

INTERVIEW D'UN ADMINISTRATEUR

Portrait de Philippe GALLOTTE par Denise PELE

Philippe, par ton investissement, tes livres, tes histoires, je t'associe aux plantes, médicinales en particulier. Peux-tu nous expliquer l'origine de cette passion et ton cursus dans le domaine des plantes ?

J'ai été attiré, enfant, par le végétal et les animaux. Mon grand-père me confiait une petite parcelle de terrain à cultiver dans son jardin. Je collectionnais également les photos d'animaux que je collais dans un cahier. Naturellement, je suis entré au lycée agricole avec une préférence pour les cours d'écologie et les interactions entre les êtres vivants. Ma première expérience d'herbier fut avec une giroflée qui est devenue très vite toute noire, car mal séchée. Cela ne m'a pas découragé. Ensuite mon cursus fut un ensemble d'opportunités que j'ai accueillies avec passion et curiosité, sans compter mes heures.



Photo 1 - Philippe
GALLOTTE

Études d'agronomie en Alsace, stage au centre national de la culture des plantes médicinales à Milly-la-Forêt, puis technicien agricole en expérimentation et conseiller agricole. J'ai travaillé dans les deux régions françaises historiques de production de plantes médicinales et aromatiques (Milly-la-Forêt et Drôme) avant d'arriver à Chemillé en 1987.

J'ai toujours complété ma formation en alternant le travail en institution et auprès des producteurs et des cueilleurs de plantes et bien sûr, la lecture. J'adore lire. Enfin, j'ai aimé aussi transmettre en intervenant comme formateur dans différents centres de formation comme Nyons (26), Montmoreau (39), Angers. Et même au Maroc...

Quelle place donnes-tu au bénévolat, en particulier au jardin Camifolia ?

Dès 12 ans, j'ai été bénévole dans différentes associations ou mouvements et entre autres sur la protection de la nature. Quand on était jeune, s'occuper des plantes était considéré comme une innovation. J'en étais fier.

M'étant occupé auparavant d'un jardin botanique dans le Midi, c'est tout naturellement que j'ai voulu m'investir dans celui de Chemillé. Il était alors beaucoup plus petit qu'aujourd'hui. J'ai travaillé à la création de nouveaux thèmes, à l'étiquetage des plantes en lien avec le conservatoire de Milly avec lequel j'avais gardé des liens et, bien sûr, avec des collègues présents sur Chemillé, tout aussi passionnés que moi. En 1996, la mise en place de l'office de tourisme, association loi 1901, a permis de valoriser le jardin à travers sa commission « plantes ». Puis Camifolia est né, et j'ai toujours continué à être disponible pour le jardin et je continuerai à œuvrer à ses différentes transformations tant qu'il y aura une place pour donner son avis.

Dans le domaine du bénévolat, j'aimerais parler de « Herba Nobilis » une confrérie sur les plantes aromatiques et médicinales. C'est une reconnaissance de personnes qui œuvrent ou ont beaucoup œuvré auprès des plantes médicinales ou aromatiques. J'aimerais qu'elle continue de vivre, peut-être sous une forme un peu différente. Enfin, je me réjouis de la naissance de Quercifolia, une école de formation en phytothérapie, basée à Camifolia. C'est un rêve de plusieurs années qui se concrétise. Je lui souhaite une belle réussite et je serai présent pour sa mise sur les rails.

Suite du portrait

Pour en revenir à toi : quel est ton rêve en lien avec les plantes, la planète... ?

Je rêverais que les plantes se mettent à parler. Elles auraient tant de choses à nous raconter. Plus sérieusement, je rêverais de laisser à nos enfants une planète qui garderait son authenticité. Ainsi que l'arrêt du pillage des ressources naturelles des pays du tiers-monde.

Quelles sont tes craintes ?

Le mauvais usage d'outils modernes comme l'intelligence artificielle, le repli sur soi, la peur de l'autre et la montée des populismes.

Ta couleur préférée et pourquoi ?

Le jaune pour son côté lumineux, sa chaleur... ça brille !

Ta plante préférée ?

La marjolaine. Elle a une odeur extraordinaire. C'est une plante du Midi. J'aime aussi son aspect duveteux.

Merci Philippe, avec l'espoir que tes compétences puissent servir encore longtemps au Jardin Camifolia. Continue aussi à nous instruire et nous faire sourire avec tes merveilleuses histoires des plantes.

AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

INTERVIEW D'ADMINISTRÉ

SORTIES DES AMIS

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

NOUVELLES DU JARDIN

LA PLANTE DU MOIS - LAVANDE

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

LES PLANTES ET L'ART

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES

Sortie des Amis

Balade botanique printanière à Baugé (49)

Par une matinée ensoleillée mais encore fraîche, une quinzaine de membres des Amis du Jardin Camifolia se sont retrouvés le dimanche 24 avril derrière le camping de Baugé, à la découverte de la flore locale. Sylvie Desgranges d'Anjou Bota et géographe-naturaliste indépendante, nous a conduit par un chemin montant où plus bas coule le Couasnon, vers une prairie sur sol calcaire sèche riche en espèces végétales caractéristiques de ce milieu.

En montant le chemin bordé d'aulnes, Sylvie nous explique que dans ce secteur calcaire, dans les vallons, se sont installées des tourbières favorisant l'installation d'espèces de milieux acides comme dans les Mauges. Par contre sur les plateaux, ces espèces laissent leur place aux cortèges floristiques caractéristiques des prairies sèches et calcicoles.



Photo 2 - Ophris araignée



Photo 3 - Les Amis du Jardin en pleine herborisation sur les pelouses calcaires de Baugé

Sur un petit parcours d'environ un kilomètre, plus d'une centaine d'espèces, 113 exactement ont été identifiées en compilant les relevés d'Anne, Frédéric, Philippe, Paul et Sylvie. La liste complète est consultable sur le site web des Amis du jardin Camifolia.

Parmi les espèces observables tant dans les Mauges que dans le Baugeois, poussent le petit houx, la valériane, l'aigremoine, l'arum d'Italie, la cardamine hérissée, la benoîte commune, l'hellébore fétide, la grande berce, la primevère officinale, la garance voyageuse, la grande ortie,...

À noter, quelques plantes ayant retenu notre attention : **l'ornithogale divergent** (*O. divergens* Bor.). Elle se différencie avec la Dame de onze (*O. umbellatum* L.) par des pédicelles floraux très inégaux, promptement réfractés-ascendants après la floraison, dépassant longuement les bractées. Autres espèces : **La sabline à trois nervures**, petite plante proche du mouron des oiseaux (*Stellaria media* L. Vill.) dont le limbe des feuilles est cillé et présente trois nervures bien visibles ; **la violette de rivin** (*Viola riviniana* Rchb.) avec une rosette centrale de feuilles non florifères et dont les fleurs présentent un éperon blanc.

Après avoir quitté le chemin et laissé derrière nous le chêne pubescent (*Quercus pubescens* Willk.), s'ouvre une friche à genévrier commun (*Juniperus communis* L.) et une pelouse à brachypode penné (*Brachypodium pinnatum* (L.) P.Beauv.) caractéristique de sol calcaire dans laquelle croissent des espèces xérophiles et calcicoles.

Fait remarquable, notre avancée sur la pelouse était délicate, car il fallait faire attention à ne pas marcher sur les orchidées à savoir :

- Ophrys araignée (*Ophrys sphegodes* Mill.)
- Orchis mâle (*Orchis mascula* (L.))
- Orchis pourpre (*Orchis purpurea* Huds.)
- Orchis singe (*Orchis simia* Lam.)

Toutes ces espèces caractéristiques sur sol calcaire se retrouvent aussi sur les lentilles calcaires des Mauges à savoir le Pont Barré à Saint-Lambert-du-Lattay ou à Châteaupanne à Montjean-sur-Loire

Pour en savoir plus sur toutes les espèces citées : écologie, répartition, noms vernaculaires, photos, etc. consulter le site web [TelaBotanica](#).

Voilà, une belle matinée instructive et vite passée. Nous remercions Sylvie de nous avoir partagé simplement ses connaissances en botanique et notre herborisation s'est terminée par un pique-nique convivial au bord du Couasnon.

Liste des plantes disponible sur le site des Amis du Jardin : [par ici](#).

Plantes calcicoles ou calcifuges

Il faut savoir que certaines plantes ne peuvent croître dans un milieu riche en calcium. Le pH élevé rend le fer et les phosphates moins solubles d'où une carence avec jaunissement des feuilles : c'est la chlorose. De plus, le calcium peut se comporter comme un poison pour la plante en modifiant son métabolisme. Donc, ces plantes fuient les sols riches en calcium (sol calcaire). Ce sont donc les plantes dites calcifuges.

Par contre, les espèces végétales que l'on rencontre dans la nature sur des terrains calcaires peuvent pousser sur sol acide si elles bénéficient d'autres facteurs écologiques favorables tel l'ensoleillement, la chaleur, la sécheresse,...

