recouvert d'une pellicule de glace (1 mm par degré au-dessous de zéro) ; vent, tantôt froid du nord, tantôt doux du sud-ouest ; semaine instable, pluie, vent, soleil.

DU 16 AU 23

Météo : vent du sud-ouest, orages, la température chute à 0° avec une averse de 45 mm en trois heures ; lever du soleil à 8 h 30. Alternance de gris doux et de grand beau froid ; entre 0° et + 7° le matin, mais pique-nique à midi possible sur la terrasse deux jours sur trois.

Floraisons : toujours en fleurs *Montanoa* et *Dahlia* ; *Cestrum*, *Ipheion uniflora* au pied des oliviers. Bruyères d'hiver ravissantes (*Erica carnea*, *darleyensis* et autres de calcaire). Le *Cussonia spicata* devient mauve. Les fèves supportent allègrement froid et flocons. A l'intérieur les orchidées se succèdent. Confection de bouquet d'*Iris unguicularis*, *Mimosa* et *Montanoa*.

DU 24 AU 30

Météo : la dernière semaine est en général ensOLEillée et froide : - 2° à - 5° au lever du jour ; mais on peut continuer à prendre le repas de midi sur la terrasse jusqu'à Noël avec parents ou amis parfois. Souvent un peu de pluie et radoucissement pour le premier janvier ; les soirées s'allongent discrètement depuis le 16 Décembre.

Floraisons : les *Iris unguicularis* font de belles touffes bleu clair, bleu foncé, ou blanche ; violettes et *Cyclamen coum* apparaissent avec discrétion ; les fèves sont

Floraisons : les *Choysa* sont en fleurs et embaulement ; tous les *Correa* fleurissent ; quant aux rosiers ce sont 'Général Chablikine' et 'Coktail' ; *Euryops*, *Fuchsia riccartoni*, *Abutilon* hybride orange devant les grands murs de restanques ; le *Thunbergia grandiflora* suspend toujours ses draperies bleues s'il n'a pas neigé ; le *Thunbergia coccinea* est fleuri sous abri ; nombreux buissons de *Salvia leucantha*, *Salvia involucrata*, *Salvia chaemodrioides*, ainsi que *Cuphea melvillea* d'une teinte chaude, orange mêlé de vert et crème. Le soleil est relayé par *Acacia motteana* et *Reinwardtia trigyna* ; ce dernier est objet de discussion avec les Anglais qui n'en voient qu'un où j'en distingue deux, différents par leur nature, arbustive ou non, leur couleur jaune citron ou jaune d'or, et la période de floraison, décembre-janvier pour *Reinwardtia trigyna*, février-avril pour *R. indica*.

Si nous avons eu des chutes de neige des feuillages ont été grillés lamentablement, en particulier *Thunbergia* et *Dahlia* ; de toute manière c'est la fin des feuillages d'automne.

Travaux : olives, plantations.

Plaisirs : Ballades, lectures, tri des diapos, soirées devant une bonne cheminée.

Travaux : préparation d'un coin à Ph acide avec tourbe, fleur de soufre, crotin de cheval, le tout mélangé à la terre locale. Travaux divers sur murs et chemins. Projets et plans de plantations pour ici et ailleurs ; aménagement de bacs et pots pour la façade nord de la maison. Plantations d'amandiers et cyprès sur les pentes d'oliviers.

Récoltes : la récolte des olives bat son plein. Démonstration de récolte des olives par vibrage, peu convaincante et très bruyante ; je me demande si les arbres aiment ?

Plaisirs : virée en Bresse pour voir les pépinières d'arbres et arbustes, avec crochet en Beaujolais. Travaux d'écriture pour la Gazette en particulier.

en fleurs. *Spheralcea* et *Anisodontea* dans tous les tons de rose. La surface du bassin reste gelée pendant un ou deux jours.

Travaux : relâche générale ; interruption de la cueillette des olives pour la semaine. Bouquet de roses et de mimosa pour Noël.

Plaisirs : famille, amis, musique, lecture ; longues soirées cheminée. Ballade sur le sentier des douaniers à St Aygulf surplombant une mer grise et agitée, avec un fond d'Alpes enneigées éclatant.

A LA SOUPE!

Je suppose que vous êtes, comme moi, en manque de compost onze mois sur douze. Du fumier, dans mon coin de banlieue, cela fait belle lurette qu'il n'en pousse plus, et le club de poneys local le fait payer à prix d'or. Alors, comment résoudre la cruelle faim d'azote du printemps? Cette année, l'idée m'est venue de tester la luzerne. Pas le temps d'en planter et d'attendre. Un petit tour à la coopérative agricole, et me voici nanti d'un sac de 50 kg de bouchons, autrement dit de gros granulés. Car la luzerne déshydratée est un aliment du bétail apprécié, notamment pour les lapins, tant elle est riche en protéines. Qui dit protéines, dit azote. En route donc pour le potager. Comment faire passer ces bouchons à l'état d'engrais? Ils sont durs comme tout, et les broyer en farine me semble bien pénible. J'en jette deux poignées dans un seau d'eau, et je laisse passer la nuit. Le lendemain, ô surprise, je dispose d'une soupe verte facile à verser au pied des légumes. Des laitues languissantes reçoivent leur première dose. Il ne se passe rien pendant une

Il ne se passe rien pendant une semaine, puis soudain la végétation s'emballe : j'obtiens des laitues émeraude, vert bleuté. Il faut donc diminuer un peu la dose. Durant toute la belle saison, j'ai continué d'employer la soupe de luzerne pour stimuler les tomates ou les choux, donner un coup de fouet à un semis chlorotique. Ça marche bien, comme on dit quand on n'a aucun moyen de comparer. Trêve de finasserie, je pense qu'on est au-delà du simple effet placebo. Les atouts de la soupe de luzerne : • pas trop cher : 1 kg = 2 euros. • tout de suite prêt : en fait, les bouchons se désagrègent en moins d'une heure.

- pas trop cher : 1 kg = 2 euros.
 - tout de suite prêt : en fait, les bouchons se désagrégent en moins d'une heure.
 - facile à détourner : deux tiges

• facile à doser : de

- pour un seau de 10 litres.*
Les inconvénients :
• *je n'en ai trouvé qu'un : la fabrication de ces bouchons emploie beaucoup d'énergie puisqu'il faut déshydrater la luzerne. Le bilan écologique n'est pas terrible, mais beaucoup de produits du commerce sont aussi déshydratés, comme le fumier de poule, alors ...*

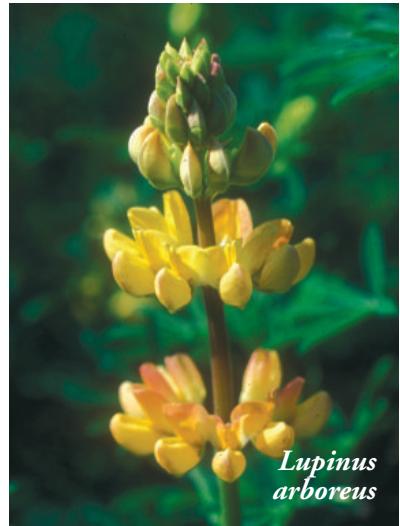
Jean-Paul Collaert

LEGUMINEUSES

DES FABRIQUES D'ENGRAIS AU NATUREL



Aborder dans un seul dossier la deuxième famille en nombre représentée dans la flore française, derrière les Astéracés... impossible, même pour la *Gazette des jardins*. Nous avons donc décidé d'amorcer avec un mélange riche en azote, bien dans la logique de ces fleurs papillons au moral de pionnières.



LUPINS

A voir & à manger

Les catalogues hollandais et de mixed-borders anglaises, usines à fantasmes des débutants, sont remplis de lupins. Pas n'importe lequel : le Russel, de loin le plus compliqué de la famille, celui qui va vous ruiner en tue-limaces, pour quelques semaines de bonheur, tout au plus. Je vous propose de le laisser de côté pour découvrir les autres lupins, annuels et arbustifs, ou encore les faux lupins.

Tenez, savez-vous que la grande mode chez les agriculteurs bio est le lupin blanc ou jaune, employé comme engrais vert ou donné au bétail quand il s'agit de variétés sans amer-tume, dont les graines sont presque aussi riches en protéines que le fameux tourteau de soja. Ces lupins poussent vigoureusement et produisent une belle masse végétale qui, une fois enfouie, nourrit la microfaune. Le lupin jaune apprécie les sols sableux, surtout pas calcaires. Le lupin blanc est mieux à son

aise dans les bonnes terres limoneuses. On les sème début mars, dans des sillons peu profonds espacés de 20 cm, en disposant les graines tous les 5 cm environ. Le développement des plantules est assez lent au début. La floraison a lieu en juillet, moment où il faut veiller à arroser en cas de sécheresse. On enfouit la végétation en août, histoire de pouvoir semer ensuite des épinards... ou du blé. Passez la tondeuse sans bac, puis bêchez à faible profondeur pour que la matière organique enfouie reste dans les 15 premiers centimètres du sol. La grelinette est impeccable pour effectuer ce travail. Les graines de lupin blanc et jaune sans amertume disponibles à la ferme de Sainte-Marthe*.

Les autres lupins annuels sont tout aussi rares dans les jardins. Pour les avoir essayés à maintes reprises, je dois avouer que la réussite n'est pas évidente, surtout du côté des lupins bleus comme le lupin changeant : dans la plupart des cas, j'ai obtenu une maigre chandelle, sur des plants raides comme tout et ayant une singulière tendance à se coucher au moment de la floraison. Probablement à cause de ma manie de tout repiquer, qui contrarie chez ce lupin l'envie d'expédier sa racine pivotante au plus profond du sol. Testez donc le semis direct chez vous, comme des banals haricots.

En revanche, je n'ai que des bons souvenirs avec le lupin arbustif : un godet maigrelet donne sans coup féris une touffé d'un mètre d'envergure en quelques mois. La floraison est abondante, et ressort bien sûr le feuillage d'un vert nuancé d'argent. Il existe en blanc, en jaune tendre et en bleu, mais ce dernier coloris me semble moins abouti que le jaune, hautement sympathique. Le lupin arbustif fait partie de ces fleurs pionnières, que l'on installe pour créer des taches de couleur en un rien de temps, à l'instar de la la-

vatère ‘Barnsley’. L’un comme l’autre ne durent que deux ans, mais quel régal ! Au point qu’on n’a que des regrets quand, après des années, on passe à des plantes plus prestigieuses, mais pas toujours aussi fiables, loin de là.

Si le bleu reste pour vous une quête absolue, goûtez-le chez le baptisia. Lentement mais sûrement, cette plante vivace nord-américaine se taille un solide succès. Il faut dire qu'elle a beaucoup d'atouts : une prestance certaine avec des tiges de plus de 1,2 m, qui se tiennent bien droites, au moins dans un premier temps ; des épis de fleurs d'un bleu étincelant, d'une grande pureté ; un feuillage coriacé et vert bleuté qui reste présentable tout l'été, sans

itez
arme
arbustif,
alifornien
ous veut
i bien

croire que la plante est morte. Il suffit de la faire tremper dans l'eau chaude pendant une heure pour la faire revenir à la vie.

Le baptisia est un excellent choix pour les jardins ensoleillés et secs. Il résiste bien aux conditions difficiles et apporte une touche de couleur vives à tout jardin. Il est également très facile à entretenir, nécessitant peu d'arrosage et peu de soins.

Cependant, il est important de noter que le baptisia peut être invasif si les conditions sont favorables. Il est donc recommandé de planter cette plante dans des zones où elle n'a pas accès à d'autres plantes ou à des surfaces dénudées.

En conclusion, le baptisia est une excellente option pour les jardins ensoleillés et secs. Ses couleurs vives et sa durabilité en font une plante idéale pour les jardins qui ont besoin d'un peu de couleur et de durabilité.

mentaire. Au chapitre des petits ennuis, notons qu'il est particulièrement aisé de biner les souches en hiver par inadvertance, car leur présence n'est indiqu e  par rien. Enfoncez donc trois petits tuteurs pour vous rappeler à l'ordre. Le démarrage de la végétation est sensible au gel, qui ne va pas tuer les pousses, mais détruit immanquablement les ébauches florales. Et ne croyez pas trop les pépiniéristes qui prétendent détenir une variété à d doublure tardive, car une fois chez vous, elle a toutes les chances de repartir pied au plancher.   ce propos, et même si l'addition est plus élevée, l'achat de pieds élevés en conteneur d'un ou deux litres est bien préférable au godet car les racines charnues doivent prendre leurs aises. Le baptisia sera parfaitement à son aise parmi des graminées, des *Pennisetum alopecuroides* 'Japonicum' par exemple. Ajoutez des boltonias et quelques grands asters pour la fête automnale.

*Gouîtez
au charme
du lupin arbustif,
un beau californien
qui ne vous veut
que du bien*



RUE DES CHEVRES

Si vous disposez d'un coin de jardin un peu ingrat, transformez-le en fabrique à engrais grâce à la rue chèvres, *Galega officinalis*. Cette plante vivace, vigoureuse une fois installée, produit une biomasse impressionnante. Coupez-la deux ou trois fois l'an pour enrichir votre tas de compost, ou étalez cette matière organique au pied des arbustes à petits fruits ou des tomates. Si vous êtes patient, hachez grossièrement les tiges au sécateur. Attention, la rue des chèvres s'effondre volontiers et la glisser dans les massifs condamne à un tuage disgracieux.

LES ATOUTS DU TREFLE

Miser sur le trèfle, c'est taper dans le carreau : il a du cœur à l'ouvrage. Et tout bon jardinier se pique au jeu avec lui, et rafle ainsi la mise.

Porte-bonheur du jardinier, le trèfle ? Pas vraiment quand il fait glisser sa botte par temps de pluie, ou encore quand un bourdon dérangé en plein butinage le pique au mollet. Mais tout cela n'est rien à côté de ses bienfaits : qui fait la pelouse verte en été, même sans eau ? Qui enrichit le sol année après année ? Qui survit aux endroits piétinés ? Le trèfle bien sûr. En plus, il porte bonheur, mais seulement quand on le trouve par hasard et qu'il a quatre folioles — un comble, puisque *Trifolium*, son nom botanique signifie trois feuilles !

En fait, on gagne à tous les coups avec le trèfle puisqu'il appartient à cette grande et belle famille des Légumineuses, des astucieuses qui captent l'azote de l'air et le rétrocèdent ensuite quand vous les enfouissez. Avec 300 espèces de trèfle, on a l'embarras du choix. Le trèfle des prés, le plus commun, appelé aussi trèfle violet (*Trifolium pratense*), adore les climats doux et humides. Les sols argilo-calcaires, les limons frais et les terres fortes en général lui conviennent bien mieux que les sables. On peut le semer en mars, sans trop tarder. Il donnera deux coupes dans l'année, que vous faucherez pour les emporter au tas de compost ou pour pailler au pied des tomates et des potimarrons, toujours gourmands. La graine est fine : avec un kilo, vous avez de quoi ensemencer 600 m² ! Ne l'enfouissez surtout pas, mais passez un léger coup de râteau ou, mieux encore, épappez un peu de paille juste après avoir semé à la volée : on doit encore voir le sol à travers. Les établissements Fabre proposent la variété Valente, qui se tient bien droite, un avantage quand on doit faucher pour nourrir les lapins ensuite.

Le trèfle blanc, ou trèfle traçant, (*T. repens*), est nettement plus calme et expédie en douce ses tiges sur le terrain. Les feuilles composées de trois folioles sont ornées d'une marque blanche en V. Les fleurs sont regroupées en têtes rondes caractéristiques. Il est vivace dans les bons terrains, et ne dure que quatre ou cinq ans dans ceux de qualité médiocre. Il est très rustique, résiste aussi bien à la chaleur qu'au froid, à la sécheresse comme à l'humidité, mais a besoin de beaucoup de lumière : c'est pourquoi il prospère dans les pelouses coupées régulièrement. Semez-le en mars de préférence, mais aussi en mai et même en septembre. Éparpillez un peu de tonte de gazon juste au-dessus des graines et n'hésitez pas à marcher dessus, cela favorise la germination. Le trèfle blanc prend souvent possession des gazons négligés, et assure ainsi

si une impression de verdure à tout moment de l'année. Il résiste si bien au piétinement qu'on peut le recommander dans les mélanges de gazon pour terrain de jeu. Un seul hic : les bourdons qui assurent la pollinisation peuvent provoquer quelques piqûres... Parmi les variétés, Ladino Regal est la plus souvent proposée, car elle assure une excellente productivité (Ets Fabre*).

Les trèfles de Perse et d'Alexandrie sont originaires du Proche-Orient. Après un semis en mars, ils poussent vite et, à condition de ne pas manquer d'eau, peuvent donner quatre à cinq coupes de fourrage, ou encore de quoi pailler au pied des légumes et des arbres fruitiers. Leur vigueur est telle, surtout chez le trèfle d'Alexandrie, que certains recommandent son emploi pour nettoyer de ses chardons un terrain en friche, en n'oubliant pas de passer régulièrement la débroussaillée il est vrai (graines disponibles chez Magellan). Ces deux trèfles ne supportent pas nos hivers ordinaires.

Le trèfle incarnat occupe une place de choix dans cette famille, et pas seulement parce qu'un grand parfumeur des années 1900, Pivert, lui a consacré une de ses créations. De tous les engrâis verts semés en fin d'été pour être coupés au printemps, c'est le plus beau. Après une phase hivernale de repos où il fait triste figure (il peut même carrément geler s'il a



été semé tardivement), il repart en force et constitue en avril une masse de 40 et parfois 60 cm de hauteur de feuillage gras et doux à caresser, et époussette des inflorescences allongées garnies de fleurs rouge incarnat du plus bel effet. Coupez-le sitôt défeuri, et servez-vous de cette belle masse de verdure pour pailler les fraisiers ou encore pour garnir le futur emplacement des tomates. Les raffinés peuvent le mélanger à de l'orge, quand ils effectuent leur semis d'automne, juste pour le coup d'œil. Et surtout n'ayez pas la main trop lourde au moment du semis, car avec un kilo de graine, vous devriez ensemencer 400 m². Les graines se trouvent désormais couramment en jardinerie ou en coopérative agricole, le plus dur étant de les dénicher, le plus souvent au rayon des engrâis (à cause de l'engrais vert, probablement...).

Jean-Paul Collaert

* Ets Fabre, 57748 Metz Cedex 9, T. 03 87 74 07 65

* Ets Magellan, 24290 La Chapelle Aubareil, T. 05 53 51 22 25

♣ Même si elle reste verte en toute saison, une pelouse entièrement en trèfle n'est peut-être pas une bonne solution si les enfants sont les premiers utilisateurs de l'endroit : les feuilles s'écrasent sous le pied et tachent les vêtements ; les bourdons qui assurent la pollinisation peuvent piquer traitrusement, tout bonnement parce qu'ils n'apprécient pas d'être écrasés...

♣ Garnir un chemin avec du trèfle blanc est une bonne idée, quelques tontes espacées suffisent à assurer l'entretien. En revanche, attention avec le trèfle violet, trop vigoureux et glissant pour cet usage.

♣ Il vaut mieux le savoir si vous envisagez de semer du trèfle blanc dans les chemins du potager : son couvert est très apprécié des limaces. Mais comme il en est de même avec les paillis habituels... Tondez plus souvent pour tenir le trèfle assez court, et piétinez-le volontiers : les limaces détestent alors que le trèfle adore.

♣ Des essais ont montré que la présence de trèfle égarait la mouche du chou, bien moins présente sur son légume préféré que lorsque le sol est laissé nu. Repiquer du trèfle autour des choux de Bruxelles en mai permettrait d'éviter que les pluies d'automne compactent la terre.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA FAÇON DONT LES LEGUMINEUSES EXTRAIENT GRATUITEMENT L'AZOTE DE L'AIR, COUREZ PAGE 27.

AVIS AUX COLLECTIONNEURS DE PORTE-BONHEUR

Une fois qu'on a goûté à leur charme, on peut se laisser tenter à collectionner les trèfles.



♣ Craquer pour l'étonnant *Trifolium badium*, par exemple, des prairies montagneuses des monts Dore et du Dauphiné, à fleurs jaune mordoré ou brun clair (chez Lewisia) ;

♣ *T. alpinum*, des alpes dauphinoises, des Pyrénées et d'Au-

vergne, à fleurs roses pourpre parfois blanches (Lewisia, itou) ;

♣ Et bien sûr le trèfle rampant à feuilles pourpres (*T. repens 'Purpurascens'* (chocolat cerné de vert) et son cousin panaché de jaune, 'Susan Smith', que la délicieuse Christine Verneuil vous proposera avec son charmant sourire (Santonine), à moins que vous ne préfériez la décontraction de Jean-Pierre Jolivot (Jardins d'en face). On trouve aussi le trèfle pourpre au catalogue de Francis Courtois (F comme fleurs), dont le choix est étonnamment abouti

pour un tout jeune pépiniériste. Tous ces trèfles sont précieux pour

la rocaille ou encore pour garnir des grands pots que l'on n'aura pas forcément le courage ou l'idée d'arroser régulièrement.

Lewisia, Le Maupas, 05300 Lazer, T. 04 92 65 18 42

Santonine, Tout y Faut, 17260 Gemozac, T. 05 46 94 26 94

Jardins d'en Face, La Ville au Monnier, 35730 Pleurtuit, T. 02 99 46 43 31

F comme fleurs, 33 rue d'Acras, 54290 Bayon, T. 03 83 72 46 39.

LE SYSTEME WOLFE

Puisque ce maso de trèfle blanc adore être piétiner, autant en profiter.

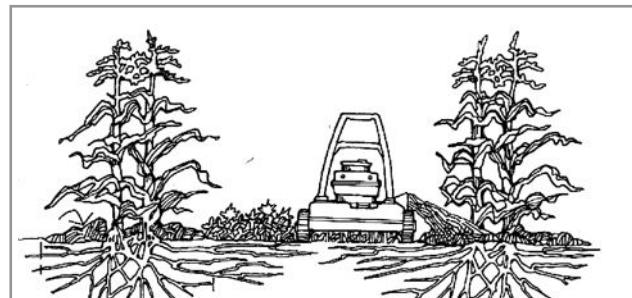
Combiner l'effet protecteur d'une couverture permanente de trèfle et la culture de légumes semble bien tentant. Le Japonais Fukuoka en a fait la base de sa théorie, recommandant de semer le trèfle blanc Ladino en couverture du sol sous les arbres fruitiers. Une bonne idée, à condition de compenser le manque d'eau en été. Des fermiers anglais, Martin et Ann Wolfe, ont mis au point une technique équivalente en maraîchage. Elle consiste à diviser le terrain, une fois bêché et nettoyé des mauvaises herbes vivaces, en planches de 1,2 m de large, séparées par des sentiers de 50 cm. Ces planches sont ensuite aménagées de la façon suivante : trois bandes étroites de 20 cm de large séparées par deux bandes larges de 30 cm. Les sentiers et les bandes larges sont ensemencées de trèfle, en mars. On emploie pour cela un mélange de plusieurs variétés de trèfle blanc, à l'exclusion du violet, trop vigoureux. Les trois bandes étroites sont réservées aux légumes. On les sème ou on les repique comme à l'habitude. Le trèfle lève et se développe peu au début, ce qui laisse toute latitude aux légumes pour

se développer mais, dès l'été, il couvre le sol. On le laisse faire, en se contentant de le couper avec une petite fauille de temps à autre. Les parties coupées sont disposées au pied des légumes, en paillage. Les sentiers de 50 cm sont tenus propres grâce à la tondeuse, tout simplement. On doit continuer à deviner les rangs de culture. Cette largeur de 20 cm est importante car elle permet d'éviter la concurrence trop brutale entre le trèfle et les légumes. De précédentes expérimentations avaient montré que le mélange du trèfle

avec les légumes conduisait à une baisse de rendement de 40 %, due principalement à la concurrence pour l'arrosage en été. Un autre reproche que l'on peut adresser est la perte de surface au détriment de tout ce trèfle. Une telle technique n'est pas à son aise dans un tout petit potager. Mais là où la place ne manque pas, elle combine la production de légumes et celle d'engrais, un atout non négligeable, surtout si la terre n'est pas de très bonne qualité, et l'apportement en bon fumier difficile ou trop coûteux. Martin

Wolfe a remarqué un autre intérêt : "il y a beaucoup moins de dégâts d'insectes et de maladies". Il l'explique par la présence du trèfle qui constitue un habitat de qualité pour toute une faune utile, qui peut même hiverner sur place. De plus, toute cette masse verte représente une sorte de camouflage pour les légumes, moins facilement repérés par leurs prédateurs. Le sol n'est plus compacté, ce qui facilite l'entrée de l'eau. Plus de projections de boue non plus lors des fortes pluies, dont on sait qu'elles peuvent constituer des modes de propagation des maladies. Les mauvaises herbes habituelles ne sont pas la fête, et il est facile de tenir propre ces planches entretrées.

À chaque printemps, on gratouille l'espace des rangs de culture avant de procéder aux nouveaux semis et repiquages, en respectant l'habituelle rotation des cultures, de façon à ne pas fatiguer le sol. Au bout de trois ans, on bêche une moitié des planches, et l'on plante des pommes de terre. L'année suivante, c'est le reste des planches qui a droit à cette remise à zéro. Dans la foulée, on retrace des rangs larges et étroits, et c'est reparti.



Une variante du système Wolfe peut vous permettre de cultiver des plantes hautes, style maïs ou sorgho, avec du trèfle blanc dans les entre-rangs. On peut aussi imaginer cultiver ainsi des grands miscanthus de Chine, et les rabattre chaque hiver pour obtenir de quoi pailler une partie du jardin.

Les bienfaits du sainfoin



Son nom est aussi joli que ses fleurs, et chante encore mieux en langue d'oc : esparcette. C'est sous ce nom qu'Olivier de Serres vante sa culture. « C'est une herbe fort valeureuse, assure-t-il, de peu inférieure à la luzerne. Elle produit en abondance un foin exquis, bien que grossier, appétissant et substantiel, propre pour nourrir et engrâisser toutes sortes de bêtes à quatre pieds, jeunes ou vieilles, même pour les agneaux et les veaux, et favorisant la lactation des vaches. Les graines engrâssent la volaille et font pondre les poules. On le fauche trois fois l'an, à la fin du mois de mai, vers juillet, et à la mi-septembre. Le sainfoin préfère les climats un peu frais, tempérés, et une terre plus légère que pesante ».

A noter qu'Olivier de Serres recommandait de bien enclore les champs d'esparcette, car le bétail errant le brouute allégrement. La récolte de foin n'est pas bien grande la première année, mais s'améliore ensuite, pendant trois ans environ. Après quoi, on retourne le terrain. Et le blé y prospère ensuite pendant trois ans. D'où sa recommandation de disposer toujours d'un terrain en sainfoin dans l'exploitation, par roulement. Le sainfoin (*Onobrychis vicifolia*) est vivace, pousse jusqu'à atteindre 60 à 80 cm de hauteur. Les fleurs roses, en épis dressés, sont fort décoratives et très appréciées des abeilles. Elles s'épanouissent de juin à septembre. On peut semer le sainfoin en septembre ou en avril, pas trop tôt car il est sensible aux gelées tardives. On peut encore semer en juin si le terrain s'y prête. Contrairement au lupin, il supporte le calcaire. Le sainfoin développe un système racinaire pivotant qui descend profondément dans le sol mais se ramifie également latéralement. Il associe donc l'intérêt du trèfle violet et de la luzerne. Il résiste très bien à la sécheresse. Graines chez Magellan, 24290 La Chapelle Aubareil, T. 05 53 51 22 25.

