



Photo 1 - Visite du nouveau Jardin Camifolia par les Amis du Jardin

## LE MOT DU PRÉSIDENT

Voilà, c'est reparti, tant pour le Jardin Camifolia que pour les Amis du Jardin Camifolia. Mais 2021 semble une année de transition pour les deux organismes, notamment pour l'association qui n'a pu tenir ses assemblées générales normalement et a rencontré des difficultés pour se réunir. Malgré tout, un programme d'activités allégé a été élaboré, mais avec des activités en semaine peu favorables pour les adhérents en activité professionnelle...

Le jardin Camifolia est aussi en transition. Le réaménagement est encore partiellement réalisé et l'ouverture « par le bas » se fait attendre. Par ailleurs, plusieurs manifestations initialement programmées ont dû être annulées, comme le Marché aux plantes du 1er mai.

Mais ne soyons pas pessimistes : le désir d'être ensemble autour de la plante et du Jardin est intact. L'arrivée de nouveaux au sein du Conseil d'administration va vitaliser notre action et enfin laissons au Jardin Camifolia le temps de faire peau neuve.

2022 sera une année de grands changements !

### AU SOMMAIRE

NOTRE ASSOCIATION

NOUVELLES DU JARDIN CAMIFOLIA

LA CONFRÉRIE HERBA NOBILIS

LA PLANTE DU MOIS

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

LE COIN DU JARDINIER

LES PLANTES ET L'ART

HISTOIRE DES PLANTES

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES

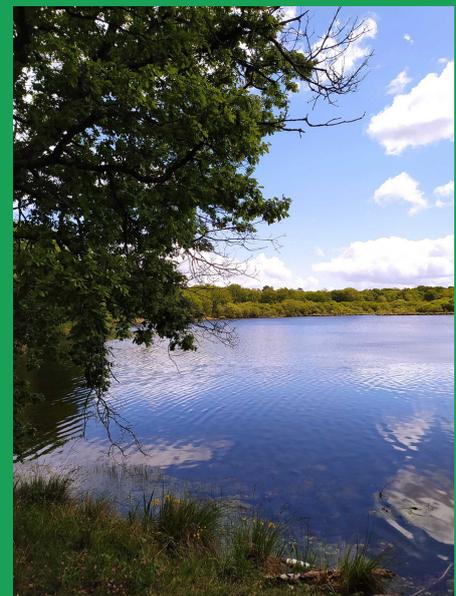


Photo 2 - Etang de Joreau

## Notre association

### Herborisation à l'étang de Joreau

Nous étions une dizaine à nous retrouver au parking de l'étang de Joreau près de Gennes, bravant la météo au matin du dimanche 16 mai, première sortie de l'année dans un contexte de déconfinement. Malgré une petite pluie en tout début, nous avons pu apprécier ce cadre naturel magnifique. Le site de Joreau, principalement constitué d'un étang et de boisements (92 ha), est connu pour être un site naturel important à l'échelle régionale, en particulier suite à la découverte en 2009 de libellules très rares. Depuis, la commune de Gennes, propriétaire, a fait une demande de classement en Réserve Naturelle Régionale auprès de la Région des Pays de la Loire.

L'étang de Joreau fut créé au 18<sup>e</sup> siècle par les moines de l'abbaye de Cunault, située non loin, à des fins piscicoles. Actuellement, les inventaires botaniques sur ce site ont révélé 21 habitats différents, offrant une diversité botanique remarquable. Pour plus d'informations, il est possible de consulter la page consacrée à ce lieu sur le site internet du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine.

Nous n'avons pas eu besoin de parcourir un long chemin pour découvrir et identifier plus d'une cinquantaine d'espèces dont la liste

complète est consultable [sur le site de l'association](#). En voici un extrait :

- Agropyce précoce (*Agropyce praecox* (Pers.) Fayod)
- Alisier torminal (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz)
- Alliaire officinale (*Alliaria petiolata* (M. Bieb.) Cavara & Grande)
- Arum maculé (*Arum maculatum* L.)
- Aubépine monogyne (*Crataegus monogyna* Jacq.)
- Bouleau pubescent (*Betula pubescens* Ehrh.)
- Bouleau verruqueux (*Betula pendula* Roth)
- Cerfeuil des bois (*Anthriscus sylvestris* (L.) Hoffm.)
- Chèvrefeuille des bois (*Lonicera periclymenum* L.)
- Consoude officinale (*Symphytum officinale* L.)
- Cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea* L.)
- Dactyle aggloméré (*Dactylis glomerata* L.)
- Eupatoire chanvrine (*Eupatorium cannabinum* L.)
- Euphorbe des bois (*Euphorbia amygdaloides* L.)
- Fusain d'Europe (*Euonymus europaeus* L.)
- Garance des voyageurs (*Rubia peregrina* L.)

