

HIVER 2023, NUMÉRO 22



INTERVIEW D'UN ADMINISTRATEUR

Portrait de Paul GICQUIAUD par Denise PELÉ

Paul, tu quittes ta responsabilité de président des Amis du Jardin Camifolia, cette passion pour ce jardin, pour les plantes, te vient d'où ?

Ma passion pour les plantes médicinales n'a pas été un rêve d'enfant et d'adolescent. J'ai vécu dans une maison avec jardin auprès de mes parents et d'une fratrie de garçons. J'ai eu quatre frères aînés et leurs choix professionnels m'ont beaucoup influencé. Être prof de gym ou travailler dans le bâtiment avaient ma préférence. Mes résultats scolaires m'ont conduit vers une filière scientifique : « Mathématique - physique ». Cette orientation, qui développe à la fois l'esprit pratique et abstrait, et permet d'être polyvalent me convenait. Les plantes sont venues s'immiscer au cours de mes spécialisations : « biologie, écologie » en Deug B puis lors de ma « maîtrise de recherche » avec l'obtention de 4 CES (certificat d'étude scientifique) dans les domaines « biochimie, physiologie végétale, écologie, botanique » et enfin un DEA (Diplôme d'Étude Approfondie) sur la digitale laineuse, mais non abouti.

Diplômes en poche, je cherche du travail. Une herboriste nantaise me conseille de rencontrer Léon Cailleau de l'Herboristerie Centrale de Chemillé. Intéressé par la culture, il m'oriente donc vers le groupement des producteurs des plantes médicinales présidé par Émile Martineau.



Photo 1 - Paul Gicquaud

C'est ainsi que j'ai découvert la culture des plantes médicinales, spécialité nouvelle pour moi ainsi que son environnement professionnel. C'est ainsi que je fus intégré à l'Institut des Plantes Aromatique et à Parfum (Iteipmai) dès sa création 1981, et où j'allais, réaliser tout mon parcours professionnel, d'abord au sein de la station régionale située à la Prussière à Chemillé, puis au sein de la station nationale actuellement basée à Melay. Au sein de l'Iteipmai j'ai commencé comme animateur régional et technicien d'expérimentation sur les plantes locales, puis comme responsable de la formation, de la publication, et de la documentation. Je suis à l'origine de la lettre de diffusion mensuelle herb@lia et de la création Herbase, banque de données documentaire.

Je crois deviner un besoin chez toi de transmettre, en quoi c'est important pour toi ?

Mes différentes formations, mes différents postes de travail m'ont amené à toujours me former, cela demande des capacités d'adaptation, de la curiosité, une force intérieure et un grand désir de communiquer malgré les difficultés. C'est tout cela qui m'a donné et me donne toujours l'envie de transmettre en toute simplicité.

Parle-nous de tes liens avec le jardin.

Le jardin a été conçu pour être la vitrine des producteurs de plantes. J'ai connu le jardin dans sa première mouture puisque j'ai commencé mon activité professionnelle en mars 1981. C'était convenu entre la municipalité et les producteurs que je consacre un peu de mon temps dans les travaux de début de saison. Ensuite, j'ai continué en tant que bénévole. Avec Philippe Gallotte et d'autres, nous avons fortement contribué à ce que le Jardin soit devenu. Nous en sommes les référents professionnels auprès des différentes municipalités.

Par ailleurs, mon investissement dans le jardin est pour moi aussi, un devoir vis à vis de toute la filière des plantes et en particulier les producteurs qui m'ont apporté beaucoup de choses.

C'est en 2015 que j'ai pris la responsabilité de président de l'Association des Amis du Jardin.

Je vais te poser 4 questions :

1. Quel est ton ou tes meilleurs souvenirs en lien avec les plantes :

- En septembre 2009, avoir organisé avec d'autres des journées techniques de JBF (jardin botanique de France) au jardin Camifolia avec la participation d'environ 60 jardiniers botaniques.
- Le fait que le jardin possède les labels « qualité tourisme », « jardin remarquable », « graines », et surtout « Jardin Botanique de France »

2. Quel est ou serait ta plus grande déception ?

- La perte, pour le jardin, de son label « jardin botanique de France »

3. Que conseillerais-tu à un néophyte en plantes ?

- De commencer par participer à une herborisation.

4. Quel objet symbolise pour toi toutes ces années auprès des plantes ?

- L'albarelle « Anthe nobilis » pot de pharmacie dont on retrouve une représentation sur le rond-point à l'entrée de Chemillé.

Merci Paul, nul doute que ta généreuse personnalité et ton savoir continuera à avoir un impact positif sur le jardin.