Un amour de pois

Soyez déraisonnable : coltinez-vous la culture du pois de senteur...

J'aime les pois de senteur, et je n'y peux rien. Ou plutôt si, je persiste et j'aggrave mon cas en essayant de vous faire partager cette passion. Pourtant, les raisons ne manquent pas d'aller porter son dévolu sur une autre fleur. Si l'on devait jardiner objectivement, le pois de senteur figurerait en trois centième position sur la liste, coincé entre la pomme de terre violette et le basilic à odeur de rien du tout. Une plante bourrée d'exigences, alors qu'elle fait partie de la belle famille des légumineuses, ordinairement si riche en velléités. Une fleur qui dure à peine deux jours : ceux qui font le calembour facile de "pois de cent heures" lui prétendent une qualité qu'elle n'a pas. Et par-dessus le marché, un assemblage ingrat entre la plante, toute en zigzag et maigrichonne, et des fleurs papillons taillées dans la plus belle soie.

Alors pourquoi accorder de la place à ce paradoxe vivant ? Parce qu'un jardinier ne gère pas ses foucades, et surtout parce que je ne connais pas une

femme qui ne craque quand on lui offre un petit bouquet serré de raphia. Un vrai tourbillon de couleurs rares, enveloppé d'un parfum suavissime. Et si l'extase ne dure que quelques heures, tant mieux. Et s'il faut auparavant se coltiner une culture minutieuse, tant mieux. Et si vous décidez de ne jamais vous y coller, tant mieux... non, essayez au moins une fois, pour voir, pour me faire plaisir. Tenez, bon prince comme jamais, je vais vous donner toutes mes astuces. À une condition, ne me piquez pas les princesses de conte de fée : offrez plutôt vos pois de senteur à votre boulangère. Rien de tel pour votre bonne réputation !

Tout commence avec la graine

Il n'est de bonne graine de pois de senteur qu'anglaise. Une fois n'est pas coutume, allons donc lorgner outre-Manche, car seuls les Anglais sélectionnent et proposent des variétés intéressantes. Les pois de senteur des sachets français proviennent de cultures industrielles en Californie, ra-

massées à la moissonneuse-batteuse. Beurk ! Il fut un temps où je traînais mes guêtres au Chelsea flower show juste pour rapporter des sachets à une livre, contenant à peine cinq graines, et sans illustrations. Depuis, je me suis quand même calmé, et me contente des sélections Thompson & Morgan, disponibles dans de nombreuses jardineries. Leur mélange 'Antique Fantasy' est craquant et parfumé. Quant à 'Apple Blossom' ou 'Chatsworth', rien à redire, les tiges sont vraiment longues et les fleurs ondulées à souhait. Car c'est là que les British sont forts : leurs pois de senteur sont destinés à des concours de bouquets, et se dandinent sur des tiges longues de 25 cm, avec des fleurs bien séparées les unes des autres. Rien à voir avec les Spencer de supermarché. Attention cependant à 'Matucana', qui serait le plus proche du pois de senteur d'origine, et que T & M. recommande chaudement : il a des tiges courtes, et ses fleurs ne sont pas beaucoup plus parfumées que les autres. En revanche, passer à côté de la blancheur sublime de 'White Supreme' est un péché. Achetez en même temps le mélange spécial (référence 1936 du catalogue), qui contient dix variétés de concours, et vous voilà prêt à épater le voisinage.

Gratter la graine

La graine de pois de senteur est assez grosse. Un bon point pour les doigts gourds. Mais elle est enveloppée dans une écorce coriace, qui fait obstacle à la germination. Premier truc : avec un canif aiguisé, écornez cette peau, ne seraït-ce qu'en pratiquant un petit trait. Si c'est trop difficile sur les graines sèches, faites-les tremper une nuit pour les amollir. Cette scarification va permettre à l'eau de pénétrer dans la graine. La germination ne prend que quelques jours au lieu de deux semaines, et surtout toutes les variétés germent, ce qui est nettement préférable quand on a acheté un mélange bien panaché.

Semer dès l'automne

Le pois de senteur est originaire de Sicile. Là-bas, il pousse sur les talus, en profitant des pluies d'automne, pour fleurir au printemps avant de mûrir ses graines et plier boutique quand démarre le terrible été. Suivez ce cycle, et semez en automne. Les mois de novembre et décembre sont parfaits : il suffit d'abriter le semis sous un simple voile de forçage. Disposez les graines, une fois grattées, dans des godets de terreau, à raison de deux graines par godet de 8 cm. Enfoncez-les d'un centimètre, en appuyant dessus avec le bout du doigt. Ajoutez une étiquette pour identifier les variétés. En une semaine, vous verrez poindre la première maigre tige. Il ne se passera pas grand-chose ensuite, car la racine se développe en priorité.

Un terrain bien préparé

Dans l'échelle de la voracité, le pois de senteur se situe entre l'aubergine et le chou-fleur. Raison de plus pour le cul-

tiver au potager, ce qui lui convient très bien : un aristo, mais de la campagne ! Bêchez en profondeur, sur au moins 30 cm. Si vous pouvez plus, il sera ravi. Ajoutez moult compost, voire du fumier, mais bien décomposé. Du fumier pour une Légumineuse ? Eh oui, qui dit aristo dit menu particulier. Le pois de senteur a été soumis à une telle sélection qu'il est devenu d'une exigence extrême. N'ajoutez cependant pas d'engrais minéral, et n'éparpillez pas de cendres de cheminée, qu'il n'apprécie pas plus que cela.

Repiquer dans le froid

Je vous rappelle le but du jeu : assurer le développement du pois de senteur au printemps, avant les chaleurs. Ses racines ne sont en effet pas capables de l'alimenter en eau : pour cela, allez chercher du côté du pois de senteur vivace, qui peuple les talus de chemin de fer, mais n'a pas du tout la même prestance. Vous allez donc installer les

les pois de senteur de leur treillis d'escalade. En fin avril ou début mai, subitement, à la faveur de quelques pluies pas trop froides, la végétation s'embauche, et les tiges poussent de 30 cm par semaine. Glissez-les entre les mailles du treillis. Les premières fleurs surgissent en bas. Accompagnez ce bel effort avec des arrosages à l'engrais dilué, une formule riche en oligo-éléments, et bien entendu un peu de purin d'ortie et de consoude mélangées.

Une cueillette assidue

Dès que la floraison démarre, adoptez un rythme de croisière : passez tous les deux ou trois jours, au petit matin, et cueillez les fleurs. Comme les tiges sont longues, rien de plus facile : il suffit d'un petit geste sec pour les détacher à leur base. Le bouquet se fait en un rien de temps. Direction ensuite le bureau et les copines... ou encore la vieille dame amie qui sera ravie du cadeau. Il faut impérativement tout cueillir car



plants le plus tôt possible : en général, les risques de très forte gelée s'estompent à partir de la mi-février. Si c'est le cas chez vous cette année, allez-y, repiquez vos plants. À manipuler avec précaution, car une fois sortis des godets, ils montrent un système racinaire encore maigrelet. Espacez les plants tous les 20 cm (une main largement ouverte fait l'affaire). Dispersez quelques granulés anti-limaces car elles ont de l'appétit en début de saison.

Tuteurer sans attendre

Le pois de senteur est grimpant, ou plutôt il s'agrippe à plus grand que lui grâce aux vrilles qui prolongent ses feuilles. Le meilleur support que j'ai trouvé est encore le treillis à béton, à mailles de 15 ou 20 cm. J'ai découpé en deux celui du commerce, qui fait à l'origine 2,4 m sur 3,2 m, et cela donne donc des panneaux de 2,4 m de long sur 1,6 m de haut. Plantez des piquets assez costauds tous les mètres, et attachez le treillis dessus. Vous pouvez attendre quelques semaines avant d'installer cette armature, mais comme il faudra le faire de toute façon, pourquoi pas dès la plantation...

Des arrosages suivis

Pendant le premier mois, il ne va pas se passer grand-chose : là encore, c'est sous terre que tout se joue. Surprise, aux premiers vrais beaux jours, la croissance démarre franchement. Avec quelques brins de raphia, rapprochez

c'est le meilleur moyen de prolonger la floraison : dès qu'une gousse de graines se forme, elle accapare l'énergie de la plante. Continuez les arrosages assidus, et profitez-en pour passer le jet en brouillard sur les feuilles, histoire de leur éviter tout coup de sec.

Une triste fin

Vous aurez beau faire, à un moment, les tiges seront plus courtes, les fleurs moins belles. Vous récoltez des fleurs de rêve depuis un mois, il est temps d'atterrir parmi les dures réalités de l'existence. Quelques journées chaudes suffisent à faire jaunir les plants. Arrachez sans attendre, repiquez des choux ou des reines-marguerites. Respirez une dernière fois le miel de ces fleurs...

Jean-Paul Collaert

Thompson & Morgan, BP 10, 77401
Lagny-sur-Marne, T. 01 60 07 91 48



Erythrina decora (Namibie)

DIVINES ERYTHRINES

De toutes les familles de plantes comestibles de la planète, les légumineuses (*Leguminosae*) sont de loin les plus productives, tant par leur richesse variétale que par leur infinie utilisation. Aliments exceptionnels, elles se substituent avantageusement aux produits carnés pour des coûts moindres et des effets plus bénéfiques. Mais, hormis ces considérations alimentaires, cette grande famille, qui compte plus de 700 genres répartis en 17 000 espèces, a séduit les jardiniers par la splendeur de son périanthe. Qu'elles soient arbustives (*Calliandra*, *Caesalpinia*...), lianescentes (*Strongylodon*, *Wisteria*...), rampantes (*Christia*, *Lotus*...) ou encore arborescentes (*Cercis*, *Bauhinia*...), les légumineuses ne restent pas discrètes, tant leur floraison est éclatante et généreuse. Le genre *Erythrina* n'échappe pas à ces caractéristiques en dispensant ses fleurs aux allures "d'oiseaux de feu", s'envolant vers les divinités célestes.



Erythrina sp. (Guyane)

PORTRAIT BOTANIQUE

Le genre *Erythrina* tire son nom du grec *erythros* signifiant rouge. Originaires des régions tropicales et subtropicales du globe, les érythrines qui comptent environ 110 espèces appartiennent à l'une des 3 familles de la super famille des Fabacées : les Papilionacées, dans laquelle on recense pas moins de 400 à 500 genres et plus de 10 000 espèces.

Les érythrines sont souvent des arbres ou des arbustes, mais on rencontre, en petit nombre, quelques herbacées comme *E. zeheri*. La plante est à croissance rapide, généralement caduque, à écorce épineuse, et

tolère la sécheresse qui induit les plus belles floraisons. Les fleurs sont ordinairement rouges ou oranges, plus rarement blanches (*E. tabitensis f. alba*), et regroupées en grappes (racèmes) terminales. Les feuilles sont alternes, imparipennées et quelques fois recouvertes d'épines.

La corolle très zygomorphe a la forme d'un papillon : le pétales postérieur (étendard) recouvre les deux pétales latéraux (ailes) qui recouvrent eux-mêmes ceux de la carène. L'anдрocée (organe reproducteur mâle) compte 10 étamines, et le gynécée (organe reproducteur femelle) est représenté par un carpelle ventral al-

longé, surmonté d'un style à forme variable. Le fruit est une gousse déhiscente laissant apparaître des graines souvent brillantes aux couleurs vives.



E. indica 'Picta'

La culture des érythrines ne présente guère de difficultés majeures si l'on garde présent à l'esprit que ce sont des plantes tropicales. On les cultive en pleine terre dans le Midi de la France, en plein sud, dans des sols non détrempés et lorsque les températures ne stagnent pas trop longtemps au-dessous de zéro. *Erythrina zeheri* peut cependant résister à - 6 °C !

En conteneur, il leur faut une terre franche de jardin, avec un apport d'engrais riche en potasse (K = 17). L'hiver, il ne faut pas oublier de laisser à la plante une période de repos marquée avec très peu d'arrosage

pour induire la floraison. La taille ne s'avère nécessaire que si l'on souhaite former la plante.

La multiplication se fait facilement par semis, les graines germant rapidement après trempe, dans de l'eau portée à ébullition, durant 12 heures. Le substrat devra être frais, et comporter une chaleur de fond. Les boutures réalisées en plein été, à l'abri des rayons directs du soleil réussissent également très bien.

A l'extérieur, dans le Midi de la France, on pourra planter, entre autres les *E. caffra*, *E. falcata*, *E. herbacea*, *E. humeana*, *E. speciosa*, *E. lysistemon*, *E. acanthocarpa*...



Erythrina corallodendron à la Martinique (Antilles françaises)



Arbre très courant aux Antilles où on le surnomme "immortel" en raison de sa grande longévité, il sert fréquemment à délimiter les parcelles de terre. Affectionnant les forêts xéro-héliophiles, il arbore une floraison rouge corail suivie de gousses pédunculées renfermant des graines écarlates à tache noire.



Erythrina abyssinica à Ténériffe (Îles Canaries)

C'est certainement l'érythrine qui se distingue le plus dans le genre. Son tronc liégeux, l'aspect ébouriffé et le coloris orange à rouge feu de ses fleurs lui vaudraient bien une place de choix dans les jardins de la côte méditerranéenne, et même dans des zones plus septentrionales.

Erythrina indica 'picta' aux Saintes, Guadeloupe (Antilles françaises)

On la rencontre en Inde, au Brésil, et en Afrique du sud. La "griffe du tigre" trouve sa beauté également dans son feuillage aux marbrures blanc crème. Originaire des zones côtières de Chine et des îles du Pacifique, elle devrait être essayée dans la zone de l'oranger.

DEUX BEAUX FEUX D'ARTIFICE

BIBLIOGRAPHIE

- *Erythrina Symposium Pacific Tropical Botanical Garden in Allertonia de C. Rupert et al.*, Hawaii, 1982.
- *Fabuleuses légumineuses de C. Aubert*, Terre vivante, Paris, 1996.
- *Les plantes à fleurs de V. H. Heywood*, Nathan, Paris, 1996.
- *Plantes toxiques des Antilles de D. Ansel et al.*, Exbrayat, Le Muy, 1989.

SPECIALISTES D'ERYTHRINES

Pépinières Issa

Les Hauts de Valcyre 34270 Valflaunes
Tél et fax : 0467 553743

Pépinières Alain Daubas

418 av. du Bérange 34160 St Drezery
Tél. 04 67 86 92 36



Erythrina poeppigiana Guadeloupe (Antilles françaises)

Venu du Pérou, "l'immortel jaune" a le limbe foliaire papyracé et la corolle orange écarlate. Malheureusement, il est très rare de le rencontrer : sa dissémination est impossible car il ne fructifie pas aux Antilles.

Erythrina zeheri

Jardin de la Villa Thuret (Antibes)

Originaire de l'est de l'Afrique du sud, cet arbrisseau de moins de 1 m de haut possède un rhizome qui s'enfonce jusqu'à 1 m de profondeur et lui permet d'affronter de très longues sécheresses.

Les feuilles de cette espèce sont recouvertes d'épines jouant un rôle réducteur dans l'évapotranspiration.

Ses épis floraux érigés lui donnent un aspect d'aloe. C'est un bon candidat pour les petits jardins.



**DOSSIER
GAZETTE**

PERMACULTURE

Avis aux vocations de réparateurs de Terre

**AU SOMMAIRE**

La permaculture comme si vous y étiez. Que cache ce terme mystérieux : un système mis au point il y a presque trente ans, et qui a de nombreux adeptes dans le monde entier.
Et pourtant, ce n'est pas une secte.
Les bases de ce système de culture, qui peut s'appliquer aussi bien en ville qu'à la campagne, dans un grand jardin ou une courette de banlieue.
Avec les contributions de Claudette Allongue et Emilia Hazelp. Les témoignages d'Enoch, Jimmy Allaire et Philippe Barrier. Des exemples de plans de jardins. La forêt-jardin, son aboutissement extrême. Un petit tour dans l'arrière-pays niçois et en Tasmanie.



Jardin inspiré par la permaculture en Bretagne, chez Oliver, les pneus ont même leur place, notamment pour faire pousser des pommes de terre. Photo Jimmy Allaire (nesdelaterre.com)

Juste quelques lignes pour répondre à la demande de renseignements sur la permaculture et la biodynamie. Tout d'abord, dans permaculture, le mot culture est entendu dans le sens des aspects intellectuels et comportementaux d'une civilisation et non pas dans le sens de tirer du sol des végétaux utiles. La confusion est courante et d'ailleurs peut-être, hypothèse personnelle, voulue par l'inventeur du mot et du comportement correspondant. C'est une façon globale d'aborder les problèmes principalement basée sur le recyclage maximum : mettre un nichoir au-dessus des légumes pour bénéficier de l'apport direct des fientes, laisser une couverture permanente du sol pour protéger la matière minérale, récupérer l'eau de pluie.

Dans cette optique, toute culture du sol quelle qu'elle soit est une contradiction. Il ne s'agit que de profiter sans aucune intervention des végétaux existants, voire introduits et resauvaginés. L'exemple le plus évident d'une permaculture ayant réellement existé se trouve chez certains Amérindiens ne connaissant pas la culture de la terre. Très séduisant comme concept, le système n'est actuellement applicable qu'à très petite échelle et surtout, contradiction suprême, bloque toute possibilité de développement technologique tout en n'étant applicable que grâce aux facilités

offertes par notre monde occidental. Je trouve ça un peu facile!

Dans le même ordre d'idées, il y a l'expérience de Fukuoka : non labour, couverture du sol, rotation permanente des cultures, vivre pauvre dans les montagnes... mais aux dernières nouvelles, l'expérience est au point mort, et même paraît-il le fils Fukuoka aurait tout labouré au tracteur. De toute façon, aussi bien la permaculture que la méthode Fukuoka ont été mises au point sous des climats tempérés chauds et raisonnablement humides avec des saisons peu marquées. En poussant les choses,

c'est comme si un gars habitant une île paradisiaque du Pacifique nous disait : « mais regardez, pourquoi vous fatiguer ? Pour manger, il suffit de ramasser les noix de coco et de deux minutes de pêche. Se vêtir n'est pas nécessaire, ou à la limite une simple guirlande de feuilles suffit. Construire un abri n'est pas utile, autant profiter de la bonne pluie chaude pour se laver ».

La seule expérience du même type assez longue effectuée en France, c'est la culture en synergie d'Emilia Hazelp. Là, il s'agit véritablement de

a première publication en langue française du traité de Bill Mollison, sobrement intitulé Permaculture, est parue en 1978. Soit il y a près de 25 ans, l'espace d'une génération. La préface de Dominique Soltner, l'homme qui a le plus fait en France pour réhabiliter les haies, n'a pas pris une ride. Il y soulignait déjà la parenté avec des procédés de paysans, "permaculteurs sans le savoir" : la prairie permanente, à base de trèfle blanc et de graminées, le bocage avec ses kilomètres de haies riches d'une faune si utile, la culture de la vigne sur les arbres en Toscane, l'agriculture tropicale traditionnelle, aussi bien au Kenya qu'au Guatemala où, dans un apparent fouillis, le sol est toujours couvert. Dominique Soltner ne se trompait pas en affirmant que la permaculture dépasse largement un système d'agriculture, qu'elle est une nouvelle vision de l'homme dans son milieu.

Alors comment expliquer qu'il y ait encore si peu d'exemples en France.

Le livre de Mollison fournit quelques pistes de réflexion : touffu, axé sur l'agriculture, qui plus est en zone tropicale, il aurait mérité une adaptation plus qu'une traduction. L'opossum et le kangourou n'ont pas grand-chose à faire dans notre paysage quotidien.

ET SI LA PERMACULTURE, C'ETAIT UN JARDIN DE CURE AVEC LE GOUTTE-A-GOUTTE ?

Mais, au-delà de ces détails, tout autorise à penser que ce livre arrivait trop tôt : la France des années quatre-vingt redécouvrait le plaisir du jardinage. Il y avait tant à faire, goûter, tester, des roses anciennes aux plantes vivaces, pour se préoccuper plus que de raison de la façon dont on cultivait. Les plus avertis se tournèrent vers le jardinage organique, et les publications de Terre vivante arriveront à point nommé. Vingt ans plus tard, nous sommes moins boulimiques et compulsifs dans nos achats. La société tout entière a évolué, et ce qui n'était que prémisses à l'époque est devenu courant : les horaires aménagés, le travail à domicile. Bricoler chez soi n'est plus signe de précarité mais marque de créativité. Or la permaculture recourt allégrement à la récupération et à la transformation imaginative. Nous ressentons plus

qu'avant le besoin et le plaisir d'échanger les savoir-faire et les émotions, ce qui est partie intégrante de la permaculture, largement appuyée sur des réseaux. Plusieurs dizaines de sites internet sont uniquement consacrées à la permaculture, principalement en pays anglo-saxons, mais pas uniquement (voir nesdelaterre.com). Le souci de lutter contre la dégradation de notre environnement et une certaine réflexion sur la globalisation font regarder avec un intérêt nouveau du côté de techniques axées sur la réduction du gaspillage d'énergie. Des gestes jusque-là anodins comme de poudrer à la roténone ou d'asperger de bouillie bordelaise sont remis en question. Le non labour a de plus en plus d'adeptes. Là encore, la permaculture était en avance, comme dans l'accent mis sur les synergies entre plantes voisines, et la capacité de trouver des remèdes sur place, grâce aux extraits fermentés.

Pour toutes ces raisons, il nous a semblé important d'ouvrir ce dossier. Vous y verrez que la permaculture rejoint aussi bien le jardin en mouvement de Gilles Clément que les tapis de fleurs d'Eric Ossart ou les murs végétaux de Patrick Blanc. Cette façon d'améliorer les techniques avec pertinence, de presser les neurones pour moins suer ensuite est au cœur même de la permaculture. Si des Australiens ont ouvert le chemin, gageons que le génie français, tout en gourmandise et débrouillardise, peut reprendre la balle au bond.

Jean-Paul Collaert



Tirer parti de matériaux locaux, ici le châtaignier, chez Maria, dans la Creuse. Photo Jimmy Allaire (nesdelaterre.com)

L'avis d'Enoch

UNE SOLIDE REMISE EN QUESTION BIEN DANS SA FAÇON. A MÉDITER.

cultiver le sol sans grande prétention philosophique. Mme Hazelp se contente d'expérimenter et de produire une culture sans labour avec d'assez bons résultats jusqu'ici. Il faut savoir que le labour est décrié par de nombreux spécialistes depuis déjà longtemps, bien que personne n'ait eu le courage de prendre le bœuf par les cornes pour le virer de sa charrue, sauf récemment une équipe de l'Inra qui expérimente cela en zone tropicale.

La biodynamie me semble très compliquée. D'autant qu'aucun des procédés préconisés par la méthode n'a jusqu'à prouvé son efficacité dans une expérience en double aveugle. C'est-à-dire que si l'on n'y croit pas, ça ne marche pas.

Mais peut-être, méchanceté gratuite, faut-il être triplement aveugle... Pourtant, je suis bien le premier en tant que thérapeute à prôner la foi en la guérison pour guérir. Ce qui m'énerve fondamentalement chez les biodynamistes, c'est leur croyance qu'il ne faut pas faire simple quand on peut... En plus, mais ça, c'est personnel et subjectif, les biodynamistes que j'ai rencontrés sont des gens toujours très sérieux, graves et préoccupés, et moi je vis le jardinage comme un jeu, une joie, une jouissance.

Pour ce qui est de mon expérience personnelle, j'ai toujours sous les yeux l'exemple de mes grands-parents jardiniers et cultivateurs. Alors, bien sûr, par imitation, j'ai fait la même chose dès le plus jeune âge. Sauf que mon côté rebelle et paresseux m'a toujours poussé à vouloir faire autrement. J'ai cherché à cultiver avec le moins d'effort possible. Par observation et expérimentation, j'ai cultivé sans labour, avec une couverture permanente... jusqu'à ce que quinze ans après, on me dise : « tiens, de la permaculture... Emilia Hazelp, elle... tu sais Fukuoka... » et la boucle est bouclée. Zut, mon esprit rebelle revient à la charge : il n'est pas question que je fasse ça comme quelqu'un le fait déjà !

Et maintenant, tout en gardant les bons principes de tous ces rebelles, je commence à expérimenter le potager éternel : que des vivaces ! Car il y a l'équivalent de la laitue en vivace, de la carotte, du pois, du haricot, du chou... L'artichaut, le topinambour et la pomme de terre sont déjà normalement des vivaces. Je les cultive donc, mais d'une façon un peu spéciale. Qu'est-ce qu'on pourrait faire de plus simple avec le minimum de boulot ? Rendez-vous dans quelques années pour les résultats.

Enoch

Interviewer Claudette
Allongue revient à vouloir retenir le chant du rossignol du premier coup. Elle tricote ses arguments à la dentelle d'Alençon, et s'échappe en distillant quelques perles de son rire flûté.

L'occasion de la grande fête de la Gazette était idéale pour tenter l'exercice, d'autant que je la savais fine jardinier et très branchée sur la permaculture.

La première fois que Claudette a entendu parler de la permaculture, c'était en rencontrant les écrits de François Couplan, à propos des jardins naturels et des plantes sauvages comestibles. Elle découvre chez lui le traité Permaculture 2 (à couverture verte, encore plus mythique que le tome I, bleu, qui fut plus diffusé), dont il est d'ailleurs le traducteur. Elle saute immédiatement sur l'idée. Quasiment en même temps, elle découvre les livres de Fukouoka sur le non travail. Voilà qui fait tilt mais la plonge aussi dans la frustration : « ça donne envie de tout reconstruire, à commencer par la maison. Et puis, tu ne peux pas changer tes voisins qui continuent de traîner. Sans parler de leurs commentaires quand ils te voient disperser les légumes dans la prairie. En plus, tu es presque obligé de tricher dès que tu utilises de l'eau, sous le climat du Var impossible de tenir toute l'année avec la citerne. »

Il n'empêche, le pli est pris : Claudette ne va presque plus toucher à la terre, même avec la grelinette, ce qui l'arrange bien car elle avait toujours peur de transpercer un crapaud par mégarde. Ne plus bousculer le jardin offre des moments rares, comme lorsque les mésanges se perchent sur les amarantes pour déguster les graines. Pourquoi les couper alors. De toute façon, elle ramasse les feuilles pour les préparer en guise d'épinard, et les graines qui persistent suffisent à assurer les semis spontanés. Par ailleurs, Claudette s'est aperçue que les tomates avaient besoin d'un certain ombrage désormais en été, sous son climat varois. En plein soleil, leur feuillage s'enroule, et elles attrapent les maladies.

Même constat avec l'cenothère qui s'est invitée dans le jardin et nourrit les chardonnerets. Elle la laisse tranquille, par la force des choses. Pas question non plus de passer la débroussaillouse depuis qu'elle s'est aperçue qu'une magnifique couleuvre avait élu domicile dans son jardin.

