



INTERVIEW D'UN ADMINISTRATEUR

Portrait de Frédéric MICHENET par Denise PELÉ

Frédéric, tu viens d'accepter le poste de président de l'association, afin de mieux te connaître, je te propose d'échanger quelques instants. Parle-nous de toi, et de tes liens avec les plantes.

J'ai 28 ans. Du plus loin que je me rappelle, j'ai toujours été attiré par les animaux. J'ai fait, dès mes 8 ans, de nombreux stages en zoo avec un attrait plus particulier pour les faucons. Je me suis dirigé ensuite vers une filière technique aménagement paysager. Après une période de questionnements pour savoir « ce qui serait bon pour moi », et en prenant conscience du rapport au vivant très fort chez mes parents (surtout ma mère qui connaît bien les plantes médicinales), j'ai pris le chemin de l'étude des végétaux. Je me suis inscrit à l'École Européenne d'Herboristerie de Bruxelles pour 2 ans et demi. C'était une formation très théorique que j'ai ancrée localement en m'inscrivant à des associations comme les Amis du Jardin Camifolia, le Jardin Botanique de la Faculté de Pharmacie d'Angers, Anjou Bota... En parallèle, j'ai obtenu un BAFA et exercé divers petits emplois comme animateur des temps périscolaires.

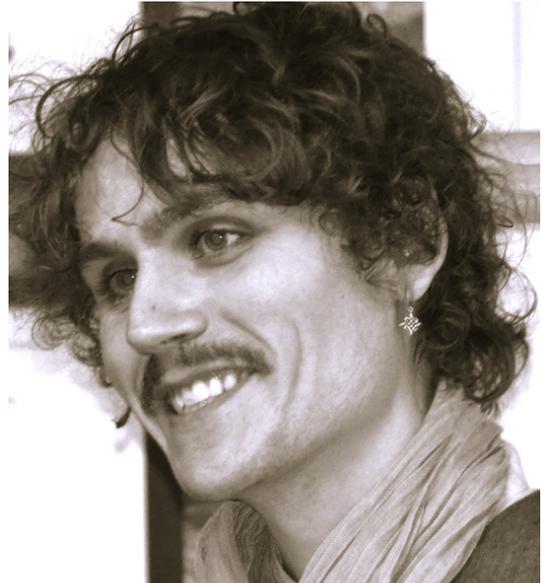


Photo 1 - Frédéric Michenet

En 2018, un entrepreneur parisien était en recherche d'un cueilleur prêt à s'installer, et une structure dont je faisais partie cherchait un formateur en herboristerie. J'étais jeune et s'est posée, pour moi, la question de la légitimité.

Que veux-tu dire par légitimité ?

À 22 ans, est-ce juste ? Suis-je assez à l'aise pour cueillir des plantes sans me tromper. Par exemple, pour la carotte sauvage, j'ai mis 6 mois à être sûr de moi avant de la cueillir. Quelle autorisation ai-je pour transmettre à des personnes plus âgées que moi, alors que je sors juste de diplôme ? Est-ce que dans ce travail, je fais en sorte de préserver le milieu dans lequel je ramasse ? Être légitime, c'est cet ensemble, cette quête de vertu pour vivre en adéquation avec mes idéaux.

Parle-nous de ton métier, peut-on en vivre ?

Je me suis installé en 2018. Pour en vivre, il faut se diversifier, être créatif, et savoir s'entourer. Personnellement, je ramasse, sèche, transforme et vends mes produits en famille. Je suis en lien avec les domaines de la restauration, la tisanderie, la brasserie... En parallèle, je propose des animations et des formations sur le domaine des plantes sauvages (cuisine, herboristerie, encens...). Depuis novembre 2023, je suis installée à Gée une commune de Beaufort en Anjou. Mon entreprise s'appelle « Nature Ancestrale ».

As-tu des projets avec l'Association des Amis du jardin Camifolia ?

Tout d'abord la mise en place du Centre de formation en herboristerie. Quand il sera lancé, il restera en lien avec l'Association tout en étant indépendant.

Ensuite, continuer les herborisations et les visites des entreprises en lien avec la plante. J'aimerais que nous élargissions les visites d'exploitation au département dans son ensemble pour bien faire connaître nos richesses, et permettre à des personnes plus éloignées de Chemillé d'être intéressées par notre association, et de mieux connaître la filière PSBBE localement. J'aimerais également élargir la vision de la connaissance du végétal par des axes moins développés. Nous saurons alors compter sur les talents et les envies des membres de l'association.

