

AUTOMNE 2023, NUMÉRO 21



Photo 1 - Prochain véhicule de courtoisie de l'association ?

INTERVIEW D'ADMINISTRÉ

Portrait de Charles BABIN par Denise PELÉ

Charles a commencé à s'intéresser à la nature très jeune avec une belle collection de plantes grasses. Il en garde actuellement une vingtaine en souvenir.

Sa formation de pépiniériste l'a amené à la connaissance des arbres, passion qui ne l'a plus quitté. C'est auprès d'eux qu'il se ressource : « ils sont magiques ». Quand il se promène, il les regarde et trouve un réel plaisir à les nommer. Il reste admiratif devant l'équilibre de leurs formes, et par mimétisme trouve son propre équilibre dans « la position de l'arbre » - posture d'équilibre que l'on retrouve dans les arts martiaux, en particulier le Lam Son Vo Dao (art martial vietnamien), qu'il pratique depuis longtemps avec son épouse.

Son investissement auprès de la nature se retrouve dans son métier de paysagiste, au sein de l'association Les Amis du Jardin de Camifolia, et son rêve de développer chez ses enfants sa passion.

Actuellement, sa formation en médecine chinoise et sa pharmacopée complète enrichissent ses connaissances de la nature.

Deux livres sont pour lui source de développement personnel :

- *La Phytothérapie*, de Jean Valnet ;
- *L'Art de dresser les pierres*, un livre écrit au xv siècle au Japon, sur l'art paysager alliant un parfait équilibre entre le végétal et le minéral.

AU SOMMAIRE

SORTIES DES AMIS

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

NOUVELLES DU JARDIN

LA PLANTE DU MOIS

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

AUPRÈS DE MON ARBRE

LES PLANTES ET L'ART

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 2 - Herborisation à Louerre

Sortie des Amis



Photo 3 - Les Amis du Jardin en herborisation, avec Sylvain Courant, naturaliste

Sortie herborisation à Louerre, en compagnie de Sylvain Courant, naturaliste indépendant

Le dimanche 25 juin, sous une forte chaleur, plusieurs d'entre nous (une petite quinzaine), se sont retrouvés place de l'église de Louerre pour une reconnaissance in situ de plantes. Cette année, nous avons fait appel à un botaniste chevronné d'Anjou Bota pour nous guider le long d'un chemin de la forêt de Milly.

Sur les fossés du chemin, sur terre schisteuse et acide, nous avons retrouvé une flore caractéristique de ce sol, en particulier des bruyères (*Erica cinerea*, *E. ciliaris*, *E. scoparia*), de la sauge des bois (*Teucrium scorodinium*), et tout un tas d'autres espèces dont la liste est disponible sur le [site de l'association](#).

Pêle-mêle, voici ce que nous avons pu déceler d'assez peu commun :

- Camomille romaine
- Bruyère à 4 angles
- Euphrasia sp.
- Cicendie ou Exacule fluette
- Mélampyre à crêtes
- Petit rhinanthé
- Serratule des teinturiers

La sortie s'est terminée par un pique-nique sur place.



Photo 4 - Exacule fluet, observé lors de la sortie herborisation

Nouvelles de l'Association



Photo 5 - Les Amis du Jardin devant le Château de la Houssaye

Sortie annuelle à Saint-Laurent-du-Mottay

Après avoir réalisé notre sortie reconnaissance des champignons dans le parc du château de Saint-Laurent-du-Mottay, sortie fructueuse par la diversité des champignons et l'originalité pour certaines espèces (voir Brin d'herbe n°18). Nous avons eu envie d'y revenir pour cette fois visiter les Jardins de la Houssaye et le Monde de Jacques, musée des vieilles voitures du château.

Ainsi, par une forte chaleur, une vingtaine d'adhérents se sont retrouvés au château de Saint-Laurent-du-Mottay, accueillis par Valentin BRU. Valentin, passionné des plantes et de leurs saveurs. Valentin a captivé l'attention de son auditoire en présentant les trois jardins de la Houssaye : le mandala, création originale conduite en permaculture, la serre en verre de 100 m² du XIXe datant au moins de 130 ans, adossée à un mur en pierre en demi-lune, et les carrés aromatiques en bois de robinier.

Plus de 400 espèces légumières ou aromatiques autochtones ou exotiques sont à découvrir. Vous pouvez en savoir plus sur [son site](#).

Après un pique-nique partagé pris sur place, la journée s'est poursuivie dans un tout autre domaine. En effet délaissant le végétal, nous avons été immergés dans la mécanique automobile. Le père de Valentin et propriétaire du domaine, Jacques Bru, nous a fait visiter son musée, un parcours vivant, étonnant, une mise en scène atypique autour de 40 voitures, 30 motos, 50 vélos/vélos-moteurs, mais aussi des centaines d'objets de garages et autres ayant rapport avec le sujet. Beaucoup d'entre eux ont rappelé des souvenirs, surtout aux plus anciens. Visite commentée par Jacques : un plongeon au début de l'automobile de 1900 à 1980. Vraiment à voir, mais uniquement sur rendez-vous. Vous pouvez en savoir plus via [Facebook](#).