Comme à chaque fois, la sortie matinale s'est terminée autour d'un verre de l'amitié et quelques gâteaux.

### Visite guidée du nouveau Jardin Camifolia, le 19 mai 2021

Les adhérents des Amis du Jardin Camifolia ont eu la primeur de découvrir le nouvel agencement du Jardin Camifolia. Alexandre Piette et Sarah Antoina nous ont expliqué la nouvelle scénographie, conçue par l'Agence Mathilde Meignan et pour laquelle les Amis du Jardin ont apporté leurs regards d'experts.

Les changements sont importants avec des espaces entièrement redessinés, ainsi que la signalétique avec, entre autres, le « Carrefour des plantes » ou la reconfiguration de l'allée rectiligne menant en haut du bâtiment de la Mairie. Reste encore à réaliser dans cette première phase, l'aménagement du bâtiment d'accueil du public (ex office de Tourisme) courant été 2021.

Cette visite a permis d'exprimer notre satisfaction face au travail réalisé et faire aussi quelques observations.

À l'issue de la visite, l'association a présenté son programme d'activités 2021 et le planning bénévolat 2021 avec le Jardin Camifolia.



Photo 3 - Sortie herborisation à l'étang de Joreau par les Amis du Jardin

## L'agenda

**18 & 19 septembre** : journées du Patrimoine au Jardin Camifolia

**1er octobre** : soirée adhérents de l'association des Amis du Jardin Camifolia

**Octobre** : sortie champignon avec M. & Mme Chasle - date à définir courant septembre selon la météo

# Nouvelles du Jardin Camifolia

## Rendez-vous aux Jardins le 6 juin 2021

Plus de 3 000 parcs et jardins, en France et en Europe, se sont associés cette année à cette grande fête européenne des jardins sur le thème « transmission des savoirs ». Bien sûr le Jardin Camifolia était de la fête, et fête il y a eu.

Cette année, dans le nouveau cadre, le public était au rendez-vous : 710 personnes ont été enregistrées soit 10 % de plus qu'en 2019.

La présence des bénévoles des Amis du jardin dans les animations (cueillette, botanique) et la logistique (parcours sensoriel, orientation du public, Jardin gourmand) ont été un renfort grandement apprécié. Merci à eux.

## Réunion du Comité de pilotage pour le réaménagement du Jardin Camifolia

Il y a 2 ans, la commune a fait le choix de positionner une phase optionnelle dans le projet de réaménagement du Jardin Camifolia, avec l'intégration d'aménagements complémentaires concernant le bâtiment d'accueil actuel du jardin et la colline aux senteurs. Cette initiative a été inscrite dans la feuille de route du mandat 2020 - 2026.

Cette réunion, tenue le 10 mai 2021 en présence entre autres de Hervé Martin et Yann Semler-Collery mais aussi Philippe Gallotte et Paul Gicquiaud, a permis de faire un 1er bilan des travaux actuels relatifs à la 1ère phase et de se projeter sur la phase optionnelle. Le comité de pilotage a donné un avis favorable pour enclencher l'étude de cette seconde phase.

Prochain rendez-vous : courant septembre !



Photo 4 - Visite du Jardin Camifolia

# La confrérie Herba Nobilis gardienne des PPAM

La Confrérie Herba Nobilis a été créée en 2000 à Chemillé - en - Anjou, au cœur de la région historique de la production des plantes médicinales en France. Émile Martineau, 1er grand herbaliste structure la Confrérie et développe des liens avec Milly - La - Forêt (91) et la Drôme, deux autres régions historiques de production. Elle devient associative en 2011, et désormais, un triumvirat préside à sa destinée.