Suite du portrait

Avec le jardin Camifolia j'aimerais faire perdurer nos liens, et trouver une place qui convient à toutes ces nouveautés. Le jardin a su vivre un changement d'équipe en profondeur, et ce passage de présidence doit marquer également la volonté de tisser des liens solides et durables. Ce lien ne pouvant se faire par la distance, nous avons choisi de maintenir la présence chemilloise par l'appui de 2 vice-présidents qui auront pour rôle de me seconder dans la gestion locale de l'association. Je m'assurerai de trouver, de concert, des moyens de travailler encore et toujours avec ce beau jardin qui reste l'identité de notre association.

As-tu un rêve ?

Que les êtres humains prennent conscience de leur juste place dans leur environnement.

Que crains-tu le plus ?

D'oublier d'où l'on vient.

Si tu étais une plante, ce serait quoi ?

Un frêne, c'est la symbolique de la connaissance et de la sagesse dans la mythologie nordique. Mais c'est également un arbre très ancré dans le territoire, au passé marqué de traditions et aux nombreuses vertus (arbre des centenaires).

Merci Frédéric, ton fil rouge me semble-t-il est l'équilibre et la juste place de chaque être vivant au cœur de la nature, un beau programme en perspective.

Sortie des Amis

Conférence avec Elske Mille en partenariat avec Pure

Plus de 400 personnes se sont pressé mardi 6 février au théâtre Foirail de Chemillé-en-Anjou à la conférence organisée par le laboratoire Pure de Chemillé en collaboration avec les Amis du jardin Camifolia et animée par Elske Miles, aromathérapeute diplômée, auteure et conférencière.

Originaire d'Afrique du Sud, Elske Miles a grandi dans une nature sauvage qui a fait naître sa passion pour les médecines naturelles. Diplômée en aromathérapie, elle est l'auteure de plusieurs ouvrages de référence, notamment "L'aromathérapie pour les Nuls". Conférencière expérimentée en aromathérapie et réflexothérapie, elle forme aussi des praticiens professionnels dans ces deux domaines.

Après un bref historique de l'aromathérapie, la conférencière a présenté la médecine chinoise en évoquant ses 5 principes (métal, eau bois terre et feu) et les relations entre eux. Puis elle a abordé la dynamique de 5 huiles essentielles : eucalyptus globuleux (défense), cyprès de Provence (vitalité), romarin à camphre (immunité), ylang ylang (harmonie) et lavande fine (équilibre). Chaque huile essentielle étant appliquée sur des points d'acupuncture.

Conférence disponible sur le site de Pure : [par ici](#).

AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

INTERVIEW D'ADMINISTRÉ

SORTIES DES AMIS

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

NOUVELLES DU JARDIN

LA PLANTE DU MOIS - VIOLETTE

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

LES PLANTES ET L'ART

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 2 - Elske Mille à la conférence de Pure

Nouvelles de l'Association



Photo 3 - L'Assemblée générale des Amis du Jardin Camifolia

Assemblée générale 2024

À Camifolia, le vendredi 16 février 2024, les Amis du Jardin Camifolia ont tenu leur 27^e Assemblée Générale. Une trentaine d'adhérents ont répondu présent. Dans son rapport moral, Paul GICQUIAUD, président, a eu le plaisir d'annoncer que l'association voit toujours le nombre de ses adhérents augmenter et que la tendance d'adhésion de personnes hors du territoire de Chemillé-en-Anjou, se confirme. Le programme d'activités 2023 a été respecté et a vu encore une forte fréquentation lors des animations proposées.

Nous constatons que notre association est bien reconnue tant par les acteurs de la filière PSBBE que par les élu(e)s de Chemillé-en-Anjou.

Au niveau du bénévolat 2023 auprès du Jardin Camifolia, celui-ci a bien été assuré pour les événements grand public. Pour finir, Paul GICQUIAUD souligne qu'il a connu le jardin sans Camifolia, puis la création de Camifolia. Il a connu plusieurs structures qui ont géré le Jardin, l'EPCC, L'EPIC et maintenant Action touristique de Chemillé en Anjou. Une nouvelle génération de permanents arrive.

