



Le Brin d'herbe

N°6 Avril 2018

[Notre association](#)

[Nouvelles du Jardin Camifolia](#)

[Info filière PSBBE](#)

[Agenda](#)

Mot du président

Ce numéro 6 du Brin d'herbe arrive avec l'ouverture très prochaine du Jardin Camifolia. Pendant l'intersaison, la commission Jardin Camifolia de l'Office de Tourisme de Chemillé en Anjou et les amis du Jardin ont travaillé pour que cette saison soit encore une réussite, d'autant plus que 2018 est l'année des 10 ans du jardin et cela sera fêté.

Pour toutes les manifestations et animations du Jardin Camifolia 2018, les Amis du Jardin seront présents activement comme bénévoles. C'est une satisfaction de savoir que notre appel au bénévolat effectué début mars, suite à notre Assemblée Générale, a été pleinement entendu et les besoins couverts.

Notre association

Conférence le samedi 27 janvier à Camifolia.

59 personnes ont participé à la Conférence « Les huiles essentielles pour un usage quotidien dans un contexte familial », animée par Mme Marie Corbet, naturopathe.

Ce fut un bon moment et le ressenti des uns et des autres a été positif.



Assemblée Générale en février

Vendredi 23 février dernier, s'est tenue l'Assemblée Générale des Amis du Jardin Camifolia.

Devant une belle assemblée d'adhérents, **Paul Gicquaud**, président de l'association, a dressé le bilan de santé de l'association.

Un bilan positif marqué par une augmentation du nombre d'adhérents et une participation suivie de ses activités :

- au stand du Marché aux Plantes le 1er mai,
- à l'herborisation en juin,
- à la soirée adhérent,
- à la conférence sur les huiles essentielles en janvier dernier.

Par ailleurs, les Amis du Jardin Camifolia ont contribué à la réussite des manifestations organisées par le Jardin Camifolia par la présence de ses bénévoles actifs.

En prolongement de l'Assemblée Générale, **Alexandre Piette**, responsable des animations au Jardin, a présenté le programme 2018 du Jardin Camifolia, en particulier les festivités autour de ses 10 ans en juin, un programme alléchant et ambitieux sur 4 jours.



Élection du bureau

Lors du conseil d'administration du 6 avril dernier, le bureau des Amis du Jardin Camifolia a été reconduit. Voici donc la composition du CA :

Albert Jacqueline	
Babin Charles	Vice-Président
Cloître Arnaud	
Gallotte Philippe	Vice-Président
Gicquaud Paul	Président
Legeay Evelyne	Trésorière
Pelé Denise	Secrétaire
Pineau Ginette	
Pondevie Jeannette	

Exposition « À l'abri du temps »

Sept bénévoles du Jardin Camifolia ont participé à deux ateliers de restauration des feuilles de ginkgo « À l'abri du temps » sous la direction du concepteur **Patrice Lebreton**. Ces feuilles de ginkgo seront exposées toute la saison au Jardin Camifolia.



Nouvelles du Jardin Camifolia

Projet développement du Jardin Camifolia

Le 23 mars dernier, M. Didier Moulin (Agence Mérimée conseils) et Guillaume Rachez (Agence des 7 Lieux) ont présenté, pour avis, devant le Conseil municipal de Chemillé en Anjou, la synthèse des ateliers collaboratifs dans laquelle trois scénarios sont proposés. Suite à cette présentation, un large consensus s'est dégagé pour le scénario 3, le plus ambitieux. Ce scénario propose le développement du jardin dans un cadre plus large d'un projet touristique visant une ambition stratégique d'attractivité territoriale de Chemillé en Anjou, en se basant sur la promotion de la filière Plantes de Santé, Beauté et Bien-Être.

Suite à cet avis favorable, la réflexion va être approfondie avec l'élaboration du plan d'actions afin de concrétiser le projet dans sa forme, son coût et son développement. Le 25 avril prochain, une réunion de la commission Jardin Camifolia est prévue à ce sujet.

Marché aux plantes le 1^{er} mai

Jour d'ouverture de la saison 2018 du Jardin Camifolia ! Une vingtaine d'exposants proposeront à la vente un choix de plantes médicinales, aromatiques, de collection (tomates anciennes, curiosités potagères...), arbustes mais aussi des plantes séchées, des produits à destination du jardin ou à base de plantes...

