



PORTRAIT D'ADMINISTRÉ - DENISE PELÉ

Ancienne infirmière puéricultrice, diplômée de sophrologie et formée à l'hypnose Ericksonienne, Denise rejoint l'association en 2013 pour apprendre à reconnaître les plantes et progresser en botanique. Très vite, elle se rend compte que son rapport aux plantes se développe, pour tendre petit à petit vers un dialogue d'enfance : celui de comprendre les forces à l'œuvre qui maintiennent le monde.

Au niveau de l'association, lorsque l'ancienne secrétaire se retire, elle voit une occasion de s'investir et donner du temps pour ce groupe qui a su la faire progresser en connaissance. Elle y trouve très vite sa place, et permettra la création de beaux supports pédagogiques (dont les jeux du stand des Amis du jardin) et d'une réflexion approfondie sur l'accessibilité au jardin aux personnes porteuses de handicap. Mais plus qu'une présentation, place à son regard, qui vous invitera peut-être à observer le monde sous un autre angle.

Vivre heureuse dans la nature. C'est un plaisir ancien dû probablement à mon enfance en milieu rural où mes temps libres se passaient soit dans les prés, soit au bord de l'eau.

Personnellement, je pense que l'on peut apprécier les plantes de 4 manières différentes, chacune donnant plus ou moins d'importance à l'une ou l'autre de ces facettes :

1. Connaître le nom des plantes, leur composition, leur utilité. Un plaisir intellectuel
2. Apprécier leur beauté, leur forme, leur couleur, leur odeur. Un plaisir sensoriel.
3. Découvrir la capacité des plantes à s'adapter à leur environnement, un plaisir qui touche à quelque chose de dynamique, de vivant. Par exemple : le liseron qui entoure une tige plus ferme qu'elle pour trouver la lumière ; le chèvrefeuille qui augmente son parfum les soirs d'été pour attirer les papillons de nuit pollinisateurs, etc.
4. Enfin, observer les formes physiques, géométriques que nous présente la nature. C'est une notion dont j'entends rarement parler, et pourtant, c'est avec ce regard et ces observations que j'éprouve le plus de curiosité et de plaisir. Par exemple : regarder la sphère duvetée du pissenlit que l'on a plaisir à souffler pour disperser ses nombreux akènes. C'est un bijou de perfection et d'harmonie. Il y en a plein dans la nature : en ce moment, prenons une petite fleur de pervenche, la base des 5 pétales est insérée en son milieu à la pointe d'un polygone à 5 côtés parfaitement identiques.

J'aime photographier la nature, y compris sous l'angle macroscopique. Là aussi, je suis enthousiaste parce que je retrouve la même harmonie, souvent un même parallélisme dans ce monde caché au commun des mortels. J'ai envie de dire, essayez cette façon de voir si le cœur vous en dit. Vous serez peut-être, comme moi, étonnés de vos découvertes.

AU SOMMAIRE

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

LA PLANTE DU MOIS

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

AUPRÈS DE MON ARBRE

LES PLANTES DANS L'ART

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 1 - Macro de géranium par Denise

Nouvelles de l'Association

Programme des animations 2023

Le programme de cette année suit le même schéma que celui de 2022, avec toutefois un accent plus particulier sur la botanique, afin de répondre à la demande de nos adhérents. Cet accent se concrétisera par une herborisation en juin conduite par une botaniste confirmée, puis par une participation à la mise à jour de l'herbier du Jardin Camifolia (collecte *in situ* d'espèces botaniques, mise sur feuilles et sous presse). Cette action est programmée par Éléonore VIEZ, responsable des animations au Jardin. Enfin, une demi-journée de formation sera peut-être programmée en salle, pour « rafraîchir ses connaissances en botanique ».

Les modalités de ces animations seront précisées par courriel le moment venu. Une inscription sera demandée pour faciliter l'organisation. Vous trouverez le planning ci-dessous, ainsi que [sur le site internet](#).

Dimanche 23 avril Le matin	Spiruline angevine	Visite entreprise Production de la spiruline	Brain / Longuenée
Lundi 1 ^{er} mai La journée	Marché aux plantes	Manifestation grand public Stand Amis du J. Camifolia	Jardin Camifolia
Dimanche 14 mai Le matin	EARL Delaubio	Visite exploitation agricole de Plantes médicinales	Le Pointreau Chemillé
Samedi 24 juin La journée	Sortie annuelle	Visite Jardin Mandala Et musée des vieilles voitures	Saint Laurent Du Mottay
Dimanche 25 juin Le matin	Reconnaissance Des plantes in situ	Herborisation sous la conduite Sylvie Desgranges – Anjou Bota	Gennes /Loire (à confirmer)
Vendredi 29 septembre À partir de 18 h 30	Soirée adhérents	Soirée adhérents	Jardin Camifolia
Date en fonction De la météo	Reconnaissance Des champignons	Sortie mycologique Sous la conduite par Jean-Claude Chasle	À déterminer
En octobre ou novembre Une après midi	Rafraîchir ses connaissances en botanique	Rappels de botanique Par Paul Gicquiaud	Jardin Camifolia (à confirmer)

Projet Centre de Formation

Suite à la remise de notre lettre d'intention au Jardin Camifolia, nous avons décidé conjointement de poursuivre l'étude en se répartissant les tâches. Ainsi, le Jardin Camifolia va collecter les offres de formation en ce domaine en France, quant aux Amis du Jardin Camifolia, nous allons interroger les entreprises locales de la filière PSBBE pour avoir leur avis et recueillir leurs besoins éventuels. A l'issue de cela, une synthèse sera faite en fin de saison pour décider si on prolonge ou non ce travail.

