



L'association
Les Amis du Jardin
de Chemillé

Le Brin d'herbe

LE JOURNAL DE L'ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN CAMIFOLIA

DÉCEMBRE 2022, NUMÉRO 18



LE MOT DU PRÉSIDENT

Une année s'achève. Malgré quelques sursauts d'un virus prompt à muter, 2022 a vu la reprise d'un cours normal. Toutes les manifestations programmées ont pu se dérouler dans de bonnes conditions. 2020 et 2021 ne resteront qu'un mauvais souvenir. Dès maintenant, nous pouvons tirer un premier bilan. D'abord, nos outils de communication ont fait peau neuve : nouveau kakemono, nouvelle plaquette de présentation de l'association et le site web reconfiguré. À cela s'ajoute l'achat d'outils pour notre stand (livres, ...).

Ensuite, le programme d'activités bien rempli a répondu aux attentes de nos adhérents, au regard de leurs fortes participations et de leurs commentaires. Ce programme a compris une visite de l'exploitation agricole de plantes médicinales bio de Jérôme Allain, la visite de Promoplantes de Laurent Martineau, la visite commentée du Potager de Colbert et une herborisation à Toutlemonde dans le cadre de notre sortie annuelle, et enfin une sortie reconnaissance des champignons à Saint-Laurent-du-Mottay.

Avec le Jardin Camifolia, outre notre implication dans la réalisation des événements grand public, nous avons pu retrouver nos réunions dans le cadre des groupes de travail (voir à la suite). Ce fut l'occasion à chaque fois, d'exprimer pleinement notre rôle d'aide, de conseils, et nous avons aussi pu faire part de nos remarques concernant le bénévolat. À l'issue de ces rencontres, tout le monde a souhaité une plus grande porosité entre le Jardin Camifolia et notre association pour fortifier notre synergie.

14 ans après son ouverture, le Jardin Camifolia bénéficie de nouveaux aménagements. Et le renouvellement de son équipe, plus jeune et motivée, va certainement apporter un nouveau souffle qui confirmera le Jardin Camifolia comme l'un des jardins botaniques et thématiques français de référence. Enfin, un critère de bonne santé d'une association est le nombre de ses adhérents. Cette année, celui-ci a crû globalement de 25 %. C'est un beau résultat. Résultat que l'on doit au travail de tous les membres du conseil d'administration. Merci à eux. L'année 2022 se termine. 2023 verra sûrement encore du changement. Dans cette attente, bonne fête de fin d'année et bonne santé pour 2023.

AU SOMMAIRE

SORTIES DES AMIS

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

LA PLANTE DU MOIS

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

AUPRÈS DE MON ARBRE

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 1 - L'infiniment petit

Sortie des Amis



Photo 2 - Les amis du Jardin en sortie champignon

Sortie reconnaissance des champignons

Samedi matin 5 novembre, l'association des Amis du Jardin Camifolia a organisé sa sortie de reconnaissance de champignons. Une vingtaine d'adhérents se sont retrouvés aux Jardins de la Houssaie à Saint-Laurent-du-Mottay. Ils ont été accueillis par le jeune maître des lieux, Valentin Bru, bien connu dans le milieu de la permaculture.

À travers les bois et la prairie environnant les jardins, sous la conduite de Jean-Claude Chasles, membre de l'association et ancien producteur de plantes médicinales, mycologue averti, la vingtaine de passionnés a appris à reconnaître une quarantaine d'espèces de champignons. À la grande joie des participants, deux champignons particuliers ont pu être identifiés par Jean-Claude et Cathy Chasles : un bolet rubis, *Chalciporus robinus*, rencontré pour la première fois et un podoscyphe, *Podoscypha multizonata*, pour la quatrième fois dans le département du Maine-et-Loire. Les descriptions de ces deux champignons sont donnés sur la base MycoDB. Signalons que ces deux champignons ne présentent aucun intérêt gustatif.

La matinée s'est conclue par la visite du « jardin mandala » et autour d'un verre par la présentation du livre de Valentin Bru « Le guide du parfait jardin en permaculture ».

En 2023, nous envisageons de retourner à Saint-Laurent-du-Mottay pour notre sortie annuelle et de visiter le musée de véhicules anciens. À confirmer.

Agenda

D'ores et déjà, reprenez que notre Assemblée Générale 2022 aura lieu le lundi 27 février 2023 à 19 h au Jardin Camifolia.