Les temps changent naturellement... et 2024 verra une nouvelle présidence.

Composition du nouveau bureau

À l'issue de l'Assemblée Générale, un conseil d'administration s'est tenu pour élire son bureau. Voici la nouvelle composition :

- Président : Frédéric MICHENET
- Vice-Président : Philippe GALLOTTE (relation Jardin Camifolia)
- Vice-Président : Paul GICQUIAUD (relation adhérents)
- Secrétaire : Catherine MICHENET
- Trésorier : Arnaud CLOÛTRE
- Trésorière adjointe : Claudine SCHNEIDER

Les autres membres du Conseil d'Administration sont : Jacqueline ALBERT, Viviane KOWALEWSKI THOMAS, Denise PELÉ.

Cotisations 2025

Comme les adhésions de l'année en cours (année n) s'arrêtent avec la soirée adhérents courant septembre, celles reçues postérieurement à cette date sont enregistrées sur l'exercice suivant (année n+1). En conséquence, pour modifier le montant des cotisations, l'Assemblée générale ne peut valider le montant des cotisations que sur l'année n+2. Pour 2025 donc, le CA n'envisage pas de modifier les montants de cotisations.

Programme d'activités 2024

Ci-dessous le programme d'activités 2024 présenté lors de l'AC de février. Les dates sont arrêtées et vous pouvez déjà les noter sur votre agenda. Des précisions vous seront données une dizaine de jours avant l'événement (horaire, lieu, tarifs éventuels, rendez-vous...), avec une réservation demandée pour faciliter la gestion des événements.

Date - Horaire	Intitulé	Type	Lieu	Coût	Remarques
Dimanche 14 avril, départ 9h	Herborisation avec Sylvie Desgranges	Herborisation	Baugé	5 € / adh	Reconnaissance de la flore calcicole
Mercredi 1er mai, la journée	Marché aux plantes	Exposition grand public	Jardin Camifolia		Stand des Amis du Jardin
Dimanche 2 juin, la journée	Rendez-vous aux jardins, 21e édition	Exposition grand public	Jardin Camifolia		"Les 5 sens au jardin", stand des Amis du Jardin
Dimanche 23 juin, la journée	Sortie annuelle	Le Potager Extraordinaire + Balade botanique	La Roche-sur-Yon	11,5 € / adh	
Mercredi 10 juillet, 14 h	Malbec Coffee	Les divers arômes du café	Valanjou	10 € / pers.	Dégustation de divers arômes de café
Dimanche 15 septembre, 14 h	Visite de Dulcis Herbae, Marys Berthier	Visite d'exploitation	Rochefort-sur-Loire	Gratuit	Petite exploitation produisant du chanvre CBD
Vendredi 27 septembre, 18h30	Soirée adhérents	Soirée adhérents	Jardin Camifolia	Gratuit	Moment d'échanges convivial
Date en fonction de la météo	Reconnaissance des champignons	Sortie mycologique	A déterminer	Gratuit	Sortie conduite par Jean-Claud Chasle

Prochains rendez-vous

- **Herborisation à Baugé** - 14 avril à 10 h derrière le camping de Baugé, sur le parking du terrain de tennis couvert. Vous pourrez venir découvrir la flore printanière d'une pelouse calcaire à genévrier sauvage. Cette herborisation sera conduite par Sylvie Desgranges, géographe et naturaliste.
- **Lancement de saison 2024 au Jardin Camifolia** - Tous les adhérents des Amis du Jardin Camifolia sont invités au lancement de saison 2024 qui aura lieu le mardi 23 avril. Cela sera pour eux la découverte en primeur de la « Colline des senteurs ».
- **Pique-nique partagé avec les nouveaux saisonniers au Jardin Camifolia** - En préparation de la nouvelle saison, nous organisons le 26 avril prochain, à l'attention des bénévoles des Amis du Jardin Camifolia, un pique-nique partagé avec les permanents et les nouveaux saisonniers du Jardin. Ce sera l'occasion de mieux se connaître.

Nouvelles du Jardin Camifolia

Nouvelle année pour le jardin

En 2024, le projet de reconfiguration de la colline aux senteurs voit le jour après de nombreux mois de travail rendus difficiles par une météo capricieuse. Repensée pour une meilleure accessibilité, elle invitera à découvrir sur plus de 2 000m², toutes les richesses des plantes à odeur : lavandins, thyms, rosiers, menthes... mais parfois quelques espèces à odeurs étranges. Un parcours alternatif ludique révélera les talents d'équilibriste de nos visiteurs grâce au pan d'escalade, troncs inclinés, madriers en bois, pas japonais, positionnés au milieu des collections de plantes.



