

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINIERS

n° 21

"Deux pas en avant,
un pas en arrière..."

Trois sur le côté, et trois de l'autre côté"... Cette comptine, joyeusement fredonnée par des générations d'enfants, n'est pas si légère qu'il y paraît au premier abord. Elle est même riche d'un enseignement qu'il faut sans doute être adulte pour bien comprendre. On pourrait l'expliquer comme cela : "S'il est bon d'avancer vaillamment vers un but établi auquel on croit profondément et de développer toutes les actions qui semblent aller dans ce sens, il est sage de ralentir pour réfléchir lorsqu'apparaît le danger. Pour suivre au risque de mourir serait preuve d'une absurde témérité, et s'arrêter tout à fait montrerait un manque de persévérance regrettable pour tous".

Notre but est établi, c'est que La Gazette engendre un certain bonheur de jardiner et, plus vitalement, qu'elle perdure ; notre vaillance, tous les fidèles lecteurs la connaissent déjà... L'idée lumineuse fut de créer des pages régionales, offrant une approche plus intime des conditions de culture propres à chaque région ; le danger est apparu avec une ambition un peu folle : présenter des suppléments sous forme de magazines, remplis de belles photos couleur et fourmillant de petits textes pratiques concernant une région spécifique. Nous avions tout calculé, les coûts et les recettes, le budget était serré mais équilibré. Seulement voilà, si la partie "recettes" a tenu ses promesses, la partie "dépenses" s'est avérée beaucoup plus lourde que prévue. La sagesse nous imposait de nous remettre en question et de faire, s'il le fallait... "trois pas d'un côté ou trois de l'autre côté".

L'été s'est alors passé à sonder lecteurs et amis. Il est apparu que le plus important pour les fidèles de La Gazette - et nous, membres de la rédaction, étions absolument d'accord - c'est le contenu et non le contenant. De plus, si pour parler d'une région il fallait avoir de quoi remplir un magazine, nous n'étions pas au bout de notre tour de France ! Et que dire de tous les lecteurs situés hors Méditerranée et Ile-de-France qui se trouvaient frustrés de certains dossiers (plantes en pots, maçonnerie) présents uniquement dans les magazines ?

Bref, La Gazette, c'est La Gazette : du bon vieux papier journal et beaucoup d'idées. Huit pages de plus (pour l'instant) de lecture pour tous, que vous pourrez grappiller en fonction de vos goûts plus encore que de votre région, et beaucoup de projets pour continuer à avancer vaillamment vers le but fixé car finalement, depuis 4 ans, nous ne cessons de fredonner : "un pas en arrière, deux pas en avant" !

Joëlle Bouana



Transgénique... l'avenir ?

Que nous le voulions ou non, les aliments transgéniques sont dans notre assiette. A partir de ce mois, les aliments contenant des protéines d'ADN génétiquement modifié seront étiquetés par les fabricants.

En quoi cela concerne-t-il un journal de jardin qui ne devrait avoir pour but que de distraire ses lecteurs et de leur apporter quelques conseils de jardinage ? Tout simplement parce que le jardin n'est pas qu'un loisir. En bouturant, en greffant et en fertilisant, nous intervenons tous les jours sur le vivant. Nous reproduisons, semons, et appliquons donc, sans toujours le savoir, les lois de la génétique découvertes par les botanistes Mendel et Naudin.

Chaque jardinier, en plus d'être citoyen et consommateur, est donc un peu biotechnologue. Sans rentrer dans des rhétoriques du style "Jardin avec un grand J, Genèse avec un grand G... et surtout transgénèse avec un 'é', contrai-

rement au mot transgenèse malhonnêtement orthographié par les inconditionnels des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), nous avons tous le droit à la parole en ce domaine.

Effrayés, nous le fûmes au départ. Il est toujours difficile d'oublier cette angoisse naturelle face à la nouveauté. Par contre, au fur et à mesure, les OGM nous ont fascinés, voire enthousiasmés. Nous comprenions qu'il est désormais possible de faire fabriquer de l'insuline, de l'hémoglobine et des médicaments contre la mucoviscidose par des plants de tabac. Des peupliers produisant moins de lignine permettront de limiter l'emploi de produits chimiques dans la fabrication du papier journal que vous tenez entre les mains... et ce n'est qu'un début ! Imaginez des rosiers sans oïdium ni rouille, des palmiers tolérant le froid, des gazons à croissance horizontale, des oliviers résistant sans traitement à la mouche et à la teigne.

Une étude plus approfondie a néanmoins refroidi nos velléités transgéniques. Si les biotechnologies ouvrent incontestablement un nouvel avenir pour l'humanité, qui peut décentement affirmer qu'elles n'auront aucun impact sur la nature, voire sur la santé ? Sûrement pas l'INRA ou le CNRS dont la vigilance en la matière se teinte de méfiance.

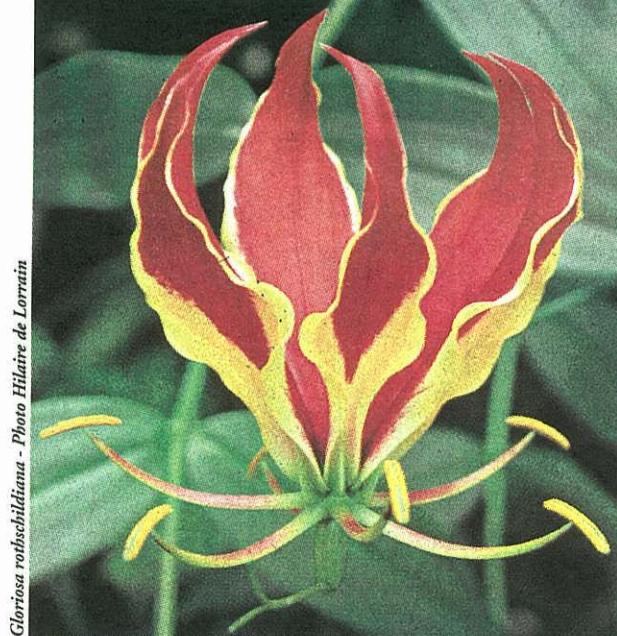
Alors que les scientifiques n'ont pas recensé le génome d'une des plantes les plus simples (l'arabette), est-il raisonnable d'inonder nos champs et supermarchés de plantes "améliorées" ?

Lorsqu'est commercialisé un insecte auxiliaire capable de lutter efficacement contre la pyrale du maïs, pourquoi semer 35 000 ha de maïs génétiquement modifié dont le but est identique ?

Le débat est vif, même au sein de la communauté scientifique. La Gazette, en apportant ces quelques informations à ses lecteurs ne fait que jouer son rôle.

Courbou

Bulbes, rhizomes et tubercules



Gloriosa rothschildiana - Photo Hilaire de Lorraine

Le moment est venu de mettre à l'abri les gloriosas

Nous voici arrivés à ce moment carrefour de l'année où les dahlias rencontrent les tulipes. La sève de l'été se met en boîte sous terre, dans les tubercules des bégonias, les racines tubérisées des dahlias, et les rhizomes de gloriosas ou de cannas.

De l'autre côté, les narcisses, jacinthes et tulipes astiquent leur pellicule d'ambre qui cache une chair nacrée. Tenez-les en main, fermez les yeux, et vous sentez déjà le parfum envirant des narcisses des poètes, à moins que vous n'anticipiez sur la transparente vibration des tulipes.

Comme ils sont compacts, ces bulbes, lourds de promesse dans leur capsule terradynamique. De vraies formules 1 des jardins, avec sous le capot tout ce qui va constituer la future plante : des feuilles, des fleurs et des racines, et par-dessus le marché une formidable réserve d'énergie. Pas question de caler au démarrage, la nature a bien fait les choses : c'est sous terre que le processus s'enclenche, bien à l'abri du froid... mais pas toujours des moustics. Quand le printemps agite le drapeau rouge à damiers, cela fait le même effet que lorsqu'on appuie sur l'accélérateur. En avant, fleurs !

Et ce petit miracle se reproduit fidèlement tous les ans depuis que l'on aime les fleurs à bulbes, ce qui fait maintenant quelques siècles. Imaginez que lorsque vous plantez une Peach Blossom ou une Orange Nassau, c'est exactement la même que nos ancêtres en dentelle mettaient en terre. Car un bulbe d'une variété dénommée n'est qu'un clone en perpétuelle régénération. Si on avait dit à ma grand-mère qu'elle clonait...

Jean-Paul Collaert

Sommaire

EN DIRECT

Calendrier. Dégustons la tomate. Les bons crus de Chaumont. P. 2 et 3

BOTANIQUES NIOUZES

Un certain élagage en question. P. 4

JARDINIER SANS JARDIN

A l'école du Jardin. P. 5

POTAGER

Plantez vos fraises maintenant. P. 6

CES PLANTES QUI NOUS VEULENT DU BIEN

Artémis quand tu nous tiens ! P. 7

LA GAZETTE DES RÉGIONS

Du sud au nord...
En Méditerranée : p. 9 à 11
Au nord de la Loire : P. 12 à 14

DOSSIER : BULBES, RHIZOMES ET TUBERCULES

Aux bulbes citoyens. Occuez-vous de vos oignons. Tulipe en bref. Sortons des sentiers battus. Le safran, un crocus épice. P. 15 à 19

TRUCS DE JARDINIERS

Petite leçon de compostage.
Page 20 et 21

JARDINER SANS S'EMPOISONNER

Les tigres du platane. Page 19

DOSSIER : PLANTES TRANSGENIQUES

Transgénique... tes enfants ? La révélation génétique. Franken-soupe. Biotechnologies de l'intox. Pages 23 à 26

HISTOIRE DE PLANTES

Notes de voyage. Page 27

LIBRES PAROLES

Pan sur le bec. Page 28

ET VOUS

Courrier. Petites annonces. Page 29

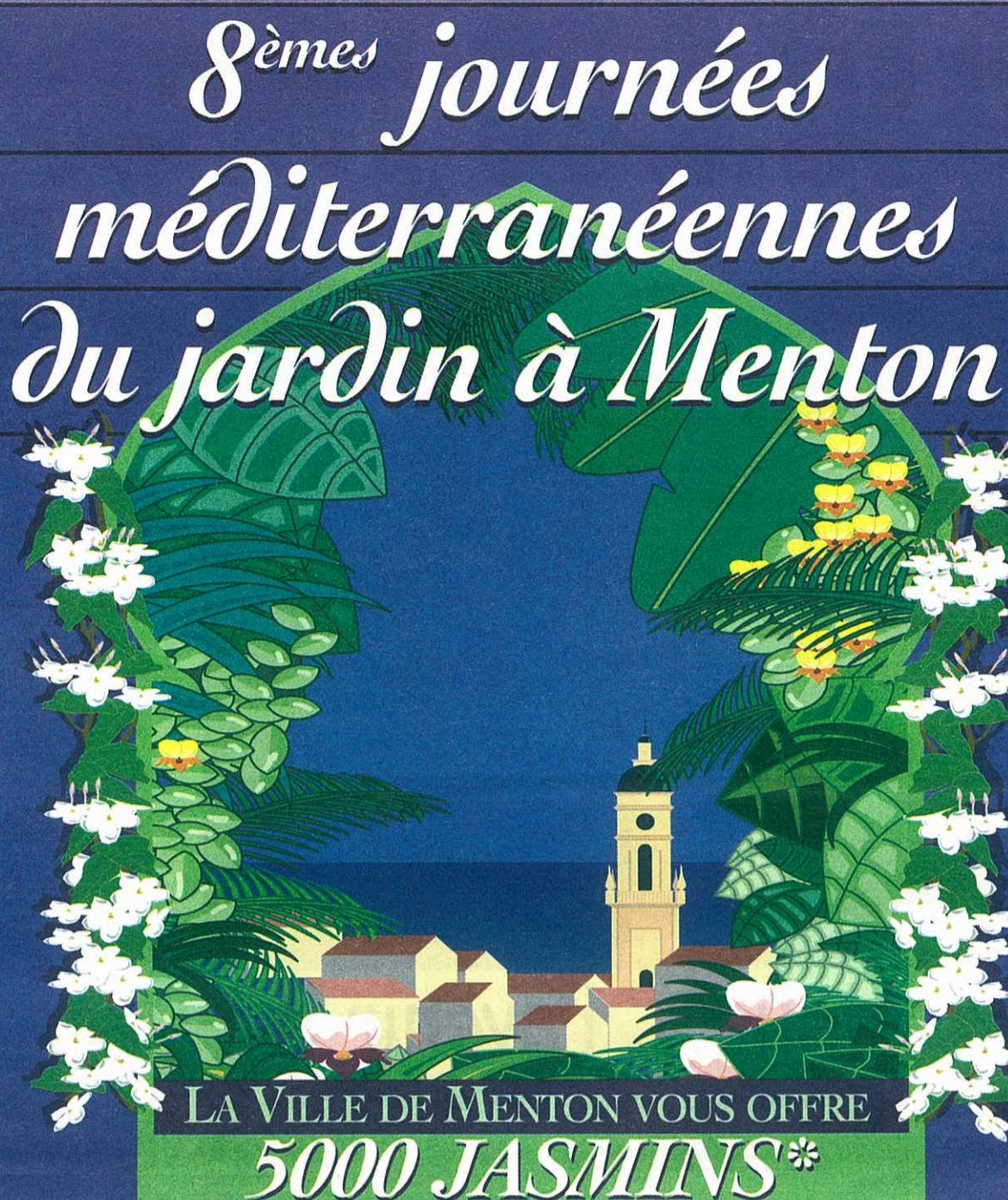
BOUTIQUE

Page 30

JARDINS DU BOUT DU MONDE

La Dominique, l'île nature des Caraïbes. Page 31

Calendrier



LES 12 ET 13 SEPTEMBRE 1998

Salon des Plantes
dans les jardins Biovès

Visites exceptionnelles des jardins de Menton

DU 12 AU 20 SEPTEMBRE 1998

Menton accueille la Tunisie

Semaine gastronomique - Mini souk sur l'esplanade du Bastion
Défilé de groupes folkloriques traditionnels

SAMEDI 12 SEPTEMBRE 1998

Soirée de gala
au Palais de l'Europe

Ballet de Tunis (théâtre F. Palmero)
Dîner-spectacle (orchestre, défilé de mode,
groupe folklorique)



RENSEIGNEMENTS : OFFICE DU TOURISME : 04 92 41 76 76

• du 7 au 27 septembre : Festival "Les Dahlias du Monde 98" à Coutances (50). Plus de 600 variétés de dahlias vous émerveilleront. Les 26 et 27 septembre, Championnat de Normandie du plus beau Dahlia en fleur coupée.
Renseignements : 02 33 46 07 21.

• du 18 au 21 septembre : 2^e Salon International du Fuchsia et des Collections Végétales Spécialisées au Parc Floral de la Source à Orléans. 6000 m² de splendeurs où vous découvrirez outre les mille et une beautés des Fuchsias, celles des chrysanthèmes, bégonias, bruyères, camélias, bambous et iris. Tél. : 02 38 49 30 00.

• 19 et 20 septembre : Le Jardin Botanique de la Ville de Nice organise une bourse aux échanges. Elle est ouverte aux amateurs, associations et organismes non commerciaux désireux d'enrichir leur collection ou de diffuser des espèces qu'ils ont multipliées. Entrée gratuite.
Renseignements : 04 92 29 33 43.

• 19 et 20 septembre : L'art du Jardin : Fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui au Château de Belmont - Tours (37). Jean Bardet, poète de la gastronomie qui "entretient son jardin comme une chanteuse sa voix", nous ouvre les portes des jardins de légumes et d'odeurs où il puise les richesses de ses créations culinaires.
Renseignements : 02 47 41 41 11.

• 26 et 27 septembre : Les Automnales de nos Jardins au Château du Pin à Champocé sur Loire. Dans ce cadre magnifique, vous découvrirez la fine fleur des pépiniéristes angevins et d'autres venus de bien plus loin. Michel Lis sera l'invité exceptionnel. N'oubliez pas de visiter le parc et la cour aux buis : c'est un spectacle dont on revient changé.
Renseignements : 02 41 39 91 85.

• 26 et 27 septembre : Nature et Jardins dans le Parc de Bois Préau à Rueil Malmaison (92). Exposition de 150 spécialistes : pépiniéristes, horticulteurs, paysagistes, décorateurs, artistes, etc. Vous y verrez aussi une collection exceptionnelle de Fuchsias et goûterez une centaine de variétés de pommes présentées par les Croqueurs de Pommes. Renseignements : 01 47 51 47 40.

• 26 et 27 septembre : Le Jardin Extraordinaire à Pouldreuzic (29). Une exposition haute en couleurs où vous découvrirez 500 variétés de Cucurbitacées, mais aussi des Cactées et succulentes, des plantes carnivores, aromatiques... des pommes, du miel et des papillons.
Renseignements : 02 98 54 48 88.

• 26 et 27 septembre : Les Plantes en Fête à Port Breton - Dinard (35). Dans ce site d'une beauté exceptionnelle, fleuristes, horticulteurs, artisans exposeront plantes et produits du terroir, ainsi que les accessoires nécessaires au jardinage. Plusieurs animations sont prévues.
Renseignements : 02 99 16 31 20.

• le 27 septembre : Foire aux Cucurbitacées dans les Serres Exotiques "Végétales Visions" à Colayrac St Cirq (47). De nombreux producteurs, passionnés, collectionneurs vous étonneront avec les fruits de cette famille végétale d'une étonnante diversité. Renseignements : 05 53 67 07 77.

• le 27 septembre : Bourse aux Plantes à Draguignan (83) au Jardin Angles. Avec les associations "Rêves et Jardins" et "Les Amis des Jardins Méditerranéens", venez échanger vos plants et boutures et découvrir de nouvelles merveilles à planter dans votre jardin.
Tél. 04 94 85 06 07



La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tel : 04 93 96 16 13 - Fax : 04 92 15 00 61 - email LGJ@wanadoo.fr
Rédaction parisienne ; 3, rue Henri Régnault 75014 PARIS

Edition Alpha Comedia S. A au capital de 600 000 F

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

Rédacteur en chef de la Gazette des Régions : Jean-Paul COLLAERT

Rédaction : Serge SCHALL - Hilaire de LORRAIN - Anne GELY - Daniel VUILLOON - Daniel CROCI - Franck BERTHOUX - Marc et Céline LAURENT - Ariane ERLIGMANN - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAIGNET - Bénédicte BACHES - Emmanuelle SANNER - Nadia de KERMEL - Jean-Laurent FELIZIA - Pierre CUCHE

Remerciements à : Chantal RAGAUT - Jean-Pierre PETTITI

Illustrations : JAL - JoB

Photographies : Hilaire de LORRAIN - COURBOU - Jean-Paul COLLAERT - Law de JAGER

Régie publicitaire : RÉGISEURS ASSOCIÉS/PARTENAIRE 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES
Tél. 06 07 11 36 84 - Fax 04 93 29 85 61 - Email REGISSEURS@wanadoo.fr - 105 av du Mal Bizot 75012 PARIS - Tel 01 49 80 50 71 - Fax 01 49 80 50 91 - Gilles LEGRAND portable 06 07 11 36 84

ISSN : 1261.7202 - Commission Paritaire : 75 995 - Dépot Légal à parution

Imprimerie : RICCOBONO - 115, Chemin des Valettes 83 490 Le MUY

Boby Journaliste à la Gazette



Calendrier

• du 2 au 4 octobre : Les Automnales du Luberon à Vaugines (84). "Journées des plantes d'ici, d'ailleurs et de nulle part". Des pépiniéristes régionaux, pour la plupart collectionneurs membres du R.A.N.A.P.E.CO, présenteront une sélection de plantes originales et de qualité adaptées à la composition d'un paysage méditerranéen... L'occasion pour les amateurs de prendre connaissance et d'acquérir des espèces rares ou méconnues tout en bénéficiant des conseils du spécialiste. Balades botaniques, conférences, ateliers sont également au programme. Renseignements auprès de l'association Climax : 04 90 77 13 80.

• du 2 au 4 octobre : Festival des Plantes au Château de Versigny (60). Exposition de plantes, mobilier de jardin et poteries sur le thème "Jardins en hiver". Ce sera le moment de vous préparer, ainsi que votre jardin, à la saison froide. Renseignements : 03 44 88 62 23.

• les 3 et 4 octobre : journée d'automne à la base du Sougey, à Saint-Alban de Montbel (autoroute A 43, sortie lac d'Aiguebelette). Rendez-vous avec une vingtaine d'exposants de la région, dans un ambiance détendue, avec la montagne de l'Epine en arrière plan. Tél. 04 79 69 03 69.

• les 3 et 4 octobre : Grande Fête des Plantes et des Jardiniers de Basse Normandie au Château Flore de Fontaine Henry (14) en présence de Barbara Hendriks et Guy Savoy. A cette occasion sera lancé "le village gourmand" destiné à promouvoir les meilleurs produits du territoire normand. Tél. : 02 31 08 19 00.

• le 4 octobre : 9e Journée des Plantes au Château de Meller à Neuville (24). Cette manifestation, organisée par le Parc Botanique, la Société Botanique du Périgord et le Syndicat d'Initiative de Neuville, vous propose une exposition vente de végétaux, une conférence et des animations autour du saule et de l'osier, ainsi que la visite libre du parc botanique du château. Tél. : 05 53 81 50 34.

• du 7 au 11 octobre : Festival "Le Fil des Insectes" à Nîmes. L'objectif : sensibiliser un large public au monde de l'entomologie et de l'environnement au travers des manifestations variées, culturelles, artistiques et scientifiques se déroulant en divers points de Nîmes. Expositions d'insectes vivants, photographies, films, conférences, animations de rue. Renseignements : 04 68 57 27 49.



Croquer des tomates en écoutant la salsa est un plaisir que la Gazette ne pouvait manquer. Aussi nous sommes-nous retrouvés en force dans le jardin de Daniel Vuillon, en juillet dernier, à Ollioules. La dégustation portait sur un mélange de variétés anciennes et modernes. La Rose de Berne est arrivée une fois de plus bonne première, pour son parfum accentué qui envahit tout de suite la bouche. Mais une hybride moderne comme Roxane ne décevait pas, malgré une peau un peu épaisse. Cobra affichait une saveur plus douce que Roxane. Parmi les étonnements, Sixtina, agréable, douce, à la vraie saveur de

Dégustons la tomate

tomate de campagne. Rien à voir avec Lerica, un poil farineux. Quant à la Noire de Crimée, elle n'était pas à son mieux, un peu coriace. Une note particulière pour la tomate verte Evergreen, la préférée de Daniel Vuillon, très désaltérante et suave. En la goûtant, on perçoit même une petite pointe d'estragon. Hélas, elle produit très peu et attrape toutes les maladies. Dégustez vous aussi la tomate :

• à la Bourdaisière, dont le potager devient un des plus intéressants jardins du val de Loire. Pas moins de 400 variétés de tomates qui ont été mises en place, les graines étant fournies par Terre de semences. Avec le partenariat de Rivoire & Carret, le prince de Broglie a su aménager un potager de grande classe. Les tomates sont tuteurées de façon particulièrement inattendue. Quant au jardinier, Marc, c'est une mine de renseignements et jamais avare de ses bons conseils. Deux moments forts : les 19 et 20 septembre, lors des journées du patrimoine, dégustation de tomates sur place et animations.

Du 10 au 18 octobre, pendant la semaine du goût, même programme avec chaque jour un thème différent : la tomate et l'huile d'olive, la tomate et le pain, la tomate et le sucré... La Bourdaisière, à Montlouis-sur-Loire, de 10 à 19 h. Entrée 20 F, et 32 F pendant les journées d'animation. Tél. 02 47 50 89 34.

• au Jardin de Victor, qui s'ouvre au public le 26 septembre à Presles (95). Portes ouvertes sur le jardin d'un collectionneur de plantes légumières oubliées ou méconnues, en culture biologique depuis plus de 25 ans. Victor Renaud, célèbre jardinier-écrivain, mettra l'accent cette année sur la tomate : plusieurs centaines de variétés seront présentées. Il sera entouré de ses amis, l'Arche de Noé et ses plantes vivaces, Chantal Aubry qui sculpte et décore les courges séchées, Patrick St Aubin, collectionneur de tomates, responsable de La Mémoire Verte, Frédéric Régnier et ses plantes rares... Entrée gratuite. Tél. : 01 30 34 24 25.

Le bon cru de Chaumont-sur-Loire

Les temps sont-ils mûrs pour une vraie critique de jardins, et qui est le mieux habilité pour s'en charger ? Cette question de fond m'est venue à l'esprit en revenant du Festival des Jardins de Chaumont-sur-Loire, alors que je songeais à l'article un peu féroce paru dans le Monde du 28 juin, sous la plume d'Emmanuel de Roux, qui vous donnait autant envie d'y aller que de recevoir une décharge de chevrotines. J'avais fait le détour pour jeter un coup d'œil au désastre annoncé. Me rappelant que le festival fermait à la nuit, je m'y pointais à 20 h, par une très chaude soirée de la mi-août. Pas de caisse, entrée libre, personne dans les allées. Pour paraphraser Musset, j'étais seul l'autre soir au festival des jardins... À chaque instant, je me disais : voilà qui est bien, mais je vais quand même finir par tomber sur les horreurs, les "idées séduisantes sur le papier et décevantes mises en forme" de l'article susnommé, ou encore les "résultats fort minces d'un sympathique bricolage", bref les "procédés et les cache-misère". En fait, je ne voyais que des conceptions assez abouties, plutôt bien jardinées. Les arrosages mis en place assuraient le spectacle, sans parler des jets d'eau divers de tous ces jardins, le thème étant les ricochets. Dans le crépuscule délicieux du val de Loire, je me suis régale. Pour quelqu'un qui n'est pas un chauviniste convaincu, ayant été agacé par quelques intellectualismes de la première heure, cela faisait beaucoup. Je défie en particulier tout jardinier digne de ce nom de ne pas tomber sous le charme du jardin de Tachid Kouraïchi : un patio oriental noyé dans les senteurs de tabac et de daturas mélangés aux basilics thaïlandais. Du coup, j'ai relu l'article pour m'apercevoir qu'il était moins virulent que son titre et son "chapeau" ne le laissaient croire. En fait, c'est le (ou la) secrétaire de rédaction qui avait déchargé un surplus de venin. Voilà qui est bien injuste pour les créateurs et les jardiniers de Chaumont...

Jean-Paul Collaert

LES COMICES BOTANIC DU 23 AU 27 SEPTEMBRE*

L'ambiance sera aux Comices dans toutes les jardineries Botanic :

- Dès l'entrée, de multiples animations sont prévues, toutes différentes selon les magasins : ambiance marché, mini ferme, promenades en pony, exposition de vieilles machines agricoles...
- Le marché couvert, décoré de coloquintes et de potirons, regroupera de nombreux exposants locaux : maréchal-ferrant, ébénistes, potiers, bourreliers, tailleurs de pierre, associations diverses, lycées horticoles, aquariculteurs et éleveurs...
- Au sein de chaque rayon des produits spécifiques seront mis en avant : vannerie, graines bio...
- Des ateliers installés au cœur des magasins permettront aux enfants des écoles primaires de créer leur propre jardinière de bulbes.

Renseignements : 04 50 95 99 50.

*Les Comices s'arrêteront le 26 septembre dans les magasins habituellement fermés le dimanche.

Nous serons là !

• les 12 et 13 septembre aux Journées Méditerranéennes du Jardin de Menton. Le plaisir à notre porte ! Voir encart page 2.

• les 19 et 20 septembre aux 6^e Journées des Plantes et des Jardins du Cours Julien à Marseille. Cette manifestation n'est plus à présenter, les visiteurs apprécieront chaque année sa convivialité ensoleillée, ainsi que la qualité et la variété des plantes exposées. Depuis que nous avons découvert cette "fête des jardiniers, professionnels et visiteurs", nous ne pouvons plus nous en passer, et c'est avec un grand plaisir que nous vous y retrouverons. N'oubliez pas d'apporter boutures et jeunes plants à échanger sur le stand de la Bourse aux Végétaux. Renseignements : 04 91 48 13 48.

• les 10 et 11 octobre à l'Exposition-vente de plantes avec le RAssemblement NAtional des PEpiniéristes Collectionneurs au Château et Plantarium de Gaujacq (dans les Landes). Une manifestation dont nous aimons l'ambiance et la qualité rare, regroupant des pépiniéristes, collectionneurs pour la plupart, multiplicateurs, cultivateurs, tous passionnés par leur spécialité, venus de toutes les régions de France pour présenter et faire découvrir à tous les publics, la magie et la diversité du monde végétal. Renseignements : 05 58 89 24 22.

• du 6 au 8 novembre à la Fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui au Domaine de St Jean de Beauregard (en Essonne). Découvrir des légumes et des fruits oubliés ou méconnus (du cerfeuil tubéreux au chou Daubenton, en passant par les courges les plus bizarres), admirer la poésie et la féerie de couleurs du jardin d'automne mis en scène par Philippe Risser, s'instruire grâce à des conférences passionnantes, suivre des démonstrations de taille... et sentir herbes et épices, goûter des confitures insolites et des baies comestibles, tels sont les plaisirs rares que nous savourerons dans une ambiance champêtre et bon enfant. Gourmets, ne surtout pas s'abstenir ! Renseignements : 01 60 12 00 01.

Calendrier

• du 9 au 11 octobre : Plantes en Fête au Château d'Orcher - Le Havre (76). Exposition botanique de qualité, signatures de livres par la Princesse Sturdza et Louis Bénech, conférences de Philippe Bonduel et Pierre Rigault, etc. Renseignements : 02 35 45 08 62.

• le 11 octobre : Fête de la Courge à Rians (83). Exposition de cucurbitacées et concours de la courge la plus lourde. Un spectacle à ne pas manquer ! Renseignements : 04 94 80 33 37.

• du 16 au 18 octobre : Journées des Plantes de Courson. Un régal, dans la splendeur renouvelée du parc. Cette année, deux thèmes à l'honneur : les jardins botaniques, avec leur actualité et la remise officielle de l'accréditation à Besançon, Bordeaux, Caen, au Lautaret, Lyon, Nice, Paris, Rennes... et les étables. Leur diversité est telle que, vous le constaterez, il en existe vraiment pour tous les jardins. Renseignements : 01 64 58 90 12.

• 17 et 18 octobre : Bourse aux plantes d'automne à St Pierre d'Oleron (17). Donnez graines, boutures, semis et repartez avec d'autres plantes de votre choix. Manifestation gratuite et se déroule sur le patio de la Mairie. Tél. : 05 46 47 33 96 (ou 32 31).

• 24 et 25 octobre : Couleurs et Saveurs de l'automne dans les Jardins d'Auffargis (78). Une cinquantaine d'exposants vous convie à cette manifestation chaleureuse au cœur de la Haute Vallée de Chevreuse. Renseignements : 01 34 84 67 52.

• 31 octobre et 1^{er} novembre : 5^e Fête des Plantes des Jardins d'Eyrignac à Salignac (24). Pépiniéristes collectionneurs et éleveurs, artisans, tous uniques dans leurs spécialités, seront disponibles pour répondre à vos demandes. Tél. : 05 53 28 99 71.

• le 20 octobre : Forum Régional sur les Jardins Familiaux et Collectifs à la Communauté Urbaine de Lyon avec pour thème "Pour des jardins citoyens : cultivons nos savoir-vivre et nos savoir-faire". Seront rassemblés les acteurs des nouveaux jardins citoyens : jardiniers, associations, aménageurs, services sociaux, collectivités territoriales pour échanger des expériences et débattre des enjeux. Le but est de faire germer des graines de solidarité entre les acteurs de cette rencontre et de favoriser la pousse de nombreux jardins citoyens. Inscriptions jusqu'au 5 octobre au 04 78 37 94 30.

CANNES
19 et 20 Septembre 1998
Flore Passion
Exposition de végétaux de collection
Entrée Libre de 10h à 18h
Parc de la Médiathèque
1, av. Jean de Noailles
Rens. 04 93 90 32 11
Site Internet : www.cannes-on-line

CANNES ENVIRONNEMENT

Flore Passion

Cette manifestation, organisée par la Ville de Cannes dans le cadre de ses « Rencontres de l'Environnement », vous permettra de rencontrer des passionnés de la flore (producteurs, collectionneurs, artistes, associations, administrations ...) et de partager leur plaisir et leur expérience.

Quarante exposants, installés dans le superbe parc de la Médiathèque - Villa Rothschild - vous présenteront des produits très variés : végétaux, cactées, orchidées, arbustes, plantes vivaces, compositions florales, objets de décoration, peinture sur feuille, bonsaïs, palmiers, rosiers, etc. pour le plaisir des yeux et

produits de la ruche, pain d'épice, boissons à base de plantes pour le plaisir du palais.

Au programme : une démonstration d'art floral, la présence du célèbre jardinier Michel Lis, la participation de l'Office National des Forêts et la compétence des jardiniers du service des Espaces Verts de la Ville.

Flore Passion, associée maintenant aux Journées du Patrimoine, montre une fois de plus que la Ville de Cannes tient à conjuguer culture et nature par des opérations de sensibilisation à la préservation de son identité et à la qualité de son environnement.

BREVES

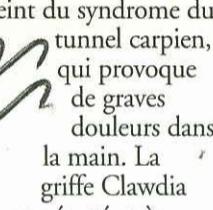
Une nouvelle variété du narcisse *bulbocodium* a été obtenue et développée par un producteur hollandais. Son nom *Golden Belles*. Sa particularité : chaque bulbe produirait plus d'une fleur. Horticulture week 11 juin.

Honda a créé la sensation en lançant cette année le premier moteur 4 temps assez petit pour remplacer les 2 temps pour les débroussaillées portées et toute sorte de petit matériel. Les avantages : moins d'émission de gaz et surtout moins de bruit. On imagine l'émotion des fabricants de tronçonneuse. Mais ce n'est pas si simple : le même Honda a dû faire rapatrier en usine les premiers modèles vendus en Grande-Bretagne. Après une période de bon fonctionnement, le moteur connaît des ratés, surtout par temps humide. Les ventes ont été momentanément suspendues, dans l'attente du remplacement du carburateur. Horticulture week, 11 février.

Purger le sol de certains herbicides soupçonnés d'être cancérogènes, voici un des exploits dont serait capable le compost. Selon Michael Cole, microbiologiste du sol de l'Université d'Illinois, un épandage de compost suivi d'une culture d'engrais vert permet de réactiver les micro-organismes seuls capables normalement de briser les molécules d'herbicides en éléments simples inoffensifs. Garden Design

Cet impressionnant objet est une griffe dessinée par un jardinier américain atteint du syndrome du tunnel carpien, qui provoque de graves douleurs dans la main. La griffe Clawdia est réputée très confortable.

Alors que l'on note chez nous la remarquable discréption entourant le prochain changement de millénaire dans le monde horticole, nos voisins anglais bourgeonnent d'idée. Ainsi la compagnie de trains Virgin a lancé une campagne pour encourager le semis d'arbres et leur plantation en vue d'un futur millénaire plus vert. Cette campagne est nommée *Trees of Time and Place*. La SNCF dont on connaît la propension aux désherbages chimiques pourrait en prendre de la graine...



Un certain élagage en questions

L'article paru dans "Le lien horticole" du 4 juin de cette année, laisse croire que l'éclaircie "par les cimes" est une solution de renouvellement des alignements anciens (allée centenaire). Je travaille moi-même sur les questions d'éclaircie sur arbres d'alignement et je garantis que la technique décrite dans ce papier est on ne peut plus discutable, et qu'il est dangereux de lui faire de la publicité d'une quelconque façon car son application dégradera un peu plus le patrimoine paysager arboré que beaucoup d'entre nous s'efforcent d'embellir. Les promoteurs de cette technique (dont on aimerait connaître un exemple probant de réussite sur des alignements anciens) semblent multiplier les publications (*Le lien horticole*, *Forêt Entreprise*) et les conférences publiques pour appliquer cette technique aux alignements du canal du Midi !

L'article publié dans "Le lien horticole" est sujet à un démenti argumenté par C. Drenou (IdF) paru dans le numéro daté du 6 août et à un autre démenti paru ou à paraître dans le prochain numéro de "Forêt Entreprise". Le résumé d'article paru dans *La Gazette* n° 20 (p. 5) présente en lui-même des faiblesses considérables :

- Le problème tel qu'il est présenté n'est pas vraiment de rénover les alignements centenaires mais d'aider les services d'espaces verts des villes à faire passer la pilule à la population : c'est un comble ! Ne confondons pas les rôles ! Aux hommes de l'art de fournir les meilleures recommandations techniques ; aux propriétaires de les faire appliquer dans l'intérêt général, quitte à apprendre à communiquer avec le public ! Que chacun assume ses responsabilités, non ?

- Je ne connais aucune technique d'éclaircie forestière (dont l'efficacité soit démontrée) consistant à réduire la couronne d'un arbre pour favoriser le développement de son voisin : les forestiers conservent ou abattent un arbre lors d'éclaircies mais ne font pas d'élagage ! Idem pour le taillis !

- Les arbres d'alignements âgés (lorsqu'un alignement atteint 150 ans d'âge en France, c'est déjà une très belle performance) de 100 ans et plus sont en Europe, dans huit cas sur dix, incapables de bénéficier d'une éclaircie. Pire ! La plupart des alignements adultes, de platanes par exemple, sont en réalité des clones qui partagent un gigantesque système racinaire commun. J'ai plusieurs fois vu déprécier de beaux arbres après qu'on a coupé ou mutilé leurs voisins plus ou moins immédiats d'un même alignement.

- Certaines populations d'arbres peuvent bénéficier d'une éclaircie lorsque les arbres conservés ont encore des potentialités de développement substantielles. Or, ces potentialités disparaissent rapidement au cours de la vie d'un arbre, généralement peu après qu'il ait installé sa charpente définitive (chez le platane, par exemple). Je prends peu de risques en affirmant que neuf alignements centenaires sur dix ont perdu ces potentialités, donc que de telles éclaircies ne peuvent prolonger la vie des arbres conservés !

- En fin de compte, si ces préconisations sont appliquées sur des patrimoines anciens, "en une décennie un alignement ancien est régénéré, sans manifs ni tracts incendiaires" peut donc être remplacé par "en une décennie un alignement est abîmé, sans manifs ni tracts incendiaires".

Petit aspect non négligeable et qui pourrait expliquer bien des choses si le bureau d'études qui promeut la technique en question est choisi comme maître d'œuvre des travaux de rénovation des plantations du canal du Midi : abattre un arbre en 3 ou 4 fois, comme cela est proposé, coûte au moins deux plus cher que l'abattre en 1 fois, donc "rapporte" beaucoup plus au maître d'œuvre des travaux, surtout si l'impact de l'intervention est négatif, car alors le "marché" de renouvellement est intact. En arboriculture ornementale, je considère ce qui est particulièrement coûteux (comme la technique présentée) comme suspect a priori car beaucoup des plus

gros échecs techniques ont souvent été le fruit des prestations les plus coûteuses. Rappelons-nous le drainage des plaies, la chirurgie arboricole, la décompaction des sols par air, ou eau, comprimé, etc !

Que deviendront les beaux paysages que forment les alignements du canal du Midi ? Affaire à suivre !

Pascal Genoyer

Docteur ès sciences, Association pour la valorisation de la botanique et de l'écologie, Université de Montpellier II (il y développe des recherches sur l'élagage des arbres d'ornement et l'évaluation de leurs potentialités de développement ; et mène conjointement une activité libérale de conseil et d'expertise).

Deux petites remarques :

- le fait de repérer une information et de la mettre en exergue peut donner l'impression d'une caution, ce qui n'était certainement pas notre intention. Dont acte.

- Les arbres du domaine public sont des enjeux considérables... surtout lors de leur trépas. Et cela ne date pas d'hier puisque les contemporains de Louis XVI se lamentaient sur les arbres du parc de Versailles que l'on abattait en série, pour cause de vieillissement. Chaque décennie a sa théorie sur l'entretien de ces arbres : un coup, je mets du mastic, un autre je laisse à vif. Les édiles rejettent les décisions cruciales sur les services techniques, ce qui n'a jamais été qu'une démonstration de pusillanimité. On aimerait beaucoup un déchaînement des passions comparable entourant la plantation des arbres.

À un moment où la pureté de l'air inquiète à juste titre, on se doute quand même que la présence de nombreux arbres est un facteur positif, même s'il n'est ni exclusif ni décisif. Rêvons un peu à des opérations du style : une voiture neuve immatriculée, un nouvel arbre en ville (un bus RATP... une forêt), ou encore un supermarché de 1 000 m², 1 000 arbustes. Et que cela ne nous empêche pas de prendre soin des alignements existants, même s'il faut pour cela les abattre d'un coup !

Jean-Paul Collaert

BREVES

Horticulture week, 18 juin.

À surveiller de près : le dossier du bois traité. Pour le préserver de la pourriture, le bois utilisé en plein air est traité au cœur avec des substances dont le moins qu'on puisse dire est qu'elles ne sont pas inoffensives : l'arsenic fait même partie de la bouillie. Certes, des variantes ont été mises au point à base de cuivre, qui n'est pas tout à fait inoffensif non plus, en particulier pour les vers de terre.

Si vous avez des informations concernant ce dossier, nous sommes intéressés.

Lu dans le courrier des lecteurs de notre excellent confrère Organic gardening cette recette de répulsif taupes : l'huile de ricin est tout d'abord mélangée à raison d'une cuillère pour 2 avec du savon liquide, pour donner une sorte de crème à raser, dont on préleve 20 g pour mélanger à 10 litres d'eau. Ensuite, il suffit d'arroser tout autour du jardin pour éloigner les taupes.

Près de 25 horticulteurs hollandais ont décidé d'abandonner totalement les produits chimiques pour soigner leurs plantes. Les premiers essais menés à cette échelle ont concerné le lisianthus, une fleur bleue souvent vendue en potée, et dont le feuillage cireux supporte mal les traitements. Les produits sont remplacés par des insectes ou acariens prédateurs. Ces fleurs ont été vendues par la centrale Marks & Spencer.

Le premier pétunia à feuillage panaché et fleur magenta a été sélectionné en Angleterre. John Alldrick l'a breveté et dénommé Limelight. Il en attend beaucoup pour la décoration des paniers suspendus.

On le pressentait depuis quelques années : les heuchéras n'ont pas fini de nous étonner. Ces braves vieilles plantes de jardins, que nos aïeules adoraient déjà sous le nom de pluie de feu, ont été travaillées outre Atlantique, surtout pour leur feuillage. Plum Pudding, Chocolate Ruffles, Ruby Ruffles, Pewter Veil, Snowstorm vont bientôt faire des ravages chez nous. On trouve une bonne partie de ces heuchéras américaines (évoquées en détail dans un article de la revue Horticulture de mai 1998), aux Jardins de John (*Les Nautes, 66220 Fenoillet, Tél. 04 68 59 94 28*).

L'ARBUSTE

Dans le n° 19, vous parlez de la fleur du Calycanthus, appréciée par Mme de Pompadour. Ma grand-mère maternelle qui habitait en Touraine en avait un dans son jardin. C'était un arbuste à petits fleurs blanches très odorantes, à parfum de fleur d'oranger. Est-ce bien cela ? Juliette Ottavi (20).

Le calycanthus est un arbuste originaire d'Amérique du Nord. Il drageonne facilement. Le bois des ra-



POMPADOUR

meaux et les feuilles répandent, une fois froissés, une senteur résineuse. En juin, les fleurs rouge vineux sentent le vieux marc. Nous pensons que l'arbre de votre grand-mère était un choisya, dont la floraison blanche et le parfum de fleur d'oranger correspondent mieux à votre description. Souvenons-nous que l'abbé Choisy, qui lui a donné son nom, fut le premier ministre du Régent.

AROMATIQUES - TROPICALES

46340 DEGAGNAC Tél : 05.65.41.55.81

PLANTES

A EPICES, ODORANTES, TROPICALES,

AROMATIQUES, CONDIMENTAIRES, FRUITIERS TROPICAUX

260 espèces et variétés à planter dans votre jardin, serre ou véranda.

ET DECOUVREZ NOTRE GAMME :

AROMATES, EPICES ET CONDIMENTS

Un grand choix de graines entières ou moulues pour des saveurs nouvelles ou à redécouvrir

Vente par correspondance : Nos deux catalogues contre 5 timbres.

LEWISIA JEAN-Louis LATIL Pépiniériste Producteur de **PLANTES ALPINES** Le Maupas 05300 Lazer Tel 0492651842

Où trouver les plantes dont vous rêvez...

Comme vous, comme nous, ils aiment les plantes, ils les respectent. Mieux que vous et mieux que nous, ils les connaissent, les élèvent, les dorlotent jour après jour. Ces plantes ils sont allé les chercher, pour la plupart, dans leurs pays d'origine. Ils se sont voués à un type particulier de végétaux (plantes aromatiques, al-

pines, vivaces, bulbes, fougères, agrumes, plantes pour jardins secs, pour climat méditerranéen, etc.) et expérimentent leur adaptation à nos sols et nos climats. Ils travaillent patiemment pour nous offrir des plantes belles et saines, aptes à s'épanouir dans nos jardins ou dans nos vérandas.