Photo 3 - Jean Claude Chasles en pleine explication

Nouvelles de l'Association

La soirée adhérents

Le 23 septembre dernier, au Jardin Camifolia, plus d'une vingtaine d'adhérents des Amis du Jardin Camifolia ont répondu à l'invitation de notre traditionnelle « Soirée adhérents ». La soirée a débuté en fin d'après-midi par un exposé – une discussion sur le thème du « métier de cueilleur » animé par Frédéric MICHENET. Frédéric a souligné toutes les facettes de ce métier qui nécessite des connaissances à la fois sur la botanique, l'écologie (gestion des sites de cueillette), la réglementation et la législation, mais aussi sur la connaissance des marchés et des acheteurs potentiels. Son exposé a amené de nombreuses questions de la part de son auditoire.



Photo 4 - Ginette et Gérard Pineau aux 10 ans de Camifolia

Après cela, vint le moment convivial avec d'abord l'hommage de l'association rendu à Ginette et Gérard PINEAU, élevés au rang de membres d'honneur, au regard de leur implication dans le jardin depuis son origine en 1976 et dans la vie de l'association jusqu'à maintenant.

Le repas partagé qui suivit a permis de cimenter les liens entre nous et d'exprimer nos souhaits pour les saisons à venir.

Projet Centre de Formation

L'Assemblée générale de 2021 en février dernier a donné son aval à son CA pour qu'il conduise une réflexion sur la création d'un Centre de Formation au Jardin Camifolia autour de la connaissance et des usages des plantes médicinales. Un groupe de travail élargi a donc été constitué qui, après plusieurs réunions, principalement en vision conférence, a élaboré une lettre d'intention argumentant l'intérêt de la création d'un tel centre de formation. Cette lettre d'intention a été remise à Yann SEMLER-COLLERY, adjoint de Chemillé-en-Anjou aux actions touristiques et à Cédric SAGORIN, responsable du service tourisme, service qui intègre le Jardin Camifolia.

En substance, le groupe de travail juge que le Jardin Camifolia a la légitimité et tous les atouts pour animer un centre de formation autour des plantes médicinales et de ses usages ; que le Jardin doit travailler avec toutes les compétences locales, professionnelles et autres (Centre Social de Chemillé,...) pour élaborer des programmes de formation.

En 2023, la réflexion continue en espérant une issue positive.

Nouvelles de la filière

Le colloque « Les Rendez-vous d'herbalia » a lieu tous les trois à quatre ans. Organisé par l'ITEIPMAI (Institut Technique Interprofessionnel des plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques) à Chemillé-en-Anjou, ces rendez-vous permettent aux acteurs de la filière PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) de se retrouver pour échanger et réfléchir autour des évolutions techniques, scientifiques et réglementaires que connaît la filière. Ils sont aussi un moment d'échanges et de rencontres fort appréciés des professionnels. La dernière édition a eu lieu les 22 et 23 novembre. Ce fut un beau succès, plus de 200 participants ont fait vivre ces rendez-vous et apprécié la qualité des interventions ([cliquer ici pour télécharger le programme](#)). Celles-ci seront prochainement sur internet. Nous vous avertirons.

Nouvelles du Jardin Camifolia

Bilan 2022

À l'occasion des réunions des groupes de travail, Cédric Sagorin a donné un premier bilan pour l'année écoulée : « L'année 2022 a marqué un retour à la normale quant à l'ouverture du Jardin Camifolia après deux années impactées par la crise du COVID. Plusieurs nouveautés cette année : l'arrivée de nouveaux agents, notamment Juliette David, le 6 novembre en tant que cheffe d'équipe jardinier botaniste, en remplacement de Diane Gallet Legros. Mais aussi l'accueil du grand public par le bas du jardin et le réaménagement du droguier, de la graineterie et de l'alambic, très appréciés des visiteurs. La fréquentation globale est en baisse 21 500 visiteurs, contre 27 000 en 2019, et se fait principalement sur le nombre de visiteurs du marché aux plantes et des groupes scolaires accueillis en demi-groupes.



Photo 5 - Plan de la nouvelle colline des senteurs

L'ouverture 2023 s'effectuera comme d'habitude, le **lundi 1er mai 2023** à l'occasion du « Marché aux plantes ».

Groupe de travail "Colline des senteurs"

Pour 2023, voire 2024, se prépare le grand réaménagement de la colline aux senteurs. Ce réaménagement correspond à la deuxième phase du projet de la nouvelle scénographie du Jardin Camifolia. En juillet, les plans définitifs ont été adoptés. Le plan de plantation fait l'objet d'un groupe de travail spécifique auquel participent les Amis du Jardin Camifolia. Dans cet espace, seront intégrés les principaux cultivars de thym, lavandin, lavandes, menthes et basilics produits en France, tout en associant des espèces botaniques en lien avec la thématique.