Programme d'activités 2024

Ci-dessous le programme d'activités 2024 présenté lors de l'AC de février. Les premières dates sont passées, mais nous vous invitons à noter les prochaines, pour lesquelles vous recevrez des précisions 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	Restauration possible sur place
Mercredi 10 juillet, 14 h	Malbec Coffee	Redécouverte du café & dégustation	Valanjou	10 € / pers.	Dégustation de divers arômes de café
Dimanche 15 septembre, 14 h	Visite de Dulcis Herbae, Maryse 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

- **Sortie annuelle au Potager Extraordinaire** - 23 juin à 10 h au Potager à la Roche-sur-Yon, ou 8h45 au Jardin Camifolia pour un départ en covoiturage. Vous pourrez découvrir ou redécouvrir ce jardin et parc arboré de plusieurs hectares, autrefois situé à la Motte Achard. Restauration possible sur place, ou pique-nique, sur réservation. La sortie est payante, mais bénéficie de tarif de groupe.
- **Visite de Malbec Coffee** - 10 juillet à 14 h à Valanjou, afin de découvrir les métiers de torréfacteur et barista, et déguster différents types de café pour en connaître tous les arômes. La sortie est payante.
- **Visite de Dulcis Herbae** - 15 septembre à 14 h à Rochefort-sur-Loire, présentation du métier et de la culture de chanvre CBD, l'occasion d'en apprendre plus sur cette plante au passé et à l'avenir plein de rebondissements.

Nouvelles du Jardin Camifolia

Ouverture 2024

La saison 2024 a débuté par un marché aux plantes pluvieux, comme un symbole de ces derniers mois qui ont vu les chantiers d'aménagement du site ralentis par des conditions météo difficiles. Ce sont tout de même près de 2400 personnes qui se sont déplacées le jour J pour rencontrer les pépiniéristes et horticulteurs, et associations locales. La météo, encore elle, impacte l'accueil des groupes scolaires et la pousse de nos végétaux, notamment celle de la colline aux senteurs.

Mais l'équipe, renforcée par nos saisonniers motivés, est déjà tournée vers l'organisation des animations estivales, encore nombreuses cette année. Côté événements, l'exposition Départementale « Force de la Nature » investira la verrière de juillet à septembre, pour nous faire découvrir la richesse des espaces naturels sensibles de l'Anjou.



Photo 4 - Etiquetage au Jardin Camifolia

La nouvelle édition de la Nuit au Jardin fera place au monde des chiroptères le 16 août, avant le cinéma en plein air du 23 août. Plusieurs nouveautés font leur apparition du côté des ateliers familles : breuvages botaniques, le Jardin des tout-petits et la fabrication de papier, à côté des grands classiques comme la teinture végétale ou la cueillette de camomille.

Étiquetage au jardin

Suite à la demande de nos amis de Camifolia, nous voilà à leur donner un petit coup de main, pour redonner aux étiquettes du jardin qui en avaient bien besoin, un relooking pour la nouvelle saison. Pour bon nombre d'entre nous, il nous fallut, voir, toucher, sentir, afin de retrouver le nom des plantes égarées.

Pour nous remercier, cafés et tisanes nous furent offerts, accompagnés de chouquettes. Au besoin, nous reviendront prêter main forte à l'équipe au cours de la saison.

La plante du mois : La lavande, “nard” de Marie-Madeleine

Que ce soit en médecine ou en parfumerie, où elle rentrait dans certaines recettes bibliques sous le faux nom de “nard”, notre lavande (ou plutôt nos lavandes) accompagne l'Homme dans ses besoins quotidiens, laissant derrière elle un sillon d'effluves entêtants.

Un peu de latin

Nommée *Lavandula angustifolia* en latin (pour la lavande fine, objet de notre dossier), notre dame de garrigue tire son nom des usages anciens de lavandières. En effet, *lavandula* vient du latin *lavo* - laver, car elle servait à l'époque à parfumer le linge. *Angustifolia* provient du latin *ango* - serrer (étroit) et *folium* - feuille, pour ses feuilles étroites (en comparaison à la lavande aspic, à feuilles larges).