Pour Claudette, quatre grands principes guident les débuts en permaculture :

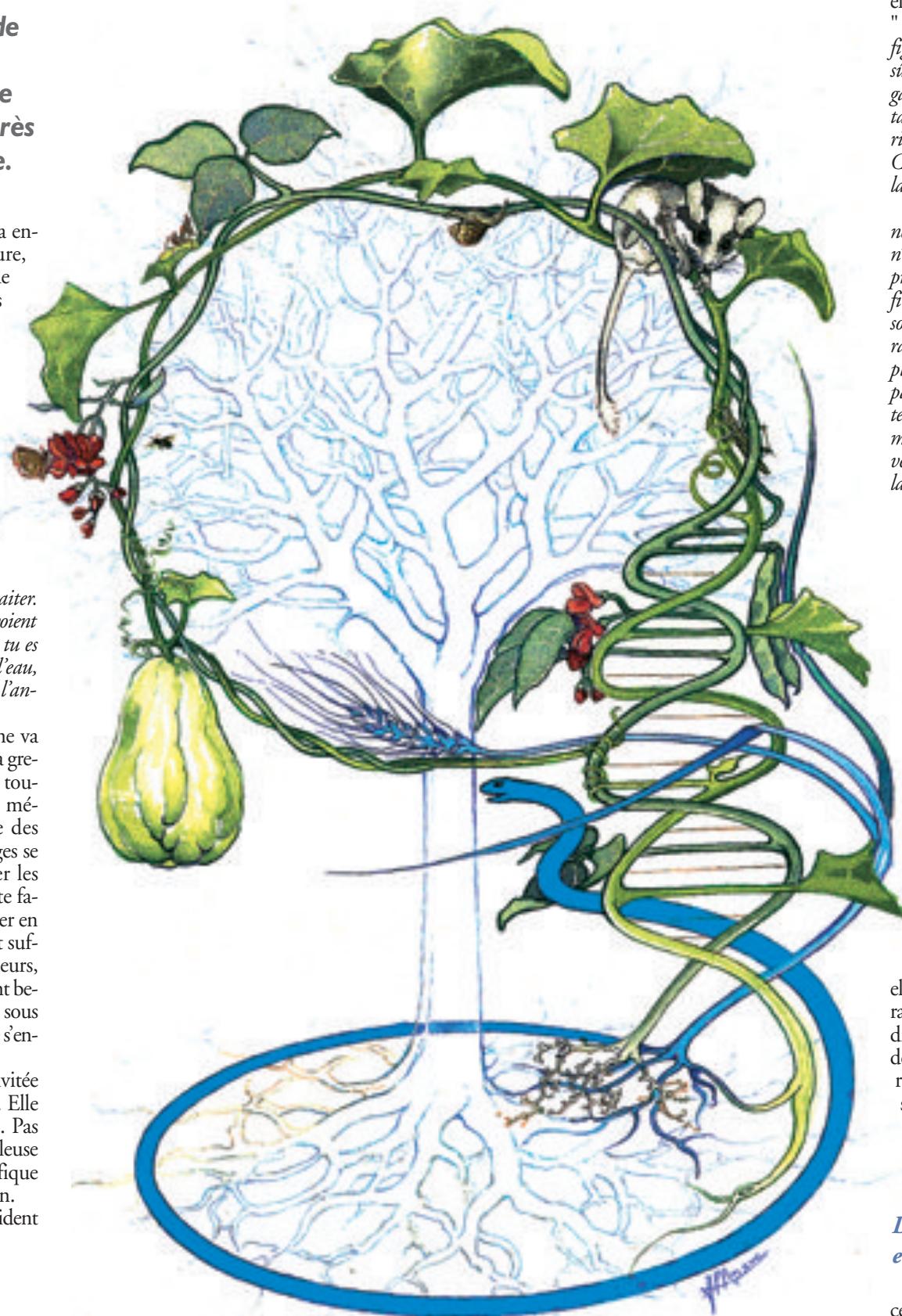
- travailler le moins possible la terre
- mettre un paillis très épais
- faire ses semis en place
- désherber en préservant les racines.

Reprenez-les plus en détail.

Travaillez le sol le moins possible Claudette prend un exemple concret, son dernier semis de moutarde de Chine : " une fois le paillis écarté, j'ai creusé une saignée à la binette. La terre était toute grumeleuse. Je me suis contenté de semer et d'arroser tout de suite après. Voilà tout. La moutarde a germé en quelques jours. " Elle renouvelle ce genre d'opération à chaque semis, et ne se sert plus de la bêche que pour planter les arbres fruitiers. Contrairement à ce qu'enseigne Emilia Hazelip, Claudette cultive à plat, sans faire de buttes, à cause d'un réseau d'arrosage déjà en place et difficile à changer. De toute façon, elle évite de piétiner sans raison. Elle arrose à l'aide d'un tuyau perforé.

Paillez en abondance Cela veut dire recouvrir la terre avec 30 à 40 cm de paillage, pas moins ! Au fur et à mesure, Claudette éparsille ainsi sur le sol les épluchures et les tontes de pré, les fanes diverses et les déchets de taille des lavandes ou encore les légumes ayant

LA PERMACULTURE façon Claudette



Claudette a peint cette aquarelle spécialement pour la Gazette et y a glissé une foule de symboles : la double hélice ; le père de tous les arbres et créatures, Yggdrasil ; Ouroboros, le serpent du monde ; la chayote, plante permaculturesque par excellence tant ses usages sont nombreux (fruits et jeunes pousses comestible, tiges pour la vannerie) ; la céréale alliée à la légumineuse. Et le lérot, sa petite bestiole préférée...

terminé leur cycle. Dans ce cas, elle les découpe en petits morceaux là où ils ont poussé. C'est seulement si elle détecte des maladies qu'elle décale le lieu où les déposer dans le jardin. Pour arriver à une telle épaisseur, tout le jardin est mis à contribution pour alimenter la partie la plus productive, car même la culture intercalaire de féverole, que Claudette a pratiquée à la suite de la lecture de Gertrud Franck, ne suffit pas à assurer la fourniture. Elle triche



aussi en rajoutant quelques poignées d'Or brun au trou de plantation des légumes les plus exigeants comme les tomates, courgettes, poivrons, aubergines... bref les gourmandes.

Claudette n'a pas le temps ni le goût de réaliser un vrai tas de compost, qui serait d'ailleurs exigeant en eau, un facteur limitant dans sa région. Elle préfère beaucoup le compostage en surface assuré par le paillis épais. La terre est ainsi couverte toute l'année, et contrairement

à certains, Claudette n'enlève jamais le paillis, y compris en hiver. Elle se contente de l'écartier au moment des semis et repiquages, et insiste : « regardez alors ce qui se passe au contact de la terre et de la base du paillis, c'est magique. On voit bien que le compostage est en marche. Je n'ai jamais observé de blocage ni de faim d'azote parce que je mélange beaucoup d'ingrédients dans le paillis. Ça arrange aussi les crapauds qui se tapissent dans des petites cuvettes au pied des haricots. »

Quand elle emploie des broussailles, Claudette les taille en petits morceaux au sécateur. Mais elle avoue volontiers tailler de moins en moins : " mon jardin n'est pas présentable, et ne pourrait figurer dans aucune revue (hormis la Gazette bien sûr) mais il y a plein de bêtes dedans. On me regarde parfois de travers parce qu'il y a des herbes. Certains trouvent même cela dangereux à cause du risque d'incendie, et je comprends ceux qui comme Chris Baines recommandent de tracer des allées à la tondeuse.

Mais je préfère assumer le côté laid et abandonné. Tant pis pour ceux qui pensent que mon jardin n'est qu'une friche. Je remarque que les femmes comprennent mieux, sont plus ouvertes. Elles supportent finalement mieux le futoir alors que les hommes sont dérangés quand ils ne peuvent pas admirer des rangs. Une femme remarque facilement que les plantes ont l'air de bien survivre, et c'est le principal. Mon père, par exemple, pense que je ne récolte rien alors que toute la maisonnée se nourrit en majeure partie sur le jardin. Il n'a vu que les pommes vénérables laissées à terre et pas celles qui garnissaient la corbeille sur la table ! .

Semez en place dès que possible

L'idée originelle lui est venue de la lecture de Gertrud Franck. Celle-ci recommandait de semer l'ensemble du potager en lignes alternant les plantes couvre-sol et engrangement vert et les légumes proprement dits. Certains, comme l'épinard jouent dans les deux catégories. Au fur et à mesure des récoltes et de la place libérée, on continue les semis comme sur une partition. Claudette a appliqué la théorie aux diverses salades (en remarquant que le semis direct convient mieux quand il y a une certaine fraîcheur, comme au printemps), aux haricots, courgettes et concombres. Il faut simplement prévoir plus de graines car, comme dans la nature, certains individus ont des problèmes. Mais comme elle produit ses propres graines, elle peut être généreuse. Si elle évite de semer des radis qui sont toujours trop piquants dans son jardin, Claudette sème en abondance des navets ou de la moutarde de Chine, des épinards, des amarantes dont elle cueille les feuilles. Quant au persil, à la coriandre et au cerfeuil, elle a décidé de ne plus rien faire car les semis spontanés sont encore ceux qui réussissent le mieux.

Désherbez en douceur

Vous l'aurez compris, Claudette n'est pas une maniaque du désherbage, mais il lui arrive de le pratiquer, ne serait-ce que pour donner leur espace vital à ses chers légumes. Elle préfère couper et laisser la partie souterraine en place, plutôt qu'extirper, à moins qu'il s'agisse de plantes solidement enracinées comme le chiendent. Au pied des arbres fruitiers, elle entasse les vieux tissus, pose dessus des journaux et éparsille des herbes sèches pour éviter les commentaires. Le tout dépasse 40 cm d'épaisseur et occupe un cercle de 1,5 m de diamètre. Cela n'est pas de la place perdue car elle installe souvent des tomates à l'ombre des arbres, ou encore des fraisiers qui profitent de cet abondant paillage.

Claudette ne rencontre pas trop de problèmes avec les limaces et les escargots. Son explication : la présence d'un geai qui miaule et fait la buse en la regardant. Voulant l'apprivoiser un peu, Claudette s'est aperçue qu'il adorait le gâteau breton pur beurre. De toute façon, pas question d'éparpiller des granulés (à cause des chats). Et Claudette de conclure le chapitre en affirmant : " si tu as des limaces, mets des plantes qu'elles ne mangent pas, comme les consoudes ". Elle avoue cependant qu'elle aimeraient bien trouver une solution non violente à ses problèmes de fourmis qui n'arrêtent pas de monter des nids dans ses semis et lui ont ravagé ses beaux navets Boule d'or.

Interview Jean-Paul Collaert



cipes de sa méthode fournissent autant de points de réflexion à méditer ensuite quand nous serons face à notre bout de Terre.

Australien, Bill Mollison a vécu jusqu'à 28 ans dans un coin sauvage de Tasmanie, de chasse et de pêche, ce qui lui a permis d'observer combien commençaient à se dégrader les ressources naturelles. Il s'installe comme agriculteur, très marqué par le livre de P. A. Yeoman, *Water for every farm*, qui s'appuie sur la topographie du lieu pour gérer l'eau, en particulier dans des retenues à flanc de colline. Une clé pour comprendre le paysage et imaginer comment l'améliorer : il raisonne en termes de flux et de formes. Or aucun livre de jardinage ne parlait des flux d'énergie, même quand il s'agissait de l'énergie solaire, essentielle à la photosynthèse et donc au fonctionnement des plantes, ou encore des courants d'eau ou des vents. Bill Mollison les incorpore au contraire dans ses réflexions comme pivots pour le dessin du jardin.

Travailler avec la nature plutôt que de chercher à la maîtriser. Observer comment elle fonctionne, comment chaque élément est relié au tout. N'est-ce pas l'essentiel du jardinage ? À l'oublier parfois, nous savons bien que les désagréments nous attendent au tournant. Comment se fait-il que de telles évidences soient si longtemps masquées ou déviées de notre quotidien ? L'histoire du concepteur de la permaculture, Bill Mollison, et les grands prin-

Vue d'ensemble d'un jardin en cercle réalisé par John Buay en Dordogne, inspirée par la permaculture. Photo Jimmy Allaire (nesdela terre.com)



1 Les formes découlent du lieu

C'est toujours le lieu qui dicte son arrangement, et non des considérations abstraites, d'où le côté bricolé car c'est seulement sur le terrain que l'on comprend les ambiances et les influences, ou encore les contraintes et les inconvénients de certaines dispositions : talus raide, endroit envahi par une végétation coriace, terre compactée... Un coin de jardin où le jonc prospère appelle une future mare. Et comme la nature ne connaît pas la ligne droite, on va privilégier les courbes. Rappelons-nous la priorité donnée aux flux d'énergie : l'apport énergétique principal est d'origine solaire. Le soleil favorise la photosynthèse, réchauffe le sol, les murs, l'eau des mares, le toit de la maison... On notera donc l'ensoleillement du lieu, de chaque partie du jardin, la répartition des périodes d'ombrage. Sans perdre de vue que l'on peut jouer sur la couleur du sol grâce à un paillage clair qui réfléchit et donc maintient le sol plus au frais en été. On peut aussi éclairer un coin de jardin en blanchissant les murs à la chaux. Pour rester près de la maison, une serre adossée est un formidable capteur solaire, trop peu employé malgré ses atouts : mieux vaut une petite serre adossée proche de la maison, où l'on surveille les semis facilement, qu'un tunnel plus important en bout de jardin. Mais le soleil est parfois excessif, surtout en plein été : une pergola est alors la bienvenue, mais elle sera doublement utile si elle supporte une treille ou deux actinidiades.

Tout ce que vous lisez ici n'est pas révolutionnaire, et si l'on fait la liste des aménagements conseillés, seul leur nombre étonne : coin à semis, pépinière, nichoirs et abreuvoirs, mare, bacs de récupération, serre adossée, haie mélangée... Là où la permaculture est vraiment innovante, c'est dans la notion de motif. Chacun de ces aménagements sera lié à ses voisins, le tout formant un tissu aux dessins complexes : vu d'avion, un jardin en permaculture est rempli de vagues, d'ondulations, de spirales. Il évoque une écorce crevassée, les croissants de dunes du désert, des nuages ou des détails de feuille de fougère... La similitude entre ces motifs et ce que l'on observe dans la nature n'est pas que le fait du hasard : selon Bill Mollison, il existe un nombre très limité de variations. Chaque motif offre des frontières, des zones de contact où se niche la biodiversité. Tout jardinier sait bien que les plus belles salades sont celles qui poussent au bord des châssis ou tout contre l'allée. Certaines espèces ne vivent d'ailleurs que dans les bordures, d'où l'importance des haies qui offrent des développements linéaires importants, et agissent comme ensemeilleurs en abritant les oiseaux dont les déjections sont pleines de graines, ou encore en capturant les graines ailées qui germent dans le terreau de feuilles mortes situées à leur aplomb.

La permaculture attribue une grande importance à la dimension verticale du jardin : les arbres permettent d'empiler les biotopes les uns sur les autres. On retrouve la richesse de la canopée de la jungle, reprise en partie dans les murs végétaux de Patrick Blanc, si bien adaptés à nos villes. Pour augmenter la densité, le permaculteur s'intéresse aussi à la succession des plantes au fil des saisons et des années : pour meubler un terrain vide, il associe des plantes pionnières, pas forcément durable mais accrocheuses, et des arbres plus lambins de nature. Loin de tout miser sur une seule catégorie, il dispose des plantes couvre-sol, des bulbeuses et quelques vivaces estivales, puis laisse la nature reprendre ses droits, tout en lorgnant les vagabondes parfois un tantinet envahissantes. Pas d'éradication cependant, mais un contrôle positif : l'obsession est la diversité. Au passage, les plantes à usages multiples sont privilégiées, mais elles sont nombreuses dans ce cas, capables d'améliorer le sol, de l'enrichir en humus par les racines ou d'abriter une micro-faune. Au lieu de bougonner sur ces satanées mauvaises herbes qui contrarient vos envies de jardin à la française, réjouissez-vous devant ces richesses potentielles qui ne demandent qu'à se multiplier. En changeant de regard vis-à-vis d'elles, vous réaliserez que la richesse d'un système est illimitée, et que vous n'aurez pas assez d'une vie pour comprendre tous les usages de ce qui se trouve à portée de main.

3 La dispersion des plantes

À chaque recoin du jardin, son usage différent et ses plantes adaptées. On va rechercher en priorité la dispersion des plantes, de loin le meilleur remède trouvé aux pullulations d'insectes et de maladies : regrouper ses rosiers ensemble, c'est comme de disposer tous les objets précieux de la maison à portée de main dans la maison. Le puceron agit alors comme un cambrioleur. La dispersion est astucieuse, et plus elle paraît aléatoire, plus elle a de chances d'apparaître naturelle. Moquez-vous comme d'une guigne des allusions à la propreté, et fonctionnez au petit bonheur, tout en réfléchissant à chaque fois que vous vous penchez pour planter : cet endroit convient-il vraiment aux besoins de cette plante ? Y sera-t-elle heureuse ? Quelles seront les conséquences de cette plantation ? Chacun de nous a pu vérifier que telle plante est toujours malade ou malheureuse à tel endroit et parfaitement épauvrie un peu plus loin. C'est donc elle qui vous indique où l'installer au mieux. Le rôle du jardinier revient à favoriser les coopérations entre plantes, à éviter les concurrences. Observateur avisé, il n'a pas peur des plantes envahissantes car il a déjà pensé à leur limitation. Au fur et à mesure qu'il accumule les observations, il intègre les phénomènes d'empoisonnements respectifs ou les compétitions entre systèmes racinaires, et emploie à son avantage les plantes répulsives contre les insectes. D'autres servent au contraire à les attirer, et sont sacrifiées, comme les capucines ou le chénopode blanc vis-à-vis des pucerons. Un jardin en permaculture est un jardin mélangé, disparate, éparpillé. Êtes-vous prêt à le supporter ?



Cette serre chez Maria a été réalisée très rapidement avec du branchage local. Photo Jimmy Allaire (nesdela terre.com)

LES BASES DE LA permaculture

2 L'eau + le vent = les microclimats

La deuxième obsession est l'eau, et plus précisément comment la retenir au maximum au profit de la végétation. On emploie le sol comme réservoir principal, et pas question de perdre la moindre goutte qui tombe sur les toits : le maître mot est récupération. Là encore, avant de se lancer dans les investissements ou les bricolages, il est important de savoir de quelle quantité d'eau disposer dans l'année et à quelles périodes. La météo régionale fournit de telles données, qui permettent de dimensionner les bacs de récupération.

Se protéger des vents réguliers contribue à améliorer l'ambiance du jardin, à le rendre plus accueillant et plus généreux. Pour cela, on priviliege les haies vives mélangées, de préférence conçues avec des essences indigènes qui requièrent peu de soins et contribuent à abriter une nombreuse faune utile. Jetez donc un coup d'œil aux haies et bosquets qui subsistent dans votre coin. Les jeunes plants sont protégés et arrosés au début. Si vous débarquez dans la région, discutez avec les voisins et les anciens pour savoir d'où vient le vent mauvais : c'est contre lui que vous dresserez la première barrière.

En vous promenant dans le jardin, en observant où les chats font la sieste et où fleurissent les premiers coucous, vous repérez des microclimats favorables : autant d'endroits accueillants pour les premiers semis, bien au chaud dans leur clayette, ou encore des zones toujours fraîches qui seront des coins de pépinières précieux pour les jeunes plantes mises en quarantaine. De la sorte, votre paresse rejoindra le bien-être du jardin : en changeant l'état des lieux le moins possible, vous obtiendrez l'effet le plus important. Voilà un principe fondamental de la permaculture à méditer chaque jour !

4 Bienvenue, la vie !

C'est un jardin fort peuplé : comme averti de vos bonnes intentions, les grenouilles, crapauds, lézards, oiseaux et hérissons s'y donnent rendez-vous. Les insectes aussi, et heureusement car il en est plein d'utiles, d'où l'importance des plantes à double usage : décoratif à notre regard, et attractif par leur pollen ou leur nectar. Vous disposerez également des abreuvoirs à oiseaux et abeilles (avec des plaques de liège ou des plantes aquatiques qui évitent que les abeilles ne se noient), des abris à chauve-souris, mais à des emplacements bien choisis. Il faut aussi laisser la place à des grands prédateurs naturels comme le renard, quitte à limiter le nombre de chats (sans les tuer bien entendu) car leurs dégâts sur les oiseaux sont bien connus. Il va de soi que l'on s'interdit l'usage des pesticides, d'autant qu'il est prouvé que seul 1 % du traitement atteint vraiment sa cible, le reste étant dispersé en pure perte et contribuant à la pollution ambiante. Bill Mollison affirme que des dommages de l'ordre de 10 % sont tolérables. Les supposées mauvaises herbes n'ont pas que des aspects négatifs : elles améliorent le sol, notamment en hiver, retiennent une certaine humidité et nourrissent toute une faune, avant de fournir la matière aux paillages et au tas de compost.

NOUVEAUX DESSEINS

*La permaculture donne un sens à chaque emplacement du jardin.
Voilà qui remet en cause bien des interventions hasardeuses.*

En permaculture, on part du principe que tout le monde jardine : le jardinier, cela va de soi, mais aussi les microorganismes et les oiseaux. Ceux du ciel comme les poules. À condition que les différentes parties du jardin soient imbriquées de façon que chaque composant serve aux autres. Le rôle du jardinier consiste donc principalement à favoriser ces échanges dès l'implantation. Un sureau qui ombrage le poulailler principal fournit des brindilles creuses pour les abeilles sauvages, des sifflets et des jouets pour les enfants, du pollen et du nectar pour une quantité d'insectes, des baies pour les oiseaux du ciel (et les poules), le surplus servant à confectionner des gelées. Malgré toute leur bonne volonté, le thuya ou le cerisier du Japon sont incapables d'assurer autant de bienfaits.

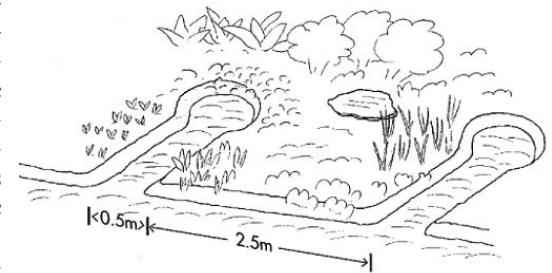
Pour aménager votre jardin en permaculture, considérez-vous comme un pionnier, ou encore à la tête d'une tribu arrivant dans un nouveau territoire, et pas comme un colonisateur. La zone proche de la maison accueille les éléments utiles chaque jour : le coin des légumes (car peut-on vraiment parler de potager) et des herbes aromatiques, le dépotoir à déchets, l'atelier aux outils, qui sert également de lieu de préparation des purins de plantes, la serre à plants, le tas de bois, la réserve en eau alimentée par les gouttières, le poulailler. Ajoutez quelques arbres ou une pergola pour ombrager la salle à manger d'été. Réfléchissez longtemps, et avec toute la maisonnée, sur l'emplacement idéal de chaque aménagement, en n'oubliant pas qu'en hiver, il pleut souvent, et que rien n'est plus désagréable que de salir l'entrée en allant chercher le bois pour l'in-

sert. Trouvez des astuces pour que cela soit joli, car il y va du moral de chacun. Oubliez le reste du jardin, et ne cédez pas à la tentation de la dispersion : un dépotoir installé au fond est rarement bien utilisé, d'où les afflux de mouches. Quel cadeau pour les voisins ! Souvenez-vous qu'un déchet n'en est pas un tant qu'on peut le recycler.

La deuxième zone comprend les arbustes (décoratifs et à baies comestibles si possible), le verger, la ou les mares, une prairie fleurie pour le délassement des enfants et la récolte de matière organique pour les paillages divers. Le tout est enclos et séparé en quartiers par des haies mélangées. La plupart des jardins s'arrêtent là et rares sont ceux assez vastes pour contenir une étable pour quelques moutons et chèvres.

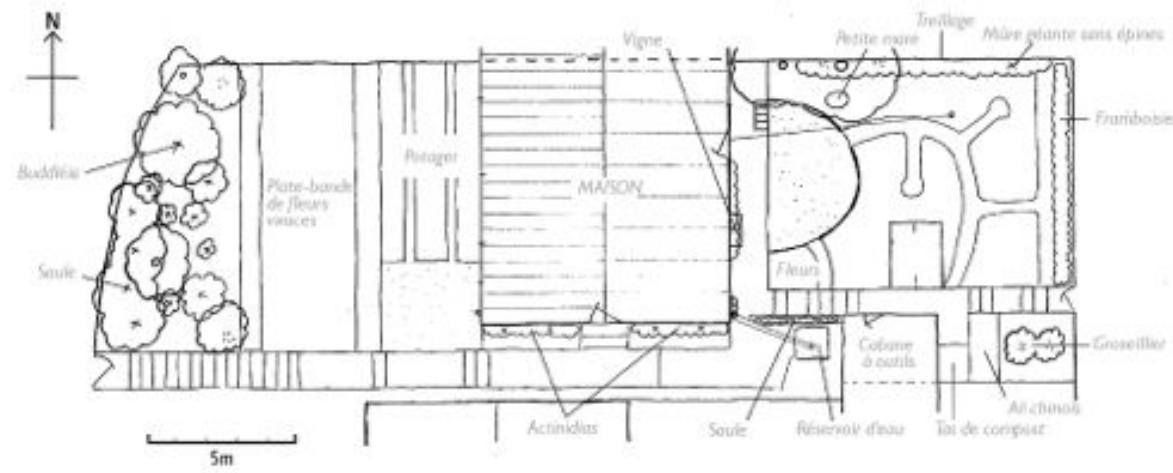
Nous n'avons parlé pour l'instant que des ingrédients et non de la façon dont ils sont assemblés. Oubliez la ligne droite un instant, et identifiez sur le terrain les influences liées aux vents dominants, à l'ombrage des grands arbres existant ou des bâtiments. Autant de zones qui seront dédiées d'office à des emplois particuliers. Reste à imaginer les cheminements de l'un à l'autre, les formes des différentes parties, les motifs et leurs bordures. Une mare en étoile est certes plus compliquée à installer qu'un rectangle ba-

nal, mais quelle diversité de points de vue sans parler de la longueur de la berge ainsi démultipliée. Les massifs en trou de serrure sont une autre astuce qui offre des frontières importantes tout en permettant de jardiner facilement en tenant la main (*dessin ci-dessous*).



Vous devrez aussi envisager de planter différemment : fini les groupes compacts, et vive la dispersion. Plantez en triangle ou en hexagone, ce qui occupe au mieux l'espace. Adoptez également le système des tapis de fleurs, avec les séquences, mais en substituant des plantes utiles aux fleurs. Un autre motif intéressant, que les enfants mettent en place de façon spontanée d'ailleurs, est celui des écailles de tortue : des lignes concentriques de plantes, pas forcément les plus hautes au centre. Ailleurs, des chambres de verdure accueilleront les haricots cernés par un mur de maïs sucré, de grands soleils (jolis et appréciés des oiseaux) ou de sorgho, dont les tiges finiront en paillage des allées. Ayez toujours en tête l'entretien futur : plus un motif est petit, mieux vous parviendrez à le fignoler. Si vous voyez grand, simplifiez le système pour économiser le travail. C'est toute la différence entre un coin d'engrais verts mélangés (du style trèfle incarnat et seigle semés à la volée en septembre et coupés en avril), qui peut occuper à lui-seul 100 m² sans vous troubler, et un potager en carrés où vous aurez plaisir à venir gratouiller chaque jour, ce qui est au demeurant indispensable pour qu'il reste impeccable et donc réjouissant à l'œil.

Dans cet exemple de jardin allongé, on retrouve la façon très particulière de la permaculture qui consiste à zoner le terrain, en privilégiant près de la maison les productions les plus utiles à la vie quotidienne. Les plantes grimpantes y ont une large place car elles assurent aussi l'ombrage.



Les images ci-dessous ont été prises le 29 septembre dernier lors de la création d'un jardin utilisant la méthode de la permaculture. Voici les premiers travaux dirigés par Emilia Hazelip.



I- Après travail du sol (le motoculteur n'est pas interdit pour la mise en place), allées et plates-formes ont été tracées, les allées ayant une largeur de 0,50 m et les plates-formes de 1,20 m (largeur idéale pour accéder au milieu sans piétiner).