Photo 4 - Derniers préparatifs de la colline des senteurs

Tout ceci est à découvrir dès le 1er mai à l'occasion du grand marché aux plantes, mais aussi lors de la nouvelle formule des rendez-vous aux jardins les 1er et 2 juin prochain : l'événement passe en effet sur deux jours en 2024 et en accès libre avec à la clé plusieurs spectacles, installations paysagères et ateliers. L'équipe animation y organise également un vide-jardin ouvert aux particuliers toute la journée du 2 juin. Côté nouveauté, le programme des ateliers pédagogiques s'enrichit avec 4 sessions pensées pour les tout-petits avec leurs parents, et d'autres plus ciblées pour un public adulte comme la confection de breuvages botaniques.

La nouveauté concernera aussi les supports de médiation : tout d'abord un nouveau plan de visite, intégrant plus de contenus sur les jardins thématiques, l'histoire du jardin, et une vue 3D du site. Il s'agit également de la création d'un livret FALC, (Facile à Lire et à Comprendre), dont l'objectif est de rendre l'information plus simple et plus claire à tout le monde, notamment aux personnes en situation de handicap, dyslexiques, âgées ou encore maîtrisant mal la langue française. Ce travail est le fruit d'un groupe de travail mené entre des membres des Amis du Jardin, l'association Takameider, l'ALAHMI de Chemillé et les agents du service tourisme.

L'équipe du jardin est à nouveau au complet depuis début mars avec l'arrivée d'Erwan Jehanno, chef d'équipe - jardinier botaniste en remplacement de Juliette David. Les enjeux sont importants cette année : plantation de la colline aux senteurs, travail sur les collections, renouvellement de l'agrément Jardin Botanique de France et Jardin Remarquable.

Une année dense en perspective pour toute l'équipe. Le vendredi 26 avril prochain, vous avez la possibilité de les rencontrer lors du pique-nique organisé la semaine d'arrivée des saisonniers.

La plante du mois : Dame coquette de Toulouse

A l'arrivée du printemps, j'aime à chercher cette dame, délicate tête dressée parmi les herbes folles, afin de puiser les odeurs qui réveillent mes sens endormis. Bien avant mars, la violette est pour moi le symbole d'un printemps qui revient, et des 1001 odeurs qui le suivent.

Un peu de latin

Nommée *Viola odorata* en latin, notre demoiselle du printemps tient son nom de l'odeur qu'elle exhale. En effet, *viola* provient du grec *ἰοειδής* - virulent, fort, et, chez Homère, le mot est employé pour qualifier la mer d'un bleu sombre et soutenu. Il est donc possible que son nom dérive de son odeur prononcée et de sa couleur sombre. *Odorata* vient directement de *odor* et *ōdōro* - parfumer, rendre odorant.

À côté de ces origines olfactives, la plante s'est vu attribuer divers noms selon les régions françaises :

- Le terme violetier ou violier désignait en vieux français la plante, tandis que viole désignait la fleur ;
- Coltorto (Languedoc), Canitorto (Sud-Ouest) et Torcou (Suisse romande) font référence à son cou tordu (symbolisant la timidité de la plante, qui se recroqueville sur elle-même) ;
- Février ou Frévé sont utilisés en Charente-Maritime, Vendée et Deux-Sèvres et désignent les propriétés médicinales de la plante (février signifiant étymologiquement "mois des fièvres", maux que la plante devait faire passer).

Carte d'identité

Dans le monde, sauf dans les régions strictement polaires, on rencontre 16 genres et 800 espèces apparentés au groupe des violettes. En France, poussent à l'état sauvage une vingtaine d'espèces de violettes de la famille des Violacées. Si beaucoup ont été améliorées et d'autres importées pour une utilisation en horticulture, deux sont intéressantes pour leur utilisation en phytothérapie, confiserie, liquoristerie ou parfumerie : la violette odorante (*Viola odorata* L.) et la pensée sauvage (*Viola tricolor* L.).