Parmi les nombreuses autres nouveautés pour 2023, on peut citer la réimplantation d'un jardin de plantes tinctoriales à proximité de l'allée des plantes « d'ici », ou encore la pose de garde-corps et le remplacement d'une passerelle afin de faciliter le déplacement des visiteurs.

Groupe de travail animation

Côté animation, l'équipe du Jardin Camifolia a travaillé sur une refonte du projet pédagogique, incluant de nouveaux objectifs et la conception d'animations adaptées aux enfants de cycle 1, majoritairement accueillis sur Camifolia aujourd'hui. De plus, l'équipe travaille à l'accueil d'une exposition temporaire sur la Paléobotanique, en lien avec le Département et sur un renfort des animations d'octobre autour de la Fête de la Science.

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

Il y a un an, à l'initiative de Denise Pelé des Amis du Jardin Camifolia et Jean-Paul Barreau de l'association TAKAMEIDER, de premiers échanges ont eu lieu avec le Jardin Camifolia, au sujet de l'amélioration de l'accueil et la médiation pour les publics porteurs de handicap. Le 6 décembre dernier, un groupe de travail s'est constitué pour organiser et concrétiser dès 2023 certaines actions dans ce domaine, mais aussi pour mener une réflexion approfondie sur le moyen terme, tant au sein du jardin Camifolia que dans sa zone d'accès (îlot de la source, ...).

La plante du mois : le romarin aux 3 visages

Plante bien connue des cuisines, le romarin n'en est pas moins une plante médicinale de première importance. Facile à cultiver et robuste, elle trouve sa place dans tous les jardins des simples, et apporte bien des soins grâce à ses 3 chémotypes distincts.

Un peu de latin

La plante, nommée en latin *Rosmarinus officinalis*, tire ses origines étymologiques dans le latin : rhus - sumac et marinus - marin (sumac marin, la plante devant probablement avoir été découverte près d'une mer et servir d'aromate, comme le sumac), et du latin officina, atelier, officine - l'endroit où on vendait les plantes médicinales. A noter que depuis peu, la plante se nomme *Salvia*, car désormais classée dans ce genre.

Dans les pays voisins, elle porte les noms de :

- Allemagne : Rosmarin
- Angleterre : Rosemary
- Espagne : Romero
- Italie : Rosmarino
- Basque : Erromero

Carte d'identité

Arbrisseau vivace, rameux, toujours vert, à forte odeur aromatique de 1 à 2 mètres, de la famille des Lamiacées.

Les tiges ligneuses ont des feuilles sessiles opposées, étroites et entières, vert grisâtre dessus, blanchâtres et tomenteuses sur la face inférieure, où saillit la nervure médiane.

La floraison a lieu presque toute l'année, surtout de l'automne au printemps.

3 espèces (Flora europea) :

- *Rosmarinus officinalis*, présente sur tout le pourtour méditerranéen et se situe en France, dans la région méditerranéenne, des Alpes aux Pyrénées. Plusieurs clones sélectionnés sont disponibles dans le commerce.
- *Rosmarinus eriocalyx* localisée au Sud-est de la péninsule ibérique et en Afrique du Nord.
- *Rosmarinus eriocalyx ssp tomentosus* endémique du Sud de l'Espagne.



Photo 6 - Romarin en fleurs

L'inviter au jardin

Le romarin préfère les sols argilo-calcaires, bien exposés au midi. Il craint les sols à risques d'asphyxie racinaire et reste sensible au froid. Cependant, il supporte bien des situations sèches (comme on peut le voir dans les montagnes où il pousse à l'état sauvage).

La multiplication par graines est peu pratiquée car la levée est souvent faible, irrégulière et échelonnée dans le temps (700 à 1000 graines au gramme). La méthode la plus simple et rapide est la multiplication végétative par bouturage, à partir de boutures semi-ligneuses de 10 à 15 cm, prélevées sur la plante en mars-avril ou en septembre-octobre et mises en pépinière. L'enracinement a lieu 2 mois après la plantation des boutures. Les boutures enracinées sont repiquées en automne pour un bouturage de printemps, et au printemps pour un bouturage d'automne. Les plants repiqués doivent être espacés tous les 50 à 60 cm.

La plante peut souffrir de dessèchement "en crosse" au sommet des tiges (souvent observé en période humide, au printemps, après la floraison), conséquence de l'attaque d'un champignon : le botrytis.