BULB'ARGENCE
COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPÈCES BOTANIQUES ADAPTEES
AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN
Catalogue 98/99 20 F ou 7 timbres
30300 FOURQUES Tél. 04 66 01 65 19

Pépiniériste Producteur de PLANTES VIVACES LUMEN
Les Coutets, rte de Ste Alvère Creysse, 24100 Bergerac Tel 05 53 57 62 15

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

Spécialisés dans les plantes de climat doux les Etablissements Hodnik vous proposent un très large choix de plantes exotiques peu communes Catalogue illustré contre 30 F en timbres. VPC
Le Bourg 45700 St Maurice-sur-Fessard Tel 02 38 97 84 59 (le soir) Fax 02 38 97 89 39

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

Depuis 7 ans, nous distribuons

EXCLUSIVEMENT

les produits et outillages pour le

JARDINAGE BILOGIQUE

Expéditions sur toute la France .Tél 05.53.51.22.25

MAGELLAN 24290 La Chapelle Aubareil

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

Le Monde des Jougères
FOUGERES
PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION
vente par correspondance
PEPINIERES DES PINS - RD 2085
06530 ROQUEFORT-LES PINS
Tél. (33) 04 93 77 63 58 - FAX (33) 04 93 77 61 71

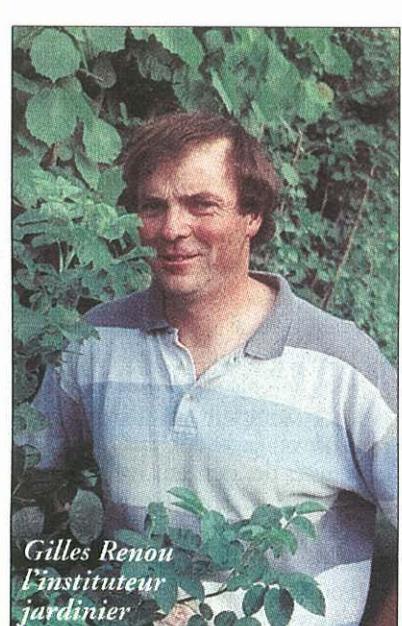


A l'école du jardin

Rue du Village, à Poisvilliers, l'école pourrait n'avoir que des allures de pension pour jeunes filles pauvres de bonnes familles. Elle ne serait que grande, droite et triste, en volets marron sur cour grise. Sans jardinières aux grilles, ou aux fenêtres, et sans chatte "Sale Bête" non plus (elle serait empoisonnée)... Heureusement, Monsieur Renou, c'est ainsi que les enfants l'appellent, ou bien Gilles, y est instituteur. Or, il l'est ! Et cela change tout.

Un petit bout de terrain communal, coincé entre l'école, l'église et deux grands murs, qui était abandonné aux herbes folles. Une chatte n'y aurait pas retrouvé ses petits. Aujourd'hui, "Sale Bête", chatte des champs, vient y mettre bas, élever ses bébés, en faire d'autres... d'où son surnom ! : le terrain susnommé est en effet devenu un vrai jardin.

Agrémenté de casseilliers, de groseilliers et autres mûroises (que les oiseaux surveillent avec assiduité), d'une mare (pour observer les poissons, les têtards ou les grenouilles), d'un labyrinthe où s'emmêlent herbes aromatiques, rosiers anciens et herbes tout court : oh, le bel endroit pour les rongeurs, les insectes, les oiseaux... un vrai paradis pour "Sale Bête". Et un extraordinaire lieu d'apprentissage pour les



Gilles Renou
l'instituteur
jardinier

enfants. Vingt-huit élèves de CE1-CE2 y ont en effet travaillé cette année, comme l'ont fait d'autres enfants depuis 1989. Cette année-là, Gilles inscrit sa classe au concours national des écoles fleuries, et organise, en guise de kermesse, une foire aux plantes. Les enfants ont l'autorisation de se salir les mains, et des excuses officielles pour avoir barbouillé de terre leur tee-shirt : ils sèment, plantent, transvasent... Chacun est responsable d'une espèce de plantes. "Fin janvier, début février, dans la classe, des caisses à semis trônent sur des tablettes installées à dessein au bord des grandes fenêtres, sur des pupitres inoccupés, au-dessus de la bibliothèque, partout où cela tient ! Après les vacances de février (au cours desquelles Gilles ou une personne bien intentionnée arrose), les enfants, par groupes de 6, repiquent les plantules en godets. Ensuite, ils portent l'ensemble dans la serre. Celle-ci a été financée dès la deuxième année par l'Inspection Académique, dans le cadre du Projet d'Action Educative (P.A.E.) que représente la foire aux plantes, et, en partie aussi, par le produit des ventes de plantes. Évidemment, le transport est délicat ! Les barquettes résistent difficilement aux courses de certains". Ne cherchez pas, c'est pour cela, parfois, qu'il y a moins de zinnias, ou moins de lupins... la faute aux chutes !

La participation au Concours des Ecoles Fleuries est un coup de maître : l'école reçoit le prix d'honneur, dans la catégorie des établissements scolaires en milieu rural, ce qui correspond à une seconde place nationale.

La foire, quant à elle, remporte, la première année, un succès... de kermesse. Sur les nombreux horticulteurs locaux invités à y tenir un stand, deux seulement répondent. "Ils sont débordés en mai", assure Gilles. J'allais le dire ! Cependant M. Lolivret, de Chartres, et M. Geffroy, des Serres du Breuil, à Saint-Piat, prennent le temps, tous les ans, depuis le début, de venir faire partager leurs expériences aux enfants. M. Lolivret amène donc, le samedi de la fête, et chaque année, 50 barquettes-échantillon de plantes différentes (géranium, ageratum, alysse...), que les enfants, faute d'équipement (la serre n'est pas chauffée, par exemple), faute de temps aussi, produisent peu ou pas du tout. Les achete-

teurs intéressés commandent, et sont livrés le lundi suivant. M. Geffroy apporte des grosses plantes à vendre sur place, ou qui servent de lots pour la kermesse. C'est une affaire qui roule !

TOUT EN JARDINANT, ON APPREND À REGARDER DE PRÈS LA NATURE... MAIS AUSSI À COMPTER !

Aussi, 70 espèces de plantes annuelles, vivaces, aromatiques et de légumes sont-elles produites, désormais, par l'école. "3 500 plants, à peu près, sont vendus. Les plantes annuelles sont les plus attendues, les vivaces sans doute moins connues... Si celles-ci ne sont pas en fleurs, on a du mal à les vendre, à l'exception des edelweiss qui marchent très bien. Pour les légumes, on essaie de varier un peu, d'une année sur l'autre. Mais tous les ans, on me demande ce que l'on n'a pas. On fait des potimarrons... on me demande des courgettes; si on fait des courgettes, on me demande des potirons..."

Mais si on cherche des tomates, on en trouve... ou alors ce serait vraiment le goût de taquiner : "les tomates sont devenues une spécialité. On en fait 500 à 700 semis : des communes, comme la Saint Pierre, la Super Marmande, la Merveille des Marchés... ou la Fournaise, un hybride, une des seules dont on ne récupère pas les graines. Et puis, on essaie des variétés moins ordinaires, comme la tomate groseille, la cerise jaune, la poire jaune, la jaune à taille normale, l'olive jaune, la tomate des Andes. Celle-ci est très demandée... C'est aussi la plus difficile à reproduire, parce qu'elle est toute en chair, avec très peu de graines. La tomate De Berao plait bien aussi... Un pied qui peut monter jusqu'à trois mètres, s'il est bien situé et bien conduit, sur un petit tipi par exemple, donne beaucoup de tomates..."

Le temps est révolu où seuls papa-maman achetaient, tout attendris, la barquette de tomates un peu rabougries de leur petit Lulu. "Beaucoup de gens qui viennent maintenant, n'achètent pas pour faire plaisir. Ils savent ce qu'ils veulent, comparant avec les horticulteurs, ou ce qu'ils ont vu en grandes surfaces, les prix, la qualité".

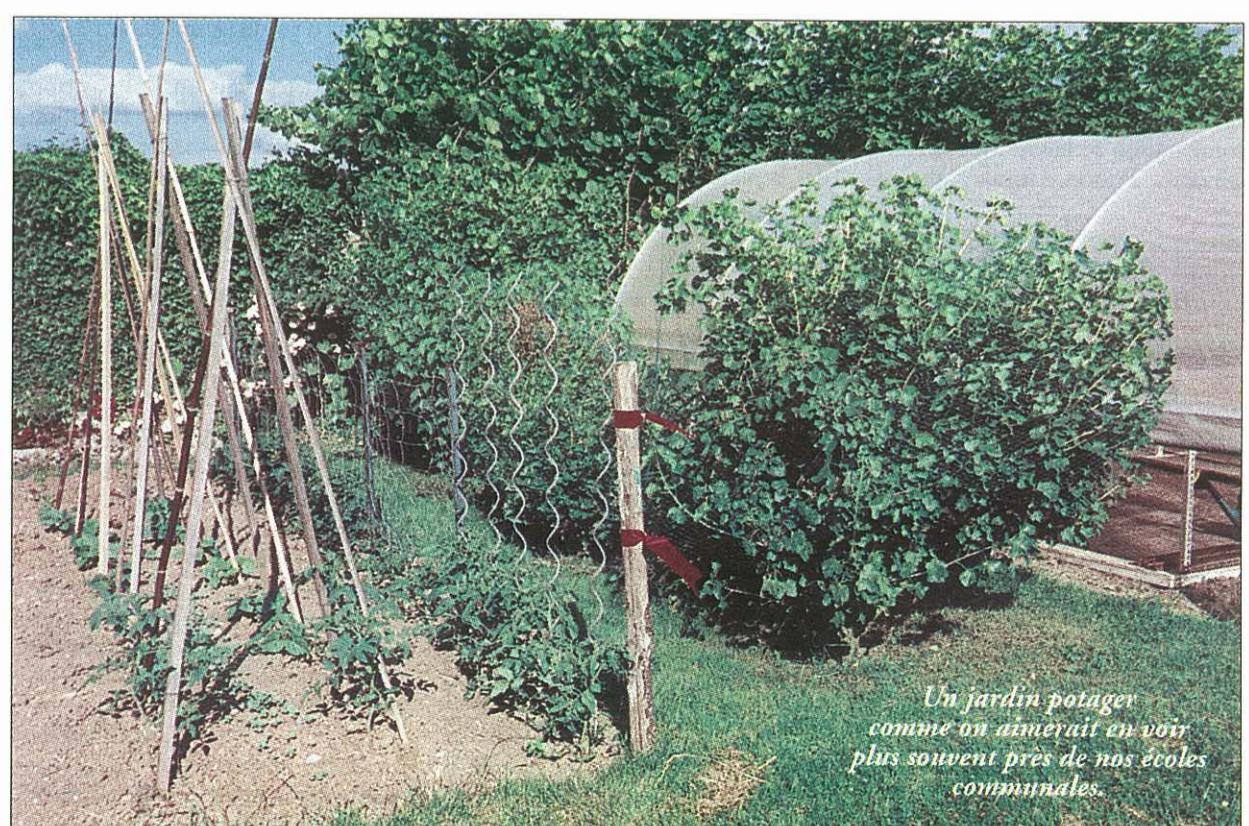
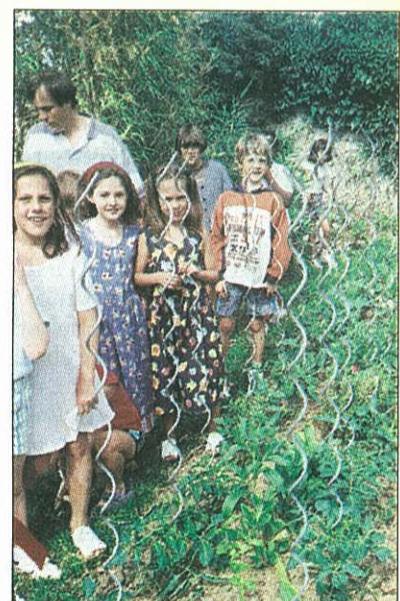
Et qu'adviendra-t-il des variétés sans comparaison possible ? Les fraises blanches, par exemple, que l'école a proposées une année. Ces fraises-là, presque incomparables sont boudées, ou un peu triplées... pas achetées. Alors, Gilles en garde pour lui, et remarque que les oiseaux, fins connasseurs s'il en est, savent apprécier ces variétés anciennes, peu productives, certes, mais ô combien savoureuses.

Enfin, succès oblige, l'école donne, à la mi-octobre, une autre fête des plantes, à la maternelle voisine de Berchères-Saint-Germain. Moins importante, — le choix des plants se limite à peu près aux pensées, primevères, pâquerettes, myosotis et giroflées —, elle donne l'occasion aux enfants, une fois encore, de se livrer au plaisir de la production horticole... et de commencer ou de continuer ainsi à acquérir nombre de connaissances. "Le jardinage à l'école est une excellente façon d'appréhender les sciences naturelles, mais aussi les mathématiques. Les enfants dénombrent les godets placés dans les barquettes, ils apprennent à compter par dizaine... et puis ils vendent leur production. Cela en gène plus d'un, que le plant soit vendu 2,50 F. Ils préféreraient 2 F, mais ce serait donné, ou 3 F, mais alors c'est trop cher !" Et les enfants de réfléchir à la monnaie à rendre sur 50 F, quand un monsieur ne veut que 7 plants à 2,50 F... Un sérieux problème d'arithmétique, mais comme, avec les sous, on

part en voyage, c'est un joyeux problème ! Surtout quand on part cinq jours en randonnée dans le Perche. Aussi les enfants n'ont-ils pas l'air traumatisés. D'ailleurs, sept d'entre eux veulent devenir jardiniers plus tard, quand une seule petite fille se verrait bien... pompier-jardinier. Mais vigilance, car "il ne faut pas les saturer, les dégoûter du jardin, de l'environnement. Ce n'est pas le but de la manœuvre. Il arrive qu'on ne parle plus du tout des plantes. Mais, quand on traite d'un sujet, on le travaille à fond".

Abordant le problème des haies, les enfants et leur maître, en 1996 vont jusqu'à en planter deux, d'une quarantaine de mètres chacune, à l'entrée du village. En 1997, ils renouvellent l'expérience avec quelques arbustes sensés longer des chemins communaux... vite endommagés, arrachés, labourés, sans le faire exprès, cela s'entend. "Je laisse tomber les arbres. Cela ne sert à rien... c'est gênant". Gilles est lui-même ennuisé, quand on lui reproche les mauvaises herbes qui poussent dans le bois d'un hectare et demi, réalisé, en 1995, avec l'aide du lycée agricole de la Saussaye. Ah, un petit coup d'herbicide et ce serait propre. Seulement, cela se verrait, un bois "herbicide" ! L'expérience le montre, il faut faire de la tomate et de l'edelweiss... ou du médiatique. Un arboretum par exemple. Celui de Poisvilliers, planté en 1994 et lauréat de la Fondation Yves Rocher, dans le cadre de l'opération "une école, un arboretum", couvre environ 3 hectares. Il comporte une cinquantaine d'espèces d'arbres, qu'une trentaine a complété en janvier 1998, et se porte comme un charme. Si le cœur vous en dit, proposez vos hectares aux écoles !

Nadia de Kermel



Un jardin potager
comme on aimeraient en voir
plus souvent près de nos écoles
communales.



Pour que les fraises soient au rendez-vous le printemps prochain, pensez à les planter dès aujourd'hui.

Le Jardin des délices

Avec la tomate, la fraise est certainement le fruit qui a connu, ces quinze dernières années, les plus grands efforts de laboratoires publics et privés. En effet, les nouvelles variétés et les nouvelles techniques culturales permettent d'obtenir des fraises presque toute l'année. Dans les pays de l'Union Européenne, la production totale est de 700 000 tonnes réparties entre l'Espagne (200 000 t), l'Italie (180 000 t), la France (90 000 t), l'Allemagne (90 000 t). Vous connaissez ces fruits magnifiques, gros, colorés, brillants, qui se conservent... Et vous connaissez aussi le peu de rapport qu'il y a entre l'effet visuel et l'effet gustatif. Il est vrai que la fraise d'aujourd'hui est bien loin de celle de nos ancêtres.

La fraise sauvage a toujours fait l'objet de cueillettes depuis l'Antiquité. Elle n'a commencé à être cultivée qu'à partir du XVe et XVIe siècle - la fraise des bois (*Fragaria vesca*) particulièrement. La première fraise ressemblant à celles d'aujourd'hui aurait été obtenue par un botaniste, M. Frezier⁽¹⁾, en 1714. Il aurait croisé *Fragaria chilensis*, venue du Chili, avec *Fragaria virginiana* venue de la Côte Est d'Amérique du Nord, pour donner *Fragaria ananassa*, la mère de toutes les fraises modernes.

C'est donc à partir du XVIIIe siècle que nous avons cherché la fraise la plus grosse possible, et, au cours de cette quête, nous avons découvert des fraises considérées aujourd'hui comme des variétés à petits fruits alors qu'à l'époque elles étaient à gros fruits puisque la comparaison se faisait avec la fraise sauvage : 'Princesse royale', 'Vicom-

tesse Hericart de Thury' (1846), 'Marguerite', 'Dr Morères' (1867), 'Général Chanzy', 'Surprise des halles' (1929)... Il est incontestable que les variétés à petits fruits d'antan étaient, sur le plan gustatif, nettement supérieures aux variétés d'aujourd'hui. Alors, pour votre jardin des délices, il est fortement recommandé de mettre en place une planche de fraises en choisissant des variétés qui vous donneront ce plaisir tant attendu de toute la famille.

La culture des fraises

Vous pouvez obtenir des fraises d'avril à novembre, pour ce faire vous avez trois possibilités : la fraise de printemps qui se récolte d'avril à juin, la fraise d'été qui se récolte de juillet à novembre, la fraise des bois qui se récolte au printemps et en été.

Deux types de plants sont disponibles :

- Le plant frigo est un plant frais qui a été conservé plusieurs mois à une température voisine de 0 °C. Ce passage au froid a comme effet de provoquer l'initiation florale de la plante d'où une forte production dès la première année de plantation.

• Le plant frais, comme son nom l'indique, est un plant qui vient d'être arraché. Il provient d'un pied mère sélectionné dont on a laissé les stolons.

Pour une production de printemps

- planter du 15 juin au 15 août des plants frigo qui vous donneront une grosse production dès avril jusqu'à fin juin-début juillet. Vous pourrez garder la plantation pour une deuxième

année de production (ce que je ne fais pas personnellement),

- planter des plants frais à l'automne qui vous donneront une production moyenne au printemps suivant, et une autre l'année d'après.

Pour une production d'été

- planter des plants frigo entre le 15 mars et le 15 avril, couper les bouquets floraux jusqu'au 15 juin et laisser produire après,
 - planter des plants frais à l'automne, couper les bouquets floraux jusqu'à fin mai et laisser produire après.
- Vous récolterez dans les deux cas jusqu'aux premières gelées et vous pourrez laisser la plantation pour une deuxième année.

Le sol

Les fraisiers aiment un sol léger, riche en matière organique, sans excès de calcaire actif (risque de chlorose sur certaines variétés). Epandre le fumier au moins 3 mois avant la plantation ou utiliser des matières organiques très compostées. Avant la plantation, mettre une fumure minérale type spécial fraise que vous trouverez dans toutes les jardineries.

La plantation

Elle devra se faire sur butte comportant deux lignes de plantation. Je conseille des densités faibles pour éviter les maladies et parasites : 0,50 m sur le rang et 0,60 m entre les rangs.

L'arrosage

Un goutte à goutte par rang est fortement recommandé, ainsi qu'un paillage plastique noir par dessus pour éviter les herbes et pour avoir des fruits propres et sains. Un arrosage tous les jours par aspersion est nécessaire lors de la reprise pendant 15 jours, puis tous les 2 jours pendant 1 mois, surtout pour les plantations estivales. Le goutte à goutte sera utilisé en période de fructification.

L'entretien

Couper régulièrement les stolons afin de favoriser le grossissement du plant. La protection phytosanitaire portera particulièrement sur escargots, limaces, botrytis (pourritures), pucerons, oïdium, acariens et trips. Dès le mois de janvier tous les plants seront nettoyés, les anciennes feuilles coupées, débarrassées et brûlées.

Les variétés gustatives

Celles que j'utilise personnellement, et qui semblent convenir à ma clientèle, sont :

- Variétés de printemps : 'Mamie' et 'Garriguette'
- Variété d'été dite remontante : 'Mara des Bois'.
- Si vous êtes dans un lieu pas trop chaud, vous pouvez tenter l'aventure de la fraise des bois, variété 'Reine des Vallées'. Même conduite que pour les variétés remontantes d'été. Elle produit du printemps à l'automne un mini fruit succulent dont vous récolterez, si vous êtes performant, 1 kg à l'heure - à faire aux heures fraîches...

Si votre jardin des délices produit trop de fraises, n'oubliez pas d'en faire des confitures ou des glaces exceptionnelles ; car évidemment, si vous cuisinez une variété gustative, vous obtiendrez un produit remarquable introuvable dans le commerce.

Si la culture de la fraise ne vous a pas encore attiré, il va falloir vous y mettre car on nous annonce que dans les 5 ans à venir 80 % de la production française se fera hors sol... Aïe, aïe, aïe, nos papilles gustatives !

Daniel Vuillon

⁽¹⁾ Certains auteurs revendentiquent une origine britannique ou hollandaise de cette hybridation.

Les meilleures laitues de l'année

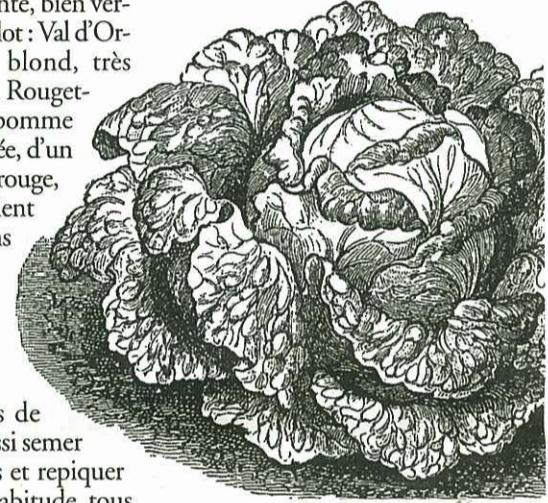
Elles sont assez rustiques pour supporter nos hivers moyens, et dieu qu'elles sont bonnes au printemps !

Sans l'immense tribu des laitues, celles dites d'hiver constituent un groupe à part : on les sème en septembre, elles restent en place dehors et se moquent des gelées habituelles. Et c'est au printemps, quand on finit par s'habituer à ce qu'elles ne poussent guère que, prenant du volume, elles aboutissent à des laitues superbes, au feuillage craquant et goûteux.

On est loin de la pâlotte laitue de serre : ici, les feuilles ont un vrai goût de noisette, et votre vinaigrette n'y est pour rien. À déguster avec du cerfeuil par exemple, et quelques œufs durs. Pour les réussir à coup sûr :

- semer dès maintenant et jusqu'en début octobre. Les variétés les plus appréciées sont la Brune d'hiver, appelée autrefois Passion brune, à la pomme moyenne teintée de rouge sur des feuilles gaufrées ; la Passion Blanche, qui mélange le vert et le rouge sur les bords ; la laitue de Trémont, vert clair lavé de rouge ; la Merveille d'hiver, à la pomme imposante, bien verte. Mais deux sortent du lot : Val d'Orge, à la pomme vert blond, très résistante au froid ; et la Rougette de Montpellier, à la pomme assez petite mais très serrée, d'un vert largement teinté de rouge, presque brun. Elle convient très bien à la culture dans le Midi, mais réussit également plus au nord.

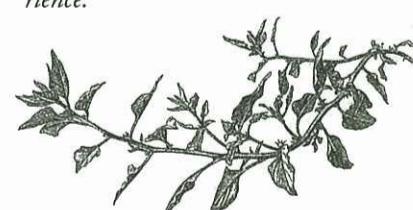
- Le semis peut-être réalisé directement en place, en ayant la main légère, en rayon espacés de 25 cm. Vous pouvez aussi semer dans un coin de châssis et repiquer comme vous en avez l'habitude, tous les 25 cm.
- À l'approche des grands froids, dis-



Ça tombe bien, les meilleures des laitues sont les plus rustiques.

Plaidoyer pour la tétragone

Dans le n° 19 de la Gazette, page 20, un court article sur la tétragone (*Tetragona expansa*), épinal de Nouvelle-Zélande, incitait les lecteurs à nous donner leur avis sur cette plante potagère qui peut remplacer l'épinard pendant la période où celui-ci n'est pas cultivable. M. Pierre Moncourt, un des plus anciens abonnés de la Gazette, nous fait gentiment part de sa propre expérience.



La tétragone produit des tiges de près d'un mètre de long

J'ai cultivé cette plante potagère pendant une quarantaine d'années dans la région de Saumur, puis en Anjou, à Vaison-la-Romaine et l'an dernier à Nice même et j'ai toujours eu satisfaction dans sa consommation - n'ayant jamais dégusté de spontex, je n'ai pu faire de comparaison !

Son goût est différent de celui des épinards mais, la culture de ceux-ci étant pratiquement impossible de mai à août-septembre en raison de leur montée à graines au détriment du feuillage consommable, la tétragone pallie très valablement cette carence. La culture s'effectue à partir de semences que l'on fera stratifier dès ré-

colte (novembre-décembre) ou, à défaut, tremper de 24 à 48 h à température ambiante.

Le semis, par poquets de 3 à 4 graines sur couche tiède, aura lieu en février-mars en godets, ou en avril-mai (selon la température) directement en pleine terre, à 2 m d'intervalle, dans un sol riche et frais - en terrain sec, les feuilles sont coriaces, grises et peu ou pas consommables. La levée est assez lente : 3 à 4 semaines. Il faudra pailler dès la 2^e ou 3^e semaine et laisser 3 à 4 plantes par poquet car la tétragone a un fort développement qui peut donner plusieurs mètres carrés par poquet. L'arrosage devra être copieux.

Vous obtiendrez ainsi des plantes robustes qui se ramifieront naturellement aux aisselles des pétioles. Les feuilles et les extrémités des rameaux seront cueillies au fur et à mesure des besoins de juin à octobre-novembre. Les feuilles des plantes élevées dans une terre riche et suffisamment arrosée seront tendres (et non coriaces comme j'imagine le spontex), quant au goût, c'est à l'appréciation de chacun, dans ma famille, nous aimons !

Nous les cuissons comme des épinards en ajoutant un peu d'oseille pour aviver la saveur. Les feuilles et extrémités des rameaux hachés après cuisson, salés normalement, sont relevés d'un soupçon de muscade et de crème fraîche plutôt que de beurre. Pour les enfants nous les mélangeons avec de la purée. Bon appétit !

Quelques variétés à essayer

Outre les variétés gustatives proposées ci-dessus, quelques fraisiers vont l'être tentés pour leur originalité :

- La fraise des bois à stolons nommée 'Illa Martin' peut jouer les couvertures, y compris au pied des conifères (*Le jardin du Morvan*, 58170 Savigny-poil-Fol, Tél. 03 86 30 87 29).
- Dans la liste de Jean-Pierre Deshaires, on retrouve des variétés anciennes un peu oubliées : la fameuse fraise 'Capron', le fraisier musqué au parfum étonnant et à la vigueur incroyable, ou encore le fraisier 'Mount Omer', une vieille variété hollandaise à fraise blanche, dont les graines sont très enfouies, un peu comme une morille. Quand on la croque, c'est un goût de banane qui envahit la bouche, puis un autre... de pamplemousse. (Jean-Pierre Deshaires, *Le Corti*, 74150 Lornay, Tél. 04 50 62 18 31).
- Enfin, les frères Bureau proposent, entre autres, un fraisier à petits fruits jaunes, un fraisier à fruits blanc rosé de 1896, juteux, tardif, et la réputée 'Merton Princess', vigoureuse, aux très gros fruits parfumés (*Bureau et fils*, 49170 Savenières, Tél. 02 41 72 21 67).

Artémise, quand tu nous tiens...

Un genre qui conjugue à la fois la mauvaise et la bonne herbe, l'envahissante impénitente et la reconstituante. Les Artemisia ont bien mérité d'être dédiées à l'une des plus grandes déesses du panthéon antique.

Charles Linné, botaniste suédois du XVIII^e siècle vivant à Uppsala, imagina un système de classification des plantes basé sur leur nombre d'étamines. À partir des organes sexuels que sont les fleurs, il obtint 40 familles dans lesquelles il rangea les genres puis les espèces, créant ainsi les bases d'une systématique encore en vigueur de nos jours malgré quelques révisions. Il latinisa les noms afin d'obtenir une langue internationale et de ce fait, intégra dans le langage botanique une quantité impressionnante et toujours présente de mythes grecs, latins, arabes, celtes et scandinaves. Les scientifiques de l'époque réagirent à cette nouvelle classification en la faisant passer pour un obsédé sexuel.

C'est ainsi que dans la grande famille des Composées, il entra le pissenlit, le tournesol, le souci, la marguerite et les *Artemisia* qui nous intéressent ici. *Artemisia* étant le genre dans lequel on trouve l'absinthe au milieu d'autres espèces intéressantes comme l'estragon (*Artemisia dracunculus*) ou herbe aux dragons, le géniépi (*Artemisia gennepi*), l'armoise (*Artemisia vulgaris*) et beaucoup d'autres encore comme le géniépi des glaciers (*A. glacialis*), le géniépi blanc (*A. laxa*), l'absinthe maritime (*A. maritima*) ou encore l'aurore ou citronnelle (*A. abrotanum*).

Toutes ces *Artemisia* sont issues de deux mythes grecs, sans que l'on sache encore avec certitude lequel des deux est le bon. Le premier, c'est celui d'Artémis, déesse lunaire, vierge chaste et cruelle, la Diane chasseresse des Romains, véritable prototype de la Bonne Mère des Marseillais, ce mythe est parfois confondu avec celui d'Aphrodite, la mère des aphrodisiaques venus des Latins qui nous conduit à vénérer Venise et aux malades vénériennes.

Le genre *Artemisia* est un emménagogue qui, utilisé à forte dose, a des effets abortifs. Mais attention, à très fortes doses, c'est un poison convulsif qui provoque un délire hallucinatoire. Les fumigations massives de feuilles séchées d'*Artemisia* pourraient bien être à l'origine de l'encens de nos églises,



Un petit aperçu de quelques *Artemisia* :

- 1- Feuille de l'armoise aurone ou citronnelle.
- 2- Feuille de l'armoise pontique.
- 3- Feuille et inflorescence de géniépi.
- 4- Partie supérieure de la tige fleurie et détail de feuille de l'absinthe.
- 5- Capitule de l'absinthe.
- 6- Capitule de l'armoise vulgaire.
- 7- Feuille de l'armoise vulgaire.
- 8- Feuille de l'armoise champêtre.

certains patois locaux nomment encore l'absinthe encens ou aussent. Il est vrai que le genre *Artemisia* est riche en terpènes volatils, en flavonoïdes et en éthérols toxiques, encore nommés essence thionique ou santoline, qui pourraient expliquer ses effets lors des célébrations collectives de la Déesse Artémis, fort répandues dans l'Antiquité aussi bien dans les pays gréco-latins que gallo-romains.

Le deuxième mythe possible est celui de la Reine de Carie, Artémise, femme exemplaire du Roi Mausole. Quand Mausole meurt, elle fait éléver en son honneur un magnifique monument funéraire, le Mausolée qui devint l'une des sept merveilles du monde.

L'*Artemisia* porte en elle un goût amer, peut-être celui de la fidélité, qui lui donne des vertus apéritives et toniques. De l'Antiquité au Moyen-Age, on en ajoute à la cervoise, la bière moderne, celle des nonnes, des novices et des pèlerins pauvres pour en masquer l'odeur de mois. On réserve aux pauvres cette *cervisia debilis* qui se conserve mal. La *cervisia nobilis*, la bonne bière étant réservée aux riches et aux notables. Il n'y a pas que les pauvres qui se régale de l'*Artemisia*, les chameaux l'adorent. Elle pousse bien sûr l'Atlas, au bord de la Caspienne et en Asie Centrale.

Mais venons-en à l'absinthe encore

appelée armoise mère, aluine, aloine ou apussinte selon les régions. D'autres l'appellent alvine, herbe sainte ou herbe aux vers, faisant allusion à ses propriétés vermifuges. Elle tue les ascarides et les oxyures, prise en infusion, en teinture, en poudre de feuilles ou dans la bière. Les Allemands la nomment wormwood (bois contre les vers) qui, par déformation, devient le vermouth des Italiens. On ajoute effectivement l'absinthe au vin. Il est dit que la reine Radegonde empoisonna Chilpéric avec un vin riche en absinthe auquel elle ajoutait du miel pour dissimuler le goût du poison.

Les Grecs la nommaient Apsinthion et la considéraient comme la fée verte ou encore la mort verte. Ibn Al Baytar, le grand botaniste arabe d'Andalousie, au XIII^e siècle, nous dit que les Egyptiens la nommaient demissa et les Arabes afsentin. Ce sont d'ailleurs les Arabes à Saintes (Charente maritime) qui nous apprennent à distiller une macération d'absinthe dans le vin, déjà très prisée des Gallo-Romains, nous laissant les mots alcool et alambic avant d'être repoussés par Charles Martel.

L'absinthe est encore appelée Absinse dans nos dictionnaires du XVII^e siècle, prolongeant le symbole de l'Absence donné par les Grecs. Zola est celui qui a le mieux décrit les ravages

de l'absinthisme qui tua, entre autres, Verlaine.

L'absinthe fleurit en juillet-août et croît en tout terrain et tout climat. Elle est récoltée fin août, surtout les feuilles et sommités fleuris.

A faible dose, elle est utile aux neurasthéniques, convalescents et anémiques. Elle soigne les atonies digestives. C'est un cordial tonique et stomachique, un vermifuge puissant et un dépuratif interne et externe utile pour soigner les dartres et les ophthalmies en cataplasmes ou en décoction. Le sirop d'absinthe est fébrifuge. Malgré les défauts qu'on lui a imputés, elle reste une plante bénie des herbiers, pharmaciens et médecins.

Elle s'utilise de diverses manières :

- en infusion. 10 g de sommités sèches dans un litre d'eau après une infusion d'une heure

- en teinture. On fait macérer en vase clos pendant dix jours, en agitant régulièrement, 100 g de feuilles sèches en poudre dans 500 g d'alcool à 60°.

- en sirop. On mélange la teinture à un sirop de 5 litres de sucre dans 1 litre d'eau.

- en poudre. On mélange 2 à 3 g de poudre de feuilles sèches avec 2 g de poudre de réglisse et 0,5 g de poudre d'anis vert.

- C'est en "vin d'absinthe" qu'elle est le plus souvent prise : 30 g de feuilles ou de fleurs sèches sont mises à macérer dans 60 g d'alcool à 60°. Il ne reste plus qu'à ajouter 1 litre de vin blanc pour obtenir un vermouth maison.

On peut aussi faire macérer des feuilles séchées dans la bière à raison d'une partie de feuilles pour 30 parties de bière, renouant ainsi avec la cervoise débile des nonnes et des pauvres pèlerins qui la plaçaient dans leur gourde (fruit du *Lagenaria*, une cucurbitacée fort connue à Saint-Jacques de Compostelle). On place la gourde sur un long bâton qui prend alors le nom de gourdin servant à engourdir les brigands - cela nous donne les verbes dégourdir et engourdir. Tout cela prouve qu'on peut voyager grâce aux plantes, même quand elles ont la redoutable réputation de l'absinthe qui nous a laissé le meilleur de notre poésie avec les vers de Verlaine prédestiné à la mort verte des grecs.

Claude Gudin

ET AU JARDIN...

Parmi les armoises à la fois décoratives et utiles, citons l'*Artemisia alba* ssp *camphorata*, au feuillage vert-de-gris, qu'il suffit de frôler pour être enveloppé par une senteur de camphre. L'*Artemisia schmidtiana* est une vraie dentelle d'argent, qui ne dépasse pas 20 cm de haut. Un coussin magnifique en compagnie des origans et des thymus.



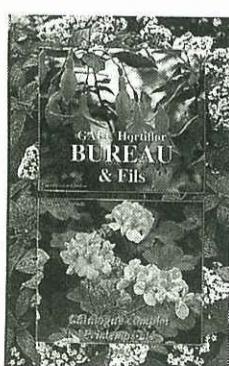
La guimauve par Grandville.

BANDES DE GUIMAUVES

En se promenant le long d'une rivière ou d'un simple fossé humide, vous avez admiré une silhouette élancée, des tiges garnies de feuilles vertes nuancées de gris, et des fleurs d'un blanc à peine teinté de rose. La guimauve fait en effet de partie de nos fleurs indigènes, en compagnie des lysimaques, des reines des prés et des salicaires. On la trouve depuis la Sibérie jusqu'en Charente.

Toute la plante présente des vertus pharmaceutiques. On récolte les racines, les feuilles et les fleurs. Les racines sont nettoyées et séchées lentement, à une température ne dépassant pas 40 °C. Les feuilles peuvent être récoltées d'un coup ou au fur et à mesure. La fleur est récoltée au petit matin et séchée à l'ombre. La guimauve contient beaucoup de mucilages, des substances qui donnent aux tisanes une texture gluante tout à fait particulière. Ces tisanes font merveille dans les cas d'inflammation des voies respiratoires : sortez la guimauve quand ça tousse. Une tisane le soir permet de passer une bonne nuit. Au jardin les guimauves se contentent d'un sol frais, pas forcément les pieds dans l'eau.

Elle fleurit en août et accompagne très bien les rudbeckias pourpres et les monardes.

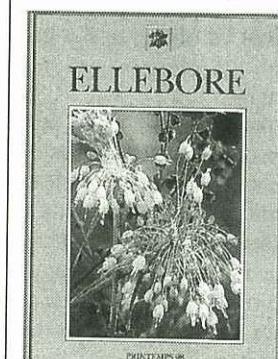


Dans notre catalogue de printemps, découvrez nos fraisiers, nos plantes vivaces coup de cœur : campanules *takesimana*, *bergenia Red Star*, violettes *Molly Sanderson*, *penstemon Jamesii*, et la sublime rose trémie noire. Et toujours nos nombreuses spécialités : pelargoniums, plantes vivaces, fuchsias, légumes anciens ou curieux comme le melon-poire et l'oignon rocambole...

Chemin de l'Aiglerie 49170 Savennières
Tél. 02 41 72 21 67 • Fax 02 41 72 85 10

PEPINIERES BUREAU & FILS

LE NOUVEAU CATALOGUE EST SORTI !



Introductions 1998
Achillée Salmon Beauty et Terracotta,
Anemone sylvestris Flore Pleno, *Aster Calliope*, *astrantia Shaggy*, *campanula persicifolia Hampstead White*, *Euphorbia Orange man*, *Euphorbia oblongata*, *Geum rivale Album*, *Iris orientalis*, *Geum Beech House Apricot*...
ELLEBORE
La Chamotière
61360 Saint-Jouin-de-Blavou,
Tél. 02 33 83 37 72



PEPINIERE DES FARGUETTES

Nadine et William Dewost

Spécialités

ROSIERS CLEMATITES

Catalogue contre 20 F + frais d'expédition 10 F

24520 Saint-Nexans
Tél. 05 53 24 37 54

La Gazette des régions

EN BORD DE MEDITERRANEE

ADIEU LES SUPPLEMENTS ET VIVE LA GAZETTE DES REGIONS !

Vous avez été nombreux à témoigner votre satisfaction vis-à-vis de nos suppléments régionaux. Mais cette formule, en laquelle nous continuons de croire, n'avait pas que des avantages : son surcoût non négligeable, lié au fait que nous avions décidé de ne pas le répercuter dans son intégralité, rendait la prolongation de cet effort préjudiciable à l'équilibre toujours précaire des comptes de la Gazette. Et les lecteurs des régions non concernées par ces deux suppléments n'avaient qu'une envie, que nous en fassions un, exprès pour eux !

Face à ce vertigineux paradoxe, il nous a paru raisonnable de calmer le jeu, et de conforter la Gazette des Jardins, qui est à l'origine de tout, et que vous plébiscitez pour son ton et son originalité. Vous ne perdez pas au change puisque nous avons rajouté 8 pages grand format, c'est-à-dire beaucoup de texte. Comme tout changement, celui-ci demandera un peu de temps pour se stabiliser. C'est un peu comme si vous aviez chamboulé votre jardin... Grâce à nos correspondants, dont vous ferez partie le jour où vous prendrez votre stylo, nous allons explorer cette diversité. Des plantes étonnantes, qui ne font pas toujours comme dans les livres ; des personnages qui jardinent comme ils respirent ; des lieux à la beauté tranquille ou renversante ; des tours de main que l'on se confie entre voisins... c'est tout cela, la Gazette des régions.

Groupes de la Sainte Catherine

Seconde rencontre des chercheurs, enseignants et praticiens de la multiplication végétative des ligneux forestiers, fruitiers et ornementaux. Lycée horticole d'Antibes, les 24-25 et 26 novembre 1998. Les personnes souhaitant suivre les exposés ou intervenir sont priées de contacter Michel Verger à l'INRA, station d'amélioration des arbres forestiers 45160 Ardon (Tél. 02 38 41 78 00, fax 02 38 41 78 79, mel michel.verger@ORLEANS.inra.fr). Frais d'inscription 100 F.

Jean-Laurent Félixia, ex chef-jardinier du Rayol-Canadel, jardine dans une des régions les plus chaudes du continent. Ses conseils s'appliquent aux jardiniers de la Côte d'Azur, de Corse et du Roussillon.

A près ces deux mois passés à l'ombre de la palmeraie, ou sous le grand caroubier du jardin, le temps est revenu de s'affirmer de droite et de gauche. Votre calvaire prend fin : vous allez pouvoir à nouveau communier quotidiennement avec votre doux espace. Toutefois, prudence, les plantes qui s'étaient volontairement mises à l'abri de la sécheresse ne sont pas encore protégées des méfaits d'un possible été à rallonge. Il m'est souvent arrivé de déplorer la perte de mes belles alors que je croyais l'été révolu. En effet, si les orages d'août avaient revigoré le jardin, ils s'avaient nettement insuffisants pour relancer la machine biologique. J'appellerai donc cette brève accalmie de chaleur pesante la transition post-estivale. Alors que faire ? Vous trépignez, je le sais, et mourez d'envie de saisir sécateur et autres outils distingués, de revêtir chapeau et accoutrement de rigueur. Eh bien, soyez rassurés, il y a pléthora de tâches essentielles à entamer.

Rafraîchissez votre zoïza

Au rayon Graminées, les "tables rases" ont besoin elles aussi d'un peu d'attention. A tous ceux qui ont pleuré sur leur gazon, et aussi sur leur facture d'eau, je n'enverrai ni fleurs, ni couronne. Non, la Méditerranée n'a jamais été et ne sera jamais une zone propice à l'établissement des gazon. Ou alors, comme dirait Raimu, "il faut épouser la fille à Rochilde" ! Pour ceux qui auraient depuis longtemps adopté la belle moquette de *Zoizya tenuifolia* (apparu sur la Côte d'Azur vers 1950, ramené des îles Mascareignes dans l'océan Indien) leur été a dû se dérouler comme prévu : plage, apéro et petit dîner chez les voisins - silencieux, bien sûr, puisqu'eux aussi se roulement sur le zoïza. Bien que la tonte de ce gazon ne soit pas habituellement conseillée, pour que ce cher tapis ne perde pas son vert franc à l'heure de la pause hivernale, un petit rafraîchissement s'avère fort judicieux. On évitera malgré tout de se lancer au guidon d'un engin à lame rotative. Rien ne vaut le passage croisé d'une tondeuse à lame hélicoïdale à une hauteur de coupe de 7 cm minimum. La coupe franche ne torture pas les pieds mères et laisse votre étendue verte comme à sa première jeunesse. Par la suite, et après avoir laissé reposer le gazon quelques jours, je conseille d'épandre un peu d'engrais régénérant organominéral (4-8-6) et de bien arroser.

Tailler subtil

Tout d'abord, si vous n'avez pas touché à vos plantes de l'été - telle était la consigne, un brin de toilette s'impose. Voyez vos méditerranéennes qui s'étaient endormies depuis fin mai ; ces phlomis, santolines, cistes, lavandes, romarins qui regorgent de fleurs fanées et de rameaux rabougris ont grand besoin d'être pincés, juste ce qu'il faut, pas plus. Surtout, "Don't touch" aux vieux bois, c'est d'un bref raccourcissement qu'il s'agit.