Lors de notre Assemblée Générale, nous avons exposé ce sujet et le groupe de travail s'est enrichi de professionnels de la filière PSBBE. Le 14 mars dernier, notre groupe de travail élargi s'est ainsi réuni pour préciser notre champ d'action. C'est encourageant.

Adhésions 2022

Comme signalé plus haut, les adhésions sont reparties à la hausse en 2022, comme le montre le diagramme (page suivante) présenté à l'assemblée générale de février dernier. Ainsi, notre association compte 56 adhérents, dont 23 membres individuels, 15 couples et 3 membres bienfaiteurs. On remarque aussi que ce nombre se situe dans la bonne moyenne des adhésions depuis 10 ans. Espérons qu'en 2023, le nombre de 60 adhérents sera atteint.

Si l'on regarde par contre comment ils se répartissent sur le territoire, on constate qu'environ 60 % habitent hors Chemillé-en-Anjou dont 13 % autour d'Angers. Cette proportion élevée hors territoire local est due au parrainage provenant des nouveaux adhérents et aussi au fruit de notre volonté, en 2022, d'améliorer notre communication avec, par exemple, un nouveau flyer présent sur le comptoir d'accueil du Jardin Camifolia. Cette donnée nouvelle est à prendre en compte pour nos actions à venir.

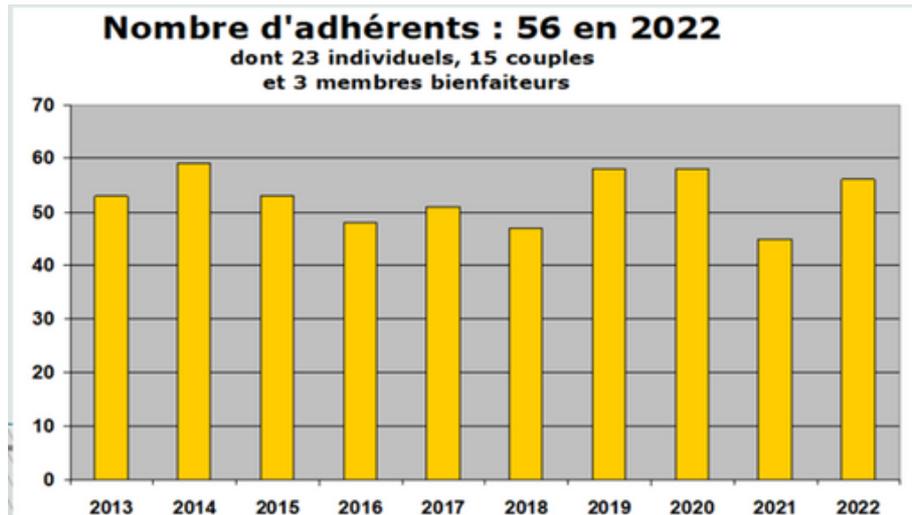


Photo 2 - Graphique du nombre d'adhérents

Bénévolat au Jardin Camifolia 2023

Cette année encore, le Jardin Camifolia aura besoin de bénévoles pour ses animations. La gestion des bénévoles sera assurée entièrement par Éléonore VIEZ, responsable des animations au jardin. Elle est la référente. En pratique, cela ne va pas changer beaucoup de choses, mais c'est elle qui sollicitera nos adhérents. Elle adressera sous la forme d'un classeur Google Sheets, comme nous le faisons auparavant, le planning annuel des besoins en bénévoles pour 2023. Les inscriptions se feront sur ce document. Cette méthode est très pratique pour tout le monde. Nous remercions par avance tous ceux qui voudront donner un peu de leur temps pour contribuer à la réussite des animations programmées. Rappelons que le Jardin Camifolia offre des avantages à ses bénévoles. Ces avantages sont décrits en dernière page de ce bulletin.