Laissons de côté la pensée sauvage ou pensée des Vosges, qui fait l'objet de cultures dans le Maine-et-Loire pour une utilisation en phytothérapie, pour nous intéresser à la violette odorante.

La violette odorante est une plante acaule, pubescente avec une souche épaisse, émettant des stolons allongés, radicans et florifères. Les feuilles adultes sont largement ovales en cœur.



Photo 5 - Fleurs de violette odorante, par [Andy Morffew](#) sur Flickr

Les fleurs sont d'un violet foncé, rarement lilacées ou blanches avec éperon violacé, grandes, très odoriférantes. La plante pousse dans les haies, bois, prés, dans toute la France et en Corse. La plante fleurit de mars à mai.

La culture

Dans les Alpes-Maritimes, dans la région de Tourettes-sur-Loup, quelques producteurs perpétuent la traditionnelle culture de la violette odorante utilisée pour ses feuilles, en parfumerie et pour ses fleurs en confiserie et en pâtisserie.

Il n'est pas facile de déterminer exactement le type de la violette cultivée actuellement. Il est couramment admis que c'est la violette de Parme (*Viola odorata*, cultivar *parmensis*), introduite dans la région de Toulouse vers 1854 qui serait mise en culture. Certains auteurs la dénomment *Viola suavis* M. Bieb., la violette suave.

La violette odorante aurait été introduite également dans la région de Grasse dès 1750 pour les besoins en parfumerie à partir de la distillation des fleurs ou en pharmacie à partir des fleurs sèches. Les premières cultures auraient vu le jour en 1755.

Actuellement, c'est la variété améliorée "Victoria" qui est cultivée, violette à grandes fleurs simples d'un bleu foncé. Elle est dressée, munie d'un pédoncule de 25 cm et d'un pétiole de la feuille de la même longueur. La plante est très odorante.

La violette odorante croît dans la plupart des sols, un peu ombragés, mais ni trop secs, ni trop humides. Elle redoute les sols trop argileux, trop calcaires ou trop légers.



Photo 6 - Violettes odorantes, sur [Le Monde](#)

La multiplication de la plante est facilement réalisable par division des pieds ou séparation des stolons, au printemps tous les 2 à 3 ans. La plante peut rester à la même place de 5 à 15 ans.

La plante est traditionnellement cultivée en plein air. Mais les producteurs confectionnent sur les cultures des tunnels de novembre à mars pour favoriser la bonne croissance de la plante. Certains producteurs la cultivent maintenant en serre, en hors-sol ou en boudins suspendus avec des cultures disposées à hauteur d'homme pour une meilleure récolte de la plante (comme pour les fraisiers).

Quelques ravageurs peuvent endommager la culture : un acarien phytophage (*Tetranychus urticae*) et un puceron (*Myzus persicae*).

Récolte et séchage

Les feuilles sont récoltées pour être transformées en concrète puis en absolu, en parfumerie, en mai (60 à 70 % du total de l'année) et en juillet pour une deuxième coupe (2 à 3 kg/m²).

Les plantes sont fauchées et livrées le jour même à l'industrie grasse. En parfumerie, la violette entre dans la légende des parfums dans les années 80, grâce à Christian Dior et à son parfum « Fahrenheit ». Rempli de contradictions, ce parfum est basé sur une note boisée moderne et un accord floral imprégné de fleur de violette. « Fahrenheit » fait partie des 10 parfums les plus vendus au monde, et sa fragrance n'a jamais été égalée.

Les fleurs sont récoltées pour la confiserie, de fin septembre à février-mars. Un procédé de cristallisation de la violette a été développé en l'enrobant de sucre et en faisant sécher la fleur dans une étuve. La violette est nettoyée et travaillée directement après la récolte (7600 fleurs/kg).

Les bouquets de fleurs coupées sont récoltés d'octobre à février. Les horticulteurs l'exploitent pour confectionner des bouquets vendus entre Noël et la Saint-Valentin. Elle symbolise la timidité et les amours secrets. Les bouquets sont confectionnés en fin de journée. Chaque bouquet est composé de 25 fleurs environ, entouré d'une corolle de feuilles et minutieusement ficelé. La production de 100 bouquets à l'heure représente une belle cadence de travail (10 à 25 bouquets de 25 fleurs/m²).