Contact : 06.85.91.56 12 ou collections@lemondedejacques.fr

Rencontre avec l'association AAHMA - Colibris des Mauges

Dernièrement, les Amis du Jardin Camifolia ont été contactés par cette association dont le but est de développer des espaces de vie intergénérationnels et inclusifs partagés, en s'appuyant sur des valeurs d'humanisme, de convivialité, de respect, d'entraide, de partage et solidarité.

Actuellement, l'AAHMA - COLIBRIS des MAUGES finalise un projet d'une résidence d'une trentaine de logements avec des salles de vie partagée, des espaces publics, de jardins potagers, et d'espaces extérieurs sur Chemillé quartier Saint-Léonard. Cette résidence devrait s'ouvrir en 2026.

Souhaitant mettre en valeur le bien-être et le végétal, c'est tout naturellement que les responsables du projet se sont tournés vers notre association pour conseils sur l'aménagement des espaces extérieurs. L'esprit du projet va bien dans le sens de mettre en valeur la filière PSPBBE sur Chemillé, comme il a été demandé lors de l'étude de la deuxième phase d'aménagement du Jardin Camifolia. Il va sans dire que nous sommes prêts à apporter nos compétences dans la mesure de nos moyens.

Nouvelles de la filière

Vers une filière qui se relocalise ?

Ces derniers temps, la filière des plantes médicinales tend à se relocaliser. Effet des questionnements sur le climat, ou réelle volonté de rediriger la production à échelle nationale, les entreprises du secteur PPAM cherchent à recentrer leurs productions sur l'hexagone. Il en va de même pour la pharmacie, qui cherche à s'approvisionner auprès des petits producteurs, et à en valoriser leur activité. Une étude est en cours, distribuée aux cueilleurs et producteurs, et visant à structurer un marché cohérent pour cette nouvelle vague.

Un syndicat local

Dans la continuité des projets locaux, une association s'est montée en début du mois de septembre. Son but ? Regrouper l'ensemble des professionnels des PPAM du 49 (producteurs, cueilleurs, praticiens, formateurs...) à petite échelle, afin de favoriser la mise en relation, l'entraide et l'échange de compétence, la structuration de l'offre pour le public, mais aussi de proposer des événements communs. Vous pourrez donc suivre leur évolution au fil du temps, et avoir le plaisir de participer à l'un de leurs projets : un festival des plantes médicinales Made in Anjou, sur 2 jours ! Il faudra leur laisser un peu de temps, mais les volontés sont là.

Pure obtient le Label Bioentreprise durable

Ce label Bioentreprise durable® est un label RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale) porté depuis 2014 par le SYNABIO, le Syndicat National des entreprises du bio.

Le Groupe NATURE & STRATEGIE, dont PURE fait partie et en est la société fondatrice, est la première entreprise cosmétique à être labellisée !

Cette labellisation valorise l'engagement de l'entreprise depuis 1985 pour le développement durable. Rappelons que Pure est adhérent des Amis du Jardin Camifolia. Nous leur adressons toutes nos félicitations.

Pour en savoir plus.

Agenda à venir

Voici les prochaines dates de nos sorties. Pour rappel, l'agenda est disponible sur notre site web.

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)

Confrérie Herba Nobilis

Confrérie Herba Nobilis

Le 4 juin 2023, sous un soleil de plomb, la confrérie Herba Nobilis a procédé à son soixante-quatrième chapitre lors de la commémoration des 100 ans du marché de l'herboriste, de Milly-la-Forêt dans l'Essonne, et du soixantième anniversaire de la mort de Jean Cocteau, enfant du pays.

Deux confrères de Chemillé, Paul Gicquaud et Philippe Gallotte avaient fait le déplacement pour se joindre à six autres confrères de Milly-la-Forêt.

En introduction, le Grand Herbaliste devait prononcer ces quelques mots :



Photo 6 - La Confrérie Herba Nobilis à Milly-la-forêt

« Les années 20 marquent certainement l'apogée des plantes médicinales à Milly et dans les communes de la vallée. Dans une note d'André Darbonne de 1923, il est mentionné qu'environ 120 producteurs, tant à Milly qu'à Oncy, cultivent sur 200 ha, une quarantaine d'espèces médicinales dont la mélisse officinale et la menthe poivrée qui fera la réputation de la région. Et c'est cette même année que pendant la semaine du 22 au 29 juillet que Milly accueillera le troisième congrès national des plantes médicinales, organisé par l'office interministériel des plantes médicinales et à essence. Un grand marché des plantes médicinales y sera organisé, qui depuis perdure depuis une centaine d'années.

Quant à Jean Cocteau, je ne peux que rappeler le lien très fort qu'il entretenait avec la ville de Milly et les plantes médicinales. Dans son ouvrage *"Des hommes et des plantes"*, Maurice Mességué, le célèbre guérisseur-herboriste raconte qu'un jour, il avait visité le poète qui, juché sur une échelle, peignait à l'intérieur de la chapelle Saint-Blaise des Simples de Milly, des plantes médicinales. Je cite le poète :

"N'est-il pas merveilleux, Maurice Mességué, que vous entriez ici, sans vous avoir appelé, pour m'y trouver, peignant vos bonnes herbes, celles que vous allez me donner. Peut-être que les hiéroglyphes de votre ordonnance sont déjà inscrits sur ces murs. Venez me les montrer. Dites m'en les vertus. Je les ai jetées là en toute ignorance, ne connaissant d'elles que le plaisir que j'avais à les aimer. Parlez-m'en. J'ai dit tous les noms que mon père leur donnait : herbe aux gueux, herbe aux sorcières, herbe à mille trous..."