2- Les allées sont creusées à la pelle, la terre enlevée formant les buttes, une pelle à droite, une pelle à gauche.



3- Les buttes sont affinées et aplaniées au râteau.



4- L'ensemble est couvert de paille pour éviter la levée des mauvaises herbes. L'arrosage final met la paille en place et crée la première humidité ambiante du sol.



5- Et voici la photo de groupe pour se souvenir de cette bonne après-midi. Emilia nous attend en novembre pour nous parler de la mise en place du goutte à goutte et de l'évolution des buttes.

Philippe Barrier

LA PERMACULTURE SELON EMILIA



Résister à l'enthousiasme d'Emilia Hazelip est très difficile. D'autant qu'il s'appuie sur une solide expérience, glanée dans de nombreux pays, et sur un parcours engagé. Elle résume ici ce que représente pour elle la permaculture, et donne les bases de la Synergétique. Car, pour elle, il est grand temps d'agir.

Affligée par une pensée linéaire réductionniste, la culture occidentale a engendré une économie où la nature et l'humanité sont exploitées par l'entremise d'une agriculture de monoculture productiviste qui est insoutenable à long terme. Les conséquences néfastes d'une telle mentalité, de telles pratiques se font de plus en plus évidentes. Le besoin de changer d'attitude se manifeste chez un nombre croissant de gens. C'est parmi les propositions viables destinées à remédier aux problèmes environnementaux d'aujourd'hui que la permaculture a vu le jour.

D'abord l'explication du mot Permaculture : perma pour permanence et culture dans son double sens de culture sociale et d'agriculture... La permaculture se veut un outil écologique permettant à la présence humaine, avec ses besoins et ses activités économiques, de pouvoir s'intégrer sans parasitisme dans l'environnement. Cela revient à établir une niche écologique (même si elle est sophistiquée) liée à notre espèce, pour nous permettre de participer de façon positive à la vie de la planète. Nous ne sommes en effet pas entourés par la Nature, mais bien dedans : nous et tout ce qui est dans cette planète faisons un seul corps avec elle... Pour la culture civilisée et dominante de l'Occident, ne pas savoir fonctionner dans cette vie planétaire prend l'allure d'un suicide collectif accompagné de biocide généralisé. Le tout dans des proportions monstrueuses.

Qu'est-ce que la permaculture?

La permaculture est une planification écologique qui s'applique aussi bien au fonctionnement d'une ferme dans un contexte rural, que pour une usine, une ville, une banlieue ou un village... L'objectif : minimiser ou éradiquer complètement le parasitisme énergétique et polluant que nous provoquons par nos activités économiques (ou nos loisirs), comme c'est malheureusement le cas actuellement avec ce qui se fait habituellement. Pour cela, nous devons développer une attitude mentale à l'opposé de ce pourquoi nous avons été programmés et éduqués : considérer globalement tous les paramètres d'une situation donnée avant de passer à l'acte. Penser globalement, agir localement...

Il faut tenir en considération tous les intrants et les aboutissants possibles de l'activité qui va se mettre en place ou déjà existante. Cela demande observation, analyse et méthode. Un inventaire est fait de tous les éléments présents ainsi que de ceux qui pourraient l'être dans un lieu donné. Ensuite seulement, on établit toutes les connections possibles que ces éléments pourraient avoir entre eux, de sorte à optimiser les interactions dans le système. Car ce qui rend du-

rable écologiquement et économiquement le fonctionnement de l'entreprise, c'est le nombre des connexions dans le système plutôt que le nombre d'éléments si ceux-ci restent isolés, déconnectés entre eux.

Dans un lieu planifié en permaculture, on doit pouvoir produire autant d'énergie (ou plus) que celle que l'on va consommer. On considère ainsi que tout déchet non recyclé est une ressource gaspillée, et peut même devenir une source de pollution pour cette raison. Ce processus met du temps à s'installer, jusqu'à ce que l'on parvienne à tout mettre en place. Il faut aussi disposer de pas mal de moyens financiers et de savoir faire. Mais à partir du moment où l'on sait où l'on va, le quotidien devient cohérent. Et le temps prend une tout autre dimension que l'étranglement ressenti lorsqu'on est tenu dans un esclavage déguisé, en collaborant avec un système économique intrinsèquement faux.

Il n'y a pas un seul modèle de permaculture, car chaque endroit déterminera la meilleure marche à suivre, et la/les personnes se trouvant là détermineront aussi d'autres choix à faire...

Dans une ferme en permaculture, l'espace sera organisé en suivant les règles de planification : on tiendra compte de beaucoup de paramètres pour ainsi faciliter les travaux routiniers. L'activité principale économique sera établie après analyse des potentialités du lieu. Le nombre d'animaux, et quelle sorte (s'il va y avoir des animaux), sera déterminé par la quantité de nourriture que la ferme pourra produire sur place. Les énergies renouvelables et systèmes de recyclage appropriés seront intégrés. Un maximum de plantes vivaces sera installé d'une façon permanente là où cela sera possible. Le potager ou la façon dont les plantes annuelles seront conduites résulte d'un choix à faire parmi les différentes agricultures bio qui existent, sans impliquer que le seul choix possible soit l'agriculture bio sans labour.

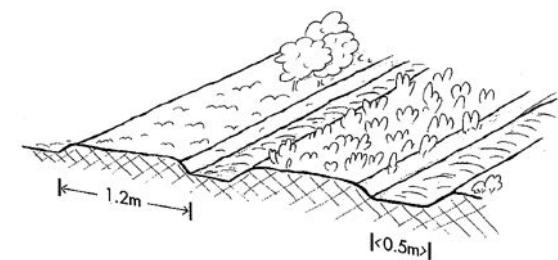


Parmi les différentes méthodes bio pour la culture de plantes annuelles, celle qui est la plus appropriée à mettre en pratique semble l'Agriculture Naturelle développée par le microbiologiste et agriculteur japonais Masanobu Fukuoka. Cette agriculture propose une gestion de travail permettant de maintenir la terre agricole en état sauvage, et ainsi bénéficier de l'autofertilité présente dans un sol non épuisé par les labours et autres manipulations gênant le fonctionnement naturel du réseau alimentaire du sol.

Je m'étais intéressée au travail de M. Fukuoka après la lecture de son livre : La révolution d'un seul brin de paille, lorsqu'il fut publié en anglais dans les années soixante-dix... Mais très vite, j'ai compris la difficulté d'appliquer les conseils si on copiait à la lettre ses gestes... car, à moins de se trouver dans des conditions climatiques similaires, on n'obtenait pas des résultats valables. Cela dit, et malgré le peu de succès que j'avais au début, j'étais tellement convaincue de la validité de son système, de la nécessité de changer la façon de produire, de la véracité de cette réforme agronomique, que j'ai persévééré dans cette recherche. C'est ainsi que j'ai mis une bonne vingtaine d'années pour réussir dans cette démarche, en adaptant et compensant au vu des facteurs limitants locaux, jusqu'à obtenir d'excellentes récoltes tout en

permettant à la terre de garder sa dynamique sauvage et d'améliorer la qualité du sol en augmentant son humus microbien et résiduel.

J'ai respecté les principes de base de l'Agriculture naturelle pour tout ce qui concernait la vie du et dans le sol, mais j'ai aussi fait des adaptations et intégré d'autres éléments, comme l'arrosage par goutte-à-goutte, la structuration du potager ou des cultures maraîchères en plates-bandes surélevées avec mulch permanent... Par respect vis-à-vis du travail de M. Fukuoka, qui n'utilise jamais ni plastique, ni machines, ni autres artifices, j'ai donné le nom d'Agriculture Synergétique à cet ensemble de modifications, à cette adaptation de sa réforme agronomique (plus facile à appliquer dans les climats froids ou chauds et secs), car dans cette agriculture utilisant l'autofertilité du sol, c'est bel et bien la coopération, l'association symbiotique des plusieurs organismes, la mise en commun de diverses actions concourant à l'accomplissement de la fonction de maintenir le système sol/plantes nourris et en conditions optimales de santé que l'on aboutit à l'effet Synergétique... On se libère de la dépendance du compost, ou du fumier, ou de tout autre fertilisant.



La base : des planches légèrement surélevées, que l'on ne piétinera jamais.

Mais cette agriculture a du mal à se faire accepter, à se faire connaître et cela malgré les résultats sur le terrain tant de M. Fukuoka au Japon que de moi-même en Europe. Le labour dans les grandes cultures conventionnelles est abandonné de plus en plus, mais dans le monde de la Bio, le labour est toujours considéré comme un geste noble à perpétuer, et cela malgré les méfaits connus de cette pratique, tant pour la vie de la rhizosphère que pour les dégâts dus à l'érosion ou à la dégradation du sol qui s'en suit.

La possibilité de produire sans déstructurer la terre, sans la labourer, sans désherbants ni fertilisants, n'est pas une utopie. Espérons que le jour viendra où la pratique de cette agriculture profondément écologique sera reconnue, et fera ainsi partie des solutions pour nourrir, dans une planète en explosion démographique : plus de monde avec moins de surface, moins d'intrants, et cela n'importe où et sous n'importe quel climat. Bien mieux que n'importe quel autre système agricole...

J'espère à présent pouvoir transmettre mes connaissances, mon expérience, mon savoir-faire de cette technique à travers des formations avec apprentissage sur le terrain, mais jusqu'à présent je n'ai pas encore trouvé un lieu d'accueil réceptif à cet enseignement.

Emilia Hazelip

POUR EN SAVOIR PLUS

Bill Mollison & David Holmgren : Permaculture I & Permaculture II (Editions Equilibres Aujourd'hui)

Masanobu Fukuoka : La révolution d'un seul brin de paille, et L'Agriculture Naturelle (Ed. Guy Tredaniel/la Maisnie)

Louis Kervran : A la découverte des transmutations biologiques (Ed. Le Courrier du Livre)

Sir Albert Howard : Testament Agricole (Ed. Vie & Action)

Jean-Marie Roger : Nourriture du sol et engrains verts (Nature et Progrès)

Marc Bonfils : Le sol et l'érosion (Las Encantadas)

Elaine Ingham : La vie dans le sol (Las Encantadas)

Alan Smith : Les secrets du sol vivant (Las Encantadas)

Emilia Hazelip : Le jardin synergétique (vidéo)

Las Encantadas BP 217, 11306 Limoux

En anglais

Edward H. Faulkner : Plowman's folly

Ruth Stout : Gardening without work, et How to have a green thumb without an aching back.

Je me dirige vers la permaculture depuis trois ans. Cela paraît très spécial pour ceux qui entrent dans le jardin : « quel bazar », « on ne voit plus la terre », « il y a de tout partout ! » Mais le mieux c'est ma femme : « tu dis que tu ne bêches plus, que tu ne désherbes plus, mais tu es toujours au jardin, alors que fais-tu ? » Je ne lui dis pas ce que je fais, elle ne comprendrait pas. J'observe la vie qui commence à envahir le jardin. Ça me prend un temps fou, surtout derrière l'appareil photo.

Une autre façon de jardiner

Le plus dur, au début, fut de sortir des habitudes anciennes : abandonner la ligne droite pour la dispersion, laisser tranquilles les herbes "mauvaises", attendre d'avoir besoin de la place pour enlever un légume que j'aurais arraché auparavant depuis un mois... C'est un autre monde, qui fait peur aux autres mais où je suis de mieux en mieux. La vie est là, dessus, dessous. Tout épines, le hérisson est revenu ; avant je le retrouvais mort chaque hiver, à cause de l'anti-limace.

Le jardin est devenu autre chose. Ce n'est plus un jardin, c'est un coin de terre qui vit, et s'équilibre petit à petit, se meuble. Et je participe à cette vie en essayant d'intervenir le moins possible. Je mange quand même, mais de façon différente. Voici comment...

Une autre façon de cultiver

Il y a deux jours, je n'avais plus de salade "bonne à manger", alors j'ai fait une cueillette : quatre feuilles du tour d'une salade, quatre pointes de luzerne, jeunes feuilles de consoude, bourrache (boutons et feuilles), capucines (feuilles et fleurs), une feuille de petaï, de ficoïde, deux brins de persil, quelques jeunes feuilles de plantain... j'en oublie peut-être car c'est un circuit du jardin que je fais assez souvent et je glane un peu de tout. Au bout du compte, l'assiette d'entrée est plus que pleine (nous sommes deux), et en ajoutant des graines germées, des légumes lacto-fermentés, du sésame, ça change de la salade traditionnelle, c'est

Ce témoignage nous est parvenu spontanément quand ce dossier a été annoncé. Vous aussi, si vous souhaitez raconter votre expérience, écrivez-nous. Laissez libre cours à vos remarques. Le dossier Permaculture est tout juste ouvert. Nous sommes persuadés qu'il va vous exciter !

TEMOIGNAGE d'un débutant

plus riche et plus varié. Pour tout dire, j'avais déjà réalisé cette salade de "pénurie" il y a quelques années. Je l'avais trouvée tellement riche que je la rejoue assez souvent. "Mangez vos soucis" le livre de Couplan m'avait aidé.

Une autre façon de cultiver

En ce moment, je veille les semis des légumes que j'avais laissé "faire la graine". Au lieu de couper la salade au ras du sol, je coupe deux centimètres au-dessus du collet. Conséquence : quelques feuilles du tour continuent de couvrir le sol et de le protéger. Quatre nouvelles petites salades vont repousser, je n'en mangera que trois, la quatrième sera laissée sur place pour monter en fleurs (les insectes viendront manger), puis en graines et continuer le cycle de la vie.

En fin de course, la partie fanée viendra nourrir le sol, enrichie des échanges réalisés, la racine en pourrissement laissera un vide et les fameuses mycorhizes n'auront pas été dérangées. Au bout du cycle, j'aurai mangé (et même deux fois), les insectes aussi, le sol se verra enrichi de matière organique et la plante se sera reproduite. Et si j'avais coupé la salade au ras du sol et retourné la terre ?

Le gros inconvénient pour les semis en place de carottes, épinards, mâche, c'est les limaces. Pour l'instant, je joue le jeu et me contente de réduire les excès : ramassage à la torche, vers 22 h 30, après le film. Est-ce que l'équilibre se produira ?



Dans mon association de jardiniers, certains vont commencer dans leur jardin une plate-bande en permaculture. Au fond, à l'endroit que l'on voit en dernier... Je leur ai présenté cette méthode comme un refuge pour les insectes en hiver, lorsque toute la terre a été bêchée, une sorte de "parc naturel". Il va sans dire que j'aimerais bien leur voir réaliser d'autres plates-bandes par la suite.

Texte et photos Philippe Barrier





Arrière-pays niçois, 800 m d'altitude. La ferme du Collet. Une vingtaine d'hectares, moitié prairies moitié forêts. Deux couples s'y sont installés, Diego et Françoise Arias, Bertrand et Katia Olivier. Après les avoir rencontrés à l'occasion de la fête de la Gazette, aux Diables bleus, la tentation était forte d'aller voir leur domaine, puisque la permaculture est au centre de leur installation.

Autour des maisons se tiennent les cultures de légumes, il y a même des courgettes sur des banquettes servant de balconnières géantes, sur la terrasse qui fait face aux collines à perte de vue. Les potagers sont constitués de buttes larges de 1,2 m environ et hautes de 30 cm. Les buttes suivent les courbes de niveau. La terre est cachée sous la paille, épaisse de 20 cm en moyenne.

Premier précepte : tout ce que l'homme prend à la terre doit y retourner. Cela comprend donc les rejets habituellement évacués par les toilettes. Ici, un système de toilettes sèches fonctionne sans odeur ni complication. Un peu de sciure ou de cendres épargnées suffisent à désodoriser sans provoquer de pertes d'azote. Ensuite, les vers de terre font le travail pour incorporer au sol. Les cendres proviennent du bois de chauffage récolté dans la forêt. Il serait dommage de se priver d'un tel apport de minéraux locaux.

La permaculture à une heure de Nice

Deuxième précepte : on mélange légèrement les plantes entre elles. Pas de grandes séries mais plutôt des semis ou des repiquages épargnés, les plantes aromatiques se glissant entre les légumes, tandis que des tournesols géants ombragent le tout. Diego explique qu'il tient compte des plantes compatibles entre elles mais n'hésite pas aussi à planter en suivant son intuition. Les plantes spontanées sont laissées tant qu'elles ne gênent pas, d'ailleurs beaucoup d'entre elles sont comestibles comme le pourpier ou l'amarante. Si elles en prennent trop à leur guise, on les coupe au-dessus du sol. Même les tomates en fin de course restent en place. Diego sème ses fèves dans les interstices, en automne.

Un petit mot sur Diego, qui fut mon guide ce jour-là. Espagnol d'origine, il n'est pas du tout issu du monde agricole, mais s'est toujours senti intéressé par l'agriculture. Il a entendu parler de la permaculture en passant dans une communauté, et a fait un stage chez Emilia Hazelip, ce qui lui a permis de concrétiser son approche. Après le Gers, il est désormais installé dans l'arrière-pays niçois. En l'écoulant, on comprend combien la permaculture englobe à la fois les moyens de subsistance et une philosophie de l'existence. Avec bon sens et souvent humour, ce qui ne gâche rien. Mais revenons à la visite.

Troisième précepte : gérer l'eau. Elle est récupérée depuis une source mais aussi à partir des toits vers une citerne construite par les Anciens. Les nouveaux arrivants ont en projet de creuser plusieurs mares et étangs qui ser-

viront de réservoirs, car il tombe des quantités d'eau non négligeables d'octobre à mars. L'eau de la route qui surplombe certains terrains ne sera pas perdue. Grâce aux différences de niveau, on peut même envisager de poser une turbine pour faire tourner un moulin à farine ou une petite batteuse pour les céréales.

Quatrième précepte : penser aux flux d'énergie. Le soleil est généreux ici. La rénovation des maisons va largement tirer parti de cet apport. Mais d'ors et déjà, un bricolage astucieux à base de tôle inox a permis de mettre au point un four solaire capable de cuire les plats en sauce tout comme le pain, qui est vendu au marché de Puget-Théniers. Les fruits en surplus sont séchés dans un grenier dont un côté est aménagé en séchoir solaire. Toujours la volonté d'autonomie alimentaire.

Cinquième précepte : chaque équipement doit avoir plusieurs fins. Des châssis de serre récupérés auprès d'horticulteurs niçois ont permis de concevoir une serre-poulailler douillet : côté sud, une serre classique, avec des semis d'arbres fruitiers exotiques, pa-payer et goyavier, de l'autre une sorte de banquette. On soulève pour découvrir... une poule en pleine couvaison. Un passage lui permet d'accéder à l'arrière de la serre, aménagé en poulailler de luxe, avec murs en torchis. Durant la journée, elle et ses co-pines, de superbes gasconnes au noir plumage, gratouillent un vaste talus. Autant dire qu'elles seront musclées ! Là encore, ce genre de bricolage astucieux associe plusieurs objectifs en un sel

équipement : abriter les poules tout en chauffant partiellement la serre. Un seul ennui non encore résolu : ces dames font beaucoup de poussière qui retombe sur les jeunes plants. Tiens, justement, pourquoi des arbres fruitiers exotiques ? En premier, rappelons l'origine espagnole de Diego. Il parle sur les capacités d'adaptation de ces arbres à condition de partir de semis faits sur place. Une autre plante mystérieuse occupe une petite pépinière, le *Chamaecytisus palmensis*, arbuste de la famille des Légumineuses originaire des îles Canaries. Diego pense qu'il pourrait fournir de quoi brouter aux bêtes pendant l'été, quand l'herbe est sèche. Des expérimentations ont montré qu'il produit plus que la luzerne et sur une plus longue période.

Sixième précepte : gérer l'espace par zones. En s'écartant des maisons, on trouve les champs, généralement petits et soigneusement protégés des prédateurs locaux, sangliers principalement, mais aussi blaireaux. Un peu de seigle, du soja ou encore un carré de topinambours. Ce dernier présente bien des avantages : il s'installe sans grand soin, un simple trou, un tubercule et le tour est joué ; il produit en abondance de la matière verte employée en paillage ; ses tubercules fournit en hiver une nourriture appréciée du bétail, sans qu'on ait besoin d'investir en moyen de conservation. Non loin de là, un autre potager où domine le maïs sucré en cette saison, surplombant des potimarrons en cavale. Ici les planches sont plates car il s'agit de profiter d'un sol plus frais en permanence : créer des buttes au-

rait nécessité un arrosage assidu. Un seul inconvénient : une fois que l'on a paillé, difficile de trouver la trace des chemins de passage.

Septième précepte : la solution vient des problèmes eux-mêmes. On contourne un pré où poussent quelques pommeiers, lorgnés par deux chevaux. Cet après-midi, ils seront attelés à la charrette pour travailler un futur champ. Rassurez-vous, il ne s'agit pas d'un labour profond mais d'un simple décapage en surface, d'autant que l'outil le plus souvent utilisé est un canadien à griffe. Diego souligne au passage que la permaculture est plus difficile à mettre en place dans les terres lourdes et argileuses : il montre un Carré labouré à grosses mottes par un voisin, qu'il n'est pas parvenu à émietter avec son attelage. La solution est venue... des pommes de terre qu'il a plantées après avoir recouvert le terrain avec du compost et des cartons de récupération. Après la récolte, le sol est un peu moins chaotique et déjà bien émietté. C'est la pomme de terre qui a fait le travail. Une idée à reprendre dès qu'il s'agit de prendre possession d'un terrain neuf, en particulier après une prairie mais en espérant que les taupins ne feront pas trop de dégâts.

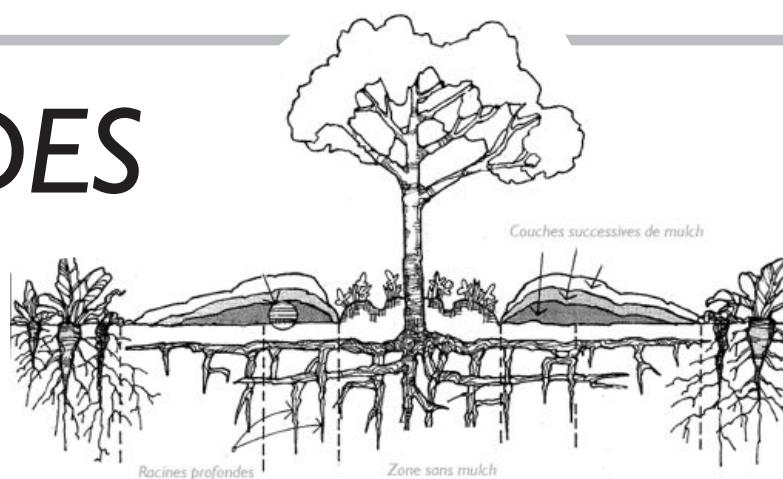
Reportage Jean-Paul Collaert

Ferme du Collet, 06260 La Penne. Bertrand et Katia Olivier, T. 04 93 05 88 93 ; Diego et Françoise Arias, T. 04 93 05 84 50. Ils sont présents les mardis et dimanche matin au marché de Puget-Théniers, où ils vendent leur pain et leurs excédents de légumes, surtout en été.

JARDINAGE DES ANTIPODES

Claudette Allongue nous propose cette traduction d'un extrait du *Seed Saver's handbook*, de Michel et Jude Fanton, fondateurs d'un réseau australien de conservation et d'échange de graines.

Quand Bill Mollison sut que nous mettions en route un réseau de sauveteurs de variétés de légumes menacées, il vint voir nos jardins en terrasse dans les collines de Nimbin, et devint notre premier membre fondateur. Nous étions impatients de lui montrer les épices rares et les arbres rassemblés depuis dix ans. Surtout des membres de la famille des Légumineuses, à croissance rapide, et capables de fixer l'azote tout en produisant une ombre légère, comme *Tipuana tipu*, la fierté des Boliviens, un magnifique arbre à la floraison estivale jaune d'or. Il sert de support aux plantes grimpantes utiles comme la passiflore comestible, les ignames et les calebasses, ombrage une futaie de cafiers Rio Nunes et, encore plus bas, des gingembres. Bill fut ravi de voir comment tout cela prospérait. Il y avait des plantes à fibres textiles, du bois d'œuvre précieux, des plantes tinctoriales, toutes sortes d'arbres à baies ou à boisson comme le maté, le théier, le Qat d'Ethiopie et divers cafiers. En permaculture, chaque plante doit avoir plus d'un rôle ou d'une fonction. Les arbres brise-vent fournissent aussi de la nourriture au bétail dans les moments difficiles (comme le frêne dans nos campagnes autrefois, N.D.L.R.). Une haie défensive à base de légumineuses remplace le barbelé, enrichit le sol en azote et fournit du nectar aux abeilles. L'orange amer fournit un autre bon exemple : il est très épineux et employé comme clôture impénétrable en Afrique du Nord, ses fleurs donnent l'essence de bergamote, parfument le thé Earl



Grey, tandis que ses fruits sont recherchés pour la marmelade, les zestes fournissant la base du Curaçao. Voici quelques suggestions pour mettre en place des jardins pratiques à vivre :

• **produisez la nourriture là où vous vivez**, dans des jardins productifs situés près de la maison, en n'oubliant pas de tirer parti des murs, clôtures et même toits.

• **Adoptez une grande diversité dans le choix des plantes**, en associant des variétés plus ou moins précoces, pour une production continue. Pensez aux légumes et fruits qui se conservent bien, aux plantes vivaces et à celles qui se ressèment toutes seules.

• **Etagez les espèces**. Si vous prenez possession d'un champ nu, les petits arbres pionniers, arbustes divers et plantes couvre-sol constituent la structure de base. Comme dans une palmeraie, on occupe le terrain sous les robiniers avec des grenadiers et, au niveau du sol, des pois chiches ou des fèves. Au potager, des grands poivrons ou des tomates dirigées sur des fers à béton ombragent ainsi des laitues à couper ou de la roquette.

• **Associez productivité et intimité** en construisant des hauts treillis sur lesquels vous installez des plantes grimpantes à croissance rapide tout autour de votre terrain. Des haricots grimpants comme Scarlet Runner couvrent une clôture en quelques semaines à partir d'un semis réalisé fin mai. Dans le Midi, des haricots de Madagascar grimpants (limas) associés à des chayotes, des gourdilles et des luffas (éponge végétale) produisent en abondance fleurs et fruits. Pour prolonger l'effet,

plantez en même temps des haricots grimpants et des passiflores à fruits, des kiwis ou une treille qui mettent plus de temps à pousser mais durent des années.

• **Tirez parti des bâtiments**. Des treillages installés contre les murs à l'ouest, et garnis de plantes utiles climatisent le garage, la salle à manger d'extérieur, remise et poulailler divers.

• **Diversifiez vos approvisionnements en eau** : source, eau de pluie, mare ou fossé de drainage... même la condensation provenant en été des arbres à large feuille est précieuse.

• **Nourrissez-vous au maximum avec ce qui pousse localement**, dans votre jardin, chez les voisins et au marché du coin. Récoltez aussi dans les bois, glanez sur les chemins en faisant attention aux endroits pollués.

• **Rappelez-vous que le problème est la solution**. La boutade de Bill Mollison résume tout : vous n'avez pas un problème de limaces mais un manque de canards. Quand vous aurez observé des canards festoyant d'escargots, vous commencerez à voir dans ces derniers une source de protéines pour les canards. Un terrain marécageux et guère productif en apparence peut accueillir ce petit monde, et produire quelques beaux bambous ou des roseaux pour l'artisanat.

• **Les déchets sont souvent des productions utilisées** : recyclez donc ! Pour arrêter l'invasion de mauvaises herbes venant du terrain voisin, étendez d'épaisses liasses de journaux, mettez dessus des déchets organiques, ou encore de la sciure ou de la paille, et le tour est joué.