Agenda

Voici les prochaines dates à retenir :

- **Mardi 25 avril à 18 h** : lancement de saison 2023 du Jardin Camifolia
- **Mercredi 26 avril de 12 h 30 à 14 h** : pique-nique participatif avec l'ensemble de l'équipe Camifolia
- **Lundi 1er mai 2023** : ouverture du Jardin Camifolia avec le "Marché aux plantes"
- **Samedi 13 mai** : Les Amis du Jardin Camifolia tiendront un stand à la Fête des Associations de Chemillé-en-Anjou, au TFC de Chemillé

Bientôt disponible : la Flore de Toutlemonde

Une nouvelle flore couvrant un territoire proche de Chemillé, précisément autour de la commune de Toutlemonde (49), est sous presse. L'auteur de cette flore est Gérard HAMON, responsable de la section botanique de la société des Sciences, des Lettres et Arts de Cholet. Ce botaniste autodidacte fut notre guide lors de notre herborisation sur les bords du Tézou à Toutlemonde, pour la sortie annuelle de fin juin l'an passé. Depuis, Gérard HAMON est devenu adhérent des Amis du Jardin Camifolia. C'est donc un plaisir, pour nous d'annoncer la sortie prochainement, courant juin, de « La flore de Toutlemonde », ouvrage de vulgarisation de 300 photos représentant 200 espèces végétales observées autour de Toutlemonde. L'ouvrage de 200 pages environ est proposé à un prix estimatif de 22 €. Vous pouvez d'ores et déjà faire une réservation auprès de la mairie de Toutlemonde : contact@mairiedetoutlemonde.fr



Photo 3 - Flore de Toutlemonde

Nouvelles du Jardin Camifolia

Chantier d'abattage et d'entretien des arbres

Suite au diagnostic d'un expert forestier, nous avons dû nous séparer de deux grands sujets de Camifolia : le séquoia et un pin Laricio. Ils présentaient des séquelles irréversibles et représentaient un danger pour la sécurité du public. De grands travaux d'élagage ont eu lieu du 20 au 24 février dernier. Plusieurs cèdres ont été haubanés afin de sécuriser le parcours sensoriel. En lien avec l'association Horizon Bocage présente sur le chantier, le bois sera ré-employé en copeaux ou planches de bardage de bâtiments pour des projets d'aménagements sur site. Devant le défi de la gestion du patrimoine arboré, l'équipe procède à de nombreuses plantations d'arbres depuis 2021.



Photo 4 - Elagage du séquoia

Préparation de la saison

L'équipe du jardin est à pied d'œuvre pour l'ouverture de la saison 2023.

Côté animation, toute la saison est en ligne depuis début mars sur www.jardin-camifolia.com et les brochures animation seront diffusées à partir du 14 mars. Les nouveautés sont proposées plutôt sur la 2e partie de la saison : l'exposition temporaire de Paléo-Botanique "Les racines de l'Anjou", d'août à octobre ; la participation à la fête de la Science du 6 au 16 octobre et des temps d'animations familiales la dernière semaine d'octobre.

Côté aménagement, l'équipe organise actuellement le nouveau jardin de plantes tinctoriales à proximité de l'allée des plantes locales. L'Index Seminum 2023 est diffusé aux autres jardins botaniques depuis quelques semaines.

L'équipe accueil est désormais dotée d'un nouveau logiciel de billetterie beaucoup plus intuitif, et moins cher que la solution précédente. La gestion administrative de l'accueil des groupes sera même à terme internalisée à ce logiciel.

Groupe de travail sur l'accessibilité et la médiation vers les publics porteurs de handicap

Notre Association participe à une réflexion pour améliorer l'accessibilité et la compréhension du Jardin pour tout handicap. Pour le domaine communication (dossier FALC - Facile A Lire et à Comprendre), nous avons eu 2 réunions avec Sonia et Eléonore pour le jardin, Denise et Claudine pour notre Association et le concours constructif de Pauline Quiquemelle de la médiathèque, et E. Le Foll responsable qualité de l'ALAHMI (qui regroupe plusieurs établissements pour déficients intellectuels). Beaucoup de pistes, beaucoup d'idées très intéressantes qui ne pourront pas se mettre en place en une année. Pour 2023, l'équipe Camifolia choisit de toucher une population avec des difficultés de lecture et de compréhension « moyennes », avec des documents de renseignements et pédagogiques formulés à partir de textes simples, de pictogrammes, photos ou dessins. Une prochaine rencontre se fera début avril 2023 .

La plante du mois : la mélisse, piment des abeilles

Plante bien connue de notre région, la mélisse trouve sa place dans nos jardins et nos sous-bois pour le plaisir des papilles et de nos petits tracas digestifs. Partons à la rencontre de la dame des Carmes, dont elle a fait la richesse de l'eau !

Un peu de latin

La plante est nommée en latin *Melissa officinalis* L. Si son nom de genre peut prêter à confusion (prénom en vogue dans les années 1990), il n'en reste pas moins très lié à la plante, puisqu'il tire son origine du grec *melissa* - abeille. C'est en effet une plante mellifère, et elle fut autrefois employée pour attirer les essaims sauvages (on frottait alors des tiges feuillées de la plante sur les ruches - d'où son nom de piment des abeilles).

Le nom d'espèce, *officinalis*, vient du latin *officina* - officine, atelier, dans le sens où la plante était vendue dans les officines pour ses propriétés médicinales.

Son rapport au miel ou à son parfum citronné se retrouve dans les autres pays :

- Anglaise : melissa, lemonbalm
- Allemand : zitronenmelisse, zitronenkraut
- Italien : cedronella, melissa
- Espagnol : toronjil (origine arabe), citraria
- Néerlandais : citroenmelisse

Carte d'identité

Plante vivace herbacée de la famille des Lamiacées de 0,30 m à 0,80 m de haut, glabrescente ou velue, à odeur de citron très agréable.