Sortie des Amis



Photo 2 - Sortie champignon en compagnie de Jean-Claude Chasles, mycologue

Sortie champignon à l'étang de Péronne, en compagnie de Jean-Claude Chasle

Au cœur de la forêt de Vezins se cache un plan d'eau d'une quarantaine d'hectares : l'étang de Péronne. Et c'est autour de cet étang, le 5 novembre dernier, que pas moins de 22 adhérents et sympathisants des Amis du Jardins qui, munis de bottes et de paniers, se sont retrouvés en cette matinée dominicale, en quête de trouvailles mycologiques sous la houlette de Jean-Claude Chasle, notre spécialiste.

Après avoir rappelé avec beaucoup de pédagogie, quelques principes mycologiques et insisté sur la dangerosité de certains champignons, Jean-Claude, au gré de la balade, a déterminé plusieurs espèces, certaines de grandes tailles, d'autres parfois minuscules, comestibles ou pas, sous l'œil attentif de son auditoire.

Après une marche de 3 bonnes heures, le groupe était de retour au point de départ, avec de nombreuses espèces rencontrées. Si les plus connues (Trompette-de-la-mort, Pied-de-Mouton, Chanterelle...) n'ont pas été de la partie, les Amis ont pu rencontrer bon nombre d'espèces toutes plus intéressantes les unes que les autres.

Retrouvez le détail de cette sortie champignons sur le site des Amis du jardin Camifolia : amisdujardincamifolia.fr

AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

SORTIES DES AMIS
 NOUVELLES DE L'ASSOCIATION
 NOUVELLES DU JARDIN
 LA PLANTE DU MOIS - GENTIANE
 L'ANTRE DE L'HERBORISTE
 LE COIN DU JARDINIER
 LES PLANTES ET L'ART
 LE COIN DES ADHÉRENTS
 ANNEXES



Photo 3 - Jeune langue de boeuf

Nouvelles de l'Association



Photo 4 - Les Amis du Jardin en vadrouille

Assemblée générale 2024

La date de la prochaine AG des Amis du Jardin Camifolia est fixée au **vendredi 16 février 2024**, salle blanche au Jardin Camifolia. Merci de noter cette date dans votre agenda. Une invitation vous sera adressée en temps voulu.

Conférence en partenariat avec la société Pure

En partenariat avec le laboratoire Pure, nous vous proposons une conférence sur « Les multiples bienfaits des huiles essentielles », animée par Elske Miles, aromathérapeute diplômée, auteure et conférencière.

Mardi 6 février de 20 h à 21h30
Théâtre Foirail à Chemillé (49)

Cette conférence s'adresse à tout public. Toutefois, les adhérents des Amis du Jardin Camifolia auront la primeur pour l'inscription jusqu'au 31 décembre 2023. Passé de cette date, elle se fera selon les places disponibles. L'inscription est faite à l'aide de la billetterie en ligne.

Cliquez sur [Je m'inscris pour la conférence](#) pour réserver dès maintenant votre billet.
En cas de difficultés, n'hésitez pas nous interroger par mail à amis.jardin.camifoli@mail.com

Enfin, grand merci à la société Pure de nous avoir associés à cet événement.

Bilan des sorties 2023

L'année s'achève. Déjà, nous pouvons tirer un bilan sur nos sorties prévues au programme 2023 des Amis du Jardin Camifolia.

D'abord, le programme a été tenu et comme d'habitude, nos sorties furent à la fois instructives, ouvertes aux échanges et dans une bonne ambiance et convivialité. Merci particulièrement à Florence de la Bastille (Spiruline angevine), Fabien Delaunay (Delaubio, exploitation de plantes médicinales), Sylvain Courant (L'atelier de biogéographie - Herborisation), Valentin Bru (Jardin de la Houssay) et son père Jacques (Le Monde de Jacques) qui nous ont accueilli dans leur structure et enfin merci aussi à Jean-Claude Chasle qui, chaque année, nous fait partager ses connaissances sur les champignons.

La diversité des thèmes proposés a plu à nos adhérents au regard du nombre de participants (voir tableau page suivante) et au renouvellement des personnes.

2024 approche et nous préparons déjà notre prochain programme.

	Spiruline Angevine	Visite Delaubio	Sortie annuelle	Herborisation	Soirée adhérents	Sortie champis
Inscrits	13	16	17	14	26	21

Tableau 1 - Fréquentation des sorties

Nouveau livre de Philippe

Notre administré et vice-président Philippe Gallotte a récemment sorti un nouvel ouvrage. Pour vous en parler, voici les mots de notre président, Paul.

C'est un réel plaisir que ce livre de Philippe. Par sa force imaginative, il offre à tout lecteur néophyte ou averti, ses pérégrinations captivantes qui le lient à la culture des plantes médicinales, aromatiques et à parfum sur quarante ans. Un livre que l'on ouvre et que l'on ne referme qu'une fois fini. Bravo Philippe...