Les sauges aussi, celles qui peuplent



En prélevant des tiges semi-aouïées, hormonées, le prunier du Natal est facile à bouturer.

Notre deuxième printemps

les rivages de la Méditerranée comme *Salvia fruticosa*, belle arbustive, ou *Salvia lavandulifolia* aux inflorescences bleues trompeuses. Un petit pincement peut provoquer parfois une remontée de floraison. Au chapitre des *Salvia* et chez les américaines, *patens*, *gregii*, *gerneriiflora* et *azurea* raffolent d'un coup de lame après les chaleurs.

Les *Agathaea*, *Diascia*, *Arctotis* (pensez aux boutures faciles), *Gazania* et les Mésembranthémacées (communément appelées ficoïdes) peuvent aussi être pincées. Ces plantes, toutes origi-

naires de la région du Cap de Bonne-Espérance, ont une durée de vie très courte compte tenu de leur adaptation à la rigueur d'un climat méditerranéen austral rude. Elles ont développé un système de protection élémentaire : elles fleurissent vite pour se ressembler. Chez nous, grâce au pincement post-estival, leur floraison est prolongée et leur vie rallongée.

Bichonnez vos bambous

Pour les bambous c'est l'heure de la gamelle. Il conviendra de leur donner

ERREUR DE DÉBUTANT

Faire comme chez soi

Avez-vous lu ou vu *Jean de Florette*? Marcel Pagnol y explique comment un nouveau venu en Provence perd la vie par faute de n'avoir su se rapprocher des habitants qui connaissent les lieux, les arbres et le climat. L'erreur est répétée par la plupart de ceux qui s'installent en Méditerranée après avoir jardiné dans d'autres régions. Combien de thuyas, de rhodos, de lilas ont péri durant nos étés rudes ? Combien de rosiers, de fusains et de fuchsias ont succombé après des attaques d'acariens, de champignons ou de cochenilles ? Il y a peu, un jardinier de nos amis, qui s'occupe d'une somptueuse villa du Cap Ferrat, nous a parlé du souhait du nouveau propriétaire Rus-

se : remplacer une allée de Brachychitons déperissants par des magnolias. Les *Magnolia grandiflora* se placent bien sur la Côte, même s'il leur faut une bonne trentaine d'années pour prendre un superbe port rond, je ne faisais pas d'autre objection à ce projet avant qu'il n'ajoute que son client avait de superbes magnolias à... Moscou et qu'il voulait recréer ce paysage. Il s'agissait donc de magnolias caducs qui dépassent rarement le stade d'arbuste dans un sol rocheux et en climat quasi-subtropical. J'espère que la chute du Ruble évitera une telle hérésie. L'erreur inverse, se croire sous les tropiques, fera l'objet du prochain article.

Courbou

la ration annuelle ou bisannuelle, selon leur âge. Je conseillerai plutôt un fumier naturel sec, type mouton ou chèvre voire cheval, à épandre en surface (250 g/m²) et à enfouir aux crocs juste sous le paillis de feuilles sèches, sans blesser les rhizomes. Les pluies d'automne feront le reste du travail. Le résultat est miraculeux. Quelquefois ce traitement évite de voir les bambous progresser géographiquement pour aler quermander leur soupe ailleurs ! Par la même occasion, on peut toiletter la bambousaie et en évacuer tous les bambous morts au cours de l'été, ceux cassés par les vents ou la concurrence des chaumes. Leur coupe doit s'exécuter sans faille, avec un outil tranchant du type sécateur de force et au plus près du sol pour l'esthétique de la bambousaie.

Plantez vos bulbes

Du côté des bulbes, tous les sud-africains sont propices à la plantation : les *Diates*, *sparaxis*, *freesias* (in extremis), l'*Amarine tubergenii*, hybride d'*Amaryllis belladonna* et *Nerine bowdenii*, ou les *Chasmanthes* - qui ouvriront le bal du prochain printemps (début février) à condition de leur dénicher un coin protégé du vent - et enfin le *Lachenalia aloides* ou *Lachenalia bulbifera* qui essaiera dans tous les coins. Mais attention de bien respecter les profondeurs de plantation conseillées selon chaque espèce !

Bouturez à fond

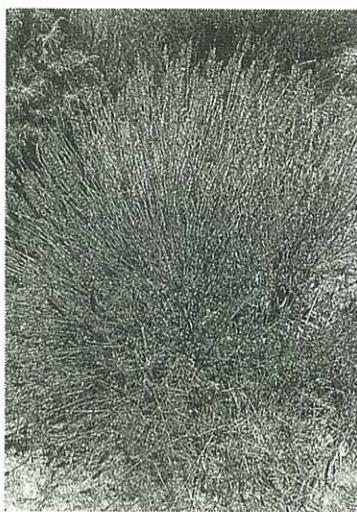
Solidarité oblige, l'automne annonce aussi le temps des boutures. Solidarité parce qu'il n'est pas de plus grand plaisir, à mon sens, que de donner une plante de son jardin, surtout lorsqu'elle est acclimataée et que l'on a réussi à la multiplier. Bouturez donc toutes les *Salvia* de la création, les *arctotis*, les *érythrines*, les *hibiscus* tels *heterophyllus* ou *trionum* et *vitifolius* en plaçant les rameaux semi-aouïés dans un mélange drainant et plutôt à l'ombre. Il n'est pas nécessaire de les hormonner. En revanche, pour les *callistemons* et les *mélaïeucas*, les *carissas* (prunier du Natal), les *cistes* ou les *olearias*, le bouturage nécessite une mise à l'étouffée et un peu d'hormones, adéquate poudre de perlépinpin.

Bref, adieu langoureuses siestes estivales, vous voilà bel et bien reconduit dans vos fonctions de jardinier. Mais n'hésitez pas, entre deux soins, à fréquenter quelques fêtes des plantes. Rien de mieux pour enrichir nos investigations jardinières !

Jean-Laurent Félixia

Fleurs de lotus

De nombreux lecteurs nous ont signalé une impardonnable erreur publiée en page 3 du supplément Méditerranée de juillet. L'étang de Fontmerle à Mougin (06) n'est pas couvert de nénuphars mais bel et bien de lotus ! Si la photo illustrant l'article est bien celle d'un *Nymphaea*, elle n'a pu être prise de cet étang où s'épanouissent l'été les merveilleuses fleurs de *Nelumbo nucifera*. Nous espérons cependant que vous avez été nombreux à faire le détour pour admirer cette merveille d'acclimatation.



Taille du lavandin

Vous avez eu raison de laisser sécher sur pied les fleurs de lavandin. Tout l'été, vous avez profité de ces touffes odorantes et n'avez pas manqué de vous parfumer les doigts chaque fois que vous passiez devant.

Le temps est maintenant venu de supprimer ces tiges qui deviendront de moins en moins esthétiques. Si vous n'avez qu'un ou deux pieds, utilisez une cisaille à deux mains et taillez votre lavande en boule en prenant soin de couper un à deux centimètres de feuillage avec les tiges florales. Votre plant profitera de l'automne pour pousser et se densifier.

Par contre, si vous avez un massif de lavandes, il faut changer de stratégie... et de vêtements. Le short est en effet déconseillé si vous n'avez pas envie que vos mollets donnent le lendemain l'impression d'avoir subi une série de coups de martinet. Changez également d'outil de coupe ; la cisaille à deux mains, comme son nom l'indique, ne permet pas de ramasser les tiges pendant la coupe. Or, le ramassage après coup est pénible et on oublie toujours quelques fleurs par-ci par-là qui donnent un aspect négligé.

Pour éviter ces désagréments, munissez-vous d'un grand seau et d'une serpette bien affûtée. D'une main réunissez fermement plusieurs tiges et coupez de l'autre, puis déposez les brins coupés dans le seau. Répétez l'opération jusqu'à avoir fait le tour de la plante. Avec un peu d'habitude, le rythme s'accélère et la forme finale se rapproche de plus en plus de la boule parfaite.

AUTRES HIBISCUS

Pierre Cuche est pépiniériste dans le moyen-pays Méditerranéen, ses conseils s'adressent aux jardiniers vivant en région ensoleillée et à hiver tempéré.

Les hibiscus constituent un vaste genre dans la famille des Malvacées. Chacun y trouve son miel, de l'arbuste tropical qui fleurit les îles, *Hibiscus rosa-sinensis*, à celui, caduc, qui supporte les hivers tempérés et décore en blanc, bleu ou rose les jardins anciens : *H. syriacus*, en passant par environ 150 espèces. Je vous propose d'explorer un domaine plus restreint, celui des hibiscus à souche vivace et végétation aérienne annuelle. Ils ont en commun :

- une pousses vigoureuse démarrant tard au printemps
- une floraison abondante, parfois de très grande taille et spectaculaire ; les étamines sont réunies en colonne caractéristique.
- l'existence d'une culture quasi marécageuse pour leur plein développement d'été-automne.

Ce sont essentiellement :

- *Hibiscus coccineus* de Floride et Géorgie, de 1 à 2 m, à tiges raides teintées de rouge ; feuillage vert brillant palmé à lobes aigus dentés ; fleur rouge vif de 12 à 15 cm de diamètre ; la base des pétales, étroite, laisse apparaître le vert pomme du calice.
- *Hibiscus manihot* érigé, jusqu'à 2 m, feuille palmée de 5 à 7 lobes élégants vert mat ; fleur jaune crème de 12 à 16 cm de large à centre brun-rouge. Il est originaire de Chine et du Japon.
- *Hibiscus moscheutos* ou *palustris*, de l'est des USA ; il en existe un peuplement en lisière de l'embou-



chure de l'Adour. 1 m à 1 m 50, feuilles ovales pointues, dentées, pileuses ; fleurs de 10 à 20 cm de diamètre, étalées, à centre foncé. Les obtentions horticoles en assiette plate, 'Southern Belle', ou à dessert, 'Dixie Belle', sont connues, mais la forme botanique me paraît plus conforme aux souhaits du jardinier. Les couleurs sont blanc, rose pâle ou foncé, rouge pourpre, toujours avec un centre contrastant.

- *Hibiscus lasiocarpus* lui ressemble, un peu plus modeste, d'un rouge intense uni, des fleurs plus rondes aux pétales discrètement striés, en entonnoir plus marqué, s'ouvrant l'une après l'autre au sommet des

tiges, 10 à 15 cm de large. D'une façon habituelle les inflorescences comportent de nombreux boutons s'ouvrant successivement et assurant une floraison permanente pendant environ 2 mois.

Culture

La méthode la plus satisfaisante consiste à installer les racines charnues, partie permanente de la plante, dans une poche, ou en pot - remplis de terre tourbeuse, riche, maintenue humide pendant toute la période de végétation.

Sur une plus grande échelle, on peut réaliser une fosse à fond et rebord tapissé d'une bâche imperméable, sur 40 cm de profondeur. Ceci permet d'établir un véritable massif. L'ensemble entre en repos de novembre à avril, période pendant laquelle on éteint une bonne couverture de tourbe sèche. On l'incorpore en avril avec une large dose d'engrais complet retard. On inonde la culture si les pluies de printemps ne sont pas au rendez-vous, et on attend en général jusqu'en mai le réveil, suivi d'une croissance rapide. Se méfier alors des limaces et escargots qui peuvent anéantir une plante à l'état de jeune pousser. En fin d'automne, on coupe les tiges dégarnies.

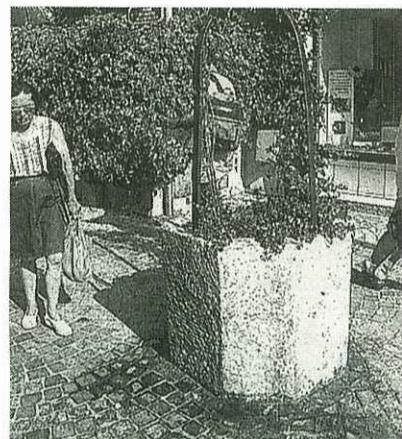
Multiplication facile

Elle se fait par division des touffes ou par semis qui prennent deux ans pour être de taille à fleurir.

Une touffe de 3 ou 4 ans en fleur est somptueuse avec un très bel équilibre entre feuillage et larges corolles. Au jardin, l'association avec des plantes de grande taille, de même exigence et à port contrasté comme *Hedychium*, *Canna*, *Alpinia*, ouvre des horizons de décor à la Douanier Rousseau.

Pierre Cuche

Humeurs Méditerranéennes



Aménagement réalisé au Lavandou (83), le seul cliché évité est qu'il n'y a pas de nain dans le puits !

Depuis bientôt quatre années, la Gazette égratigne régulièrement les réalisations paysagères d'un goût douteux ou de réalisation bâclée. Le croirez-vous ? Jamais aucun service technique, aucun politique, aucun concepteur du Sud ne s'est plaint de nos humeurs.

L'exemple du mois de mai est significatif, nous avions "gueulé" contre les pergolas vides de la Promenade des Anglais. Or, au moment où l'article est paru, les jardiniers de Nice avaient réalisé une astucieuse décoration végétale mêlant *trachelospermum* et *pelargonium*. Le Service des Jardins de la ville, pourtant abonné de longue date, ne nous en a même pas voulu.

Profitons-en donc pour saluer leur travail et leur tolérance à la critique.



Saint Auban et Saint Christophe

Betty Petitperrin nous a fait parvenir cette photo d'un "beau" rond-point situé à St Auban (06). Elle ajoute : "Ne croyez pas qu'il soit en cours de plantation, non, non !" et gagne un abonnement d'un an à la Gazette. La première abonnée de la Gazette des Jardins, Minette Casabianca, n'a pas eu la chance d'admirer ce rond-point. Ce n'est sûrement pas par goût de la botanique qu'en route pour Saint Auban elle a perdu le contrôle de sa voiture et embrassé trop brutalement un arbre à Gréolières. Saint Fiacre et Saint Christophe devaient veiller sur elle, elle est sortie blessée, mais vivante des tôles écrasées. Ce numéro de la Gazette lui est spécialement dédié.

Les Jardins de Biot

FLEURS COUPÉES
BOUQUETS ORIGINAUX
PLANTES DE COLLECTION

495 route de Biot 06410
Tél/Fax : 04 93 65 50 68

Horticulture et Pépinières
Producteurs

CLÉMENT

525, Voie Villeneuve
83260 La Crau
Tel. 04 94 66 79 71
Fax 04 94 35 10 04

95, avenue de la Bugue
83110 Sanary sur Mer
Tel. 04 94 74 15 86
Fax 04 94 74 31 92

ST FRANÇOIS
PÉPINIÈRE - JARDINS

Plantes du terroir
Poteries - Cadeaux
Plantation, création
suivi de jardins

Route du Muy - 83120 STE-MAXIME

Tél. : 04 94 96 18 35 / FAX : 04 94 96 51 50

L. Reynard

HORTICULTURE

Plantes à massifs et fleuries

22, Avenue François TUBY
06150 Cannes-La-Bocca

Tél. 04 93 47 17 31 - Fax 04 93 47 17 68

SUN PLANTES

Producteur de plantes
méditerranéennes



Contactez Jacques Depiesse

Chemin "Les Couradours"
83600 FREJUS

Tél. 04 94 44 28 67
Fax 04 94 51 49 18

Tél. mobile 06 14 31 24 30

STEVA
ASSURANCES

SPÉIALISTE
DES ENTREPRISES DU PAYSAGE

Nous avons des conditions
compétitives pour vos assurances :
Responsabilité civile - Autos - Loi 1966

542, avenue du Général de Gaulle
BP 324 - 06113 LE CANNET CEDEX
Tél. 04 92 18 76 76 - Fax 04 92 18 76 77

Nom _____
Adresse _____
Tél. _____

Souhaitez des informations sur les services
que vous réservez aux entreprises de jardin.

MARI
jardinerie

Plantes fleuries
Plantes vertes

Bonsai. orchidées. cactées. Bougainvilliers.
Lauriers roses. Fruitières. Agrumes.
Plantes vivaces, aromatiques, aquatiques,
méditerranéennes, de haies.

Bulbes. Semences. Terreaux Engrais.
Traitements. Outilage. Motoculture.
Poterie Arrosage. Irrigation. Clôture

Possibilité livraison

115, Vallée des Castagnins - Menton
Tel 04 92 10 07 00 - Fax 04 93 28 35 81

TOUT POUR L'ARROSAGE

ETUDE ET VENTE

ARROSAGE DIFFUSION

Expéditions sur toute la France - Catalogue gratuit

RD 74 - 83120 Ste Maxime
Tél. 04 94 43 81 19

ABRIS DE JARDINS

MÉTAL ET BOIS

GARAGES

ENTREPÔTS

JARDINS DE PROVENCE

Plan de Campagne - 13480 Cabriès
Tél. 04 42 02 99 95

JACQUES BEDEL

GRAND CHOIX DE PALMIERS
ET DE PLANTES MÉDITERRANÉENNES

ouvert du lundi au vendredi de

7h30 à 12h - 13h30 à 18h et le samedi de 8h à 12h

Chemin de la Romaine. Rte de Biot - ANTIBES

1 km après Marineland, direction Sophia.

Tél. 04 93 65 62 61 - Port. 06 80 84 24 95

Bruno LECOQ
PEPINIERES
Entretien de

PARCS et JARDINS

Production et vente de végétaux - Entretien

Création de jardins - Arrosage automatique

Tél. 06 12 22 72 92 / 04 94 81 73 93

Fax 04 94 81 00 62

BOUVOT LOCATIONS

LA MOTOCULTURE POUR
PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

Agent
Yvan BEAL - ISEKI



VENTE NEUF - LOCATIONS

REPARATIONS TOUTES MARQUES

Tél. 04 94 68 56 54 - fax 04 94 47 15 93

ZI Pont de Lorgues - DRAGUIGNAN



Port élégant, feuillage superbe et des chaumes d'une beauté...

Phyllostachys vivax 'aureocaulis' Un super bambou

Ne les touchez pas, ils ne sont pas encore secs, je les ai peints ce matin" c'est par cette boutade que Michel Bonfils nous a présenté cette touffe de *Phyllostachys vivax 'Aureocaulis'*. L'illusion est étonnante, on jurerait qu'une coulée de laque verte vient d'être déposée sur les chaumes jaune éclatant. Sans jouer les blasés, cela faisait longtemps que nous n'avions pas craqué à ce point sur une plante. Bernard Le Neindre, fidèle abonné de la Gazette, nous l'avait pourtant prédit dès notre arrivée au Jardin de Planbuison, "vous allez être surpris!".

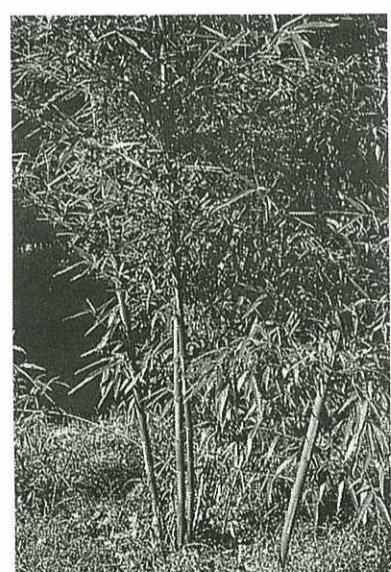
En effet... Agée de cinq ans la touffe en question couvre déjà une soixantaine de mètres carrés et étale son feuillage jusqu'à sept mètres cinquante de hauteur, la plus grosse tige ayant un diamètre de plus de six centimètres et demi. Le port général est superbe, un long feuillage vert soutenu tranché nettement sur des chaumes jaunes mêlés de vert. Curiosité de la nature, au sein de la touffe poussent deux chaumes verts aux sillons teintés de jaune. Cette mutation assez fréquente est nommée *Huangwenzhu*.

Peu exigeant en eau et résistant bien au froid, ce bambou constitue rapidement de superbes massifs. Son

unique mais réelle exigence (surtout dans le Sud) ? De la place car seul un grand jardin pourra assouvir sa soif de grands espaces.

Dans le Nord du pays, par contre, il est un des rares bambous géants capables d'une croissance convenable.

*Le Jardin de Planbuison
24 480 Le Buisson de Cadouin
tel 05 53 22 01 03
Visite guidée : 25 F*



la mutation 'Huangwenzhu'

Jardin pour papillons Papillons pour jardin

Quand j'étais petite, j'allais à la chasse aux papillons. Ils étaient beaux, magiques, et je me servais d'un filet pour essayer de les attraper... Magique et mythique, la métamorphose du papillon évoque une réincarnation. De l'œuf naît une larve, la chenille, qui broute les feuilles avant de devenir chrysalide. Au bout de quelques jours ou semaines, de la nymphe qui semblait morte, sort un papillon tout ébahi qui déploie ses ailes, les laisse sécher puis s'élance d'un battement rapide, léger et incessant ; pendant une à deux semaines, il butine, copule et pond. Et le cycle, qui dure environ 1 mois et demi, reprend. Mais on ne trouve quasiment plus les papillons de notre enfance, les divers traitements en sont pour beaucoup responsables. Ce rêve-là, je l'ai retrouvé chez Alain Bruno, au Tropique du Papillon...



Elné, petit village niché à une dizaine de kilomètres de Perpignan, abrite en son sein des trésors inattendus. Au détour d'une route écrasée de chaleur, très fréquentée en période estivale, à quelques mètres des embouteillages et des klaxons, des multitudes de papillons vivent, sans faire de bruit, leur destinée, dans un climat tropical, chaud et humide, en paix au milieu d'un jardin aux parfums lointains. Alain Bruno s'est piqué d'amour, il y a cinq ans, pour ces petits volatiles, surtout ceux venus d'ailleurs. L'idée de reconstituer un univers tropical pour leur permettre de vivre l'passionné. L'idée de les voir évoluer au milieu des plantes exotiques qu'il aime l'a motivé pour se lancer dans une telle aventure. L'atmosphère favorable à leur épanouissement requiert 25 à 30 °C de chaleur, 85 % d'humidité, 12 heures de jour, et une végétation appropriée car chaque espèce de papillon chérira une espèce ou variété de plante particulière. Cela fait beaucoup d'exigences vu notre climat méditerranéen !

Mais rien n'arrête Alain, pour réaliser son rêve, il loue un terrain ; avec co-pains, copines et quelques emprunts, il monte une grande serre de 100 m², il en plante la moitié et, quand la saison arrive (assez de chaleur et de lumière), il commande les chrysalides à l'autre bout du monde (300 par semaine environ de mai à octobre). Il les met en milieu favorable dans sa "nursery" pour l'éclosion des papillons.

Dans cette volière, aujourd'hui de 450 m², se côtoient une centaine d'espèces de papillons et une centaine de variétés de plantes. On y trouve péle-mêle *Danaus plexippus* du Mexique (Monarque papillon migrant), *Attacus atlas* de Thaïlande, *Papilio dardanus* du continent Africain, *Morfo* de Guyane, *Argemamittrae* et *Urania* de Madagascar, *Papilio palinurus* des Philippines, et bien d'autres, se prélassant sur bananier Maurelli, diverses passiflores, *Dombeya*, *Aristolochia*, *Thevetia*, *Dicksonia antartica* ou *Cyathea cooperi* (fougères arborescentes), *Erythrina cristata galli* et *herbacea*, *Quiscalis*, *Papyrus* du Nil, *Ipomea*, lantana... la liste est longue !

Alain a créé une volière et un jardin, là réside la richesse, et l'intérêt, du lieu.

C'est un amoureux pudique qui regarde et aime les plantes, aime et regarde les animaux, aime et vit la vie à pleines dents. Il a le regard empreint de tendresse et de délicatesse. Avec lui, on observe les papillons manger du sucre, des feuilles, et vivre peu mais bien. Et on se demande comment la nature fabrique autant de diversité et de beauté dans les couleurs et dans les formes. On ne cesse de s'étonner. Rien n'est plus beau que ce papillon qui vole, butine et va d'un endroit à l'autre si vite, si vite, dans un mouvement d'ailes permanent. Rien n'est plus beau que de se promener sous ce plafond de papillons multicolores, que de vagabonder sous les ficus démesurés, les *Alocasia gigantea* ou les hibiscus aux couleurs rares.

Comme il ne veut pas renoncer à la culture des plantes, il leur réserve une partie de la serre pour le bouturage, rempotage et la vente. Il expose dans quelques foires et satisfait des particuliers. Il a fait partie de ces personnes qui, en les adaptant, ont permis à nos contrées de découvrir des espèces végétales venues d'Australie et d'ailleurs. Il a été le compagnon de passionnés qui ont réalisé des jardins ou des serres pour espèces animales rares. Comme ses animaux favoris, Alain papillonne,

il a vu beaucoup de pays, rencontré des tas de gens. Les "potes" sont essentiels, la volière est remplie de co-pains qui donnent un coup de main cadeau, qui font des fêtes la nuit. Beaucoup de gens circulent avec qui on sirote une boisson fraîche, on mange une glace, on se balade dans cet espace très convivial où les enfants, les siens et ceux des autres, participent à l'aventure - sans ses enfants, Alain n'est pas tout-à-fait Alain !

Si j'avais quelque chose à suggérer ce serait d'agrandir l'espace papillons-jardin pour en faire un lieu de vie où il ferait bon s'asseoir et regarder l'interminable ballet des papillons à l'ombre des plantes tropicales. Mais cela suppose une petite fortune : chauffage et lumière en permanence ! Un jour peut-être... Il s'agit bien d'un rêve, un retour à l'enfance pour les grands, un émerveillement pour les enfants, un festival de couleurs et de formes pour tous, un jardin extraordinaire.

Bénédicte Bachès

Tropique du Papillon
RN 114 - Pla de la Barque
66200 Elne
Tel : 04 68 37 83 77
Ouvert de mai à octobre
tous les jours de 10 h à 19 h

Dans le Roussillon

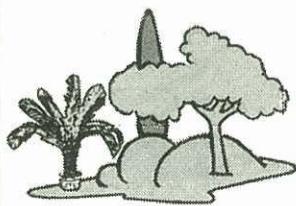
Le pays où il ne pleut pas

Si le Nord du pays a été bien arrosé cet été, ce n'est pas le cas pour les régions méditerranéennes. C'est le Roussillon qui souffre le plus durement de cette sécheresse. Le contraste entre les collines des Maures, les Cévennes, et les contreforts des Pyrénées, est saisissant. Au mois d'août, les premières étaient marron, la végétation était en repos mais pas en danger. Les Cévennes, elles, arboraient une couleur vert tendre, même les fougères péttaient la santé. Par contre, les Pyrénées orientales étaient noires comme si un gigantesque incendie avait ravagé la montagne.

Depuis octobre 1997, aucune pluie

digne de ce nom n'a rafraîchi la région. La situation est telle que des oliviers taillés en mars dernier n'ont toujours pas fait une feuille depuis. Des chênes centenaires crèvent littéralement de soif. Si, sur la Côte d'Azur, l'humidité de l'air compense souvent le déficit de pluie, ici la tramontane se charge de fournir l'un des airs les plus secs de France. Les jardiniers du Roussillon ne peuvent qu'arroser en rêvant de pluies automnales abondantes. Une autre solution est d'adopter des plantes aimant la sécheresse. Cactées et succulentes savent se marier avec des espèces locales.

PÉPINIÈRES DE MONTI



- **SPECIALISTE :** Agrumes, Palmiers, Plantes méditerranéennes
- **TOUT POUR LE JARDIN :** Arbres et arbustes, Fruitiers, Plantes d'appartement, Potées fleuries, Terreaux, Engrais, Poteries, etc.

Sortie autoroute MENTON
Tel. 04.93.28.38.70 - Fax 04.93.35.30.55

TOUT POUR LE GAZON

PETIT
PJV ESPACE

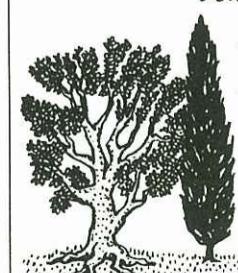
Antibes Services
Materiels
Le matériel pour le gazon
Location et vente au
04 93 95 15 01

TOTAL TURF CARE

CHARME VERT

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

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



Pépinières de Gaudissart

Pépinières Générales
et Création de Parcs
et Jardins

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

Le coin des gourmands

Beignets de consoude

Les consoudes sont des plantes voisines des pulmonaires, au système racinaire puissant. Elles connaissent beaucoup de succès dans le jardinage biologique, car elles sont capables d'explorer le sol en profondeur. Ce sont des sources de compost intéressantes, mais pas seulement :

- Lavez les feuilles de consoude (ne les choisissez pas trop grandes, pensez à la poêle !)
- Collez deux à deux et dos à dos (leurs poils les retiennent, face à face elles ne tiendranno pas) des feuilles de même dimension.
- Préparez une pâte à crêpes.
- Dans une poêle à fond épais, faites chauffer un peu d'huile sans laisser fumer. Saisissez les doubles feuilles de consoude par le pétiole, trempez-les dans la pâte, égouttez bien le surplus et déposez-les délicatement dans la poêle.
- Faites doré sur les deux faces et servez tout de suite.

Accompagnés de pommes vapeur et beurre maître d'hôtel, c'est délicieux.

Cette recette nous a été envoyée par Claudette Allongue qui l'a extraite d'un livre de François Couplan "La cuisine sauvage" édité par Equilibres (61100 Flers). Voici son avis sur l'auteur : "Tous les bouquins de cet ethnobotaniste sont foisonnantes de renseignements, de recettes, etc. Vous y apprendrez comment on peut en venir à préférer le chénopode blanc à l'épinard, faire une fondue végétale à la mauve, se saouler au colonche qu'on aura préparé à partir de ses propres figues de barbarie, et bien d'autres choses..."

Le gâteau au citron de Béné

Ingrédients

- Pour la pâte : 125 g de farine ; 75 g de sucre ; 60 g de beurre ; 2 œufs moyens ; 1/4 ou 1/2 sachet de levure (selon le goût)
- Pour le sirop : 3 citrons + 2 zestes ; 75 g de sucre ; un peu de rhum

Préparation

- Préchauffez le four à 5/6.
- Mélangez sucre et œufs entiers, ajoutez la farine, le beurre ramolli, la levure, puis le zeste râpé des 3 citrons ; la pâte obtenue doit être souple.
- Versez l'ensemble dans le moule (environ 22 cm de diamètre) tapissé de papier sulfurisé.
- Mettez au four pendant environ 15 à 20 mn.
- Démoulez le gâteau sur un plat et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez le sirop : pressez le jus des 3 citrons, mettez-le dans une casserole avec le rhum, le sucre et les 2 zestes ; laissez bouillir quelques minutes.
- Arrosez le gâteau avec le sirop chaud.

Mon avis : c'est un gâteau simple, facile à réussir, pour petit mangeur ! Bon appétit, à la prochaine recette...

CEVENNES

SAUVONS

NOS MURS DE SCHISTE CÉVENOLS

par Anne Gely

Il est des murs qui ont fait couler beaucoup de sang : la Grande muraille de Chine ou celui de Berlin. Il est des murs qui font couler beaucoup de peinture et les tags qu'ils exposent sont plus ou moins artistiques. Il est aussi des murs plus discrets qui ont requis autant d'efforts pour leur construction et sont proportionnellement aussi imposants que les précédents, mais ces murs-là s'écroulent lentement, sans susciter le moindre remous médiatique et sans faire couler beaucoup d'encre. Tel est le cas des murets en schiste cévenols, dernière armature visible d'une société agonisante.

Au XIXe siècle, la densité de population des Cévennes était 5 fois celle des années 1970. L'exode rural a emporté les 4/5 de la population et les activités non agricoles ont éliminé le 1/5 restant. En quelques décennies, tout le tissu agropastoral de cette région a été détruit. A la montagne surpeuplée où l'exploitation des rares ressources était minutieuse et intensive, se substitue aujourd'hui un univers de résidences secondaires où l'homme est certes présent, mais ne fait que passer.

Les clèdes destinées à faire sécher les châtaignes sont transformées en garage ou en abri pour le bois destiné à des cheminées rénovées. Les anciennes magnaneries où l'on travaillait la soie se délabrent ou abritent des musées. Les bancels - terrasses agricoles souvent plantées de châtaigniers - s'effondrent. Les prés où l'on cultivait le blé sont éventrés pour permettre l'installation de piscines bleu lagon... Bien sûr l'homme consomme encore le paysage, mais il ne le crée plus de ses mains. La plupart du temps, il le dénature et avec lui, des pans entiers de savoir-faire se perdent, faute de s'exercer.

Pour mieux comprendre la région cévenole, prenez le temps de vous arrêter devant un muret de schiste

Vous aurez peut-être du mal à le repérer car la mousse, le lierre, les ronces et les fougères ont une fâcheuse tendance à le recouvrir. Dans les interstices, les capillaires, fraisiers sauvages et nombrils de Vénus s'accrochent vaillamment. Leurs radicelles insinuées dans les fractures du schiste fournissent un refuge douillet à de nombreux animaux : limaces, salamandres, orvets, vipères, araignées, coléoptères...

Essayez de retirer chacune des plantes présentes. La plupart marcottent ou drageonnent. Les lierres sont profondément enfouis et il faut tirer les tiges dans l'axe de la racine pour parvenir à les éliminer. Entre les pierres, la mousse prolifère et fournit un enchevêtement de matière humide favorable au développement de rhizomes de fougères, de bulbes et de graines. Les ronces désarticulent les jointures des schistes. Les frênes et les genêts parviennent à s'insérer entre les pierres qu'ils déboîtent. La cohésion du muret est mise à mal, à l'image du tissu social cévenol et à l'image d'une société tout entière.

De la même manière que la peur, la haine, la rancœur, l'humus accumulé sont de ferment au développement d'espèces incontrôlables qui, subrepticement peuvent ébranler des structures que l'on croyait inaltérables. La rapidité et l'efficacité des derniers stades de prolifération sont surprenantes.

Et pourtant, ces vieux murets résistent...

Il a fallu une telle énergie pour les construire que les pierres ont gardé la mémoire de la force des hommes et de leur lutte pour la vie. A croire que la résistance des Huguenots et le sang versé au cours du siècle passé coulent encore dans ces ultimes remparts qui constituent l'ossature d'un paysage et d'une histoire.



Alors, si vous parvenez à dégager quelques mètres carrés de murets (vous ne pourrez guère faire mieux en une journée), ne soyez pas déçus ; sachez que vous contribuez à restaurer un peu de cette âme cévenole qui a été si durablement malmenée et qu'une partie des racines de la société de demain se trouve là. Vous aiderez ainsi le Cévenol las, qui ne voit plus le paysage, ni la flore qui fait le bonheur des scientifiques. Dans un bel article intitulé "Les temps s'en vont, qui demeure ?" José Dos Santos, anthropologue, explique que pour le paysan, le *bourratch*, l'*altea*, l'*aspic*, le *thé sauvage*, l'*arnica*, l'*antoune* ont disparu.

De fait, ces végétaux existent en quantité importante mais pour le paysan : "ça crève, ça dégénère, ça disparaît". Pour lui, la plante n'est pas une ligne sur une liste d'espèces à préserver, elle est concrète, culturelle. Là où l'espèce subsiste "en réalité", la "plante", elle, disparaît : elle devient non reconnaissable, invisible, non utilisable. L'espace "se ferme, se fourre, s'abourrit".

Pour que la plante et son environnement réapparaissent à nouveau, il est important de restaurer une confiance et de redonner des bases à une culture ébranlée certes, mais encore vive.

Car, aujourd'hui, une population composite de Cévenols d'origine, de néo-ruraux, de résidents plus ou moins permanents travaille à la dynamisation du tissu social, dans le respect de la mémoire des lieux. Ces acteurs élaborent différents projets, qui ont pour finalité de concilier passé et avenir en un présent responsable et harmonieux. Ces projets sont initiés par des petites communes rurales, en liaison avec différentes associations et soutenus par le Parc National des Cévennes.

A Saint-Germain de Calberte, par exemple, les terrasses de schiste des jardins de Calquières font l'objet d'une remise en état. Sur les 480 habitants de la commune, les 3/4 sont protestants et attachés à la protection de leur patrimoine. Afin de restaurer efficacement les bancels qui font encore parfois l'objet d'activités de maraîchage, un cahier des charges rappelant les principes du savoir-faire local ancien a été établi. Celui-ci est mis à disposition des particuliers et des collectivités.

L'association "La garance voyageuse" envisage un inventaire des savoirs sur les plantes médicinales et un jardin conservatoire

Une autre initiative a été prise par la commune d'Ispagnac, qui compte 638 habitants et est située à l'embouchure des Gorges du Tarn, entre le Mont Lozère, les Causses et les Cévennes. En collaboration avec le Parc National des Cévennes et avec l'aval des habitants, un projet de réimplantation du vignoble sur les coteaux y est conduit. Celui-ci devrait permettre de restaurer les terrasses qui subissent une érosion intense et donner une tenue, une dignité et une fierté à des terres dominées par la friche et l'abandon.

Au début du siècle, Ispagnac, village réputé pour ses vergers et ses cultures était connu pour être le "jardin de la Lozère" justifiant le surnom de ses habitants "Los manja frutcha".

L'activité agricole était orientée autour de 3 composantes : les cultures maraîchères situées entre le bourg et la plaine alluviale du Tarn ; les châtaigneraies ; la vigne et les fruitiers.

En 1851, il existait 100 hectares de vignoble en culture sur les versants exposés au sud, soutenus par de nombreux murets de schiste et de calcaire qui structuraient l'ensemble. Aujourd'hui, il n'y a plus que 3,5 hectares de vignoble. Celui-ci disparaît au rythme des anciens qui s'éteignent. Le vin produit dans ce vallon a pourtant connu un véritable succès dans le passé. En 1860, il fut servi sur de grandes tables. Certes la culture sur coteau n'était pas aisée, et les problèmes techniques pas toujours maîtrisés, mais ces difficultés à elles seules, ne peuvent justifier une érosion aussi dramatique de l'activité agricole. Le vieillissement de la population, l'exode rural, la perte de repères et une absence de soutien à ce secteur d'activité au bénéfice d'autres secteurs (tertiaire et tourisme en particulier) ont conduit à une situation paradoxale : la commune d'Ispagnac qui tirait une partie de ses richesses de la production de vin, tire aujourd'hui profit de la production... d'eau !

La source d'eau minérale de Quézac, située à proximité procure en effet des

revenus substantiels à la commune, sans parvenir à instaurer une dynamique et une empreinte sur le milieu et les hommes qui y vivent.

Or, un développement intégré de l'ensemble des activités semble non seulement possible, mais souhaitable pour le bien-être de tous et pour la bonne santé paysagère du milieu qui est un enjeu majeur.

Car le tourisme vert, manne provisoire, ne peut se développer et surtout se maintenir que s'il suit un certain nombre de règles élémentaires en matière de respect de l'environnement et des cultures qui ont créé cet environnement. A travers la mise en valeur d'un élément traditionnel du patrimoine (ici la vigne et ses murets), Ispagnac envisage donc de se repositionner et d'entamer un dialogue avec l'ensemble des consommateurs naturels qui vivent dans la commune ou la fréquentent occasionnellement.

Les difficultés seront nombreuses et chacun devra mettre un peu d'eau dans son vin

La réinstallation d'un jeune agriculteur-bâtisseur est envisagée. Elle nécessitera une motivation réelle du candidat ainsi qu'un soutien financier des collectivités locales, les premières années. Il est cependant encourageant de constater que des agriculteurs soutiennent le projet avec un regard empreint d'émotion : "ces terrasses étaient belles autrefois parce qu'à chaque saison, il y avait des couleurs différentes, mais ce que j'aimais le plus le matin, c'était l'écho des pioches contre la roche. Ce n'était jamais le même son que la montagne renvoyait et l'on savait exactement qui faisait quoi dans les bancels". Des propriétaires de résidences secondaires sont prêts à mettre à disposition du projet des terres anciennement cultivées. Une manière d'apporter, par délégation, leur pierre, à la construction d'un édifice laborieux et d'aider à la reconstruction de ces vieux murets de schistes qui ont de si beaux reflets sous le soleil après le passage de l'orage. Ces murs qui, comme tous les murs, n'ont qu'un fléau à redouter : l'indifférence.

Au nord de la Loire

Cette rubrique reprend pour l'essentiel les pages pratiques du supplément Paris/Ile de France. En fait, ces conseils s'appliquent tout aussi bien à une large zone débordant le Bassin Parisien, le Perche et la Normandie, ou encore l'Orléanais et la région Centre. Mais n'hésitez pas à nous faire part de vos expériences ratées ou réussies, pour lui donner plus de piquant et d'authenticité, façon terroir.

VOS VIVACES EN CE MOMENT

Le mois de septembre est un moment clé pour les plantes vivaces. Après leur floraison printanière ou estivale, elles ont essuyé les chaleurs et le manque d'eau, parfois une attaque de blanc ou d'une autre maladie. Bref, leur feuillage est en piètre état. La solution : le rabattre et laisser de nouvelles feuilles se développer avant les grands froids. Vous auriez pu effectuer cette taille sitôt la floraison passée mais rien ne vous interdit de la pratiquer maintenant. Pas d'engrais car il ne s'agit pas d'emballer la végétation.

Coup d'œil sur les catalogues Les pépiniéristes ont passé leur été à bichonner leurs plantes pour vous. Leurs planches sont pleines à craquer. Normal : ils doivent assurer la saison d'automne et celle du printemps. Car on ne se doute pas toujours que ce sont les

mêmes lots qui sont vendus aux deux saisons. Actuellement, les plantes sont encore tendres mais pleines d'énergie. En les installant jusqu'en octobre, vous obtiendrez des touffes vigoureuses l'année prochaine. En retardant vos commandes, vous risquez de ne plus trouver les variétés qui vous intéressent.

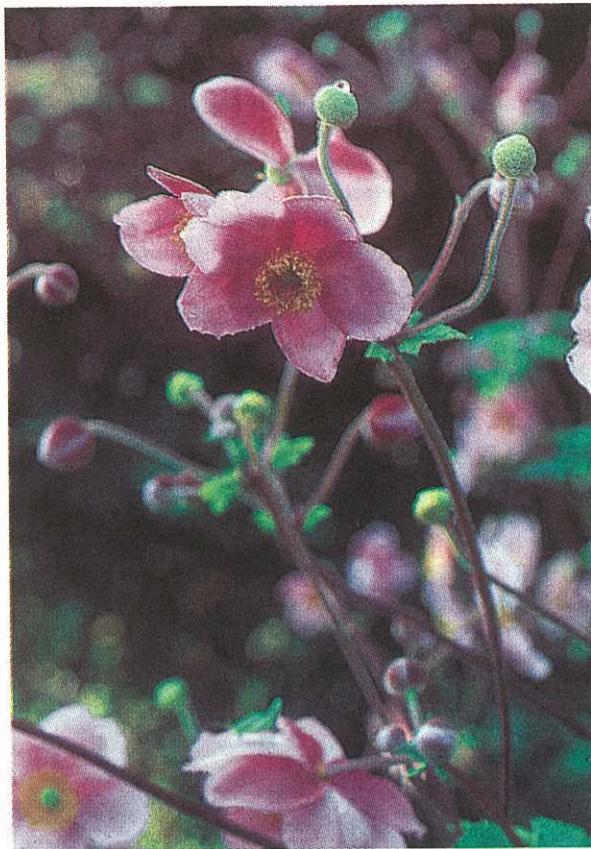
Divisez les touffes Certaines de vos plantes vivaces ont peut-être été moins florifères cette année qu'auparavant. La raison est certainement que les touffes se gênent mutuellement. Trop denses, elles ne donnent plus naissance qu'à des tiges maigres. Le remède est simple : prenez deux bêches fourches. Arrachez la touffe, puis plantez les bêches dos à dos au cœur de la touffe. Écartez les manches : la touffe éclate. Avec un pied, vous en aurez une dizaine. N'allez pas trop loin dans le charcutage, et priviliez toujours les rejets de la périphérie.

LES IRIS S'INSTALLENT EN SEPTEMBRE

Parfois d'un aspect un peu ingrat quand leur feuillage se dessèche, les iris méritent une place au jardin pour l'indéniable beauté de leurs fleurs. Nous avons actuellement une petite préférence pour ceux à fleurs pas trop grande, dans des coloris classiques, bleu profond ou clair par exemple, rarement décevants. Avant de planter, vérifiez que le terrain est vraiment propre, et surtout sans chiendent. Les iris modernes sont beaucoup plus exigeants que leurs ancêtres : une bonne terre leur convient nettement mieux que les caillasses. Une exposition ombragée l'après-midi permet aux fleurs de tenir plus longtemps. Et plantez autour des armoises (*A. canescens*) au beau feuillage gris.



Retrouvez le goût des iris bleus d'autrefois.



Arrosez copieusement une fois par semaine vos anémones du Japon quand elles sont en fleur. Ne divisez pas les touffes maintenant mais seulement en mars.