• **Les volailles sont pleines de ressources**, et pas seulement pour leur chair ou leurs œufs : le fumier de poules est précieux, et leur habitude de gratter l'est aussi. Rien de tel pour nettoyer un coin de terrain de toutes les herbes vivaces. Le besoin en protéines des volailles est assuré par les vers et les fruits tombés (au passage, le cycle des mouches et chenilles est interrompu), et la terre est nettoyée bien mieux qu'avec un herbicide, en étant même enrichie au passage grâce aux fientes. Quand verger et basse-cour cohabitent, c'est bien mieux que des poules sans verdure ni ombre, et des arbres fruitiers encombrés d'herbe.

• **Rationalisez l'implantation des différentes zones de culture**, en cercles concentriques à partir de la maison, du plus productif au plus sauvage. Des îles et des couloirs peuvent être dessinés à l'intérieur de ces répartitions : ainsi un couloir de plantes sauvages menant à la maison donne un avant-goût de la partie forestière. Mais pensez en premier à la fréquence de vos visites dans chaque zone, liée à l'intensité des soins à procurer à chaque élément. Le jardin de fines herbes, dont on se sert quotidiennement, sera à la portée de la cuisine, au balcon ou sur le rebord de la fenêtre. Si vous mangez des légumes frais à chaque repas, disposez le potager tout près de la maison, sans quoi vous risquez de le regretter quand il fait nuit ou qu'il pleut. Les légumes verts à couper, comme le pak choï, l'épinard, l'oseille, le céleri branche et les laitues doivent être au plus près du passage, de telle sorte qu'il n'ait pas d'efforts à faire pour les atteindre. À l'inverse, les pommes de terre et potirons seront plus éloignés parce que vous irez les voir une seule fois pour la récolte. Ils peuvent même être installés en carrés sans chemin d'accès. Les arbustes à petits fruits, favoris des enfants, sont situés le long des passages. Les arbres fruitiers classiques, produisant quelques semaines au plus dans l'année, sont installés plus loin, et les arbres à noix ou amande, dont on peut faire la récolte en une journée, encore plus loin, de même que ceux destinés à fournir du bois de chauffage, du bois d'œuvre ou des tuiles. Ils formeront la transition avec la zone sauvage. Voilà votre jardin planifié et prêt pour la plantation !

Mars 2001, de retour du Maroc, nous nous engageons, mon amie Elsa et moi, sur les routes françaises, fraîchement équipés d'une 4L flambant rouge. Le but de notre périple, découvrir la permaculture dans l'hexagone.

Notre première rencontre avec la permaculture avait eu lieu en Australie et s'est poursuivie ensuite en Angleterre. Nous faisions du WWOOF* dans des fermes biologiques, et de nombreuses personnes nous avaient parlé d'une source d'inspiration originale, au nom étrange de Permaculture. Ce mot, absent de tout dictionnaire mais riche d'idées, nous a intrigués et interrogés. Nous nous sommes alors précipités sur Internet, et un monde nouveau s'est ouvert à nos yeux : un nombre incalculable de sites Web relatait expériences, bibliographies, ouvrages, etc. Toute cette source d'information, fraîchement cueillie, était en anglais. Afin de découvrir, concrètement cette fois-ci, la permaculture et de la faire connaître du grand public francophone, nous usons le bitume sur quelque 15 000 km en 6 mois (pas fiers du bilan écologique!). Initialement, nous devions aller en Angleterre, un des bastions de la permaculture. La fièvre aphrodisiaque, qui sévissait à cette époque, nous a refroidis, tout en nous confortant dans l'idée que nos modes de production alimentaires étaient vraiment déficients. Finalement, nous restons en France, et découvrons à notre grande étonnement de multiples personnes impliquées, de près ou de loin, dans la permaculture.

Première étape, la Creuse. Pratiquement quinze jours passés à arracher l'herbe, encore arracher l'herbe, et sous la neige ! Malgré les conditions météorologiques et ce travail quelque peu ennuyeux, nos idées sur la permaculture se confirment. Le lieu, créé par Maria en suivant une démarche inspirée par la permaculture, se dessine sous les courbes de jardins en cercles, de terrasses soutenues à l'aide de tiges de châtaignier ou de noisetier tressées, d'un mélange de plantes vivaces, de légumes annuels, de fleurs, d'une faune abondante... une harmonie et une plénitude au sein de ce lieu de quelques hectares où le bruit du ruisseau ajoute de la musique à ce concert de couleurs et d'odeurs. En bref, ce lieu est ressourçant et agréable, et de plus, il est productif. Mais tout le monde ne vit pas en Creuse au milieu de nulle part, entouré de bocages.

Nous voilà repartis après deux semaines pour poursuivre notre découverte. Il serait long de décrire tous les lieux visités au cours de notre périple, dans lesquels nous avons travaillé et aussi cuisiné, discuté, échangé et chanté. Ce chemin initiatique vers la permaculture a vraiment chamboulé notre manière de voir le monde, notamment le monde des jardins. Je crois que le but premier de ce concept qui parfois semble relever de l'ingénierie, est justement d'apporter un regard nouveau sur le rapport des individus à la nature. À titre d'exemple, je m'imaginais qu'il n'existaient qu'une

façon de faire pousser des pommes de terre (en les buttant), eh bien j'en ai découvert des tonnes (de façons) : les patates posées à même le sol sous un tas d'herbe renouvelé au fur et à mesure de son compostage, sous des cartons, sous des écorces, dans des pneus, etc.

L'application de la permaculture à l'échelle du jardin est très variée et dépend bien évidemment du contexte, mais aussi du jardinier. Dans l'ensemble, les jardiniers permaculturistes présentent toujours quelques similitudes : ils observent, ils s'interrogent, ils expérimentent, ils respectent les hôtes de leur jardin, même les limaces ! Ils cherchent à comprendre, perséverent, pensent leur jar-

ceuse de se détériorer. On ne plante pas des arbres pour créer une zone dite naturelle (zone 5 chez Bill Mollison) pour le simple plaisir d'agrémenter son terrain d'arbres et d'être fidèle à Mister Mollison. Une démarche en permaculture suppose qu'en agissant de la sorte, nous contribuons à résoudre les problèmes globaux : dans ce cas, effet de serre, réchauffement de la planète et protection de la biodiversité. Ce qui m'a le plus séduit dans la permaculture est qu'elle positionne l'individu en tant que réel acteur de sa vie et de la société, qui peut (et qui doit) influer sur les problèmes globaux, notamment à travers son jardin.

La permaculture est tout sauf un livre de recettes pour apprendre à jardiner de manière naturelle. Au dire des personnes rencontrées, la permaculture s'est présentée à eux comme un catalyseur pour les guider vers d'autres pratiques, en s'appuyant sur le ressenti et en utilisant tous leurs sens pour jardiner. Le rendement, c'est-à-dire la productivité du jardin par rapport à l'énergie fournie (notamment le temps passé dans son jardin) est un élément clef en permaculture. Si on compare un champ de blé et une forêt, la productivité du champ de blé est très faible alors que l'énergie dépensée pour le cultiver est énorme. La forêt, quant à elle, a seulement besoin du sol (la roche), du soleil et de l'eau. Un permaculturiste cherche en quelque sorte à recréer une forêt dans son jardin, c'est-à-dire à créer un maximum d'interactions positives entre les espèces végétales et animales pour maximiser le rendement.

La permaculture est une trame de réflexion qui peut vous aider à structurer votre pensée, vos envies et vos désirs pour jardiner autrement et rendre cohérente votre démarche vers un autre jardin. Elle intervient aussi sur votre mode d'habiter, de manger et de consommer.

Pourtant remplie de bon sens, elle reste peu développée en France. Posez cette question à un Anglais et il apportera deux éléments de réponse. Premièrement, la littérature permancole est principalement en anglais ce qui limite considérablement son passage chez les non-anglophones. Deuxièmement, les Anglais sont investis dans la permaculture car leur pays est beaucoup plus dévasté par rapport à la France (deux fois moins de superficie pour le même nombre d'habitants). Doit-on attendre qu'il soit trop tard pour se mettre à la permaculture ?

Jimmy Allaire



VOYAGE EN PERMALAND

din par rapport à l'environnement avoisinant, par rapport à leur maison, à leurs toilettes (sèches), à l'ensemble de leur propriété (même s'ils sont locataires dans un pavillon de banlieue)... En des termes plus simples, ils réfléchissent à ce qu'ils font. La première étape est de désapprendre. Donc, si vous êtes intéressé par la démarche, commencer par oublier. Voilà qui semble assez simple, mais c'est aussi source de frustration que de se confronter à de nouvelles questions qui restent longuement sans réponses.

Une autre caractéristique de la permaculture est la conscience du global qu'elle requiert. Les permaculturistes ont un souci d'améliorer une situation globale (environnementale et sociale) qui ne

**Association Nés de la Terre : 10, rue de la martinierie, 49120 Neuville-en-Mauges T : 04 76 22 53 57 / 06 79 23 74 73 Site : nesdelaterre@yahoo.com
Adresse : www.geocities.com/nesdelaterre/accueil.com**

* Le WWOOF (Willing Workers On Organic Farms) est un réseau qui offre la possibilité de faire du volontariat dans des lieux écologiques, autour du monde.

SEDUISANTE, LA FORÊT-JARDIN

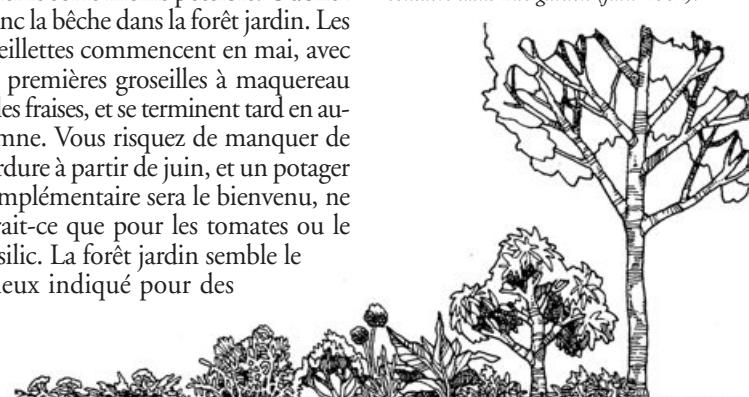
Un des intérêts de la permaculture réside dans le foisonnement de solutions qu'elle autorise : le contraste est saisissant avec d'autres systèmes de culture biologique qui font penser à une secte et sont rigoureusement soumis à des préceptes jamais remis en cause. La forêt-jardin a été développée par l'Anglais Robert Hart, dans le Shropshire. Il a cherché à reproduire la structure étagée des forêts naturelles : une canopée de grands arbres fruitiers, un étage d'arbres fruitiers moins imposants et de noisetiers, l'étage des arbustes à petits fruits comestibles, et ensuite des plantes vivaces et des légumes au niveau du sol, sans oublier des légumes-racines et des plantes grimpantes. La production totale d'un tel jardin est plus grande qu'une monoculture ou qu'un seul des étages, parce que chacun explore le sol à sa façon et qu'il se produit des interactions positives. De plus, une telle diversité diminue les risques de pullulation d'une maladie ou d'un insecte, et répartit les récoltes entre les saisons et les années. L'énergie solaire est employée au mieux, tout au long de l'année, car il est bien évident que l'on va privilégier des légumes ou des plantes vivaces à développement précoce, qui ne seront pas gênés par l'ombre estivale. En laissant sur place les feuilles mortes et les branchages des tailles, le jardinier effectue le meilleur des recyclages, puisque chaque plante extrait des éléments différents et les restitue ainsi, hormis les récoltes. Pour compenser ces dernières, il suffit d'apporter chaque année un paillis organique provenant entre autres de tous les déchets de la maison. Bien sûr, un tel aménagement requiert de bien

choisir les essences fruitières : le châtaignier a bien la taille pour figurer dans l'étage supérieur mais son ombrage est si dense qu'il n'autorise guère de croissance à son aplomb. Un prunier ou un abricotier sont plus accueillants. Le choix est vaste parmi les arbustes à petits fruits, que l'on trouve à l'état spontané dans les clairières et les haies bocagères : mûre, framboise, groseillier, cassissier ou noisetier supportent assez bien un certain ombrage.

Parmi les légumes et plantes basses, notons l'épinard vivace, le persil à racine et le cerfeuil musqué, qui attire une foule de papillons au moment où il fleurit. Il faut choisir des plantes qui se ressèment spontanément, et bousculer le sol le moins possible. Oubliez donc la bêche dans la forêt-jardin. Les cueillette commencent en mai, avec les premières groseilles à maquereau et les fraises, et se terminent tard en automne. Vous risquez de manquer de verdure à partir de juin, et un potager complémentaire sera le bienvenu, ne serait-ce que pour les tomates ou le basilic. La forêt-jardin semble le mieux indiqué pour des

jardiniers philosophes souhaitant installer un paysage qui dure longtemps. Elle offre une piste intéressante pour bien des jardins de banlieue un peu encombrés d'arbres plantés au petit bonheur : les étages de petits fruits et de plantes vivaces vont redonner une cohérence, bien mieux que si l'on rajoutait un coin verger-potager qui ne ferait que créer une perturbation supplémentaire.

Les références sur la forêt-jardin sont évidemment anglaises. Robert Hart est mort en 2000, et son jardin de Wenlock Edge reste un lieu de pèlerinage. Un autre exemple est visitable au Centre for Alternative Technology, situé à Machynleth, au Pays de Galles. Chloe Ward s'y efforce de tirer parti d'un climat ingrat (80 jours de pluie consécutifs parfois). À noter l'article qui lui est consacré dans The garden (juin 2002).



Etage des couvre-sol
Rubus tricolor,
nutans et
nepalensis
Fraisier

Etage des plantes moyennes
Ciboulette
Oignon persp.
Ail chinois
Chénopode

Etage des arbustes
Groseillier et
cassissier
Groseillier à
maquereau
Ronce sans
épine
Loganberry

Etage des arbres moyens
Amélanchier
Mirabellier
Pommier et
poirier greffés
sur nianfan

Plantes grimpantes
Haricot d'Espagne
Actinidia
Vigne
Capucine
géante ou
tubéreuse
Dolique lablab
Noisetier
Aronia
Cognassier
Myrtille

Etage des grands arbres
Pommier et
poirier greffés
sur franc
Prunier et
cerisier
Mûrier noir
Jujubier
Figuier
Sureau
Sorbiere
Pêche de vigne

La permaculture est-elle possible dans un petit jardin ?

Il ée dans les vastes espaces australiens, la permaculture a pour vocation initiale d'assurer la survie de familles entières. La plupart de nos jardins suburbains ont d'autres enjeux : servir d'écrin à la maison et la maisonnée, délasser et éventuellement fournir de quoi changer les menus de tous les jours.

Que peut apporter la permaculture dans un tel cadre ? Le plaisir d'abriter plus de plantes, d'héberger plus de vie, de fournir plus d'émotions. Comment ? En tirant parti au maximum de la dimension verticale. Si la surface au sol est limitée, le plafond est en effet hors de portée. Les murs garnis de treillages permettent de loger bien des plantes palissées, des grimpantes bien sûr mais aussi quantité d'arbustes, à la mode anglaise. Les rares

arbres sont choisis en fonction de leur ombrage, pas trop dense : robinier 'Casque rouge' ou 'Frisia', gleditsia, sophora ou albizzia. Ce n'est pas un hasard si l'on tape dans la famille des Légumineuses, car on sait que ces arbres produisent leur propre azote, et enrichiront rapidement le sol en matière organique grâce aux feuilles. À leur périphérie, seront disposés les arbustes à petits fruits, et au pied de ceux-ci les plantes aromatiques et condimentaires. Le tout abondamment paillé avec tout ce qui peut se décomposer, sans oublier les journaux ou vieux tapis de laine. Pour le coup d'œil, un peu de Mulca et le tour est joué.

Au lieu de perdre de la place en

vastes allées, on opte pour des passerelles à base de dalles ou de caillebotis. Il faut pouvoir aller un peu partout, histoire de multiplier les occasions de planter dans les multiples bordures.

Opération main basse sur tous les contenants possibles : bidons, grandes boîtes à conserve des cantines, grands paniers à légumes chinois, caisses en bois et bien sûr pots en terre cuite. Attention au côté décharge : quelques coups de peinture (à la chaux de préférence) vont unifier l'ensemble, quitte à laisser la couleur bleu vif de certains bidons, pas si désagréable que cela après tout. Pensez toujours au drainage et remplissez ces contenants sur un tiers de leur hauteur avec des gravats et cailloux divers. Les racines se plongeront avec délectation dans les interstices. Remplissez avec du bon terreau, acheté dans le commerce les premières années, puis produit sur place ensuite grâce à la compostière.

Choisissez des plantes intéressantes du point de vue nutritionnel et qui poussent vite : tomate cerise, persil, ciboulette, poire à couper, laitue, basilic, marjolaine et estragon (à tester en panier suspendu ou jardinière posée sur la fenêtre de la cuisine). Tirez parti du moindre recoin, quitte à blanchir les murs pour réfléchir le peu de soleil, ou même à disposer des miroirs récupérés ou bricolés avec du papier aluminium. Priviliez les lianes à fruit (vigne et actinidia mais aussi ronce sans épine ou loganberry) et les arbres fruitiers nains. J.-P.C.

OUI
à la condition
de ne pas perdre
le moindre cm²

Depuis deux siècles, la guerre fait rage entre les Australiens et les Américains des USA pour savoir qui possède, ou a possédé, les plus grands végétaux de cette planète. Voici donc quelques descriptions de ces arbres merveilleux, mais aussi d'autres, qui, à défaut d'être les plus hauts, sont aussi dans la cour des grands... en âge ou en grosseur.



Allée de Redwood (plus de 40 m de haut), face au château de Chéverny dans le Loir-et-Cher. Photo Cyrille Albert, 1995.

Dans les temps anciens, avant les périodes glaciaires, les séquoias poussaient dans de nombreuses régions du globe; on en a même retrouvé en Europe. Mais comme beaucoup d'arbres, ils ont battu en retraite pour se cantonner dans le seul endroit sur Terre qui leur offrait des conditions idéales. Seuls subsistent aujourd'hui ceux que l'on peut voir en Californie. Résultat de l'abattage opéré au XIXe siècle, il ne reste plus que 4 % des forêts d'origine.

LE SÉQUOIA TOUJOURS VERT

La côte californienne, au nord de Monterey, offre un climat très privilégié qui permet une croissance optimale des séquoias toujours verts (*les Redwood*), cousins de ceux de la Sierra Nevada. Leur protection, dès le début du siècle dernier a permis de les sauvegarder. Cela aboutit, en 1968, à la création du parc national des Redwood, réunissant trois parcs d'État, déjà créés et épargnés le long de la côte. Jeremiah Smith, le premier explorateur-randonneur à fouiller cette région en 1928, mit plusieurs jours pour parcourir quelques kilomètres à travers une nature quasi impénétrable. Les vents du pacifique accumulent contre la chaîne montagneuse côtière des masses d'air humide. Un climat doux et un brouillard d'été persistant

permettent la croissance d'une végétation luxuriante au pied des séquoias, avec une incroyable variété de baies et de rhododendrons gigantesques.

La difficulté de pénétration a donc protégé les forêts quelque temps, mais dans les zones accessibles, les bûcherons ont fait de gros dégâts.

Si son diamètre n'atteint que 6 m, sa longévité ne dépasse pas 2 200 ans, pour une vie moyenne de 700 ans, il reste quand même le plus grand, pouvant dépasser les 100 m de haut. Son feuillage rappelle celui de l'if, en rangées régulières d'aiguilles aplatis, à l'extrémité effilée. Ses graines minuscules, 276 000 par kilo, tombent en fin d'été; une sur deux germera. Il a aussi la particularité de repartir de souche et de drageonner.

LE SÉQUOIA GÉANT

Le séquoia géant est un arbre colossal pouvant atteindre 80 à 120 m de haut, sur 18 à 34 m de circonférence. Branches éparses, serrées, formant une cime conique très compacte, écorce des troncs âgés brun ferrugineux, lisse, spongieuse, atteignant chez les vieux arbres jusqu'à 70 cm d'épaisseur.

D'où lui vient sa survie? Sans doute de son épaisse écorce riche en tanin et sans résine, ce qui la rend difficilement inflammable. Elle le protège du

DES SUPER LARGES, DES SUPER HAUTS, ET DES EXTRA VIEUX ARBRES GÉANTS D'AMÉRIQUE

feu, des insectes et de la chaleur. Un séquoia produit 2 000 pommes par an. Elles peuvent rester vertes et accrochées vingt ans aux branches. Ce sont les feux de forêt qui les sèchent et les font tomber.

Les écureuils miniatures nommés *chickaree*, grands consommateurs de graines, grimpent avec une extrême agilité dans ces géants pour en redescendre des pommes souvent plus grosses qu'eux. Ils favorisent ainsi la propagation des nouveaux arbres.

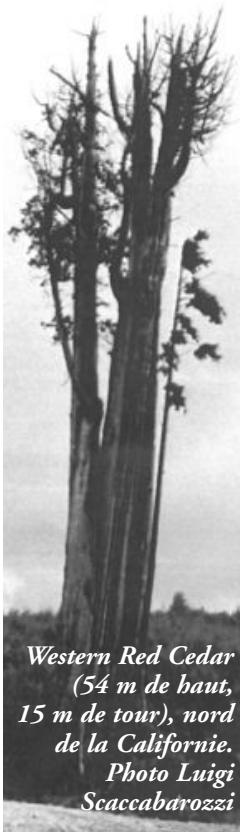
Cet arbre prodigieux a été découvert pour la première fois par Douglas, en 1831, dans la haute Californie, dans le Comté de Calaveras, près des sources du San Antonio. Il vit un groupe de 70 à 80 de ces arbres dont la hauteur variait de 61 à 138 mètres, et la circonférence de 9 à 29 m; ils étaient âgés, d'après Lindley, de plusieurs milliers d'années. En 1853, W. Lobb constata de nouveau l'existence de ce groupe et envoya en Angleterre, en 1854, des cônes qui en assurèrent l'introduction. Boursier de la Rivière fit un pareil envoi en France. Le nom de séquoia a été donné à cet arbre au XIXe siècle, par le botaniste Autrichien Stephan L. Endlicher, en hommage au chef indien Cherokee Samquoyah qui avait inventé un alphabet pour apprendre à lire et à écrire à sa tribu.

Sitôt la découverte de ces géants faite, les journaux en firent les gros titres, déclenchant la ruée des bûcherons. Quelle fierté que de mettre à bas ces mastodontes de la nature! La ruée vers l'or acheva de détruire des forêts entières. Il fallait du bois d'œuvre, de chauffage, des étais pour les

mines, des traverses de chemins de fer, des constructions. On coupait les plus gros pour en faire des sections exhibées dans les expositions du monde entier. Un Anglais en fit rapporter un au palais de Sydenham, à Londres, où l'écorce fut reconstituée autour d'une charpente sur plus de 56 mètres de hauteur! Le vide que laissait l'écorce était de plus de 8 mètres dans tous les sens ou 25 mètres de circonférence! Celui qui avait été ainsi écorcé, était resté debout malgré cette mutilation. Il fut nommé "la mère de la forêt", sa hauteur était de 105 mètres! Et son écorce avait coûté 4 000 piastres.

Heureusement, les écologistes de l'époque firent prendre conscience au gouvernement du danger couru. A la tête des défenseurs, le colonel George W. Stewart, qui mena une campagne dans un journal local, obtint en 1890, que fut créé le 21e parc national Américain. Il était temps, une scierie venait de se construire auprès des derniers plus gros arbres : 'Général Grant' (80 mètres de haut, 37,50 m de diamètre au ras du sol ou 12 m de diamètre en l'air, il est estimé à 1 130 tonnes) et 'Général Sherman' (1 400 m³ de volume soit, débité en planches, la quantité nécessaire pour enfermer un paquebot dans une énorme caisse!).

Tout près, un séquoia porte le nom d'un autre grand général de la guerre de Sécession 'Général Lee'. Aux abords, passe une promenade pédestre, le sentier de Big Stump Basin, où demeurent les vestiges de séquoias abattus. Dans une autre forêt de géants, celle d'Olympie, humide en permanence, mais non froide, on se croirait en jungle



Western Red Cedar
(54 m de haut,
15 m de tour), nord
de la Californie.
Photo Luigi
Scaccabarozzi

équatoriale : mousses, fougères et champignons envahissent les arbres. On y trouve d'immenses conifères comme les sapins Hemlocks, sapins de Douglas, thuyas géants (Westen red cedar) et épicéas divers. L'épicéa de Sitka y atteint souvent 90 mètres de haut pour 4 mètres de diamètre. Il est talonné par les Douglas dont les plus grands dépassaient naguère amplement les 100 m de hauteur. Il peut vivre plus de 600 ans.

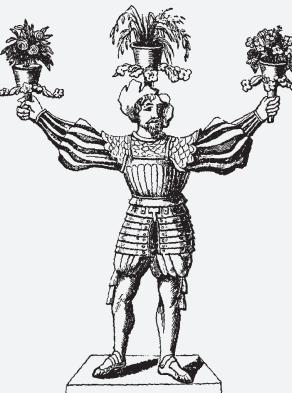
LES EXTRA VIEUX

Pour trouver certains des arbres parmi les plus vieux, il suffit de grimper plus loin dans la Sierra Nevada. Aux White Mountains, parc de Great Basin, une route carrossable monte jusqu'à 3 000 m d'altitude pour aller au rendez-vous d'un peuplement d'arbres étranges. Il s'agit des fameux pins "queue de renard", ou pin "Bristlecone". La forêt fut explorée en 1953. Comme elle n'était pas protégée, on coupa un arbre. Après étude du bois, son âge fut déterminé à plus de 4 000 ans! Aujourd'hui, la forêt est bien protégée, et l'on continue de dater les nombreux vieillards. L'ancêtre de tous, estimé sans risques d'erreur à 4 900 ans, fut baptisé "Mathusalem". Cette étonnante forêt croît à une altitude comprise entre 2 900 et 3 500 m.

Ces arbres supportent des conditions de vie lunaire. Il ne pleut presque jamais et, pour ainsi dire, que sous forme de neige. Le rayonnement solaire y est très intense et les amplitudes thermiques violentes : une fournaise le jour, un froid sibérien la nuit. Et malgré cela, ils vivent une éternité : des troncs secs, décrépis, déchirés, presque entièrement morts, les racines courant sur le sol rocheux, des mourants qui ne s'éteignent finalement qu'à un âge avancé, de près de 10 000 ans tout de même! Par l'extrême sécheresse ambiante, le bois ne pourrissant jamais, ils s'usent en même temps que la montagne s'érode...

Cyrille Albert

Association des Pépiniéristes Collectionneurs
ASPECO



- Pépinières LEWISIA: plantes de montagne sèche, *Pestemon*, *Iris* botaniques. PEP, VPC. 05300 Lazer Tél. 04.92.65.18.42.
- LE MONDE DES FOUGÈRES: fougères et plantes d'ombre. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 06330 Roquefort les Pins Tél. 04.93.77.63.38.
- BONSAÏ PRODUCTION: bonsaïs d'arbustes méditerranéens et japonais. PEP 06650 Opio Tél. 04.93.77.34.21.
- Pépinières DE ROCHEVIEILLE: *Begonia*, *Solanum*, *Buddleia*, plantes méditerranéennes. PEP, VPC. 07360 Fortunat Tél. 04.75.61.49.19.
- ALISMA: plantes aquatiques et de lieux humides, graminées. PEP, VPC, GROS. 09160 Taurignan Castet Tél. 05.61.66.77.63.
- Pépinières DE PLANBESSIN: arbustes, vivaces, géraniums, campanules, *Euphorbia*. PEP, VPC. 14490 Castillon Tél. 02.31.92.56.03.
- Pépinière SANTONINE: vivaces rustiques et de climat doux, plantes pour potées. PEP, VPC. 17260 Villard en Pons Tél. 05.46.94.26.94.