Photo 5 - Intronisation de nouveaux Chevalier de la Confrérie Herba Nobilis

Promouvoir les plantes médicinales et aromatiques et en valoriser la production nationale sont les buts de l'Association. Pour ce faire, elle intronise en son sein des femmes et des hommes œuvrant ou ayant œuvré, pour la connaissance des plantes, leurs productions, leurs transformations et leurs usages. La Confrérie Herba Nobilis participe à des manifestations culturelles, professionnelles, scientifiques ou à tout autre évènement où la plante est mise en valeur. A ce jour, elle a intronisé plus de 150 personnes méritantes.

Sous la houlette de Grand Herbaliste et sous l'œil bienveillant de la Grande Sommité, de la Grande Semeuse, du Grand Parfumeur, du Grand Botaniste, du Grand Tisanier, du Grand Essencier et du Grand Protecteur, les personnes intronisées au cours des grands chapitres doivent, entre autres, déguster du vin de camomille puis réciter l'abécédaire du bon compagnon. Au cours de cette manifestation, les récipiendaires se voient remettre un diplôme et une médaille représentant une tisanière, emblème de la Confrérie.

Jeudi 24 juin avait lieu la présentation aux membres de Phytolia\* des nouveaux aménagements et de la nouvelle scénographie réalisés dans le jardin Camifolia.

A cette occasion, la Confrérie Herba Nobilis, au cours de son 62e chapitre, a décerné le titre de Chevalier de la Confrérie Herba Nobilis à deux membres de Phytolia :

- Christophe Ripoll : actuel président de Phytolia et dirigeant de l'entreprise Natinov à Saint Lézin depuis 2016. Originaire du Sud-Ouest, il était ancien directeur scientifique chez Pierre-Fabre Laboratoire.
- Philippe Brard : après une carrière dans la filière des semences, il a repris en 2013, avec son épouse Jeannine, l'entreprise Cailleau Herboristerie créée en 1868 à Chemillé. Aujourd'hui, leur fils Jordan et son associé, Nicolas Baudry, ont repris les rênes de l'entreprise.

Ils ont été parrainés respectivement par 2 autres membres de la Confrérie : Laurent Martineau et Bruno Gaudin, sous la houlette de Philippe Gallotte, grand Herbaliste.

\*Association nationale interprofessionnelle regroupant tous les acteurs de la filière des plantes de santé, beauté et bien-être et intervenant sur les matières premières, la production, l'extraction, la transformation, les ingrédients, la formulation et la distribution.

# La plante du mois : le Millepertuis, herbe de St Jean

Petite plante qui sait se faire discrète, le millepertuis a bien des tours dans son sac. Et si elle était plus qu'une beauté champêtre propre à soulager les coups de soleil ? Partons à sa découverte !

## Un peu de latin

Selon Jean-Marie Pelt, *hypericum* provient du grec *hyper* - au-dessus, et *eikon* - image, soit "au-dessus de l'image. Une référence ici à l'usage des anciens Grecs qui protégeaient les statues des divinités en suspendant des bouquets de millepertuis au-dessus afin de les protéger des mauvais esprits.

*Perforatum* provient du latin et signifie percé, troué, en référence aux nombreux trous situés sur les feuilles de la plante (ils sont très visibles en plaçant la feuille face au soleil). Ces trous seraient des traces laissées par les gouttes de sang qui jaillirent du cou de saint Jean-Baptiste lorsqu'il fut décapité. Une bien triste histoire ici mais qui a le mérite de lier la plante à la saint Jean et au sang.

En effet, en suivant la théorie des signatures, on s'aperçoit que les trous des feuilles peuvent évoquer les pores de la peau, et que la teinte rouge formée par les fleurs écrasées, évoque le sang. Signe que la plante possède des vertus vulnérinaires que nous allons voir par la suite.

## Carte d'identité

Espèce vivace de la famille des Hypericaceae, le millepertuis est une plante glabre, à souche ligneuse stolonifère. Elle produit des tiges dressées de 0,20 à 0,80 m. Les feuilles sont remarquables par des ponctuations visibles à l'œil nu : ponctuations ou glandes claires sécrétant une huile essentielle, et ponctuations ou glandes noirâtres ou rouges contenant une cire imprégnée d'hypericine. Les pétales des fleurs d'un jaune vif sont ponctuées de glandes noires. La plante fleurit de mai à septembre. Le fruit est une capsule déhiscente et conique et la graine est noire ou brun foncé, cylindrique et finement verruqueuse.