Deux insectes de la famille des chrysomèles (*Arima marginata* et *Chrysolina americana*) peuvent également attaquer la plante (et d'autres Lamiacées) au redémarrage de la végétation en mars-avril. Les larves et adultes rongent les feuilles et les jeunes pousses à l'aide de leurs mandibules. Un ramassage à la main des larves et des adultes est alors nécessaire (technique du parapluie).



Photo 7 - Souche de romarin

Récolte, séchage & usages

Pour l'herboristerie, la plante est plutôt récoltée à l'automne, période où la teneur en huile essentielle est plus importante (1,5 à 4 %) et la teneur en eau de la plante minimale. Pour ne pas compromettre le redémarrage de végétation, la hauteur de coupe devra être au minimum de 30 cm au-dessus de la dernière coupe. La partie aérienne de la plante est ensuite séchée à une température de 40° C maximum. La feuille est ensuite obtenue par battage des tiges (environ 2,5 tonnes/ha).

Pour une utilisation quotidienne en frais, en cuisine, les jeunes pousses de la plante peuvent être récoltées toute l'année. Elles entre ainsi dans la composition de vinaigres, et sont très utilisées en conserverie, pour leurs propriétés antiseptiques et bactéricides. À l'état sec, on les retrouve dans les bouquets garnis des bouillons d'os, des ragoûts, des sauces tomates, ou pour accompagner viandes, poissons grillés, ou tofu pour les versions végétales.

En parfumerie, il entrait dans la composition de l'eau de Hongrie (XVII^e siècle). De nos jours, on le retrouve dans la plupart des eaux de Cologne, qui servent dans certains pays (Turquie notamment) de lotion antiseptique et de gage de bienvenue.

Un peu de chimie

La plante contient divers principes actifs :

- Huile essentielle (1 à 2,5%), avec 3 chémotypes distincts : camphre, 1,8-cinéole et verbénone
- Flavones méthylés (genkwanine, lutéoline, apigénine...)
- Acides phénols : acide rosmarinique
- Diterpènes phénoliques tricycliques (acide carnosique, carnosol, rosmanol)
- Polysaccharides acides
- Triterpènes et stéroïdes (acide oléanolique, dérivés de l'acide ursolique)

Les usages médicinaux

La feuille est la principale partie utilisée. Elle est : cholérétique, cholagogue, carminatif, néphroprotecteur, diurétique, tonique et stimulant, anti-inflammatoire et antioxydant. On l'utilise ainsi dans de nombreuses pathologies :

- Troubles digestifs et hépato-biliaires (dont migraine d'origine hépato-biliaire)
- Athérosclérose
- Troubles cognitifs liés à une mauvaise circulation des extrémités
- Brouillard mental, manque de concentration, surmenage
- Asthénie et hypotension

Infusion : 1 cuillère à soupe de plante récemment séchée ou 1 branchette de plante fraîche par tasse de 200 ml. Eau à 90° C, infusion 10 min à couvert. Selon les besoins, prendre avant ou après le repas (plutôt avant pour stimuler l'axe hépato-biliaire), plutôt en dehors pour les problématiques d'asthénie. Peut être un peu excitant le soir, donc éviter après 19h.

Teinture : 1 à 2 ml, jusqu'à 3 fois par jour.

L'infusion, comme la teinture, doit être bien aromatique. Le romarin sauvage du sud de la France sera bien sûr plus efficace, mais vous obtiendrez de bons résultats avec celui du jardin. Veillez simplement à doser plus ou moins en fonction de la puissance aromatique de votre produit. Il doit être présent, sans être désagréable à boire, donc osciller entre 1 et 3 c. à s. par tasse.

Les contre-indications & interactions

La plante possède quelques contre-indications que voici :

- Éviter chez les jeunes enfants et la femme enceinte ;
- Peut provoquer des épilepsies, des hémorragies intestinales et attaquer le foie et les reins en cas d'usage abusif (pas aux doses évoquées ici, c'est surtout le cas de l'huile essentielle).

L'antre de l'herboriste

Extrait de *Tisanes, remèdes et recettes d'autrefois* de Marie Delmas et du formateur et naturopathe Loïc Ternissien

Miel digestif pour les fêtes

C'est un très bon remède pour aider à digérer, surtout après les fêtes et les excès alimentaires fréquents.

- 1 à 2 g de poudre de romarin*
- 3 cuillères à café de miel
- 10 gouttes d'HE *Coriandrum sativum*

Mélanger le romarin en poudre avec le miel, puis ajouter l'huile essentielle. Bien mélanger et stocker en pot (en préparer une quantité plus importante au besoin).