Quelle merveilleuse litanie, écoutez :

Herbe aux chutes, herbes à coupures, herbe à fièvre, guérissez-nous. Herbes aux sorcières, herbes aux chats, préservez-nous. Herbe de gagne, herbe de chance, soyez pour nous. Herbe sainte et herbe vierge, soyez à nous. Couronne de Saint-Jean, herbe aux cent goûts, aimez-nous..."

Et Jean Cocteau devait conclure par ce souhait :

"J'aimerais que ce poème soit chanté dans cette chapelle, le jour de ma mort. Je n'ai pas peur de mourir. C'est le moment du passage que je crains, mais sans doute en serais-je averti... La mort est une amie que j'ai si souvent mise en scène, qu'il me sera aisé de la retrouver de l'autre côté du miroir..."

La confrérie devait procéder ensuite à l'intronisation de Cyril Taillebuis, cressiculteur de la région de Chemillé qui toute sa vie a voué une passion au cresson, plante authentique, connue depuis l'antiquité pour ses multiples propriétés médicinales. L'intronisé était parrainé par Alain Bosc-Bierne, producteur de menthe poivrée de la région.

La plante du mois : L'églantier, aux sources de la rose

Il n'existe pas un, mais des rosiers, de même qu'il n'existe pas un, mais des églantiers. Odorante et délicate, cette douce plante nous accompagne depuis des millénaires. Partons ensemble à sa découverte !

Un peu de latin

Nommée *Rosa canina* en latin, notre belle rose sauvage se voit affublée du nom d'Églantier ou Rosier des chiens en français.

Rosa désigne ici les arbrisseaux de cette famille, et nous vient de la racine indo-européenne *vrod*, signifiant flexible. Quant à *canina*, il nous vient de *canis* (latin) ou *kuôn* (grec) - le chien. Cela fait bien sûr référence à ces épines formant comme des dents de chien, mais aussi à Pline, qui nous indiquait que l'on soulageait la rage à l'aide de préparations contenant des racines, fleurs, feuilles et galls d'églantiers. Une autre considération indique que placer une plante au même rang qu'un chien, serait la dénigrer. Nous ne cautionnons plus ces dires de nos jours, mais il est intéressant de noter l'égard que l'on portait aux plantes des chiens (*Viola canina* par exemple, souvent délaissée car inodore).

Il est à noter que c'est vers l'an 800 que les termes de *ros*, *rose*, *rhos* et *reus* sont retenus pour désigner les Rosiers cultivés. Les espèces sauvages sont alors nommées Églantier. Ce terme, bien plus vieux que celui de rose, signifie simplement buisson d'épines (du latin *aquilentum* - qui a des piquants), et a été utilisé par les premiers hommes, pour désigner notre belle amie sauvage.

Carte d'identité

L'églantier est un arbuste, de la famille des rosacées, commun dans les haies et les lisières des bois, pouvant atteindre 5 m de hauteur. Les tiges, munies d'aiguillons portent des feuilles pennées à 7 folioles dentées. Les fleurs, rose pâle, à 5 pétales et à nombreuses étamines apparaissent en juin-juillet. La plante peut servir de porte-greffe pour diverses variétés de rosiers.

Beaucoup de variétés et hybrides de *Rosa canina* existent :

- *Rosa canina* 'Andegavensis', à feuilles glabres ;
- *Rosa deseglisei*, un églantier d'Europe centrale à fleurs blanches ;
- *Rosa marginata* et *Rosa marginata* 'Brachyphylla' d'Europe centrale et orientale à fleurs plus grandes.



Photo 7 - Fleur d'églantier, par PapaPiper sur Flickr

- *Rosa hibernica*, hybride spontané irlandais (*Rosa canina* × *Rosa pimpinellifolia* type *spinosissima*) 'Andersonii', aux fleurs roses plus grandes que celles de *Rosa canina*,
- 'Kiese', *Rosa canina* × 'Général Jacqueminot', aux fleurs simples ou semi-doubles rouges en corymbe ; très cultivé
- *Rosa canina* *froebelli* : une variété de *Rosa canina* utilisée sous le nom de *laxa* comme porte-greffe pour les rosiers de jardin.

L'inviter au jardin

Il est possible de l'implanter au jardin par semis. Mais la meilleure façon est la multiplication végétative : par division de touffes, par marcottage en enterrant une tige qui prendra racine, ou par bouturage en prélevant de jeunes tiges avec des bourgeons auxiliaires, élevées dans un substrat adéquat. La plante s'accommode de sols pauvres, même caillouteux.

Peu sensible aux maladies, l'églantier ne nécessite aucun entretien.

Il est conseillé de rabattre les tiges en hiver.

Bédégar

Parfois sur les tiges, on note la formation d'une gale d'un diamètre de 3 à 4 cm, constituée d'une partie centrale dure et entourée de filaments évoquant une chevelure, appelée aussi éponge d'églantier, barbe de Saint-Pierre ou bédégar. Ces gales affectent très peu la vigueur des plantes concernées.