Vous pourrez participer à des animations gratuites : découverte de la botanique, la distillation, démonstration de broyage de végétaux, grands jeux en bois... Aussi, le manège à légumes de la Macadam Cie fera le bonheur des enfants, et le cabaret déjanté de Tarmac Rodéo assurera une ambiance festive ! La restauration sera assurée par un crêpier, un fouacier et par le Jardin gourmand.

Retrouver le programme complet de la journée sur le site [internet du Jardin Camifolia](#)

MOOC Botanique (*Massive Open Online Course* » que l'on peut traduire par « cours en ligne ouvert et massif »)

Le jardin Camifolia va être un des jardins botaniques référents pour le nouveau MOOC botanique de Tela Botanica (portail de cours de botanique en ligne ouvert à tous).

2 actions sont notamment prévues à Camifolia :

- Une visite guidée sur les familles et espèces de plantes évoquées dans le MOOC : le 16 mai à 15h (durée : 2h)
- La création d'un sentier Smart'Flore dans le jardin : Ce sentier d'une trentaine de plantes/arbres géolocalisés sera accessible directement via les smartphones des visiteurs avec l'appli gratuite dédiée (sauf Windows phone pour le moment).

[Pour en savoir plus](#)

Les 10 ans du Jardin Camifolia

C'est en juin 2008, que le Jardin Camifolia ouvrait pour la première fois ses portes. Depuis, son succès est constant, la preuve en est le nombre croissant de ses visiteurs (8 000 en 2008, 24 000 en 2018). La preuve aussi par la notoriété nationale qu'il a acquise auprès de ses pairs, autres jardins botaniques, et auprès de la filière des plantes de santé, beauté et bien-être (PSBBE)

Le Jardin Camifolia fêtera ses 10 ans dans le cadre des journées nationales « **Les rendez-vous aux Jardins** » mais sur 4 jours

- Jeudi 31 mai : Avec les scolaires de Chemillé en Anjou : ateliers, boum colorée, ...
- Vendredi 1er juin : Rendez-vous professionnel avec exposants, conférences, visites
- Samedi 2 juin : Journée grand public avec 3 conférences, intronisations, dîner, animations
- Dimanche 3 juin : Journée grand public, ateliers, démonstrations et jeux, visites guidées, expositions, spectacles

Plus de détails sont à trouver pour les journées grand public sur le site internet du Jardin Camifolia

[Voir site Jardin Camifolia](#)

Info filière Plantes Santé Beauté Bien-Être

Une nouvelle mission pour la sénatrice Catherine Deroche

La sénatrice **Catherine Deroche**, [sénatrice de Maine et Loire et conseillère régionale PdL] rejoint la mission d'information portant sur l'herboristerie et la filière des plantes médicinales en France. Cette mission va identifier les freins et les leviers en vue du développement économique de ce secteur et de ses métiers. Plus de 3 % des surfaces agricoles des Pays de la Loire sont consacrées aux plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires. 60 % de cette production est concentrée en Maine-et-Loire.

Source : COURRIER DE L'OUEST , 13/04/2018

[Pour en savoir plus sur la mission d'information](#)

Nouvelle présidence à Phytolia

Lors du dernier conseil d'administration, Christophe Ripoll, gérant de Natinov, établissement d'extraction de substances végétales à Saint Lézin, a été élu président de Phytolia. Il succède à Laurent Martineau (Promoplantes) et Samuel Gabory (Pure) qui assuraient une coprésidence.

<http://www.phytolia.plantes-sante-beaute-bien-etre.fr/>

Nouvelle présidence à l'iteipmai

Laurent Martineau, gérant de Promoplantes, structure de production de plantes de la filière PSBBE à Chanzeaux, a été élu en janvier dernier président de l'iteipmai. Il succède à Nadine Leduc, productrice de plantes médicinales bio à la ferme du Patuel dans le Morvan. Laurent Martineau est le fils d'Émile Martineau, deuxième président de l'iteipmai de 1982 à 1997.

www.iteipmai.fr

De l'aspirine d'origine végétale contre le gel de la vigne

Alors que des viticulteurs appliquaient un produit naturel sur leurs vignes pour les protéger des maladies, ils se sont aperçus que ce produit induisait également une bonne résistance au gel. Cette résistance serait liée à l'**aspirine** contenue dans le produit, issue du saule blanc et de la reine des prés.