Photo 6 - Millepertuis perforé dans un jardin allemand

## L'inviter au jardin

Le millepertuis possède une large adaptation au pH. La plante pousse bien dans des sols secs et bien exposés. Elle s'adapte mal aux conditions humides. En culture, la plante reste en place de 2 à 4 ans. La limite sera l'apparition de problèmes sanitaires dus en grande partie à une maladie fongique : l'antracnose. La méthode la plus pratiquée est le semis en pépinière, en février-mars pour un repiquage en avril-mai. Il faut environ 10 grammes pour 1 ha, en sachant que l'on compte 7000 à 10 000 graines / g (50 000 plants/ha (0,70 m X 0,30 m)). La semence possède un faible taux de germination. Pour la favoriser, il faut utiliser une semence récente (1 an), effectuer une stratification de la graine (semer la graine dans du sable maintenu humide) environ 8 jours à 40° C ou pré réfrigérer environ 7 jours 40° C, et semer la graine superficiellement.

## Récolter la plante

Le maximum de feuilles et de fleurs étant recherché, couper la plante au stade pleine floraison pour une bonne teneur en hypericine, à 20 cm du sol, pour éviter les parties trop ligneuses.



Photo 7 - Gros plan sur une fleur de Millepertuis perforé

En deuxième année de culture, il est possible de faire deux récoltes, la plante refleurissant, en septembre. La plante est séchée à l'abri de la lumière dans un endroit bien ventilé à une température de 35 à 45° C maximum.

## Les usages

Ce sont les parties aériennes fleuries qui sont utilisées. Elles peuvent servir à la fabrication de médicaments ou même de cosmétique sous différentes formes. Elles peuvent également entrer dans la fabrication de boissons alcoolisées.

La sommité fleurie de millepertuis perforé étant inscrite sur la liste A de la Pharmacopée Française, cette partie de plante relève du monopole pharmaceutique et ne peut être vendue en l'état au public que par les pharmaciens.

## Un peu de chimie

La plante contient :

- Pigments rouges du groupe des anthrones : naphthodianthrone dont hypéricine, pseudohypéricine, isopseudohypéricine, protopseudohypéricine et cyclopseudohypéricine
- Composés phénoliques dérivés du phloroglucinol : hyperforine, adhyperforine, hydroperoxycadiforine
- Flavonoïdes : hypéroside, isoquercitroside, rutoside, quercétol
- Biflavonoïdes : biapigénine, amentoflavone
- Tanins et proanthocyanidols
- Huile essentielle : n-alcananes et monoterpènes
- Mélatonine

## Les usage médicaux

Antidépresseur, anxiolytique, sédatif, antiseptique, cicatrisant et vulnéraire. On l'emploie dans les troubles de l'humeur (dépression accompagnée de colère, dépression saisonnière), les angoisses, la nervosité, les plaies, les brûlures (notamment coups de soleil), les névralgies, les sciaticques et les contusions.

C'est ce que l'on appelle un soleil miniature, propre à apporter de la lumière où il y en a besoin.

Les sommités fleuries s'emploient en teinture-mère, en infusion et en macérat huileux (usage externe).

La teinture-mère fera l'objet d'un prochain sujet mais s'emploie à hauteur de 5 à 30 gouttes par prise, 1 à 3 fois par jour selon la situation. L'infusion se prépare avec 15-20 g de plante récemment séchée pour 1 litre d'eau, à faire bouillir 1 mn. 2 à 4 tasses par jour selon la condition.

Pour finir, le macérat huileux est détaillé dans un article plus bas.

## Les contre-indications & interactions

Le millepertuis est une plante qui souffre de nombreuses interactions médicamenteuses (il faut dire qu'elle a été très étudiée !). De même, si son usage externe reste relativement sans danger, il convient de s'informer sur son utilisation en interne pour tout ce qui touche aux états dépressifs, aux angoisses et à la nervosité. Ne faites donc pas n'importe quoi et assurez-vous d'observer un suivi médical suffisant. Nous nous dégageons de toute responsabilité à cet égard et ne serons être tenus responsables d'un mésusage de la plante.

Voici une liste de contre-indications et interactions, non exhaustive :

- Eviter chez la femme enceinte, allaitante et les enfants en bas âge ;
- Eviter chez les personnes souffrant de maladie d'Alzheimer, schizophrénie, bipolarité, SIDA ;
- Eviter l'exposition solaire si prise par voie interne (d'autant plus si la personne à la peau claire) ;
- Antidépresseurs de type tricycliques et inhibiteurs sélectifs de la recapture de la sérotonine ;
- Anxiolytiques type benzodiazépines ;
- Anesthésiques ;
- Médicaments antirétroviraux ;
- Cyclosporine ;
- Glycosides cardiaques type digoxine ;
- Warfarine et autres anticoagulants ;
- Pilule contraceptive (des études doivent être cependant plus poussées).