L'évolution du marché

Les volumes restent stables (42,6 t) sachant que la récolte est assurée par 3 producteurs, dont un départ en retraite en 2023 sans successeur. En 2022, le prix à la production varie entre 2,10 et 2,25 €/kg. La feuille est principalement utilisée en parfumerie et cosmétique et moins valorisée que la fleur qui est consacrée actuellement à la confiserie et représente près de 80 % de la production. Il semble qu'une demande en fleur soit soutenue par l'innovation de méthodes d'extraction par « micro-ondes ». Il en est de même pour le muguet et le lilas. En général, deux coupes sont effectuées, au printemps et en automne, car les transformateurs privilégient la transformation de la rose avant la violette.

Un peu de chimie

La fleur est la partie la plus utilisée en herboristerie (la racine étant émétique à forte dose). Elle contient :

- Des mucilages ;
- Des flavonoïdes (rutine, vitexine, isovitexine, kaempférol-6-glucoside) ;
- Des saponosides (la racine en contient le plus).

Les usages médicaux

La plante est :

- Béchique : soulage les toux sèches et les situations nerveuses qui picotent la gorge ;
- Antitussive : calme l'inflammation qui cause, par l'irritation, le réflexe de la toux ;
- Adoucissante : du système digestif, urinaire et cutané.

Les contre-indications

Seule la racine est problématique, puisque vomitive à fortes doses.

L'antre de l'herboriste

Extrait de *Une pensée pour la Violette* de B. Bertrand & N. Casbas ; *Tisanes, remèdes et recettes d'autrefois* de M. Delmas

Huile de violette

- 250 g de violettes avec sépales, mais sans pédoncule ;
- 1 litre d'huile d'olive.

Mettre les fleurs dans un bocal en verre, couvrir d'huile d'olive, et placer 6 semaines au soleil, en remuant tous les jours.

Cuire au bain-marie pendant 1 heure, puis filtrer en exprimant fortement. Laisser déposer et décanter le dépôt puis mettre en petits flacons stérilisés.

Cette huile est adoucissante et s'emploie sur les soins de la peau.

Miel violet

- 100 g de fleurs de violette ;
- 300 g d'eau ;
- 300 g de miel.

Faire infuser les violettes dans l'eau à 85° C pendant 12 heures. Filtrer, puis dissoudre le miel, si possible à 60° C.

Mettre en petits flacons stérilisés, et prendre 1 à 3 c. à s. par jour en cas de toux sèche ou de maux de gorge.

Se conserve au frais



Photo 7 - Illustration de Violette odorante par James Sowerby

Tisane antigrippale

Mélanger à parts égales des fleurs de violette, de mauve et de bouillon-blanc. Faire infuser 25 g du mélange par litre d'eau à 80° C pendant 10 min, à couvert. Filtrer, puis boire 3 à 4 tasses par jour.

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

Tonique à la violette

Mélanger une pincée de violette odorante, de fumeterre et de pensée sauvage dans 1 litre d'eau à 90° C, puis infuser 10 min à couvert. Filtrer, puis laisser refroidir.

Stocker au frigo pendant 24 h et utiliser en compresses pour vivifier et nettoyer la peau.

Le coin du jardinier :

Le retour du printemps

En avril

Potager :

- Semis sous abris : concombres, courges, melons, basilic, céleris, courgettes.
- Semis en pleine terre : carottes, épinards, panais, salsifis, radis, cerfeuil, betteraves, laitues d'été, choux.
- Plantations : estragon, pommes de terre précoces, topinambours.
- Terminez également de semer les engrains verts, si vous avez des parcelles de libres.

Jardin d'ornement :

- Semis sous abris : cosmos, lavatères, lin, œillets, zinnias, coreopsis.
- Nettoyez les mares et les bassins.
- Nettoyez le pied des haies.
- Apportez du compost sous les rosiers.

Verger :

- Divisez les touffes de framboisiers.
- Finissez les greffes en fentes et en couronne.

En mai

Au potager :

- Semis en pleine terre : arroche, chicorées, fenouil, haricots, potirons, maïs, persil, carottes, choux (de Milan, brocolis), panais, navets, courges, concombres.
- Plantation : chicorée (frisée et scarole), pommes de terre, choux et laitues. Et à partir de la 2e quinzaine de mai : aubergines, tomates, courges, courgettes, piments, poivrons, concombres, céleris.
- Paillez avec les premières tontes de gazon.