Carte d'identité

Parmi les lavandes rencontrées sur le territoire français, on retrouve deux espèces et leurs hybrides, de la famille des Lamiaceae, qui poussent spontanément sur les montagnes et collines calcaires du Sud de la France. Celles-ci font l'objet de cultures sur le territoire français :

- *Lavandula latifolia* Medik. (à feuilles larges), ou lavande aspic, forme de hautes touffes. Les longues tiges florales portent deux épis secondaires. Elle fleurit en août et son odeur est très camphrée. Elle pousse à une altitude moyenne de 600 m.
- *Lavandula angustifolia* Mill. (= *Lavandula officinalis* Chaix., *Lavandula vera* DC....) (à feuilles étroites), ou lavande vraie, forme des touffes plus petites. Les hampes florales fines et courtes ne portent pas d'épis secondaires. Elle fleurit de fin juin à fin août. Son huile essentielle, dite de « lavande fine », est recherchée pour la subtilité de son parfum. On la rencontre à partir de 500 m et jusqu'à 1500 m, principalement sur les versants ensoleillés.
- *Lavandula x intermedia*, le lavandin, qui est l'hybride stérile résultant du croisement naturel, par pollinisation des abeilles, des deux autres espèces. Ses épis floraux sont fournis et accompagnés de deux épis secondaires. Très vigoureux, il donne en abondance une huile essentielle de qualité intermédiaire, alliant le camphre et la note fleurie de chacun des parents. Il peut être cultivé en plaine et il existe de nombreux cultivars ornementaux ('Dutch', 'Seal', 'Gros bleu'...), et pour la production d'huile essentielle ('Grosso', 'Super' 'Sumiam', 'Abrial'...).



Photo 5 - Champ de lavandes, par [Forest & Kim Starr sur Flickr](#)

Une autre espèce, *Lavandula stoechas* L., la lavande papillon, croît sur les terrains siliceux des coteaux et garrigues et forme des touffes basses aux tiges dressées et feuillues jusqu'à l'épi. La plante exhale un parfum agréable, alors que l'odeur de l'huile essentielle est désagréable, grossière et camphrée. Elle est principalement cultivée à titre horticole.

Il est parfois difficile de distinguer la lavande vraie du lavandin. Dans le commerce, souvent les deux sont commercialisés sous le nom de lavande. En cas de doute, froissez un épi sec : si des graines noires luisantes sortent des calices, alors vous êtes en présence d'un pied de lavande. Sinon, c'est du lavandin.

La culture

La culture de la lavande est possible dans tous les sols même silico-argileux. Néanmoins, la préférence doit être accordée aux sols calcaires, légers, perméables et drainants. La plante reste en place de six à huit ans.

La plante peut être installée par semis (environ 1 200 graines au gramme), en pépinière, dès la maturité des graines en automne ou au printemps. La semence a besoin de vernalisation par un passage au froid des graines. La mise en place définitive a lieu lorsque les plants ont 4 à 6 cm de hauteur. Le bouturage est pratiqué pour les espèces stériles (lavandin) ou les lavandes clonales. Des boutures de 4 à 5 mm de diamètre sont prélevées de juillet à septembre, sur des pieds-mères sains et vigoureux, âgés de 6 à 8 ans. L'éclat de pied peut également se pratiquer de novembre à mars.



Photo 6 - Fleurs de lavande officinale, de [Sandor Somkuti sur Flickr](#)

Pour les besoins de la production de fleurs et d'huile essentielle, ont été sélectionnés plusieurs cultivars de lavandes clonales (plants issus d'un même pied-mère, par bouturage, présentant un capital génétique identique) : 'Maillette', 'Matheronne', 'Diva'... et de lavandes « populations » (plants issus d'une fécondation croisée présentant un capital génétique différent) : 'Carla', 'Rapido'... Le secteur de l'horticulture a également développé plusieurs cultivars de lavande pour répondre à ses besoins, pour le pot ou la pleine terre.

La lavande s'accommode très bien d'une situation sèche. Prévoir simplement un arrosage à la plantation. La plante craint l'asphyxie racinaire, en situation humide.

Maladies & ravageurs

En raison des températures élevées, des faibles précipitations et des infestations de ravageurs depuis quelques décennies, les cultures de lavandes sont menacées dans leurs zones historiques de production. Même si la lavande est adaptée à des territoires difficiles, elle a besoin d'un minimum d'eau.

Parmi les affections pouvant toucher la lavande, on retrouve le dépérissement, une maladie touchant les lavandes et lavandins depuis les années 80. Cette maladie est provoquée par un phytoplasme (bactérie sans paroi) transmis par les piqûres de la cicadelle *Hyalesthes obsoletus*. Les symptômes sont le dessèchement et la mort du plant.