1/4 c. à c. par prise, 2 à 3 fois par jour, après le repas. Soit pur sous la langue, soit dans de l'eau chaude, 150 ml après le repas.

Se conserve au frais pendant 3 mois.

Ne convient pas aux enfants, aux femmes allaitantes ni aux femmes enceintes.

*Si vous n'avez pas de poudre, prenez des feuilles séchées, et placez les au blender à faible puissance afin de ne pas trop les chauffer. Tamisez et ça fera l'affaire.



Photo 8 - Illustration de romarin officinal issue de Medical Botany (1836)

Mellite de romarin

Il s'agit d'une infusion concentrée de romarin, dans lequel on a dissous une bonne quantité de miel. Il est excitant, anti colique, carminatif, fortifiant, anti paralytique, fortifie la mémoire et apporte un apaisement utérin.

- Fleurs de romarin fraîches : 15 g
- Feuilles de romarin fraîches : 80 g
- 1 litre d'eau à 90° C
- Miel local : 200 g

Infuser le romarin dans l'eau, à couvert, pendant 10 minutes, puis filtrer. Laisser retomber à 50-60° C, puis verser le miel et mélanger. Verser en pot et stocker au frais. Prendre 1 càc, jusqu'à 5 fois par jour, pur ou dilué dans de l'eau chaude.

Huile de romarin

S'emploie en friction contre les rhumatismes. 3 à 5 fois par jour, en faisant bien pénétrer le produit.

- Fleurs de romarin fraîches : 100 g
- Huile de tournesol ou d'olive : 1 litre

Placer au bain-marie chaud pendant 2 heures (si possible à couvert, dans un bocal type Le Parfait), puis laisser macérer toute la nuit. Filtrer en pressant, laisser déposer et décanner le dépôt.

Se conserve 2 à 3 ans l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

Le coin du jardinier : L'hiver au potager, repos ?

Les travaux divers

L'hiver est un temps de repos pour le jardinier et la terre, mais il demeure cependant quelques petits travaux à effectuer afin de préparer correctement l'année qui vient.

Au potager

- Amendez votre sol avec ce que vous avez sous la main : feuilles, crottin Si pas de gel de prévu, vous pouvez passer la grelinette avant.
- Protégez les plantes sensibles avec du voile d'hivernage
- Protégez les légumes restés en place avec de la paille, du foin, des feuilles, ou les arracher et les conserver dans du sable.
- Plantez l'ail, semez les fèves et les petits-pois grains s'il ne gèle pas.
- Quand vous consommez vos courges (ex : potimarron), récupérez les graines et faites les sécher pour les semer courant avril-mai 2023.
- Si vous avez des allées nues, disposez de la paille, du broyat, des écorces... pour éviter la boue avec le piétinement.

Dans le jardin d'ornement

- Pensez à mettre un petit fagot de branches dans les bassins par temps de gel, afin d'éviter qu'ils ne fendent.
- Coupez votre bois de chauffage pour qu'il puisse avoir le temps de sécher.
- Commencez le nettoyage des arbres (mousse, bois mort).
- Plantez vos haies, arbustes et arbres.

Au verger

- Taillez les arbres à pépins et les arbustes à petits fruits, sauf en cas de gel.
- Broyez les résidus de taille et récupérez le BRF (Bois Raméal Fragmenté) pour enrichir le sol.
- Supprimez les fruits momifiés et les branches desséchées par la moniliose des arbres à noyaux (sur l'abricotier en particulier).
- Posez des nichoirs pour les oiseaux (ils font leur repérage pour l'an prochain à cette période).
- Bouturez : figuiers, groseilliers, cassissiers, ronces, sureaux...



Photo 9 - Rouge gorge emmitoufflé dans son plumage, par Clever Visuals sur Unsplash

Des cadeaux au vert

En ces périodes de fête, voici quelques idées cadeaux pour les amoureux des plantes et du jardin.

- Le guide du parfait jardin en permaculture de Valentin Bru, permaculteur et propriétaire des Jardins de la Houssaye, visité brièvement lors de la sortie champignon de 2022.
- Thés, tisanes et boissons santé à faire soi-même, de Marie-France Farré et Noëlie Cotteaux. Pour se réchauffer cet hiver, ou faire vos propres mélanges cadeaux pour Noël.
- Mon fabuleux jardin en permaculture de Marie Chioca. Légumes, fruits, fleurs, petit élevage et art de vivre avec 90 délicieuses recettes.
- Atlas de botanique poétique de Francis Hallé. Des dessins au look atypique, des anecdotes croustillantes et un phrasé amoureux, voici ce que vous réserve ce délicat hommage à nos amies les plantes.
- Traité d'herboristerie énergétique de Matthew Wood et Laure Rose. Un ouvrage de référence, tout simplement.

