



Le Brin d'herbe

N°11 Septembre 2020

[Notre association](#) [Nouvelles du Jardin Camifolia](#)

[Histoire des plantes](#)

[Agenda](#)

[Info filière PSBBE](#)

Mot du président

En ces temps difficiles pour les associations qui se voient obligées d'annuler ou reporter leurs activités ou manifestations, une lettre de diffusion reste un outil important pour garder du lien entre ses membres. Voici donc notre numéro 11 du Brin d'herbe. Vous y trouverez comme d'habitude des informations sur nous-mêmes, sur le jardin camifolia et la filière PSBBE. Et plein d'autres choses pratiques.

Cette année bien singulière nous donne l'occasion de réfléchir sur le rôle de notre association pour ses propres adhérents et vis à vis du Jardin Camifolia dont nous nous revendiquons comme ses ambassadeurs. Certains d'entre vous sont prêts à rejoindre le conseil d'administration, ce sera avec eux que nous approfondirons notre réflexion à l'aube du nouveau Jardin Camifolia qui ouvrira ses portes au 1^{er} mai 2021. En attendant bonne lecture.

Notre association

• Assemblées générale et extraordinaire

Initialement prévues le 21 mars dernier, celles-ci n'ont pu avoir lieu à cause du confinement. Un moment programmés lors de la soirée adhérents, elles ont été encore repoussées pour le **16 octobre prochain**. Actuellement, des incertitudes planent sur cette date puisque aux dernières nouvelles, la municipalité de Chemillé-en-Anjou limite le nombres de présents en réunion à 30 personnes. Cette jauge peut encore évoluer en cas de dégradation de la situation sanitaire. En conséquence, nous gardons la date du 16 octobre pour nos assemblées, sachant que nous pourrions être contraints à tout moment, de les reporter à une date ultérieure encore.

• Sortie annuelle le 5 juillet près de Saumur.

Nous étions 18 à participer à cette journée qui a commencé par la visite guidée des Jardins du Puygirault, suivie d'un pique-nique au sein même du jardin. L'après-midi, étaient proposées deux visites situées au même endroit : Pierre et Lumière ou le Musée du champignon. Journée sympathique et conviviale.



• Bénévolat Amis du Jardin 2020

Côté bénévoles 2020, l'association a encore assuré l'assistance bénévole aux manifestations organisées par le Jardin Camifolia. Vous étiez plus de 25, soit près de la moitié des adhérents à donner de votre temps et à partager vos

compétences pour le succès des animations. Tous les membres de l'équipe du Jardin Camifolia vous remercient et souhaitent trouver un moment (pb . situation sanitaire) pour vous le dire de vive voix.

Nouvelles du Jardin Camifolia

Une saison d'animations 2020 peu commune ! Dans le cadre des directives nationales visant à freiner la propagation du Covid-19, la programmation printanière des animations au Jardin Camifolia a été fortement perturbée.

Toutes les animations grand public prévues jusqu'au 5 juillet ont été annulées: du marché aux plantes jusqu'à la zumba colorée... Difficile à croire tous ces bouleversements ! Une partie des animations a été reportée à septembre ou en 2021.

Les groupes sont aussi impactés car très peu de scolaires sur les 4 000 prévus ont pu profiter des ateliers pédagogiques... ainsi que les groupes adultes.

La saison estivale s'est bien portée, avec un public plus nombreux, et une bonne participation aux animations. Merci à tous les bénévoles d'avoir contribué aux traditionnelles cueillettes de camomille, des journées du patrimoine et sur l'ensemble des animations !

Avancement du projet d'aménagement du jardin Camifolia

Le projet d'aménagement du jardin dont les premières réflexions datent de 2017, passe à l'heure de la concrétisation. En septembre les appels d'offres concernant l'aménagement paysagé, le mobilier, la signalétique ont été lancées et l'attribution des offres pour fin septembre début octobre. Puis aura lieu la préparation du chantier du 12 octobre au 2 novembre. La fin des travaux/livraison : **21 avril 2021**. Ceci pour un budget de 500 000 € pour la 1^{re} phase et de 200 000 € pour la seconde (sentier des senteurs, scénographie dans le bâtiment actuel).

Évolution des savoirs faire de la filière plantes médicinales, le 11 septembre au Jardin

Philippe Gallotte, Frédéric Michenet et Paul Gicquiaud ont témoignés durant toute une matinée devant une vingtaine de personnes de différents horizons sur les métiers liés à la culture et la cueillette, d'hier et de maintenant, des plantes médicinales.

Conférence de Didier Fontanel le samedi 26 septembre dernier.