Au verger :

- Installez des pièges à mouches dans les cerisiers.
- Binez et désherbez le pied des arbres, et paillez le pied des jeunes plants.
- À partir de la 2e quinzaine :
 - Surveillez les attaques de pucerons, et éclaircissez les fruits en surnombre.
 - Préparez les purins d'ortie, de prêle et de consoude.

Au jardin d'ornement :

- Plantez en pleine terre les géraniums et bégonias.
- Bouturez les vivaces.



Photo 8 - Semis, photo de [Markus Spiske](#) sur [Unsplash](#)

En juin

Au potager :

- Semez : laitues (frisée, scarole), choux fleurs, navets, courgettes, haricots, persil, poireaux et radis.
- Plantez : aubergines, concombres, courges, courgettes, potirons et poivrons.
- Buttez les pommes de terre, les haricots et les pois.
- Installez un voile anti-insectes sur la planche de carottes au moment du semis (ça évitera de l'oublier par la suite, et à la mouche de la carotte de pondre !).

Au verger :

- Éliminez les rejets au pied des arbres greffés s'il y en a.
- Placez des pièges à phéromones contre la carpocapse du pommier.
- Surveillez la vigne (oïdium et mildiou) - il existe des variétés résistantes à ces maladies comme le Noah, l'Othello, l'Isabelle, le Jacques... Trouvables chez les [Pépinières Quissac](#), [Viticabrol](#) ou [Atmosvert](#).

Au jardin d'ornement :

- Terminez de paillez les massifs.
- Ôtez les fleurs fanées au fur et à mesure, pour prolonger les floraisons.
- Taillez les arbres à floraison printanière.
- Semez les fleurs bisannuelles à mi-ombre (pâquerettes, myosotis, pensées...).

Les plantes et l'art : *La violette*

Qui se souvient avoir entendu fredonner :

*L'amour est un bouquet de violettes.
Ce soir, cueillons, cueillons ces fleurettes.
Car, au fond de mon âme,
Il n'est qu'une femme.
C'est toi qui sera toujours
Mon seul amour.*

C'est sur ces mots de Luis Mariano que nous entamons notre voyage en terre onirique. Car si la violette inspire les chanteurs, elle possède bien des vertus pour nos maîtres rêveurs.

Selon une légende populaire, le parfum de la violette influencerait les rêves divinatoires, et si l'on trouve une violette blanche, ce serait une fée qui l'a touchée de son manteau, rendant la fleur sacrée, avec interdiction de la toucher. En outre, il est dit que glisser une violette dans sa chaussure permet de marcher sur de longues distances, sans se fatiguer.

"La faune et la flore" de Paul Sebilet (éd. Guilmot 1906)



Photo 10 - Bunch of violets, huile sur toile de Manet, 1872



Photo 9 - Violettes de François Rivoire, avant 1902

Des tableaux elle ravit aussi les sens, avec ci-dessus "Violettes" de François Rivoire, avec un lavis de gouache et aquarelle sur papier, ou ci-contre le "Bunch of violets" d'Edouard Manet, peinte en honneur de Berthe Morisot, une de ces modèles. Un bijou d'impressionnisme français, et accessoirement l'une des plus petites peintures de l'artiste.

Colette en parlait tout autant dans "Les vrilles de la Vigne" :

Et les violettes elles-mêmes écloses par magie... tu te penches et comme moi tu t'étonnes : ne sont-elles pas ce printemps plus bleu ?... le vert de l'herbe neuve décolore l'eau modérée de ton regard... porte plutôt à tes narines le parfum invariable de ces violettes changeantes... regarde comme moi...grandir devant toi le printemps de ton enfance.

Et que dire d'Yves Pascalet et son "Journal de la nature" :

L'odeur du soleil dans l'herbe": "...De gros nuages gris, propulsés par la tempête courent en direction de l'est comme une fumée de volcan. À mes pieds, une touffe de violettes expose un hémisphère de feuilles rondes et un cœur de fleurs mauves. La nature peut être parfois incompréhensible, ainsi la différence de taille entre ces facteurs d'influence égale : les modestes violettes et les énormes nuages ont la même importance et se tutoient dans ce paysage affolé par le vent.

Ou encore de Philippe Jacotet et ses "Notes du ravin" :

[...] violettes au ras du sol, je me suis simplement agenouillé, j'ai simplement trouvé cette tache mauve et sans même recevoir son parfum, comme si un instant de ce printemps, j'avais changé. À la lumière de novembre, à celle qui fait le moins d'ombre et qu'on franchit sans hésiter, d'un bond de l'œil [...].