[>> Toutes les explications dans l'article](#)

Le thym de Provence obtient une IGP

La dénomination "Thym de Provence" est désormais enregistrée en tant qu'IGP, Indication Géographique Protégée, selon le Règlement d'exécution (UE) 2018/266 de la Commission.

[>> Accès au Règlement d'exécution](#)

Histoire production locale de plantes (suite)...

Compte rendu de la visite des cultures par M. Fouchet, Chef de travaux à l'école de Médecine d'Angers, secrétaire du Congrès Premier Congrès national de la culture des plantes médicinales – Angers, le 23 juillet 1919

10 heures. – départ pour Chemillé

10 heures ¾. – arrivée à Chemillé

Aussitôt à Chemillé, les congressistes sont conviés par M. Siraudeau dans sa propriété pour dégustation du vin d'Anjou, et tout le monde s'accorde à dire que le vin du Layon fait momentanément tort à la camomille. Nous visitons les plantations dont certaines sont remarquables par leur étendue et les soins avec lesquels elles sont entretenues ; puis nous abordons quelques champs plantés en menthe poivrée dont la coupe vient d'être faite ; après quelques échanges de vue, sur la nature des sols favorables à cette culture, les congressistes s'acheminent vers la ville où les attend un confortable déjeuner.

Le syndicat des viticulteurs angevins dont la générosité est connue par toute caravane qui vient en Anjou, à quelque point de vue que ce soit, a eu la délicate attention d'offrir les vins choisis parmi les meilleurs de la cave. Qu'il soit permis de remercier M. Massignon, et M. le docteur Sigaud auquel nous devons cette généreuse initiative.

Mais l'heure des toasts arrive, et M. le professeur Perrot estimant que, dans un déjeuner arrosé de vin d'Anjou il ne faut pas trop attendre pour prendre la parole, expose longuement la genèse du Comité Interministériel, des Comités régionaux et de l'Office national des matières premières- et il expose le but de ce congrès- venir en aide aux producteurs. Il leur fait part de tout l'intérêt qu'il leur porte et il espère pouvoir bientôt les orienter vers des cultures nouvelles convenablement adaptées à leur sol.

M. Poher, ingénieur des services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, guide de la mission, remercie les congressistes et les personnes de Chemillé qui prirent part à ce banquet ainsi que le Président M. Perrot, son secrétaire général M. Elbel et le Comité des Plantes médicinales de l'Anjou.

Puis M. Siraudeau, en quelques mots heureux, et au nom de ses compatriotes, porte un toast au président Perrot ainsi qu'aux membres du Comité Interministériel qui ont bien voulu honorer Chemillé de leur visite et s'intéresser aux cultures de ce canton. Il remercie notamment de leur présence M. le duc de Plaisance, conseiller général, M. Louis Gourdon, conseiller d'arrondissement, M. Jouin, maire de La Tourlandry, M. Thésée, etc.

Mais l'heure s'avance : le « starter » donne l'ordre de regagner les voitures ; il est l'heure du départ. Combien cette matinée a paru courte à tous les congressistes.

14h.30 - Nous Gagnons Chanzeaux par la route de Saint Lambert. De temps à autre des blancs tapis de camomilles et bientôt dans un gracieux vallon, dans un site merveilleux, nous apercevons Chanzeaux.

M. le Maire assisté des conseillers municipaux et des cultivateurs, fait un excellent accueil aux congressistes. M. Perrot renouvelle à tous des paroles d'encouragement et de sympathie qu'il a déjà prodiguées, le matin, puis nous rejoignons nos voitures et roulons vers Rablay.

15h.30 – Rablay. - M. Boursier, maire entouré de ses compatriotes, avec son affabilité coutumière vient nous recevoir à la descente des autos et nous accompagne à la mairie, où M. Perrot décidément infatigable, adresse de bonnes paroles à tous les producteurs désireux d'écouter ses conseils.