Photo 8 - Gros plan sur une épine d'églantier, par Hedera Baltica sur Flickr

Elles sont le résultat de la piqûre d'un insecte ; le cynips du rosier (*Diplolepis rosae*), de la famille des hyménoptères qui pond ses œufs dans les tissus des rosiers cultivés et des églantiers sauvages.

Jadis, on en mettait dans les oreillers pour lutter contre les insomnies ou favoriser les rêves prémonitoires. C'est à la fois un somnifère et un tonifiant, un sédatif et un cicatrisant. On utilise le bédégar séché et macéré dans du vin rouge, à boire à raison d'un petit verre avant le repas. On peut aussi en faire des gargarismes pour lutter contre les maux de gorge. La décoction concentrée, appliquée sur une plaie avec une compresse, accélère la cicatrisation.

Récolte, séchage & usages

Ce sont les fruits, ovales et devenant rouges à la maturité, qui sous le nom de « cynorrhodons », sont exploités d'août à octobre. On peut attendre les premières gelées, car la pulpe devient plus tendre, plus juteuse et plus sucrée.

On enlève les graines et les poils contenus à l'intérieur et on sèche ensuite assez rapidement sur couche mince la partie charnue. Les graines sont séchées à part. Il est possible de fendre les cynorrhodons en deux, sécher et ensuite séparer la partie charnue des graines.

Surnommé poil à gratter ou gratte-cul par les enfants, à la saveur acidulée, le cynorrhodon est l'un des fruits les plus riches en vitamine C (avec l'argousier). Il peut être utilisé en frais, en sec, broyé, en infusion et en décoction. On peut également utiliser les bourgeons et les pétales de l'églantier. Les pétales de fleurs sont cueillis en boutons, en juin-juillet. Mélangés à du miel d'acacia, ils sont une gourmandise, délicate et... doucement laxative. Les bourgeons d'églantier, en infusion ou en macération sont réputés soigner les migraines, les allergies et les problèmes de circulation cérébrale.

Un peu de chimie

De la plante, on use surtout des fruits, nommés cynorrhodons. Ceux-ci contiennent :

- Vitamine C (en moyenne 1350 mg / 100 g, soit 25x plus que l'orange ou le citron) ;
- Diméthyl sulfite ;
- Minéraux (potassium, phosphore, magnésium, calcium, fer) ;
- Pectines (15%) et tanins ;
- "Acides" de fruits : citrique, malique, quinique et gallique ;
- Flavonoïdes (tiliroside, catéchol, épicatechol, glycosides de quercétine, de taxifoline et d'ériodictyol...) ;
- Anthocyanes et caroténoïdes (rubixanthine, lycopène, bêta-carotène, zéaxanthine...).

Ses graines, utilisées pour produire de l'huile d'églantier (très utilisée en cosmétique, notamment par Kate Middleton et la mannequin Miranda Kerr), contiennent quant à elles une huile grasse riche en acides gras poly-insaturés.

Les usages médicaux

De par sa richesse en vitamine C, le cynorrhodon est très utilisé en phytothérapie. Mais un composant n'est pas seul responsable de ses bienfaits. Ainsi l'utilise-t-on pour :

- Faiblesse immunitaire, problématiques hivernales (vitamine C) ;
- Renforcement du système nerveux ;
- Calmer les diarrhées (tanins et pectine) ;
- Soulager les inflammations du système urinaire (tanins) ;
- Calmer l'inflammation articulaire (flavonoïdes).

Je rajouterai ici que les poils contenus dans le fruit sont intéressants comme effet balais sur les vers intestinaux. Vous faites ainsi d'une pierre 2 coups, et profitez de votre cure de vitamine C pour faire une session vermifuge. Pensez donc à en laisser quelque peu dans vos préparations.

Les contre-indications & interactions

Aucune contre-indication n'est connue à ce jour. Seule une surconsommation de fruits peut être délétère pour les intestins.

L'antre de l'herboriste

Extrait de *De mémoire d'Églantine* de Bernard Bertrand, de *Tisanes pour tous les jours* de Michel Pierre, et du site Althea Provence de Christophe Bernard

Formules pour tisanes

Plaisir acidulé

- Baies de cassis
- Baies de cynorrhodons
- Feuilles d'hysope
- Fleurs d'hibiscus (karkadé)
- Boutons de roses

Prélever 1 pincée de chaque plante, et faites infuser dans 200 ml d'eau à 80° C, à couvert, pendant 10 minutes. Boire dans la journée.

Le plus : utilisez une théière en verre, pour observer les plantes colorer l'eau.

Cure vitaminée

Placer 50 g de cynorrhodons secs dans un saladier, et couvrir d'1 l d'eau froide. Couvrir et laisser macérer 1 nuit.

Filtrer dans une passoire et presser la pulpe, puis la mélanger avec l'eau de macération.

Faire chauffer le mélange à 80° C, puis laisser infuser 15 min à couvert. Filtrer au filtre à café non blanchi (ou au chinois fin si vous voulez garder un peu de poils).

Conserver au frais, et consommer le jus sur 2 jours, petit à petit dans la journée.



Photo 9 - Illustration d'Eglantier
Auteur inconnu

Sirop anti-diarrhée

Écrasez 200 g de cynorrhodons frais et mûrs, puis laissez reposer 48 h. Exprimez le jus, ajoutez le même poids de sucre, et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et que le sirop épaississe.