Il n'y a pas de méthode de lutte directe contre cette maladie. Les seules voies sont la fourniture de plants assainis, la sélection variétale pour créer des variétés tolérantes et la modification des systèmes de culture (enherbement inter-rangs, écrans végétaux...). L'ITEIPMAI, basé à Chemillé-en-Anjou, a créé deux variétés tolérantes au dépérissement, et qui sont maintenant largement cultivées en France dans les zones de production de la lavande.

Différents insectes peuvent également impacter la lavande : cécidomyie, chrysomèle américaine, cochenille, noctuelle...

Récolte & séchage

Généralement, la récolte à lieu à partir de la deuxième année. Les hampes florales seront coupées en dessous de la première fleur, en pleine floraison pour la production de fleurs, et séchées à une température ne dépassant pas 40° C. Elles seront ensuite battues pour séparer les fleurs du pédoncule. On estime la production entre 300 et 500 kg de fleurs sèches/ha.

Pour la production d'huile essentielle, la plante sera récoltée au stade plein, à la fin de floraison. L'obtention d'huile essentielle se fait via distillation par entraînement à la vapeur d'eau (hydrodistillation) de la plante fraîche ou pré fanée. La lavande vraie donne en moyenne 20 à 35 kg d'huile essentielle / ha, alors que le lavandin fourni autour de 100 kg/ha.

Pour garantir à la plante un bel aspect en forme de boule, une taille peut être effectuée. Celle-ci a lieu en fin d'hiver, au début du printemps ou après la floraison, en la rabattant à la faucille, d'un tiers au-dessus des feuilles.

Quelques chiffres

Environ 33 000 ha de cultures de lavandins et de lavandes sont présents en France :

- 9 000 ha de lavande clonale et population (Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence, Drôme...)
- 24 000 ha de lavandin (Alpes-de-Haute-Provence, Drôme, Vaucluse, Ardèche, Gard...).

À noter qu'en 2020, près de 350 ha de lavandin ont été installés dans le département d'Eure-et-Loir.

En 2022, la production d'huile essentielle de lavande avoisinait les 50 tonnes, dont 33 tonnes en lavande population. La lavande produite en AOP de Haute Provence était estimée quant à elle à 8,9 tonnes, sur environ 1 400 ha.

L'huile essentielle

Les calices des fleurs de lavande présentent une succession régulière de côtes et de sillons abritant les structures des essences (ou glandes sécrétrices). Un épais feutrage de poils protecteurs recouvre les côtes. Ces glandes épidermiques, de forme sphérique, ont un diamètre inférieur au dixième de millimètre. Leur activité se traduit par la synthèse de tous les constituants de l'huile essentielle, puis ultérieurement, de leur stockage durable. Le fonctionnement de ces structures constitue autant de petites usines de production. L'huile essentielle aurait pour la plante un rôle de défense chimique et/ou un rôle attractif par rapport aux insectes pollinisateurs.



Photo 7 - Gros plan sur fleur de lavande, par [Bernard Dupont sur Flickr](#)

Il y a longtemps, au pays de Giono, une petite lavande se languissait dans un champ cultivé. Le brave paysan, qui l'avait toujours élevée avec amour se désolait de voir sa chère lavande dépérir. Petit à petit, le mal s'étendit aux champs voisins puis à toute la région. Beaucoup de ces nobles végétaux dépérèrent et certains moururent. Dans les collines de Provence, on entendit alors, porté par le souffle du mistral, le gémissement de toute une population. Qu'allons-nous devenir si nous ne pouvons plus produire d'huile essentielle ! se lamentaient les producteurs. Qui viendra visiter notre beau pays ? soupiraient les habitants des villages.

Le brave paysan prit alors son bâton de pèlerin et s'en alla demander conseil auprès de techniciens versés dans les sciences agricoles. Tous se rendirent au chevet de la petite lavande, bien mal en point, mais toujours vivante. Elle faisait pitié à voir, toute grise avec ses rameaux desséchés et ses fleurs pendouiller au bout d'épis décolorés. Aidez-moi, aidez-moi ! gémissait-elle.

À quelques pas de là, cachée dans un buisson, une cicadelle, lointaine cousine de la cigale, les épiait. Le matin même, elle s'était encore gavée de la sève du malheureux végétal. Le méchant insecte ne voyait pas d'un bon œil ces humains venir déambuler dans son garde-manger.

Au grand dam de la perfide bestiole, les perspicaces techniciens trouvèrent rapidement la cause de la maladie dont souffrait la petite lavande. Un virus véhiculé par la salive du cruel animal.