Vous trouverez de plus amples informations sur les contre-indications, interactions et usages de la plante sur le site [Wikiphyto](#) et sur le [blog.altheaprovence](#), tenu par l'herbaliste Christophe Bernard.

## L'ancre de l'herboriste

Extrait de "Les milles recettes aux milles vertus" de Marie Delmas

### Ratafia de millepertuis

Cette liqueur est digestive et s'emploie le soir, à raison d'1 cuillère à café avant de se coucher.

- Fleurs de millepertuis perforé : 125 grammes
- Eau-de-vie à 50° : 1 litre
- Sucre roux : 60 grammes

Mettre les ingrédients dans une bouteille et laisser macérer 15 jours au soleil. La liqueur va devenir rouge. Filtrer et mettre en bouteille. Se conserve 1 an à l'abri de la lumière et de la chaleur.

### Huile de millepertuis

- Fleurs de millepertuis perforé fraîchement séchées (ramasser les sommités avec les feuilles sur 10 cm, prendre les plus belles où les fleurs sont encore ouvertes)
- Huile d'olive bio première pression à froid

Remplir un bocal stérilisé de fleurs de millepertuis fraîchement séchées et couvrir d'huile d'olive (les fleurs doivent être juste recouvertes - s'aider d'un galet stérilisé si besoin). Laisser reposer 1 nuit et rajouter de l'huile au besoin le lendemain. Couvrir d'une gaze et placer, dans un papier kraft, au soleil pendant 21 jours (ne compter que les jours de plein soleil). Filtrer et mettre dans de petits flacons opaques. Utiliser en compresses ou en massage sur les plaies, coups de soleil, ulcères variqueux, sciatiques, goutte.

### Lotion antiseptique

- Fleurs de millepertuis perforé : 50 grammes
- Fleurs de lavande : 100 grammes
- Fleurs de camomille romaine : 30 grammes
- Alcool à 90° : 500 ml
- Camphre : 10 grammes
- Eau : 300 ml

Laisser macérer pendant 15 jours les fleurs dans l'alcool. Filtrer, ajouter le camphre et, après dissolution, l'eau pour diminuer le taux d'alcool. Agiter avant usage et appliquer sur les plaies, blessures et coupures pour les faire cicatriser plus rapidement.



Photo 8 - Dessin de Millepertuis perforé pour herbier

### Attention !

L'huile aide à soulager les coups de soleil mais peut aussi s'employer en préventif. Cependant, certains y sont sensibles donc testez toujours sur une petite partie du corps et n'abusez pas de la bronzette, ce n'est pas un indice 40 !

# Prenez soin de vos plantes : Les travaux d'été

C'est l'été et les jardiniers ne chôment pas ! Les plantes poussent et les fruits arrivent (un peu difficilement vu les aléas climatiques) et, avec eux, leurs lots de désagréments. Voici quelques pistes pour y remédier.

## Le bicarbonate alimentaire

Le bicarbonate de soude est le nom courant donné au bicarbonate de sodium, un dérivé d'un minéral au doux nom de natron que l'on trouve dans les lacs salés des Etats-Unis et d'Afrique. On le trouve aujourd'hui facilement dans les magasins et s'emploie aussi bien en cuisine qu'en jardinage, hygiène, entretien de la maison... Et en parlant de jardinage, voici une recette de spray préventif contre la rouille, la tavelure, le mildiou et l'oïdium. Attention, veillez à utiliser du bicarbonate alimentaire et du savon noir pur, sans ajout.

- 1 càc de bicarbonate alimentaire
- 1 càc de savon noir pur
- Un peu d'eau tiède
- 1 litre d'eau

Diluer le savon noir dans un peu d'eau tiède et laisser refroidir. Mélanger le bicarbonate dans 1 litre d'eau puis ajouter le mélange eau / savon noir. Mettre en flacon spray et pulvériser sur les feuilles uniquement. 1 application tous les 8 à 10 jours et après les jours de pluie. A utiliser de juin à août.