Auprès de mon arbre

Le gui, parasite méconnu

Le gui, dont les boules vertes ornent les branches des arbres, fait partie des plantes terrestres qui sont étonnantes, à la fois par sa morphologie et sa biologie.



Photo Louis Girard

Photo 10 - Germination de graine de gui, par Louis Girard

Tour d'horizon botanique

Un an après sa germination, le petit gui possède une tige courte munie de deux feuilles surmontées de plusieurs bourgeons axillaires. La deuxième année, généralement, deux bourgeons axillaires opposés se développent (le bourgeon terminal avorte), donnant naissance à deux nouveaux rameaux, eux-mêmes terminés par une paire de feuilles. Ce phénomène de ramification se poursuit la troisième année et ainsi de suite, si bien que pour connaître l'âge d'un rameau de gui, il suffit de compter le nombre d'articles le long de celui-ci. Le nom botanique du Gui est *Viscum album*, du latin *viscus* - glu, allusion à la colle tirée des baies et *album* - blanc, allusion à la couleur de ces mêmes baies. Gui serait une déformation progressive de *viscum* : *vist* au XIV^{ème} siècle, *guix* au XV^{ème} siècle puis *gui*. Le latin *viscum* a donné le nom commun espagnol et portugais *visco* et le nom italien *vischio*. Dans les pays nordiques et germaniques, c'est la racine *mistel* qui sert à le nommer : anglais *mistletoe*, allemand *mistel*, danois *mistelten*, finnois *misteli*, suédois *mistel*.

Au sein des plantes parasites, le Gui est considéré comme une plante hémiparasite, car il puise directement dans le bois de la plante hôte l'eau et les sels minéraux dont il a besoin, et surtout dans la mesure où il est capable d'assurer sa propre photosynthèse (comme l'atteste sa couleur verte).

Les feuilles sont non dentées, légèrement charnues, ovales-oblongues, spatulées, et le limbe est progressivement atténué à la base ce qui fait qu'il n'y a pas de véritable pétiole. Elles possèdent 5-6 nervures parallèles - nervation rare chez les Dicotylédones, alors qu'elle est très fréquente chez les Monocotylédones. Elles ont une durée de vie de un an et demi, et tombent une à une, ce qui fait que le végétal est toujours vert, caractéristique le signalant de loin en hiver alors que les hôtes feuillus sont défoliés.



Les fleurs mâles et femelles du gui sont portées sur des touffes différentes (le gui est une plante dioïque) se développant sur le même arbre ou sur des arbres différents comme par exemple l'Ortie (Urtica), la Bryone (Bryonia), le Compagnon blanc (Silene latifolia).

Aire de répartition

Le Gui (*Viscum album*) est une plante parasite obligatoire qui vit aux dépens d'un arbre hôte. Il croît dans une grande partie de l'Europe. En France toutefois, il est rare en Bretagne, à la pointe du Cotentin, dans le midi et en montagne où il s'élève rarement au-dessus de 1500 m (Lieutagui l'a vu sur du Pin à crochets vers 1750 m dans les Hautes-Alpes).

En parcourant la campagne, en hiver de préférence, on constatera assez facilement que le Gui est beaucoup plus fréquent sur certaines espèces d'arbres et, qu'au lieu d'être uniformément réparti dans les populations d'hôtes, on le retrouvera en abondance dans une région donnée alors qu'il sera totalement absent ailleurs, même si l'habitat semble approprié. De plus, au sein même d'une population d'hôtes parasités, il arrive fréquemment que certains arbres soient beaucoup plus gâtés que d'autres.

Photo 11 - Fleurs femelles épanouies, photo par Louis Girard

Parmi les facteurs qui influencent la distribution réalisée du Gui, figurent :

- **Les facteurs climatiques** (disponibilité en eau, température, lumière). Le Gui nécessite chaleur et lumière pour se développer, c'est pourquoi on le rencontrera préférentiellement à la cime des arbres ;
- **Le comportement des animaux vecteurs** (oiseaux frugivores) disséminant ses graines. Le Gui est dispersé à plus ou moins longue distance par des oiseaux généralistes, Grive draine et Fauvette à tête noire essentiellement. Les mécanismes de dispersion à courte distance du Gui sont bien connus. Ceux décrits chez la Fauvette à tête noire et la Grive draine en sont de bons exemples dans la mesure où ils participent à la surinfestation d'un arbre ou d'arbres voisins, ce qui explique la concentration parfois importante de gui à l'échelle d'une station. Par ailleurs, certains arbres sont plus gâtés que d'autres, cela s'explique par le fait que les oiseaux préfèrent visiter les arbres plantés en alignement, les arbres des lisières et les arbres dont la cime est accessible au-dessus de la canopée
- **La fréquence des consommateurs.** Quelques espèces d'oiseaux consomment et digèrent les graines de gui, ce qui va limiter sa propagation au sein d'une station. Curieusement, alors que les baies sont rares en hiver, peu d'oiseaux consomment celles du Gui.