Ses tiges sont quadrangulaires, dressées et très ramifiées. Les feuilles opposées sont pétiolées et ovales, à bord largement crénelé, voire denté. Le limbe est gaufré de couleur verte, allant du vert tendre pour les plus jeunes, au vert sombre pour les plus âgées.

Les fleurs sont blanchâtres ou rosées, groupées par 6 à 12 en verticilles axillaires assez espacés. La corolle est bilabée et présente un tube saillant à lèvre supérieure dressée, concave et échancrée, et inférieure à 3 lobes inégaux. Elle présente 4 étamines didymes (2 sont plus longues sur le total, cas de toutes les Labiées)

Elle fleurit de juin à septembre.



Photo 5 - Mélisse en fleur par Gertjan van Noord de Flickr

L'inviter au jardin

La mélisse croît en sols argilo-calcaires à argilo-limoneux. Le sol devra être drainant, la mélisse craignant les sols hydro morphes, et de préférence se réchauffant vite.

Il est possible d'implanter la plante par semis en pépinière en février-mars, suivi d'un repiquage en été.

- **Nombre de graines au gramme** : 1700 à 1800.
- **Délai de levée** : 2 à 3 semaines.

Les semences de mélisse sont dormantes : une stratification au froid humide permettra de la lever. La plante peut également être implantée par divisions de pieds-mères âgés de plus de deux ans, au printemps ou en automne. Le bouturage est aussi possible au printemps/fin d'été, au redémarrage après coupe, suivi d'une irrigation. Prélever la plante en sauvage peut assurer des plants plus robustes et adaptés au climat local, mais attention de bien respecter le milieu.

Il est recommandé d'effectuer un, voire plusieurs apports d'eau après la plantation

Maladies & ravageurs

Des taches noires sur une grande partie du limbe apparaissent parfois les années humides. Il s'agit d'une septoriose (maladie cryptogamique) due à *Septoria melissae* Desm., reconnaissable notamment par de petits points clairs, liés aux piqûres d'insecte. Celles-ci fragilisent la plante et favorisent l'entrée de la maladie. Pour la prévenir, veillez à ne pas arroser les plants par aspersion, mais par goutte-à-goutte, et préparez des décoctions de prêle en préventif.



Photo 6 - Zoom sur fleurs de mélisse par Christoph Zurnieden de Flickr

Si la plante est touchée, il faudra veiller à supprimer les parties aériennes atteintes, en veillant à désinfecter les outils à l'alcool. Brûlez les parties contaminées, et évitez de les mettre au compost pour empêcher la propagation. Ne récoltez pas les graines des plants qui ont été touchés.

A noter que d'autres attaques peuvent survenir :

- Les larves et insectes phytophages de la famille des cicadelles peuvent piquer les limbes des feuilles et provoquer des dégâts (décolorations, brûlures). Une large diversité d'espèce au jardin suffira à limiter les dégâts monospécifiques.
- Un insecte de la famille des chrysomèles (*Arima marginata*) peut attaquer la plante au redémarrage de la végétation en mars-avril (la ponte est favorisée par un climat doux & humide). Les larves et les adultes rongent les feuilles et les jeunes pousses à l'aide de leurs mandibules. En cas d'invasion, un passage régulier pour les "récolter" à la main sera ici suffisamment efficace.

Récolte, séchage & usages

Pour l'herboristerie, la plante est récoltée à ras du sol, à l'apparition des 1ers boutons floraux. 2 coupes sont possibles par an. Il est conseillé d'irriguer après la coupe pour favoriser la reprise de végétation.

Les plantes sont mondées puis immédiatement mises à sécher dans un endroit chaud et sec (35 à 40° C et 40 % d'hygrométrie), aéré et à l'abri de la lumière. Une surveillance accrue doit être faite, la plante étant très sensible au séchage. Elle doit être sèche mais encore souple, et avoir conservé couleur et parfum.

Pour la production d'huile essentielle, le végétal est distillé en frais, en pleine floraison (0,05 à 0,07 % d'huile essentielle sur les parties aériennes fraîches).

Les feuilles sont utilisées en herboristerie comme épice et aromate. Fraîches ou sèches, elles rentrent dans la préparation de tisanes ou d'alcoolats, et sont utilisées en cuisine. Les parties aériennes servent à la production d'huile essentielle ou de différents types d'extraits, en particulier pour la production d'acide rosmarinique.

Un peu de chimie

La plante contient :

- Huile essentielle (aldéhydes dont citrals, cétones dont menthone, monoterpènes et sesquiterpènes, alcools monoterpéniques dont linalol et géraniol)
- Acide rosmarinique (le tanin des Labiées)
- Triterpènes (acide ursolique et oléanolique)
- Mucilages uroniques
- Flavonoïdes (dérivés de la lutéoline et de la quercétine)

Les usages médicaux

La mélisse s'emploie contre :

- Anxiété (occasionnelle et chronique - dans ce cas, à prendre sur le long terme et à associer à des plantes adaptogènes type ashwaganda)
- Relaxante (prendre 3 à 4 jours avant un événement stressant)
- Antispasmodique digestif (colopathie fonctionnelle, stress causant des maux de ventre)
- Antivirale (herpès labial, zona - à prendre dès le début, via teinture-mère ou infusion de plante fraîche en externe)
- Antioxydant générique (à employer régulièrement dans l'année pour prévenir du vieillissement prématuré)

Les contre-indications & interactions

La plante est déconseillée en cas de :

- Glaucome (citrals augmentant la pression oculaire)
- Problème de thyroïde type hypothyroïdie (avis médical)
- Peut interagir avec les barbituriques (épilepsie, anesthésie...)