La violette aura su inspirer bien des artistes, et nul doute qu'elle le fera encore dans le futur. Elle nous prouve que l'Homme sait s'émerveiller des choses simples du quotidien, et faire d'un petit grain de sable, tout un monde. Gageons donc de conserver cette âme d'artiste amoureux du vivant au milieu des aléas de nos vies modernes.

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Frédéric

Dip des champs

- 150 g de yaourt nature (végétal ou non)
- 50 g d'herbes sauvages (ortie, lierre terrestre, ail des ours, pimprenelle, gaillet gratteron...)
- 1/2 citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir
- Des légumes racines (carottes, navet, chou rave...)

Couper finement les herbes, et ajouter le zeste du citron.

Mixer les herbes, le jus de citron et le yaourt au blender.

Goûter et ajuster avec du sel, du poivre, et d'autres herbes si besoin. Laisser reposer la préparation pendant que vous taillez les racines.

Couper les racines en bâtonnets, et les laisser dans de l'eau glacée jusqu'à utilisation. Cela maintient croustillants et juteux.

Servir en apéritif, en remplacement des chips et sauces habituelles.



Photo 12 - Dips, photo de [Vicky Ng](#) sur [Unsplash](#)



Photo 11 - Omelette vegan, du site [crowdedkitchen](#)

Home let wild

- 120 g de yaourt végétal nature ;
- 80 g de farine de pois chiches ;
- 1 pincée de curcuma en poudre ;
- 2 à 3 poignées d'herbes sauvages (lierre terrestre, ortie, ail des ours, fleurs de plantain...)
- 2 c. à s. d'huile d'olive ;
- 1 c. à c. rase de sel ;
- 1 c. à c. rase de poivre noir.

Hacher finement les herbes sauvages.

Mélanger la farine, le curcuma, la moitié des herbes, le sel et le poivre dans un saladier. Ajouter le yaourt, l'huile et 10 cl d'eau froide au fur et à mesure pour éviter les grumeaux.

Mettre à chauffer une grande poêle avec de l'huile d'olive. Quand elle est chaude, verser la préparation et baisser sur feu moyen. Faites en sorte d'avoir une omelette pas trop épaisse.

Dès que les bords se décollent, passer une spatule en dessous, et replier l'omelette.

Servir chaud, avec le reste des herbes hachées dessus.

Sorties et lectures du printemps

Lectures :

- Échappées végétales en Vendée de Jacques Soignon et Philippe Férand - pour découvrir des espaces préservés et riches en végétaux pas très loin de chez vous.
- Les 4 saisons (revue) aux ed. Terre Vivante - beaucoup d'astuces, de conseils et de témoignages sur le jardinage.
- Les 4 saisons, hors-série Jardin forêt - pour les amoureux des arbres, et pour toutes celles et ceux qui souhaitent planter des arbres pour les générations futures.

Sorties :

- Fête des plantes et du printemps au Château de la Bourdaisière - les 30, 31 mars et 1er avril.
 - De 10 h à 18 h, 8 € l'entrée.
 - Vente de plants de tomates du Conservatoire de la Bourdaisière, et de nombreux exposants autour du végétal et du jardin. Également une grande chasse aux œufs.
- Les floralies internationales du Logis de la Chabotterie - du 17 au 26 mai à Montréverd (St-Sulpice-le-Verdon)
 - 17,50 € l'entrée
 - Thème : jeux de fleurs, sur un espace naturel de 46 ha.

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

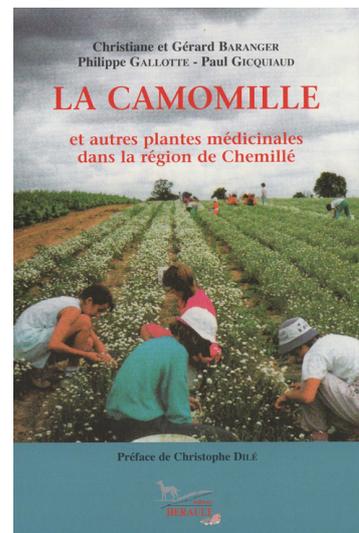


Photo 13 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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.

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, Cédric, 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**.