Traitements en tout genre ne firent rien à l'insecte mauvais qui riait de voir s'escrimer les courageux techniciens à endiguer le fléau, source de ce dépérissement.

Une nouvelle génération de scientifiques arriva et s'attela à la tâche pour sauver les lavandes de cette belle région, si chère à Pagnol. Techniciens de ce territoire et ceux de Chemillé s'unirent alors et trouvèrent un remède. De résistantes lavandes furent sélectionnées et donnèrent naissance à de nouvelles familles. La perfide cicadelle s'en trouva amoindrie et causa moins de souci.

Depuis ce jour-là, les enfants du brave paysan, redonnèrent de jolies couleurs aux champs de Provence »...

Extrait de *Minthe et le Botaniste* - Philippe Gallotte, Éditions du Petit Pavé (2023)

Un peu de chimie

La fleur est la partie employée en herboristerie. Elle contient :

- Des huiles essentielles (esters, alcools monoterpéniques, monoterpènes, sesquiterpènes...);
- Tanins;
- Dérivés de coumarines;
- Flavonoïdes;
- Acides phénoliques;
- Triterpènes;
- Phytostérols.

Les usages médicaux

La plante est :

- Sédatif (léger) : nervosité, fatigue et troubles du sommeil
- Anxiolytique : notamment lors de la ménopause
- Anti-inflammatoire, antalgique et antioxydant
- Antibactérien & antifongique : traitement des plaies par voie externe

Les contre-indications

La plante est à éviter pendant les 3 premiers mois de la grossesse (surtout la lavande aspic et le lavandin super), et on évitera les traitements prolongés. L'huile essentielle présente un profil différent que nous ne traitons pas ici. Certains sujets allergiques peuvent faire des réactions cutanées (allergie aux Astéracées).

L'antre de l'herboriste

Extrait de *Tisanes, remèdes et recettes d'autrefois* de M. Delmas

Élixir de lavande

- 60 g de fleurs fraîches ;
- 1 litre d'alcool à 32°.

Laisser macérer 15 jours à 1 mois, filtrer.

C'est un puissant vulnéraire en cas de chute, contusions, coupures. On en fait respirer dans les syncopes, ou on en lave la tête. Ajouter quelques gouttes ou 1 c. à c. de cet élixir par 1/2 litre d'eau sucrée.

Vinaigre de lavande

- 125 g de fleurs de lavande
- 1 litre de vinaigre blanc fort

Mettre le tout dans une bouteille de verre bien bouchée pour le faire macérer au soleil pendant 15 à 20 jours. Filtrer en pressant et mettre en bouteille.

On peut utiliser ce vinaigre en ajout de l'eau d'ablution, et l'utiliser pour les soins de la peau. Il sert également de déodorant corporel.



Photo 8 - Illustration de Lavande officinale, 20e siècle

Lotion florale

- 50 g de fleurs de millepertuis fraîches (ou 20 g fraîchement séchées)
- 50 g de fleurs de lavande sèches
- 15 g de fleurs de camomille romaine sèches
- 500 ml d'alcool à 90° (à 50° - 60° si vous le faites avec du millepertuis sec, le camphre aura juste un peu de mal à se dissoudre)
- 10 g de camphre naturel

Broyer les plantes puis placer dans un bocal. Couvrir d'alcool, fermer le bocal et laisser macérer 15 jours en remuant régulièrement. Ajouter les 10 g de camphre et bien mélanger pour le dissoudre (l'alcool à 90° aide grandement, mais vous pouvez arriver à un résultat similaire avec de l'alcool à 50°). Filtrer, puis ajouter petit à petit 300 mL d'eau type Mont Roucous (eau très peu minéralisée) ou d'eau distillée - si vous utilisez de l'alcool à 50°, mettez seulement 100 ml d'eau. Une fois le mélange réalisé, mettre en petits flacons opaques et stérilisés. Étiqueter et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Agiter avant emploi, et diluer de préférence à 33 % (1 vol. de lotion pour 3 vol. d'eau).

En cas de piqûres d'aoûtat, appliquer matin et soir sur chaque piqûre avec un coton lavable.

Le coin du jardinier : Vers l'été, et au-delà ?

Cette année fut bien compliquée pour les jardiniers avec ce printemps chaotique ! Beaucoup de pluie, mais la nature en avait bien besoin, eut égard aux années sèches que nous avons subies. Les arbres, en particulier, en ont le plus pâti, et on peut donc se réjouir de cette abondance aquatique salvatrice pour nos chères têtes touffues. Dans certains lieux, l'eau se fait même toujours désirer, donc ne la rejetons pas.