Paul Gicquiaud

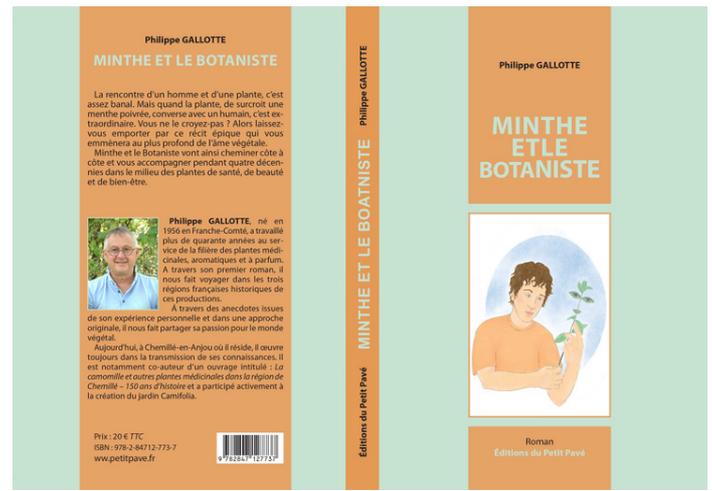


Photo 5 - Minthe et le botaniste de Philippe Gallotte

Nouvelles du Jardin Camifolia

Bilan de saison 2023

Voilà, le Jardin Camifolia a fermé ses portes le 31 octobre dernier. 2023 consolide les acquis du nouvel aménagement donc pas de nouveauté hormis l'espace des plantes tinctoriales. Pas de nouvelles animations grand public non plus. La canicule du mois d'août a aussi nuit à la venue du public. De nouvelles animations pédagogiques multi-saisons ont permis de solliciter davantage les écoles du territoire de Chemillé-en-Anjou. Enfin, l'exposition ethnobotanique « Racines de l'Anjou » a été très appréciée.

Typologie de visiteurs	2022	2023
Grand public payant		
- visite libre	4 199	4 859
-visites guidées ou ateliers	553	792
Grand public gratuit : événements, - 12 ans	10 552	10 537
Groupes scolaires		
- visite libre	98	171
- atelier pédagogique	5 236	4 752
Groupes adultes : visites guidées, ateliers,...	780	1 174
Total :	21 418	22 285

Tableau 2 - Fréquentation du jardin

Si le nombre de visiteurs n'atteint pas les meilleures années (2018, 2019), par contre, les recettes progressent. La différence se fait sur les visiteurs gratuits qui consomment plus (marché aux plantes et l'accueil de scolaires - segmentation en demi-groupes pour les cycles 1, largement majoritaires).

Le cumul Boutique + Salon de thé retrouve ses meilleurs niveaux de 2018 et 2019, malgré une inquiétude vis à vis de l'attractivité de la nouvelle boutique l'an passé.

Le Jardin Camifolia est toujours un site très apprécié par le public : note de 4,5/5 sur Google avec 597 avis (En 2022 : 4,5/5 avec 521 avis). Quelques remarques négatives : signalisation du nouvel accueil par les visiteurs en direct. Par contre et hélas, comme chaque année, beaucoup de chemillois installés de longue date ne connaissent pas le jardin. 628 renouvellements PASS CEA en 2023 (Pass Pro : 120 / Pass annuel 10€ : 44).

Nouveauté 2024 : La colline des senteurs

À la place des terrasses sous la verrière du bâtiment du Jardin Camifolia, les visiteurs découvriront au printemps prochain, la colline des senteurs. Ils pourront cheminer sur le sentier en lacet et à douce pente, s'étendant du bâtiment jusqu'à l'étang des lotus. Il permettra à tout public de respirer les plantes aromatiques, lavandes, romarins, thym, ... et autres plantes aux propriétés odorantes.

Les travaux sont actuellement en bonne voie malgré le temps pluvieux et la complexité technique des travaux.

Les Amis du Jardin Camifolia s'impliquent fortement dans cet aménagement, tant pour son accès tout public que pour le choix des végétaux.



Photo 6 - Nouvel aménagement de la colline des senteurs

Nouvelles de la filière

Reconnaissance du diplôme de paysan-herboriste

Une nouvelle qui fait plaisir à entendre : le métier de paysan-herboriste a été reconnu par le RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles). C'est une démarche avant tout administrative, puisqu'il s'agit d'un dépôt de dossier long et à renouveler tous les 3 ans. Ici, la demande a été acceptée en septembre 2023.

Concrètement, c'est la Fédération des Paysans Herboristes qui gère désormais ce titre, en partenariat avec 2 écoles qui dispensent les formations reconnues : le CFPPA de Montmorrot (39) et le CFPPA de Nyons (26). Il octroie une certification de niveau 5, soit l'équivalent d'un BAC +2. Ces formations seront ouvertes en 2024, à condition d'avoir un niveau BAC, et de justifier de 3 mois d'expérience minimum dans le secteur agricole. En parallèle, les producteurices déjà installé(e)s vont pouvoir obtenir le titre en passant par la VAE.