16h.30 - Faye. – De nombreux habitants comme dans les communes précédentes nous attendent à notre arrivée ; M. le Maire nous souhaite la bienvenue et M. Perrot, très écouté par les nombreux assistants, leur prodigue des encouragements et des conseils.

17 heures. – Thouarcé. – Ici, nous trouvons M. Renou, l'actif directeur du Syndicat de Thouarcé, qui nous réserve le meilleur accueil.

M. Renou est très écouté, à juste titre, de tous nos compatriotes ; c'est qu'il lutte ardemment pour la bonne cause. M. Renou fait aussi visiter les bâtiments de la coopérative et donne les explications utiles de cette entreprise ; il étonne, par son ingéniosité, les personnes les plus compétentes de la mission.

19 heures. – Retour à Angers. Les remerciements aux organisateurs et les adieux sont faits aux congressistes pour les excellentes et utiles journées qu'ils viennent de passer en contact avec les producteurs d'Anjou.

Quelle belle leçon de chose dont nous sommes redevables au Comité Interministériel de Paris, au Comité d'Anjou et à la Compagnie d'Orléans !

Les polyphénols

De plus en plus, les compléments alimentaires envahissent les linéaires de la grande distribution, les vitrines des pharmacies et magasins spécialisés de la diététique. Ils sont aussi largement proposés sur internet. L'explosion sur le marché de ces produits, bien que contenue par une réglementation qui se cherche encore, provient d'une forte attente du consommateur pour des produits de santé. Parmi ces produits de santé, une famille est souvent citée : les polyphénols.

Que sont les polyphénols ?

Les polyphénols sont des substances produites par les végétaux qui participent à la défense des plantes contre les agressions environnementales, c'est pourquoi on les retrouve souvent dans les tissus épidermiques. Ce sont des pigments, responsables des teintes automnales des feuilles et des couleurs des fleurs et fruits (jaune, orange, rouge).

Un peu de phytochimie

Les polyphénols sont des substances naturelles issues du monde végétal. Ils représentent plus de 8 000 composés. Ils sont divisés en plusieurs catégories :

- les acides phénoliques ; les flavonoïdes (flavanol, anthocyanidines, ...) ;
- les tanins ;
- les lignanes qui avec les isoflavones, sont nommées phyto-œstrogènes.

Propriétés des polyphénols

Les polyphénols sont des **antioxydants**. Ils ont aussi la capacité de piéger **les radicaux libres** générés chaque jour par notre organisme ou formés en réponse à des agressions de notre environnement (cigarettes, polluants, infections, ...)

Où trouve-t-on les polyphénols ?

Chez les végétaux uniquement. Les principales sources alimentaires sont les fruits et les légumes, les boissons (vin rouge -hic !!, thé, café, jus de fruits), les céréales, les graines oléagineuses et les légumes secs. Les fruits et les légumes contribuent environ pour moitié à notre apport en polyphénols.

La nature et les teneurs en polyphénols dans les divers fruits et légumes sont très variables. Les petits fruits sont extrêmement riches en acide phénoliques, comme la myrtille, la canneberge. Les flavonols sont essentiellement apportés par oignon, pomme, brocoli, haricots verts, chou et thé. On trouve les flavones dans les agrumes, des isoflavones dans le soja, le trèfle rouge, des anthocyanes dans les fruits et légumes colorés (rouge ou bleu) tels le raisin, le chou rouge.

Intérêt médical des polyphénols

Les polyphénols, en particulier les flavonoïdes, sont l'objet de nombreuses études qui mettent en évidence les propriétés thérapeutiques de ces substances : activités anti-inflammatoires, antiallergiques, hépatoprotecteur, antithrombotiques, antivirales et cancérogènes. Grâce à leurs propriétés antioxydantes et antiradicalaires, les polyphénols présentent un intérêt majeur dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et cancers.

Autres applications

Les polyphénols sont des molécules antioxydantes naturelles intéressantes, tant pour la conservation des aliments dans l'industrie agroalimentaire en remplacement des agents de conservation chimiques, que pour la préparation de produits cosmétiques actifs sur la beauté de la peau (effet protecteur, hydratant, anti-inflammatoire, ...)