En juin

Potager :

- Semis de laitues, frisées & scaroles, choux-fleurs, navets, courgettes, haricots, persil, poireaux et radis.
- Plantation d'aubergines, de frisées & scaroles, choux-fleurs, concombres, courges, courgettes, potirons, poivrons, tomates & poireaux.
- Biner, sarcler et pailler les planches de cultures.
- Butter les pommes de terre, les haricots et les pois.
- Installer un voile anti-insectes sur la planche de carottes au moment du semis (pour lutter contre la mouche de la carotte).

Jardin d'ornement :

- Semis des fleurs bisannuelles à mi-ombre : pâquerettes, myosotis, pensées.
- Tuteurer les vivaces si besoin : dahlia, gauras...

En juillet

Au potager :

- Semis en pleine terre : chicorées frisées, carottes, fenouil, laitue d'automne, radis.
- Faire un semis de courgettes directement en pleine terre pour prolonger les récoltes.
- Surveiller la présence de piérides sur les choux et l'apparition du mildiou sur les tomates et les pommes de terre (surtout en cette année particulièrement humide).

Au jardin d'ornement :

- Tailler les rosiers non-remontants et les haies, en prenant soin de vérifier qu'il n'y ait pas d'oiseaux nicheurs.
- Récolter les graines de plantes à floraison printanière (bleuets, nigelles) afin d'éviter d'en racheter l'an prochain.



Photo 9 - Fraises, Photo de [Farsai Chaikulngamdee](#) sur [Unsplash](#)

En août

Au potager :

- Semis de cerfeuil, choux de Chine, épinards, fenouil, mâche, navets, radis, radis d'hiver, roquette, oignons blancs.
- Semis d'engrais verts sur les parcelles qui se libèrent.
- Plantation de chicorées, choux, brocolis, choux-fleurs, fraisiers.

Au verger :

- Bouturer le figuier.
- Éliminer les fruits malades.

En cuisine

Profitez de l'été pour préparer un sucre aux fleurs de lavande.

Pour cela, déposez 1 kg de sucre en poudre dans un bocal. Ajoutez 2 c. à s. de fleurs émondées de lavande fraîche (de préférence lavande officinale), et fermez le bocal.

Mélanger tous les jours pendant une semaine, et tamiser à la fin pour ne garder que le sucre.

Cette préparation raffinée vous permettra de réaliser des desserts aux senteurs de Provence.

Les plantes et l'art :

La lavande

La lavande parfumait jusqu'aux étoiles l'eau qui l'imprégnait sur ses profondeurs naturelles. Tels sont les mots attribués à Arthur Rimbaud, et qu'il aurait écrit à propos de notre amie :

*Au jardin les lavandes sont en fleurs,
mais aucune comparaison possible avec le pays des lavandes,
la Provence au parfum d'été,
que j'aime avec fougue et passion.
Eclaboussure de violet à perte de vue,
pays de soleil, de vent, de contraste,
de lumière qui décape le blanc de la roche calcaire,
nuance du tendre au sombre,
le vert des oliviers et des cyprès.
Provence apaisante de Sénanque,
rude et violente de Giono,
exubérante et nostalgique de Pagnol,
claire et puissante comme une poésie de Char.*



Photo 10 - Valensole, aquarelle sur papier d'Angélique Ksiazek



Photo 11 - Brin de lavande, acrylique figuratif d'Hélène Monniello

Car dame lavande sut inspirer bien des interprètes, et parmi eux, les peintres. Loin des champs de lavande maintes et maintes fois représentés, attardons-nous sur des œuvres moins communes, comme cette aquarelle juste au-dessus. Angélique Ksiazek nous propose sa vision des lavandes, où un flou aquatique augmente l'étendue du champ de lavandes. Le premier plan de tiges dansantes nous invite, lui, au mouvement et à venir voir ce qui se passe.

A notre gauche, nous trouvons un acrylique figuratif d'Hélène Monniello, une peintre contemporaine. Ici, le volume du vase contraste avec les lignes des brins de lavande, au nombre de 3, évoquant l'équilibre. L'imaginaire, lui, est provoqué par le fond de l'œuvre avec des nuances de bleu - comme les lavandes et les ciels qui nous proposent leur large gamme de teintes et couleurs. Les jaunes discrets représentent un clin d'œil des lumières au travers un vitrage.