L'antre de l'herboriste

Extrait de *Tisanes, remèdes et recettes d'autrefois* de Marie Delmas
et du site Amande Basilic

Eau de mélisse des Carmes - modifiée

- 500 ml de vin blanc à 12°(genre Chardonnay)
- 500 ml d'eau-de-vie à 60°
- 50 g de feuilles de mélisse fraîches (3 poignées de mélisse fraîche)
- 30 g de zeste de citron biologique
- 10 g de racine d'angélique sèche
- 10 g de graines de coriandre
- 7 g de graines d'anis
- 5 g de cannelle
- 7 g de muscade râpée
- 5 g de clous de girofle
- 7 g de feuilles de romarin sèches
- 7 g de feuilles de sauge sèches

Dans un grand bocal (ou un petit tonneau), verser le vin blanc et l'eau-de-vie (ou l'alcool à 40°), mélanger. Puis ajouter la mélisse chiffonnée et les écorces de citron, remuer. Veiller à bien couvrir les végétaux, et laisser macérer de 12 à 15 jours.

A l'issue de cette période, piler la racine d'angélique, les graines de coriandre et d'anis et la cannelle. Puis incorporer les épices pilées à l'eau des Carmes en formation. Ensuite, ajouter les clous de girofle, la muscade, le romarin et la sauge. A présent, mélanger et laisser à nouveau macérer 4 à 6 jours.



Photo 7 - Illustration de mélisse officinale issue de Otto Wilhelm Thomé (1885)

Lorsque les deux phases de macération sont terminées, filtrer et embouteiller. Pour finir, laisser la fameuse eau de mélisse reposer au moins une semaine avant utilisation.

15 à 20 gouttes dans un peu d'eau (ou dans une tisane tiède), après le repas pour les troubles digestifs. Ne pas dépasser les 3 semaines de traitement.

Vin de mélisse

Ce vin tonique est excellent pour redonner des forces aux personnes âgées. On l'utilise également dans les troubles digestifs. En prendre 1 verre à Bordeaux à 10 heures et à 16 heures chaque jour, pendant 1 mois, ou 2 c. à s. en cas de troubles digestifs.

- Feuilles de mélisse fraîches : 50 à 80 g
- Vin blanc : 1 litre

Faire macérer 2 jours et filtrer.

Le coin du jardinier : Quand le printemps s'en vient

Préparer la récolte

D'avril à juin, c'est le moment de réaliser le semis des légumes à venir, ou les plantations si vous ne les faites pas. Pour cela, faites travailler les petits maraîchers qui vendent des plants autour de chez vous. Ce sera l'occasion de trouver des variétés non-présentes en jardinerie, et d'avoir des conseils adaptés à votre terroir. En outre, vous pourrez récupérer des pots vides !

Mars à avril

- Semis de tomates au chaud, poivrons & aubergines
- Betteraves, carottes, oignons, poireaux (pour une plantation en mai/juin), pois, céleris raves
- Radis
- Toutes les aromatiques (persil, cerfeuil, aneth, ciboulette, menthe, basilic, thym)
- Haricots
- Courgettes, concombres (début mars jusqu'à fin avril sous châssis ou serre à 18 - 20° C)
- Si semis en place, attendre fin avril à mi-mai
- Plantation des pommes de terre
- Semis de fleurs annuelles et bisannuelles, pour le plaisir de la vue, et pour nourrir les pollinisateurs.

Mai à juin

- Surveillance des semis en intérieur (arrosage) en faisant attention que les plants ne "filent pas" par manque de lumière. Pour cela, les sortir dehors, à l'abri, quelques heures, s'il ne fait pas trop froid, et les rentrer ensuite.
- En cas de froid annoncé, le voile de culture (P17 ou P30 - une protection plus ou moins épaisse), voire un plastique, sera nécessaire.
- Plantation des tomates, poivrons, aubergines, piments courgettes et concombres* en extérieur après la mi-mai (attendre la fin de la période des Saints de glace, période où le gel peut sévir).

-> Essayer le concombre à confire, un mini concombre à palisser, très productif et excellent pour l'apéro. Se place avec aisance dans les salades, taboulés et en pickles pour remplacer les cornichons.



Photo 8 - Coucher de soleil sur champs d'herbe verte, par Aniket Bhattacharya sur Unsplash

Idées & sorties

Le printemps est l'occasion de partir à la rencontre de nouveaux horizons. Que ce soit de lectures, de produits ou de manifestations, voici un petit florilège de choses qui pourront vous être utiles pour la période à venir.