En conclusion

Les polyphénols, substances exclusivement d'origine végétale, présentent un grand intérêt pour l'homme grâce à ses propriétés médicinales, cosmétiques, alimentaires. Ce sont des substances nécessaires à notre bonne santé. Ces produits se trouvent dans notre alimentation. À nous de les consommer dans une alimentation variée, riche en fruits et en légumes.

Le coin du jardinier

La menthe poivrée et la camomille romaine, deux plantes cultivées en Anjou, sans graines, à planter dès l'hiver.



La menthe poivrée



La camomille romaine

La menthe poivrée est une plante herbacée, vivace, stérile, issue du croisement de la menthe verte et de la menthe aquatique. De nombreuses variétés ou clones existent tant pour la production de feuilles pour l'herboristerie que pour la production d'huile essentielle. Elle pousse sur différents types de sols, toutefois, les meilleurs résultats sont obtenus en sols profonds avec une bonne teneur en humus. Les sols asphyxiants en hiver sont à proscrire.

En fin de saison, en août octobre, la plante produit des tiges souterraines appelées rhizomes ou filets, ceux-ci sont prélevés sur de vieux pieds de novembre à mars et enfouis dans des sillons à une profondeur de 4 à 6 cm. Dès le mois d'avril, la menthe émerge et une première récolte a lieu fin juin, début juillet, dès l'apparition des premières feuilles jaunes à la base des tiges. Couper les tiges, séparer les tiges des feuilles (mondage) et faire sécher les feuilles à une température de 40 °C puis les conserver au sec et à l'abri de la lumière. La plante peut rester en place 2 à 3 ans.

Une recette du sirop de menthe : Cueillir 250g de feuilles de menthe. Les mettre dans un bocal, tasser et recouvrir de 75 cl d'eau bouillante Fermer le bocal de façon hermétique. Laisser infuser pendant 12 heures. Filtrer à travers un tamis fin Faire tiédir une partie de la tisane ainsi obtenue Ajouter 900 g de sucre Remuer jusqu'à dissolution complète en prenant garde de ne pas trop chauffer au risque de voir les essences volatiles s'évaporer. Laisser refroidir. Ajouter le restant de tisane. Répartir dans de petites bouteilles hermétiques, toutes stockées à l'abri de la lumière ou au réfrigérateur une fois entamées. Consommer rapidement après ouverture.

La camomille romaine est une espèce vivace dont le type cultivé, issu de mutation naturelle, a des fleurs doubles et stériles. La plante préfère les sols substantiels et sains, craint les excès d'humidité en hiver et les sécheresses d'été qui bloquent le processus de floraison. A partir de septembre, au centre des vieilles souches, de jeunes rameaux se développent et émettent des racines adventives. Ces marcottes sont prélevées d'octobre à mars et peuvent être rassemblées par trois ou quatre puis plantées. La récolte des capitules s'échelonne tout l'été, de la mi-juillet jusqu'à début septembre, lorsque l'ensemble du réceptacle est épanoui. Après récolte, les capitules sont immédiatement mis à sécher à une température de 40°C puis conservés au sec et à l'abri de la lumière pour préserver la couleur blanche.

Il est conseillé de renouveler la culture tous les ans.

Le saviez-vous ? En soin de beauté, la camomille matricaire peut être utilisée en eau de rinçage après le shampoing. Utilisée régulièrement, celle-ci donnera à vos cheveux une nuance dorée Pour cela, plonger 100g de fleurs dans 1l d'eau froide Amener à ébullition 2 à 3 minutes, puis laisser infuser 10 minutes.

La menthe poivrée et la camomille romaine sont traditionnellement utilisées pour faciliter la digestion et pour calmer les douleurs abdominales d'origine digestive.

Agenda

- 1^{er} mai 2018 : Marché aux plantes avec l'ouverture du Jardin Camifolia
- 2 et 3 juin : Les 10 ans du Jardin Camifolia



Quizz

Une herbe, un nom...

A chaque plante, l'observation ou l'imaginaire de l'homme a donné à quantités de plantes un nom populaire.