Dans le cadre des conférences organisées conjointement entre les **Amis du jardin** et le **Jardin Camifolia**, 10 plantes (gentiane jaune, mélisse officinale, menthe poivrée, millepertuis perforé, pissenlit, sauge officinale, souci officinal, valériane officinale, verveine odorante et vigne rouge) présentes dans le jardin ont été mises en éclairage, le 26 septembre dernier, sous les aspects usages, composants et posologie, par Didier Fontanel, pharmacien au laboratoire Natinov de Saint Lézin. C'était l'occasion de découvrir ou redécouvrir ces espèces qui figurent également dans les deux ouvrages réalisés par Camifolia avec le concours de Didier Fontanel, parues aux éditions Ouest France. (diaporama de la conférence en annexe).

Filière Plantes Santé Beauté Bien-être

Nor-Feed construit une nouvelle unité de transformation des plantes à Chemillé.

Nor-Feed, siège situé à Beaucouzé, spécialisé dans les additifs naturels pour les marchés de la santé et de la nutrition animale construit une nouvelle usine à Chemillé. Le coût de l'investissement est de 4.5 M€ et l'installation sera opérationnelle en avril 2021. Par le biais de son investissement, Nor-Feed triplera sa production initiale afin de répondre aux demandes du marché et de ses clients actuels.

Histoire des plantes...

Extrait : les plantes médicinales à l'école primaire par C. Toulouse, cours Moyen et Supérieur, livre d'élève, ouvrage édité sous les auspices du Comité interministériel des « Plantes médicinales », 1921.

Mois d'octobre

Liste des plantes à récolter dans ce mois : ache racine coupée à 2 cm, alkékenge baies, alkékenge robe c'est-à-dire enveloppes des baies, aspérule odorante plantes en bouquets, barbe de mais blonde, bardane racine coupée à 2 cm, belladone racines, benoite racine entière, berbéri fruit (épine-vinette), consoude racine coupée à 2 cm, fenouil racines coupées à 2 cm, fraisier sauvage racines coupées à 2 cm, genièvre baies sèches, gentiane racine sèche, gentiane racine coupée à 2 cm, gouet racine coupée (pieds de veau), impératoire racines entières, méum racines, pivoine racines entières, saponaire racines coupées à 2 cm, uva-ursi (busserole) feuilles mondées.

Problème : les données seront modifiées en tenant compte des "simples" recueillies dans la contrée et, s'il y a lieu, des prix offerts par le pharmacien le plus proche.

Dans une promenade scolaire de mai, les 25 élèves d'une école ont ramassé 4 kilos de fleurs de bourrache, 2,5 kilos de fleurs de coquelicot, 1,2 kilo de fleurs d'ortie, 1,7 kilo de fleurs de pervenche et 2,2 kilos de violettes. Sachant que les fleurs perdent au maximum, par dessiccation, les 85 % de leur poids, calculez le poids de fleurs sèches que les élèves obtiendront.

Dictée : la dictée ne sera pas seulement un exercice destiné à apprendre l'orthographe usuelle et l'orthographe des règles : elle doit être encore utilisée, en l'espèce, pour remettre en mémoire des notions sur un point important du programme des sciences et d'économie domestique. Par des questions plus précises que nombreuses, les maîtres s'assureront que tous leurs élèves se sont rendus compte de la nécessité de la récolte des "simples" et qu'ils ont bien compris comment il faut les préparer pour la vente et, au besoin, les employer.

La santé par les plantes

En étudiant la plupart des plantes, on a découvert qu'elles possédaient presque toutes le secret de guérir un mal et de calmer une douleur. Parisiens ou provinciaux, dès qu'un beau jour s'annonce, la campagne nous charme et nous attire. Profitons-en pour cueillir les remèdes qui poussent à nos pieds, dans les taillis verdoyants ou dans les prés fleuris. Profitons-en, car de toutes les pharmacies, la pharmacie des champs est encore la moins chère.

Questions

- 1- Donnez la règle de la formation du pluriel des noms en ail.
- 2- Pourquoi écrit-on la vie *chère* et la vie *coûte cher* ?
- 3- Quelle différence faites-vous entre un *taillis* et une *futaie* ?
- 4- Analysez grammaticalement : *la campagne nous charme*.

Le coin du jardinier

Du persil à la ciguë

La famille des apiacées, de Apium, en référence au céleri (*Apium graveolens L.*), anciennement famille des ombellifères, est riche d'environ 1400 espèces répandues dans presque tout le globe, mais surtout dans les régions tempérées de l'hémisphère boréal. La plupart ont une odeur aromatique ou vireuse et des propriétés très marquées. Celles qui sont aromatiques sont excitantes, stomachiques et résolutives ; celles qui ont une odeur vireuse sont narcotiques, et celles dont l'odeur est peu prononcée sont plutôt alimentaires.