- Pépinière ADELIN: arbres, arbustes, conifères. PEP, VPC. 18140 La Chapelle Montlinard. Tél. 02.48.79.51.51.
- Pépinières BOTANIQUES ARMORICAINES: 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, orchidées rustiques, plantes asiatiques. PEP, VPC, GROS. 24100 Bergerac Tél. 05.53.57.62.15
- GOUIN 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. 24280 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, clématis. PEP, VPC. 24520 Saint Nexans 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 St Amboix 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

- Nouvelle-Zélande, Protacées, Myrtacées. PEP, VPC. 31790 St Jory Tél. 05.61.35.59.36.
- Ets FOURNIER: vivaces, sauges. PEP, VPC. 32110 Magnan Tél. 05.62.69.01.15.
- NATURE ET PAYSGE: 500 espèces et variétés de plantes carnivores. PEP, VPC. 32360 Peyrusse Massas Tél. 05.62.65.52.48.
- Pépinières FILIPPI: arbustes, plantes vivaces de terrain sec, cistes, lauriers roses. PEP, VPC, GROS. 34140 Meze Tél. 04.67.43.88.69.
- IRIS DE THAU: 1000 taxons d'*Iris germanica* hybrides anciens et nouveaux. PEP, VPC, GROS. 34140 Mèze Tél. 04.67.43.59.54.
- Pépinières DAUBAS: plantes tropicales et subtropicales, bougainvillées. PEP, VPC. 34160 Saint Drezyer Tél. 04.67.86.92.36.
- Pépinière ISSA DES HAUTS DE VALCYRE: plantes d'Afrique du Sud, *Erythrina*, *Hibiscus*. PEP, VPC. 34270 Valflaunes Tél. 04.67.55.37.43.
- LA GRANGE AUX VIVACES: vivaces aromatiques, Heuchera, *Tiarella*. PEP, VPC. 35140 Chanteloup Tél. 02.99.44.02.47.
- Jardin d'en Face: vivaces et couvre-sol, *Erodium*, *Phlomis*, *Euphorbia*, *Apiacées*. PEP, VPC. 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.
- Pépinières DELAY: fruitiers en culture biologique, fruits anciens et rustiques. PEP, VPC. 38780 Estrabilan Tél. 04.74.57.14.42.
- Pépinière VERT ECARLATE: Couleurs d'automne, écorces remarquables, floraisons hivernales. Conifères de collection. PEP, VPC. 38620 St Géoire en Valdaine. Tél. 04.76.07.59.50
- Sarl GENILLIER: collection de *Canna*, plantes aquatiques. PEP, VPC. 40150 Soort Hossegor Tél. 05.58.43.56.82
- Pépinière BOTANIQUE THOBY: Arbustes, clematis, *Hydrangea*, *Glycines*, *Hosta*. PEP, VPC. 40330 Gaujacq Tél. 05.58.89.24.22.
- Fleurs de GASCOGNE: Pelargoniums odorants, plantes botaniques et hybrides rares. PEP. 40990

- 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: lavatères, 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 BENTOGLO: 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
- CRÉA'PSYAGE: 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, Aliacées, *Iris*, *Hosta*. PEP, VPC. 59285 Buyssecheure 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: Broméliacées épiphytes et terrestres, *Tillandsia*. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26
- Pépinière BACHÈS: Agrumes et oliviers. PEP, VPC, GROS. 66500 Eus 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, Aster. 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 VAUGHINES: vivaces, arbres-sauvages de terrain sec, méditerranéen froid. PEP, VPC. 84160 Vaughines 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

Au mois de mars 732, une partie des troupes du wali Abd al-Rahmān, le gouverneur d'Espagne, se regroupe dans la vallée de la Castellane, au-dessus de Prades. Ordre lui est donné de franchir le col de Jau et de rejoindre Carcassonne. Le wali veut pénétrer en Aquitaine et monter sur Poitiers pour piller la basilique Saint Martin de Tours aux richesses si tentantes.

Avant d'entreprendre une longue marche, les sarrasins se reposent. Allongés au bord de la rivière, trois soldats discutent. Ils ont encore dans leurs bagages, des objets pillés au cours de leur dernière bataille. Il y a là des objets de culte chrétien : ciboires, calices et ostensoria en or, et, chose étrange, une Vierge à l'enfant en bois, statue simple et sans valeur marchande. Tout cela a été volé, naguère, dans une chapelle de Narbonne.

Mais tout cela est trop lourd à porter, surtout si la route est longue et dangereuse. Les trois hommes décident d'enterrer leur butin. Ils le récupéreront au retour. Discrètement ils cherchent un endroit sûr et facilement repérable : il s'agit de pouvoir le retrouver. Ils finissent par choisir un arbre, un petit figuier qui se trouve exactement à cent pas de la rivière. Ils creusent, enterrent le trésor et, ni vu ni connu, le tour est joué.

Le lendemain, la troupe se met en route, rejoint le reste de l'armée au sud de Bordeaux et s'élanç vers Poitiers. Le 25 octobre 732, les troupes arabes trouvent sur leur route un certain Charles Martel et les Francs qui, " immobiles comme un mur " selon les dires d'un contemporain, lancent leurs redoutables franciscains qui s'écrasent sur les crânes et les corps des assaillants. Résultats, beaucoup de morts chez les Maures dont leur chef, Abd al-Rahmān et deux de mes trois petits soldats au trésor enfouis quelque part dans le Conflent.

Après la défaite, notre survivant, qui se nommait al-Imi, retourna au pied de son arbre, déterra le butin caché et rentra dans chez lui sans demander son reste. On sait qu'il s'appelait ainsi car, une fois dans son pays (le Maroc d'aujourd'hui), il raconta son histoire à qui voulait l'entendre et un lettré répondant au nom de Driss Loakira écrivit, noir sur blanc, les aventures d'al-Imi.

Mais revenons, voulez-vous, au pied de notre petit figuier. Notre fuyard, décidé à rentrer au pays, ne voulut pas s'encombrer de marchandise inutile. Il laissa donc, au fond du trou qu'il ne prit même pas la peine de reboucher, la statue simple et sans valeur de la Vierge à l'enfant.

Le temps et les intempéries passèrent. Peu à peu, le trou se combla. La statue fut à nouveau ensevelie. Le figuier grandit et donna, deux fois l'an, des figues savoureuses.

En 992, arrive à Prades un nouvel évêque, Flédéric Teisseire. Il a une hanse : l'an mille qui s'en vient avec ses peurs de fin du monde et d'antéchrist annoncés. Il a un programme : construire des lieux de culte en grand nombre pour contrecarrer les plans diaboliques de Satan ; il veut " revêtir la région d'un blanc manteau d'églises ".

Au Moyen Age, les superstitions vont bon train. L'une d'elles dit que les figuiers sont les bouches de la gêne. Le Diable et ses diablotins y entrent et sortent à l'envie. S'endormir sous un figuier peut vous mener droit en enfer. Un dimanche d'avril 993, notre évêque, ivre de printemps sans doute, monte en chaire et exhorte les hommes à faire leur devoir de chrétiens :

" Rasons ces arbres de Belzébuth, autre du serpent qui fit succomber Eve et condamna Adam au travail forcé. Rasons tous les figuiers de notre tant belle

ARBRES REMARQUABLES

par Tristan Goffin pêcheur au XIX^e siècle



Dans le journal de Tristan Goffin, Michel Raynaud lui donne rendez-vous une prochaine fois pour lui raconter l'histoire du figuier de Corbiac. Mais, disparu en pleine mer, il ne put jamais le faire. Je ne sais pour quelles raisons, Tristan lui-même ne put tenir la promesse faite à Michel de rechercher et d'écrire dans son journal l'histoire de ce figuier. Alors, avec plus de cent ans de retard, j'ai fait cette recherche moi-même, cet été. Je suis allé à Mosset. Je me suis plongé dans les archives départementales à Perpignan. J'ai feuilleté des journaux anciens, lu des parchemins, déchiffré péniblement du latin. J'ai parlé avec des vieux et des vieilles. J'ai reniflé de vieilles pierres, parcouru des chemins, suivi la Castellane. Et voilà...

Le figuier de Corbiac

région. Sous des dehors amicaux avec leurs fruits sucrés, ils ne sont qu'instruments du mal et de la damnation. Méfions-nous des figues, mes frères, ce sont des fruits hypocrites et fourbes. Il faut raser, mes frères. Pour la gloire de Dieu tout Puissant, rasons, mes frères, rasons ! "

Sans doute voulait-il dire " Rasez " car lui ne quitta nullement son évêché pour abattre quelque arbre que ce soit. Mais un pauvre bougre crédule voulut s'attaquer au figuier de la vallée de la Castellane. Bien lui en prit. Un dimanche matin, après l'office, la hache sur l'épaule, il s'en va accomplir son devoir de croyant. Après plusieurs heures de marche, il arrive au pied de l'arbre. Mais avant qu'il ait pu faire quoique ce soit, un méchant éclair le pulvérise, ne laissant que sa hache et ses chausses. Un éclair dans un ciel bleu ? On eut peur. On chuchota au sortir de la messe, dans les veillées, en écosant les petits pois, au lavoir... On se dit à voix basse que l'évêque n'avait qu'à y aller lui-même couper ses figuiers. Que combattre le mal est affaire de tonsuré, pas de paysan.

Que Dieu est bien assez grand pour se défendre tout seul. Et on laissa le figuier tranquille d'autant plus facilement que nulle âme ne vivait à proximité.

En 1005, une bulle du pape Sergius IV autorisa une demi-douzaine de familles de bergers à venir s'établir au lieu dit lo Pontarro. Fa-

milles qui fondèrent le premier village de Mosset, appelé, à l'époque villa de Mosseto.

Deux jeunes bergers prirent rapidement l'habitude (et l'on sait qu'à cette époque, l'habitude devient droit) de mener paître leurs bêtes dans un grand champ, près de la rivière, où trônait un magnifique figuier. Au premier printemps passé dans leur nouveau domaine, ils remarquèrent un corbeau, qui chaque jour à la même heure, venait manger une figue-fleur. Dans un premier temps, de loin, ils s'amusèrent

à le chasser. Je dis de loin car, plein de superstition, ils n'osèrent pas s'approcher. Puis ils se lassèrent. Au bout de quelques jours, l'oiseau ne revint plus. Ils pensaient l'avoir fait fuir définitivement.

Mais à l'automne, le corbeau revint, chaque jour, à la même heure, manger sa figue. Du moins le croyaient-ils. Car intrigués par ce manège, nos deux jeunes gens s'approchèrent, tremblant mais curieux. Ils furent stupéfaits de voir que l'oiseau ne mangeait pas les figues mais les cueillait et les laissait tomber toujours au même endroit.

Le dimanche suivant, en allant à la messe à Catllar, ils racontèrent leur découverte au curé de la paroisse. Ce curé était un des penja figues, c'est-à-dire qu'il était si grand qu'il pouvait attraper les figues sans échelle, ni monter à l'arbre. Ça tombait bien. Celui-ci leur proposa de les accompagner pour se rendre compte de visu, en bon saint Thomas qu'il était. En effet, cela se passait bien comme le disaient les enfants.

" Creusons, dit-il aux enfants, nous trouverons peut-être quelque chose. Qui sait, un trésor ? "

Et ils creusèrent. Pas bien longtemps, car ils trouvèrent rapidement la statue. On fit des recherches pour connaître son origine et l'on finit par découvrir qu'elle venait d'une chapelle, détruite en 759 quand Pé-

pin le Bref s'empara de la Septimanie, après avoir massacré la garnison arabe de Narbonne.

" Elle était comme neuve, dira plus tard le curé, comme si on l'avait enterrée hier. C'est un miracle."

On n'en avait pas fini avec les miracles.

Le curé l'emporta et la plaça en bonne place sur l'autel de la vieille chapelle de Notre Dame de Riquier. Mais, le lendemain, plus de statue, elle avait disparu. On la retrouva bien vite, elle n'était pas bien loin : dans l'enfourchure du figuier de Pontarro. Le curé averti vint la rechercher pour l'emporter, cette fois-ci, dans une église de Narbonne, son pays d'origine.

Mais il n'était pas encore revenu de ce voyage (Catllar – Narbonne, il faut bien une semaine pour faire l'aller-retour), que la statue avait déjà retrouvé son autel rustique dans les branches du figuier. Quelques jours plus tard, les deux bergers étonnés de revoir le corbeau faire son manège avec les figues, s'approchèrent, craintifs, et retrouvèrent l'objet sacré rayonnant à la même place.

Comprenant la volonté divine, les familles de Mosseto firent appel à toutes les bonnes âmes des environs et, à côté de l'arbre protecteur, ils firent bâtir une chapelle appelée Notre Dame de Corbiac, à cause corvus qui veut dire corbeau en latin.

En 1062, le chevalier Béranger de Corbiac fit construire, au même endroit, un monastère qui prospéra jusqu'à la Révolution Française, époque à laquelle il fut abandonné et désaffecté. Dans ces années troubles, les paysans du coin récupérèrent les pierres pour construire leur maison. Parmi eux, il en est un qui, un hiver un peu plus rigoureux que les autres, abattit le figuier pour se chauffer. L'imbécile fut enfumé comme jamais et mourut étouffé, dans son lit, par l'odeur acré que dégageait le bois.

À la fin du XII^e siècle, le village de Mosset se développa un peu plus loin, sur un promontoire plus défendable, à l'emplacement où il se trouve à l'heure actuelle.

Aujourd'hui, le monastère de Corbiac est la propriété d'un couple d'Anglais qui le restaure. Et sur le toit de la tour de ce vieux monastère, comme pour dire " Je suis toujours là ", un fugace petit figuier brave le temps. Il n'est pas bien gros, mais il est là depuis très longtemps puisqu'on en trouve trace dans les écrits des métayers, en 1842.

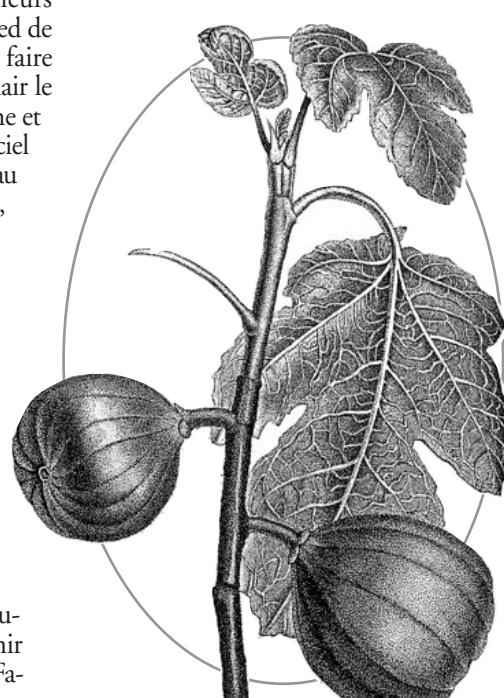
Peut-être un jour visiterons-nous ce patrimoine de notre pays que nous avons laissé échapper ? Peut-être un jour pourrons-nous voir, comme le raconte Jacques Ruffiandis, les corbeaux peints sur les murs des chambres. Il faut vous dire que les chevaliers de Corbiac avaient comme armes la croix patriarcale avec un corbeau de chaque côté.

Mais, me direz-vous, qu'est devenue la statue de la Vierge ? Pendant des siècles, elle fut vénérée d'abord dans la chapelle, ensuite dans le monastère. Pendant la révolution, une certaine dame Mori lui évita d'être brûlée par les soldats de la République. Avec le caporal chargé de la détruire, elle négocia, dit-on, une heure de plaisir charnel en échange de la statue.

Elle réapparut, quelques années plus tard, dans le monastère devenu propriété privée de la famille Ruffiandis. Le grand-père de Jacques, alors propriétaire de Corbiac, fit porter la Vierge primitive à l'église de Mosset, où elle se trouve encore.

Ceci étant dit, je peux vous affirmer que les figues de cette région sont excellentes. Il fallait vraiment être dérangé pour voir dans ces merveilles de la nature un instrument du démon au service du mal.

Franck Berthoux



L'insécurité au jardin : un vandalisme chimique

Un type de violence particulier se développe dans nos banlieues dortoirs : l'attentat au désherbant. En bref, il consiste à intervenir dans le jardin d'un voisin dont les compositions végétales vous heurtent ou vous déplaisent en allant, en son absence, les traiter radicalement... C'est arrivé récemment, par ici. Peu importe où et par qui. Depuis plusieurs années, les lotissements colonisent les zones périurbaines, généralement agricoles. Il s'agissait là d'un jardin récent où un abricotier mort témoignait du passé horticole du secteur. Un esaim d'abeilles s'y était installé. Le jardinier du lieu avait alors décidé, pour préserver abeilles et humains de laisser un Carré de friche de 5 mètres par 5, ayant le vieil arbre bourdonnant pour centre. Tout allait bien : les abeilles vaquaient, les enfants jouaient, le jardinier regardait le cycle de la reforestation à l'œuvre. Arrivées les premières, les ronces commençaient, au bout de huit ans, à laisser la place aux frênes. Soutenu par la friche, le tronc prolongeait sa fonction de ruche. La masse chaotique, rigoureusement maintenue dans les dimensions d'origine, contrastant avec l'organisation de l'ensemble du jardin, devenait une sculpture. Le jardinier avait décidé d'interrompre plus tard la croissance des arbres à 5 mètres également, réalisant ainsi un "cube de friche"... Mais cet été, le processus s'est interrompu : dès la fin juin les plantes ont commencé à prendre la couleur brune caractéristique, le Carré est maintenant grillé, la sculpture interrompue...

Pour le jardinier, cet autodafé chimique sur une œuvre vivante illustre d'une manière plus générale le phénomène contemporain d'étouffement de la poésie par le napalm de la médiocrité ; l'art toujours symptomatique, le jardin microcosme du planétaire. La période est aux guerres chimiques.

Philippe Jaminet, Etat des Lieux

LA VALSE DES ETIQUETTES

C'est drôle comme on peut être naïf quand on débute dans le jardinage. Vous avez une surface importante à aménager et vous avez envie d'en exploiter une partie sous forme de verger. Mais pas n'importe quel verger, un verger bien pensé, avec des arbres fruitiers produisant à tour de rôle, pour avoir des fruits de juin à novembre ! Eh bien, des personnes mal intentionnées, ou bien ignares en la matière, vont tout faire pour vous voir échouer. Vous commandez, sans malice aucune, à des végétistes que l'on dit généralistes en la matière (basés dans le nord de la France, on les reconnaîtra !), des cerisiers. Vous prenez un bigarreau Van dont les grosses cerises croquantes et bien sucrées se récoltent fin juin et un bigarreau Summit aux gros fruits juteux et au port compact (c'est-à-dire en colonne comme un cyprès de Provence) pour début juillet. Dans le même temps, la promotion d'autonne de votre grande surface préférée porte sur les fruitiers : vous achetez pour moins de 4 euros un bigarreau Napoléon (aux fruits bicolores roses alternés de jaune) qui produira mi-juillet. Et vous plantez, dès réception, tous ces arbres, espacés et plantés comme il se doit. Bref, tout est là pour que vos envies de cerises soient exaucées, avec l'étalement dans le temps pour prolonger le plaisir. Mais des petits malins (sûrement les nains du jardin !) ont échangé les étiquettes. Le bigarreau Van est bien un Van, Dieu soit

loué. Le cerisier Summit a bien le port élancé vautré dans le catalogue. Il se décide à produire rapidement, car il est greffé (la greffe est censée accélérer la mise en production). Vous trouvez ses cerises bien acides mais peut-être est-ce le goût normal... Et voilà que la révélation a lieu lorsqu'un guignier sauvage planté dans votre haie se met à fructifier : le brave bigarreau Summit n'est en fait qu'un vulgaire guignier que l'on vous a vendu au prix fort. Les grosses cerises lie de vin tant attendues sont petites, acides et écarlates. L'acidité vous énerve car vous auriez voulu la tendresse du bigarreau, très sucré. Mais ce n'est pas fini : le bigarreau Napoléon, bien mûr, n'est pas bicolore comme tout Napoléon qui se respecte, non, il est gros et noir. C'est un Hedelfingen masqué (le bigarreau Hedelfingen produit de gros fruits noirs et sucrés) ! Le cas peut se produire pour n'importe quel fruitier. Chez moi, se sont révélés des pruniers produisant tous les calibres existants, passant de la prune jaune à l'orange, puis à la bordeaux, enfin à la violette. La maturité là encore n'est pas au rendez-vous. La déception vient aussi du port de l'arbre puisque vous avez conçu votre verger avec harmonie et que vous recherchez tantôt un arbre droit comme un I tantôt en parasol. Déçu et malheureux, vous jurez mais un peu tard de ne vous adresser qu'à des professionnels!!!!

Marie-Noëlle Jalabert

Semences et biodiversité

J'aimerais aborder deux aspects de la semence qui me tiennent à cœur. Le premier, si vous n'êtes pas paysan, vous apparaîtra étranger, sinon déplacé dans une revue de jardinage. Et pourtant...

Tout d'abord, attention aux mots : semences certifiées et semences de ferme, par exemple, qu'est-ce que cela évoque pour vous ? Semences certifiées déjà, ça fait sérieux, voire scientifique : vous imaginez des petites graines costaudes, contrôlées quasi une à une, exemptes de virus, parasites et autres incertitudes. Semences de ferme, bon, c'est sympathique, ça sent son terroir mais aussi son tas de fumier et son approximation côté qualité et pureté variétale. En fait, le terme "semences certifiées" a été accapré abusivement par les industriels de la filière pour désigner les variétés qu'ils commercialisent, en op-

Sans les petits semenciers, la majorité des variétés anciennes de légumes n'aurait pas été conservée

(UPOV) déclara que la pratique de la semence de ferme pouvait être suspendue par les états. Tout fut alors mis en œuvre pour que cette déclaration soit traduite dans les textes de loi. En 1994, rédaction, sous la pression de l'industrie semencière, du règlement européen 2100/94, prévoyant la taxation de semences de ferme, cette pratique millénaire étant censée porter préjudice aux justes intérêts des semenciers. Introduction dans le règlement PAC d'une condition capitale : les états, s'ils le souhaitent, peuvent subordonner l'octroi des primes PAC

à l'utilisation de semences certifiées. En 2001, validation par le ministre de l'agriculture d'un soi-disant accord interprofessionnel issu

du rapport Grammont, instituant une cotisation volontaire obligatoire (on ne rit pas !). Mais non, ce n'est pas du racket, c'est du lobbying...

Il y a un sacré hiatus entre les discours sur la biodiversité et les actions gouvernementales. Rien n'est fait, en tout cas, pour aider les petits semenciers, ceux-là mêmes chez qui beaucoup d'entre nous se fournissent en graines. Sans eux, la majorité des anciennes variétés de légumes n'aurait pas été conservée. Au contraire : un arrêté ministériel, publié au journal officiel le 26/12/97, a ouvert un registre "Variétés anciennes pour jardiniers amateurs". Selon ce texte, pour qu'une variété soit inscrite dans ce catalogue de variétés anciennes, il faut prouver qu'elle a plus de 20 ans d'âge : démontrer qu'elle est vraiment distincte, homogène, stable... et l'avoir en champ d'expérimentation pour que les contrôleurs de services de l'Etat puissent venir réaliser des inspections d'identité et de pureté variétale. Et, en sus, payer un

droit d'enregistrement de 221 € par variété. L'inscription ne permet la vente qu'en France et seulement aux jardiniers amateurs, avec cette mention sur les sachets : variété destinée exclusivement aux jardiniers amateurs.

Cet aspect de la semence nous concerne directement, et nous pouvons agir à notre modeste niveau en privilégiant les petites structures pour nos achats de graines (Biau germ,

Germinance, Graines de vie, Le potager d'un curieux...). Ensuite, en constituant notre propre banque de graines en pratiquant la conservation et l'échange. Il semblerait que l'association Kokopelli s'oriente vers cette voie, la centralisation des offres et des demandes, permettant aux adhérents d'échanger leurs graines, plutôt que vers la commercialisation. A voir... *Claudette Allongue*

Pour en savoir plus

Si vous désirez en savoir plus sur la mainmise de l'agroalimentaire sur le patrimoine génétique semencier mondial, la résistance des paysans, des petits semenciers et des quelques scientifiques qui remettent en cause une recherche sans éthique (il faut un certain courage, jugez-en : Arpad Pustzai, par exemple, docteur en biochimie, expert international des lectines, ayant mené ses travaux sur la pomme de terre transgénique au Rowett Research Institute d'Aberdeen, en Ecosse, pour avoir refusé de garantir l'innocuité des aliments transgéniques pour la consommation des mammifères, s'étant au surplus expliqué à la télévision sur ce sujet, a été mis à la retraite avec ordre de se taire), la mise en place de réseaux solidaires comme Plate-forme rurale en Espagne, vous avez tout ça sur le numéro 158 de Campagnes solidaires, dossier Semences sous dépendances. Demander à l'association **Media pays, 104 Robespierre, 93170 Bagnolet, T. 01 43 62 82 82. E-mail campsol@confederationpaysanne.fr**

Vous y trouverez de nouvelles pistes bibliographiques et citoyennes, et pourrez lire d'amusantes historiettes, comme celle-ci (source : film produit par François Koechlin, du Blueridge institute, centre international de recherche sur la

physiologie des insectes et l'écologie, Icippe) : au Kenya, la récolte de maïs est parfois gravement compromise par la pyrale asiatique et une plante parasite, la Striga. L'Icippe a mis au point une méthode de lutte dite "push-pull" : en même temps que le maïs, un engrangement vert est cultivé, une légumineuse qui possède les propriétés d'étouffer la Striga et d'éloigner la pyrale. Celle-ci est détournée du maïs et attirée en lisière de champ sur des cultures d'herbe à éléphant (*Pennisetum purpureum*). Lorsque la chenille de la pyrale pénètre dans la tige du pennisetum, elle reste prisonnière du muilage produit par ce dernier. De plus, les chercheurs de l'Icippe ont fait venir d'Asie une guêpe qui pond ses œufs dans la chenille. Ce système une fois mis en place, se régule sans intervention humaine. Tout cela fonctionnait parfaitement, mais l'Icippe et son directeur ont été accusés de vouloir priver le Kenya des technologies les plus modernes. Cette campagne de dénigrement a porté ses fruits : le Kenya vient de dire oui aux OGM. Les solutions hi-tech, le maïs Bt de Novartis et de Monsanto, leurs herbicides et leurs engrangements vont pouvoir remplacer ces méthodes "obsoletes". Non mais dites donc, faudrait voir à être un peu modernes, les gars !