A chaque nom, sauriez-vous y associer une herbe ? (Pour jouer, mettez un cache sur les réponses)

Noms	Réponses
1 <u>L'herbe du bon soldat</u>	1 - benoîte commune (<i>Geum urbanum</i>), associée aux « soldats du Bon Dieu », moines chasseurs de diables qui l'ont utilisée pour nettoyer les lieux infectés par la présence du malin ou de ses suppôts
2 <u>L'herbe aux chats</u>	2 - valériane officinale (<i>Valeriana officinalis</i>), dont les racines dégagent une odeur caractéristique qui met les chats en émoi même à distance.
3 <u>L'herbe aux eunuques</u>	3 - laitue vireuse (<i>Lactuca virosa</i>) d'où s'écoule un latex possédant des propriétés calmantes, analgésiques, hypnotiques et narcotiques et qui « éteint le désir amoureux de l'homme ».
4 <u>L'herbe à la femme battue</u>	4 – tamier commun (<i>Tamus communis</i>), dont une légende tenace veut que la racine broyée et appliquée sur les ecchymoses, résorbe ces « bleus » résultant d'un conflit conjugal
5 <u>L'herbe aux gueux</u>	5 – clématite des haies (<i>Clématis vitalba</i>), dont les feuilles froissées et frottées sur la peau engendrent d'abominables cloques brûlantes qui défigurent un homme et le font ressembler à un pauvre hère ; propriétés exploitées par les malandrins du Moyen Age pour faire délier les bourses des âmes sensibles.
6 <u>L'herbe aux mille trous</u>	6 – millepertuis perforé (<i>Hypericum perforatum</i>), en référence à ses feuilles paraissant criblées d'une multitude de trous quand on les regarde par transparence et qui sont en réalité des poches contenant de l'huile essentielle.
7 <u>L'herbe aux verrues</u>	7 – grande chélidoine (<i>Chélidoine majus</i>), qui secrète un suc jaune qui, appliqué sur les verrues, les soigne.

8	<u>L'herbe aux charpentiers</u>	8	pc ble
9	<u>L'herbe aux chantres</u>	9	· su
10	<u>L'herbe des juifs</u>	10	tir sig
11	<u>L'herbe à savon</u>	11	: et qu

Un poème



D'è
L'è
Tu déro
L'eau et

I
Tc

Pu
Elles
Avec la
Tu acco
Puis, tu é

Des gc
Se chargè

Ave
Tes feuilles d'ur

Comme au commencement de la première ère.
Méconnue et mystique, tu es une aborigène.

Guerrière, tu pars vers d'autres contrées;
Tu nourries l'humus et charmes les esprits,
Tu caresses le champignon et joues avec les fourmis.
Protectrice, peu d'obstacles tu ne sais surmonter.

Au matin de ta vie, tu n'es que poussière dans l'ombre au pied du mur,
Au midi de ton évolution, tu es ancrée sur la paroi, la tête vers le ciel et la lumière,
Au soir de ton parcours, tu es au sommet de la montagne, le regard éclairé,

A l'aube du lendemain de sa vie, dans des nuages orangés,
La fougère recycle la perpétuelle énergie d'une vie,
Telle une poussière de cendre d'un Phoenix qui ressurgit.
Si le ciel et la terre restent indissolubles, alors la plante est leur mortier.

Noar't

Bulletin d'adhésion

(à diffuser autour de vous sans modération)

Pour cela, il vous suffit de remplir le bulletin ci-dessous et de le faire parvenir accompagné du règlement de la cotisation à :

Evelyne LEGEAY Les Acacias MELAY 49120 CHEMILLE EN ANJOU

Tarifs de la cotisation annuelle :

Membre actif : gratuit // Adhésion individuelle : 10 euros // Adhésion d'un couple : 15 euros // Membre donateur : minimum 20 euros*

**membre actif : membre qui effectue des actions de bénévolat au sein du Jardin Camifolia*

Bulletin d'adhésion 2018 – les Amis du Jardin Camifolia

NOM : PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :

Tél. : Courriel :

Adhère à l'association en tant que :

Membre actif : ☐ Individuel : ☐ Couple : ☐ Donateur : ☐

Ci-joint le règlement de :

En espèces : ☐ En chèque, libellé à l'ordre de l'association des Amis du Jardin : ☐