Disparition de Pierre Lieutaghi

Le 14 novembre dernier, notre ami végétal nous a quittés pour l'autre monde. Nos pensées vont vers lui et ses proches, et nous joignons nos hommages à celui des plantes à qui il avait dédié sa vie.

Ethnobotaniste de renom, et écrivain de qualité, il aura su, tout au long de sa carrière, se faire une voix aux plantes qu'il portait haut dans son cœur. On lui doit le très bon "Livre des bonnes herbes", et "Simples, entre nature et société", que nous ne pouvons que vous conseiller.

Dans la rubrique des disparitions, nous devons ajouter 2 illustres adhérents des Amis du Jardin Camifolia : Monique ASTIER et René DELEPINE. Nous en reparlerons lors du prochain numéro du brin d'herbe.

La plante du mois : Étoile bleue au ciel d'en bas

Des plantes amères de notre pharmacopée, c'est sans doute la plus célèbre. Bien connue des cueilleurs ou gentianaires, sa récolte fait l'objet d'un commerce fructueux mais fragile. Qui est donc notre étoile des alpages, l'Or des Montagnes ?

Un peu de latin

Nommée *Gentiana lutea* en latin, notre dame des montagnes devrait son nom au roi Gentius, roi d'Illyrie, qui en découvrit les propriétés au II^e siècle avant J.-C. Face à cette théorie royale, d'autres auteurs prétendent qu'elle tiendrait son nom d'un médecin de l'antiquité. Dans un cas comme dans l'autre, la plante tire son surnom des vertus qu'elle renferme.

Une autre légende nous narre la découverte divine des propriétés de la belle. *Le roi Ladislas de Hongrie était affligé de voir la peste ravager son royaume. Personne ne semblait capable d'arrêter le terrible fléau. Las des vaines solutions que lui proposait son entourage, le roi Ladislas finit par douter de tout, y compris de sa foi. Acculé au désespoir, dans un ultime sursaut, il en vint à invectiver violemment le Divin... Puis, cela ne le soulageant pas suffisamment, il joignit le geste à la parole, empoigna son arc, le banda du mieux qu'il put, et lança sa flèche haut en direction du ciel. Son trait ne menaçait personne, et surtout pas le Très Haut, il n'atteint pas même les nuages. Mais lorsque la flèche retomba, elle se ficha dans une touffe de Gentiane. Le dessein de Dieu était clair : il venait de désigner la plante qui pouvait sauver la Hongrie d'un désastre assuré.*

Carte d'identité

Plante vivace de la famille des *Gentianaceae* de 0,50 m à 1,00 m de haut. Ses tiges sont dressées, simples, rondes et vert-jaune. Les feuilles, opposées sont larges et elliptiques, les supérieures sessiles. Les fleurs apparaissent en juillet et sont jaune d'or ; pédonculées, disposées en faux verticille au sommet de la tige, à l'aisselle des feuilles.

La racine (partie employée) est longue, épaisse, rugueuse, grise à l'extérieur et jaune à l'intérieur. Elle a une odeur forte et une saveur très amère.

En montagne, il ne faut pas confondre la gentiane avec une autre plante poussant au même endroit et ressemblante. Il s'agit du vétrate blanc (*Veratrum album*), de la famille des *Méliantheae*, les feuilles de la gentiane sont opposées alors que celles du vétrate sont alternes. Le vétrate est une plante toxique.