- [Le potager extraordinaire](#), situé auparavant à la Mothe Achard, réouvrira ses portes le 1er juillet à Beautour, route de Curzais, à la Roche-sur-Yon (85)
- [Pensez sauvage](#) : site de semences paysannes, très bons produits et de bons conseils.
- [Le guide Terre vivante du jardin forêt](#) : de Rémi Kulik de la chaîne YouTube *Le jardin d'émerveille*, consacrée au jardinage, à la botanique, à la biodiversité...
- [Les secrets des fleurs sauvages](#) : une série de reportages diffusés sur Arte ou sur la chaîne YouTube *Arte Family FR*
- [Printemps de Terra](#) : les 25 et 26 mars prochain
- [Fête des plantes du Château du Pin](#) : les 6 & 7 mai prochain à Champocé-sur-Loire
- [Fête des plantes de Montjean-sur-Loire](#) : le dimanche 14 mai

Auprès de mon arbre L'hamamélis, noisetier des sorcières

Les hamamélis (*Hamamelis*) sont des arbustes à feuillage caduc de la famille des Hamamelidaceae qui comprennent cinq espèces :

- Trois originaires d'Amérique du Nord (*Hamamelis ovalis*, *Hamamelis virginiana* et *Hamamelis vernalis*) ;
- Une originaire du Japon (*Hamamelis japonica*) ;
- Une de Chine (*Hamamelis mollis*).



Photo 9 - *Hamamelis mollis*



Photo 10 - *Hamamelis virginiana*
Ingrid Nass

Quatre des cinq espèces ont une très élégante floraison hivernale, sur le branchage encore dénudé. Seul *Hamamelis virginiana*, qui fleurit en automne, a une floraison moins spectaculaire.

Hamamelis chinensis, à fleurs blanches ou roses, est aujourd'hui classé dans un genre différent et est désormais connu sous le nom de *Loropetalum chinense* (voir page suivante).

Hamamelis persica, est aujourd'hui également classé dans un genre différent, et est désormais connu sous le nom de *Parrotia persica* : en effet, il possède des fleurs différentes, dites apétales (ne possédant pas de pétales).



Photo 11 - *Loropetalum chinense* "Black pearl"

Botanique

Du grec *hama* : en même temps, et *melon* : fruit (porte en même temps les fruits et les fleurs). *Virginiana* : de Virginie (sa région d'origine).

En Néerlandais, l'hamamélis se nomme *toverhazelaar* de *tover* : magique, et *hazelaar* : noisetier. Cela fait référence à la baguette du sorcier, le bois de noisetier étant utilisé pour chercher de l'eau et de l'or. Sur place, on dit que porter quelques feuilles fraîches d'hamamélis dans une pochette vous protège du chagrin d'amour.

Habitat : on le trouve de la Nouvelle-Écosse jusqu'au Texas en passant par la Virginie, la Floride et la Louisiane. Il pousse également au Nord des U.S.A. (Minnesota) mais aussi au Sud du Canada. En Europe, l'hamamélis a été importé au 18^e siècle et est aujourd'hui largement cultivé en France (notamment en Ardèche).

Hamamelis virginiana ressemble à un noisetier par son port et ses feuilles, mais il offre en fin d'automne une très belle floraison jaune parfumée, en plus d'une splendide coloration dorée des feuilles.

Port : jeune, ce grand arbuste a un port dressé, légèrement évasé. Adulte, il a des tiges principales élancées s'ouvrant en un houppier arrondi et bien évasé. La cépée est la forme naturelle la mieux adaptée. La tige remontée est peu adaptée du fait de son port buissonnant.

Rameaux : épais, duveteux, bruns.

Écorce : lisse, brun verdâtre pâle, puis légèrement écailleuse, marbrée et brun grisâtre.

Feuillage : feuilles caduques, obovales de 8 à 15 cm de long. Elles sont vertes, assez claires dessus, pubescentes dessous et deviennent jaune d'or à l'automne.

Floraison : il a la particularité de fleurir d'octobre à novembre, lorsque les feuilles commencent à tomber. Les fleurs parfumées, à 4 pétales allongés et sinueux (1,5 à 2 cm de long), sont en petites grappes axillaires dispersées le long des rameaux. Elles sont jaunes puis rousses.

Fructification : en été et en automne, fruits en capsules pubescentes vert jaune puis brunes de 8 à 12 mm de diamètre. Elles s'ouvrent pour expulser à plusieurs mètres les deux graines noires qu'elles contiennent.

Climat : bonne résistance au froid. Il supporte aussi bien le soleil que l'ombre et la mi-ombre.

Usages et comportement : sa rapidité de croissance et sa longévité sont moyennes. Il peut être planté isolé, en étage haut de massif, en haie libre et en sous-étage de grands arbres.



Photo 12 - Parrotie de Perse
Muséum national d'Histoire naturelle

Greffage : c'est le procédé usuel pour les meilleures espèces (H. mollis et autres). Greffage en serre, en hiver, sur semis de deux ans d'H. virginiana. Greffage en incrustation en tête, ou à l'anglaise, éventuellement greffage en plaquage latéral.