LES ANEMONES MENENT LE BAL

Beau feuillage velouté, silhouette rond et élégante, et surtout floraison prolongée, les anémones du Japon ont tous les atouts pour nous charmer... une fois que l'on a compris leur mode d'emploi : il vaut mieux les mettre ne place au printemps qu'en automne, et surtout les planter en deux ou trois endroits différents car, pour une raison totalement inconnue, elles peuvent très bien prospérer là et dépérir quelques mètres plus loin. Mais là où elles se plaisent, quel régal !

L'un des plus beaux choix français est disponible chez Monique Chevry. Normal, elle voulait un tel culte à Victor Lemoine que les anémones devaient figurer en bonne place. Pas sectaire, elle a adjoint aux créations

de ce pépiniériste nancéien du siècle dernier une série de créations plus récentes. Allez les admirer chez elle :

- Hadspen Abundance, simple, rose pourpre soutenu
- Prinz Henrich, demi-double, aux pétales étroits rose framboise
- Alba Semi Duplex, une splendeur demi-double
- Coupe d'argent, haute et solide, aux fleurs à 30 ou 40 pétales, blanc crème
- Géante blanche, la plus haute, aux grandes fleurs simples
- Honorine Jobert, la plus connue des anémones blanches, due à M. Jobert, à Verdun, en 1858.
- Montrose, aux grandes fleurs doubles rose pâle.

Le jardin d'Adoué, 8 chemin du rupt d'Adoué, 54690 Lay Saint Christophe, Tél. 03 83 22 68 12.

SOYEZ AUX PETITS SOINS POUR VOS DAHLIAS

L'automne est vraiment leur saison de prédilection. Mais bientôt l'hiver sera là...

A condition d'avoir suivi les arrosages pendant la canicule, vos dahlias sont actuellement en pleine forme. Soutenez encore leur moral avec ces petits soins :

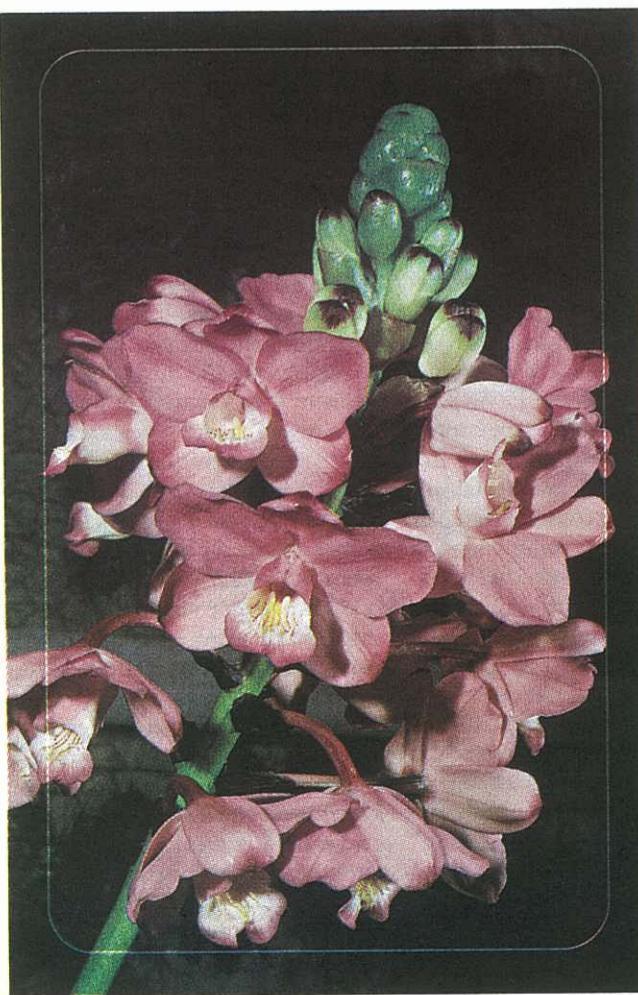
- arrosez copieusement une fois par semaine, et ajoutez de l'engrais soluble pour fleurs tous les quinze jours.
- paillez à nouveau, même si vous l'avez déjà fait en juin. Les tontes de gazon sont parfaites car très riches en azote.
- coupez les fleurs fanées, mais pas simplement en cassant sous le bouton, car vous laissez alors les queues. Il faut couper ces dernières à leur naissance. De la sorte, les touffes auront toujours l'air impeccables.
- tuteurez les dahlias aux fleurs lourdes, le plus discrètement possible mais sans trop attendre car avec le poids ils peuvent s'affaîsser en une nuit.
- vérifiez l'étiquetage et préparez la future rentrée aux abris. Pour cela, le plus simple consiste à disposer l'étiquette attachée à un fil de fer souple autour de la base d'une des grosses tiges. De la sorte, quand vous coupez tout avant de rentrer à la cave ou au garage, vous prendrez automatiquement l'étiquette de chaque touffe.

Écrivez lisiblement et ajoutez des indications de couleur et de hauteur. Cela vous évitera de rechercher dans vos notes ou vos catalogues.

• Et puis, pour le plaisir,



Les dahlias couleur chair de melon sont très à la mode, tel ce Nugget, à la fleur bien dessinée.



Marcel Lecoufle Orchidées

PRODUCTION ET VENTE D'ORCHIDÉES EXOTIQUES

Dans la famille de Marcel Lecoufle, la culture des orchidées est une véritable passion qui se transmet au fil des années. Avec sa fille et sa petite fille ainsi qu'avec son équipe de spécialistes, il vous invite à découvrir ce monde merveilleux qu'il côtoie depuis de nombreuses années : ses serres (4000 m²) situées à quelques kilomètres de Paris, renferment l'une des plus belles collections d'orchidées botaniques et hybrides et abritent une diversité d'espèces capable de satisfaire tous les amoureux d'orchidées quelles que soient leurs connaissances ou leur budget.

Catalogue et programme des expositions
sur simple demande écrite

Boutique et serres ouvertes toute l'année (sauf jours fériés)

Le lundi de 14 h à 19 h

Le mardi au samedi de 10 h à 19 h (sans interruption)

Le dimanche matin (de février à juin) de 10 h à 13 h

5, rue de Paris - 94470 Boissy Saint Léger

Tél : 01 45 95 25 25 - Fax : 01 45 98 34 19

http://www.oda.fr/aa/marcel_lecoufle

L'ARBUSTE AUX FAISANS

Voici exactement le genre d'arbustes qui n'aurait pas eu l'ombre d'un succès il y a seulement vingt ans et que l'on voit de plus en plus souvent dans les jardins. Le *Leycesteria formosa* a pour lui une silhouette élégante et une floraison tardive. Deux atouts pour attirer le regard en fin de saison, moment où les arbustes attendent surtout de prendre leurs couleurs d'automne. Originaire de l'Himalaya, il est parfaitement rustique, et s'il lui arrive de geler au ras du sol, il repart de la souche. En quelques mois, il a tôt fait de reconstituer ses cannes vertes qui s'allonguent à leur extrémité. Les fleurs y naissent à la mi-août, en grappes serrées. Leur couleur blanche et leur forme simple ne provoquent pas d'émeutes, mais elles sont immédiatement suivies de baies brillantes et jolies comme des bijoux d'un autre siècle. Ces baies sont adorées des oiseaux, d'où le surnom d'arbuste aux faisans. Le tout apporte une note de distinction. On sera bien avisé de planter dans un emplacement indemne du soleil brûlant de l'après-midi, et d'arroser au moins une fois en plein été. Pour le reste, un arbuste vraiment sans souci, qui prend peu de place et accompagne joliment les hydrangées de tout poil, mais aussi les pivoines en arbre toujours un peu plonplon en cette saison.





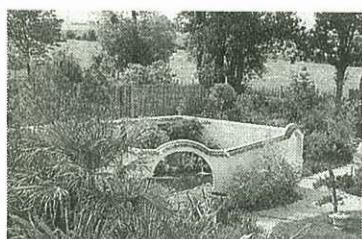
UNE HÉMÉROCALLE D'EXCEPTION

Si tous vos essais d'acclimatation d'hémérocalles se sont soldés par des échecs, ne cherchez plus la perle rare : Golden Chimes vous réconciliera avec ces fleurs en fait rarement à l'aise dès que l'été s'installe. Trop sec chez nous, il fait vite dessécher leur feuillage. Qualifiée par la grande jardinière anglaise Beth Chatto de « one of the very best », Golden Chimes a hérité de la chinoise Hemerocallis multiflora une propension à fleurir après les autres, et surtout un feuillage fin et net. Les fleurs jaunes perchées sur des tiges brunes ont une présence remarquable. Un jaune chaud les colore. À isoler tous les mètres, dans un massif que vous aurez bêché profondément (deux adresses : pépinières Plantbessin 14490 Castillon, et Côté Jardin 76160 La-Vieux-Rue).

DES IDÉES DE BASSINS

Un bassin, ça vous change un jardin, à un point que l'on a peine à imaginer. Mais avant de se lancer, on aimerait bien voir des exemples. Il existe désormais un endroit pour cela, et nous l'avons visité pour vous en parler en connaissance de cause. Au sortir d'un magasin entièrement consacré aux bassins et aux produits liés, comme les pompes, les plantes et les poissons bien entendu, vous entrez dans un jardin composé uniquement de bassins. Mais plutôt de les voir alignés, les créateurs de cet ensemble unique en France les ont voulu entourés de jardins, au thème bien précis. Ainsi vous visitez successivement un bassin mauresque, japonais, chinois, à la française...

Partout les plantes aquatiques occupent les berges, tandis que les carpes koi, grande spécialité de la maison, batifolent. Si l'on peut critiquer parfois le fleurissement, on ne peut nier sa générosité. La diversité des exemples est telle que vous trouverez forcément celui qui vous convient.



L'Oasis est route d'Aillant, à St Georges, près d'Auxerre. Tél. 03 86 94 23 95. Du 1^{er} mars au 31 octobre, de 10 à 19 heures ; du 1^{er} novembre au 28 février, le week-end de 10 à 18 heures ; et du lundi au vendredi, de 10 heures à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 heures. Entrée : 10 F.

SPECIAL BALCON

LES SAVEURS DE L'HIVER

Est-il bien raisonnable de penser maintenant aux plantes aromatiques alors que l'on ne dispose que d'un balcon en ville ? Nous répondrons que tard vaut mieux que jamais, et qu'à condition que le balcon ne donne pas directement sur une rue très passante, la pollution n'est pas plus importante en ville qu'en proche banlieue. L'impression de vilain nuage jaune qui paraît stagner sur les grandes agglomérations masque un phénomène en cloche dont les parois descendant... en banlieue. En pleine ville, la pollution est largement au-dessus de nos têtes. Pour autant, installer des plantes aromatiques à deux mois de l'hiver semble très risqué. Mais c'est oublier que les gelées n'arrivent que tard dans les villes, surtout si le microclimat est favorable. À Paris intra-muros, la première vraie gelée n'a lieu qu'en décembre, voire en janvier. Et il faut plus qu'une petite gelée blanche pour rétamener le persil et même le cerfeuil. Faites donc provision de plants et mettez-les en place dans des jardinières. En les regroupant, vous simplifiez l'existence, et la masse ainsi créée se développe mieux que des pots isolés.

- Plantez serré, tous les 15 cm, en mélangeant légèrement d'un côté le persil, l'estragon, le cerfeuil. De l'autre, le thym, la sarriette et le romarin. Pour les seconds, un tiers de sable sera le bienvenu pour alléger le terreau.
- Dans tous les cas, repartez avec du terreau neuf, celui qui a nourri vos géraniums est passablement épuisé.
- Arrosez sitôt la plantation effectuée, pour tasser la terre autour des racines.
- Continuez les arrosages en septembre et en octobre, voire en novembre, si nous profitons d'une belle arrière-saison. N'oubliez pas que la pluie n'apporte pas beaucoup d'eau aux plantes en pot : même si votre bistrot aveyronnais préféré fait prendre la douche dehors à ses ficus, c'est plus pour le coup d'œil et la tradition que pour l'économie ainsi réalisée. Arrosez le matin, de préférence avec une eau un peu tiède mais pas chaude.

• Au moment de choisir les plantes, n'hésitez pas à vous amuser un peu : les variétés panachées de thym ou de sarriette sont aussi parfumées que les autres et ajoutent une touche de décoration au balcon.

- Quelles quantités prévoir : il faut au moins trois pieds de persil et de cerfeuil, voire le double si vous aimez vraiment ces saveurs. Trois ciboulettes, deux thym et une sarriette sont suffisants, un romarin et un laurier noble suffisent également.

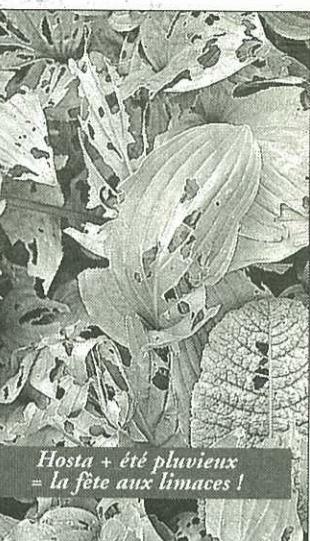
À l'approche des grands froids

On prévoit une nuit à -5 °C, vous sortez le nez et le ciel est clair et l'air piquant. Pas de doute, le balcon va trinquer. Essayez d'en savoir plus, en particulier sur la durée de cette période de froid.

• Si elle est juste transitoire, quelques jours, avant que l'anticyclone ne succombe, calez les jardinières les unes contre les autres, dans l'angle du balcon le moins exposé aux vents froids. Recouvrez d'une bâche de plastique transparente. Si vous n'en avez pas sous la main, un sac poubelle convient et même tout simplement des feuilles de papier journal. Dès que le temps revient à la normale, éliminez cette protection et reprenez les arrosages si besoin est.

• Si le froid intense doit durer plus d'une semaine, il faudra envisager de rentrer les jardinières. Recherchez la pièce la plus fraîche, à condition qu'elle soit éclairée. La cuisine est souvent choisie car largement aérée. Soignez les arrosages car la végétation est exigeante. Dès que le froid cesse, sortez les jardinières, en attendant une fin de matinée un peu dégourdie.

• Certaines plantes trop fragiles doivent impérativement être cultivées tout le temps dedans. C'est le cas du basilic. Mais l'expérience démontre qu'il est difficile à conserver dans de bonnes conditions. Celui que vous arrachez dans le jardin jaunit très vite. Il vaut mieux utiliser du basilic jeune, semé au mois d'août et encore en pleine vigueur.



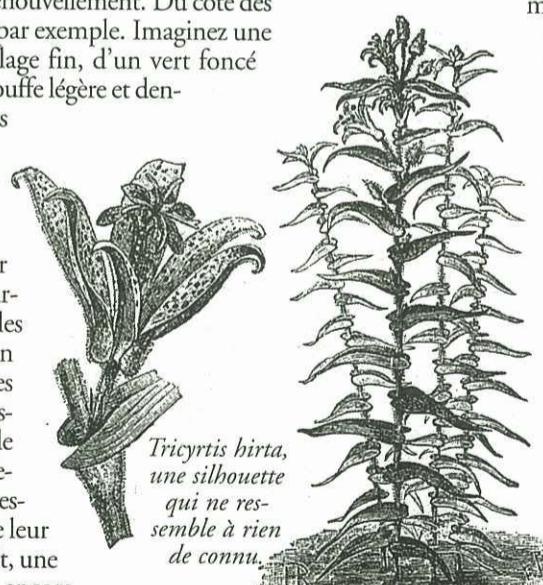
Hosta + été pluvieux = La fête aux limaces !



Hosta plantaginea, aux belles feuilles d'un vert blond

LES HOSTAS ONT TRINQUÉ

Si vos hostas ont été pitoyables cette année, rassurez-vous, d'autres ont connu ces déboires. Cela a commencé par un printemps en allers-retours, mais tendance froide, suivi d'un début d'été pluvieux au point de redonner du tonus aux limaces. Leurs dégâts ont été impressionnantes, témoignage la photo du haut prise au fameux parc de Wisley, jardin de la société royale d'horticulture : ces feuillages en lambeaux déparent les bords des pièces d'eau. Puis, il y eut la phase de canicule brutale, et les rares hostas survivantes ont été laminées. Seule exception notable, celles qui étaient cultivées en potées. Surélévées et donc hors d'atteinte des limaces, elles étaient magnifiques en août, et à raison d'un arrosage copieux par semaine, ont parfaitement traversé la chaleur. Moralité : cultivez vos hostas au moins deux ans en pots... avant d'abandonner définitivement le projet de les installer en pleine terre. L'hosta plantain aux grandes fleurs blanches à parfum de fleur d'oranger, est particulièrement impressionnante en pot de 30 cm de diamètre.



Tricyrtis hirta, une silhouette qui ne ressemble à rien de connu.

carrément mauvaise herbe. En quelques années, les touffes prennent de l'ampleur et produisent toujours plus de tiges. On ne peut pas dire que l'effet de masse soit percutant vu de loin, mais plus on se rapproche, plus on est intrigué par ces formes et ces coloris bizarres. Le *Tricyrtis hirta* provient des forêts japonaises où il est assez commun. Cette plante est garnie de poils mous, et ses fleurs mauves sont assez rapprochées des tiges et culminent à 1 m. Les pétales sont blancs, finement piquetés de pourpre. Le *Tricyrtis formosana* pousse dans les forêts de l'île de Formose. Les feuilles d'un vert brillant sont veinées et tachetées de vert foncé. Les fleurs aux pétales marron piquetés de pourpre émergent de l'aiselle des feuilles, en septembre-octobre. Ils ont besoin d'un sol restant frais en été, mais le soleil ne leur est pas interdit, loin de là. En fait, une terre profonde et argileuse est encore ce qu'ils préfèrent. Là, ils peuvent devenir



LES RICINS SE RÉGALEMENT

Il est des fleurs qui profitent de l'air du temps pour devenir des vedettes. Ainsi, les ricins ont adoré la petite canicule. Se propulsant en quelques jours à deux mètres de haut, ils en ont étonné plus d'un. Le ricin sanguin est le plus répandu : on le reconnaît facilement à ses feuilles à grands doigts écartés, d'un beau rouge pourpre. Mais le ricin de Zanzibar n'est pas mal non plus : il fait plus exotique d'aspect avec ses feuilles immenses dont les lobes partent seulement près du bord. Tous fleurissent en août, en grappes

dressées de fleurs blanches assez jolies mais cachées par le feuillage. Leur succèdent ensuite des fruits curieux, en forme de petites châtaignes, ou mieux de litchi chevelu, ce fruit chinois que l'on voit de plus en plus sur les marchés. Ne goûtez pas car les graines sont toxiques. Le tourteau de ricin, obtenu après l'extraction de l'huile, est très riche en azote, autant que le fumier. On prétend qu'il chasse taupes et mulots mais un revendeur nous a avoué que les souris faisaient leur nid dans les sacs...

LES PÂQUERETTES TIENNENT LE CHOC

Parmi les fleurs bisannuelles, on a trop tendance à oublier les pâquerettes. Or elles n'ont pas leur pareil pour enchanter les massifs en fin de printemps, de Pâques à La Trinité. Imaginez-les au pied de vos pivoines, ou encore mélangées à des scilles et des nivéoles. Les pomponnettes sont particulièrement attendrissantes également en ourlet au potager, autour des plantes aromatiques. Mais proscrivez les variétés dites à fleurs monstrueuses, car elles le sont vraiment, ayant perdu tout souci des proportions.

Jardins de grands-mères

Un jardin de grand-père n'est pas un jardin de grand-mère. Un jardin de grand-mère, c'est le jardin de Marguerite, d'Odette ou de Bernadette...

Leur jardin leur ressemble. Bernadette, issue d'une famille de dix enfants, dans laquelle le désordre ne devait pas avoir le temps de se glisser, Bernadette aime quand c'est propre et bien rangé ; son jardin l'est autant que sa cuisine.

Odette, qui a toujours un pied dans le jardin, un autre dans la cuisine, oublie régulièrement son couteau piquet au pied d'une salade, quand une bêche ou une binette poireautent auprès des bottes, sur le seuil de la cuisine ; son jardin est celui d'une femme pressée.

Quant à celui de Marguerite, il est aussi fourni en roses trémières, que sa cuisine l'est en photos d'enfants, petits et grands. Ah, les roses trémières de Marguerite ! Des roses aux noires, des blanches, des presque roses, des pas tout à fait blanches. "C'en est qui me viennent de la marchande de poules. Ça fait plus de vingt ans au moins, se souvient-elle, et puis je les laisse aller à se ressemeler", dans les pommes de terre, les betteraves, le long des allées, partout. Un grand-père dirait "fous-moi tout ça en l'air, qu'on peut plus circuler là-dedans". Un grand-père parle comme cela s'il n'a pas connu la marchande de poules, ou s'il ne s'en souvient pas. De fait, un grand-père jardinier ne garde pas tant de souvenirs de jardin. Parce que "à la ferme, le jardin, c'était une histoire de femmes", rappelle Bernadette, mes 4 sœurs et moi avons tout appris

de Maman, une merveilleuse jardinière. Le rosier noir auprès des poules me vient d'elle, et le muguet rose..." A la question de savoir s'il sent aussi bon que le blanc, Bernadette hésite : "il sent peut-être un peu moins fort", comme s'il était juste moins entêtant. En fait, il transporte, tout rose qu'il est, bien d'autres parfums, celui de la soupe, des draps, des cheveux de Maman ! Et les "deux-trois p'tits chtiots de pruniers ramenés de chez Maman", ce ne sont peut-être que des mirabelles sauvages, mais Odette assure que "ça donne des prunes un peu pâties mais exquises". C'est comme les poireaux perpétuels de Cé-

lestine : rien à voir avec des poireaux-tout-courts. Ils donnent une soupe qui sent... comme au temps de Célestine. La Mère avait aussi ce parfum-là, sur les mains ou bien au creux du tablier. Je l'entends d'ici, le grand-père amné-sique : "c'est ça qu'est chiant, ces herbes-là qui gagnent partout ! Y'a pas moyen, on mélange tout l'un parmi l'autre ! Ah, les cochonneries de poireaux ! Et puis un jour, il n'y en aurait plus..." Mais les femmes sont ainsi, elles s'attachent à ces petits presque riens que sont les plantes, quand elles sont héritées d'une mère, d'une grand-mère, d'une amie. Elles en gardent même les noms, des petits noms de tous les jours.

Marguerite parle de la "pivoine-rose qui dure bien 15 jours dans l'eau" et de "l'herbe-ruban" (le ruban de bergère) parce qu'une grand-mère les appelait ainsi. Bernadette évoque "les épinards à Maman" qui ne montent que si l'on attend vraiment longtemps.

Elles parlent des plantes qui n'ont plus de nom à force d'être "à grand-mère" ou "à Maman". "C'est pas le nom comme dans les livres... Mais moi, ils m'éner�ent avec leurs noms ! lance Marguerite. Les grands-mères sont autrement savantes.

Et elles savent y faire. Odette, qui aime le haricot grain "pour mettre au congé parce que ça va plus vite, vu que les verts congelés, y ont un goût de salade", sème donc tous les ans des haricots à rames. Elle installe elle-même son grillage à moutons, qu'elle accroche à des pieux : "je les fais grimper dans le grillage, et quand y sont enroulés de monter, y font la galipette par l'autre côté, et y redescendent". Quant à ses cornettes ou diverses frisées, Odette insiste : "je les cache exclusivement sous de la fougère, très peu, juste comme il faut, avec un tunnel par-dessus, et j'ai de la salade jusqu'en février".

Et les salades de Bernadette : elles ne sont pas pommées, elles sont prêtes à éclater tant elles sont joufflues ! "Je les sème et les dépresse sur place. Je ne repique pas, mais tout de même, il faut qu'elles restent serrées. Pour les carottes, en revanche, il ne faut pas hésiter à dépresso si vous voulez des belles grosses".

Marguerite me montre des pieds de tomates : "ça, c'est des tomates que j'ai semées. Personne n'en a voulu, ben, je m'se garde pour moi, c'est des belles ! Là, c'est ma petite fille qui a semé les betteraves. Hein, elle a la main verte, la gamine ! Et puis ses aubergines, mais ça, je vais pas lui dépresso, elles sont pas belles : ça donne pas bien dans nos coins !

— "C'est bien une idée de bonne femme", rétorquerait notre pépère, de faire des aubergines... Ou ben, pourquoi pas des melons, non plus ?

C'est vrai, pourquoi pas ? Bernadette en fait bien, quand Marguerite, cette année, cultive des bettes et qu'Odette

Odette et ses poules



te a ressemé des choux de Chine et des aubergines, même si elle doit se battre avec les doryphores. "Qu'on ne vienne pas me dire que les doryphores rayés jaunes, y mangent pas les feuilles d'aubergines. Y a pas que les larves rouges qui en mangent, tiens ! Marguerite sait bien que "des fois, ça fait pas toujours comme on veut, c'est le coup d'essayer".

Et de se régaler, quand les récoltes sont bonnes. Comment résister à la soupe au Versaillais d'Odette ? Ce Versaillais-là, est une vieille espèce de haricots beurre à grains blancs, avec un goût raffiné. On n'en trouve plus entre nous ! Et Odette raconte : "tu cuis ça avec des échalotes, des carottes et du lait, un peu de beurre en fin de cuisson. Tu mets deux-trois tranches de pain dans le bouillon, et puis après, tu manges les légumes avec un bout de cochon salé". S'ensuit le dessert : "tu prends des petites poires grises à Maman, tu mets ça dans le four... T'en mangerais une douzaine sans te retenir ! Ou ben, si t'es plutôt pomme, comme moi, tu fais une pomme au four, avec un peu de sucre dans le cœur, un peu de beurre, qu'on s'en ferait péter la rate." Dis Pépère, finalement, ça a du bon, les jardins de grands-mères, non ?

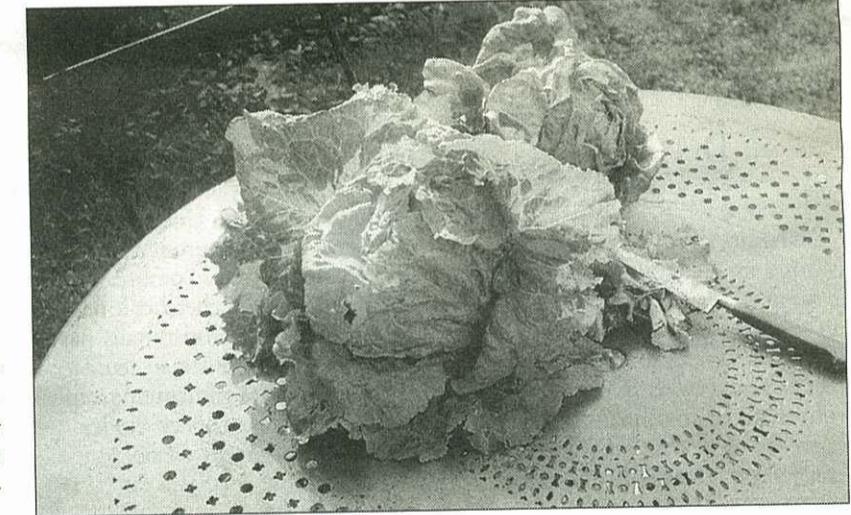
Nadia de Kermel



Marguerite en son royaume



Bernadette et l'une de ses fameuses salades



Mirot Jardin
Création - Entretien
Arrosage automatique
Jardinerie

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

Pour votre publicité dans la
Gazette des Jardins
Contactez
Régisseurs Associés
au tél. 06 07 11 36 84

la Jardinerie
"Rayon Vert"
6 000 m²
d'exposition-vente :
arbres, plantes
Vente directe
aux Particuliers
et aux Professionnels
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 19h à non stop
191, Route de Grenoble,
RN 202 - 06200 Nice
(en face de la Régie Renault)

GAZON EN PLAQUE
à partir de 22 F16 le m² sur commande

PEPINIERES DE L'ESTEREL
Pépinières :
Vente Gros - Détail
Création d'Espaces Verts
Entreprise Paysagiste Qualifiée
PHILIPPE MICLOTTE
Route de Bagnols - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75

CARRIÈRES DE LA SIAGNE
• Sables • Graviers
Terre Végétale d'Alluvion
Terre Végétale Acide Tamisée
Gravillons de Jardin • Rocaille
Sables de façade de couleur
Pierres à bâtir • Pierres taillées

TRANSPORTS

SARL MUL
557, Route de la Fenerie
B.P. 5 - 06580 PÉGOMAS
Télécopie : 04 93 42 23 56
Tél. 04 93 42 23 34

Maurice Jardins
diplômé d'état depuis 25 ans

Pépinière,
Création,
Décoration
de terrasses
et d'intérieurs

75 avenue du M¹ Juin - 06400 Cannes
Tel. 04 93 43 43 20 ou 04 93 43 70 97 - Fax : 04 93 43 57 77

DANIEL JARDINS

LA CREATION ET L'ENTRETIEN DE VOS ESPACES VERTS
RESTE L'AFFAIRE D'UN PROFESSIONNEL
Renseignements et devis gratuits au 04 93 61 74 51 / 06 11 38 77 56

**Pépinières
LITTORAL**

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



AUX BULBES, CITOYENS

*Vous aviez toutes les bonnes raisons pour ne pas aimer ces fleurs.
Mais il suffit de les planter autrement pour changer d'avis.*

Longtemps, j'ai trouvé les tulipes sans intérêt, et le parc de Keukenhof en Hollande l'anti-jardin de charme. Je n'ai pas vraiment changé d'avis pour ce dernier, mis à part qu'il permet de découvrir les dernières variétés à la mode, des narcisses orange fluo par exemple. Pour les tulipes, ce fut plus compliqué : il y eut la phase d'approche, à base de pochettes achetées dans les jardineries du coin, qui donnaient parfois les mêmes couleurs que sur le chromo (c'était la phase tant mieux), et parfois des choses tout à fait différentes (hélas ?) : que celui qui a déjà vu la vraie tulipe Apricot Beauty me fasse signe.

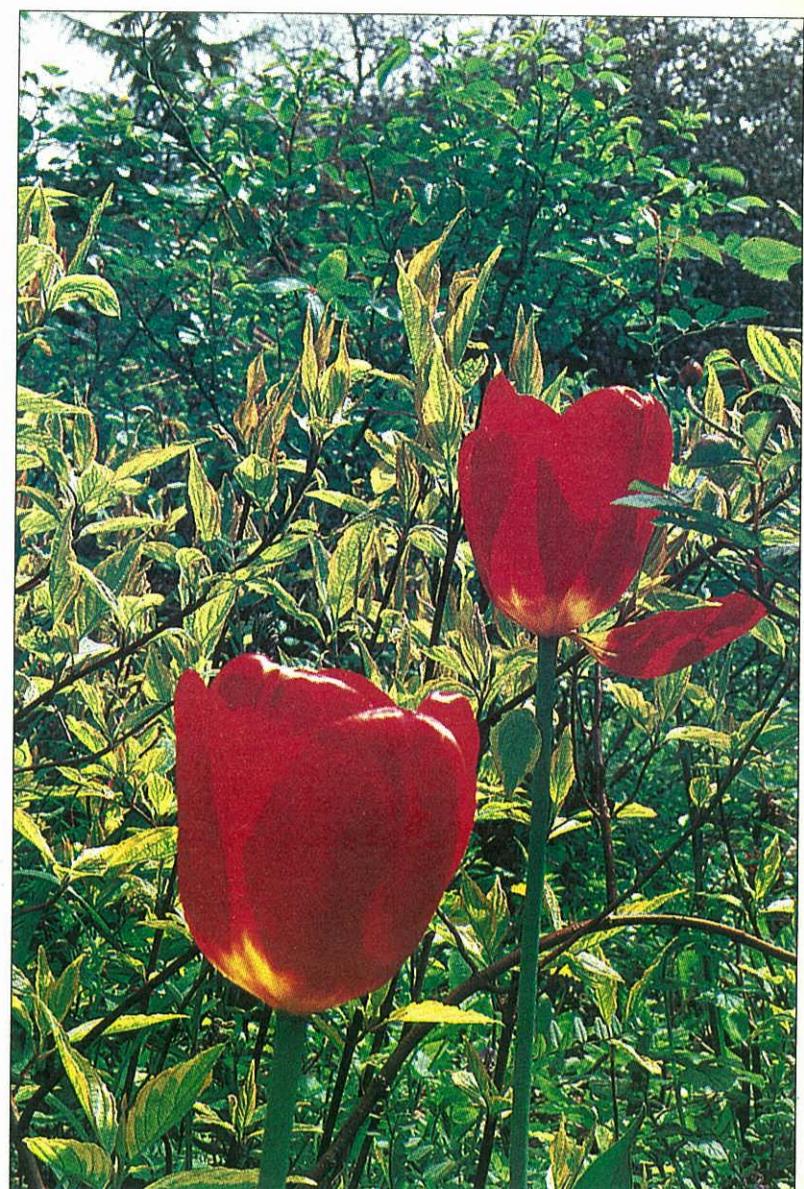
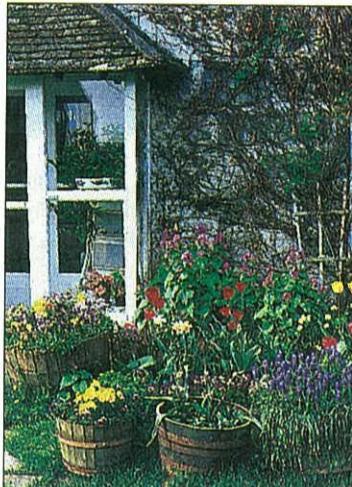
Quand je pense qu'elle a été choisie comme fleur de l'année, je n'en reviens toujours pas... Intrigué et voulant creuser la question, je me suis alors plongé dans les catalogues des spécialistes, pour prendre un mal de tête terrible en voulant comparer les prix. Chacun y va de sa quantité de base, de ses offres promotionnelles, de ses calibres tellement plus attrayants que ceux de la concurrence. Bref, avec une solide calculette, vous découvrez que tout cela se vaut à peu près, et que le catalogue le plus attristant est toujours celui où les bulbes sont les plus chers. Une fois les commandes élaguées pour tourner en dessous de 12 millions de dollars, advient la période délicieuse de la réception du colis quand, bonne poire, vous avez oublié qui a fait le chèque. On plante, on attend fébrilement, et l'on compare à nouveau avec les couleurs ou les descriptions de catalogue, pour se dire : tiens, le rose tyrien, c'est donc cela. Sans parler des hauteurs qui ne correspondent pas toujours, et vous font des massifs tout tourneboulés. D'ailleurs, vous découvrez en même temps que le massif habituel, façon

tombe de chien, ne convient pas à ces fleurs. Trop raides, trop éparses, elles flottent et déclarent forfait en deux semaines. Moralité, l'année suivante, vous décidez de les cultiver en groupes compacts, pour des massifs new look. Pas mal, dans le genre rond-point, mais vous vous retrouvez avec des brouettes de bulbes à récupérer quand il s'agit de planter d'autres fleurs ensuite. Du coup, même si on aimeraît changer de variété, il n'y a plus de place, et on peut faire confiance à Dame Nature : les rouges vifs sont toujours plus rustiques que les blancs crème presque opalescents.

Et puis le temps passe, les limaces se chargent des surplus. Vous avez presque oublié comment on plantait un narcisse. Quand, soudain, au détour d'une route, vous tombez nez à nez avec une scène charmante. Et c'est reparti, les dessins sur le papier, les commandes à n'en plus finir...

Amis jardiniers, ne cherchez pas à dompter vos envies, les fleurs bulbeuses sont des paquets cadeaux à elles toutes seules. Amusez-vous au contraire à les utiliser de façon moins contrainte : au pied des arbustes, spirées, camélias ou forsythias. Avec des plantes vivaces couvre-sol, tiarella, lamiums, pulmonaires ou fougères. Et remplissez-en quelques planches du potager, alignés comme de vulgaires poireaux, car il est bien vrai que des fleurs qui vous soulèveraient le cœur au jardin deviennent sublimes dans les bouquets. Cultivez-les aussi en pots, en masses généreuses ou en potées de collectionneurs, à déguster de près. Faites-vous des thèmes, les ails décoratifs une année, les narcisses botaniques une autre. Avec ces diables de tubes de couleur en concentré, comment se lasser...

Jean-Paul Collaert



Osez les narcisses en taches mouvantes parmi les arbustes bas, cistes ou dorycniums (en haut à gauche). Récupérez des baquets de bois pour un petit monde de muscaris et de narcisses nains (ci-contre). Ou donnez un fond de feuillage de cornouiller naissant à vos grandes tulipes. Et jouez le naturel avec un tapis de tiarella, qui sert d'écrin aux jacinthes des bois (ph. J.P. Collaert).

Occuez-vous de vos oignons

Les bulbes sont un concentré d'énergie, un monde fascinant à observer. Pour tous les goûts et toutes les envies.

C'est en s'occupant de son assiette que l'on se rend compte que les bulbes les plus connus, et les plus consommés, sont l'ail et l'oignon. Pour rester dans le culinaire, il y aura toujours une bonne bouche pour citer la pomme de terre (qui est en fait un rhizome) en oubliant même que certains la qualifie de légume sale car sa vie se déroule sous terre, là où pullule une infinie richesse qui a nourri et nourrira encore la population terrienne.

Côté jardin, les novices n'ont connaissance que de quelques fleurs allant de la tulipe, l'iris, au vénérable glaïeul. C'est à l'occasion d'une fête des plantes, où je rencontrais M. Waterfield qui avait gentiment exposé quelques plantes en pot, que j'eus la révélation des bulbes - comme des centaines de gens, je pense, je n'ai cessé depuis d'avoir en tête ces magnifiques fleurs, bizarres, parfumées pour certaines. Depuis j'utilise, dans mon métier de jardinier, certains ails (*Allium*), des crocus, des agapanthes, des iris, ou encore ces fameuses scilles du Pérou (*Scilla peruviana*) au bleu scintillant...

Dans cette famille de plantes "underground", le mot bulbe est populairement employé pour désigner tout ce qui pourrait être gonflé, renflé, tubulaire. Il faut cependant faire la distinction entre les cormes (crocus, colchique, glaïeul), les rhizomes (iris, gingembre, pomme de terre), les tubercules (bégonia, anémone, cyclamen) et les vrais bulbes (oignon, lis, tulipe, narcisse, jacinthe...). Les cormes et les tubercules sont des formes particulières de rhizomes. Ces organes ont en commun de stocker des réserves.

Chez toutes les plantes bulbeuses (et consort), le cycle végétatif est comparable : elles croissent puis fleurissent, et profitent ensuite d'un repos annuel, on dit qu'elles se mettent en dormance ; de vraies plantes de jardinier fainéant !

Le redémarrage, à la saison suivante, se fait grâce aux réserves accumulées dans le bulbe. Une fois replanté - dans une terre légère, sableuse et bien fumée - il va émettre des racines dès que le sol se réchauffera (en règle générale, les plantations se pratiquent du début du printemps jusqu'à l'été). Il pourra ainsi l'eau et la nourriture nécessaires à l'élaboration de nouvelles pousses et fleurs. Dès la fanaison de celles-ci, le bulbe aura pratiquement épuisé ses réserves ne gardant que le strict nécessaire pour assurer son repos. A ce moment, le jardinier doit couper feuilles et fleurs, le déterrer, l'installer dans une cage sur un lit de sciure ou de tourbe sèche et le rentrer dans une pièce fraîche et obscure. Les bulbes n'ont pas besoin d'être déterrés chaque année, mais si on ne le fait pas au moins tous les deux ans, la floraison s'étiole.

Plante de fainéant d'accord, mais pendant qu'elle sommeille, la préparation du sol ne doit pas être oubliée car le bulbe ne poussera pas dans une terre lourde, envahie de mauvaises herbes, ou appauvrie. S'il ne fleurit pas, il n'est pas mort pour autant, mais il lui manque certainement quelque chose : a-t-il assez d'eau ? Le terrain n'est-il pas trop lourd ? Peut-être le bulbe est-il trop enfoncé ou planté à l'envers ? Ou bien, tout simplement l'endroit ne lui convient pas. C'est en général une plante de culture aisée et pour faire mourir un bulbe, il faut presque le faire

re exprès ! Les plantes à rhizome, comme les iris sont souvent utilisées pour retenir la terre dans des zones pentues.

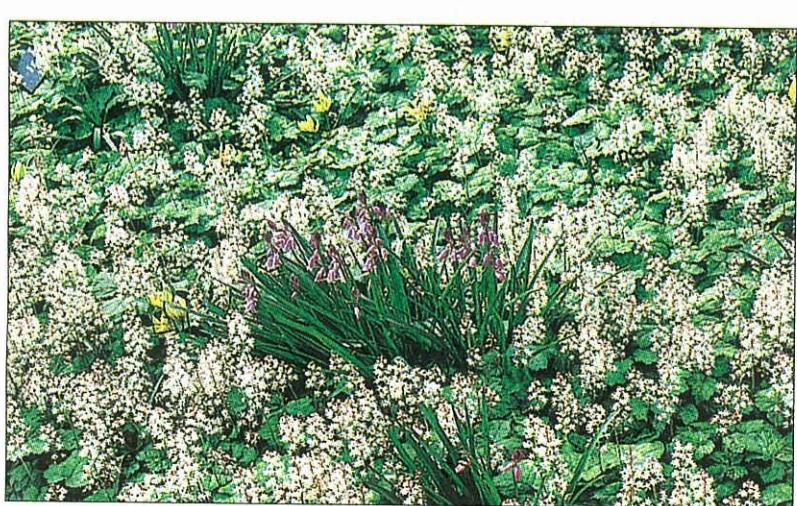
Un jardin de bulbes uniquement, ça existe, ou du moins ce n'est pas impossible, mais il faut avoir beaucoup de temps à lui consacrer et ne pas craindre le mal au dos car bien des mauvaises herbes viennent se nicher au milieu des feuilles et lorsque les parasites s'installent au cœur de ces plantes, ce n'est pas une mince affaire de les déloger.

Bulbes, rhizomes, tubercules, cormes... il y en a pour tous les goûts, toutes les couleurs et tous les endroits. En pleine terre ou en pot, en extérieur ou dans une pièce bien éclairée (amaryllis, jacinthe, jonquille). En intérieur, la culture hydroponique leur convient : dans un vase transparent, l'émission des racines et laousse de la tige florale peuvent être observées au quotidien ; c'est un spectacle à la fois beau et instructif. Spectaculaire aussi, laousse du rhizome de gingembre (que l'on peut se procurer dans n'importe quelle épicerie), il lui suffit de chaleur, de lumière et d'une terre sableuse.

La grande famille des bulbes réunit bien des arts : l'art floral bien sûr, mais aussi l'art culinaire (safran, curcuma, gingembre), l'art médicinal (ail, oignon, belladone), la parfumerie (tubéreuse, freesia, safran), la décoration du jardin tout au long de l'année, même en hiver, la décoration de la maison, en pots, sans que cela nécessite une véranda, et même l'aménagement de bassins avec les nymphéas qui par leurs rhizomes font aussi partie de la famille.

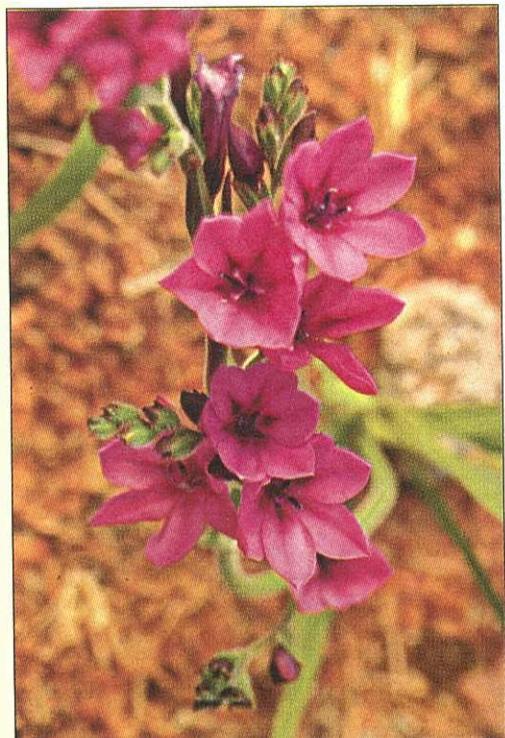
Alors, avec les bulbes, jardinez aux petits oignons !

Muino Gralop



Un Monde à part

Connaissez-vous *Ipheion*, *Triteleia*, *Wachendorfia*, *Watsonia*, *Babiana* ou encore *Moraea*? Pour les blasés de la botanique, il reste un monde méditerranéen à part... et un monde à part entière. Celui des fleurs bulbeuses originaires de climats méditerranéens, véritable Eldorado végétal que quelques vaillants producteurs défrichent avec bonheur. Comme Lauw de Jager, le plus camarguais des Hollandais, qui sous le label Bulb'Argence offre une palette végétale à faire pâlir d'envie les plus grands jardins botaniques...