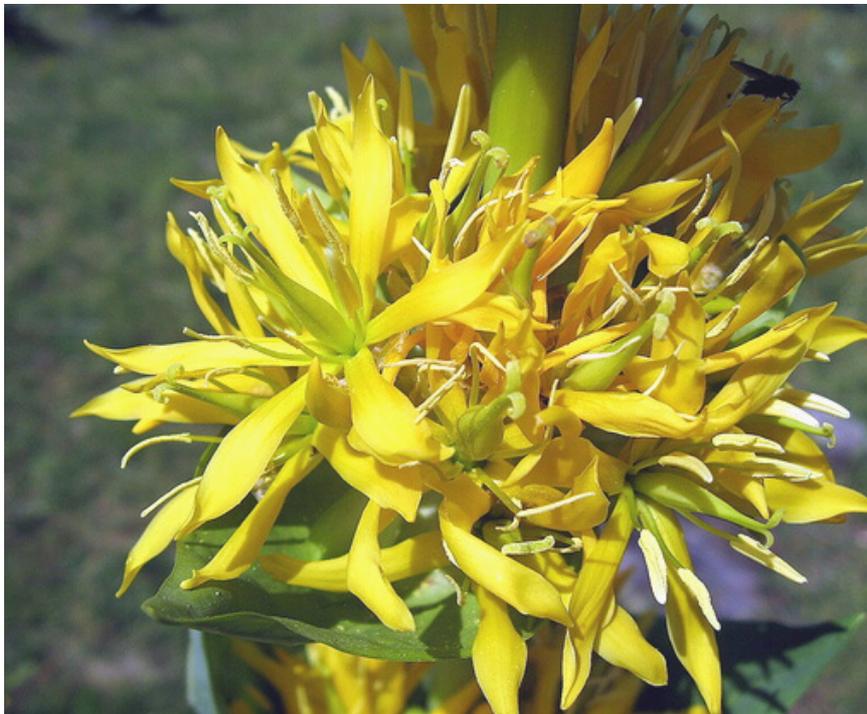


Photo 7 - Fleurs de gentiane jaune, par Joan Simon sur Flickr

L'inviter au jardin

Plante assez peu exigeante quant à la nature du sol, il doit cependant être profond, tourbeux et légèrement humifère. Si la plante est présente naturellement en montagne à une altitude de 700 à 2400 m, elle peut être implantée en plaine. C'est le cas à Annouville-Vilmesnil (entre Le Havre et Fécamp) que le groupe Pernod Ricard a implanté sa culture par semis direct, sur un espace de quelques dizaines d'ha. Les racines obtenues servent à l'élaboration de la fameuse Suze.

La multiplication peut se faire par voie végétative en prélevant des œilletons sur un pied mère, mais la multiplication la plus simple reste le semis en pépinière dès le mois de février, suivi d'un repiquage en début d'été ou à l'automne suivant.

Les graines possèdent une dormance qui peut être levée par une stratification dans du sable, à une température de 2° C pendant au moins 9 semaines, ou par un traitement alternatif de basses températures humides de + 3° C et + 7° C pendant le même temps.

La culture reste en place pendant un minimum de cinq ans.

Les maladies

Une rouille, causée par *Puccinia gentianae* et une pourriture du collet due par un *botrytis* peuvent être observées. Pour la rouille, on veillera à supprimer les feuilles atteintes et celles tombées au sol (en nettoyant les outils), et favoriser l'arrosage le matin, au pied et non foliaire. Quant au botrytis, des traitements à base de *Bacillus amyloliquefaciens* ou au bicarbonate de potassium peuvent suffire.



Photo 8 - Gentianes jaunes, par Joan Simon sur Flickr

Récolte, séchage & usages

Seule la racine est exploitée, à la chute des feuilles d'octobre à novembre, à partir de la cinquième année. Elle est arrachée, nettoyée et coupée en tronçons de 3 à 10 cm puis séchée à une température de 40 à 45° C. Le poids par pied oscille entre 750 à 1500 g, ce qui donne, après séchage, entre 131 et 262 g de racine.

Dans la nature, la récolte est réalisée sur une période de 6 mois, de mai à octobre par des gentianaires équipés d'une pioche ou d'un outil spécialement conçu nommé fourche du diable. On estime que la cueillette (arrachage de racines sauvages) représente plus de 80 % de la production française de gentiane jaune. La gentiane est cueillie dans tout le Massif central (principalement dans les départements du Puy-de-Dôme, Cantal, Aveyron, Lozère) ; elle l'est également dans les Alpes (Massifs de la Chartreuse et du Vercors, département de la Savoie) et les Pyrénées (principalement dans le département de l'Ariège).

On estime à plus d'une centaine le nombre de gentianaires indépendants ou salariés.

En Europe, l'Espagne, l'Italie et les montages du sud de l'Europe jusqu'en Asie occidentale (Bulgarie, Roumanie, Croatie...) sont également producteurs de gentiane.

Au niveau européen, la gentiane figure sur la liste rouge des espèces menacées en Europe. Son prélèvement est concerné par des mesures de gestion, figurant à l'annexe V de la directive "Habitat" du 21 mai 1992.

En France, la gentiane jaune ne fait pas partie des espèces protégées, mais figure dans l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif aux espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale. Les arrêtés sont très variables selon les régions et départements.

Un peu de chimie

La racine, seule partie utilisée en herboristerie, contient :

- Des sucres (glucose, fructose, gentiobiose, pectine...) ;
- Des principes amers (gentiopicroside, amarogentine, swertiamarine, amaroswerine...) ;
- Des xanthones (gentisine, isogentisine, gentiséine...) ;
- Des phytostérols et acides phénols ;
- Un alcaloïde pyridinique : la gentianine ;
- De l'huile essentielle (limonène, linalol, carvacroc) ;
- De la vitamine C.

Les usages médicaux

La plante est utilisée comme :

- Tonique amer en cas de :
 - Digestion lente ;
 - Problèmes digestifs chroniques ;
 - Ballonnement et lourdeurs ;
 - Fatigue sur la digestion.
- Tonique général, car son action sur le système digestif permet de mieux profiter des nutriments des aliments ;
- Stimulante immunitaire, surtout en cas de digestion perturbée (elle permet alors de mieux digérer les protéines, et faciliter le travail du système immunitaire, très présent autour des intestins) ;
- Balance face au stress, permettant d'envoyer l'énergie du mental vers la sphère digestive.