Usages médicaux

Description : classé dans la famille des veinotoniques (qui augmentent la tonicité des parois veineuses), il est proposé dans le traitement des hémorroïdes, de la sensation de jambes lourdes, mais également pour calmer les irritations de la peau et des muqueuses.

Principes actifs : on trouve dans les feuilles et dans l'écorce une substance tano-gallique astringente, l'hamaméltanin, des traces d'une saponine et des pigments flavoniques.

Propriétés : traditionnellement, l'hamamélis est proposé en application locale pour traiter l'eczéma, le bouton de fièvre (herpès labial), et par voie orale pour apaiser les règles douloureuses ou calmer les diarrhées.

L'extrait fluide est hémostyptique (calme les saignements) : il est recommandé contre les troubles de la ménopause, les hémorroïdes, les varices (vaso-constricteur veineux). Vu son action décongestionnante, on peut également l'appliquer sur les contusions.

Applications, préparation : l'eau d'hamamélis, l'extrait fluide et la teinture s'emploient pour activer la circulation sans causer d'irritation. De par ses propriétés, on en fait un large emploi en cosmétique comme tonique de la peau.

Sol : il apprécie les sols humifères, il supporte les sols superficiels, légers. Par contre, il n'apprécie pas les substrats basiques, secs et gorgés d'eau de façon temporaire ou permanente. Il n'apprécie pas non plus le compactage du sol.

Multiplication

Semis : il est pratiqué en coffre froid, en automne et au printemps, avec de la semence qui a été stratifiée pendant deux ans.

Marcottage : le marcottage par couchage simple des meilleures espèces et variétés, surtout lorsqu'il s'agit des espèces américaines. Il est bon de faire une incision en languette à l'endroit où la courbure est pratiquée.



Photo 13 - Greffage en incrustation



Photo 14 - Greffage à l'anglaise

Les plantes et l'art : *L'hamamélis & la mélisse*

La mélisse inspire peu les peintres, sauf à travers des portraits de femmes évoquant les sorcières - comme le tableau du peintre Dosso Dossi "Mélisse". En revanche, quelques poètes s'en inspirent :

*Le lys, l'amaryllis, le volubilis, la mélisse.
Monsieur de la Palice
Dégourdi sans malice
Cultive avec délice
Les lis, les amaryllis
Et le volubilis
La réglisse, pour Alice
Méli, mélilot, mélisse.*

De R. Desnos, recueil "Chantefleurs"



Photo 15 - Mélisse de Dosso Dossi

Pour l'hamamélis, nous retrouvons quelques œuvres, dont le poème ci-dessous, et le tableau de Debra Ramesay, une artiste abstraite américaine. Cette toile fut inspirée par les couleurs d'automne d'un hamamélis dans son jardin. Pour elle, il nous offre un spectacle d'accueil dans le froid hivernal.

*Hamamélis, mimosa du septentrion
Double triolet pour apprivoiser le temps.
Hamamélis, bravant le froid.
S'ouvrent sur les branches noueuses
Des milliers d'étoiles fileuses.
Hamamélis bravant le froid.
Font des sarabandes joyeuses
Du proche printemps annonceuses
Fierté de nos jardins de glace
Hamamélis, tu es tenace.
Malgré le gel, tu as l'audace
De te la jouer papillon
Mimosa du septentrion
Tu souris à la première place !*

De Oxalys



Photo 16 - Hamamélis de Debra Ramesay

En conclusion, une invitation au verbe, un voyage offert par Emile Cuissard, dont le [billet se trouve ici](#).

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine

Moelleux framboises - choco

- 225 g de farine (option sans gluten via farine de grand épeautre non hybridé, mélange riz / sarrasin...)
- 25 cl de lait de soja (ou amande)
- 1 c. à s. de jus de citron (ou vinaigre de cidre)
- 150 g de sucre complet
- 3 g de bicarbonate de soude
- 2 c. à s. de cacao non sucré
- 5 cl d'huile neutre (coco, raisin, tournesol)
- 100 g de framboises surgelées (ou autre petit fruit rouge)

Préchauffer le four à 200° C.

Dans un verre doseur, mesurer le lait et ajouter le citron / vinaigre. Laisser reposer le temps de préparer le reste.

Mélanger tous les ingrédients solides dans un cul-de-poule (farine, sucre, bicarbonate et cacao). Ajouter l'huile dans le lait, puis incorporer le tout aux éléments secs à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtenir une préparation lisse. Intégrer enfin les framboises et mélanger rapidement.

Verser dans des moules à muffins et enfourner pour 15 min au milieu du four.

Laisser tiédir avant de démouler.



Photo 18 - Moelleux chocolat - framboises



Photo 17 - Cake banane coco

Cake banane coco

- 100 g de banane (1 banane)
- 1 yaourt soja nature
- 100 g de sucre de canne ou fleur de coco (IG bas)
- 50 g d'huile neutre (raisin ou tournesol)
- 10 g de poudre à lever (sans gluten si intolérance)
- 180 g de farine (option sans gluten via farine de grand épeautre non hybridé, mélange riz / sarrasin...)
- 50 g de noix de coco râpée (ou pépites de chocolat vegan ou non)

Préchauffer le four à 200° C.