Babiana villosa,
une belle intrigante

25

années d'études sur la flore acclimatée du Midi de la France, peuvent amener à un curieux constat : quoi de neuf sous le soleil méditerranéen d'aujourd'hui ? Pour ma part, comme en haute couture, les tendances au "remodel" sont de plus en plus évidentes. Le retour du *Polygala myrtifolia* déjà largement utilisé au début de ce siècle, le marketing autour du mimosa qu'il soit "soleil d'automne" ou *Acacia iteaphylla*, le néo-avénement du palmier identitaire de la French Riviera, actuellement planté en masse par de nombreux services des villes... autant d'exemples qui confirment la règle et c'est tant mieux !

Et pourtant il aura suffi d'une rencontre pour que le vieil adage se vérifie : on croit tout connaître. Il aura suffi d'une rencontre inopinée avec le monde des bulbeuses à fleurs adaptées au climat méditerranéen. Un monde tout simplement fabuleux. Mais qui se mérite ! Il faut pour cela dépasser le cap de la caricaturale tulipe ou du narcisse de Hollande, traverser le miroir et se laisser convaincre par un de ces producteurs passionnés qui unissent avec talent professionnalisme et gentillesse. Comme un certain Lauw de Jager... un faux air de Clint Eastwood (j'en connais qui vont sourire), la silhouette élancée qui s'est lentement, mais sûrement, acclimatée à la douceur méridionale, lui

le Batave, bouleverse peu à peu nos habitudes botaniques méditerranéennes.

Qu'il semble loin le delta de l'Escout et de la Meuse de ses origines, tout comme la Zélande, province du sud-ouest des Pays-Bas. "Je suis issu d'une famille d'agriculteurs spécialisée dans les grandes cultures, la pomme de terre et bien sûr les bulbes à fleurs comme la tulipe, le glaïeul et les *Allium*..." dit-il modestement. La vocation venue du champ ne s'est jamais démentie même après quinze années d'exil en Angleterre où il poursuit des études (M. sc. agricole) et crée une activité de consultant horticole.

Des tulipes hollandaises aux surprenantes babianas sud-africaines

En 1981, Lauw choisit les plaines alluviales du Petit Rhône près d'Arles, pour engranger son savoir-faire et sa famille. Après une époque "culture maraîchère", à la manière d'un Van Gogh (des bulbes à fleurs), il entre dans sa période "collection de bulbes venus du Monde".

La passion est dévorante. Aujourd'hui plus de 900 espèces sont cultivées au Mas d'Argence, dont un tiers est passé, après observation, du sta-

de production au stade commercialisation. Et si le portrait peut paraître élogieux, il suffit de feuilleter les catalogues de Bulb'Argence ou mieux, de se rendre en Camargue pour découvrir les collections de cet artiste des bulbeuses botaniques à fleurs. Ne serait-ce que pour bien se rendre compte de l'énorme travail de vulgarisation et d'acclimatation accompli autour de ces véritables joyaux botaniques. Les projets ne manquent pas pour cet arpenteur des climats méditerranéens. Les projets techniques passent par la réalisation d'une ombrrière pour la culture d'espèces spécifiques, et côté vulgarisation par un ouvrage sur les bulbeuses concocté avec un photographe de renom, puis un catalogue général qui sera également un guide-découverte des productions Bulb'Argence. Enfin, un site web sur le net pour informer les amateurs des dernières nouveautés et de leur mode de culture, qui sera accessible dès cet automne, avec peut-être une extension sur cédérom... et des voyages qui devraient l'emmener en avril prochain - et pour la première fois - en Afrique du Sud, au Naquamaland... un peu de "terre promise" et certainement beaucoup d'émotions en perspectives... avec à la clef de belles "inconnues" à découvrir dans les prochains catalogues 2000 de Bulb'Argence... pour l'intérêt de nos jardins méditerranéens et d'ailleurs. D.C.

Bulb'Argence 30400 Fourques (Tél. 04 66 01 65 19)

Entretien avec Lauw de Jager DE L'IMPORTANCE DU CLIMAT D'ORIGINE



Quels sont vos conseils pour réussir ses plantes bulbeuses botaniques originaires de climats méditerranéens ?

L'avantage des bulbeuses botaniques c'est qu'elles peuvent dans la majorité des cas rester en place, et souvent se naturaliser, c'est-à-dire coloniser l'espace. À condition de respecter notamment les conditions de sol, généralement bien drainant et sec en été pour les espèces originaires de Méditerranée. Elles sont pérennes, peu sensibles aux virus et aux maladies (à l'inverse des hybrides horticoles) et puis c'est aussi redonner une part de nature ou de naturel au jardin méditerranéen. Commencée en 1988 par le genre *Allium* (50 espèces) la collection de bulbeuses botaniques Bulb'Argence dépasse les 900 espèces dont 300 sont commercialisées, les autres sont en cours de multiplication ou d'observation. Notre production est maintenant fortement dominée par la flore sud-africaine, avec près de 200 espèces représentées dont 100 de la famille des *Iridaceae*.

La connaissance du climat et du lieu d'origine a-t-elle son importance sur la réussite de culture d'une "exotique" ?

Notre plus grand souhait est que les jardiniers qui nous font confiance pour la culture de bulbeuses botaniques réussissent dans leur démarche. A cette fin, nous consacrons beaucoup d'effort en puisant dans notre expérience personnelle, et en réalisant des fiches techniques qui accompagnent chaque espèce commercialisée. A la base, c'est une expérience venue du terrain car nous produisons l'ensemble des espèces commercialisées par Bulb'Argence. Notre observation sur la pépinière située en Camargue, en bordure du Rhône, sous climat méditerranéen, avec un mistral omniprésent, quelques gelées en janvier/février, de fortes chaleurs et la sécheresse en été... est primordiale.

Doit-on penser UN climat méditerranéen ou DES climats méditerranéens ?

Nos bulbeuses sont natives de différentes parties du monde connaissant les climats les plus divers, que l'on peut classer en 5 catégories :

1- le climat subtropical à hiver humide : la légère différence de température entre les périodes estivales et hivernales, ne nécessite pas un repos par dormance, il y a uniquement un ralentissement de la croissance. On peut citer les espèces : *Crinum*, *Agapanthus* ou *Neomarica*.

2- le climat subtropical à hiver sec : un climat tout à fait différent que l'on trouve en France. Pour assurer un environnement idéal en période hivernale, on doit avoir recours à des moyens artificiels comme la serre ou le stockage hors sol, au sec (arrachage des bulbes et mise au repos). Exemple : les *Civivia*, *Vallotta*, *Chlidanthus*, *Edýchium*, *Canna*, *Cypella*...

3- le climat méditerranéen : le démarrage de l'activité racinaire et de la végétation intervient avec les premiers orages de fin d'été. Les bulbes originaires de ce climat connaissent une très longue période de végétation de septembre à mai suivie par un repos estival. Ces espèces issues d'un climat relativement doux, sont relativement moins rustiques dans les régions non méditerranéennes. *Moraea*, *Galanthus*, *Cyclamen*, *Scilla*, *Ipheion* ou *Allium cowanii* font partie de ces espèces méditerranéennes.

4- le climat continental : les bulbes démarrent leur végétation par une période de froid marquée. L'activité racinaire durant les mois d'hiver est suivie d'une mise en végétation à la fin de l'hiver jusqu'en juin, puis d'une période de repos estival. Ces espèces originaires d'un climat plus rude, sont très rustiques. C'est le cas de *Tulipa*, *Crocus* ou *Allium giganteum*.

5- le climat tempéré : celui du Nord de l'Europe, Angleterre, Allemagne, Pays-Bas.

Donc, autant de climats, autant de périodes de plantation ?

L'origine climatique a bien sûr son importance... et pour parfaitement réussir ses plantations de bulbeuses, il est préférable d'installer les bulbes pendant leur période de repos végétatif ou de ralentissement de croissance. Cela se traduit par 3 grandes époques de plantation :

- l'été pour les espèces issues de climat 3
- l'automne pour les espèces de climat 2-4-5
- l'hiver pour celles issues des climats 1 et 2.

En général, il est préférable de planter tôt en saison pour bénéficier des conditions les plus favorables. Il est certain que si ces précautions élémentaires ne sont pas respectées, le bon développement des bulbes et leur floraison en seront affectés.

Votre espèce "fétiche" ?

Mon genre favori est *Moraea*, un genre vraiment emblématique des *Iridaceae* d'Afrique du Sud. Les espèces de *Moraea* représentent une gamme très riche en couleurs et en mélange de tons que l'on ne retrouve dans aucun autre genre... même celui des *Orchidaceae*. Mais je suis peut-être trop passionné pour être un juge totalement impartial ! Sur les 70 espèces existantes nous en possédons 50 dont 7, de culture

Les fleurs bulbeuses botaniques adaptées aux climats méditerranéens...

facile, sont commercialisées en France. La plupart des *Moraea* connaissent un cycle végétatif typiquement méditerranéen avec un repos estival très marqué. Certaines de ces espèces sont appelées à devenir de grandes stars du jardin contemporain comme *Moraea polystachya*, *M. bipartita* ou *M. polyanthos*. J'en suis sincèrement convaincu...

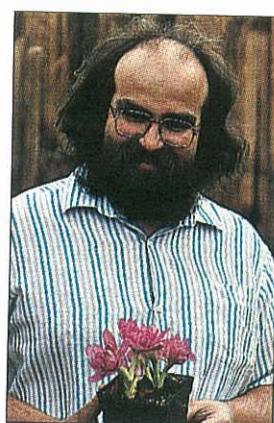
Des *Moraea* qui pourraient être expédiées vers la Hollande ?

La vente par correspondance ou sur les foires botaniques est notre principal axe commercial. Mais il est vrai que nous expédions certaines cultures en gros vers les Pays-Bas. Oui, il y a des cultures que les Hollandais ne peuvent produire, malgré leur haute technologie. Certaines fleurs coupées sont également expédiées sur le cadre d'Alsmeeer. Mais ma principale satisfaction dans cette passion botanique, je la retire des foires expositions auxquelles nous participons. En allant à la rencontre du passionné de jardin méditerranéen qui découvre, souvent avec étonnement, la richesse du monde des bulbeuses méditerranéennes... car trop méconnues ces espèces méritent d'être vulgarisées. C'est un travail de longue haleine... et c'est tant mieux !

Propos recueillis par Daniel Croci



Le genre *Moraea*, Iridacée d'Afrique du Sud, offre une riche gamme de couleurs



Bulbes du grand nord

À cette époque de l'année se met en place la grande explosion de printemps. Insoupçonnés, les bulbes ont déjà entrepris de percer la terre de leur bourgeon. Nous sommes allés les rencontrer dans un de leurs repaires : Bulbes d'Opale, à Buyscheure, dans les Flandres.

Depuis neuf ans, après sa sortie de l'école d'horticulture de Genech, Patrice Blary a réuni là une grande collection de bulbes, rhizomes, cormes et tubercules. Lorsqu'on lui rend visite, une fois passé un container réfrigérant de camion, on tombe sur une collection de cactées dont de nombreux épiphyllums, preuve que le maître des lieux n'est pas mono maniaque : il profite de ses rencontres avec d'autres professionnels pour échanger certaines plantes pour ses collections personnelles. Comme par exemple les crinums, dont on peut voir pousser dans ses serres un spécimen peu commun reçu d'Amérique.

Autre raison qui le pousse à se diversifier : la nécessité de tempérer le caractère trop saisonnier du commerce des plantes bulbeuses. Désormais, les plantes vivaces côtoient les bulbes dans ses catalogues. De sa collection de 150 taxons d'agapanthes, quelques représentants sont proposés à la vente ainsi qu'un certain nombre d'hostas.

Tout ceci pousse à ne pas s'arrêter sur le désordre de la pépinière : les trésors sont là, ou ici, ou alors peut-être là-bas, dans tel ou tel pot caché dans l'herbe, et qui semble ne contenir que de la terre. On est pris et surpris par la variété qui s'y trouve. Bien sûr, tous ne peuvent pas vivre selon les mêmes conditions de culture : celles qui viennent d'Asie centrale ont besoin d'une période de repos estival au sec. D'autres, venues de l'Himalaya, exigent un climat frais et humide. C'est le cas des *Nomocharis*, qui se révèlent si souvent décevants sous nos cieux. Parfois, on assiste à des surprises : *Commelina dianthifolia* a résisté à -10 °C, de même que les pléioches. Les Moorea, quand à elles, poussent parfaitement en serre froide.

Dans les genres plus connus, on rencontre la passion de Patrice Blary pour les Alliacées en général (*Iphione*, *Dichelostemma*, *Tulbaghia*...) et pour les ails en particulier. Alors commence l'énumération de ceux qui méritent une mention : *Allium sanborinii*, un californien blanc rosé qui ne produit d'une feuille, percée par l'inflorescence en juin-juillet ; *Allium caeruleum*, entre autre une forme originaire de Kirghizie, plus forte que celle couramment cultivée en Hollande ; *Allium cardiostemnum*, encore hors catalogue ; *Allium woronowii* 'Spitak', d'Arménie, au fort parfum d'œillet ; *Allium dichlamydeum*, de Californie celui-là.

Soucieux de partager ses connaissances, Patrice Blary s'est engagé aux côtés de Jean Thoby, fondateur du Rassemblement National des Pépiniéristes collectionneurs, il participe à leur fête des plantes de Gaujacq, dans les Landes. On peut aussi rencontrer les plantes bulbeuses à Doullens, dans la Somme, en juin : M. Marzec organise dans la citadelle des rencontres de pépiniéristes réputées pour leur grande qualité. Le public y est de plus en plus intéressant et intéressé par les plantes. Il n'est pas uniquement soucieux d'acheter des tulipes à l'unité, pratique que Patrice Blary déplore. Ainsi, depuis quelques années, il propose des bulbes en grande quantité afin de les naturaliser : perce-neige, crocus, fritillaires, pintades, tulipes botaniques, camassias, narcisses et jonquilles... Le nombre de clients qui se laissent tenter ne cesse de croître. Le succès est assuré et l'effet naturel. On rompt avec les engouements passagers pour telle ou telle plante soudain vantée dans la presse spécialisée. C'est le cas du cosmos chocolat, à l'origine d'une de ces modes qui font fi des exigences culturales des plantes concernées. D'autres belles se laissent mieux acclimater comme les kniphofias qui, au bout de deux ans en pépinière, s'adaptent au rythme des saisons de l'hémisphère nord... ainsi qu'au gentil fouillis qui règne dans le jardin de Bulbes d'Opale : pas étonnant que les bulbes vivent sous terre !

Marc Laurent

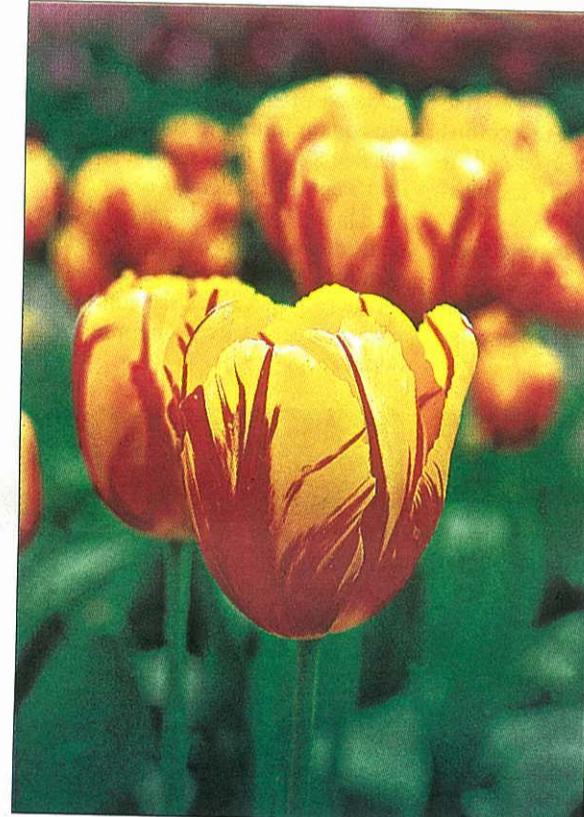
Bulbes d'Opale, Boernweg ouest,
59285 Buyscheure, Tél. 03 28 43 04 67

D'où viennent les tulipes ?

Les tulipes sont principalement asiatiques. On n'en trouve ni en Afrique ni en Amérique. Leur zone de prédilection va de la Turquie à l'Himalaya. Elles subissent un climat sévère : hiver froid, période de végétation courte suivie par un été extrêmement chaud et sec. Toutes les tulipes ne sont pas originaires du Proche Orient. La tulipe jaune sauvage (*Tulipa sylvestris*) pousse dans nos bosquets, près des cours d'eau, en Alsace ou en Suisse, par exemple. Mais elle a été trop cueillie. En Tarentaise et en Maurienne, on trouve encore quelques *Tulipa didieri*, ainsi appelée en souvenir d'Étienne Didier, avocat à Annecy et botaniste amateur du siècle dernier. Cette tulipe rouge très élégante culmine à 50 cm.

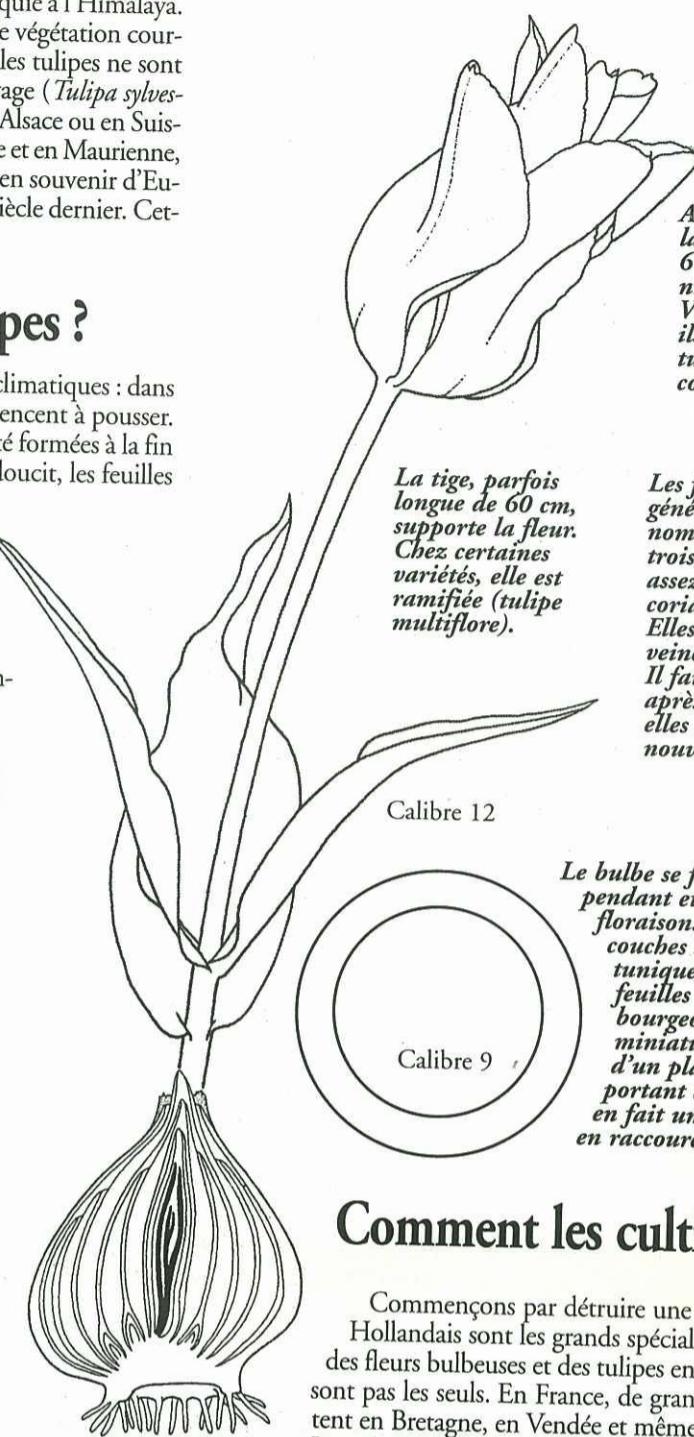
Comment poussent les tulipes ?

Le bulbe correspond à une adaptation à ces extrêmes climatiques : dans la nature, après les pluies d'automne, les racines commencent à pousser. Mais dans le bulbe, tout est prêt : feuilles et fleurs ont été formées à la fin du printemps précédent. Dès que la température se radoucit, les feuilles surgissent, protégeant le bouton floral, plus délicat. Selon les variétés, la floraison a lieu de la mi-mars à la fin mai. Une fois la fleur fanée, les graines mûrissent dans le fruit, une capsule verte. Les feuilles séchent après avoir nourri un nouveau bulbe, qui se forme à côté et à la place du précédent, et s'accompagne souvent de bulbilles qui mettront plusieurs années avant d'être taille à fleurir.



Les tulipes flammées, dites peintes, furent parmi les plus appréciées au XVII^e siècle. On les retrouve sous le nom de tulipes Rembrandt dans les catalogues.

TULIPES EN BREF



A l'origine, la fleur comporte 6 tépales, ni pétales ni sépales. Vivement colorés, ils constituent la tulipe que nous connaissons.

Les feuilles, généralement au nombre de deux ou trois, sont allongées, assez épaisses et coriaces. Elles sont parfois veinées de rouge. Il faut les conserver après la floraison car elles reconstituent un nouveau bulbe.

Le bulbe se forme juste pendant et après la floraison. Il est constitué de couches successives, les tuniques, qui sont des feuilles modifiées ; d'un bourgeon floral miniature, au centre ; et d'un plateau basal portant des racines. C'est en fait une plante entière en raccourci !

Comment les cultive-t-on ?

Commençons par détruire une idée reçue : si les Hollandais sont les grands spécialistes de la culture des fleurs bulbeuses et des tulipes en particulier, ils ne sont pas les seuls. En France, de grandes cultures existent en Bretagne, en Vendée et même dans les Landes. La culture se fait à partir des bulbilles, minuscules bulbes qui se forment autour du bulbe mère. On les sépare, puis on les met à grandir plusieurs années de suite. Une terre sableuse leur convient très bien. On supprime les fleurs dès qu'elles apparaissent, de façon à concentrer les forces sur la formation d'un bulbe toujours plus gros. Car le prix de ce dernier dépend directement de son calibre, c'est-à-dire de son diamètre en centimètres : une tulipe 11-12 est dans la moyenne, une 12 + fournit ensuite une fleur plus belle.

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS

Producteur depuis 1907




CACTEES - PLANTES GRASSES

ouvert du mardi au samedi
Vente sur place et par correspondance
Catalogue offert aux lecteurs de la Gazette

327, rue du GENERAL BROSSET - 83600 FREJUS
TEL 04 94 51 48 66 - FAX 04 94 95 49 31
<http://perso.wanadoo.fr/henri.kuentz>

les Orchidées
DE MICHEL VACHEROT

vous invitent à leurs
JOURNÉES PORTES OUVERTES
du 27 au 30 novembre 98
de 9 heures à 17 heures
sans interruption

Pour tout achat de 300 F,
nous vous offrons une plante cadeau

C.D.7 - 83520 Roquebrune-sur-Argens
Tél. 04 94 45 48 59

ET SI VOUS SORTIEZ DES SENTIERS BATTUS

par Daniel Croci - Photos Law de Jager



Ipheion pedunculata 'Rolf Fiedler'

Ipheion

Le merveilleux *Ipheion* nous vient d'Amérique du Sud. Cette bulbeuse, largement utilisée au Japon ou en Californie, offre d'indéniables qualités esthétiques en plantation de masse. Choisir par exemple *Ipheion pedunculata 'Rolf Fiedler'*, haut de 15 cm, qui possède un mince feuillage vert clair duquel se détachent des fleurs en mars-avril de 3 cm de diamètre, très décoratives. Les pétales sont plus arrondis que ceux de l'espèce *Ipheion uniflorum*, plus connue, et d'un très joli bleu vif rappelant un peu celui du plumbago. Cette espèce est encore assez rare en jardin.



Homeria collina aurantiaca

Homeria

Une végétation à développement tardif donc très rustique, pour cette Iridacée d'Afrique du Sud, un feuillage solide en touffes généreuses, une floraison en mai, abondante et régulière aux tons chauds, de longue durée en jardin ou en vase (fleur coupée). *Homeria* a tout pour séduire les amateurs de bulbeuses.

Espèces à cultiver : *Homeria collina aurantiaca* et *Homeria collina ochroleuca*.

En plein soleil, se ressème spontanément. Facile à cultiver, une introduction très conseillée pour s'initier au genre.



Bloomeria crocea

Bloomeria

Dans la sierra californienne et ses collines, *Bloomeria crocea* couvre à l'état spontané de larges surfaces. Sa présence est si intense que le sol n'est plus qu'un immense enchevêtrement de bulbes. Ses fleurs sont disposées en larges ombelles ocre de 15 cm de diamètre.

Le jaune éclatant de *Bloomeria* est à associer à d'autres bulbeuses comme *Triteleia laxa* aux fleurs bleu foncé dont les lieux d'origine et les inflorescences sont proches. Les fleurs jaunes de *Bloomeria crocea var. aurea* montent jusqu'à une hauteur de 60 cm.

Babiana

Originaire d'Afrique du Sud, *Babiana* est une belle intriguante dont la floraison en avril-mai se mérite (voir photo p. 16). Epi compact à fleurs bleues et rouges et dont les tiges portent de curieuses bulbillles. Pour les "Indiana Jones" de la botanique... A découvrir par exemple : *Babiana stricta* 'Clos de Peyronnet', une plante très robuste et vigoureuse, originaire d'un célèbre jardin de la Côte d'Azur. 4-5 fleurs bleu violacé dont le cœur est subtilement maculé de pourpre. Au nord, cultiver en pot ou bien abriter durant l'hiver.



Scilla peruviana

Scilla peruviana

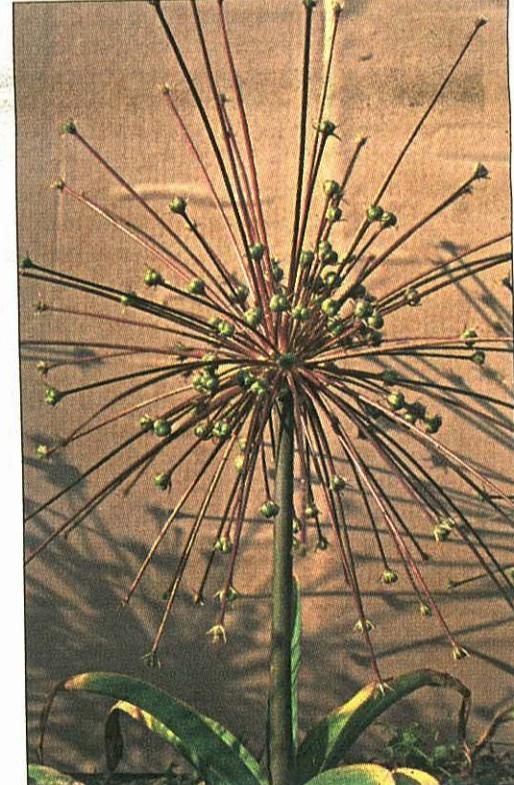
Comme son nom ne l'indique pas, *Scilla peruviana* est originaire des régions montagneuses d'Espagne. C'est une merveille, à mi-chemin entre une agapanthe compacte et un *Allium giganteum* qui serait court sur tige... et puis non ! *Scilla peruviana* est tout simplement unique avec son in-



Freesia alba

Freesia

Freesia alba est l'un des plus parfumé. Et de surcroît de culture très facile. Le freesia est cultivé en région méditerranéenne pour sa fleur coupée ; il est bien connu des amateurs de bouquets gracieux et pleins de senteurs. Sa floraison apparaît tôt en hiver. Au nord, on abritera sous serre.



Spectaculaire Allium schubertii

Allium

Allium schubertii est un étonnement et un ravissement. Ses fleurs étoilées, au parfum de miel et de couleur rose-pourpré, sont portées par des pédicelles d'inégale longueur allant de 4 à 20 cm qui donnent à l'ensemble une allure échevelée curieuse, originale et séduisante, en forme de feu d'artifice. Chaque ombelle (diamètre jusqu'à 45 cm !) peut compter jusqu'à 200 fleurs et reste superbe même à la formation des graines. Une des formes les plus originales et étonnantes chez *Allium*, effet garanti...

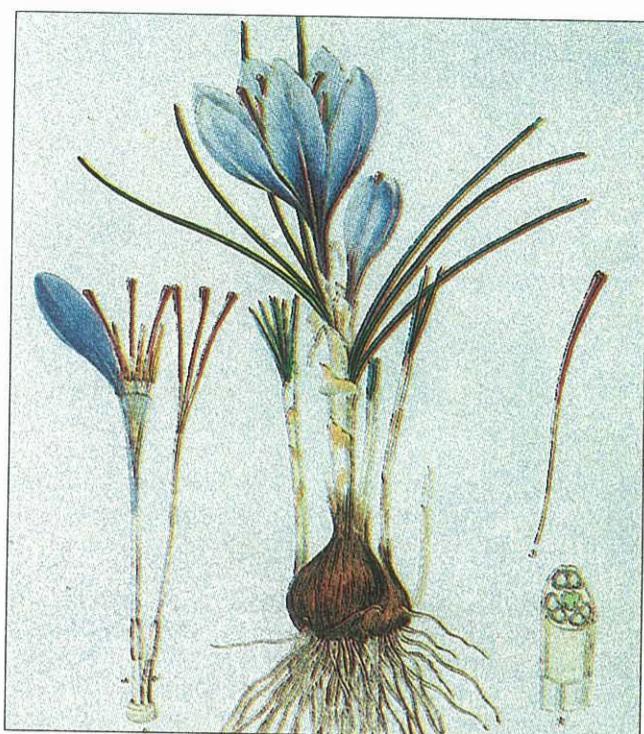


Camassia

Ces plantes bulbeuses sont très voisines des scilles mais avec une vigueur toute autre. Rustiques, ils poussent habituellement dans les prairies d'Amérique du Nord, et supportent très bien nos hivers, même humides. C'est une des rares grandes plantes bulbeuses dont le feuillage conserve son intérêt. On est loin des alliums ou des erythmures qui jaunissent très souvent en même temps qu'ils fleurissent. Le *Camassia esculenta* fleurit bleu pâle en mai, sur des hampes qui culminent à 80 cm de haut. Le *C. quamash* offre un bleu plus vif, mais parfois les fleurs sont étoilées de blanc. Plantez les camassias par groupes de 5 ou 6, espacés de 30 cm, en enterrant le bulbe, assez volumineux, de 15 cm au moins. Quant à *C. leichtlinii*, il est blanc crème et apprécie la mi-ombre. Un paillage est le bienvenu au moment de la floraison, ainsi que quelques arrosages si le printemps est sec. Ensuite, oubliez, et plantez quelques grandes fleurs juste devant, pour masquer le vide.

Moraea

Un genre passionnant à floraison printanière ! Fleur spectaculaire et délicate aux couleurs multiples avec des guides nectar souvent rouge pourpre se détachant sur chacun des pétales (voir p. 16). Espèce plus fragile que les précédentes, à cultiver en pot (au moins 50 % de sable). Testez *Moraea polystachya* pour débuter facilement dans la culture de ce genre majeur mais capricieux.



Crocus sativus et ses trois stigmates épices
Illustration Jardin Botanique de Genève

LE SAFRAN, UN CROCUS EPICE

C*rocus sativus L.* (safran) est une plante herbacée bulbeuse, probablement originaire de la Méditerranée orientale mais naturalisée dans d'autres régions du monde. Vivace, ne fleurissant qu'une fois par an, il fait partie de la famille des Iridacées.

Pas plus haut qu'une vingtaine de centimètres, il présente en automne de nombreuses feuilles d'un vert foncé, longues, comparables à des brins d'herbes roulés à leurs bords. Une fleur violette, délicatement parfumée (les Romains faisaient, dans les lieux publics, des tapis de ses pétales pour la finesse de leur odeur...), apparaît en leur centre, à partir d'une petite hampe (pédoncule). Chacune d'elle présente 3 étamines à anthères (organe生殖器 mâle) de couleur jaune, plus courtes que le pistil (organe生殖器 féminin) constitué d'un style grêle, blanc, divisé dans le haut en 3 grands stigmates rouge orangé, en forme de cornets, saillant en dehors des pétales. Ce sont ces 3 stigmates qui constituent, après séchage, l'épice tant prisée : le safran. Le *Crocus sativus* ne doit pas être confondu avec le "safran des prés" ou colchique d'automne (*Colchicum autumnale L.*), qui fait partie de la famille botanique des Liliacées. Cette petite plante aux fleurs roses que l'on rencontre fréquemment, entre août et octobre, dans nos prairies humides, lui ressemble beaucoup mais est très toxique. On la distingue du *Crocus sativus* par la présence de 6 étamines, alors

que la fleur du safran n'en a que 3.

Crocus sativus n'est pas connu à l'état spontané. Il est en fait une espèce stérile, provenant probablement soit de l'espèce sauvage *Crocus cartwrightianus*, soit du *Crocus tomasii*. Il se reproduit par voie végétative, par les bulbes (ou cormes) qui se divisent en automne en 1 ou 2 nouveaux bulbes. Par semis, il faudra patienter trois longues années avant l'obtention d'une fleur.

La plantation des safranières (champs où l'on cultive le safran) se fait généralement de la fin du mois de juin jusqu'au début du mois d'août. Une safranière réalisée dans de bonnes conditions de culture peut produire pendant 3 ans. Après cette période, il est préférable d'enlever les bulbes de terre et de les placer dans un endroit sec pour ensuite les replanter dans une autre terre.

Industriellement, la culture du safran se fait dans des régions à climats très divers, de l'Espagne, dans des conditions chaudes et humides, en passant par la France (dans le Gâtinais par exemple), l'Italie, l'Angleterre, la Grèce, l'Iran, l'Inde jusqu'au Cachemire, à des altitudes de plus de 2000 mètres, et l'est de la Chine. Il est aussi cultivé à l'est des Etats-Unis, en Pennsylvanie.

Crocus sativus se plait dans une terre meuble, riche, légère, sablonneuse, bien drainée et abritée. Il est sensible aux maladies cryptogamiques.

L'obtention du safran



Le safran fleurit de septembre à octobre, la récolte dure de 3 semaines à 1 mois, et se fait le matin, avant que les fleurs soient épanouies, et le soir - celles du matin sont plus fermes car le *Crocus* pousse davantage la nuit que le jour. La cueillette se fait quotidiennement et manuellement, les fleurs étant ramassées une par une. Elle demande beaucoup de patience et doit être journalière. Pour obtenir un safran odorant, aromatique et bien coloré, il ne faut pas attendre que les stigmates perdent leur odeur et leur couleur à l'air et à la lumière.

L'émondage (ou l'épluchage) c'est-à-

dire l'étape manuelle qui consiste à détacher la partie supérieure du style et ses 3 stigmates - doit se faire le jour même de la récolte. Tout comme le séchage qui est réalisé par exposition au soleil, par étuvage ou sur un feu très doux sans fumée. La qualité de l'épice dépend de la façon dont il est séché. Une fois cette étape terminée, le safran est serré dans du papier et disposé dans des boîtes à l'abri de la lumière.

L'épice la plus chère du monde

Appelé parfois "l'or végétal", le safran a un coût pour nous, consommateurs, qui se situe entre 4 000 et 8 000 F le kilo. Ce prix onéreux est dû principalement à son

faible rendement. En effet, il faut environ 150 000 fleurs - soit 300 kg de pétales et 5 kg de stigmates - pour obtenir 1 kg de safran sec. C'est l'Espagne qui se situe aujourd'hui au 1er rang de la production mondiale de ce marché de plusieurs dizaines de tonnes, suivie par l'Inde, l'Iran, la Grèce et la France.

A cause de son prix élevé, le safran fut de tout temps, et est encore aujourd'hui, falsifié avec d'autres plantes. En Allemagne, au XVI^e siècle, quand on soupçonnait quelqu'un de ce méfait, on n'hésitait pas à le brûler vif !

Aujourd'hui, l'adultération du safran est encore existante et se fait de différentes façons : en additionnant par exemple du sucre, de l'amidon, des poudres végétales comme celle du curcuma (*Curcuma longa L.*, Zingibéracées) appelé aussi le "safran des Indes" ou en rajoutant des fragments de fleurs telles que le carthame (*Carthamus tinctorius L.*, Composées) appelé aussi le "safran bâtarde" qui ressemble à un grand chardonnet dont les fleurs séchées donnent la couleur "rouge végétal" (la carthamine) rappelant celle du safran, sans pour autant apporter sa note odorante. Le souci (*Calendula officinalis*), l'arnica (*Arnica sp.*) peuvent également être utilisés comme substituts du safran.

Le vrai safran se distingue par la combinaison de son colorant et de son parfum caractéristiques.

et ses multiples utilisations

Le safran, bien que d'un usage assez étendu, mériterait bien d'autres emplois que ceux déjà connus.

- Depuis longtemps utilisé comme plante tinctoriale - comme par exemple dans l'Antiquité classique, chez les magistrats romains pour, dit-on, l'ourlet de leur toge - le safran fournit encore aujourd'hui une couleur jaune aux teinturiers. Mais elle ne dure pas longtemps et au prix où elle coûte, on peut dire que le safran représente une couleur de luxe.

- Il est également utilisé en médecine, c'est en fait son emploi le plus courant depuis sa découverte. On lui reconnaît des propriétés antispasmodiques, stomachiques, sédatives, toniques et même apéritives. Il peut agir fortement sur les nerfs et sert à la préparation du "laudanum", une teinture constituée d'opium et de safran. Il est considéré comme aphrodisiaque mais ne doit pas être utilisé à haute dose sous peine de devenir narcotique !

- Dans l'aromatique alimentaire, il est uti-

lisé sous forme d'extrait (concentré), d'infusion (alcoolique) ou d'oléorésine (obtenue par extraction aux solvants organiques). On l'emploie dans les arômes de poissons, soupe de poissons, crustacés, épices pour paella. Un composant chimique, l'héliotropine (ou le pipérol), est aussi largement utilisé. Il appartient à la famille d'odeur anisée et donne une note d'amande douce, vanillée, chaude, épicee, poudrée, fleurie et tenace. Il se présente sous forme de cristaux blancs ou translucides, et est utilisé dans les arômes vanille, caramel ou amande...

- En cuisine traditionnelle, il est utilisé dans le monde entier comme colorant ou comme condiment : on le retrouve dans le tajine marocain, en Iran dans les sauces au yaourt, en Inde dans le curry, dans la paella espagnole, dans le risotto italien, en France dans le riz provençal, la bouillabaisse, et même les liqueurs. Utilisé en très petite quantité, le safran est mis en valeur par son parfum et sa cou-

leur jaune dorée ; on l'utilise en le diluant dans de l'eau tiède à chaude pour qu'il dégage tout son arôme et qu'il laisse apparaître sa couleur.

- En parfumerie fine, on n'utilise pas le safran en tant que tel mais le dérivé de l'iso-safrole (comme dans les arômes alimentaires) : l'héliotropine. La Société Galimard à Grasse, parfumeur depuis 1747, vient de créer une nouvelle eau de toilette (Rating) qui contient dans sa formule cette héliotropine.

- En cosmétique, c'est en Inde que le safran continue de se distinguer. Si la plus chère de nos épices a des soucis de rendement commercial et de prix, elle n'en demeure pas moins la plus respectée par son côté précieux dans bien des domaines. Le safran n'a pas fini de nous étonner dans des emplois que l'on n'a peut-être pas encore, à ce jour, explorés. L'or végétal a encore bien des secrets à nous dévoiler....

Ariane Erligmann

Ouvert les Dimanches

PROFITEZ DE NOTRE CARTE DE FIDELITE ET DE SES AVANTAGES
(remises, fiches conseils...)

10 minutes de Grasse,
20 minutes d'Antibes et de Cannes
et à 30 minutes de Nice.

GRAND PARKING

15, route de Cannes 06650 OPIO

Tél. 04 93 77 25 02

NOVA Jardins
crée en 1976

C'EST LA COMPLÉMENTARITÉ DE

LA JARDINERIE, COMPOSÉE D'UNE ÉQUIPE DE 15 PROFESSIONNELS POUR VOUS SERVIR EN

VÉGÉTAUX :

(plus de 3000 variétés) de toutes tailles et des promos à découvrir pour toutes les saisons !

RENSEIGNEZ-VOUS !

POTERIES :

(un choix de plus de 1000 m d'exposition)

TOUTES FOURNITURES HORTICOLES

amendement, engrais, terreaux, produits phytosanitaires... de grandes marques

(Algoflash, Compo, Fertilgène, B.H.S., Bayer...)

SEMENCES (pelouse, fleurs, aromates, légumes...)

telles que Vilmorin, Gondian, Thomson et Morgan...

LES OUTILLAGES DE JARDIN ET FOURNITURES D'ARROSAGE

(Jardisol, Gardena, Rain Bird, Toro...)

TOUTE L'ALIMENTATION ANIMALE

(Hills, Royal Canin, Tyrol, Tetra...)

LA CONCEPTION DE VOS EXTÉRIEURS, DU PROJET À LA RÉALISATION EN TOUT CORPS D'ÉTAT, TEL QUE :

- Débroussaillage

- Terrassement

- Maçonnerie

- Plantation

- Arrosage automatique

- Eclairage de jardin

Et par la suite l'entretien

général de vos extérieurs.

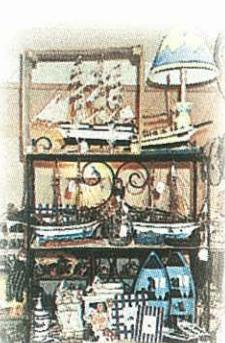


LA BOUTIQUE «DECO» :

Un havre d'idées cadeaux à offrir ou à s'offrir du tout petit prix au plus original avec un grand choix de : mobilier, vaisselle, bibelots... de marques :

Il pour l'homme, SIA, CONTRY CORNER...

UNE VISITE S'IMPOSE



10 minutes de Grasse,
20 minutes d'Antibes et de Cannes
et à 30 minutes de Nice.

INGREDIENTS QUI ACTIVENT LA FERMENTATION

Les feuilles de consoude
Les tontes de gazon
Le fumier de volaille
Les jeunes mauvaises herbes

INGREDIENT A BONNE DECOMPOSITION

Épluchures de fruits et de légumes
Marc de thé et de café
Vieille paille et foin mouillé
Déchets de légumes à la récolte
Fumier pailleux
Fleurs fanées
Jeunes coupes de haies
Taillés tendres des arbres fruitiers
Litières des hamsters, cochons d'Inde, et lapins nains.