Il existe en France environ 70 genres de cette famille, facilement reconnaissables entre autres à leurs inflorescences en ombelles, à leurs feuilles découpées et à leurs tiges souvent striées. Mais les apiacées sont très difficiles à identifier même pour un botaniste averti. La plupart du temps seule la morphologie de l'inflorescence puis du fruit peut confirmer une première hypothèse.

Dans le secteur des plantes médicinales, aromatiques et à parfum, cette famille, avec celle des astéracées et celle des lamiacées, fait partie du trio des trois familles les plus représentatives de notre secteur. Répandue partout dans nos campagnes, cette famille nous offre le meilleur comme le pire et attention à celui qui confondra par mégarde le cerfeuil sauvage et la ciguë.

Parmi les espèces les plus représentatives, nous pouvons cultiver dans notre potager :

Le persil, plante bisannuelle, majoritairement dédié à des fins condimentaires et alimentaires (feuilles fraîches ou surgelées, fruits pour l'huile essentielle et racines (persil tubéreux)) : Le persil à feuilles (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss subsp. *Crispum*) ; à feuilles planes et à feuilles frisées et le persil tubéreux, vivace, à racine grosse et tendre (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss subsp. *Tuberousum* (Schübl. Martens) Soo).

La coriandre (*Coriandrum sativum L.*), plante annuelle dont on utilise les feuilles, plus connue sous les appellations de persil arabe ou persil chinois suivant les cuisines utilisatrices.

L'aneth d'Europe (*Anethum graveolens* L. subsp. *Graveolens*), plante annuelle, dont on utilise le fruit en herboristerie et la partie aérienne dans l'industrie agroalimentaire, en frais, en surgelé et en sec et l'huile essentielle extraite de la plante entière ou des fruits.

Le fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.), avec deux sous espèces : la sous espèce subsp. *Piperitum*, fenouil poivrée qui ne contient ni anéthol, ni estragol et la sous espèce subsp. *Vulgare* dans laquelle on trouve la variété botanique var. *dulce*, plante annuelle, (fenouil de Provence, fenouil doux), la variété botanique var. *azoricum* (fenouil bulbeux, fenouil de Florence) et la variété botanique var. *vulgare*, plante vivace (fenouil sauvage, fenouil amer). On utilise les fruits et les racines du fenouil doux en phytothérapie, la partie aérienne du fenouil amer pour l'extraction de l'anéthol en liquoristerie et la gaine renflée du fenouil bulbeux comme légume.

L'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), plante annuelle dont on utilise le fruit ou l'huile essentielle de celui-ci en phytothérapie.

Le carvi (*Carum carvi* L.), plante annuelle quand il s'agit du carvi blond, et plante bisannuelle s'agissant du carvi noir. Le fruit est employé en phytothérapie et comme condiment culinaire (pâtisseries, sauces, saucissons, choucroute, pain...). Il est parfois appelé à tort cumin. Il s'agit d'une autre espèce : *Cuminum cyminum* L., utilisé notamment pour aromatiser le fromage Munster.

Le cerfeuil (*Anthriscus cerefolium* Hoffm.), plante annuelle dont on utilise majoritairement la feuille en usage culinaire (fait partie des « fines herbes »).

L'angélique (*Angelica archangelica* L.), plante bisannuelle à pluriannuelle, utilisée en alimentaire (pétiolées en confiserie, fruits, racines et huile essentielle des fruits et racines en liquoristerie...), en cosmétique (fruit et huile essentielle) et en phytothérapie (fruits et racines).

La livèche officinale ou céleri perpétuel, (*Levisticum officinale* Koch.), plante vivace dont on utilise l'huile essentielle des racines et des feuilles en parfumerie et cosmétique, les graines en liquoristerie et les feuilles, qui par leur goût rappelle le céleri, pour aromatiser les potages et les sauces.

Et d'autres comme **la carotte** (*Daucus carota* L.), **le céleri** (*Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Poir. Pour le céleri à côtes et *Apium graveolens* var. *rapaceum* (Mill.) Poir. Pour le céleri-rave, **le panais** (*Pastinaca sativa* L.), **le cerfeuil musqué** (*Myrrhis odorata* (L.) Scop....

A l'état sauvage, trois espèces d'apiacées présentent une grande toxicité

La grande ciguë (*Conium maculatum* L.), plante bisannuelle, couramment rencontrée, célèbre pour avoir empoisonné le philosophe Socrate, dont les tiges sont tachetées de rouge-pourpre.