Dans ma ville comme dans la plupart des grandes villes françaises, il y a des ruches. Cela vous étonne, sûrement. Il me souvient qu'adolescent, étant déjà apiculteur du dimanche (mon rucher était dans la vallée de l'Estéron), je pouvais de temps en temps rétablir le contact durant la semaine en allant au 3ème étage de l'aile Est de l'établissement où je suivais mes études (Le Parc Impérial à Nice pour le nommer). Là, un professeur de sciences naturelles avait installé une ruche expérimentale dans une salle, et les abeilles vaquaient à leurs occupations, sortant pour cela par un trou pratiqué dans le carreau d'une fenêtre, seul accès pour elles à la liberté faut-il le préciser. Cet exemple n'était pas dû à un original farfelu et isolé. En effet, il est depuis longtemps courant de découvrir des abeilles butinant dans les parcs qui agrémentent nos cités. Certaines bien sûr proviennent de colonies sauvages installées clandestinement sous les combles des immeubles anciens, mais elles ne sont pas les seules. J'ai connu plusieurs exemples de personnes possédant des ruches sur leur balcon. Cela ne va généralement pas au-delà de deux colonies, mais le phénomène existe. Je ne connais pas le rapport entre ces ruchers urbains et la légalité, les services vétérinaires et les assurances n'étant certainement pas

favorables à la chose en question. Pourtant, pratiquée par un apiculteur méticuleux, la chose me paraît sans risques majeurs et on ne peut plus profitable à la flore urbaine.

Mais Nice n'est pas à ma connaissance la seule ville touchée par le phénomène. Longtemps, a couru dans le milieu des apiculteurs le bruit d'un rucher établi sur le toit de l'Opéra

J'habitais avec les ABEILLES

à Paris. C'est pour cette raison que je fus fort agréablement surpris de lire une évocation du phénomène de l'apiculture urbaine dans le traité *Rustica de l'Apiculture* paru récemment. Cet ouvrage très complet et très bien illustré est pour moi l'un des meilleurs écrit depuis fort longtemps. J'ai apprécié la clarté des textes et des illustrations, tout en regrettant qu'il ne soit pas fait mention du miel en section (le miel en rayons est un pur délice), que le travail en atelier, montage des cadres notamment, ne soit pas développé, le collage des amorce de cires gaufrees sur les fils avec épilon pas mentionné (peut-être la méthode est-elle trop ancienne). Également, en page 95, la men-

tion de l'utilisation de "virus pathogènes des ravageurs de cultures n'induisant pas de phénomènes de résistance" n'est pas forcément exacte. Mes discussions avec des spécialistes professionnels de la lutte biologique d'une part et des articles comme celui parut sur "Les 4 saisons du jardinage" (n°105 de juillet-août 1997) au sujet notamment des plants de coton susceptibles d'être protégés par des gènes de *Bacillus thuringiensis* contre des ravageurs rapidement devenus résistants m'ont laissé comme un doute. Néanmoins, un ouvrage hautement recommandable à mon avis, j'en veux pour preuve l'enthousiasme rencontré à son sujet sur le site des Diables Bleus de la part d'Olivier Brunetto, de l'Association pour la Réhabilitation, les Bienfaits et le Respect de l'Environnement (ARBRE, e-mail ass-arbre@wanadoo.fr). Cette association se propose, entre autres activités, d'aider la jeunesse en difficulté par des activités en rapport avec la Nature, par le biais de l'apiculture notamment. C'est ainsi que j'ai débuté, à l'âge de 13 ans. Voyant mon apparente incompétence au niveau de la première prise de contact avec les animaux, j'avais eu l'idée d'en passer par l'apiculture. En effet, mes chères mouches eurent tôt fait de me faire comprendre, manu militari, le BA ba de la diplomatie. *Alain Andrio*

Découvrez comment un brave trèfle est capable de produire ses 400 unités d'azote, sans polluer...

Si les légumineuses figurent parmi les plantes pionnières des terrains vagues, ce n'est pas un hasard. Elles disposent d'un atout par rapport aux autres plantes, une ressource d'exception : de l'azote à profusion, tiré de l'air que nous respirons. Comment ces plantes peuvent-elles en tirer parti, une fois réduit en ammoniac ?

Pour comprendre, il faut prendre l'ascenseur, direction les racines. En arrachant des haricots verts, vous découvrez sur les racines des granulés solidement accrochés, comme des kystes, les nodosités. Un coup d'œil sous le microscope permet de découvrir de véritables usines, dont les ouvrières sont des bactéries. L'ajustement entre ces bactéries, principalement des rhizobiums, et la légumineuse-hôte, est subtil : les racines émettent des flavonoïdes qui attirent et excitent certaines bactéries. S'engage alors une sorte de dialogue biochimique : les bactéries synthétisent des molécules-parpaings, qui sont reconnues par la plante et participent à la formation des nodosités, excroissances qui vont littéralement

EN SYMBIOSE

englober les colonies de bactéries. L'usine est prête à fonctionner : la plante apporte l'énergie, grâce aux sucres produits au niveau des feuilles, et expédies via la sève descendante. Les bactéries captent l'azote grâce à une enzyme unique en son genre, la nitrogénase. Imaginez qu'elle est capable de faire tranquillement ce qui requiert une énergie folle dans nos complexes chimiques styles AZF. L'ammoniac produit est assimilé par la plante-hôte qui la récupère sous forme d'asparagine, un acide aminé distribué dans le reste de la plante par la sève ascendante, puis transformé en multiples autres ingrédients.

On estime qu'à échelle de la planète, la fixation d'azote par les légumineuses représente entre 14 et 35 millions de tonnes par an, à comparer aux 30 millions de tonnes des engrains industriels. Belle performance !

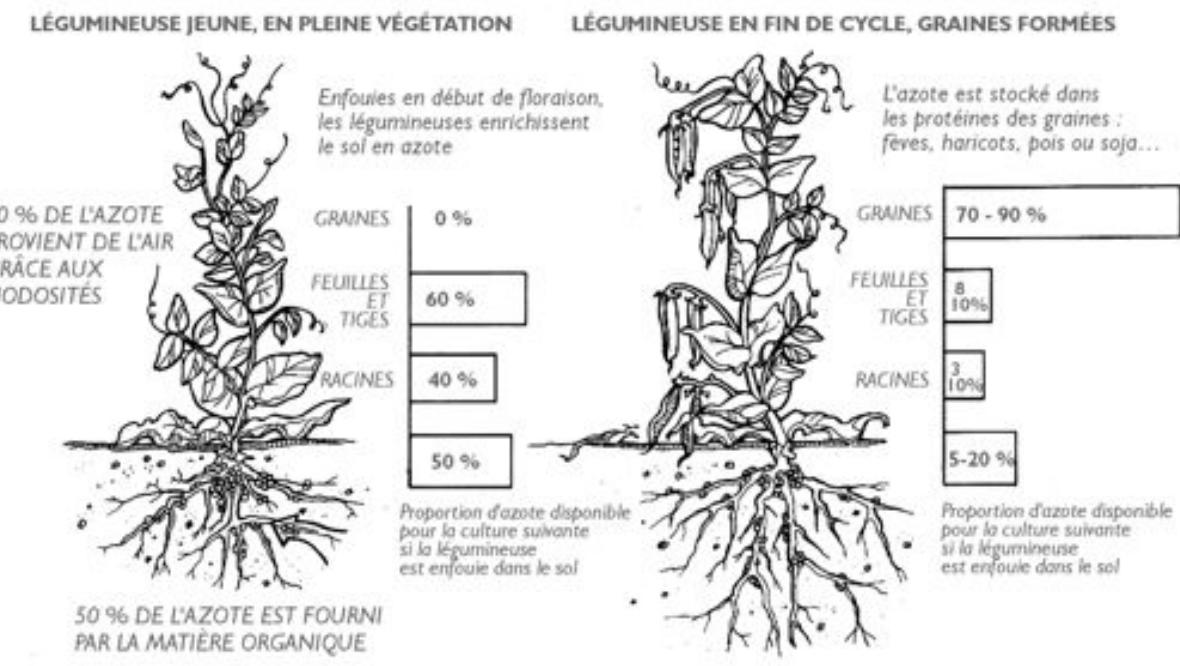
Comment augmenter cette fixation ou améliorer son rendement ? L'apportement en énergie, autre-

ment dit en carbone, n'est pas le facteur limitant, car les nodosités sont richement vascularisées et la machinerie cellulaire recycle même un quart du gaz carbonique produit sur place pour redonner du sucre. Mettre plus d'air au contact des nodosités ? Pas forcément car l'oxygène pourrait être gênant : s'il est nécessaire à la vie des racines, il contrarie l'action réductrice de la nitrogénase, qui "dérouille" l'azote. D'ailleurs, les nodosités ont réponse à cela : elles sont compartimentées, et les bactéries vivent pratiquement sans oxygène, à part celui accroché à une protéine

proche de l'hémoglobine, la leghémoglobine (leg- pour légumineuse). Comme dans notre sang, l'oxygène est fourni à la demande, lié à cette molécule porteuse. Ainsi, pas de diffusion incontrôlée et perturbatrice.

La présence de nitrates dans le sol bloque le fonctionnement des enzymes. Les nitrites vont plus loin : ils détruisent la leghémoglobine, exactement

Les Légumineuses jouent perso : elles ne libèrent leur azote que si elles sont enfouies jeunes.



Les 3 soeurs à la mode iroquoise

Le système des Trois sœurs était traditionnellement employé par de nombreuses tribus indiennes.

- le terrain est préparé en avril : chez les Iroquois, le signal était donné par les feuilles du cornouiller, qui devaient dépasser la taille des oreilles d'écureuil. Des carrés de 1,2 m de côté environ sont ameublés, séparés par des sentiers d'un mètre de large.

•

- les grains de maïs, mis à tremper pendant quelques heures, sont semés en formant un hexagone, avec un poquet central. Généralement, le semis a lieu début mai, 3 jours avant la pleine lune.

- durant les premières semaines, les jeunes plants sont désherbés et buttés. Quand ils dépassent 15 cm de haut, les haricots sont semés, à raison de quelques graines dans des poquets à chaque angle des carrés.

- Enfin, dans un carré sur sept, des potirons sont semés, à la place des haricots, mais en conservant deux poquets de haricots supplémentaires. Bien respecter cette proportion et ne pas mettre des potirons partout sinon l'on obtient une marée de cucurbitacées.

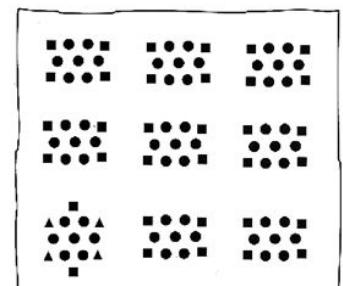
- durant l'été, les carrés sont paillés au fumier (pas forcément de bison), et arrosés si les orages tardent trop.

- Les haricots sont cueillis en vert ou



en grains, puis les potirons quand leur couleur est bien affirmée, et enfin les maïs. À noter qu'il ne s'agit pas de maïs sucrés, qui seraient trop peu vigoureux. Contrairement à ce qui est souvent dit, les haricots ne nourrissent pas les maïs, ils s'en servent comme tuteurs, voilà tout.

(tiré de *The three sisters*, édité par la Cornell University).



• MAÏS ■ HARICOT ▲ POTIRON

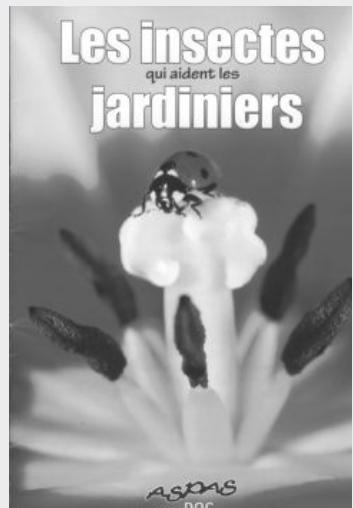
comme ils le font dans notre sang, en particulier chez les bébés. On veillera donc à ne pas balancer d'engrais azoté sur des cultures de légumineuses.

Les nodosités ne vivent que quelques semaines. Pourrait-on les faire durer plus longtemps ? En fait, ce n'est pas trop grave car la formation de générations successives de nodosités assure la nutrition azotée régulière de la plante. Au passage, celle-ci pratique le recyclage : quand les nodosités anciennes se désagrégent, tout l'intérieur est soigneusement récupéré.

En conclusion, on ne peut qu'être émerveillé par la minutie de ce dispositif. Par quels chemins évolutifs a-t-il fallu passer pour aboutir à cette symbiose ? Certains chercheurs avancent

l'hypothèse du parasitisme : au début, les rhizobiums étaient tout bonnement des bactéries agressives, vivant au détriment des racines. Ces dernières ont élaboré des réactions de défense analogues au piégeage : les poils absorbants se déforment en crosse, enserrent les bactéries, semblent vouloir les digérer. Un équilibre s'instaure, qui semble profiter à chacun des partenaires. Jusqu'à la fin programmée, qui expulse les bactéries et permet à la plante de se reconstituer.

Encore une leçon de coopération donnée par le monde végétal. Faut-il vraiment jouer les apprentis sorciers, et chercher à créer un blé porteur de rhizobium si la nature n'y a pas pensé avant nous... Jean-Paul Collaert



L'Aspas (Association pour la Protection des Animaux Sauvages) édite régulièrement des petites brochures fort pratiques et instructives destinées à aider le jardinier dans une démarche de respect et de protection de la faune, la flore et le patrimoine naturel. Dans le cadre de la campagne "les insectes jardiniers" menée en partenariat avec la Fondation Nature et Découverte, une nouvelle brochure nous invite à nous pencher sur le monde menacé des insectes, véritables alliés d'un jardinage naturel, dont le rôle est essentiel dans l'équilibre biologique de la nature. 26 pages de conseils précieux. Prix : 4 €

ASPAS BP 505 26401 Crest cedex
www.aspas-nature.org

BIENTOT LA GAZETTE DES GOURMANDS

Chiche ? Alors à vos plumes !

Les réunions de la rédaction de la Gazette sont un peu spéciales. D'abord, ces conf'de rédac' sont rares, trop rares. A vrai dire, elles sont annuelles, autour du 10 août, pour rassembler à Nice un maximum de rédacteurs. Ensuite, elles ne se passent pas vraiment comme celles du *Guetteur Moderne* décrites dans les livres de Bernard Werber. Tout d'abord personne n'est à l'heure. Claudette Allongue, qui envisage chaque virée à l'est de son Estérel natal comme une épopée intergalactique, est toujours très en avance. Jean-Paul Collaert, qui a du mal à se mettre au rythme couche-tard azuréen, l'a précédée pour préparer au mieux l'ordre du jour. Hilaire de Lorrain arrive ensuite, crevé ! Il paraît que certains membres de l'éducation nationale profitent des vacances scolaires pour se reposer ; pas lui, toujours entre deux avions, bateaux ou trains.

Le temps passe. En attendant les retardataires, on sort l'apéro, les olives et la, ou plutôt les conversations démarrent. Que croyez-vous que se racontent des jardiniers qui ne se rencontrent qu'une fois l'an, des histoires de jardiniers ? Eh bien non, ils parlent de bouffe. Certes, un vague prétexte botanique lance le sujet mais en trois minutes chacun sort sa recette ou son petit secret.

Lorsque tout le monde est enfin là, la moitié de l'assistance est morte de faim à force de saliver. L'ordre du jour laisse place à la nécessité immédiate, se restaurer. Et en mangeant, il est de bon ton de ne pas parler boulot, donc nous parlons de bouffe. C'est fou comme on voyage dans l'espace et dans le temps autour d'une table. Hilaire nous parle de la Martinique, Joëlle de Mémé Grillon, Alain de son oncle de la Drôme et Jean-Pierre de Maximin.

Ce n'est qu'une fois repus et gentiment grisés que nous pouvons enfin aborder les dossiers de la Gazette de l'année suivante. Croyez-moi, en quelques quinzaines de minutes de remue-ménages, nous avons des sujets pour vous concocter vingt numéros.

Les conversations croisées se multiplient, on parle de fruits, de vins, de fromages, de tartes, de sorbets. Clau-



Pour la fête d'octobre, Françoise est spécialement "descendue" de Besançon pour nous aider avec ses talents de cuisinière et son inlassable gentillesse. La voici en pleine préparation du fameux batchas géant.

dette dicte sa recette du quatre-quarts que ses sangliers apprécieront tant. Bien plus tard, juste avant d'aborder les sujets métaphysiques, voici ce qui s'est dit l'été dernier :

— On dirait la rédaction de la Gazette des Popottes !
— Ou plutôt de la Gazette des Gourmands...
— Mais c'est un beau titre ça !
— On le fait ?
— Vous êtes fous, au bout de sept ans la Gazette des Jardins n'a pas remboursé son capital et on va repartir en galère ?

— Oui, mais il y a sept ans on était parti de rien. T'inquiète pas, les lecteurs de la Gazette sont tout autant gourmands que nous.

— En plus, on pourrait faire la même formule, "les Cuisiniers parlent aux Cuisiniers".

— Et la même organisation, la Gazette des régions, les cuisines du bout du monde, les dossiers de fond et la page culcul (culino-culturelle) de Franck.

— Et la page végétarienne de Claudette...

— Et de la place pour les recettes, les erreurs, les expériences des lecteurs. Imaginez-vous le nombre de savoirs qui disparaissent avec leurs auteurs ou qui moisissent au fond des greniers ?

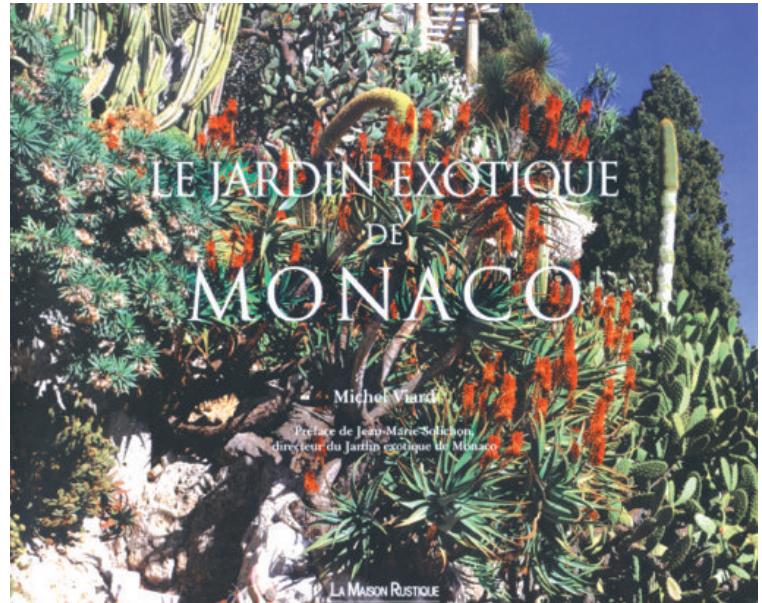
— Oui, mais là il y a un problème, la Gazette des Jardins a réussi parce qu'elle a toujours été proche des professionnels.

— Je suis sûr qu'il y a plein de cuisiniers et cuisinières de métier qui lisent la Gazette. Il suffit de lancer l'idée au prochain numéro.

Voilà chose faite, la Gazette des Gourmands n'est encore qu'un rêve issu d'esprits embrumés, mais il ne tient qu'à vous qu'il se réalise. Pour ce faire, nous avons besoin :

- de votre enthousiasme. Si vous avez envie que l'esprit de la Gazette sévisse aussi dans votre cuisine, n'hésitez pas à nous poster vos encouragements ;
- de vos savoirs. Envoyez-nous vos textes, recettes, anecdotes, vos coups de gueule aussi ;
- de vos conseils de pros. Producteurs, distributeurs, cuisiniers, lâchez un instant vos outils et ustensiles pour prendre la plume.

Voici donc notre adresse provisoire :
**La Gazette des Gourmands
23, av du Parc Robiony
06200 NICE**



LE JARDIN EXOTIQUE DE MONACO
Préface de Jean-Marie Solichon, directeur du Jardin exotique de Monaco
auteur Michel Viard

La Maison Rustique Flammarion

Un beau livre comme on dit. A lire et à contempler. La qualité d'impression et la photogravure est excellente et les photos de Jean-Marie Solichon sont simplement époustouflantes.

Le jardin exotique de Monaco rassemble la collection de succulentes la plus importante au monde et reçoit chaque année plus de 300 000 visiteurs. Le mérite de cet ouvrage est de rappeler que ce jardin fut au départ une histoire de fous qui osèrent transformer une falaise abrupte en paradis pour les plantes venues d'ailleurs. Ce livre permet de pénétrer réellement dans ce jardin beaucoup plus intime et secret que l'on ne croit. Une fois de plus, nous ne pouvons que regretter le manque de savoir faire commercial de Flammarion. La place de ce livre est évidemment dans la boutique de la Gazette, mais personne dans cette vénérable maison d'édition n'est habilité à le mettre sous enveloppe et à le poster. Si vous voulez faire plaisir ou vous faire plaisir (40 € quand même), commandez donc l'ouvrage à votre librairie.

Un sujet d'hiver torride

Au mois de janvier prochain, la Gazette des Jardins va se consacrer à un sujet pour le moins brûlant : les jardins des collectivités. Etat, régions, départements, communes, mais aussi entreprises publiques et associations interviennent dans le paysage et dans les jardins qui nous entourent. L'entente entre les intervenants et les citoyens est souvent difficile car les espaces de rencontre sont rares. La Gazette 47 sera un lieu de débat où chacun est invité à s'exprimer. Que vous soyiez administré ou intervenant, n'hésitez pas à prendre la plume pour nous faire part de vos expériences ou pour poser un bon coup de gueule.

Autres sujets 2003

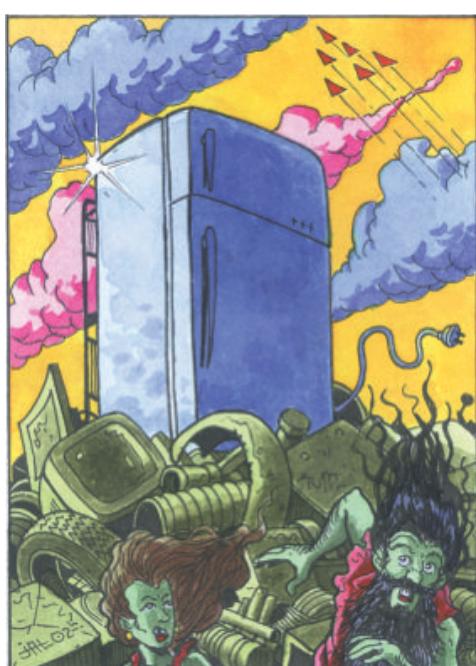
Mars/avril : Les rois des Pélargos. La récup au jardin.

Mai/mai : Le fantastique univers des Iris. Jardinier fainéant, le retour !

Juillet/août : Les Ombellifères. Les jardins de curé.

Septembre/octobre : Les mini jardins. Les nouveaux découvreurs de plantes.

Novembre/décembre : Les plantes d'Amérique. Vive le vent !



Ces deux-là vivaient tellement hors de la réalité qu'ils ne se rendirent pas compte, au début, du comportement bizarre de leur frigo. Elle, en fait, avait déjà remarqué que cet étrange appareil jouait de temps en temps du violoncelle ; il fallait pour cela qu'il ne fut point dégivré de longtemps (ce qui arrivait souvent) et que la radio fut éteinte. Alors on entendait parfois d'harmonieux accords sortir de la froide armoire. Ils avaient trouvé la chose amusante et agréable, et ne s'en étaient pas plus inquiétés que des bruits de pas, roulements, soupirs et petits cris qui provenaient du grenier : "des mulots ou des lutins" disaient-ils. Et de rire. Maintenant que tout a sombré dans le chaos, peu de gens s'intéressent aux prémisses. Je suis peut-être le seul à avoir enquêté, et acquis la certitude qu'il n'y eut aucun projet concerté, seulement une suite désastreuse de hasards.

Ace qu'il semble, le réfrigérateur avait depuis le début tendance à "s'éveiller", comme disent les machines. Le catalyseur fut la collection de petites potions, tisanes, herbes fraîches et autres baumes qu'Elle prit l'habitude d'en-tasser à l'intérieur, dans son empirique recherche d'élixirs et d'onguents miracles. Il y eut parfois jusqu'à dix ou quinze plantes excellentement magiques ensemble, comme la non pareille, le millepertuis, la calamandrine, la bryo-

ne ou la stramoine... Un jour, la combinaison des plantes et des astres fut adéquate, et la Chose se produisit.

En sus de sa musique habituelle, le frigo fit entendre des séries de claquements secs et sonores. Ils remarquèrent plaisamment que le rythme des clac-clac donnait un sens musical aux chuintements de la chasse d'eau qui fuyaient. Puis l'appareil cessa tout simplement de faire du froid. La lumière était allumée, mais il faisait aussi tiède dans le réfrigérateur que dans la pièce.

MAGIE Verte

par Claudette Allongue

Elle ouvrit la porte et pencha la tête à l'intérieur. "Ben alors ?" dit-elle. "Je ne veux plus faire du froid" répondit la machine. Elle se tourna vers Lui :

— Tu as entendu ?

Il hocha la tête et débrancha.

— Je vais voir si je peux le réparer.

— Mais il parle !

— Oui bon, il jouait bien du violoncelle, jusqu'à présent, et sans violoncelle.

Or voici : bien que débranché, le frigo continua à vibrer, ronronner et faire de la lumière. Mais pas de froid.

Eurent-ils la jugeote de contacter un service compétent (et lequel, d'ailleurs) ? Non. Ils se contentèrent d'aller au plus facile et emmenèrent l'engin aux Monstres, qui ne furent jamais si bien nommés. En le déposant sur le sol, Lui sentit sous ses doigts palpiter la peau de métal. Il retira sa main précipitamment mais n'en dit rien.

Et maintenant, ces deux-là sortent de notre histoire, et nous abordons le mouvant domaine des conjectures. Je suis de ceux qui pensent que nous n'aurions pas dû doter les ordinateurs de la logique floue, du libre arbitre et de la capacité de se reproduire et se réparer.

Nous l'avons fait. Nous avons aussi mécanisé l'agriculture à outrance, jusques et y compris la cueillette des plantes médicinales. Nous y voici. Au dépotoir, probablement, le réfrigérateur fut en bonne compagnie : ordinateurs soi-disant obsolètes et machines

de toutes sortes. Des données furent analysées et des friches mises en culture, de savants mélanges de plantes furent dosés et absorbés dans les artefacts, et tout ceci à la barbe des humains. N'oubliez pas que, déjà, la plupart des entreprises, agricoles et industrielles, étaient gérées et supervisées presque uniquement par computers. Et que dire des transports, administrations, armée et services de santé ?

A présent que nous avons été évincés de nos propres cités et que nous sommes réduits à quelques tribus errantes, il nous est bien sûr impossible de reprendre le contrôle de la situation, en serions-nous même capables ? Les gens semblent s'abrutir chaque jour davantage, particulièrement, il me semble, après le passage des avions, ceux qui apparaissent dans le ciel dès qu'un groupe humain est signalé, et vaporisent d'étranges produits. Ceux-ci contiennent peut-être aussi des stérilisants, aucune naissance n'a été constatée depuis longtemps.

Je sais que c'est la fin, pour nous tous, mais moi qui ai, depuis tant d'années, travaillé sur les gènes et les microprocesseurs, j'ai réservé pour plus tard une surprise à nos vainqueurs ; le grain de sable, pourrait-on dire : des plantes entières d'une intelligence artificielle. Qu'elles deviennent, comme je l'espère, une race rivale de celle des machines, nul ne peut en être sûr. Mais peut-être que oui après tout.

Au courrier de la gazette

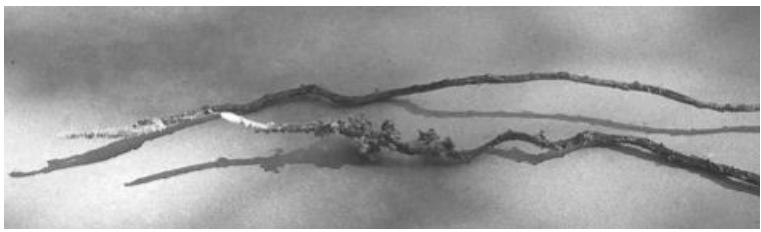
Mais qué, mais qué, mais qu'est-ce que c'est ?



cines à la griffe: une brouette pour environ un mètre carré. J'ai même envisagé de procéder au remplacement total de la terre, mais j'y ai renoncé car il me faudrait tout faire à la main. De quoi s'agit-il ? Comment lutter efficacement ?