Les contre-indications & interactions

Compte tenu de sa richesse en principes amers, on s'abstiendra d'en consommer en cas d'irritation, d'inflammation et d'ulcère à l'estomac. Par principe de précaution, les femmes enceintes et allaitantes ne devraient pas en consommer.

Des cas de céphalées peuvent apparaître, et un surdosage peut entraîner des irritations de l'estomac, des nausées et des vomissements. Le soir, elle peut perturber le sommeil par accroissement de la vigilance, car elle maintient éveillé.

L'antre de l'herboriste

Extrait de *Des Gentianes et des hommes* de Bernard Bertrand et Bruno Delaunay

Apéritif & sirops

Vent de garrigue

- 3 litres de vin rouge d'Anjou ;
- 300 g de rhum blanc à 45° ;
- 300 g de sucre blond en poudre ;
- 10 g de racine sèche de gentiane jaune ;
- 35 g d'origan frais en fleurs.

Dans un récipient de 5 litres, fermant hermétiquement (terre ou verre), mélanger tous les ingrédients.

Les premiers jours, mélanger pour faire fondre le sucre, et laisser macérer 2 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Mettre en bouteille, et consommer comme un apéritif, avant le repas et avec modération.

Sirop doux

Broyer 100 g de racine de gentiane jaune, ajouter 1 L d'eau, et porter à ébullition à couvert. Maintenir quelques minutes, puis laisser reposer 1 h.

Filtrer et ajouter 1 kg de sucre, le jus d'1 citron, et refaire bouillir à gros bouillons pendant 10 min., afin d'obtenir un sirop, que l'on stockera dans des bouteilles en verre, au frais et à l'ombre.

Pour une version plus corsée, utiliser 150 g de racine.

Thé de gentiane au gingembre

Mélanger 1 à 2 c. à c. de sirop de racine de gentiane avec 1 c. à c. de sirop de gingembre (voir plus bas). Couvrir d'eau à 90° C et laisser le sirop se mélanger. Au moment de boire, rajouter quelques gouttes de citron.

Ce thé aura la vertu de soutenir les organes digestifs (notamment foie et estomac) dans leur bon fonctionnement.

Sirop de gingembre

Broyer 200 g de racine de gingembre et placer dans 1 L d'eau. Couvrir et porter à ébullition. Garder à feu doux pendant 1 h en surveillant.

Filtrer soigneusement en pressant la pulpe, et ajouter 1 kg de sucre. Redonner quelques bouillons jusqu'à dilution complète du sucre, puis mettre en bouteilles stérilisées. Conserver au frais et à l'ombre, entre 6 mois et 1 an.

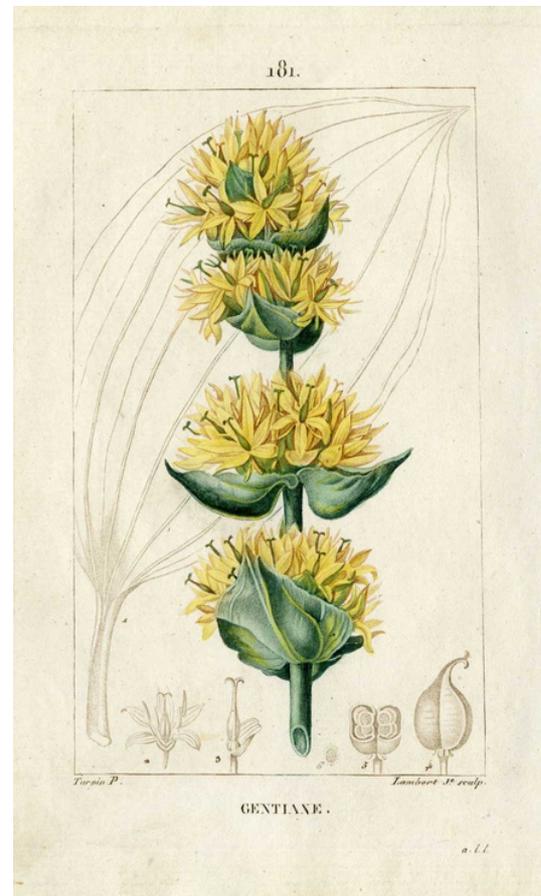


Photo 9 - Illustration de Gentiane jaune par Lambert, 1814

Le coin du jardinier : Dans mon jardin d'hiver...

En janvier

Potager :

- Faites le plan (si ce n'est pas déjà fait) de votre futur jardin, et passez vos commandes de graines (voir bonnes adresses dans le Brin d'Herbe n°14).
- Posez les nichoirs à oiseaux.
- Taillez les framboisiers, groseillers et cassissiers, et en profiter pour faire des boutures.
- Fabriquez et posez des gîtes à insectes.