Filtrez et stockez en petits flacons préalablement stérilisés. Conservez au frigo pendant 6 mois.

Utilisez 1 à 3 cuillères à soupe selon l'âge du patient (1 pour un jeune enfant, puis augmenter progressivement).

Alcoolature vitaminée

Broyez 125 g de cynorrhodons bien mûrs, et couvrez avec 250 ml d'alcool à 60° (ou à 50° à défaut), puis ajoutez du miel selon votre convenance. Laissez macérer 1 mois, puis filtré.

Utilisée à raison d'1 c. à c. par verre d'eau chaude (125 ml), cette boisson revigorante et antiseptique permet de tenir éloigné le virus de la grippe. Pur, c'est un très bon antiseptique externe.

La même recette peut être réalisée avec du vin rouge, à hauteur de 100 g de fruits pour 1 bouteille de vin. Il peut être consommé en quantité plus importante, à l'instar d'un vin chaud.

Le coin du jardinier : Il est temps de récolter ses fruits

En septembre

Potager :

- Semis des salades d'hiver (mâche, scaroles...), épinards d'hiver, choux, navets, poireaux...
- Bien sûr, regarder sur les sachets de graines les variétés qui se sèment à cette saison. C'est indiqué au même titre que la date de péremption des graines.
- Planter : fraisier, framboisiers, groseilliers, etc. à l'ombre des arbres.
- Récupérer les semences de : tomates, laitues, blettes, betteraves... afin de ne pas les racheter. Vous pouvez aussi laisser les graines sur pied pour qu'elles puissent se ressemer seules, et avoir des légumes plus sauvages au jardin.
- Planter et semer dans les espaces libres, entre les tomates, aubergines, etc. Les jeunes cultures bénéficieront ainsi de l'ombre des anciennes. Quand le froid arrivera et que les légumes d'été seront gelés, les jeunes cultures auront pris la place.

Jardin d'ornement :

- Commencer les plantations automnales de vivaces (hosta, arnica, cœur de Marie, agapanthes...) dès les 1^{res} pluies.
- Greliner et préparer la terre pour les futures plantations dès que le sol retrouvera de la fraîcheur.
- Planter les bulbes de printemps (tulipes, narcisses, jonquilles...).
- Semer de la phacélie (engrais vert) quand un espace se libérera.
- Bouturer les estivales (géranium odorant, clématite, forsythias, fuchsia...) avant hivernage.
- Bouturer les plants à feuillages persistants (Eléagnus, Actinidias...).
- Récolter les graines de tournesol quand les fleurs seront sèches, afin de les consommer grillées, ou en graines germées. N'oubliez cependant pas d'en laisser un peu pour les oiseaux en hiver.

Verger :

- Rêver de votre prochain verger. À cette occasion, les **7 et 8 octobre prochain** auront lieu les portes ouvertes des **pépinières Laurentaise à St Laurent de la plaine**. Entreprise familiale et de très bons conseils.
- Récolter les pommes, poires et les trier avant de les rentrer à l'abri.

Ex de fruitiers originaux : les vignes 'Isabelle' et 'Noah' sont résistantes au mildiou, oïdium et phylloxéra, et sont très productives. Résiste à -20° C.



Photo 10 - Champ de courges, par Maddy Baker sur Unsplash

D'octobre à novembre

Récolter : les courges, les coings, les arbouses.

Préparation du potager : sur les parties non cultivées et humides, déposer une grosse couche de paille, broyat, foin ou autres matières organiques (20 à 30 cm). L'idée est d'étouffer les herbes et nourrir les vers, champignons, bactéries, et tous les organismes vivants dans le sol, pour que ceux-ci décompactent et enrichissent la terre. Au printemps, il suffira d'écarter ce qui reste pour cultiver.

Si le sol est trop compact, y passer un coup de grelinette.

Planter : les échalotes, l'ail et les oignons.

Épandre du fumier sur les parcelles libres.

Un festin de plantes sauvages pour l'automne :

- Le nombril de Vénus est riche en vitamine C, craquant et pulpeux.
- La fausse roquette a un goût piquant et est une très bonne plante à consommer.
- L'amarante sauvage et le chénopode sont de la même famille que l'épinard - Amaranthacées), et se préparent de la même façon.

Astuce contre les pucerons de racines (fraisier, carottes...) :

Les fourmis sont de grandes éleveuses de petites bêtes à 6 pattes. Pour lutter contre, couper 400 g de tanaïsie, la mettre dans 10 l d'eau et la laisser macérer 24 h avant de la faire bouillir 15 min. Laisser refroidir et en arroser les pieds atteints.

Auprès de mon arbre Le cognassier, oublié mais point délaissé

Si le coing est un fruit quelque peu oublié de nos contrées, il n'est pas moins présent dans nos vies, puisque nos parcs et jardins abritent des spécimens haut en couleur.

Notre bon cognassier, et son fruit, tirent son nom de la ville de Kydonia, en Crète, d'où il serait originaire. En latin, il porte le doux nom de *Chaenomeles*, du grec ancien kahinô - se fendre en grand - et melon - pomme - référence à ses fruits pouvant se fendre en 5 quartiers, comme les 5 carpelles d'une pomme.