## L'ail, une plante aux mille vertus

La décoction d'ail protège les cultures contre de nombreux champignons pathogènes : mildiou, oïdium, rouille, fonte des semis ou encore cloque du pêcher. L'ail, en plus de ses propriétés antifongiques, repousse les pucerons.

Recette : couper en petits morceaux 100 g d'ail et laisser tremper 24h dans 1 litre d'eau dans un récipient avec couvercle. Porter ensuite à ébullition 15 mn, puis laisser refroidir en gardant un couvercle pour garder un maximum de produits actifs. Filtrer et pulvériser tous les 3 jours environ en ayant soin d'atteindre le dessous des feuilles.



Photo 9 - Zoom sur une inflorescence de Tanaisie commune

## Le purin de tanaisie

La tanaisie commune (*Tanacetum vulgare* L.) est une grande plante aromatique de la famille des Astéracées (pissenlit, camomille romaine, chicorée...). Elle se trouve assez fréquemment sur les bords de chemins et des lieux incultes où elle fleurit de juillet à septembre. On l'emploie en herboristerie (éloigne les tiques) et au jardin où elle fournit un merveilleux purin dont voici la recette :

- 1 kg de tanaisie en fleur (ou 200 g de sec)
- 10 litre d'eau de pluie

Placer les plantes dans un gros bidon plastique et couvrir d'eau. Fermer et laisser macérer 8 à 15 jours en remuant tous les jours (la fermentation est terminée lorsque les bulles ont disparu de la surface). Filtrer et conserver en bouteille ou dans des bidons en remplissant au maximum (éviter tout contact avec l'air).

Pour un usage préventif - mais aussi curatif - appliquer pur, au pulvérisateur, sur les feuilles des tomates et pommes de terre (mildiou et rouille), sur les poireaux (vers) et sur les choux (pyrite). A noter que c'est également un bon répulsif à pucerons !

**ATTENTION** : la plante contient de la tanacétine qui peut être mortelle, attention donc à l'endroit où vous l'entrez (animaux, enfants...).

## Les plantes et l'art : La petite tache jaune

Le millepertuis perforé, herbe de la Saint Jean, tache jaune dans les prés estivaux. Qui a-t-il pu inspirer ? Et qu'évoque-t-il en vous ?

Picasso écrivait : "Il y a des êtres qui font d'un soleil une simple tache jaune. Mais il y en a aussi qui font d'une simple tache jaune, un véritable soleil." Libre à vous de le voir sous le jour que vous souhaitez mais restez éveillés à toute possibilité car il serait bien dommage de reléguer au rang de simple fleur jaune, une merveille délicate de la nature dans laquelle nos ancêtres ont pu lire les signatures (cf. article de la plante du mois).

Ci-dessous, vous trouverez un tableau d'Odile Redon\*, répertorié "Branche de Millepertuis et Portrait de Femme". Il serait inspiré de Picasso.

\*Odile Redon est le pseudonyme de Bertrand Jean Redon (1840/1916), peintre et graveur symboliste Français.



Photo 10 - Tableau "Branche de Millepertuis et Portrait de Femme" d'Odile Redon

Non contente d'inspirer les peintres, notre plante sembla émouvoir quelques poètes et l'occasion est parfaite pour vous présenter une éloge qui lui fut adressée.

**Je suis le millepertuis aux fleurs jaunes et  
ingrates,**

**Sans parfum : ni dans le cou des dames  
délicates,**

**Ni vaporisé sur le corsage des jeunes filles.**

**L'été, au jardin, me fuient même les chenilles.**

**J'indiffère, je suis mal aimé de la Nature,**

**Jamais de mon corps on demande une bouture.**

**Dans ma campagne, sur le talus, je désespère,**

**Vais-je résister au froid du prochain hiver ?**

**Je suis le millepertuis aux racines profondes,**

**Et fidèle à la terre humide que le bief inonde**

**Au printemps, Naïf, je donne mes fleurs au  
soleil,**

**Et c'est le cœur des roses que butine l'abeille.**

**Comme la lavande ou comme le mimosa,  
j'aimerais**

**Flatter les sens ou apaiser comme le serpolet,**

**Être la fleur du liseron pour vous enlacer,**

**Epouser la tige d'une rose trémière ouatée.**

**Je suis le millepertuis et poète je suis,**

**Mon verbe poétique n'est pas une alchimie,**

**De laboratoire, alors, sans effluves de diva,**

**Je m'offre en offrande à une main qui veut de  
moi.**

**Rollandpoème**

# Petite histoire des plantes dans la Grande histoire de France



Photo 11 - Cueilleuses et cueilleurs de jasmin en 1936

L'histoire des plantes médicinales est un long roman qui accompagne l'Homme depuis des centaines d'années. Chaque nouveau brin d'herbe est l'occasion de vous présenter une nouvelle page de cet ouvrage.