Jardin d'ornement :

- Nettoyez vos outils (bien ôter la terre dessus, en profiter pour passer un léger coup de papier de verre sur les manches, afin d'enlever les éventuelles échardes), et faites les affûter.
- Taillez les branches mortes sur les arbres et arbustes.
- Apportez du compost au pied des rosiers et sous les haies.

Verger :

- Badigeonnez le tronc des fruitiers.
- Faites vos plantations d'arbres et arbustes (ou participer à des programmes de plantation de haies bocagères ou de micro-forêts).
- Taillez les fruitiers.
- Apportez du compost au pied des arbres fruitiers, puis griffez légèrement.

En février

Au potager :

- Plantez l'ail, les échalotes et les oignons.
- Semez sous abri : carottes, choux de printemps et laitues.
- Épandez du compost sous les petits fruits.
- Semez fèves, petits pois et épinards en pleine terre.

Au verger :

- Éliminez le gui s'il y en a.
- Terminez de tailler les fruitiers.
- Supprimer les "momies" de fruits qui restent sur les rameaux.

Au jardin d'ornement :

- Binez les massifs.
- Commencez les apports de compost.
- Plantez arbres et arbustes.
- Éliminez les parties sèches ou mortes des plantes vivaces.
- Raccourcissez les pousses de l'an passé pour densifier les vivaces.

Repères phénologiques : à ce moment fleurissent le noisetier, le crocus, le perce-neige et le tussilage.



Photo 10 - Jardin d'hiver, photo de [Annie Spratt](#) sur [Unsplash](#)

En mars

Au potager :

- Semez sous abri : radis, navets, persil, carottes, choux de Bruxelles, choux fleurs, choux de Milan, poireaux d'été.
- Semez en pleine terre : laitues, roquette, panais, cerfeuil.
- Semez au chaud : aubergines, piments, tomates.
- Plantez en pleine terre : choux cabus, laitues, persil, ciboulette.
- Commencez à faire germer les pommes de terre.

Au verger :

- Taillez la vigne.
- En ce qui concerne les traitements à faire ou non sur les arbres fruitiers, on peut opter pour des produits chimiques type bouillie bordelaise, ou pour des solutions plus naturelles, comme de la décoction de prêle.
- Plantez les agrumes, figuiers et oliviers.

Au jardin d'ornement :

- Finissez de nettoyer les massifs de vivaces.
- Semez sous abri les annuelles et vivaces (capucines, cosmos...).
- Taillez les arbustes et les haies à floraison estivale.
- Divisez les vivaces.
- Scarifiez la pelouse pour éliminer les mousses.

Repères phénologiques :

C'est la saison où fleurissent le cornouiller mâle (excellent arbuste à installer au jardin !), le saule marsault, l'abricotier, le pêcher, le groseiller, le forsythia, le cognassier du Japon.

Les plantes et l'art :

La gentiane



Photo 11 - Gentiane jaune de Irina Cote, peintre et copiste, 2022

Bien connue de nos placards, où elle diffuse sa douce amertume dans nos verres à liqueurs, la gentiane a su enivrer les cœurs au cours de l'histoire.

*La grande, la superbe gentiane
À l'allure impériale
Avec ses pétales d'or étoilés ;
La montagne reste émerveillée
Devant tant de grâce inédite...*

Extrait de Gentiana lutea, d'Athanase Vantchev de Thracy, Paris, août 2010

Car quiconque l'a un jour observé dans son habitat naturel, s'est vu charmé par sa majestuosité. Et de ces échos de splendeur, naissent en nos cœurs des élans de poètes.

*... Aux lieux fleuris et pâturés.
C'est là que l'Azuré répand la poudre d'amourette
Sur les galantes stigmates de sa fleur préférée
C'est là que la Gentiane offre sa corolle nourricière.
Comme la feuille arrachée par l'orage tombe au sol,
La chrysalide nacrée et la graine de Gentiane
Minuscules sauvageonnes promènent
Leur espérance de vivre...*

Extrait de La gentiane et le papillon, Inconnu, 8 septembre 2022.

Droite telle une flèche dressée au ciel, elle appelle à bien des mots. Ainsi donc, de haut vers naissent les acrostiches, qu'un poème amateur nous fait l'honneur de narrer.

Gentilles petites fleurs des champs,
Elégamment répandues dans l'herbage,
Ne se laissent voir que sur les versants.
Très utilisées en liqueurs hors d'âge,
Installées sur les hauteurs de moyennes montagnes,
Au soleil, tu exposes ta corolle parme.
Ne pas te cueillir, car, protégée,
En photographie, l'amateur, s'efforce de te conserver.



Photo 12 - Gentiane de Renot, 1935

Ces échos bucoliques nous transportent finalement dans ses paysages de montagne, où la dame creuse la roche telle un diamantaire, cherchant au plus profond de la terre, les trésors du monde.