Photo 11 - Cognassier en fleurs, par Andreas Rockstein sur Flickr

Les cognassiers cultivés pour leurs fruits apportent en moyenne leurs productions à partir de la 5e année. Les variétés sélectionnées sont assez peu nombreuses, comparées à d'autres fruitiers. Elles sont multipliées par greffe en écusson, sur cognassier commun. On peut citer :

- 'Portugal' : vigueur faible à moyenne, port buissonnant, maturité des fruits fin septembre (800 g le fruit).
- 'Géant de Vranja' : grande vigueur, bois cassant, fruit très gros (1,5 kg) mûr à la mi-octobre.
- 'Champion' : vigoureux à port érigé, maturité des fruits fin octobre (500 à 600 g le fruit).
- 'Bourgeault' : vigoureux à fruits précoces et très parfumés (800 g le fruit), récolte abondante de fin septembre à début octobre.

Concernant les autres coings, on retrouve principalement le cognassier du Japon (*Chaenomeles japonica* (Thunb.) Lindl. ex Spach), surtout cultivé pour des raisons ornementales - mais qui possède toutefois des fruits comestibles -, dans les jardins ou en bonsaïs. On retrouve également le cognassier de Cathay (*Chaenomeles cathayensis* (Hemsl.) C. K. Schneid) et le cognassier à fleurs, dit fleur de pêche (*Chaenomeles speciosa* (Sweet) Nakai). Ce dernier est souvent confondu sous le terme de cognassier du Japon, qui désigne en horticulture aussi bien l'espèce *japonica*, que *speciosa* (plus vigoureux, il supplante les *japonica* en jardinerie). Nous pouvons citer parmi les variétés les plus courantes :

- *Chaenomeles speciosa* 'Falconnet Charlet' : variété ancienne dépassant 4 m de haut, à fleurs semi-doubles rose foncé.
- *Chaenomeles* 'Toyo-Nishiki' : à fleurs blanches se teintant de rose en vieillissant.
- *Chaenomeles x superba* 'Crimson and Gold' : en buisson touffu, fleurs rouge sombre à anthères jaune d'or.



Photo 12 - Cognassier du Japon, par Александр Б. sur Flickr

Botanique

Sans doute originaire de Cydonia (actuelle La Canée en Crète), cet arbre s'est propagé dans le reste de l'Europe de manière assez silencieuse. S'il était déjà cultivé à Babylone au 2^e millénaire av. J.-C., on le retrouve en Grande-Bretagne et en France, où son implantation est si ancienne qu'il est considéré comme indigène depuis des années (sa naturalisation pourrait dater d'avant la Guerre de Troie).

Les Romains et les Grecs le tenaient en haute estime, et l'employaient aussi bien en cuisine, qu'en médecine (cru, il serait bon pour lutter contre les hémorragies internes), ou encore dans l'art, où il ornait de nombreuses représentations divines.

Aujourd'hui, 2 pays se disputent la production mondiale de fruit : la Turquie, avec 192 012 tonnes, et la Chine avec 111 377 tonnes annuelles.

Rameaux : ses jeunes rameaux sont tomenteux et dépourvus d'épines.

Écorce : son tronc est tortueux, et peut monter jusqu'à 7 mètres. Il est couvert d'une écorce verte grisâtre, se desquamant par plaques, à l'instar du platane.

Feuillage : les feuilles sont courtement pétiolées, ovales ou arrondies, entières et blanchâtre tomenteuses en dessous.

Floraison : fleurit en mai, en grandes fleurs blanc rosé, solitaires et terminales. Elles possèdent 5 pétales et 5 styles, soudés à la base. L'ovaire est infère et le calice forme des lobes foliacés, ovales lancéolés, dentés glanduleux.

Fructification : à l'automne, au cours du mois d'octobre (période idéale comprise entre le 15 et le 30, mais variable selon les années). Forme de gros fruits en poire, étroitement ombiliqués au sommet, cotonneux, jaunes et très odorants à maturité. À l'intérieur, on retrouve 5 loges contenant chacune 10 à 15 graines entourées de mucilage. Sa saveur crue est très âpre.

Climat : tous type de climat, mais ses fruits ont besoin d'un automne chaud pour bien mûrir.

Usages et comportement :

Sol : il apprécie les terrains pauvres et secs. Les argiles trop compactes et les sols trop calcaires lui sont défavorables.

Exposition : ensoleillée.

Plantation : le jeune plan doit être tuteuré, car son bois est souple. Il doit être maintenu jusqu'à ce que l'arbre atteigne 2,5 à 3 m de hauteur. Il est préférable de le planter isolé, en tenant compte de sa taille finale (5 m de diamètre).

Culture

Multiplication : on peut le multiplier par bouturage ou greffage. Le greffage en écusson se fait fin juillet, mais donne des résultats incertains. On lui préfère la récupération de rejets, entre novembre et février. Pour le bouturage, on prélève des branches semi-ligneuses en février.

Taille : Peu exigeant en taille, il est préférable de le former en demi-tige ou haute-tige (voir schéma). Un léger élagage de temps en temps est possible, simplement pour éliminer les branches mortes.