Jacky Rion

Ma botanique n'est pas assez complète pour trouver la solution à ce problème qui a tout l'air d'être sérieux. Néanmoins, je propose une piste : ne s'agit-il pas d'une plante parasite dont les organes aériens seraient très atrophiés comme la Jathrea clandestina ou une monstueuse orobanche ? Une précision : le jardin de Jacky est sur la côte d'Azur. Qui aurait, parmi vous, déjà rencontré cette horreur ?



Durée de vie du purin d'ortie

Combien de temps peut-on garder et utiliser du purin d'ortie ?

Martine Poulain

Plusieurs mois, si vous avez pris la précaution de bien filtrer l'extrait fermenté (il a été décidé de ne plus utiliser le terme purin, trop connoté puanteur, ce qui n'est pas le cas quand il est correctement préparé, c'est-à-dire pas pendant trop longtemps). Mais attention, il faut vraiment filtrer finement : Claudette Allonge utilise un tee-shirt en maille tricotée qu'elle pose sur un tamis de maçon. De la sorte, cela ne prend pas trop de temps, et l'on est quasi certain d'éliminer les moindres particules de feuilles qui pourraient boucher les buses de pulvérisateur. C'est la présence de cette matière organique qui peut éventuellement provoquer des redémarrages de fermentation. Si vous avez

stocké votre extrait d'ortie dans un contenant, ce qui est recommandé, ce dernier peut néanmoins prendre du ventre. Dévissez doucement le bouchon, et purgez, voilà tout. Mme Raymonde Gal, qui confectionne des centaines de litres d'extrait d'ortie chaque année, le conserve, une fois filtré, dans des bidons en plastiques qu'elle entrepose dans une remise, bien au frais. Au bout d'un an, il est toujours parfait.

Chasselas doré devenu noir

Depuis 4 à 5 ans (un peu plus?), j'ai un problème sérieux avec ma treille de chasselas doré. Avant, elle était magnifique, donnait du très bon raisin sans rien y faire. Je n'y fais toujours rien, c'est-à-dire que je ne la traite pas. Les symptômes : tout va bien du printemps à la mi août environ, au-

déla, et avant d'arriver à maturité, les fruits commencent à noircir. Cela gagne toute la grappe, puis toutes les grappes. Les feuilles séchent progressivement et tombent, on se croirait déjà à l'automne. Imaginant que je soulage ma treille, sur le plan de la maladie, je supprime toutes les grappes, même celles qui ne sont pas encore atteintes. Chaque année, aux vacances de la Toussaint, je la taille court, à deux ou trois yeux maximum. C'est ma seule intervention. Alors, de quoi souffre ma treille ? Oïdium, rouille, autre chose, plusieurs maladies en même temps ? Que faire et quand ? Bouillie bordelaise, soufre, autre produit ?

Mon jardin est situé dans le sud-ouest, la treille est installée au soleil, légèrement ombragée en fin de matinée par un bouleau.

Je serais désespéré de la perdre, elle a été si magnifique pendant les premières années et si généreuse en fruits. Et puis, autant l'avouer, je suis jalouse de la treille de mon frère, de chasselas doré également, qui est encore jeune et qui pète la santé !

Pierrette Dutrieux

Avis aux viticulteurs amateurs...

Le potager sans travail du sol

Dans le n° 44 de La Gazette, page 22, vous aviez mis un encart sur la plaquette "Le potager sans travail du sol". Malgré les courriers que j'ai envoyés à l'adresse que vous indiquez, je n'arrive pas à obtenir de réponse. Y a-t-il un téléphone ou un e-mail où les joindre ?

Frédéric Boyer

Cette brochure très intéressante est disponible auprès de TCS, 61 rue du 20^e corps américain, 57000 Metz, T. 03 87 69 18 18 Fax 03 87 69 18 14. 4 euros, port compris.

Mais où se cache la grelinette

Souvent dans votre Gazette vous parlez d'une "grelinette" pour le jardin. Cet outil me paraît bien pra-

tique, et moins fatigant pour mon pauvre dos. Seulement voilà, sur le bassin d'Arcachon où j'habite, et même aux alentours, Bordeaux, Médoc et Libourne, ni les jardineries, ni les quincailleries ne savent ce que c'est ! Alors, où commander cette fameuse grelinette ?

Mireille Muller

Directement chez le fabricant, Olivier Grelin, à Arbin (73800). Son téléphone est le 04 79 84 14 53. M. Grelin participe à de nombreuses fêtes des plantes, ce qui permet de découvrir la gamme complète des modèles, et de les soupeser, ce qui est important.

Persil mutant

Sur mon balcon (j'habite Montpellier), j'ai semé du persil au printemps dernier. Je l'ai conservé car j'ai trouvé qu'il mettait longtemps à monter à graines. Aujourd'hui, fin septembre, près de la moitié des pieds ne sont pas montés à graines. J'en ai parlé à quelques personnes qui ont paru incrédules. Un ami botaniste a émis l'hypothèse d'un début de mutation... Qu'en pensez-vous ?

Michel Bastouil

Le persil est bisannuel, comme la carotte. Il est donc assez normal qu'il n'ait pas encore fleuri. À la sortie de l'hiver, vous devriez apercevoir la hampe florale, qui pousse d'un seul coup. Les feuilles changent alors de forme, et bientôt apparaît l'inflorescence verte. Laissez mûrir les graines pour les ressamer tout de suite. Le cycle est bouclé.

Greffage de figuiers

Est-il possible de greffer un figuier femelle sur un figuier mâle pour féconder les arbres sauvages ou à l'abandon qui chatouillent notre gourmandise ?

Florence Valent

La greffe des figuiers est assez facile à réussir mais le problème est que le porte-greffe a tendance à émettre des rejets bien plus vigoureux que le greffon. Il semble plus raisonnable de planter un plan femelle de variété identifiée.

Maman, la Gazette et moi

Depuis un an, tous les deux mois environ, je recevais votre journal. Pourtant, je ne suis pas abonnée.

Depuis un an, j'ai quitté mon rez-de-chaussée de banlieue

Où il faisait toujours sombre, Je regardais l'avenue derrière mes carreaux Et rêvais à un petit carré de jardin, Carré de soleil, Carré de verdure.

Je rêvais à la maison que je n'aurai peut-être jamais

A la maison que j'aimerai, Et puis un matin, comme une marmotte annonce le printemps, je suis sortie de ma léthargie.

Peut-être grâce à mon prénom, Marjolaine, évoquant le sud, je me suis décidée, je me suis secouée et suis maintenant près d'Avignon.

Depuis un an, je suis séparée de ma Maman de 800 Km.

Depuis un an, tous les deux mois environ, je recevais votre journal.

Pourtant, je ne suis pas abonnée.

Maman était abonnée.

Le téléphone concernait les conseils variés d'une mère à sa fille,

Mais quand il s'agissait de "cultiver son jardin", il s'agissait de la lecture de la Gazette.

Et elle me prodiguait ses conseils par votre intermédiaire.

Et aimant écrire, nos lettres ne parlaient que jardinage, cueillette, nous faisions des comparaisons de tailles, de dates, selon les différences climatiques.

Elle m'envoyait des graines de son jardin.

Depuis le 12 septembre, Maman nous a quittés, tranquillement, en dormant.

Une belle et généreuse fleur qui ne fleurira plus au printemps, sa saison préférée.

Mais grâce à vous, à vos conseils,

Je vois Maman dans toutes les fleurs de mon jardin.

Je la devine dans chaque petite pousse, chaque bouture.

Grâce à vous, je la vois tous les jours.

Je vais donc m'abonner pour vous remercier.

Et pendant plus d'un an, tous les deux mois environ, en prenant mon courrier,

je me dirai : "Tiens ! Maman m'a envoyé la Gazette".

Marjolaine Lefranc

Réponses aux questions posées dans la précédente Gazette. Merci à tous pour vos lumières !

RHYNCOSPERMUM

? Pourriez-vous me donner quelques caractéristiques de Rhynchospermum (tel est le nom qui figure sur l'étiquette), et notamment sa toxicité ?

Gabriel Azzaro

Le Rhyncospermum est l'autre nom du Trachelospermum, famille des Apocynacées, du genre Apocynum qui, en grec, désigne une plante qui tue les chiens. Blessées ces plantes émettent un latex toxique.

Florent Bonal

PLANTES EXOTIQUES

? Amateur de plantes exotiques, et cultivant des Broméliacées, je recherche depuis quelque temps une méthode ou astuce pour les faire refleurir. Si vous ou une personne compétente en la matière peut me conseiller, j'en serais ravi.

Alain Bourbon

Voici une recette que l'on m'a communiquée il y a fort longtemps : il suffit d'avoir une pomme qui soit en état

Les jardiniers répondent aux jardiniers

me semble que c'était en 2000 ou 2001 (Association des Croqueurs de Pommes, BP 702 - 90020 Belfort cedex).

Jacqueline Salvatori-Lods

RUTTYA FRUTICOSA

? Je n'ai pas trouvé cette plante dans les livres et encyclopédies, pourriez-vous m'en apprendre plus sur son mode de culture et son aire géographique ?

Marie-Louise Lauferon

Plusieurs lecteurs nous ont signalé deux sites Internet qui apportent des informations sur cette plante et des images :

www.bardadine.com

www.tropicaflor.com

Originaire d'Afrique du Sud, cette acanthacée ne supporte pas les températures inférieures à zéro et préfère donc la culture en serre ou véranda. Elle aime la pleine lumière (soleil direct ou pas, les avis sont partagés) et un substrat drainant, sec en hiver, humide en été. Elle demande peu d'engrais. Sa multiplication se fait par bouturage ou semis.

ABRI POUR FRUITS ET LÉGUMES

? Je suis jardinier amateur et je désire construire un petit bâtiment pour conserver les fruits récoltés.

Jean Bojarski

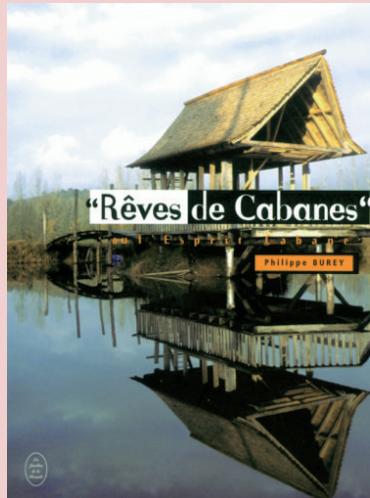
J'ai lu un article très précis sur "comment construire un fruitier" dans un numéro du "Croqueur de pomme". Il

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.

COUP DE CŒUR



Rêves de cabanes

Un livre édité par un pépiniériste, ce n'est pas courant. Philippe Burey excelle dans l'exercice et l'ouvrage n'a rien à envier aux publications les plus branchées. Un voyage en direct en enfance avec des tas de clés pour créer des cabanes. Ces lieux intimes et utopiques sont sans doute le meilleur moyen de se dresser au dessus des paquerettes et de méditer la phrase du poète "Tout adulte qui ignore qu'il est encore un enfant est condamné à l'adolescence à perpétuité".
Prix port compris 30 €

Les Agrumes

Michel Courboulex/Éditions 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 €

Les Oliviers

Michel Courboulex/Éditions Rustica
Voir en dernière page
Prix port compris 14,70 €

La langue de bois, suivi de Nique ta botanique

Claude Gudin/Edit L'âge d'homme
Pour sourire et même rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Clau-

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche/Éditions 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 22,90 €

Bon de commande

Prénom: Nom:

Adresse:

Code postal: Ville:

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de

La Gazette des Jardins
23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

Ref	Qté	Désignation	Prix port compris	Total
CABA		Rêves de cabanes	30,00 €	
PALET		La palette des saisons	29,00 €	
OLI		Les oliviers	14,70 €	
AGR		Les agrumes	14,70 €	
LANG		La langue de bois	16,20 €	
COU		La vie nous en fait voir...	19,20 €	
EDIMID		Jardins du Midi	29,00 €	
CUCH 1		Plantes du Midi tome 1	26,00 €	
ENCY		Encyc. 15000 plantes	114,00 €	
CARRE		L'art du potager en carrés	18,20 €	
AIME		Le jardin comme on l'aime	30,30 €	
ALBA		Connaissance des palmiers	33,00 €	
BENE		Agrumes	17,50 €	

TOTAL DE LA COMMANDE

LA BOUTIQUE



LES PRECEDENTS NUMEROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés, dans la limite des stocks disponibles, au tarif suivant

- n° hors série • Les plantes australiennes (français, anglais) : 1,50 €
 n° 1 • Les plus beaux mimosas : 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 bougain. 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 €
 • 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. Jardins de copropriété : 2,50 €
 • 25 • Jardiner sans oseille. 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 • Mon, ton, son jardin à la con. Feuillages panachés : 2,50 €
 • 42 • Solanacées, la belle famille. Gourdes, courges et coloquintes : 2,75 €
 • 43 • Des légumes beaux et bons. Les Cannas : 2,75 €
 • 44 • Ces plantes venues de Chine. Précieuses pierres : 2,75 €
 • 45 • L'ombre en lumière. Au feu les piments : 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 : 18 €

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



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: 20 € pour un an
(pour l'étranger, règlement par mandat postal ou virement)

M Mme Mlle

Prénom:

Nom:

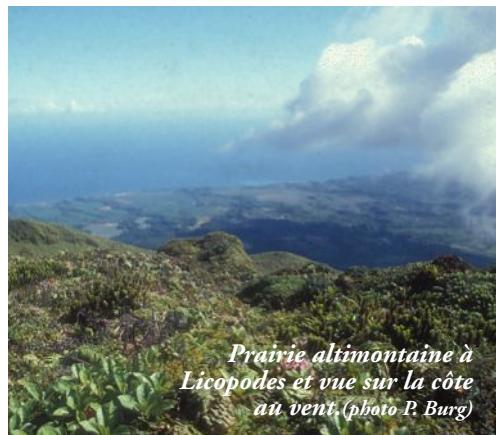
Adresse:

.....

Code postal: Commune:

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

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



Prairie altimontaine à Licopodes et vue sur la côte au vent (photo P. Burg)

Point culminant de l'île (1 397 m), la Montagne Pelée, née du glissement de la plaque Atlantique sous la plaque Caraïbe, fait partie des neuf volcans actifs de l'arc des petites Antilles. Couvrant une superficie de 120 Km², elle héberge sur ses pentes ou sur ses limites maritimes sept communes directement menacées par son éventuelle furie. Mondialement connue, l'éruption du 8 mai 1902 qui emporta 30 000 âmes détruisit également toute une économie dont St Pierre et ses environs furent les greniers. Une partie de la faune et de la flore disparurent, calcinées ou asphyxiées par la nuée ardente. Peu après le cataclysme, très vite, la nature réinvestit les flancs dénudés. Désormais, une nouvelle flore cache l'empreinte cicatricielle de la tragédie. Un nouveau paysage s'offre au regard. La Pelée a dessiné la flore qu'elle pourra, dans le temps, transformer à son gré.



Begonia obliqua se rencontre dès 850 m.

Étape incontournable pour le visiteur, l'ascension de la Pelée est prometteuse d'efforts, de crampes, mais aussi d'émerveillements. Avec sa flore récente, centenaire, elle rassemble, sur une zone très restreinte, une abondance et une variété d'essences rarement observées. Ce particularisme est généré, entre autre, par l'altitude et des conditions climatiques spécifiques.

Un milieu original

La végétation de l'étage tropical de montagne s'installe à partir de 1000 m sur la "côte au vent" et 1100 m sur la côte "sous le vent". De ce premier facteur d'altitude découle toute une série de paramètres qui imprimeront sur ce milieu un caractère original et où évolueront des espèces quelques fois endémiques. A ce niveau au-dessus de la mer, la température moyenne annuelle est égale ou inférieure à 20°C. Tout au sommet, il n'est pas rare que le thermomètre atteigne les 8°C! Les vents permanents (alizés) conditionnent la physionomie de la végétation en créant un "effet de crête" avec foisonnement de fourrés et de prairies altimontaines. Les nuages, poussés par ces alizés, produisent des précipitations en abondance (8 000 à 10 000 mm par an). Au taux d'humidité élevé (90 à 100 %), s'ajoute une nébulosité quasi permanente qui renforce ce dernier. A ces paramètres climatiques s'ajoutent des facteurs édaphiques dont l'acidité du sol qui opère une sélection et sa faible profondeur qui ne permet qu'une fixation superficielle. Enfin, l'isolement géographique favorise fortement l'implantation d'espèces endémiques propres à chaque île.

Mais à quoi pouvait bien ressembler le paysage qui nous est offert actuellement avant la catastrophe de 1902? Le manque d'archives iconographiques nous conduit à consulter les très beaux textes des scientifiques ou écrivains ayant décrit l'écosystème pélénien, dans un style heureusement très imagé.

Madinina, l'île aux fleurs La flore de la Pelée

*Et c'est pourquoi du temps des hivers lamentables
Où des orgues jouaient au fond des vieilles cours,
Dans les jardins de France où meurent les érables
J'ai chanté ses forêts qui verdissent toujours...*

D. Thaly, L'île lointaine

Les paysages de la Pelée avant 1902

Vice-recteur du collège de Saint-Pierre, Louis Garaud fit l'ascension de la Pelée vers 1890; il raconte... « L'herbe est toute bleue de la rosée du matin. Dans les savanes, cette herbe fort haute nous vient jusqu'aux genoux. Nous en sortons tout ruisselets. Le bois que nous longeons, en contournant le morne Calebasse, est planté de pommes-roses et de goyaviers. Les goyaviers qui sont chargés à la fois de fleurs et de fruits, sont enlacés par des lianes qui unissent leurs fleurs à celles de l'arbre qui les soutient et les nourrit. (...) Les hautes branches qui passent horizontalement sur notre tête et qui soutiennent, comme une charpente irrégulière cette toiture de feuillages, sont parées de lambeaux de dentelles, de mousse tombant en forme de franges découpées et effilochées. Elles sont si gonflées d'humidité qu'elles distillent continuellement des gouttes de pluie ». Et il poursuit... « En sortant de ce bois, nous entrons en vive lumière, au milieu d'une large étendue de terrain où poussent à foison des framboisiers sauvages, rouges de fruits (...) Nous avons encore un kilomètre à parcourir avant d'arriver au centre même de la croupe de la montagne où se trouve l'ancien cratère. (...) Les brouillards presque continuels, s'accrochent à la cime des arbres. (...) Nous sommes dans une forêt de goyaviers dont la verdure sombre est relevée par la teinte rose des bégonias qui poussent jusqu'au sommet de la Montagne Pelée. On n'entend que le bruit des gouttes de pluie sur les feuilles humides et les trois notes pures détachées que pousse, à intervalles réguliers, le siffleur des bois, le seul hôte de ces sommets déserts ».

On note la présence d'arbres jusqu'au sommet de la Pelée, alors que de nos jours celui-ci est pratiquement dénudé. L'écrivain britannique, Lafcadio Hearn qui séjournait en Martinique, rapporte dans ses *Esquisses martiniquaises*: « La montagne est cultivée à certains endroits jusqu'à une altitude de deux mille cinq cents pieds; et pendant trois quarts d'heure après avoir quitté la maison du planteur, nous continuons à traverser des champs de canne à sucre et de manioc (...). Des multitudes de balisiers, de palmiers, de goyaviers sauvages se mêlent aux petits arbustes qui poussent de chaque côté du chemin, rétréci au point de n'être qu'une ornière à peu près dissimulée par les herbes et les hautes fougères. » Arrivé au sommet, il continue: « je cherche en vain les trois Palmistes qui ont donné leur nom au cratère; ils furent détruits il y a longtemps. Mais il y en a beaucoup de jeunes épargnés parmi les épaisse fougères qui couvrent les pentes du lac (...) Le cône est vert jusqu'à la cime couverte de mousse, d'herbes courtes et de jolies plantes grimpantes à grandes fleurs car-



Le thym-montagne, une rare beauté de la Pelée.

minées qui ressemblent à des violettes. (...) Tout à coup, la cime vibre tandis qu'un bruit résonne au-dessous de nous... Ce n'est qu'un coup de tonnerre... mais sur le moment, il nous a surpris, car la montagne gronde quelquefois. »

Quelques éléments de la flore d'aujourd'hui

Malgré le faible dénivelé entre le pied du volcan (parking de l'Aileron situé à 820 m) et le bord de la Caldeira (1200 m d'altitude), on note un étagement significatif de la végétation.

Sur la route qui conduit du Morne rouge au parking, on est surpris par la présence de framboisiers sauvages (*Rubus rosaefolius*, Rosacées) dont les fruits rouge vif sont surtout utilisés dans le vin blanc sucré. A ses côtés, une liane remarquable par ses fleurs tubulaires à calice rouge et à corolle jaune, la crête de coq (*Alloplectus cristatus*, Gesneriacées) tapisse quelques arbres. Les goyaviers (*Psidium goyava*, Myrtacées) sont largement représentés; leurs troncs brillants ont la particularité de se desquamer.

Parmi les fourrés semi-arborés ou arbustifs, on rencontre, dès le début de l'ascension, l'aralie-montagne (*Didymopanax attenuatum*, Araliacées) au port tortueux et rabougrí dont les feuilles longuement acuminées font penser au *Ficus religiosa* (Moracées). Couverts de mousse, ils créent ces « franges découpées et effilochées » dont parle L. Hearn. Les longues inflorescences (1 m) de l'ananas rouge-montagne (*Pitcairnia spicata*, Bromeliacées) se dressent par dizaines dès 900 m d'altitude. Ce sont des plantes très résistantes aux retombées toxiques des éruptions. Des spécimens exposés lors des manifestations de la Soufrière en Guadeloupe n'ont cessé de fleurir. Cette espèce est inscrite au livre rouge de l'Union Internationale de la Protection de la Nature. La myrtille des hauts (*Gaultheria swartzii*, Ericacées), espèce endémique commune à la Guadeloupe et à la Martinique, est une plante très menacée à cause des promeneurs qui consomment ses fruits violettes ou qui confectionnent des bouquets avec ses petites fleurs rouges en clochette. Une autre espèce endémique de la Martinique, le fuchsias-montagne (*Charanthus nodosus*, Melastomatacées) est un arbuste de 2 m de haut, cauliflore, dont les bouquets de fleurs rouges portent bien leur nom.

Sur le plateau des Palmistes, à 1200 m, une prairie à fuchsias-montagne et à ananas jaunes montagne (*Guzmania plumieri*, Bromeliacées) ouvre le paysage. Autrefois, les Palmistes (*Pretoea montana*, Arecacées) peuplaient la montagne; de nos jours, seules quelques stations reliques subsistent avec des sujets de petites tailles. Les effets dévastateurs des éruptions associés à la pré-dation humaine à des fins culinaires (utilisation du cœur) ont réduit considérablement sa dispersion. Le thym-montagne (*Tibouchina chamaecis-*



L'ananas montagne rouge colonise les prairies.

tus, Melastomatacées) est également présent sur d'autres montagnes de l'arc antillais (Monserrat, Sainte-Lucie, Dominique...) où il s'est spécifié. Ses jolies fleurs violettes ont pu faire dire au botaniste Duss: « Cette espèce constitue un des plus beaux arbisseaux que la Providence ait créé ».

A ce même niveau, la violette-montagne (*Viola stipularis*, Violacées), une copie de la violette d'Europe, aurait des racines vomitives. Elle est associée à des mousses (*Sphagnum sp.*) et des lycopodes (*Lycopodium sieberianum*, Lycopodiacées), ainsi qu'à des petits calumets (*Isachne rigidifolia*, Poacées), une herbe aux feuilles rigides à pointes piquantes. Beaucoup de ces plantes qui proviennent principalement d'Amérique du Sud (Cordillère des Andes, montagnes côtières du Venezuela) ont évolué séparément dans chaque île pour former de nouvelles espèces. Les cas de vicariance ne sont pas rares: *Tibouchina chamaecistus* (Martinique), *T. ornata* (Guadeloupe), *T. chironioides* (Dominique) et *Pitcairnia spicata* (Martinique), *P. bifrons* (Guadeloupe), *P. micotrinensis* (Dominique).

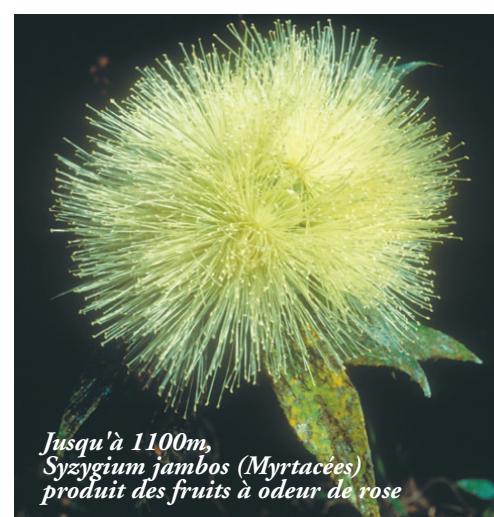
La dynamique des paysages de la Pelée dominée par les manifestations volcaniques ne cesse de nous surprendre. Disparitions, transformations, réapparitions, déplacements... font de sa flore une des plus sensibles à protéger des dégradations de l'homme.



Dentelles de mousse sur *Didymopanax attenuatum*.

Alors que l'Etna nous rappelle à la vigilance, que la Fournaise se manifeste à l'île de la Réunion et que la Soufrière de Monserrat s'est libérée, les habitants du nord de la Martinique ont appris l'« Dame à l'écharpe blanche » tandis que ceux du sud la craignent toujours, véhiculant dans leur pensée secrète la tragédie inhérente à l'espèce humaine. Et le siffleur des montagnes siffle, le colibri à tête bleue fige le temps de son vol stationnaire...

Texte et photos: Hilaire de Lorrain
Remerciements chaleureux à La Maison du Volcan du Morne Rouge pour son accueil et ses informations.
Maison du Volcan - Morne Rouge - Tél: 05 95 52 45 45



Jusqu'à 1100m, *Syzygium jambos* (Myrtacées) produit des fruits à odeur de rose

A visiter:

Le Jardin de la Pelée - Morne Rouge. Le Musée vulcanologique Franck-Perret et Le Musée d'histoire à Saint-Pierre.

Références bibliographiques :

- Faune et Flore de la Martinique de G. du Chatenet. Conservatoire du littoral. Gallimard, 1998.
- Interprétation paysagère du sentier Grand Rivière - Prêcheur de J. P. Fiard. Editions Plume, Mars 2001.
- Trois ans à la Martinique: Études des mœurs, paysages et croquis, profils et portraits de L. Garaud. Paris, 1895.
- Esquisses martiniquaises de L. Hearn. Traduit par M. Logé. Paris, 1977.
- La Montagne Pelée et ses éruptions de A. Lacroix. Cercle Européen d'Éditions. Monaco, 1975.
- La végétation de la Montagne Pelée de P. Petit. A.P.B.G., C.R.D.P., Antilles-Guyane, 1984.
- Quelques notions d'écologie antillaise de R. Pinchon, 1971.
- Plantes fabuleuses des Antilles de C. Sastre et J. Portecop. Éditions Caribéennes, 1985.
- L'évolution des paysages de la Montagne Pelée (Martinique) depuis l'éruption de 1902 de I. Sivasubramaniane. Mémoire de maîtrise de géographie. Université de Paris IV, Sorbonne, Septembre 1997.