Si récemment, divers artistes musicaux auront donné une place à notre lavande dans leurs textes (je pense ici à Pomme en 2017), nous nous quitterons ici sur les mots que chantait en 1966 Enrico Macias :

*C'est la fête de la lavande
et je vois au fond de tes yeux
Qu'à la fête de la lavande
un amour ailé pour nous deux
Un amour qui sent la lavande
et un ciel qui a tant de bleu
Car la fête de la lavande
c'est le bleu, le bleu de tes yeux.*

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine & Frédéric

Compote rhubarbe et reine-des-prés

- 1 poignée de fleurs de reine-des-prés
- 1 botte de rhubarbe (environ 8 tiges)
- 200 g de sucre
- 300 ml d'eau

Éplucher et couper la rhubarbe en morceaux de 1 cm, puis placer dans un bol.

Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau et les fleurs de reine-des-prés, puis porter à 90° C.

Éteindre le feu, et ajouter les morceaux de rhubarbe. Laisser reposer toute la nuit.

Retirer la reine-des-prés, et faire chauffer la rhubarbe pour la cuire (5 à 10 min).

Filtrer, réduire en compote au mixeur plongeant, et servir avec du yaourt nature, ou une boule de glace.

Le jus peut être utilisé dans des sauces, des gâteaux, des cocktails, congelé en glaçons...



Photo 13 - Compotée de rhubarbe,
Photo de [Matilda bellman](#) sur [Unsplash](#)



Photo 12 - Sauce à la lavande, du site [Hagen Grote](#)

Sauce à la lavande

- 1 tasse de miel de lavande ;
- 1 boîte de coulis de tomates ;
- 1 c. à s. de piment d'Espelette ;
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique ;
- 3 beaux oignons doux ;
- 2 gousses d'ail ;
- 2 belles échalotes ;
- 1 citron ;
- Sel, poivre.

Émincer les oignons, les échalotes et l'ail.

Dans un faitout, faire fondre le miel à feu doux. Y ajouter l'équivalent d'un demi-verre d'eau, ainsi que les oignons, l'ail, les échalotes et le piment.

Porter à ébullition, puis baisser le feu. Laisser réduire 15 min. en couvrant.

Récupérer le jus du citron et ajouter à la préparation en même temps que le vinaigre et le coulis de tomate. Saler et poivrer à convenance.

Laisser réduire sans couvrir, jusqu'à ce que la préparation forme une marmelade, en veillant à remuer doucement et régulièrement pour éviter que cela n'attache.

Servir avec des viandes blanches et des volailles.

Coin des adhérents

À écouter :

En mai dernier, est sorti le premier épisode du podcast mensuel "Des racines et des herbes". Créé et animé par Frédéric MICHENET (cueilleur & formateur) et Laureen GAUTIER (naturopathe), il se veut être une vitrine de la filière PSBBE. Pour cela, 2 types d'épisodes sont proposés en alternance :

- Les rencontres, où les auditeurs sont invités, le temps du podcast, à se plonger dans le quotidien d'un métier des plantes de santé, beauté et bien-être (producteur, transformateur, cueilleur, naturopathe, chanvrier, cuisinier, laboratoire...);
- Les sujets thématiques, où les animateurs traitent en détail une question courante et tentent de donner des solutions via des approches naturelles.

Le podcast est accessible sur toutes les plateformes (Deezer, ApplePodcast, Spotify...) sous le nom "Des racines et des herbes", avec une récurrence d'1 épisode par mois.

Si vous souhaitez faire un retour, ou proposer un sujet (rencontre ou thématique), vous pouvez les contacter à contact@naturancestrale.fr ou laureengautiernaturo@gmail.com.

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

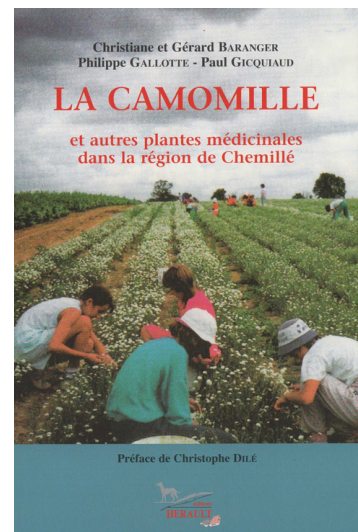


Photo 14 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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, Viviane, Catherine, Frédéric.
Pour tout renseignement ou réclamation, veuillez envoyer un mail à contact@amisdujardincamifolia.fr



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**.