Écraser la banane à la fourchette pour obtenir une purée. Ajouter le yaourt, le sucre, l'huile et mélanger au fouet. Ajouter la farine et la levure, puis mélanger à nouveau. Enfin, ajouter la noix de coco avant de mélanger encore.

Verser la pâte dans un moule à cake huilé et fariné.

Enfouner pour 15 min à 200° C, puis 10 min à 180° C. Surveiller la cuisson : la pointe du couteau doit ressortir humide, mais propre.

Laisser tiédir 10 min puis démouler et laisser refroidir.

Recette de Mélanie Mardelay, cheffe de cuisine de la chaîne YouTube *Le cul de poule*. Recettes véganes de qualité, très bons conseils et astuces, et surtout, de la bonne humeur !

On parle de nous

Récemment, 2 articles sont parus dans la presse locale pour parler de nos activités respectives. Ils font suite à des textes écrits par Philippe suite à l'AG, et renvoyés aux coordinateurs du coin. Vous les retrouverez ci-dessous :

1. [Ouest France : le programme chargé des Amis du Jardin Camifolia](#)
2. [Ouest France : Les Amis du Jardin Camifolia se portent bien](#)

Le livre des Amis du Jardin Camifolia

Ce livre de référence est co-écrit par :

- Christiane et Gérard Baranger,
- Philippe Gallotte,
- Paul Gicquiaud.

Adhérents de l'Association des Amis du Jardin Camifolia.

Offre préférentielle, réservée aux adhérents : 10 € lors du paiement de votre cotisation

Vous pouvez vous le procurer en envoyant un mail à contact@amisdujardincamifolia.fr

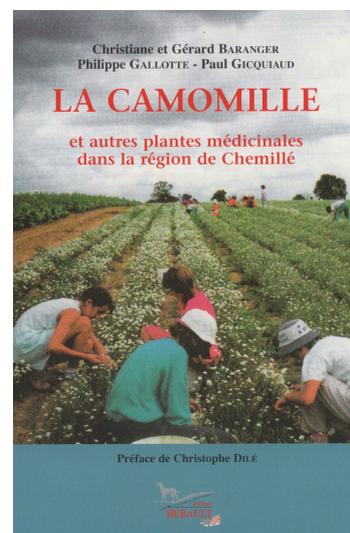


Photo 19 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

Pour vous, lecteur ou lectrice qui appréciez notre « Brin d'Herbe » et notre beau jardin « Camifolia », n'hésitez pas à nous rejoindre. Nous sommes actuellement une cinquantaine d'adhérents et souhaitons que notre Association se développe. Vous pourrez ainsi participer à nos activités et bénéficier d'avantages.

Nous effectuons des actions de bénévolat au sein du jardin Camifolia qui sont très diverses ; voici quelques exemples : la remise en état des Ginkos, l'ensachage des graines, le Jardin Gourmand ou autres stands lors des manifestations au jardin, le comptage des visiteurs, la participation aux herborisations, la mise en place du droguier... Plus nous serons nombreux, plus notre aide sera efficace au bon déroulement des manifestations proposées.

Ce bulletin d'adhésion ci-dessous vous est destiné(e) ; bien évidemment vous pouvez le diffuser sans modération.

Remerciements

Ce journal n'aurait pas pu voir le jour sans l'aide précieuse de ses contributeurs (rédacteurs, correcteurs, chercheurs, lecteurs...), merci à eux : Evelyne, Claudine, Denise, Paul, Philippe, Maryse, Viviane, Charles, Catherine, Frédéric, Cédric de Camifolia et Ingrid Nass.



Bulletin d'adhésion

A L'ASSOCIATION DES AMIS DU
JARDIN CAMIFOLIA

Nom et Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Tél

Email

Adhère à l'association en tant que (cocher la case)

- | | | | |
|---|-------------|--|------|
| <input type="checkbox"/> Individuel | 10 € | <input type="checkbox"/> Individuel actif* | 10 € |
| <input type="checkbox"/> Couple | 15 € | <input type="checkbox"/> Couple actif* | 15 € |
| <input type="checkbox"/> Membre bienfaiteur | minimum 20€ | | |

Bulletin à adresser à
CLOITRE ARNAUD
1, RUE DU PETIT CORMIER
49120 CHEMILLÉ-EN-ANJOU

*Rappel des avantages de l'adhérent par rapport au Jardin Camifolia :

- Le membre individuel ou couple bénéficie du "Pass Chemillé-en-Anjou" avec les privilèges suivants : accès gratuit au jardin en visite libre, lors des horaires d'ouverture ; visites guidées et animations au tarif Pass.
- Le **membre actif (bénévole)** s'engage à donner bénévolement du temps aux activités du Jardin ; il bénéficie, outre les avantages du membre individuel, d'un droit d'accès gratuit au jardin pour **2 accompagnants à chaque passage**, d'une entrée gratuite pour une **conférence/atelier/formation et un atelier par saison**.