INGREDIENTS LENTS A SE DECOMPOSER

Feuilles mortes
Déchets de taille coriaces
Sciure et copeaux
Vous pouvez aussi ajouter au tas de compost :
Les cendres de cheminée
Le carton
Les papiers d'emballage

A EVITER

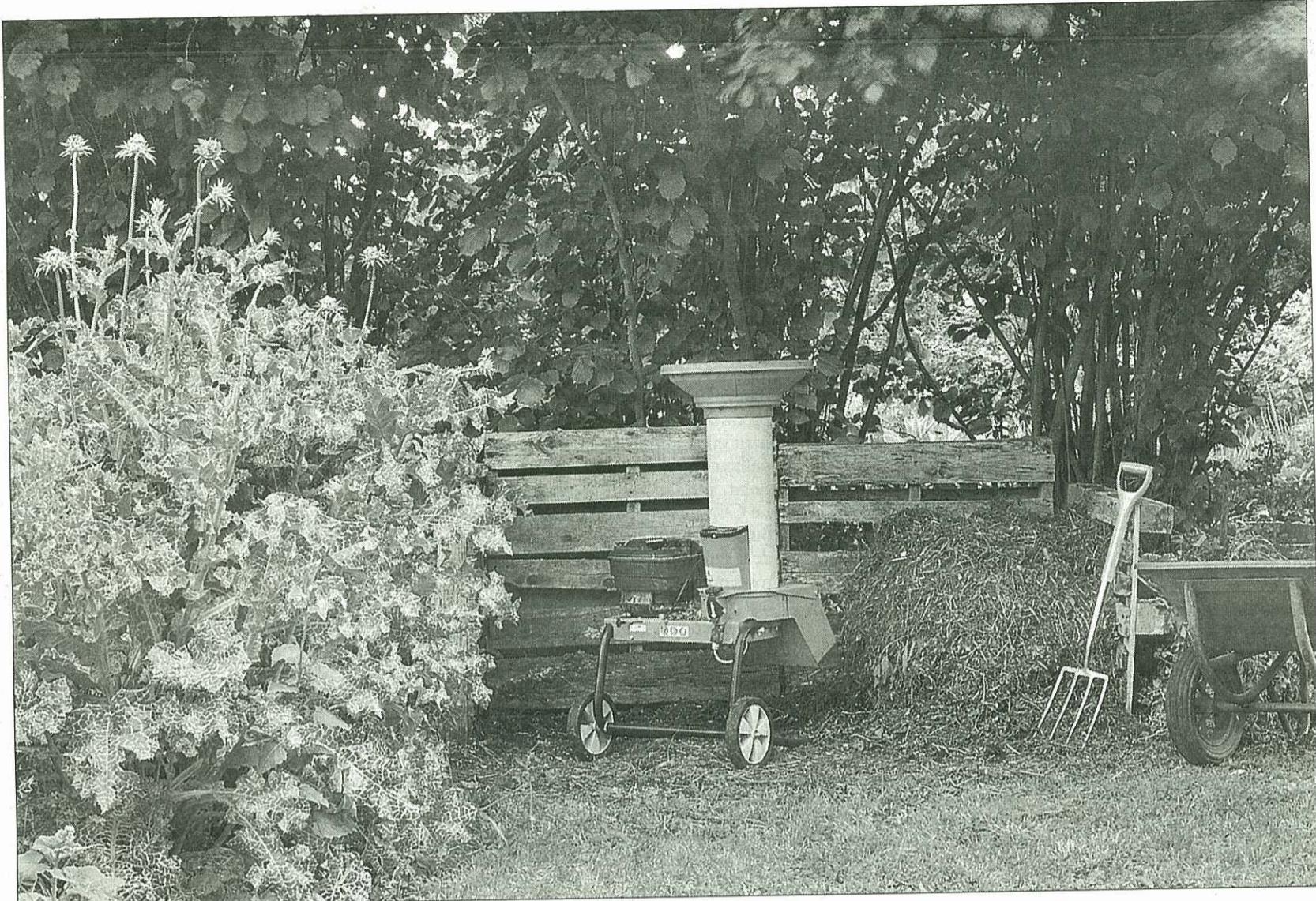
La viande et le poisson (grattages frénétiques des chats)
Les journaux (mais il vaut mieux les recycler autrement)
Les cendres de charbon
La litière des chats et les crottes de chien
Les magazines (à cause des encres de couleur)

MATIERES A COMPOST

Première règle : tout ce qui est organique doit pouvoir se composter. Mais le résultat est plus ou moins long. La fermentation est d'autant plus rapide que les éléments sont fins (d'où l'intérêt du broyage) et riches. On évoque ainsi le rapport C/N : • C pour le carbone qui fournit l'énergie (cellulose des feuilles) • N pour l'azote qui permet aux micro-organismes d'édifier leurs protéines.

Si C/N est trop élevé, la décomposition est lente. S'il est trop bas, l'excès d'azote entraîne la putréfaction, avec dégagement de mauvaises odeurs. L'idéal : un C/N proche de 25 à 30 au départ, qui aboutira dans le compost final à 10. On y est presque avec les mauvaises herbes tendres et les déchets de fruits. Le foin est juste en dessous, de même que le fumier ou les tontes de gazon. C'est pourquoi un excès de ces dernières donne un compost puant.

Les déchets de cuisine sont souvent dans cette catégorie également (épluchures et restes de plats). En revanche, la paille est à 80, comme les feuilles mortes, les aiguilles de pin à 110, le papier à 170 et la sciure à... 500. C'est dire si dans ce cas, il faut ajouter de l'azote. L'idéal est alors le fumier de volailles, particulièrement riche en azote. Et d'ailleurs rien ne vous interdit de tapisser le poulailler avec de la sciure pour obtenir tout de suite le mélange parfait.



Petite leçon de compostage

Placez votre zone de compostage à l'ombre, non loin d'un point d'eau. Rassurez-vous : un bon compost ne sent pas mauvais !

Aujourd'hui, même à la campagne, le fumier se fait rare. Les vaches font-elles de la rétention ? Une seule parade, la fabrication d'un fumier maison, le fameux compost. Vous craignez les odeurs, les bêtes, la vue gâchée ? Un tas de compost n'a rien à voir avec une décharge incontrôlée. La preuve...

Vous croyez bien faire en mettant vos déchets verts dans les sacs de la même couleur que votre municipalité met à votre disposition pour les récupérer une fois par semaine. Hélas, dans une immense majorité des cas ces déchets suivent un chemin à peine dérivé des autres et ne donnent pas une once de matière organique. Les plates-formes géantes de compostage, dont personne ne veut comme voisin, donnent un produit si médiocre qu'aucun agriculteur n'en souhaite comme amendement. Moralité, la récupération doit se faire... dès la source. Par le compostage au jardin. Certaines villes, comme Rennes, l'ont compris, et ont mis à disposition des habitants de quartiers pavillonnaires

des cases à compost. Mais sans mode d'emploi... Or, le compostage, ça ne s'improvise pas. Certes, toute matière organique mise en tas finit par donner de l'humus, parfois au bout de cinq ans ! Le compostage permet d'accélérer le processus en favorisant nos alliés en la matière : les micro-organismes du sol, champignons et bactéries. Ils ont besoin du gîte et du couvert. Un tas aéré est préférable à une masse compacte car l'absence d'oxygène conduit à une putréfaction et non à une fermentation. Et l'odeur est très caractéristique, c'est celle qui remonte à vos narines quand vous mettez la main par inadvertance dans un tas de gazon coupé et abandonné. Beurk !

Premier précepte : ton tas tu ne presseras pas.

Les micro-organismes apprécient une certaine humidité. Ni trop, ni trop peu. Mais on est plus souvent dans le second cas à cause d'un phénomène par ailleurs souhaité, l'élévation de température. Nous ne parlons pas du changement climatique, mais tout simplement de l'effet habituel des

fermentations. Un tas de compost réussi chauffe, parfois jusqu'à 60 °C. Et il évapore une bonne partie de son eau et devient peu à peu très sec. Du coup, une autre flore s'y développe, produisant des filaments grisâtres. L'odeur devient sûreté. Le processus de transformation est stoppé. Le remède est simple, creusez avec la fourche et recomposez le tas juste à côté, en mettant ce qui était dehors en bas et le dessous sur l'extérieur. Et surtout arrosez copieusement. À la fin, vous devez pouvoir exprimer de l'eau en serrant une poignée de compost. La fermentation reprend généralement dans de bonnes conditions.

D'où le deuxième précepte : ton tas tu arroseras dès le départ.

Si rien de bon ne se passe, c'est le signe que votre tas manque sûrement d'azote. Un apport de sulfate d'ammoniaque ou de déchets verts frais est le bienvenu. Il faut en effet se souvenir que les micro-organismes utilisent l'azote libre et les sucres présents dans les déchets verts pour décomposer la cellulose et la lignine et construire ces molécules incroyablement complexes que sont les acides humiques. Pas d'azote, pas de boulot ! Le fumier se décompose naturellement car il est enrichi en azote par les crottes. Nous ne vous conseillons pas de transformer votre tas en latrines horticoles, mais récupérez des éléments riches en azote, comme les déchets de légumes, des coupes de gazon riche en trèfle, et bien sûr des algues, fraîches ou sèches. L'Or brun convient également pour cet usage car il dégage déjà de l'ammoniac au sortir du sac.

Troisième précepte : tu mélangeras au maximum pour obtenir un tas équilibré.

Certains jardiniers se plaignent car leur tas n'atteint jamais cet état de beauté-

LE COMPOST A TOUT FAIRE



Le compost ne sert pas seulement à pailler ou à enrichir le sol. Une fois mûr, il constitue également un substrat de culture. Certains jardiniers américains s'amusent ainsi à planter quatre pommes de terre dans une tour formée de grillage à poule, qu'ils remplissent progressivement de compost au fur et à mesure que les tiges se développent. La récolte se pratique en ouvrant la tour (Organic Gardening).

de. Souvent, c'est parce qu'il manque d'ampleur. Il ne viendrait à l'idée de personne de fabriquer de la choucroute avec un seul chou. Il en faut plusieurs, et un petit tonneau. Même chose pour le vinaigre, et on ne fait pas le vin dans une bassine. Les processus de fermentation se déroulent toujours mieux dans des volumes importants. Un tas de compost doit faire au moins un mètre en tous sens, au moins au départ. Par la suite, il va se tasser sur lui-même pour ne plus occuper que la moitié de la hauteur. Tant que vous ne disposez de tant de matériaux, stockez-les à côté du futur tas de compost. C'est pour cela qu'on monte souvent des cases à deux compartiments. Et c'est seulement le jour où vous disposez enfin d'une grande quantité de feuilles, déchets et autres tontes de gazon, que vous allez monter le tas, en l'arroasant et en mélangeant bien les éléments, couche après couche. Saupoudrez d'un peu de chaux horticole (une poignée après chaque couche de 15 cm d'épaisseur), elle excite la fermentation.

Quatrième précepte : un tas ne feras que quand tu auras de quoi.

Jusque-là, pas d'ingrédient du style poudre de perlépinpin ni de vers de terre de compétition. Si vous respectez ces trois principes, vous avez toutes les chances de réussir un bon compostage. En quelques mois, celui-ci donnera naissance à une matière brune, où l'on ne reconnaît plus les éléments de départ. Cela sent l'humus des bois. Mis en paillage, il stimule la végétation. Incorporé à la terre, et toujours en surface, il lui évite de se refermer à la première pluie, et nourrit longtemps les légumes exigeants, tomates, pommes de terre et choux en particulier. Le compost est la meilleure arme connue contre les carences en oligo-éléments.

Jean-Paul Collaert

LA CASE DE TONTON COMPOST

Pour conjuguer efficacité et esthétique, rien ne vaut un compost en case. Cela n'a rien à voir avec la manière habituelle d'entasser les déchets, façon dépotoir, car il y faut de la méthode. Mais quel résultat !

Dans la plupart des cas, demander à voir le tas de compost d'un jardinier est à peu près aussi embarrassant que d'entrouvrir sa cabane à outils. Je le sais bien, c'était comme ça chez moi. Un vague talus servait commodément à benner la brouette, et son contenu pourrissait sur place. Au bout de quelques années, je pouvais gratter à la bêche à la base du tas, là où les déchets étaient le plus décomposés. Et, à condition de séparer ensuite les branchages encore intacts du reste, je m'en revenais avec quelque chose qui ressemblait à de l'humus. En fait, sans le savoir, je pratiquais le compostage à froid. Je me demandais d'ailleurs bien ce que les articles entendaient avec leurs tas qui chauffaient au point de ne pas y poser la main. Les miens, on pouvait se coucher dessus un bon demi-siècle avant de ressentir la moindre tiédeur.

Jusqu'au jour où j'ai aperçu la case à compost d'un voisin. Impeccablement tenue, cernée de grillage et maintenue par une armature de bois, elle était comme dans les contes de fées, remplie de bon compost brun, décomposé à souhait. De retour au jardin, je décidais de m'y attaquer. Quatre palettes récupérées fournirent les côtés. Quelques clous les maintenaient au carré, mais il fallut aussi leur adjoindre des étais en biais pour soutenir les murs des côtés. Un tas roman en quelque sorte. J'y ai entassé les éléments habituels, saupoudrés d'un peu de chaux et de sulfate d'ammoniaque, et là, pour la première fois, j'ai obtenu un tas qui chauffait. J'ai même acheté un grand thermomètre pour le vérifier : 60 °C. Presque de quoi cuire un œuf.

Depuis le tas a changé de place car je suis aperçu que la terre du fond était toujours formidable après le compostage. En bougeant le tas, j'en profite donc pour enrichir localement le terrain. Je choisis cependant des lieux abrités du plein soleil de l'après-midi. Le tuyau d'arrosage doit être accessible. Question armature, je suis resté fidèle aux palettes récupérées, avec un essai une année de case entièrement grillagée. Mais je trouve que si c'est parfaitement aéré, le risque de dessèchement est trop important l'été, et on obtient un tas qui se fossilise sur place. À moins que vous adoptiez comme moi un habillage maison. Je pense à ce dessus de lit de grand-mère, rouge et bien épais, qui a fini sa carrière sur mon tas. Les chats venaient s'y prélasser, indifférents aux phénomènes de fermentation qui se déroulaient juste en dessous. Il faut dire que c'était bien douillet. Un étage plus bas, le tas ne risque plus de se dessécher brutalement, et il reste même en état de marche l'hiver, quand il fait froid. Une vieille moquette ou un simple voile brise-vent peuvent rendre le même usage. L'important étant de procurer une peau à votre tas.

En discutant avec mes amis et voisins, je me suis aperçu que certains avaient adopté d'autres techniques : Roger est un adepte de la poubelle grand format. Il entasse, arrose bien, met quelques fourches de vieux compost pour enserrer, et met le couvercle. En quelques semaines, le contenu est devenu brun foncé. Il défourne et utilise tel que. Mais il faut un sacré doigté pour arroser juste assez mais surtout pas trop.

Edmond est fidèle à une case achetée dans le commerce, qui me paraît un peu



Non, il ne s'agit pas du jardin des Deschiens, mais du coin compost aux jardins d'essai de la très honorable Henry Doubleday Research Association, à Ryton, près de Birmingham. Là, cette association met au point des techniques concrètes de jardinage biologique. Et les vieilles moquettes y sont d'un emploi courant pour protéger le tas de compost en fermentation.

petite, mais il est vrai que son jardin n'est pas très grand. Le modèle qu'il affectionne est d'une pièce car il a eu beaucoup de déboires avec d'autres qui devaient s'ouvrir pour permettre d'accéder au compost. Cela ne marchait jamais.

Jean-Louis aime la maçonnerie : il s'est donc constitué une case à compost à deux compartiments, d'environ 2,4 m de long sur 1,20 m de hauteur et autant de profondeur. Sur les côtés, il a scellé des parpaings en les laissant largement ajourés, un peu comme on le fait pour un claustra. De la sorte, l'aération se fait très bien.

En fait, depuis le trou dans le sol jusqu'au modèle en dur, il n'existe pas un modèle de case à compost mais des dizaines, l'important étant de choisir celui qui s'adapte le mieux à vos besoins.

J.-P. C.

Mulcao

Le paillis, qui en plus enrichit la terre !

MODE D'EMPLOI

Paillis végétal, Mulcao décore et protège les plantations

Disposer en couche de 3 à 5 cm. Arroser. Grâce à leur gomme naturelle les coquilles se soudent pour former une plaque protectrice, perméable à l'air et à l'eau. Cette modification coïncide avec l'apparition d'un voile naturel qui disparaît au bout de quelques jours.

Amendement organique, Mulcao enrichit vos sols

En fin d'utilisation comme paillis, incorporer Mulcao aux sols. Il apporte de façon continue les éléments nutritifs de sa plante d'origine, le cacao : azote, phosphore, potassium, magnésium...

Usage extérieur de préférence.

Mulcao résiste au vent, réduit l'entretien du sol, le binage, limite la poussée des mauvaises herbes, l'évaporation, l'arrosage.

CARACTÉRISTIQUES

% masse du produit brut
Matières organiques
Azote total (N)
Phosphore total (P2O5)
Potassium total (K2O)
Magnésium total (MgO)
Matières sèches
pH (H ₂ O)

AMENDEMENT ORGANIQUE NF U 44-051

Amendement Végétal Fermenté

coquilles de fèves de cacao

Produit utilisable en agriculture biologique, conformément au règlement C.E.E. n° 2092/91 modifié.

François
DOVILLEZ

29, av. du Parc - 06600 ANTIBES
Tél. : 06 12 03 63 64
Fax 04 92 91 12 50

Un sacré allié pour le compostage

Des publicités pas toujours malines montrent un clone de Schwarzenegger en train de passer la moitié d'un chêne adulte dans un broyeur. Désolé, le broyeur ça ne sert pas à cela. Un broyeur sert surtout à réduire de 4 à 1 la masse des déchets végétaux habituels, c'est-à-dire tout ce que vous arrachez de vos blanches mains ou encore coupez au sécateur. Pour le petit bois, vous repasserez... Mais cela ne doit pas vous plonger dans l'affliction, car c'est bien la meilleure nouvelle qui soit : ces matériaux une fois broyés assez menu, leur compostage n'est plus qu'une question de formalité. Certains jardiniers s'en passent même en répandant ces broyats directement sur le sol. Les vers de terre font le reste. Voilà qui remplace légèrement la sempiternelle écorce de pin qui fait tellement espaces verts mal entretenus. Les adeptes du tas de compost habituel agiront de la façon suivante : ils entasseront au préalable suffisamment d'éléments pour remplir la case d'attente. Puis ils brancheront le broyeur ou le démarreront selon qu'il est à moteur électrique ou essence. Les éléments à broyer le seront en moins d'un quart d'heure. N'oubliez pas vos



oreillettes car le bruit de ces engins est redoutable. Il ne vous reste plus qu'à monter le tas, en alternant des couches de ces broyats frais avec des tontes de gazon ou des feuilles mortes. Un peu de chaux horticole, et le tour est joué. La fermentation démarre dès le lendemain

et, en quelques semaines, vous obtenez un matériau déjà presque noir. Un arrosage entre temps est souvent le bien-venu. Cette technique du broyage en une fois est plus satisfaisante que celle qui consiste à broyer au fur et à mesure. Il vaut mieux s'équiper une bonne fois pour toutes, avec les oreillettes et les gants, et se lancer dans un petit chantier plutôt que de s'y mettre tous les deux ou trois jours en saison. Et vos voisins vous en sauront gré, car ils n'ont pas d'oreillettes, eux !

Le broyeur permet de couper menu une variété incroyable de déchets habituels, depuis les tontes de haie, les tronçons de choux (frais de préférence), les cannes de bambou, les salades montées à graine, les tomates en fin de parcours, les mauvaises herbes non grainées. Ce qui a le plus tendance à bourrer : les touffes d'herbes entières, avec leurs racines, ou encore le compost lui-même si l'envie vous prend de le passer au broyeur pour l'affiner. Il vaut mieux le passer au crible.

Un dernier conseil : quand vous avez fini, pensez à nettoyer grossièrement l'intérieur de la chambre de broyage. Et affûtez les lames une fois par an.

Tigres de papier

C'est la rentrée ! La petite Edith et le grand Pascal qui ont bien fait leurs devoirs de vacances pendant deux mois vont rentrer à l'école ! Nous avons bien préparé nos cartables avec nos crayons à nous, nos cahiers à nous, nos blouses à nous (bleue pour Edith et grise pour Pascal). Ben, quand on est arrivé devant l'école maternelle, ben ils ont pas voulu qu'on rentre, il paraît qu'on est trop grand. Alors, ben nous, on est allé pleurer sous le platane dans la cour et tout d'un coup, on a été attaqués par des tigres qui tombaient de l'arbre. Si, si, on vous jure monsieur le commissaire, ils nous sont tombés dessus et nous ont piqués.

Portrait d'un phytopophage

Alors on a regardé de plus près et on a aperçu de petits insectes, d'environ 3 mm de long, à la face inférieure des feuilles (photo n°1). Leur corps et leurs antennes sont bruns à noirâtre. Les ailes sont transparentes et sur les antérieures, on voit au centre une tache noire. On dirait des feuilles de papier. Ça, ce sont les adultes ! Mais à cette période de l'année il y a aussi des larves qui sont plus petites, noires, assez semblables aux adultes. Elles possèdent des ailes plus ou moins développées selon le stade larvaire (5 pour cette espèce). Quant aux œufs, ils ont la forme d'une amphore noire. Ils sont soit isolés, soit groupés, mais généralement insérés le long des nervures principales.

En ce qui concerne les symptômes, à partir du mois d'avril, la face supérieure des feuilles se décolore par petites taches irrégulières blanchâtres (photo n°2). Ces décolorations sont provoquées par les piqûres nutritionnelles des premiers adultes qui sortent d'hibernation. Ces derniers passent la saison hivernale sous l'écorce puis migrent vers les feuilles, commencent à se nourrir et à pondre. La saison avançant, il y a de plus en plus d'individus sur l'arbre et la décoloration se généralise à l'ensemble du feuillage (excepté le long des bordures). Les feuilles peuvent alors brunir et tomber pré-maturément. On compte jusqu'à 3 générations dans notre région. Chaque femelle peut pondre, en moyenne et selon les conditions environnementales, 40 à 100 œufs.

Cet insecte est originaire d'Amérique du nord et a fait sa première escale sur notre continent à Padoue en Italie dans les années 60, puis en Yougoslavie, en Hongrie et enfin à Antibes en 1975. On le trouve maintenant pratiquement tout notre territoire et notre continent. Son nom latin (nous savons que vous affectionnez tout particulièrement cette partie de nos articles destinée à épater vos copains à la récré) est : *Corythucha ciliata*. Attention, si vous avez un platane dans votre jardin, ne confondez pas les dégâts du tigre avec deux champignons communs sur cette essence :

l'oïdium qui provoque des taches plutôt arrondies ressemblant à un feutrage à la face supérieure des feuilles et l'anthracnose qui provoque des taches brunâtres le long des nervures. Les tigres sont assez facilement repérables par les "casques" qu'ils laissent sous les feuilles : de petites granulations noires...

Ce que les tigres aiment

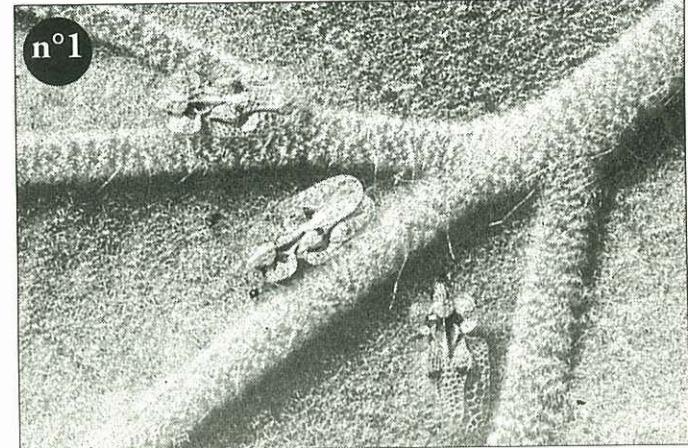
On s'apprête à expliquer au directeur de l'école ce qu'il fallait faire pour tuer les tigres quand vos hommes nous ont cinturés, monsieur le commissaire, et puisque c'est comme ça on boude... Quoi ? on a intérêt à se mettre à table si on veut rentrer chez nous ? Bon d'accord ! Première information intéressante : éviter les attaques de tronçonneuse sur vos platanes. Car les tigres adorent les pousses tendres. Ce sont des sites privilégiés de ponte et de nourriture. Deuxième information, le tigre adore les voitures, camions et bus pour se déplacer d'un endroit à l'autre. Ce qui explique qu'il pulule bien souvent dans les milieux urbains. Troisième information importante, le tigre en lui-même n'est pas dangereux pour la santé de l'arbre sauf dans des cas vraiment extrême où l'arbre est faible physiologiquement. Par contre, il pique le pauvre passant innocent - et même tata Hortense qui s'est endormie sous le platane après un repas bien arrosé ! Et tata Hortense, elle est pas commode...

Alors que peut-on faire ?

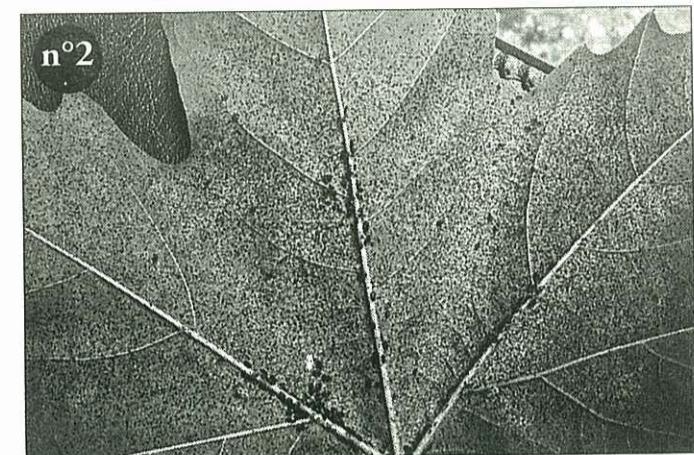
Sachez que malgré ses origines "ricaines", il existe chez nous, à l'état naturel, des insectes et des araignées prédateurs de ce ravageur. Nous citerons les mantes religieuses et quelques acariens qui, nous vous en reparlerons, peuvent être de redoutables prédateurs, même d'autres acariens. Les larves et les adultes d'une punaise de la famille des *Anthocoridae* et du genre *Orius sp.* attaquent également les jeunes stades du tigre. Il y a aussi les chrysopes que nous vous citons très régulièrement. Et encore, un certain nombre d'araignées qui peuvent consommer jusqu'à 8 tigres par jour.

Si tout ce petit monde ne suffit pas (et c'est généralement le cas), il faut malheureusement employer la manière forte. Vous pouvez alors traiter à deux périodes et à deux endroits différents : en été sur les feuilles et en hiver au niveau du tronc (si vous avez eu de fortes attaques l'été précédent). Vous trouverez deux molécules actives contre ce ravageur, la deltaméthrine (K-OTHRINE distribuée par PROCIDA) et la bifenthrine (KIROS distribuée par RHONE-POULENC). Comme d'hab, à utiliser avec toutes les précautions d'usage. Maintenant, on peut partir, monsieur le commissaire, nos mains elles aiment pas qu'on soit dehors quand il fait nuit...

Edith Muhlberger



Adultes de tigres. Photo EUVERTE.



Dégâts sur feuille de platane. Présence de larves le long des nervures. Photo EUVERTE.

Carte d'identité

Corythucha ciliata est un Hémiptère du sous-ordre des Hétéroptères. De nombreux représentants de ce sous-ordre sont des insectes phytopages. On y retrouve également les punaises et les insectes aquatiques chers à nos cours de sciences naturelles, dont la fameuse notonecte. Il appartient à la famille des Tingidae tout comme le tigre du poirier : *Stenopanitis pyri*.

Les Aptérygotes

Avoir voler libellules, papillons, et autres insectes moins sympathiques, surtout à cette période de l'année, on oublie bien souvent que certains n'ont pas d'ailes. Ils se regroupent pour la plupart dans un ensemble distinct d'espèces dites "pri-

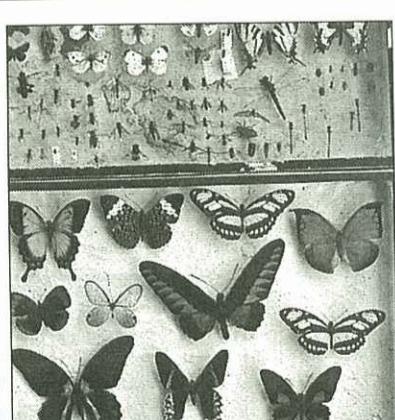
mitives" : les Aptérygotes. On considère généralement ce caractère comme un trait primitif mais que les choses soient bien claires, au cours de l'évolution, certaines espèces ont remis en place des caractères primitifs. Par exemple, réfléchissez bien, grattez-vous

la tête, à qui pensez-vous ? Les poux, bien sûr. De même, la puce est un insecte très évolué qui n'a pas d'aile. D'une manière générale, tous les insectes parasites des oiseaux et des mammifères sont dans ce cas. Rentrons dans plus compliqué, les femelles cochenilles n'ont pas d'ailes, ce qui est normal pour une femelle, n'est-il pas ? A certaine génération, les femelles pucerons sont également aptères. Cette liste n'est pas exhaustive et nous terminerons sim-

plement en vous citant les femelles de vers luisants qui appellent leur mâle en été parce qu'elles ne peuvent pas leur voler après ou encore des ouvrières et soldats des fourmis et des termites. Si vous avez bien tout suivi, vous avez bien compris qu'il s'agit soit d'espèces ayant perdu leurs ailes soit d'individus d'un seul sexe, soit d'un certain type d'individus d'une même société.

Pour en revenir aux "vrais" Aptérygotes, on en connaît quelque 3 000 espèces. Ils sont de taille réduite et vivent pour la plupart cachés dans le sol et dans la matière en décomposition. On retrouve des insectes appartenant à ce groupe au Dévonien, soit il y a plus de 300 millions d'années ! Certains pensent même qu'ils se rapprocheraient de formes primitives de pro-insectes dotés de nombreuses pattes ! Ces animaux présentent peu ou pas de métamorphose durant leur vie et les adultes ressemblent donc aux jeunes exceptés au niveau des organes sexuels. Ces insectes sont regroupés en 4 ordres distincts, les Collemboles, les Protoures, les Diploures et les Thysanoures. Nous nous intéresserons aux premiers et aux derniers qui sont les plus nombreux et les plus impliqués dans notre vie quotidienne.

• Les Thysanoures sont connus de tous : qui n'a jamais vu ce que l'on appelle communément un "poisson d'argent" (*Lepisma saccharina*) s'échapper d'un restant de farine dans une armoire ou s'enfuir sur le sol lorsque l'on allume la lumière en pleine nuit ? On les appelle ainsi à cause des écailles argentées qui recouvrent leur corps en forme de carotte... Ils se caractérisent par deux longues antennes sur le devant et trois longues épines (cerques) dans la direction opposée au bout de l'abdomen. Autre thysanoure, La Thermobie (*Thermobia domestica*) qui est brûlante. Elle aime les endroits chauds et en particulier les boulangeries... Certaines espèces vivent dans les colonies de fourmis et de termites. *Atelura formicaria* profite de l'échange de gouttelettes nutritives entre deux fourmis pour les leur dérober ! A votre avis, de la fourmi ou du boulanger, qui est le plus à plaindre ? Celui à qui on enlève de quoi faire du pain ou celle à qui on enlève le pain de la bouche...



Le petit naturaliste Conserver vos insectes

Bien plus que des actes barbares, vous apprendrez à respecter et à étudier ces êtres qui sont souvent magnifiques mais méconnus. Curieusement, la passion pour l'étude de leur vie débute souvent par la confection d'une boîte de collection.

Matériel de capture et de conservation des insectes : ENTOMO PHIL, BP 1 La croix Bertin, 35210 Dom-pierre du Chemin. Tél : 02 99 97 92 56 et Nérée Boubée, 87 rue Monge, 75005 Paris. Tél : 01 47 07 53 70.

Quand on a capturé des insectes qu'en fait-on ? Soit vous les relâchez, ce qui est tout à votre honneur. Soit vous voulez les garder pour pouvoir dire "Mademoiselle, venez chez moi, je vous montrerai ma collection de papillons". Sachez-le, c'est à partir de là que les ennuis commencent. Il faut d'abord les tuer et pour pouvoir les conserver correctement, il faudra prendre quelques précautions. Pour tuer les coléoptères et autres insectes coriaces, utilisez un bocal de chasse rempli de copeaux de liège imbibés d'éther acétique. Pour d'autres comme par exemple les papillons et libellules, vous devrez utiliser un bocal à cyanure. Pour les insectes de grande taille (en général exotiques), il sera nécessaire d'ouvrir le sujet afin de le vider pour le conserver sans qu'il ne moisisse. A noter que la préparation des libellules est un peu spéciale puisqu'il est préférable de les laisser jeter deux jours ou de les vider de leurs intestins pour qu'elles séchent plus rapidement. L'utilisation d'une étuve permet d'améliorer encore la conservation des couleurs. Un autre cas intéressant est celui des Chenilles (attention, âmes sensibles s'abstenir !). On doit tout d'abord vider la Chenille vivante en pressant sur le corps de l'animal afin de faire sortir les intestins par l'anus. On introduit ensuite une aiguille creuse par l'orifice et on souffle de l'air dans le corps de l'insecte. Puis, on ligature l'ensemble avec du fil fin et on met le

tout, comme un poulet en broche, à sécher dans un petit cylindre chauffant spécial. Ensuite vient la partie la plus délicate. La mise en position des insectes morts. Il faut les piquer avec une épingle afin de les fixer dans des boîtes de collection. A l'aide d'autres épingle plus fines, on dispose les pattes, les ailes et les appareils buccaux d'une manière rigoureuse en tenant compte des ordres d'insectes. De toute façon, vous vous apercevez vite que des insectes rangés côté à côté avec pattes, antennes, ailes dans tous les sens sont assez inesthétiques ! Pour les papillons, on utilise généralement un "étailler à papillon" pour positionner les ailes correctement. Nous passerons sous silence l'étiquetage qui a, lui aussi, des normes à respecter. En résumé, pour préparer et conserver des insectes beaucoup de patience et d'adresse sont nécessaires. Bien plus que des actes barbares, vous apprendrez à respecter et à étudier ces êtres qui sont souvent magnifiques mais méconnus. Curieusement, la passion pour l'étude de leur vie débute souvent par la confection d'une boîte de collection.

Matériel de capture et de conservation des insectes : ENTOMO PHIL, BP 1 La croix Bertin, 35210 Dom-pierre du Chemin. Tél : 02 99 97 92 56 et Nérée Boubée, 87 rue Monge, 75005 Paris. Tél : 01 47 07 53 70.

Pascal Maignet

Transgénique... Tes enfants ?

"Les formules choquantes, les images qui frappent, les mots qui pèsent, affolent, bien souvent à dessein, les publics pressés, peu enclins à la réflexion, en tout cas peu disposés à apprendre et à remettre en cause ce qu'ils croient savoir."

Henri de Lumley

Directeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

Cette citation extraite de la préface du livre blanc "Les Plantes Génétiquement Modifiées" aurait dû nous inciter à la modération et nous empêcher de recourir à un titre aussi choquant, frappant, pesant, que "transgénique... Tes enfants". Pourtant, après la lecture de ce fameux "livre blanc", présenté comme clair et sans passion, nous avons choisi d'être grossiers.

Face aux centaines de millions dépensés cette année pour persuader chacun d'entre-nous de l'innocuité des Organismes Génétiquement Modifiés sur la santé et sur l'environnement, que pèsent ces grammes de vulgarité ?

Genèse de la transgénèse

La simple observation de la nature et la culture de petits pois mènent parfois à des découvertes fondamentales pour l'avenir de l'humanité. Gregor Mendel, moine et botaniste autrichien cultivait des petits pois dans son monastère au milieu du siècle dernier. Plus curieux que ses prédecesseurs, il entreprit de croiser deux variétés de petits pois (*Pisum sativum*) l'une à pois jaunes à maturité et l'autre à pois verts. Il obtint une première génération (dénommée en abrégé F1) uniforme de petits pois de couleur jaune. Par contre, il constata chez la génération suivante (F2) que certaines gousses contenaient des petits pois verts. En répétant l'expérience, il décompta 25 % de petits pois verts et 75 % jaunes.

Sur ces bases, il énonça les fameuses lois de Mendel, bases de la génétique moderne. Lors de la fécondation croisée entre deux êtres vivants, certains caractères stabilisés sont dominants (la couleur jaune du *Pisum* ou les yeux bruns chez l'*Homo sapiens sapiens*), d'autres sont récessifs (la couleur verte et les yeux bleus). Hélas pour lui, Mendel ne vit pas ses théories reconnues de son vivant.

Un autre jardinier botaniste, Charles Victor Naudin, dont l'esprit hante toujours le jardin et la bibliothèque de la Villa Thuret d'Antibes, fit le même constat que Mendel et fonda la science de l'hérédité, bientôt baptisée génétique.

Les amateurs de jardins furent parmi les premiers bénéficiaires des applications de ces théories. Francesco Paolino, ancêtre des actuels Meilland, longtemps voisin de la villa Thuret, fut l'un des premiers à consacrer son existence à l'hybridation de roses. Muni d'un simple pinceau, il déposait soigneusement le pollen sur le pistil de roses présentant des caractères différents et laissait faire l'extraordinaire loerie génétique. Les graines obtenues étaient semées

et, lorsqu'un hybride présentait des caractéristiques intéressantes, il le clonait. Car le clonage en matière végétale est pratiqué depuis très longtemps. Le bouturage, le marcottage et le greffage sont des techniques de reproduction asexuées visant à produire des individus identiques.

Si ces techniques de reproduction d'hybrides conviennent pour les roses et les arbres fruitiers, il en est tout autrement des grandes cultures, le bouturage d'un champ de maïs s'avérant plutôt pénible. Or, les lois de Mendel énoncent que la première génération d'hybrides de variétés stabilisées est uniforme et identique. Les producteurs de semences proposent donc aux agriculteurs et aux jardiniers amateurs des hybrides F1 qui présentent exclusivement les caractères dominants de leurs parents. Par contre, dès la génération suivante, les caractères récessifs se manifesteront sur une partie des nouvelles plantes.

La totipotence végétale

Les techniques de clonage firent un bond en avant pendant notre siècle. En 1932, l'américain White réussit à produire un plant de tomate à partir de l'extrémité d'une de ses racines cultivée en milieu liquide riche en sels minéraux, sucres et levure. La culture in vitro était née. 17 ans plus tard, Morel et Martin prouvèrent qu'en reproduisant le méristème (extrémité d'un bourgeon) d'un dahlia malade, on pouvait obtenir une plante entière parfaitement saine. Pour réaliser mille clones débarrassés de toute affection il ne suffisait plus que d'un mètre carré de laboratoire. Les producteurs d'orchidées furent parmi les premiers à adopter cette technique, les rosieristes et les producteurs de gerberas suivirent rapidement. Par contre (heureusement ?), les animaux et les hommes ne possèdent pas ce don de totipotence, seules les premières cellules de l'embryon sont capables de gérer un individu entier.

En 1953, Watson et Crick, futurs prix Nobel, firent une avancée déterminante pour la compréhension du vivant. C'est l'ADN (acide désoxyribonucléique) qui transmet de génération en génération

Car si on ne peut nier la valeur pédagogique de ce livre blanc, on est obligé de constater qu'il a été réalisé par le CFS (Confédération Française des Semenciers), par le GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plants) et par l'UIPP (Union des Industries de Protection des Plantes). Cet exemplaire est disponible gratuitement sur simple demande par Monsanto. Toutes ces firmes et associations sont évidemment actrices du fantastique marché des "biotechnologies" qui nous est présenté comme l'alternative à la faim dans le Monde, à la pollution chimique et à toutes les formes de maladies.

Ce qui est la cause de notre impolitesse, c'est que ce fameux livre blanc ne fait part en aucun cas des phénomènes de résistance des insectes aux insecticides. Pourtant, tout jardinier, tout agriculteur sait que lorsque l'on utilise toujours le même produit phytosanitaire, on voit apparaître des générations d'insectes de plus en plus immunisés. Ce phénomène de résistance est également connu en

médecine concernant des bactéries pathogènes devenues résistantes aux traitements antibiotiques. Les agriculteurs américains sont d'ores et déjà confrontés au problème et l'Environmental Protection Agency recommande expressément depuis juin 98 d'entourer les champs de maïs transgénique par du maïs non modifié afin de servir de "refuge organique" pour les insectes.

Entre la vulgarité d'un petit journal de jardin et le mensonge par omission d'un livre blanc préfacé par l'une des plus grandes autorités scientifiques de notre pays, quel est le péché le plus grave ? Fort heureusement, l'INRA, le CNRS, le Palais de la Découverte, le Sénat Français et beaucoup d'autres apportent au débat une information beaucoup plus objective sur le sujet.

Le propos de ce dossier n'est pas de causer des craintes injustifiées mais d'élargir le débat public en cours aux amateurs de jardin. En 4 pages, nous n'avons pas prétention de cerner le sujet, mais simplement vous donner envie d'en savoir plus.

Septembre 1998

Aliments transgéniques consommés en France

Maïs, soja et colza modifiés sont autorisés à la vente en France

Plantes transgéniques cultivées en France

35000 hectares de maïs Bt 176 (Novartis) résistants à la pyrale ont été ensemencés au printemps 1998. Dès l'an prochain, les agriculteurs pourront utiliser du maïs T 25 d'Agrevo résistant à l'herbicide glufosinate-ammonium ainsi que du maïs MON 310 de Monsanto résistant à la pyrale

Plantes transgéniques cultivées en champs d'essais en France

99 demandes de dissémination de plantes transgéniques ont été soumises à la Commission du Génie Biomoléculaire en 1996.

44 concernaient le maïs
32 le colza
12 les betteraves et le tabac
3 le melon
2 la laitue, le peuplier et la chicorée
1 la vigne, le tournesol, la pomme de terre, la courgette et le soja
46 dossiers concernent la tolérance aux pestes
36 la résistance aux pesticides
7 la stérilité des mâles
6 la tolérance aux virus
20 dossiers divers dont des peupliers et des laitues

gène pour un résultat prévisible, pense-t-il.

Là où il y a du gène, y a-t-il du plaisir ?

Les organismes vivants sont constitués de cellules, chacune contenant un noyau renfermant de l'ADN (acide désoxyribonucléique) sous la forme de filaments en double hélice. Cet ADN c'est un peu la mémoire de chaque cellule, de chaque individu. C'est le logiciel de l'ordinateur, le livret mode d'emploi du magnétoscope que décidément vous ne saurez jamais programmer, moi non plus rassurez-vous, mais ceci est un autre problème. C'est plus simplement le siège de l'hérédité de chacun, la somme d'informations transmise d'une génération à l'autre chez un plant de blé, un diable de Tasmanie ou un homme.

Un gène est la plus petite partie constitutive d'ADN, une "brique" d'information en quelque sorte. Les ma-

suite en page 24

Au plus fort de la chaleur accablante, allongé derrière l'ombre des volets tirés, je regardais en coin la superbe créature qui partageait mon été. J'hésitais un instant à me vautrer dans une de ces siestes crapuleuses qui font le sel de nos vacances et une profonde méditation, histoire de vérifier une fois de plus la règle selon laquelle l'esprit est d'autant plus acéré que le corps est engourdi. Voici pour les un peu plus de douze millions de lecteurs de la Gazette, la litanie de ces quelques errances intellectuelles.

Telle est la question

Deux hommes descendant par le canon d'une cheminée. L'un en ressort blanc, l'autre noir : lequel des deux se lave ?

Cette savoureuse parabole en forme de devinette, malheureusement trop longue pour trouver sa place dans nos colonnes, me tient à cœur. Elle a pour conclusion qu'il faut se poser la bonne question.

Le doute est-il transgénique ?

Depuis toutes ces années, nous sommes devenus pratiquement intimes, aussi j'annoncerai la couleur tout de suite : dans l'article qui suit je ne vous apporterai aucune réponse. Si je réussis à vous mettre sur les rails des bonnes questions, je n'aurai pas sacrifié ma sieste pour rien.

Avant d'aborder les questions que soulèvent les manipulations génétiques chez les plantes, il est bon de situer le problème dans sa globalité. Plantons le décor le temps d'un court résumé des épisodes précédents.

Depuis que l'homme est devenu agriculteur, il n'a eu cesse d'améliorer la qualité des plantes cultivées : plantes plus productives, plus résistantes aux maladies et parasites ou simplement inédites, pour satisfaire son goût de la nouveauté.

Pendant longtemps, son bon sens lui

commandait de garder les individus les plus robustes, les plus forts sur la simple appréciation visuelle. En gardant les grains des plus belles plantes comme semences, il s'assurait une meilleure récolte à venir. En procédant de façon récurrente, il aboutissait à sélectionner selon des critères précis. Les races de bétail ou les variétés fixées de légumes en sont l'aboutissement.

En guettant l'apparition spontanée de nouveaux caractères et en les multipliant, il participait à une plus grande diversité. C'est en observant sur la branche d'un poirier un fruit différent du type qu'est née la poire William. C'est par ce mode de sélection empirique que nous mangeons des clémentines.

Mais notre cultivateur est avant tout un homme, donc curieux de nature, donc pressé aussi. Il a vite compris que

cet état de création sont limités pour ses ambitions, car ils s'en remettent à la lente réaction de la nature. Une fois assimilé le mécanisme de la fécondation par les insectes, il a vite compris l'intérêt de se supplanter au hasard. Muni d'un pinceau, choisissant les parents à sa convenance, il entreprit de faire se croiser des individus qui auraient eu jusque-là peu de chances de se rencontrer. C'est encore le mode le plus répandu de nos jours pour introduire du sang neuf, pardon de la sève neuve, chez les plantes ornementales ou végétales.

Si l'homme a décidé de provoquer les événements, il faut noter qu'il est encore tributaire de la nature pour les ingrédients et les résultats. Il n'est que l'instigateur d'une vaste loterie.

De là naît son ambition d'intervenir au cœur du problème, au niveau du

suite de la page 23

nipulations génétiques, humaines, animales ou végétales, consistent à récupérer un gène codant une information et à l'introduire dans le patrimoine génétique d'un autre individu et lui faire acquérir ainsi une nouvelle possibilité. Par exemple, insérer le gène de la production d'insuline à une bactérie lui confère la propriété de synthétiser cette hormone.

Maintenant que vous connaissez le principe de base, nous avons le loisir de nous interroger. Pour l'avoir fait avant de couper ceci sur le papier, je peux vous dire qu'il n'est pas facile de le faire en évitant les écueils des croyances païennes ou religieuses, des inquiétudes irrationnelles, du bon sens paysan, de la certitude technocratique, de l'aveuglement de l'homme moderne face à son intérêt immédiat.