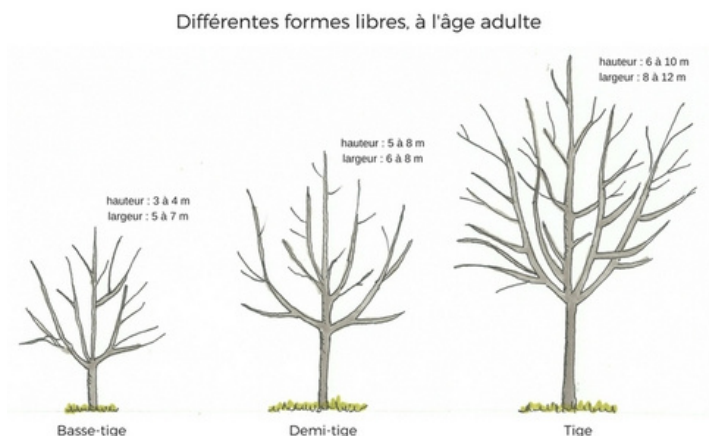


Photo 13 - Différentes formes des fruitiers, par Promesse de fleurs



Photo 14 - Entomosporiose sur feuille de cognassier, par Jardiner Autrement

Maladies : c'est un arbre sensible à plusieurs parasites fongiques et ravageurs. Dans les principaux, citons l'entomosporiose (*Fabrae maculata*) sur les feuilles, et la moniliose (*Monilia fructigena*) sur fleurs et feuilles. Pour s'en prémunir, il est convenu de traiter dès l'éclosion des bourgeons, puis à la floraison, et 1 mois plus tard. Pour cela, appliquer une décoction de prêle, ou du purin de consoude.

Usages

Le parfum délicat et subtil de ses fruits en fait un mets de choix dans de nombreuses régions. Bien sûr, il est employé en cuisine (où il est préféré cuit) :

- Dans la cuisson de la semoule du couscous ;
- En compotes ;
- En pâte de fruits (la carne de membrillo très connue en Espagne) ;
- En sirop ou confiture ;
- En accompagnement de viandes...

Mais ce serait mettre de côté son imagination. Ainsi, c'était une plante couramment utilisée par nos voisins de Crète, où ils en faisaient un baume divinement parfumé, que l'on peut retrouver (ou du moins, s'en rapprocher) en le faisant sécher en petits tronçons. Conservé en bocaux, il pourra être ressorti à l'occasion, employé en pot-pourris, ou en brûle-parfum, au-dessus d'une bougie de cire.

Son bois, odorant et veiné de blond, est recherché par les ébénistes pour la marqueterie, et par les luthiers, pour fabriquer des instruments de musique.



Photo 15 - Carne de membrillo, par Bonviveur

Les plantes et l'art : *L'églantier & le cognassier*



Photo 16 - Tableau de Inna Kapiton

Du côté du peuple, on lui prête de nombreux usages : ainsi, en Charente, pour faire disparaître une verrue, il fallait couper une mèche de cheveux à celui qui portait la verrue, et placer la mèche, le jour de l'Ascension, dans un rameau d'églantier qui portait un bédégar (une gale). La verrue se desséchait à mesure que la gale se recroquevillait sur elle-même.

Et pourtant, longtemps, notre belle amie a souffert de calomnies à son sujet. Délaissée par ses piquants, elle inspirait la crainte et la peur.

Les légendes à son sujet parlaient de pacte avec le Diable, de mauvais rêves ou d'appel à la foudre (les vachers évitaient l'usage de son bois pour leurs bâtons, de peur d'attirer la foudre avec). C'est avec le temps et la patience que cette dame se fut appréciée, et si ses consœurs cultivées ornent désormais nos jardins, elle n'en demeure pas moins une reine au parfum divin.

Partons maintenant dans la douceur, à la découverte d'une peau de velours à la saveur délicate : j'ai nommé le coing. Ici, place à Vincent van Gogh et sa nature morte "Coings, citrons, poires et raisins" de 1888-89, dont on observe le détail ci-dessus.

Fruit des dieux et du peuple gréco-romain, c'est un symbole de fécondité. Autrefois, les femmes enceintes devaient dormir à l'ombre de son arbre afin d'éviter les douleurs de l'enfantement. Et il n'était pas rare de le voir peint ou sculpté sur les temples et dans les riches villas.

Dans la tradition populaire, il était d'usage de qualifier une personne atteinte de jaunisse en déclarant qu'elle était jaune comme un coing. Et pour finir sur une note d'humour, sachez que si vous voyez un jour un cognassier qui parle, cela m'en boucherait un coing.

Et si comme Joe Dassin, nous partions tous siffler là-haut sur la colline ? Car si ses piquants ne nous inspirent pas confiance, sa beauté nous a toujours charmés, et a su insuffler bien des œuvres aux artistes occidentaux.

"Allons sous la charmille, où l'églantier fleurit, dans l'ombre où sont les grands chuchotements des chênes." Victor Hugo - *La légende des siècles*.

"L'églantier qui cachait la fenêtre s'étiolait de fleurs roses, la porte, elle-même, avait une draperie de chèvrefeuille sauvage qu'il fallait, pour entrer, écarter de la main..." Emile Zola - *Terre*.

"Je connais une rive où croît le thym sauvage, où la violette se balance auprès de la primevère et qu'ombrage le suave chèvrefeuille, de douces roses musquées et le bel églantier." William Shakespeare - *Le songe d'une nuit d'été*.