Les espèces françaises

- Le Gui des feuillus (*Viscum album album*) possède la palette d'hôtes la plus large. Les pommiers et les peupliers sont les arbres les plus fréquemment parasités. Viennent ensuite plusieurs espèces de feuillus : aubépines, sorbiers, tilleuls et, dans une moindre mesure, saules, amandiers, érables et robinier. Viennent ensuite d'autres espèces sur lesquelles il est rare (frênes, noisetier, poiriers, bouleaux, cerisiers, charme et châtaignier) et des espèces où il est très rare (ormes et chênes). Enfin, une espèce, le hêtre, ne serait jamais parasitée ;



Photo 12 - Boule de gui, photo de Ingrid Nass

- Le Gui du sapin (*Viscum album abietis*) pousse sur le Sapin blanc (*Abies alba*) et autres espèces de sapin introduites ;
- Le Gui du pin (*Viscum album pini*) pousse fréquemment sur diverses espèces de pin, plus rarement sur l'Épicéa commun.

Dans le monde, environ 1100 espèces de plantes appartenant à de nombreux genres portent le nom de gui. Le genre *Viscum* comprend près de 70 espèces, la plupart d'entre elles vivant en Afrique et en Australie, dans des milieux arides ou semi-arides. En Europe, il existe seulement deux espèces de *Viscum* : *Viscum album*, à baies blanches translucides et seul présent en France, et *Viscum cruciatum* à baies rouges, croissant dans le sud-ouest de l'Espagne et le sud du Portugal.

Usages médicaux

Parties utilisées : la plante entière.

Principes actifs : la plante contient des viscols A et B et un saponoside qui réagissent comme des alcaloïdes, mais qui sont en réalité des amyrines (triterpènes) et de la viscotoxine.

Propriétés : diurétique, tonocardiaque et hypotenseur, vaso-dilatateur périphérique. Le gui exerce en usage externe une action inhibitrice et nécrosante sur certaines tumeurs. À haute dose, la plante est toxique pour le cœur.

Symbolique

Depuis la plus haute antiquité, le gui a été considéré comme une plante sacrée par les peuples germaniques. Le gui sacré des gaulois était celui qui vit sur les chênes et les châtaigniers (sûrement parce qu'il est très rare d'en trouver dans ces arbres). Ses pouvoirs sont la protection, l'amour divin, la fécondité, la créativité, la guérison, la chance et l'exorcisme. Le gui dans le culte druidique était l'objet de grandes solennités. Il se ramassait la sixième nuit du solstice d'hiver (entre le 25 décembre et le 1 janvier). Un prêtre vêtu d'une robe blanche grimpait à l'arbre et décrochait le gui à l'aide d'une serpe d'or. Le rite commençait alors avec une invocation à la lune, celle qui guérit toutes choses, et dont les baies de gui enfermaient le pouvoir. Par la suite, le gui fut banni des décorations d'églises, car il rappelait les anciennes croyances, mais au 18^e siècle, au Pays de Galles, il était accueilli dans les foyers campagnards, comme pièce centrale du "rameau du baiser". C'était une boucle double faite de saule, de frêne, ou de noisetier, pour former une sphère, qui était alors décorée de gui, seul, ou avec d'autres plantes. Un bouquet de gui était attaché au fond, et tout l'édifice était suspendu à une poutre, au-dessus de l'entrée. Ce fut l'ancêtre du sapin de Noël moderne, qui, lui, apparut au milieu du 19^e siècle. Après la saison, le rameau du baiser était laissé à sa place, pour la protection magique jusqu'à l'année suivante.

La coutume consistante à s'embrasser sous le rameau date du Moyen Âge. Pendant le temps de Noël, quand chaque visiteur entrait dans la maison, il était accueilli par un "baiser de paix", un signe de pardon et d'oubli de tout mauvais sentiment apparu dans l'année.