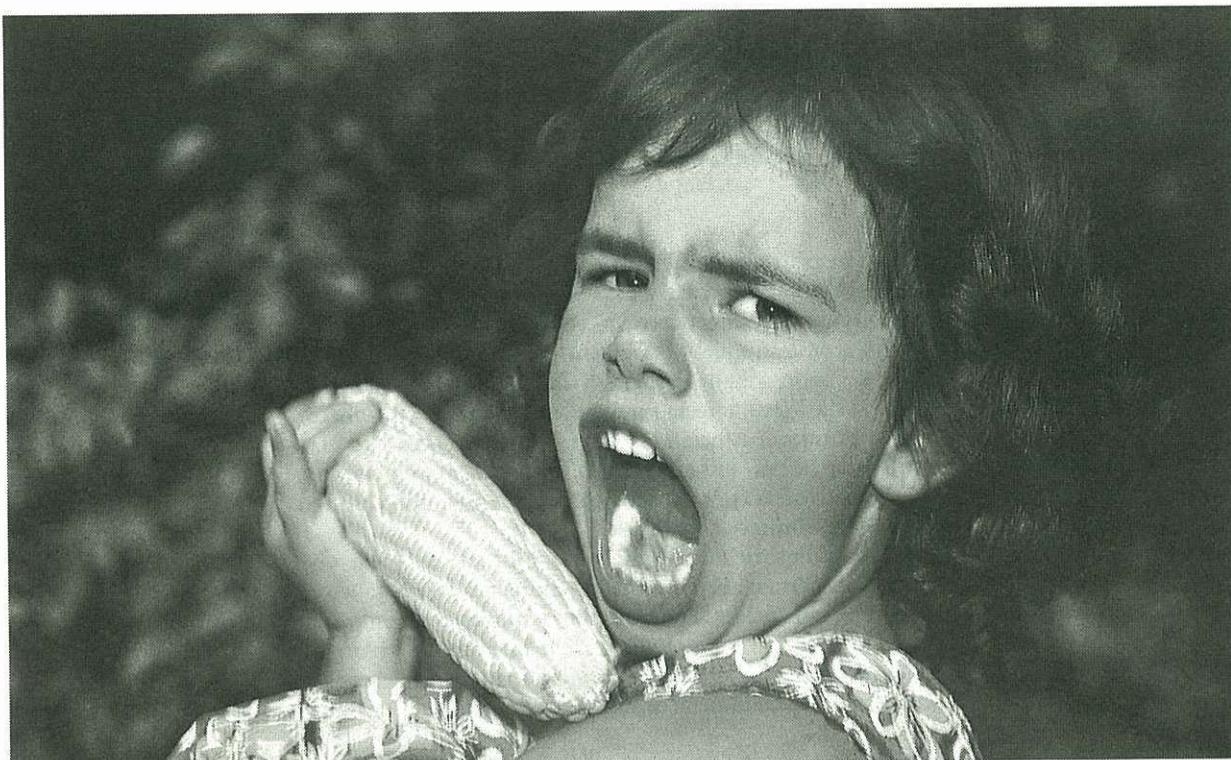
Nous l'avons vu plus haut, la fécondation de plantes réalisée par l'homme en vue de l'amélioration ou de la recherche de nouveautés se fait toujours à l'intérieur d'une espèce. On croise deux rosiers entre eux pour espérer de nouvelles variétés de roses. De même pour deux blés ou pour deux pommes de terre pour déboucher sur un type nouveau.

Cela ne marche pas à tout coup car il existe des interstérilités. Entre espèces différentes, c'est carrément une barrière qu'il faut franchir. Le croisement de deux individus de deux espèces différentes est impossible par nature. Il existe des rares exceptions chez des espèces périphériques, suffisamment proches. Le cheval et l'âne peuvent ainsi se féconder. Le colza et la moutarde sauvage, ou la roquette également. Mais, dans tous les cas la descendance est stérile. Un peu comme si la nature ne donnait pas son aval à ces égarements.

Mais les manipulations génétiques autorisent cet échange de matériel génétique entre les espèces. Il y a une vingtaine d'années, les premiers hybrides entre la tomate et le haricot (baptisés tournicot), les premiers hybrides entre la tomate et la pomme de terre (la pomate) voyaient le jour. Dans le même temps l'hybride homme-tabac faisait les choux gras de la presse scientifique de vulgarisation.

La première question à se poser est celle de ces échanges interspécifiques. Mais attention, je vous renvoie à mon introduction : posons-nous la bonne question.

Le fait de prendre un gène ici pour le mettre là, quelle que soit son origine et sa destination n'est en rien choquant. Cela relève du vaste jeu de construction du vivant, même si dans ce cas l'homme est l'intervenant. Dans la hiérarchie de "gravité" ce n'est pas



plus choquant qu'une transplantation d'organe, par exemple.

La bonne interrogation doit se faire face à cette barrière interspécifique. Non qu'elle soit sacrée et qu'il ne faille pas la transgresser, mais par son caractère profond. La nature a mis là un verrou fortement cadenassé. Ne faut-il pas voir un signal fort ? Sauté le verrou les bénéfices sont immenses, les dangers ne sont-ils pas à leur mesure ? On ne peut s'empêcher de faire le parallèle avec le nucléaire. Une immense source d'énergie chèrement protégée, ôtés les cadenas, une puissance inestimable... et des dangers à la hauteur de la prouesse technique.

Sans se priver des manipulations génétiques sur les plantes, ne faut-il pas les envisager avec plus de prudence ? Première question que je vous livre, sans réponse comme promis.

Eprouvette contre chapeau de paille

La sélection à la papa avec son petit pinceau, ses petits sachets, ses petites récoltes et ses patients essais, c'est du passé, même si elle est en vigueur en horticulture. Mais c'est de grandes cultures qu'il s'agit avec ce dossier : blé, maïs, colza etc.

Il y a quelque lurette que tout ceci se passe en laboratoire. Concrètement, le jeu consiste à récupérer une portion d'ADN porteur du gène intéressant (codant par exemple pour la résistance à un herbicide ou à un parasite) à l'aide de toute une batterie d'enzymes et à l'inclure dans l'ADN de la plante à transformer qui se présente sous la forme de cellules isolées. On sait à partir de culture de cellules isolées générer des plantes entières *in vitro*, dans des

conditions stériles. Ces plantes sont alors élevées en serre puis testées dans des parcelles de façon classique.

Cette méthode décrite sommairement est séduisante. Toutefois les techniques sont lourdes, les résultats aléatoires et les essais aussi nombreux que par le passé avec les méthodes traditionnelles. On continue d'aller à la pêche. Pour faire simple, chaque étape est sujette à interrogation. On ne sait pas si on a récupéré le bon gène, on ne sait pas s'il est transmis, on ne sait pas sur quelle région il va se loger. On espère en finalité qu'il s'exprime.

Chaque étape doit donc être validée, pour cela on a besoin de traceurs, de révélateurs.

On utilise notamment des antibiotiques. A la suite du gène convoité, on accroche un gène de résistance à un antibiotique. Si le gène est passé dans la cellule hôte, il y a une forte probabilité pour que celui de la résistance à l'antibiotique le soit aussi (et inversement). Il suffit alors de faire pousser les cellules sur un milieu de culture contenant l'antibiotique. Les cellules transformées vont croître, pas celles qui sont inchangées. En revanche, extirper le gène de résistance à l'antibiotique est quasi-impossible et se ferait au risque de perdre tout le bénéfice de l'opération. Voilà pourquoi les plantes transgéniques ont dans leur patrimoine génétique des gènes de résistance à certains antibiotiques. Deuxième question sans réponse : que deviennent ces gènes de résistance aux antibiotiques dans la nature ?

Certaines souches de maïs transgéniques abritent ainsi le gène de la résistance à l'ampicilline. Peut-on imaginer que du maïs ingéré par des bovins puisse transmettre le gène aux bactéries de leur flore intestinale, et de là à d'autres bactéries ? On sait qu'une seule mutation peut engendrer une résistance étendue à tout le groupe des céphalosporines utilisées dans le traitement de nombreuses affections.

La tomate transgénique contient le gène de résistance à la kanamycine dont une seule mutation induit la résistance à l'amikacine, utilisée dans le traitement de méningites.

Peut-on laisser courir de tels gènes, alors même que la surconsommation d'antibiotiques a déjà généré de graves problèmes de résistances chez les micro-organismes ?

De l'avis de certains industriels, on sait maintenant produire du maïs transgénique dépourvu du gène responsable de la résistance aux antibiotiques. Question cadeau : pourquoi s'est précipité alors à disséminer les premiers maïs transgéniques, sinon par appât du gain (là j'ai la réponse).

On les applaudit bien fort

Ce problème secondaire, mais important pose de façon générale celui

sure où l'on ne sait pas à quoi il sert, un peu comme pour la grande partie du cerveau humain.

Peut-on mettre en avant notre connaissance de l'univers sous prétexte que nous envoyons des engins sur Mars ? Est-il aussi légitime de faire prévaloir notre science en génétique devant tant de terrains inexplorés ?

Tout le monde à table

La réflexion sur les manipulations génétiques serait incomplète si elle ne s'ouvrirait à l'échelle mondiale.

Car il est urgent de considérer tout problème humain dans sa globalité. Pour l'heure, qu'en est-il de l'alimentation ? Sur le plan purement technique, il y en a, aujourd'hui, pour tout le monde. Personne ne doit s'y tromper, les famines entretiennent ici et là ne sont que de scandaleuses armes d'un genre nouveau. La décision de voir chacun manger à sa faim n'est que politique. Mais, arithmétiquement, il n'en sera pas toujours de même. Une population à croissance exponentielle va un jour nous mettre au pied du mur. Se posera alors effectivement le problème des rendements des cultures, des résistances aux parasites, de l'adaptation à de nouvelles règles climatiques, de diversification des espèces cultivées. Cette fois pour de bon, pour une alimentation raisonnée, et plus seulement pour que nos bambins privilégiés puissent chipoter la moitié d'un hamburger.

Légumes transgéniques : par ici la bonne soupe

Il ne faut pas nier l'importance des techniques de génie génétique, car alors toutes les armes seront bonnes. Maintenant vous avez compris les règles du jeu : sommes-nous dans les temps, car c'est de temps qu'il s'agit ? Avons-nous suffisamment de recul pour passer aux applications ? Devons-nous, pouvons-nous prendre plus de temps pour les études ? La précipitation n'est-elle pas le seul fait des multinationales de l'agroalimentaire pour les raisons mercantiles qu'on leur connaît ?

J'en mangerais pas des OGM

Cette remarque pourrait être celle de votre marchand de légumes, ou celle d'un gosse devant son assiette de soupe. Pourtant elle m'a été faite à moi, Docteur en Sciences Agronomiques, par ma femme, elle aussi Docteur en Sciences Agronomiques. Tant d'années d'études supérieures pour en arriver à ce constat prouvent le trouble que suscite les Organismes Génétiquement Modifiés, autre nom des plantes transgéniques.

La promotion des OGM se fait dans un climat de méfiance lié au passé récent. J'évoquais le parallèle avec le nucléaire. Comme pour ce dossier, on se précipite dans l'application en reléguant les problèmes aux générations futures, certains qu'elles auront les moyens de les régler. Rien n'est moins sûr. Comme pour le nucléaire, au nom de l'intérêt commun avoué, surtout celui d'une minorité mal dissimulée, on nous impose un modèle sans nous avoir consultés.

Dernière question sans réponse : le rejet ne tient-il pas dans l'attitude méprisante des quelques puissants qui nous dictent notre façon de voir, plus que dans les dangers supposés des OGM ? Derrière le refus des OGM ne peut-on voir en filigrane le dégoût d'un système qui n'en peut plus de ne pas vouloir mourir ?

Postface : comment deux hommes descendus par le même canon de cheminement peuvent en sortir l'un blanc et l'autre noir ?

Serge Schall

Cet article est dédié à Marou pour qu'elle continue à se poser les bonnes questions.

Les techniques de la transgénèse

En travaillant sur des bactéries du sol des chercheurs découvrent à la fin des années 60 que certaines (*Agrobacterium tumefaciens* et *rubi*), responsables de la dissémination de la galle du collet (crown gall), sont capables de transmettre un gène étranger à des plantes. Comme d'autres scientifiques ont réussi à identifier et même à séparer certains gènes grâce à des enzymes dits de restriction, l'idée est alors venue d'utiliser ces *Agrobacterium* (débarrassés de leur caractère pathogène et chargés du gène concerné) pour transmettre des gènes aux plantes.

Et ça marche ! du moins chez les végétaux dicotylédones comme la pomme de terre, la tomate, le coton, le soja, le colza ou la laitue mais également chez des espèces ligneuses comme les rosiers, la vigne, le peuplier, l'eucalyptus, les pomiers ou les agrumes.

Par contre, les monocotylédones sont insensibles aux *Agrobacterium*, les chercheurs bricolent des fusils et bombardent les cellules végétales de minuscules particules de tungstène enrobées d'ADN. Ils dénomment cette technique **biolistique** en référence à la balistique. C'est ainsi que fut obtenu le maïs Bt de Novartis cultivé dans notre pays.

Une autre technique appelée **électroporation**, consiste à "déshabiller" les cellules végétales de leur enveloppe cellulosique et de les soumettre, en compagnie de molécules d'ADN à des chocs électriques brefs et puissants. Le riz, l'orge et les premiers maïs ont été modifiés de cette manière.

La révélation génétique

On pourrait résumer ainsi le discours des partisans du génie génétique :

Protection de l'environnement

- Le maïs résistant à la pyrale grâce à un insecticide naturel demande cinq fois moins de traitements chimiques.
- Les plantes tolérantes au "Round-up" ou au "Basta" permettent d'utiliser ces herbicides beaucoup moins nocifs pour l'environnement que les herbicides sélectifs classiques.
- D'ores et déjà sont testés des peupliers améliorés pour produire moins de lignine et qui demanderont moins de produits chimiques pour être transformés en pâte à papier.
- Dans un proche avenir, du coton coloré pourra être directement dans les champs. Des milliers de tonnes de colorants polluants seront ainsi économisés.
- Du colza produira des matières plastiques biodégradables, de l'essence ainsi que des huiles industrielles.
- Des pommes de terre produisant de l'amidon amélioré diminueront la part de solvants dans les colles.
- Des bactéries modifiées digérant les métaux lourds dépollueront les sols.

Médecine

On sait faire produire par les plantes :

- de l'hémoglobine qui permettra des transfusions sanguines sécurisées
- des lipases animales utiles dans la lutte contre la mucoviscidose
- des hormones de croissance saines
- de l'insuline pour les diabétiques
- de l'albumine pour les grands brûlés
- des anticorps marqueurs des cellules cancéreuses
- un vaccin anti-carries
- des bananes permettant de vacciner contre le choléra à moindre coût.

Alimentation

- Les laitues améliorées stockent moins les nitrates et sont moins nocives pour les bébés. De même pour les épinards et les radis modifiés.
- Le riz amélioré ne provoque pas d'allergie, contrairement au riz naturel.
- Le manioc ne produira plus de composés cyanurés.
- Des fèves riches en protéines permettront de supprimer les carences alimentaires au Mexique
- Le goût des aliments sera amélioré

Des aliments moins chers

- La production d'une tomate spécialement modifiée pour obtenir de la purée permet d'offrir un produit à très bas prix.
- Des melons, des courgettes, du riz résistant aux virus, champignons pathogènes et ravageurs diminuent les pertes et les coûts de production.
- Du riz résistant à la sécheresse et au froid permettra de cultiver plus massivement dans les pays à forte pression démographique.
- Les tomates à maturation lente permettent de simplifier les opérations de ramassage, de transport et de stockage. En diminuant les pertes, elles font baisser les prix de vente.

Un futur prometteur

La plupart des applications à moyen terme sont encore insoupçonnées mais certaines études permettront de produire bientôt :

- du coton permettant d'obtenir des tissus infroissables
- des fraiseurs beaucoup plus résistants au froid, grâce à un gène de poisson
- des roses et des pétunias bleus
- Des betteraves à croissance beaucoup plus rapides grâce à des feuilles plus étoffées.
- des végétaux pouvant assimiler l'azote de l'air (comme les légumineuses) et ne demandant plus d'apport d'engrais.

Arguments économiques

- La France, deuxième exportateur mondial de produits agricoles, ne peut se permettre de se laisser distancer par ses concurrents. En 1997, les États-Unis ont cultivé une surface de maïs transgénique équivalente à la surface de maïs traditionnel enseignée en France.
- En Europe, la plupart des pays réputés soucieux de leur environnement ont accepté ces cultures. Les Suisses ont voté à une large majorité pour l'autorisation de ces produits.

Arguments écologiques

- Les mutations génétiques sont fréquentes dans la nature, sans elles la Terre ne serait toujours peuplée que d'algues. L'homme a toujours amélioré les plantes par sélection, la seule évolution récente est qu'il maîtrise désormais de nouvelles techniques.
- L'augmentation de la résistance des plantes aux pestes et au stress climatique est le seul moyen de nourrir une population mondiale en expansion et de faire face à de futures pénuries d'eau, à l'érosion et à la salinisation des sols.

Frankensoupe

Les opposants à la dissémination des OGM ne sont pas en reste :

Du bricolage

- Avant même d'avoir pu recenser le patrimoine génétique d'une plante parmi les plus simples (l'arabette), les biogénéticiens ont voulu mettre en pratique les quelques connaissances glanées pour appliquer leur maigre savoir.
- Les techniques de transgénèse ne sont pas au point et relèvent de la roulette, les taux de réussite sont extrêmement bas. On ne sait pas où le transgène se fixe, on ne sait pas quand et pour combien de temps il se fixe.

- Les biogénéticiens ignorent superbement la mécanique quantique et la botanique. La Commission du Génie Biomoléculaire chargée de l'étude d'impact sur l'environnement ne comporte ni malherbologue (spécialiste en mauvaises herbes), ni écologue, ni spécialiste de l'évolution.

- Dans de nombreux cas cela ne marche pas : 8000 ha de coton censé résister à la pyrale ont du être traités contre ce ravageur. Les tomates à mûrissement retardé n'ont pas donné les rendements espérés et avaient un goût insipide, elles ont été retirées du marché.

De super pestes végétales

Les jardiniers connaissent bien les dégâts causés à la Réunion par l'envahissement des lantanas et des fuchsias qui étoffent la végétation locale, idem pour les mimosas et grevilleas dans l'Estérel. Les agriculteurs savent que de nombreuses mauvaises herbes sont devenues résistantes à l'atrazine. La dissémination à grande échelle de plantes transgéniques (notamment le colza et la betterave) pourrait transmettre ce caractère à des mauvaises herbes locales. La résistance au Roundup a déjà été observée chez le redoutable ray-grass annuel.

En Ecosse, on a observé que des mauvaises herbes éloignées de 2,5 km du champ d'essai sont devenues résistantes à un herbicide.

Les plantes génétiquement modifiées pourraient elles-mêmes devenir des mauvaises herbes et empêcher la nécessaire rotation des cultures ou encourager l'utilisation d'herbicides plus toxiques pour en venir à bout.

De super prédateurs

Les phénomènes de résistance des insectes aux insecticides sont constatés depuis l'apparition de ces derniers. Les rares insectes sortis indemnes

de l'ingestion de *Bacillus thuringiensis* se reproduisent entre eux et créeront des insectes beaucoup plus redoutables pour les cultures. Le phénomène qui, d'après les industriels, ne devait pas apparaître avant 8 ans a motivé une recommandation expresse de l'EPA américaine invitant à cultiver maïs transgénique et non transgénique côté à côté pour que les phénomènes de résistance apparaissent moins rapidement. Ces insectes tolérant (donc contenant) l'insecticide pourraient également éliminer leurs propres prédateurs naturels qui les ingèrent ou pondent leurs œufs dans leur corps. Ainsi, on a prouvé que des coccinelles ingérant des pucerons s'étant nourri de pomme de terre contenant du Bt voyaient leur population décliner.

La fin de l'agriculture bio

En disséminant à tout va le seul insecticide naturel sélectif utilisé par les agriculteurs bio on réussira à le rendre totalement inefficace. De même, un agriculteur bio pourra voir ses champs pollinisés par des plantes transgéniques. Les agro-industriels se gausseront alors comme lorsqu'ils trouvent aujourd'hui des traces de pesticides apportés par les champs voisins dans les produits bio.

Des dangers pour l'homme

Ces dernières années, pas moins de 20 épidémies nouvelles ont affecté l'être humain. La montée en flèche des allergies n'est plus niée mais ne trouve pas d'explication officielle.

- La présence d'un gène de résistance à un antibiotique dans le maïs Bt 176 cultivé en France pourrait se transmettre aux bactéries des ruminants (qui consomment le maïs cru), aux bactéries du sol et ensuite à l'homme.

- Un soja modifié avec un gène de noix du Brésil a été retiré du marché car allergénique.

- L'ajout d'un transgène pourrait activer des gènes normalement silencieux. Ceux-ci pourraient alors produire des protéines allergisantes ou toxiques.

- Un médicament japonais utilisant des bactéries transgéniques a causé 27 décès et des milliers de handicaps permanents. La responsabilité de l'OGM n'a toutefois pas été établie.

- Les plantes tolérant les herbicides accumulent ceux-ci qui se retrouvent directement dans notre assiette.

- Les plantes tolérant les virus pourraient en accumuler une quantité phénoménale, et on connaît la facilité qu'ils ont pour muter.

Le Trichogramme

Une alternative vraiment bio au maïs modifié



Cependant, restons dubitatifs sur cette volonté de diminuer le temps de contact entre l'exploitant et sa terre. Que penser d'un agriculteur assis dans son bureau et gérant la totalité de son exploitation face à l'écran de son ordinateur ?

Une vraie solution respectueuse de l'environnement

Mais cessons là, parlons plutôt d'une vraie solution respectueuse de l'environnement. Elle s'appelle *Trichogramma brassicae* (voir photo). Il s'agit d'une petite guêpe d'environ 1 millimètre qui parasite les œufs de la Pyrale. Le produit commercial (TR 16 de BIOTOP) est utilisé sur plusieurs dizaines de milliers d'hectares en France (plus de 35 000 en 1997).

Son coût n'est pas exorbitant puisqu'il est du même ordre que celui du traitement chimique (250 francs l'hectare) et inférieur au surcoût du maïs transgénique (de l'ordre de 300 F/ha).

Ses avantages sont nombreux puisqu'il élimine tout risque sur l'environnement ou sur l'utilisateur. Contrairement aux produits chimiques classiques, aucune préparation de terrain n'est nécessaire et la couverture de la protection dure toute la culture.

Comment procéder ? C'est simple, il suffit de parcourir ses champs en logeant des capsules dans des petits cornets en carton accrochés aux feuilles des plants. Ces dernières, en forme de petites soucoupes volantes de la taille d'une pièce de monnaie, contiennent les petites guêpes qui finissent leur développement avant de partir à la recherche de pontes de la Pyrale. Le parcours moyen à effectuer dans son champ est de l'ordre de 500 mètres par hectare... et en plus c'est bon pour le cœur ! Cela représente une vitesse de traitement de 3 à 4 ha à l'heure. Pour le maïs doux, un second passage est souhaitable plus tard en saison.

Les dates de traitements sont déterminées par la société BIOTOP qui collecte les données de toute la France. Le moment de la sortie des petites guêpes de leurs capsules correspond donc exactement au début de la ponte de la pyrale du maïs dans chaque secteur du territoire.

Des concentrations fabuleuses de notre chère bête à Bon Dieu

Ce procédé préserve la faune auxiliaire qui peut alors se multiplier et limiter les niveaux d'infestations d'autres ravageurs en dessous des seuils d'intervention. Cela est d'ailleurs préférable car il est déconseillé d'utiliser des insecticides susceptibles de tuer nos Trichogrammes ! Si vous avez l'occasion de vous promener dans des champs de maïs traités avec le TR 16, vous y verrez alors des concentrations fabuleuses de coccinelles qui se régulent de pucerons. Utiliser les Trichogrammes permet donc aussi d'éviter les traitements contre les pucerons ! Ainsi donc, permettez-nous de nous étonner du silence observé par les médias sur ce procédé bien de chez nous et qui par lui seul, aurait dû empêcher l'entrée du maïs transgénique sur notre territoire.

En ce qui nous concerne, nous considérons qu'il est certes préférable d'utiliser le maïs transgénique plutôt que les traitements chimiques classiques, mais nous vous conseillons fortement de vous essayer au traitement biologique par Trichogramme. Maintenant les buts et les objectifs sont différents pour chacun. N'oubliez pas, Messieurs les Agriculteurs, que vous avez un rôle primordial à jouer dans la défense de notre environnement et pour la santé des consommateurs.

Edith Muehlberger et Pascal Maignet

Etiquetage

Certains produits (comme les épis de maïs crus) étiquetés "non génétiquement modifiés" sont déjà apparus sur les rayons des supermarchés. A priori, dès ce mois de septembre, tous les aliments contenant des OGM devront le signaler sur l'emballage, de même que les produits susceptibles d'en contenir.

Toutefois, **ne seront pas étiquetés** les produits ne contenant plus d'ADN génétiquement modifié. Ainsi, les **huiles de soja et de colza modifiés** sont des lipides qui ne contiennent plus d'ADN (protéine), ils ne seront donc pas étiquetés. La **lécithine de soja** présente dans une grande quantité de produits échappe elle aussi à l'étiquetage. **La viande des animaux nourris avec des plantes transgéniques crues ne sera pas étiquetée.** Or 75 % des protéines consommées par le bétail européen proviennent des Etats-Unis qui mélangeant dans leurs silos et leurs bateaux plantes transgéniques et non transgéniques.

Pour garantir que des aliments ne soient pas dérivés d'OGM, il faudra donc créer des **filières spéciales sans OGM** où la traçabilité de chaque composant sera nécessaire. Ce réseau coûtera cher à l'Etat, aux producteurs et aux consommateurs cherchant cette assurance.

Rares sont les firmes ou les distributeurs qui s'affichent ouvertement pro OGM. Citons tout de même **Nestlé qui milite pour les OGM** qui étiquette ses produits Findus et a même menacé l'Autriche de fermetures d'usines si elle persistait à interdire son marché aux produits dérivés d'OGM.

Au contraire **Carrefour, Casino, Super U** ont demandé aux industriels qui fabriquent leur marque propre des **produits exempts d'OGM**.

En mars, le magazine **60 millions de consommateurs** a retrouvé **des OGM dans 9 produits d'épicerie sur 45 testés**. Aucune étiquette ne prévenait le consommateur.

Plus récemment, le journal ***Le Monde*** affirmait que **60 % des aliments consommés par les Anglais** contenaient des OGM.

Responsabilité

Sans être catastrophistes, il y a lieu de se poser la question des responsabilités si des incidents étaient provoqués par les plantes transgéniques. Que se passerait-il si

- des allergies ou des maladies étaient prouvées ?
- des mauvaises herbes résistantes envahissaient les vergers voisins ?
- Les responsables chargés d'indemniser le préjudice seraient
- Les agriculteurs ?
- Les sociétés produisant ou diffusant les graines ?
- L'Etat ayant autorisé le produit ? (et ses contribuables)
- Les assurances ?

La seule réponse sûre concerne ces dernières qui refusent de prendre en charge des risques qu'ils ne peuvent estimer. Autrement, tout dépend des législations nationales.

Biotechnologies de l'intox

Comme Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, saviez-vous que vous pratiquez la biotechnologie régulièrement ? En bouturant, marcottant, semant et greffant vous modifiez le vivant, vous êtes donc biotechnologues.

Depuis 6 000 ans, l'homme boit de la bière et du vin, même le pain du Christ était déjà fruit d'une biotechnologie impliquant l'amidon et la levure. Si vous n'êtes pas membres d'une association antialcoolique ou le diable en personne, comment pouvez-vous refuser les biotechnologies ?

Si non c'est peut-être que vous êtes un peu limités intellectuellement ? Les Américains, Canadiens et autres Japonais (qui à près de 90 % estiment qu'ils bénéficieront des progrès issus des biotechnologies dans les 5 ans à venir) accueillent les aliments génétiquement améliorés avec enthousiasme. Les Français, qui à 67 % ignorent ce que le mot biotechnologie signifie, sont 60 % à être inquiets par rapport aux aliments modifiés. Intox réussie !

Et en plus, vous êtes de sacrés égoïstes, vous financez les surplus de vos agriculteurs pour fournir de l'aide alimentaire aux pays pauvres alors que les biotechnologies peuvent régler le problème de la famine. La patate douce, cultivée sur place est victime d'un virus qui provoque 50 % de perte. Une patate améliorée réglerait le problème facilement.

Bandes d'inconscients, "l'une des rares certitudes pour l'avenir, c'est que la population de la terre aura doublé d'ici à 2030... Sans l'utilisation de cette nouvelle technologie, il faudra défricher 2 500 millions d'hectares supplémentaires pour pouvoir nourrir 10 milliards d'habitants".

Légèrement caricaturé

Voilà l'essentiel du discours, légèrement caricaturé je vous l'accorde, de la campagne de communication qui a accompagné la première conférence de citoyens en juin 1998.

Le paragraphe en italique ci-dessus est une citation mot pour mot à laquelle on peut répondre la chose suivante : souvenez-vous qu'en 1975, les futu-

rologues étaient unanimes pour nous prédire qu'en l'an 2000 la terre ne recelerait plus une goutte de pétrole. Aujourd'hui, seize mois avant cette échéance, le pétrole est à 13 dollars le baril, soit inférieur, à monnaie constante, à son cours avant la guerre du Kippour. Ce discours catastrophique de l'époque était évidemment un moyen de justifier le choix du tout nucléaire. Intox réussie !

Si vous aimez les chiffres, voici une question pour briller en société : "si la totalité actuelle de la population mondiale était rassemblée à une densité comparable à la foule des Champs Elysées lors du lendemain de la Coupe du Monde (4 au m²) quelle surface serait occupée ?" Réponse : moins du quart de la superficie du département du Var.

La plupart du colza, du maïs, du soja transgénique ne sert qu'à nourrir du bétail qui produit crèmes glacées et hamburgers avalés par des occidentaux de plus en plus obèses.

Quant aux prétendues velléités tiers-mondistes des multinationales pharmaceutiques et agroalimentaires, rappelons que les recherches sur un vaccin contre le paludisme n'ont jamais fait l'objet de leurs investissements. Si tant d'expériences sont réalisées pour produire des "mâles stériles", ne croyez pas que ce soit pour éviter les disséminations dans la nature mais pour proposer des semences que l'agriculteur devra racheter (hybrides F1) tous les ans. On voit mal le paysan malien profiter de l'offre.

Mais les premiers des "sondages" an-



JoB

noncés sont les plus manipulateurs. Autant de Français que d'Américains espèrent des progrès médicaux des biotechnologies et que la thérapie génique pourra bientôt vaincre des affections comme le cancer ou la mucoviscidose. L'enjeu est tout autre que d'accepter de manger transgénique sans être averti ou d'accepter de mettre sur le même plan le bouturage de géranium et le transfert de gène d'un poisson à un fraiseur.

Le cœur du problème

Les millions dépensés en communication pour nous faire avaler de telles couleuvres ne sont rien par rapport aux capitaux investis en recherche depuis plus de 20 ans. Or, le retour sur investissement se fait toujours attendre en matière pharmaceutique, quoi de plus simple alors que d'investir le marché des aliments pour ne pas dégonfler la bulle de spéculation qui entoure les "biotechnologies".

L'exemple de Monsanto est en soi édifiant. Cette firme verra ses droits sur l'insecticide Round-up tomber dans le domaine public en l'an 2000, si ses brevets sur les plantes modifiées ne prenaient pas le relais, adieu veau, vache, cochon, poulet. Si vous êtes actionnaires soyez rassurés, le maïs MON 310, résistant à la pyrale sera planté en France dès l'an prochain.

L'intox paie donc toujours. Quant à vous jardiniers, vous pouvez toujours rêver à des rosiers sans oïdium ou de cocotiers à Mulhouse, ce n'est pas demain la veille !

Démocratie Génétiquement Modifiée

Si le dossier OGM a une vertu incontestable, c'est bien en matière de démocratie. Dans les pays européens et plus spécialement en Suisse et en France, un débat public s'est instauré sur un sujet autrefois réservé aux politiques et aux scientifiques.

Certes, l'affaire du sang contaminé n'est sûrement pas étrangère à cette décision. Les politiques ayant alors porté largement le chapeau sur une affaire où les médecins prescripteurs et les journalistes, avertis de la transmission par le sang du Sida, ont eux aussi des responsabilités.

L'épidémie dite de la vache folle a, elle, souligné la limite des connaissances scientifiques face à un ennemi inconnu ni bactérie, ni virus, ni champignon : le prion.

En Suisse, pays où règne la démocratie directe, c'est la voie du référendum qui a été choisie. Pour bien saisir le dilemme qui a taraudé nos voisins helvétiques, il faut savoir que la Suisse est un des pays les plus sévères en matière d'environnement et de santé publique. Il faut savoir également que ce pays abrite nombre de sociétés massivement impliquées dans les biotechnologies et les transferts de gènes. La proposition de loi était particulièrement extrémiste, elle interdisait toute manipulation génétique, qu'elle soit à objet pharmaceutique ou alimentaire. A 65 %, les Suisses ont rejeté ce texte.

En France, c'est le principe de "Conférence des citoyens"

qui a été adopté, imitant en cela l'exemple danois. Un panel de 14 citoyens sélectionnés par l'Ifop a reçu une formation sur les biotechnologies, et a questionné, les 20 et 21 juin derniers, un groupe d'experts.

Au terme de la conférence, le panel a rendu un avis qui peut être résumé ainsi :

- Autorisation des plantes transgéniques au cas par cas
 - La Commission du Génie Moléculaire (qui ne fonctionnait quasiment plus depuis la démission de son Président Axel Kahn) sera composée de deux collèges : l'un de scientifiques et le collège général étendu aux agriculteurs, consommateurs et politiques
 - Instauration d'un étiquetage clair, fiable et responsable
 - Création d'une commission internationale consultative auprès de l'ONU
 - Création d'une banque mondiale des séquences génétiques modifiées, disponibles pour tous les chercheurs, avec obligation de dépôt.
- Comme quoi les simples citoyens ne sont pas si bornés qu'on veut bien le croire. Cette position réaliste mais vigilante contraste avec l'insouciance de la plupart des pays. La presse est chargée de relayer l'information et de susciter un plus large débat. Voilà qui est fait par la Gazette.

Articles non signés de ce dossier, Michel Courboulex,

Pour en savoir plus

Livres et articles

"Le Jardin du futur" de Philippe Ledieu et Michel Vilain Editions de la Cité des Sciences - 160 F
Un plaidoyer pour l'utilisation des OGM, de superbes photos et un discours très pédagogique.

"Plantes et aliments transgéniques" par Jean-Marie Pelt chez Fayard - 85 F.

Un bon argumentaire opposé à la dissémination des OGM dans les grandes cultures. Le style JMP en plus.

"Les plantes transgéniques en agriculture" dix ans d'expériences de la Commission du Génie Biomoléculaire, sous la direction d'Axel Kahn. Editions John Libbey
La conclusion et certains articles sont très partiaux mais la plupart des articles sont très rigoureux et en font un ouvrage de référence.

"Les plantes transgéniques en agriculture" article de Marie-Hélène Favarger paru dans la revue Découverte de mars 98. Edité par le Palais de la Découverte
Excellent article, particulièrement objectif consacré au sujet.

"Les plantes génétiquement modifiées, une clef pour l'avenir" Livre blanc.

Edité par l'UIPP, le GNIS et la CFS - gratuit
Si tous les avantages des OGM sont recensés, les risques éventuels sont balayés, fallait-il attendre plus d'objectivité de la part d'organismes professionnels directement concernés par la culture de plantes transgéniques ?



Sites internet

La "toile" regorge de sites intéressants concernant le sujet

- L'INRA propose une étude très objective sur le sujet ainsi qu'un dossier sur la vache folle
http://www.inra.fr/ACTUALITES/DOSSIERS/Table_matiere.html

- Le CNRS n'est pas en reste, site de qualité
<http://www.infobiogen.fr/SDV/pl-trans.html>

- Monsanto a choisi de se mettre en avant et propose un site très clair avec des liens vers d'autres sites. Signalons également la possibilité de recevoir des Email concernant l'actualité en matière transgénique.
<http://www.monsanto.fr/>

- Le Ministère de l'environnement français effectue une veille technologique concernant les OGM.
<http://www.environnement.gouv.fr>

- Le Sénat français possède incontestablement un site de qualité équipé d'un moteur de recherche performant
<http://www.senat.fr/opecst/>

- Des étudiants belges (la Belgique a toujours été à la pointe en biotechnologies) ont rassemblé plusieurs articles sur le sujet
<http://www.fede.student.ulg.ac.be/ceb/Forum/forum.html>

- L'Association Ecoropa lutte contre la dissémination des OGM et contre les effets de la mondialisation. Un site riche qui présente entre autres les théories étonnantes et controversées de J.C Perez et Joël Sternheimer.
<http://www.ecoropa.org/ogm.html>

- L'université de Berkeley California ne compte pas que des partisans des OGM. Ce site recense les risques environnementaux dûs à la dissémination des OGM.
<http://www.cnr.berkeley.edu/agroeco3/risks.html>



Entre deux mers mythiques, l'Adriatique et la mer Ionienne, la Pouille, l'ancienne Apulia des Romains, la Puglia en italien, est écrasée par le soleil ; cette année, plus que jamais. Certains vieux racontent qu'on n'avait pas vu une telle chaleur depuis, au moins, 150 ans. D'autres, plus vieux encore, parlent de 600 ans ! Mais, sans doute, ne faut-il pas croire tout ce que l'on raconte.

La Pouille est constituée de terrains à prédominance calcaire où l'on trouve beaucoup, mais vraiment beaucoup, de cailloux et de pierres. Avec toutes ces pierres, depuis des siècles, les paysans ont construit des murets : plus de 400 km de murs pour marquer les terrains et pour retenir la terre, surtout en bord de mer. Parfois, ils les entassent au bout de leur champ mais cela n'est pas bon, car la légende dit que ces tas de pierres servent de refuge aux diables de toutes sortes et qu'il ne fait pas bon monter dessus.

Avec ces pierres, les habitants ont aussi construit des maisons, rondes, carrées, en cônes ou pyramidales selon la région et dont les plus célèbres sont les trulli d'Alberobello et de la valle d'Itria, classées patrimoine mondial par l'UNESCO.

La Pouille, c'est encore le manque d'eau. Pour pallier à cette carence, un aqueduc traverse le pays du nord jusqu'à l'extrême sud, c'est-à-dire jusqu'à Marina di Leuca. Un ouvrage grandiose de 244 km de long pour donner à boire à la terre, aux bêtes et aux hommes.

Soffri e taci, Ama e spera

Habituée dès le IIIe millénaire avant JC, la Pouille apparaît dans l'histoire avec des populations venant d'au-delà de la mer Adriatique, de l'Ilyrie et de l'Epire. Colonisée et dominée depuis des siècles, tour à tour, par les Grecs, les Romains, les Byzantins, les Normands, les Germains, les Espagnols, les Fran-

cais, ce n'est que depuis l'unification italienne que les populations locales sont devenues maîtresses d'elles-mêmes.

Ces populations, très pieuses et très croyantes (la devise du Salento est Souffre et tais-toi, Aime et espère), ont toujours rivalisé entre elles sur le plan architectural et religieux. Au XIe siècle, sur la route des croisades, Bari allait devenir la tête de pont de toutes les expéditions vers le Levant. C'était à qui allait construire la plus belle cathédrale, à s'approprier le saint patron le plus réputé. En 1087, des marins de Bari, malheureux et vexés dans leur fierté de ne rien avoir de semblable, décidèrent d'enlever les reliques de saint Nicolas qui se trouvaient à Myra, en Asie Mineur. Puis, en 1089, pour les conserver dans un endroit digne et majestueux, les habitants de la ville construisirent une superbe basilique, où elles reposent toujours.

Au XVe siècle, quand les notables de Soleto voulurent avoir le plus beau campanile de toute la Pouille, ils achetèrent les services du plus célèbre architecte de l'époque. Une fois le travail terminé et l'œuvre achevée, au lieu de le payer et de le remercier, comme aurait fait n'importe qui, ils le tuèrent purement et simplement. Pour quelle raison ? Pour l'empêcher d'aller construire ailleurs, pour d'autres villes ou villages, un monument qui aurait pu rivaliser avec le leur.

La variétà piace.

Diversité était la devise de La Fontaine, car elle réjouit et délecte. On peut admirer, sur la côte adriatique, près de Brindisi, les derniers exemplaires de genévrier arborescent. Cette plante est très vénérée en Italie car elle a la réputation de chasser tous les mauvais esprits. Le genévrier, comme le chardon, était censé arrêter les voleurs car il était difficile d'avancer en fuyant à travers ces planes épineuses. Mais, en Italie, une légende pugliese, que l'on retrouve en Toscane, prétend qu'il sauva la Vierge Marie. Les vieilles racontent que la Madone fuyait, avec l'en-

Notes de voyage

fant Jésus dans ses bras, poursuivie par les soldats du roi Hérode. Dans sa fuite, pendant qu'elle marchait, les pois chiches et les genêts n'arrêtaient pas de claquer. Ca pétait de tous les côtés ; une véritable pétarade. Difficile de passer inaperçue. Le bruit ainsi provoqué allait la trahir lorsqu'elle arriva près d'un genévrier. C'est alors que la plante écarta ses branches comme des bras et les referma sur les fuyards, dissimulant ainsi la Vierge et Jésus. Les soldats passèrent leur chemin sans les voir.

Sauvée mais très fâchée - peut-être pour la première et dernière fois de sa vie - Marie lança une malédiction aux pois chiches et aux genêts qui, depuis ce jour, sont condamnés à claquer jusqu'à la fin des temps. Ensuite, se tournant vers le genévrier, elle lui donne sa bénédiction en lui permettant de devenir un arbre véritable comme on en rencontre encore dans cette région. Et c'est depuis que, dans toutes les étables de la Pouille et de presque toute l'Italie, on suspend des branches de genévrier le jour de Noël, de même qu'en France, en Suisse et en Angleterre, on suspend ce même jour des branches de houx.

Dans le parc naturel de Porto Selvaggio, on peut admirer des fleurs dont la Pouille est la limite occidentale, des fleurs telles que le Chardon ichinops spinosissimus, le Carum multiforum, le Scrophularia lucida ou encore le Lis di Leuca.

Il fiorone disse alle fico : mi segui dappresso !

La Pouille c'est aussi le paradis des figuiers. La figue est une denrée abondante, recherchée, appréciée et bon marché. De mai à octobre, des fiorone (les figues fleurs) aux figues d'automne, on en trouve une grande variété. D'ailleurs le dicton l'affirme : « La figue fleur dit à la figue : Tu me suis de près ! » Pour être mangée bien sûr.

Les figues de la Saint Jean sont exquises - *A San Giovanni, i fioroni sono squisiti* - mais les figues d'août, blanches dehors et rouges dedans (nul n'a pu me dire le nom), sont un régal digne d'Adam et Ève.

Jusque dans les années 50, les figues étaient récoltées et séchées et servaient à la fabrication d'un alcool de figue qui, aujourd'hui, ne se trouve plus, hélas !

L'ulivo pretende 5 cose : largo, pietra, letame, ascia e sole

S'il doit me rester une image de ce pays, c'est certainement l'omniprésence de l'olivier. L'olivier est partout. Des forêts d'oliviers. Même les autoroutes sont bordées d'oliviers.

Les oliviers arrivent jusqu'aux abords des villes et des villages, laissant à regret la place au béton. Mais certains, sûrs de leur bon droit et de leur antériorité, demeurent fidèles au poste. On en rencontre beaucoup sur les places, les avenues, les jardins et même dans les cours intérieures.

Depuis longtemps, depuis toujours, dans cette région de l'Italie, l'olivier une grande importance économique et sociale. Les gens y sont très attachés et beaucoup de dictons et de proverbes lui sont consacrés. Les anciens disent que l'olivier a besoin de cinq choses : il lui faut de l'espace, de la pierre, du fumier, de la hache et du soleil. Et dans ce pays, il a tout cela en grande quantité. En effet, compagnon du soleil, il accroche ses racines aux roches les plus sèches.

Ce sont les Grecs qui l'auraient im-

planté dans la Grande Grèce dont la Pouille faisait partie. Et l'on sent chez ses terroni, comme les appellent les Italiens du nord, un amour et une vénération pour cet arbre issu directement de leurs glorieux ancêtres.