*...Oui, je sens bien que je suis comme les montagnes.
Ma tristesse a la couleur des gentianes qui y croissent.
Je dus avoir, dans ma famille, des herborisateurs naïfs,
avec des boîtes couleur d'insecte vert, qui, par les après-midi d'horrible chaleur,
s'enfonçaient, dans l'ombre glacée des forêts, à la recherche d'échantillons précieux...*

Extrait de J'allais dans le verger, de Francis Jammes, 1897.

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine & Frédéric

Un beau jardin

- 1 kg d'opiniâtreté
- 1 bonne pincée d'intuition
- 3 cl d'huile de coude pressée à froid
- Un chouïa de témérité
- 3 g d'autodérision
- Un soupçon de poésie
- Le zeste d'une âme d'artiste
- Une tasse de sagesse
- 2 petits verres de folie
- Une louche de gourmandise
- Une cuillerée de fierté, et une d'humilité (les 2 bien mélangées)
- Une pointe de couteau d'expérience
- Un bon verre à liqueur de satisfaction

Mélangez bien, arrosez avec le verre à liqueur de satisfaction, et enflamez aussitôt. Contemplez les grandes flammes et petites étincelles de joie qui s'échappent de la poêle...

Goûtez, afin de rectifier éventuellement l'assaisonnement en soupçon de poésie et zeste d'âme d'artiste (sinon, le résultat serait un peu fade).

Laissez mijoter un an, deux ans, dix ans même s'il le faut, sans oublier de goûter souvent afin d'apprécier l'évolution des arômes prometteurs de ce délicieux frichti.

Enfin, régalez-vous... (Un plat à savourer à la grelinette, comme il se doit !)



Photo 14 - Arrosage, photo de [Markus Spiske](#) sur [Unsplash](#)
Recette de Marie Chioca



Photo 13 - Tartelettes amandine, du blog [Mon 4h Bricoleur](#)
Recette de Christophe de Hody

Tartelettes sauvages

- 1 pâte brisée maison ou du commerce
- 90 g de beurre mou (ou margarine végétale)
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre de noix
- 2 œufs (ou équivalent végétal)
- 20 à 25 mûres (ou autres petits fruits de la saison en cours)
- 1 petite poignée de graines de berce fraîches (ou autre plante aromatique fraîche ou sèche - feuilles de romarin, fleurs de reine-des-prés, fleurs ou baies de sureau noir, graines de carotte sauvage...)

Foncer les moules à tartelettes avec la pâte brisée, et laisser au frigo.

Mixer le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs et mélanger. Ajouter la poudre de noix, puis les graines de berce.

Répartir la garniture dans les fonds de tartelettes, et placer quelques mûres dans chacune d'entre elle.

Cuire 20 à 25 min. dans un four préchauffé à 180° C. Vérifier avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

Laisser refroidir complètement avant de déguster.

La flore de Toutlemonde de Gérard Hamon

Natif du centre de la Bretagne, Gérard Hamon s'est installé dans le Choletais pour travailler à « la radio » comme on désignait Thomson-CSF (ancêtre de Thales) à la fin des années 60. « *J'arrivais tout droit de ma Bretagne natale et de façon surprenante, c'est à partir de ce moment que je me suis senti Breton, identité revendiquée aujourd'hui* », se rappelle-t-il. Attaché à sa région d'origine, Gérard ne s'est pas moins investi dans la commune de Toutlemonde. Personne ressource auprès du conseil, membre actif de la bibliothèque et de la Concorde vélo, c'est lui qui est à l'initiative du projet de livre sur les 150 ans de la commune. Si on ajoute à cela un goût immodéré pour la nature, on retrouve ses trois principaux hobbies.

Dans les années 80, c'est à cause du vélo qu'il s'intéresse de près à la botanique. « *Je ne voulais pas pédaler idiot* », raconte-il. Il s'y intéresse de plus en plus et se lance, à la retraite, en 2010, dans le recensement de toutes les plantes à fleurs de la commune de Toutlemonde. Il en identifie 350 qu'il coucha sur papier dans son récent ouvrage : La flore de Toutlemonde.

Vous pouvez commander l'ouvrage auprès de Gérard à gerard.hamon6@wanadoo.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

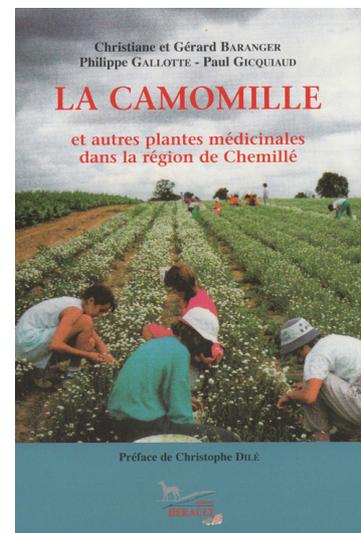


Photo 15 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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 coeur 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, 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)

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

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

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

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