Elle sut aussi se déclarer en image, comme à travers le tableau de la peintre réaliste ukrainienne Inna Kapiton, qui s'inspire de la végétation et des animaux en forêt.



Photo 17 - Coings, citrons, poires et raisins de Vincent van Gogh

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine & Frédéric

Ketchup de cynorrhodon

- 280 g de cynorrhodons
- 170 g de sucre roux (ou de miel)
- 7 c. à s. de vinaigre
- 200 ml d'eau
- Un filet d'huile d'olive
- Sel (selon vos goûts)
- Piment, ail (selon vos goûts)

Prévoyez un blender assez puissant, un mixeur plongeur ou un moulin à légumes. Si le blender est assez puissant pour pulvériser les akènes (petites graines), c'est mieux, car vous profiterez alors de leur huile riche en oméga 3.

1. Avant toute chose, veillez à récolter les fruits dans un endroit préservé de la pollution (routes, champs traités...). La récolte s'effectue d'octobre à novembre, les fruits devant être rouge foncé, et être légèrement mous sous les doigts.
2. Enlevez les extrémités du fruit.
3. Mixez quelques instants avec un peu d'eau.
4. Passez la pâte dans la passoire pour enlever un max d'akènes.
5. Ajoutez le sucre, le vinaigre, l'huile, le sel (le piment, l'ail) et mixez à nouveau.
6. Goûtez et ajustez à votre goût.

Dégustez avec des frites, du fromage, des légumes cuits au wok... bref, ce qui vous passe par la tête !
Se conserve au frigo pendant 1 à 2 mois.



Photo 19 - Ketchup d'églantier
La Salamandre



Photo 18 - Gelée de coing, par Frédérique Voisin-Demery sur Flickr

Gelée et compote de coings

Pour la gelée :

- 1 kg de coings bien mûrs
- 250 g de sucre en poudre
- 75 cl d'eau
- 1/2 jus de citron

Laver les coings et les couper en gros cubes, avec la peau et les pépins (enlever les parties abîmées).

Mettre dans un faitout et recouvrir d'eau. Porter à ébullition, et cuire 45 min environ avec un couvercle.

Passer le jus au travers d'une passoire avec un torchon, puis presser pour récupérer un maximum de jus. On obtient environ 50 cl de jus.

Remettre le jus dans une casserole, avec le sucre et le jus de citron. Cuire 20 min à feu vif, jusqu'à ce que le sirop prenne la consistance d'une gelée.

Faire le test de la goutte : mettre un peu de gelée sur une assiette très froide (de préférence, la mettre au congélateur avant). Si elle fige, la préparation est prête.

Verser la gelée encore bouillante dans des pots à confitures préalablement stérilisés. Fermer et retourner le pot, puis laisser refroidir avant de retourner et stocker.

Avec la pulpe des coings, vous pouvez faire de la purée en la mixant pure, ou en ajoutant de la pomme cuite (3 à 4 pommes pour 1 kg de coings). Par la suite, vous pouvez sucrer ou non la préparation.

C'est une purée qui convient très bien aux ventres fragiles et aux jeunes enfants.

Le moulin de Kérouzéré

Récemment, nous avons eu le plaisir de visiter le jardin du Moulin de Kérouzéré (Sibiril dans le Finistère) lors d'une balade commentée et d'une dégustation du premier thé produit en France. Accueillis chaleureusement par Emile Auté, paysan producteur de thé, nous avons eu plaisir à arpenter les différents espaces sauvages et cultivés du propriétaire des lieux : Michel Thévoz. Ce passionné de botanique s'est associé à un amoureux de thé et de gastronomie, pour créer un espace unique, alliant collections botaniques (plus de 2400 espèces réparties sur 7 hectares), et innovation technique. C'est en effet au cœur de ce jardin que se prépare à l'ombre du moulin, le premier thé français de l'histoire. Du blanc, du vert, du noir... Il y en a pour tous les goûts, pour peu qu'on soit tenté de pousser la porte, et de se laisser porter dans cette noble histoire.

Visites guidées tout l'été, et commandes via le site : <https://maisonemileaute.fr/>

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

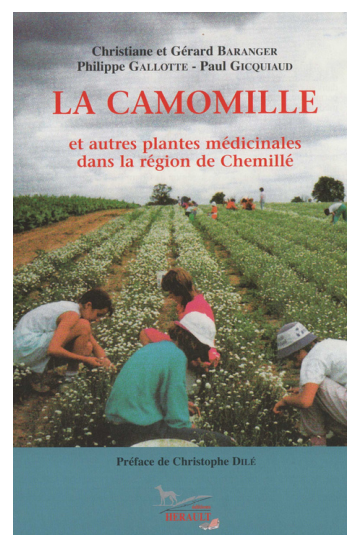


Photo 20 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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 organisons chaque année des sorties dans les parcs et jardins des Pays de la Loire, découvrons des producteurs et des entreprises locales des PPAM, partons en herborisation pour découvrir la flore locale, effectuons des sorties champignons lorsque la saison se présente, et surtout, nous avons à cœur de partager des moments conviviaux autour de notre passion commune : la botanique. Nous effectuons également des actions de bénévolat au sein du jardin Camifolia, ce qui nous permet de participer activement à la vie de ce jardin et à son évolution dans le temps.

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.



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
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**.