La ciguë vireuse (*Cicuta virosa* L.), plante vivace, présente dans les marais, les fossés et les bords des étangs, est une des plantes les plus toxiques de la flore française.

L'oenanthe safranée (*Oenanthe crocata* L.), plante vivace, très largement rencontrée, plutôt en zones humides, responsables d'empoisonnement par confusion avec le persil ou le cerfeuil sauvage dont les racines tubérisées exsudent un suc jaune.

Plusieurs espèces de la famille des apiacées comme **l'angélique** ou **la grande berce**, peuvent provoquer sur des personnes sensibles, une photodermatite (brûlures de la peau au point de contact avec la plante), après une exposition au soleil et un contact avec ces plantes. Apparue en France, il y a quelques années, la berce du Caucase (*Heracleum mantegazzianum* Sommier & Levier.) cousine d'une espèce locale, la berce spondyle (*Heracleum sphondylium* L.) est considérée comme une plante dangereuse et envahissante.

La noisette de terre (*Conopodium majus* (Gouan) Loret) est une petite apiacée dont le tubercule à odeur de noisette est comestible. Cette espèce peut être confondue à d'autres apiacées, dont la grande ciguë, même si elle est beaucoup plus petite que la ciguë.

Le monde des apiacées est vaste et il ne vous a été présenté ici qu'une infime partie, qui nous le pensons vous incitera à vouloir en découvrir un peu plus.

Le coin des Adhérents

Citations et proverbes (proposés par Philippe Gallotte)

"La botanique c'est l'art de sécher les plantes entre des feuilles de papier et de les injurier en grec et en latin". Alphonse Karr

"Quand on plante un oignon sous un saule, on n'obtient pas forcément un saule pleureur". François Cavanna

« Une mauvaise herbe est une plante dont on n'a pas encore trouvé des vertus. » Ralph Waldo Emerson

Proverbes :

Si le chêne est vert avant le frêne, sécheresse jusqu'à l'automne.

Si le frêne est vert avant le chêne, tout l'été sera mouillé.

Recettes

Toutes ces recettes sont extraites de : *Les mille recettes aux mille vertus de Marie Delmas - éditions Magnard/Le François - 1990*

Sirop de menthe

Ce sirop jouit de propriétés stimulantes et toniques. Il facilite le travail de l'estomac.
Feuilles de menthe fraîches, juste avant l'épanouissement des fleurs : 30 grammes
Ou feuilles de menthe sèches : 15 grammes
Eau : 1/2 litre
Sucre : 750 grammes
Faire bouillir l'eau. Pendant ce temps, dans un pot à infusion, mettre les feuilles de menthe et mettre le pot au bain-marie. Aussitôt que l'eau bout, verser celle-ci sur les feuilles et laisser infuser $\frac{1}{2}$ heure. Passer l'infusion. Verser sur le sucre, laisser fondre celui-ci. Lorsqu'il est tout à fait fondu, mettre à chauffer le sirop et donner seulement un coup de bouillon. Laisser complètement refroidir. Filtrer et mettre en bouteilles

Sirop de menthe au vin

Ce sirop jouit de propriétés stimulantes et toniques. Il facilite le travail de l'estomac.
Feuilles de menthe : 50 feuilles
Citrons entiers sans leur zeste : 3 citrons
Vin rouge : 1 litre
Sucre : 1 kilo
Faire bouillir sur feu doux pendant $\frac{1}{2}$ heure. Laisser refroidir, filtrer et mettre en bouteilles.

Crème de menthe

Menthe poivrée sèche : 10 grammes
Alcool : 1 litre
Sucre : 700 grammes
Eau : $\frac{3}{4}$ litre
Mettre à macérer les sommités sèches de menthe poivrée pendant 10 jours dans l'alcool, passer et ajouter le sirop obtenu avec le sucre et l'eau. Filtrer 12 à 15 jours après.



Ratafia de menthe

Sommités fraîches de menthe : quelques-unes
Eau de vie : 1 litre
Sucre : 250 à 300 grammes
Eau : $\frac{1}{4}$ à 3/10 litre (250 à 300 grammes)
Faire infuser la menthe dans l'eau de vie pendant plusieurs jours. Ajouter les sucres fondus dans l'eau.
C'est un puissant digestif

Alcool de menthe

C'est un stimulant qui calme l'aérophagie et favorise la digestion.
Menthe sèche : 100 grammes
Alcool à 90° : 400 grammes
Faire macérer 8 jours et filtrer.



Agenda

- 16 octobre : Assemblée Générale au jardin Camifolia à 20h30