L'expression au gui l'an neuf rappelle aujourd'hui cette cérémonie de la récolte chez les gaulois., et dans certaines régions françaises, on a longtemps donné le nom d'aguignettes aux étrennes du jour de l'an.

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine & Frédéric

Tisane Barbou

- 10 g de fleurs de matricaire
- 10 g de feuilles de menthe poivrée
- 5 g de fleurs de mauve sylvestre
- 5 g de sommités fleuries d'achillée millefeuille
- 5 g de graines de fenouil

Broyer les graines de fenouil au mortier de pierre, et effriter le reste des plantes. Bien mélanger et s'imprégner des odeurs.

Placer dans une casserole (ou une cafetière à piston, utilisée uniquement pour les tisanes), et couvrir d'1 litre d'eau à 80° C. Couvrir et laisser infuser 10 min.

Filter et mettre en thermos. Boire chaud dans la journée, entre les repas.

S'utilise les jours délicats des gastro entérites, ou des désordres digestifs hivernaux, liés ou non à l'approche des fêtes.

On peut ajouter un petit morceau de gingembre (anti-nauséeux) au mélange, selon tolérance. Dans ce cas, prendre sur la quantité de menthe poivrée.



Photo 14 - Tisane Barbou



Photo 13 - Ketchup de cynorrhodons

Ketchup de cynorrhodons

- 500 g de cynorrhodon mûrs, bien mous
- 300 ml d'eau
- 50 g de sucre complet ou de miel
- 30 ml de vinaigre de cidre
- 1/2 c. à c. de sel
- Piment, ail, gingembre... selon le goût

Chauffer les cynorrhodons dans l'eau pendant 10 min à feu moyen, en remuant régulièrement.

Passer au moulin à purée afin de récupérer un jus épais sans pépins ni poils. Ajouter un peu d'eau pour faciliter le passage au besoin, et ne pas hésiter à repasser un coup au chinois.

Remettre le coulis obtenu dans la casserole, puis ajouter les autres ingrédients. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Le dosage de vinaigre, de sucre et d'épices peut être modifié à votre convenance, en fonction de la façon dont vous aimez consommer votre ketchup. La sauce peut également être épaissie à la maïzena (voir recette du numéro précédent).

Verser chaud dans un bocal ébouillanté, fermer et retourner le bocal jusqu'au refroidissement complet.

Se conserve au frigo plusieurs semaines, et s'utilise comme une sauce : avec des légumes, des féculents, de la viande, du poisson, du tofu...

Le gui en déco de Noël

Voici une idée de décoration de cadeau, par Denise.

Matériel : crayon de bois, gomme, règle, colle à papier, crayons feutres fins, une fiche cartonnée blanche, une petite pincée de coton hydrophile, un tube de colle/paillettes de la couleur de votre choix

- Dessinez un carré de la grandeur de votre choix en fonction de votre projet au crayon de bois.
- Divisez ce carré en petits carrés (ex : pour un carré de 5 cm x 5 cm faire des carrés de 1/2cm de côté).
- Dessinez la branche de gui au crayon de bois, puis repasser au feutre les contours.
- Effacez les petits carrés et gardez le contour de votre carré.
- Coloriez les feuilles, et collez des petites boules de coton hydrophile.
- Faites le contour de votre carte avec la colle à paillettes, puis découpez votre carte.
- Personnalisez au gré de vos envies.



Photo 15 - Du gui en déco

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

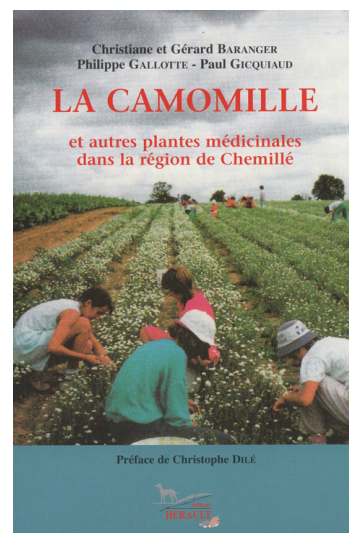


Photo 16 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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 quarantaine 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. Merci également à Ingrid Nass pour ses photos de romarin et de gui.



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)

- | | | | |
|---|-------------|--|------|
| ☐ Individuel | 10 € | ☐ Individuel actif* | 10 € |
| ☐ Couple | 15 € | ☐ Couple actif* | 15 € |
| ☐ Membre bienfaiteur | minimum 20€ | | |

Bulletin à adresser à
ADRESSE EN COURS DE MODIFICATION
ENVOYEZ UN MAIL À
contact@amisdujardincamifolia.fr

*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**.