La quasi totalité des oliviers est entretenue et rentabilisée. Ils sont immenses et majestueux. Les troncs sont noueux et tortueux au possible et l'on peut y voir diverses scènes issues du passé comme si ces arbres reflétaient les événements auxquels ils ont pu assister au cours des millénaires de leur existence. Car il en est qui ont plus de deux mille cinq cents ans, qui furent plantés par les colons grecs, au dire de monsieur Renato Adamo, oléiculteur de père en fils depuis de nombreuses générations, dans les environs de Gallipoli. Certains troncs sont si gigantesques que 5 adultes ne peuvent pas les enserrer de leurs bras.

Acqua di agosto : olio e mosto

« Cette année, il fait trop chaud et la récolte ne sera pas très bonne. Les olives tombent de l'arbre, nous dit Renato Adamo. Nous avons un dicton qui dit ceci : *Quand piove il mese di luglio, l'olio è feccia*. C'est-à-dire que quand il pleut en juillet, l'huile d'olive est de très mauvaise qualité. Et cette année, il n'a pas plu en juillet. C'est bien mais nous avons un autre dicton qui affirme que si il pleut en août, l'huile d'olive et le moût pour le vin seront abondants et excellents. Et malheureusement, il n'a pas plu en août. Voilà pourquoi les olives tombent dès maintenant. »

Monsieur Adamo est un amoureux de l'olivier. Faire de l'huile d'olive est une passion. De la culture au pressoir et la mise en bouteille, en passant par la cueillette, tout est pensé pour faire de la qualité.

Dans cette région il y a deux façons de récolter les olives. Les uns attendent qu'elles tombent pour les ramasser, les autres, comme Renato, les cueillent sur l'arbre. Ici, vous ne verrez personne secouer les arbres, d'ailleurs c'est impossible, avec les troncs qu'ils ont.

La cueillette se fait sur l'arbre, à la main. On arrache délicatement les olives branche par branche. On appelle cette manière *brucate*, comme la chèvre qui broute en choisissant les herbes qu'elle désire manger. La récolte dure deux mois, novembre et décembre, pour plusieurs raisons. La première raison est que l'olive ne doit pas être trop mûre pour que l'huile ait un taux d'acidité de moins de 9 %. La deuxième est d'ordre économique : il faut faire vite pour réduire le coût de production. La troisième est importante aussi : dès la récolte terminée, les paysans sèment, sous les oliviers, des pommes de terre qu'ils récolteront l'année suivante.

La production Adamo est faible : 20 000 kg d'huile extra vierge, première pression à froid : « On produit peu car la production est coûteuse. Il faut, pour 100 tonnes d'olives, 1 ouvrier sur la ligne continue pour 6 ouvriers à la presse. Et si on ne vend pas on ne produit plus. »

Il arrive que l'on cultive de nouvelles olives telles que la picholine, la *leccina*, la *nocellara*. Mais le phénomène est encore rare. Le plus souvent on trouve des olives traditionnelles comme l'*ogliastra* et la *cellina de Nardò*.

« Il arrive que les oliviers soient attaqués par un ver qui vit dans le tronc de l'arbre et aspire toute la sève. L'olivier meurt petit à petit, complètement desséché. Le paysan de la région a une ma-

nière bien à lui de lutter contre ce fléau. Il ne traite pas les arbres mais il fait la chasse au ver de la manière suivante : il enfonce une tige de fer dans le trou laissé par le ver et l'enfonce jusqu'à ce qu'il le trouve, le transperce et le tue ainsi. C'est une méthode lente mais efficace. »

Quand l'olivo fiorisce in aprile, le olive si raccolgono a barili

Dans la campagne de Conversano, le 18 février, jour de Saint Flavien, patron de la ville, on plante une branche d'olivier au milieu des champs pour les prévenir contre l'orage, en espérant que mars sera clément car quand l'olivier fleurit en avril, les olives se rassemblent à pleins barils.

Il existait un usage en terre d'Otranto, une sorte de pronostic nuptial. La jeune fille voulant apprendre si elle se mariera dans l'année devait aller cueillir, dans le plus simple appareil, c'est-à-dire toute nue (je précise pour ceux qui ont du mal à comprendre mon style quelque peu châtié), une branche d'olivier vert. Puis, à la maison, elle humectait de salive une feuille et la jetait dans la cheminée en disant : *Si me vu' bene, salta salticchia, Si me vu' male sta fissa fissa*.

La feuille saute trois fois ou se retourne : c'est dans la poche, elle trouvera un mari. La feuille brûle sans bouger : c'est la cata, aucun espoir de mariage à l'horizon annuel.

Cette tradition n'existe plus aujourd'hui - tout fout le camp. Mais je me suis laissé dire que, dans certains coins reculés de la Pouille, la nuit, à l'abri des regards indiscrets, certaines jeunes filles la pratiquent encore. Hélas, chères lectrices aimées et chers lecteurs estimés, je n'ai pas réussi à voir un tel spectacle.

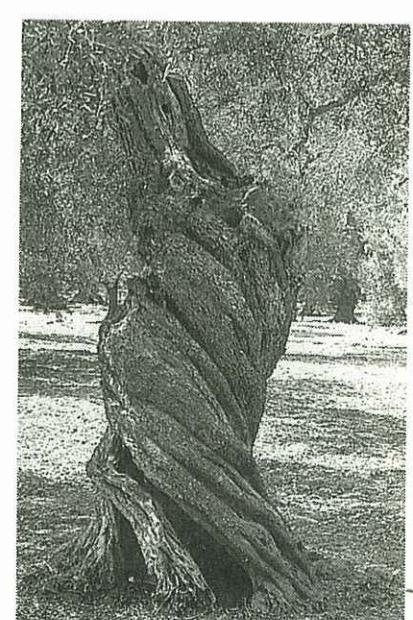
Pour finir, savez-vous que Choderlos de Laclos, l'auteur des Liaisons Dangereuses, est mort à Tarento, en 1803, durant la campagne d'Italie alors qu'il était général de l'armée de Napoléon Bonaparte ?

Savez-vous que Brindisi est la patrie du poète dramatique romain Marcus Pacuvius ? Et qu'il ne subsiste que des fragments (environ 400 vers) de son œuvre ?

Savez-vous que c'est sur le *Mongolia* qui assurait la ligne Brindisi-Bombay par le canal de Suez que Jules Verne fit embarquer son célèbre héros du Tour du monde en 80 jours ?

Mais si bien sûr que vous savez tout ça. Les lecteurs de la Gazette sont très cultivés. Et je me demande bien pourquoi je vous le demande.

Texte et photos Franck Berthoux



Libres paroles

Qu'attendons-nous des fêtes des plantes ?

O h oui ! Encore, encore ! Si vous saviez comme c'est bon d'avoir affaire avec des gens pleins de connaissances et de bon sens ! Mon job, c'est peintre, alors la prise de tête et la langue de bois, j'en ai plus que mon compte. Prenez par exemple la Fête des Plantes du Pradet dans le Var (RAssemblément Méditerranéen des Pépiniéristes Collectionneurs*) qui a lieu en mars : un vrai régal. Tous ces pépiniéristes collectionneurs à notre merci, rivés à leur stand toute la journée, capables de répondre aux questions les plus idiotes, et tout ça sans trop s'énerver ! Confiant leurs petites plantes chères à des gens dont, après tout, ils ne connaissent ni la moralité, ni les capacités jardinières ! Où trouverez-vous, le même jour, le pélargonium odorant qui vous manquait (celui à la cannelle), la treille framboisée, le Nicotiana glauca, voire la perle rare que vous aviez repérée sur un vieux bouquin et que vous désespériez de vous procurer un jour ? Hein, où ? Et, en plus, l'année dernière on a eu droit à une conférence de M. André Eve sur les roses anciennes ! Mettez un amateur de plantes là-dedans, ça fera le même effet qu'un gamin lâché dans un magasin de bonbons : après s'être juré de s'en tenir à deux ou trois plantes - soulignées sur la liste - il repart le coffre plein, et sans regrets, en plus, le bouge !

Claudette Allongue

*A noter les autres expositions des Pépiniéristes collectionneurs : Mimosalia dans le Var (dernier week-end de janvier), Dinard en Ile-et-Vilaine (avril), Gaujacq dans les Landes (mai et octobre) et Gérandmer dans les Vosges en mai.

Aujourd'hui, 27 juin 1998, je me suis promenée dans un jardin de roses, un très beau jardin de roses...

Demain, chaque pétale tombé sera une larme, car les roses savent que leur écrin ne vivra plus. Demain, un rosieriste, l'un des meilleurs, disparaîtra. Demain, 28 juin 1998. Alors que l'on veut sauvegarder la forêt primaire, notre forêt française, pourquoi laisser disparaître ces roses anciennes, rapportées par nos ancêtres de leurs voyages, de leurs conquêtes ?

Elles aussi font partie de notre patrimoine. Une lignée de cinq générations de rosieristes s'éteint, cinq générations qui, par passion, ont tout fait pour conserver, mettre en culture, développer, créer une collection de rosiers actuel-

lement des plus riches de France. Bernard Boureau, il s'agit de lui, s'est bagarré avec force pendant plusieurs années pour sauver cet héritage des anciens qu'il a fait prospérer et auquel des milliers de jardiniers, fous de roses, sont attachés. Hélas, il est trop tard. Aucun élève, du plus proche au plus élevé, n'a essayé de l'aider, nombreux pourtant étaient ses clients, tous s'étonnent aujourd'hui de ce qui lui arrive. C'est très triste en ce beau mois de juin où tant de rosiers sont en fleurs, dont beaucoup grâce à ce merveilleux rosieriste :

Bernard Boureau.

Thérèse Jomat

Chaque pétale sera une larme

Notre appel lancé dans la Gazette de juillet a été entendu, de nombreuses personnes ont pris la peine, malgré la chaleur et le farniente estival, de nous écrire pour nous communiquer leur avis sur tel ou tel article, ou pour nous proposer des textes sur des sujets qui leur tiennent à cœur. Nous les en remercions vivement et sommes très très heureux, ainsi je pense que tous les lecteurs, d'avoir ces témoignages vivants et vrais. Que les commentaires soient ou non agréables pour nous, qu'importe. Ce qui compte, c'est la sensibilité des réflexions de chacun qui profiteront à tous.

Pan sur le bec !

J'ai été très surprise par la notice sur mon dernier livre "L'esprit nouveau des jardins" parue dans la Gazette.

Naturellement je ne vous écris pas parce que la critique est mauvaise - elle ne l'est pas d'ailleurs, et puis chacun est libre. Non, c'est parce qu'elle m'attribue des opinions qui sont tout le contraire des miennes, au point que, je suis désolée de vous le dire, je pense que votre journaliste n'a pas du tout lu mon livre. Tout au plus l'a-t-il feuilleté rapidement pour regarder quelques images...

C'est un reproche très grave, me direz-vous, mais, par exemple, au sujet des oliveraies poussant dans les "gazons vert ammonitrat omnis-présents"... parmi les dix jardins présentés, deux seulement montrent des oliviers entourés de pelouse. Et mon texte montre clairement que je suis contre, je préviens que les arbres tombent malades dans ces conditions. Je cite les suggestions de Jean Mus pour des couvre-sols adaptés aux oliviers, afin d'éviter les gazons. Je soulève cette question encore dans l'introduction lors d'une discussion générale sur les styles de jardins, les mariages entre apports étrangers et de traditions méridionales. Dans les autres jardins, les oliviers poussent dans des prairies d'herbes spontanées tondues tard pour permettre la floraison des bulbes et fleurs sauvages... une tradition provençale qui se marie bien aux tendances actuelles internationales. Et deux des dix jardins n'ont pas d'herbe du tout !

Car ce livre ne présente pas du tout mes goûts personnels, mais une vue d'ensemble de ce qui se fait dans la région depuis dix ans ! C'est une sorte de mise à jour depuis Jardins de Provence

qui, lui, résumait le patrimoine provençal en matière de jardins. Dans les dix jardins, il y a des créations de paysagistes mais aussi de particuliers, d'étrangers mais aussi de Provençaux, d'hommes et de femmes, il y a des jardins de luxe, mais aussi ceux faits avec de petits budgets... un échantillonnage, en somme. L'introduction, très importante dans ce livre, soulève beaucoup de questions, justement de goûts et de couleurs.

Prenez encore l'exemple des arbustes taillés : héritage romain, adaptation des plantes à la sécheresse et au vent, substitut de gazon et nouveau land art, tout ceci à la fois, il fallait tout de même en parler ! Même si, là encore, il s'agit surtout de deux jardins sur les dix... Votre journaliste préfère le Clos du Peyronnet, sait-il (ou elle) que j'en fais déjà longuement l'éloge dans un livre antérieur ? Mais mon nouveau livre ne présente que des jardins de création récente ! William Waterfield l'apprécie beaucoup d'ailleurs. Et il a souvent eu l'occasion d'observer "l'exubérance échevelée" qui règne dans mon jardin personnel...

Je ne demande pas qu'on aime mon livre, mais il ne faut pas à ce point le défigurer. Les livres qui donnent des "clés de lecture" pour les jardins tout en faisant une synthèse des tendances et des modes actuelles ne sont pas légion. Je pense y faire preuve d'une certaine ouverture d'esprit qui serait également de mise dans une publication comme la vôtre, il me semble ?

Louisa Jones

"L'esprit nouveau des jardins"
Editions Hachette
Disponible en librairies

JARDINERIE
Bernard JAUDON

- Produits de jardin et traitement
- Végétaux
- Alimentation animale
- Produits biologiques

La Gaudine - R.D. 8 - 83370 FRÉJUS - St AYGULF
Tél. 04 94 51 54 59 Fax 04 94 52 11 67

les Pépinières CASTELLARI

Spécialiste de plante de grande taille
arbres, arbustes, agrumes
Plantes méditerranéennes toutes tailles

40 Bd du Périer
06400 CANNES

Tél. 04 93 45 27 92
Fax : 04 93 45 21 44
E-mail : castell@club-internet.fr

Laissez fleurir vos idées

LES Pépinières du PONT ST-JEAN

- Production et vente directe de plantes pour intérieurs et jardins
- Décoration et location de plantes vertes pour manifestations professionnelles et réceptions privées
- Aménagement de terrasses et balcons
- Création de coupes et compositions florales

Entrée : Basse Corniche. Pierre et Vacances

Avenue de l'Ange Gardien - 06230 VILLEFRANCHE-SUR-MER
Tél. - Fax : 04 93 01 42 20 - Mobile : 06 80 05 26 45

CREATION PARCS & JARDINS - IRRIGATION
HENAUT

- * Végétaux méditerranéens
- * Engazonnement par Hydro Seeder
- * Travaux forestiers
- * Traitements phytosanitaires
- * Bureau d'études

NOTRE METIER....
le paysage

18, Avenue Jean Moulin - 83490 LE MUY
Tél. 04 94 45 14 63 - Fax 04 94 45 84 31

PEPINIERES
DERBEZ

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

un jardin extraordinaire

Pépinières Michèle S. Dental
une plante, un arbre... c'est aussi un cadeau...

Plantes grimpantes et de rocaille
Plantes vivaces - Arbres - Arbustes

1569, Route de la mer - 06410 BIOT
Tél. 04 93 65 63 32 - Fax 04 93 65 17 43
Ouvert toute la semaine y compris le samedi

Particuliers et Professionnels
GAZON EN PLAQUE
distribué toute l'année
disponible tous les jours

LES Pépinières de la CHAPELLE ST-JEAN

S.A.R.L. VFM PAYSAGES
66, AV. F. PERRAUD - 06600 ANTIBES
Tél. 04 93 74 48 18 - Fax 04 93 74 4097

LES GARANTIES D'UN FABRICANT : ACCUEIL, CONSEILS, STOCKS, LIVRAISONS, SERVICES ...

FERTI Concept

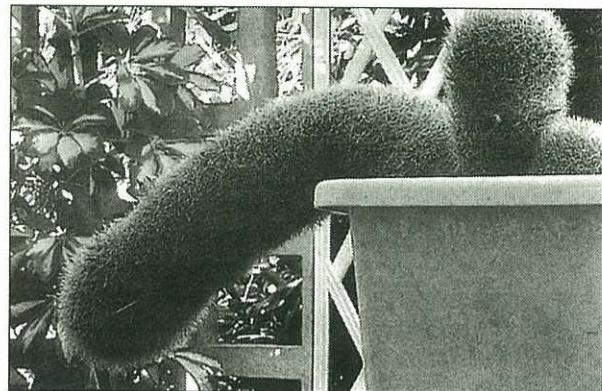
Une Gammme de Professionnels :

- Supports de culture : FERTI PLANT
- Amorçage : FERTI MIG*, FERTI PRO*, CV 50
- Organominéral : FERTI PRIM*, FERTI MIX*, FERTI GRAP*

Consultez nous pour obtenir l'adresse de votre distributeur le plus proche

Tel. 04 94 78 21 82 Fax 04 94 78 24 42

Au courrier de la gazette



Passionné de cactées, je profite de l'occasion pour vous faire part des résultats étonnantes que j'ai obtenus en utilisant un nouveau produit : le Viagra.

Sauvage avant tout

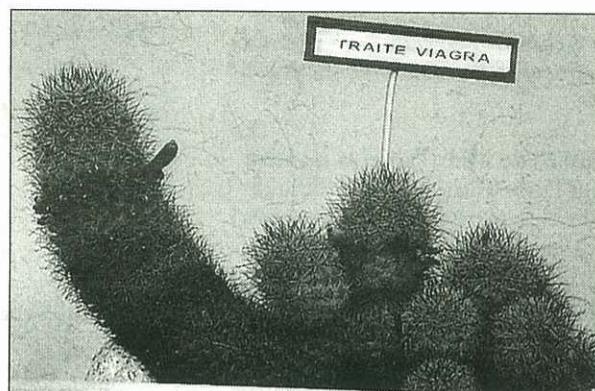
Votre journal est peu conformiste et c'est pourquoi je pense trouver parmi vous des curieux, des connaisseurs ou peut-être tout simplement des gens avec plus d'imagination que moi pour m'aider.

Ma maison est située en pleine campagne (en Ille-et-Vilaine) dans une prairie depuis longtemps abandonnée, encadrée de chênes têtards que je suppose très vieux mais qui semblent en pleine forme. Je cherche depuis plusieurs années déjà comment je pourrais aménager ce paysage. J'aurais aimé planter des espèces poussant à l'état sauvage dans nos bois et prairies. J'imagine ainsi, partant de ma haie de chênes, des buissons de houx, cornouillers, églantines sauvages se fondre avec des fougères et des digitales puis des reines marguerites, bleuets et coquelicots, pour laisser ensuite la place à une grande plage d'herbe tonde. Seulement la réalisation de ce beau projet tarde à se réaliser.

Premièrement, il y a sous mes arbres un tel entremèlement de racines que je n'ai rien pu y creuser, si ce n'est des trous de la taille d'un oignon de jonquilles - lesquelles d'ailleurs ne se portent pas bien, contrairement à celles plantées dans l'espace prairie. Cela se comprend mais m'incline à croire que, à supposer même que je loue des bras plus efficaces que les miens pour installer d'autorité des arbustes et arbrisseaux, aucun d'entre eux ne consentira à survivre correctement avec une aussi redoutable concurrence. Alors, dois-je abandonner cette partie du programme ?

Deuxièmement, il paraissait simple de récolter des graines sauvages, de les disperser sur un sol presque propre et de laisser faire la nature. Et bien, le résultat est nul. L'herbe repousse très vite, beaucoup plus vite que mes fleurs importées. Sans doute le sol est trop riche et convient trop bien aux graminées. Là encore, dois-je abandonner mon idée ?

Comment pourrais-je procéder pour



Les deux photos ci-dessus montrent la différence entre deux Mammillaria, l'un traité avec du Viagra et l'autre avec un engrangé classique ! Jack Louis Joli (30)

obtenir le résultat espéré ? Sinon, est-ce que quelqu'un a une meilleure idée pour aménager un tel espace ? Je signale quand même à tout hasard que je me suis abonnée à la Gazette à partir d'une référence dans un journal classique la décrivant comme le magazine des jardiniers fainéants...

Je vous remercie par avance de votre aide, ou de votre compassion, et salue tous les amis lecteurs.

Geneviève Leray
Le Lieu Jamet
35520 La Mézière

La paresse commence avec la raison, comme nous l'avons lu sur un tee-shirt cet été : un paresseux est quelqu'un qui ne fait pas semblant de travailler ! Vos différents essais ne sont pas pour autant des échecs sans lendemain. Ils prouvent tout simplement que votre jardin a atteint une situation d'équilibre. Les chênes têtards sont installés depuis longtemps mais ont encore la vigueur d'arbres adultes. Leur enravinement est tel qu'il devient une gêne pour planter à leur pied. Témoin vos essais manqués avec les jonquilles. Ces dernières n'étaient peut-être pas le bon choix, car il s'agit de fleurs plutôt inféodées à des endroits humides et plus éclairés. Tentez à nouveaux avec des scilles (Scilla bifolia, disponible chez Bulbes d'Opale ou Schryve jardin), qui se naturalisent spontanément par semis. A l'automne, des cyclamens seraient également un bon choix. Ne cherchez pas à en planter partout, ce serait trop ruineux et fatigant. Disposez quelques taches, en recherchant des endroits où il y a un peu de terre disponible entre les racines des chênes.

Quand vous avez semé des fleurs sauvages et que l'herbe a tout envahi, votre conclusion était que le sol est trop riche. C'est probablement vrai, mais surtout vous avez mis en concurrence des plantes à cycles différents. Pour que les fleurs sauvages s'installent, il faut leur donner une petite avance. Même si cela paraît paradoxal, un élevage dans un coin du jardin suivi d'un repiquage en taches est souvent nécessaire. Essayez de constituer des blocs suffisamment vastes pour que les semis spontanés se produisent avec succès. Cherchez dans la nature autour

des plantes bien adaptées à votre jardin. Laissez les fleurs grâner, et tondez juste après.

Moralité : faire sauvage est plus compliqué qu'il n'y paraît...

La sciure en paillage

Ce printemps, j'ai étalé dans ma rocallle 2 cm de sciure provenant d'un atelier qui ne travaille que du bois massif (je n'ai pas osé en mettre dans mon potager), que pensez-vous de la sciure comme paillis ? J'ai l'intention de mettre un voile non tissé sur mes carottes pour éviter la mouche qui les ravage, est-ce efficace ?

Sylvie Kerckhove (38)

La sciure de bois est un excellent paillis à condition :

- qu'elle provienne de bois non traités pour ne pas apporter accidentellement de produits toxiques au jardin.
- qu'elle soit épandue principalement dans les zones non cultivées. La sciure est en effet riche en lignine et pauvre en matières azotées. Sa décomposition prend du temps aux micro-organismes et consomme une partie de l'azote du sol. Sur une zone implantée, il s'en suivrait une faim d'azote, et des plantes souffreraient. Le mieux consiste à faire précédé l'épandage d'une période de compostage en tas, où vous ajoutez une boîte de conserve d'engrais gazon pour une brouette de sciure. Arrosez copieusement et couvrez avec une bâche pendant trois mois.

Utilisée dans les allées, la sciure est moelleuse et change de l'écorce de pin broyée, que l'on commence à voir un peu trop souvent.

Le voile de forçage doit pouvoir limiter les attaques de la mouche de la carotte, mais ne sera-t-il pas trop chaud en été ? Nous vous conseillons de chercher des voiles conçus exprès pour cet usage, qui ressemblent à du voile de marié et que l'on trouve dans les coopératives agricoles. Un essai personnel confirme encore cette année que le voisinage des poireaux est excellent pour limiter les pontes de cette mouche, dont les asticots causent tant de ravages dans les carottes. En revanche, les pucerons des racines continuent de poser un sérieux problème.

Petites annonces

Il y a un paradoxe intéressant : vous êtes de plus en plus nombreux à vouloir voir les petites annonces se développer... et vous êtes de moins en moins nombreux à nous en envoyer. Etrange non ? Et pourtant elles sont gratuites !

• Cherche aides : manuelle (stagiaire), conseils, sponsors, posters, livres, graines, plants arbustes odorants, aromatiques, etc. pour créer une ferme éducative, conservatoire de variétés fruitières et de légumes. Toute aide sera bienvenue. Merci. Domaine de l'Oiselet. Mme Rose Combe. 84260 Sarrians. Tél/fax : 04 90 65 57 57.

• Etablissement loisirs, 7 ha, Ile de Ré, embauche ouvrier paysagiste qualifié, rigoureux, responsable, expérience entreprise 3 ans souhaitée, connaissances générales exigées

+ création. Envoyer C.V. + lettre de motivation à Foudrain - 17670 La Courade sur Mer.

Tél 05 46 29 87 70 - Fax 05 46 29 92 13.

- 06 - Vendons structure serre 600 m², marque Richel, tubes galvanisés avec boulonnerie, notice de montage. Tél (heures bureau). 04 93 20 51 17
- Cherche serre à louer (Antibes ou Biot), 300 à 500 m², alimentée en eau, loyer modéré. Tél/fax : 04 93 65 50 68
- Commerciaux en publicité, La Gazette plus que jamais vous intéresse ! En effet le développement de ses pages régionales nous incite à rechercher des hommes et des femmes de terrain, dans toutes les régions de France, capables de gérer de façon autonome leur secteur. Téléphoner ou écrire à Gilles Legrand - Régisseurs Associés, 4 avenue Edmond Salvy 06600 Antibes. Tel. 06 07 11 36 84 fax 04 93 29 85 61. Email REGISSEURS@wanadoo.fr

Changez donc !

Chers amis de La Gazette, contrairement à votre éditorial, changez donc ! Vous y êtes habitués, et un changement de plus ne surprendra pas. Toutes les tribulations de la Gazette, je les suis depuis le n° 2 mais, si les sursauts salutaires que vous avez eus chaque année font preuve de réalisme et d'imagination, il y a quand même un entêtement certain - à tout prix, c'est le mot - à vouloir rester méditerranéen, y compris en apparence. La preuve en est apportée par ce supplément, fort joli et sans doute très coûteux, mais qui n'apporte pas grand-chose, à mes yeux, par rapport au contenu de la Gazette, sinon de la pub sans doute insuffisante pour payer ces belles photos en quadrichromie. Il est d'ailleurs possible - facilement et subrepticement - de rendre la Gazette plus méditerranéenne par le contenu, car c'est bien ce qui est lu dans un journal, tout en restant le "Journal de tous les jardiniers", non ? Je vous sais suffisamment subtils pour faire cela. Mais voilà, pour survivre il vous a fallu rognier constamment sur ce qui apparaissait comme trop méditerranéen, alors que c'était l'idée de départ du journal !!! De là, un peu d'orgueil, de Freud mal digéré, de poésie et de calcul des coûts ont réussi à fabriquer ce malaise permanent, alors que le bonheur est dans le pré...

J'ai été désagréable et radoteur, mais voilà, je souhaite que vous surviviez et prospériez afin de pouvoir continuer à cultiver mes nombreux cactus, sur mes deux balcons, en vous lisant. Après avoir eu trois jardins - non méditerranéens - je n'en continue pas moins à aimer votre prose, votre humour, votre humeur et vos connaissances pointues plus souvent qu'il n'y paraît. Tous les bons apôtres de réabonnés qui vous encouragent à ne rien changer pour mieux vous aider à couler ne sont pas au SMIC à 4 000 F net comme vous. Alors, pour notre plus grand profit : changez donc !

Sutcac Xuenipe
(Cactus épineux)

P.S. : Vérité en deçà, mensonge... Bon courage quand même.

Une nouvelle mine à explorer à La Réunion Barbadine

Cher Courbou (je me permets cette familiarité étant à quelque 10 000 km et hors de portée d'un sécateur vengeur, ulcétré par une telle liberté), Lecteur avide de cette incontournable Gazette qui parvient jusque dans ma boîte aux lettres tropicale, je m'attelle à mon clavier pour vous faire parvenir deux, trois infos :

- En page 11 du n° 19 (article sur Senecior), le Senecio présenté comme "Senecio (tamnoïdes ?)" est en fait un Senecio mykanoïdes (ou mikanoïdes) largement naturalisé à la Réunion où il escalade joyeusement les arbres, les transformant en cascades jaune vif de plusieurs mètres de haut.
- En page 14 du même numéro, "le cousin à poil long", le cotonnier (Gossypium), dont il semble impossible de trouver les graines en métropole, est disponible sur commande chez... Barbadine. Car, et oui ! non content d'être jardinier-collectionneur-voyageur, je produis et commercialise des graines, semences, rhizomes, etc., d'espèces tropicales bien entendu. Certes, je ne suis pas le Baumaux ou le Tézier local, mais je fournis des gens comme Thompson & Morgan, B & T et autres revendeurs de graines au kilo. Je me mets depuis peu à la vente au détail auprès du grand public (et aussi du petit, restons simples). Pourquoi ce nom de barbadine me demandera l'infatigable journaliste-jardinier prompt à poser le râteau pour s'armer du stylo ? Tout simplement parce que je suis mono-maniaque obsédé par les passiflora (ma encore modeste collection compte 75 taxons et va se voir attribuer un agrément par le Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées - la première des DOM) et que la barbadine est, pour moi, non seulement le délicieux fruit de Passiflora quadrangularis, mais quasiment mon étendard. Je me laisse peut-être un peu emporter...

Jean-Jacques Segalen
Barbadine - BP 100
97832 Le Tampon cedex - Ile de la Réunion
Tel/fax : 02 62 57 33 30

A propos de chauves-souris

Je réhabilite actuellement un vieux mas au pied des Albères, près d'un ruisseau et de canaux d'arrosage. J'étais assez étonné de ne pas voir de moustiques ni le soir, ni la nuit. L'observation du ciel, à la tombée du jour, m'en a fait connaître la raison : une multitude de chauves-souris évoluent autour du mas. J'ai voulu voir où elles passaient leurs journées. J'avais caché une vieille poutre qui servait de linteau avec une feuille de contreplaqué, mais il restait quelques trous, dont un en triangle de 4 cm de côté. Un soir, j'ai compté 37 envols depuis ce trou minuscule. Ces jours derniers, je me suis arrêté à plus de 100. C'est magnifique, je ne me lasse pas d'un tel spectacle et elles ne semblent pas du tout générées par notre présence. Il faut les voir, à partir d'une certaine baisse de la luminosité, sortir par 2, 5 ou plus, à la file, c'est passionnant. Et au moment de la rentrée, à l'aube, c'est autre chose de voir le ballet devant la porte pour attendre chacune son tour. Elles se plaquent l'une après l'autre contre la poutre apparente, à l'extérieur, et rampent jusqu'au petit trou où elles disparaissent pour la journée.

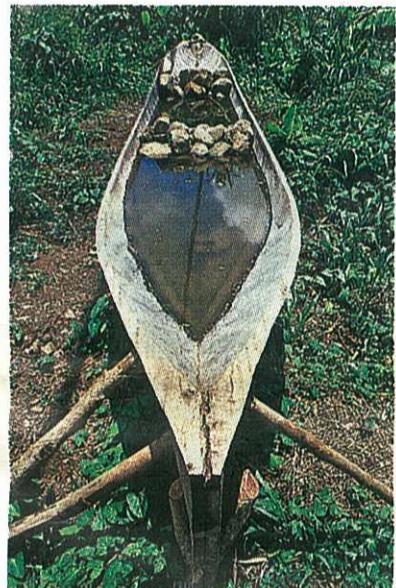
Robert Géant

P.S. : Hier soir, j'ai observé 127 sorties !

Dominica : "Nature island of the Caribbean"

Si Christophe Colomb débarquait de nouveau aux Antilles, l'île de la Dominique serait probablement la seule qu'il reconnaîtrait... Le 3 novembre 1493, alors qu'il l'abordait, il ne se doutait pas que cinq cent ans plus tard, les fabuleuses forêts qui la tapissaient demeureraient presque intactes. Ce dimanche (Dominique vient de l'espagnol *domingo*) fut le commencement d'une lutte acharnée entre la France, l'Angleterre et les conquistadors espagnols. Ce n'est que le 3 novembre 1978 que l'île devient indépendante au sein du Commonwealth britannique. De nos jours, on peut encore ressentir l'influence française par l'utilisation de la langue créole, certains noms de familles et de lieux (Morne Diablotin, Pointe Ronde, Vieille Case...).

Localisée entre la Guadeloupe au nord et la Martinique au sud, la Dominique fait partie des îles du Vent dans les petites Antilles. Peu étendue, 46 km de long sur 25 km de large et 790 km² de superficie, elle possède le sommet le plus élevé (1447 m) des îles de la Caraïbe.



Barque traditionnelle des Indiens Caraïbes.

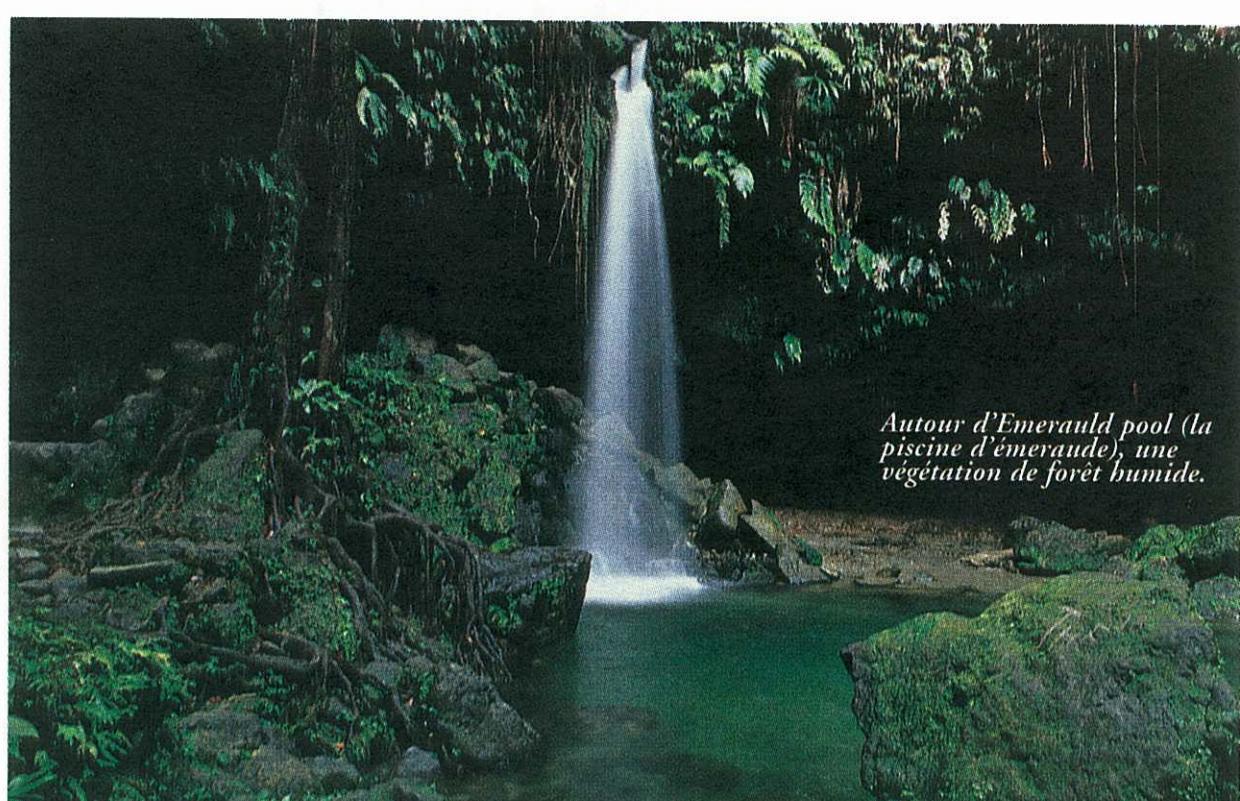
Formée en grande partie des mornes drapés d'un couvert végétal, royaume d'une flore et d'une flore insoupçonnées, l'île doit son salut à sa géographie accidentée et aux moyens économiques limités qui l'ont préservée de toute avancée "bétonnière". Joyau vert où se faufilent "365 rivières" et où bouillonnent des lacs fumants. Alors que la grenouille des montagnes coasse, le perroquet vert endémique présente son plumage en kaléidoscope. Les cascades creusent des piscines naturelles du nom d'Emerald pool et le sol expire en laissant échapper de ses entrailles de sulfureuses vapeurs. Sous les eaux marines ou près des eaux douces, la nature irradie de beauté. La Dominique garde humblement son titre d'"île nature de la Caraïbe".

Ile d'eau et de nature

Forêts tropicales humides arrosées en permanence, rivières et cascades en abondance, l'île a un réseau hydrologique qui la nourrit à satiété. Lieu de vie des premiers habitants, la Rivière Indienne serpente vers l'ouest et achève sa course dans la baie du Prince Rupert à Portsmouth (ancienne capitale), au nord ouest de l'île. Des paysages et des écosystèmes uniques sont nés autour des zones inondées. Il est impressionnant de pénétrer en barque dans ce décor tiré des récits aventuriers du XVIII^e siècle.

Sur les berges, le "bwa mang" (*Pterocarpus officinalis* - Fabacées) étaile ses contreforts et semble ramper sur l'eau. Des milliers de petites fleurs jaunes tombent en pluie pour éclairer la surface trouble des eaux. Ça et là, le jaune brillant des pétales du "maho dou" (*Hibiscus pernambucensis* - Malvacées) renvoie quelques éclats de lumière alors que sur le sol vaseux des colonies de kôbos (*Cardisoma guanhumi*), crabes de terre à la pince droite démesurée, marchent à reculons.

Les plantes épiphytes ont investi les arbres. La plus commune est "l'oreille d'éléphant" (*Anthurium giganteum* -



Autour d'Emerald pool (la piscine d'émeraude), une végétation de forêt humide.

Aracées) dont le spadice gris brun ressemble à une queue de rat. Des masses d'orchidées "cils" (*Epidendrum ciliare* - Orchidacées) émergent des feuillages touffus de la forêt à maugrave et la "pomme liane" (*Passiflora laurifolia* - Passifloracées) présente à l'envers sa couronne rayée de mauve et de blanc. Dans les zones marécageuses, le "kachiman mawon" (*Annona glabra* - Anonacées) pousse en association avec le "maho dou". Ses branches hébergent deux fougères grimpantes épiphytes : *Pleopeltis astrolepis* et *Polypodium polypodioides*. A l'étage inférieur, la "fwije swamp" (*Acrostichum danaefolium* - Polypodiacées), dont les frondes dépassent les deux mètres, s'est établie pour former de véritables champs.

Les eaux empruntent d'autres parures pour s'écouler comme à Trafalgar Falls (chutes de Trafalgar) à 30 mn au nord est de Roseau. Deux chutes de plus de 60 m se précipitent en formant de longs voiles immaculés. Les falaises environnantes supportent de nombreuses fougères dont la fougère arborescente (*Cyathea arborea* - Cyatheacées), des Orchidacées et des Aracées.

Des scènes grandioses, on passe aux scènes plus intimes, à l'extrême nord du parc national Morne Trois Pitons. Emerald pool offre une vision de paradis : une piscine d'eau cristalline de couleur émeraude est alimentée par une petite cascade de 5 m de haut. L'ambiance qui s'en dégage ne fait qu'apaiser les éventuelles turbulences d'un monde en agitation. L'invitation à la baignade est irrésistible...

Le Jardin Botanique de Roseau

Érigé sur une ancienne plantation de canne à sucre, les 17 ha du jardin bordent la capitale sous le Morne Bruce. Dessiné en 1890 par les responsables londoniens du Jardin Botanique Royal de Kew, il avait avant tout une vocation expérimentale et économique. On y cultivait alors café, cacao, cannelle, gingembre et autres agrumes. Même les allées étaient encadrées d'ananas. A la fin du siècle dernier, le jardin fut reconnu comme le premier de la Caraïbe. Actuellement, l'aspect ornemental et la culture de plantes exotiques traduisent l'orientation prise par le Ministère de la Forêt.

Dans ce jardin à l'anglaise où le tracé naturel semble avoir toujours existé, les perspectives offertes ne figent pas le visiteur sur des cheminements, mais l'incitent à la découverte. Parmi les arbres remarquables, près de l'entrée

principale, on notera un magnifique cycas (*cycas circinalis*) âgé de plus de 60 ans et dont le tronc présente de nombreuses ramifications. Non loin, un beau spécimen de *Dillenia indica* (Dilleniacée d'Inde et de Malaisie) attire les abeilles par le parfum de magnolia de ses grandes fleurs blanches à étamines dorées. Ses gros fruits, appelés "pommes d'éléphant" sont comestibles et servent à préparer des gelées ou des currys. De cet endroit on est vite attiré par un imposant figuier (*Ficus sp.*) de 10 m de diamètre dont les centaines de racines aériennes forment des haubans le fixant fermement au sol. En face, un vieux baobab (*Adansonia digitata* - Bombacacées) s'est couché sur un typique bus scolaire jaune lors du cyclone David en 1979. A la saison sèche, au mois de mars, le Pink Pou (Tabebuia rosea - Bignoniacées) est un spectacle en rose sur les branchages et au pied de l'arbre. Mais les innombrables familles de plantes représentées ici n'ont d'égales que leur singularité dans un cadre ouvert sur la rivière Roseau.

Il ne faudrait pas quitter le jardin sans évoquer la fleur nationale, "bwa kwaib" (*Sabinea carinalis* - Fabacées). C'est un arbuste atteignant 3 à 5 m qui pousse exclusivement sur la côte Sous-le-Vent (côte ouest). Ses minuscules petites fleurs rouge cadmium ressemblent à des papillons posés sur ses tiges dénudées quand arrive la saison sèche.

De paisibles villages

La Côte au Vent est le territoire des descendants des premiers indigènes. Près de 3 000 Indiens Caraïbes occupent 1 800 hectares concédés par la reine Victoria en 1883. Vivant surtout de l'artisanat et de la pêche, ils fabriquent encore les fameux gommiers, sortes de canots taillés d'une pièce dans les troncs d'arbres du même nom (*Dacryodes excelsa* - Burseracées). Au sud est de l'île, les villages de Soufrière et de Scotts Head sont blottis dans des anses aux plages ombragées de cocotiers. De la presqu'île de Scotts Head, par temps clair, on découvre le nord de la Martinique. Les graminées ont colonisé la colline et ondulent sous les alizés qui soufflent en rafales. Sur les pentes rocheuses, quelques "poiriers" (*Tabebuia pallida* - Bignoniacées) se sont bonifiés et des "ananas montagne" (*Pitcairnia spicata* - Broméliacées) se sont égarés. Dans le ciel, portés par le vent, les "malfinis" (*Buteo platypterus*) aux longues ailes noires guettent leur proie marine dans les eaux poissonneuses de la mer des Caraïbes. Paisibles



Le long de l'Indian River (Rivière Indienne), les mangroves géantes (*Pterocarpus officinalis*) étaient leurs contreforts tentaculaires.

villages empreints de nature démesurée et de son respect.

Lorsque Christophe Colomb débarqua à la Dominique, les indigènes Caraïbes appelaient l'île "Waïtikubuli", ce qui signifiait "grand est son corps". Ils faisaient ainsi allusion à la grandeur des forêts impénétrables qui cachaient selon eux des secrets surnaturels. N'avaient-ils pas raison d'imaginer que seule la forêt génère des civilisations riches en symboles de vie ?

Afin de poursuivre leur œuvre, le Ministère de la Forêt a créé de nombreux parcs nationaux tels The Cabrits National Park au nord de Portsmouth, le Morne Trois Pitons National Park dans la partie sud et des réserves forestières au nord et au centre. Ainsi, le "Sisserou Parrot" (*Amazona imperialis*), perroquet endémique, se trouve protégé dans ces aires. Avec 162 espèces d'oiseaux, 55 espèces de papillons, 2 de grenouilles, dont une nouvelle pour la science (*Eleutherodactylus martinicensis*), des boas, des iguanes... l'île se révèle être un milieu propice à la propagation d'une faune et d'une flore menacées dans le Monde.

Dans le silence intérieur de la forêt, des chants d'oiseaux mystérieux emplissent l'air des musiques de la Nature...

Texte et photos Hilaire de Lorrain

Petit lexique créole

Bwa : bois - Fwije : Fougère
kwaib : caraïbe - Mawon : marron

Remerciements pour leur aide à Aston C. Lugay, assistant forest officer et à Arlington James, forest officer de la Forest and Wildlife Division.



Fleur emblématique de l'île, "bwa kwaib" (*Sabinea carinalis*)

EP

L'OR DU JARDIN

Pour enrichir
et réussir
votre jardin...

S.A.R.L.
**ENGRAIS
PASSERON**

7, avenue de Grasse - 06220 VALLAURIS
Tél. : 04 93 64 17 50 - Fax : 04 93 64 95 03

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINS

La Gazette des Jardins n° 21

LES FORMULES 1 DU JARDIN
Du Bulbe à la Fleur

DOSSIER

**LES PLANTES
TRANSGÉNIQUES**

**8 PAGES
DE PLUS**

**La Gazette
des régions**

Bimestriel • Du 15 septembre au 15 novembre 1998 • 18 F

L 9817 - 21 - 18,00 F - RD