Ici, nous retrouvons un extrait de : *Faisons des plantes médicinales* par M. BERTIN (Inspecteur de l'Enseignement primaire, secrétaire général du Comité régional des Plantes médicinales de Reims).

Sur la gauche, vous pouvez apercevoir des cueilleuses et cueilleurs de jasmin dans les années 1900.

Edité sous l'égide du ministère du commerce et de l'industrie et du comité interministériel des plantes médicinales et des plantes à essence en 1924.

## Avantages des récoltes par les écoliers

La récolte et le séchage des plantes sont des travaux peu pénibles qui conviennent **aux vieillards, aux enfants et aux personnes débiles**.

**La récolte par les écoliers** est intéressante à plus d'un titre ; elle donne le goût de la nature, de l'étude des plantes ; par suite elle incite aux sorties en pleine campagne et dans les bois, si reposantes pour l'esprit, si bienfaisantes pour l'organisme. Recommandables à tous, elles sont plus particulièrement utiles aux citadins et aux sédentaires.

**Elle développe l'esprit d'observation.** Nous passons indifférents ou ennuyés à côté d'une foule de choses intéressantes et utiles, sans nous douter du profit que nous pourrions en tirer, souvent même sans les voir.

**Elle contribue à faire aimer la campagne** et donne ou accroît le goût des champs chez nos jeunes paysans trop souvent tentés d'abandonner la terre. Ils s'intéresseront davantage au milieu s'ils le connaissent ; Les plantes ne seront plus pour eux des « herbes » (terme qui prend alors une acception spéciale de mépris) ; ce seront des « connaissances » qu'ils salueront au passage et parmi lesquelles ils reconnaîtront beaucoup « d'amies ». On ne s'ennuie jamais parmi elles dans ces conditions.

**Elle donne de bonnes habitudes d'économie**, car elle apprend à ne rien laisser perdre d'utile. La récolte habitue au travail méthodique, le séchage exerce au soin.

**Elle rend service à la France** qui ne sera plus ainsi obligée d'acheter à l'étranger des produits qui abondent partout sur notre sol ; elle pourra même exporter.

**Elle fournit des revenus non négligeables**, qui permettent à l'école bien des petites améliorations ; une partie peut être servie aux élèves à titre d'encouragement.

## Le coin des adhérents

Recettes proposées par Catherine & Frédéric

### Le maitrank

- 75 cl de vin blanc alsacien (essais réalisés avec du Riesling et du Sylvaner)
- 11 brins d'aspérule avant floraison (à récolter début mai)
- 1 citron bio en tranches
- 1 orange bio en tranches
- 5 morceaux de sucre brun
- 3/4 verre de cognac
- 3/4 de bâton de cannelle de Ceylan

Dans un grand bocal ou un saladier, déposer le sucre, les tranches de citron et d'orange, l'aspérule et la cannelle puis couvrir de vin blanc.

Ajouter le cognac et couvrir le récipient d'un linge.

Laisser macérer 24h avant de filtrer et mettre en bouteille.

La boisson se conserve au frais et se boit dans le mois. Elle peut se servir pure ou sous forme de kir avec du pétillant, ou encore aromatiser les crêpes, les cakes et autres gâteaux.

A noter que les agrumes peuvent être délicieusement transformés en confiture en ajoutant (plus ou moins) le même poids de sucre et en les faisant confire. Un régal !



Photo 13 - Fiole de Maitrank



Photo 12 - Pain d'épices

### Le pain d'épices (version vegan et sans gluten)

- 250 g de miel de forêt
- 250 g de farine de sarrasin
- 125 ml de lait végétal (soja, riz, amande...)
- Les zestes d'1 citron bio
- 50 g de mélange fruits confit (biocoop par ex.) ou d'orange confite
- 2 càc de mélange pain d'épice (fait maison ou non)
- 1 sachet de poudre à lever
- 1/2 càc de bicarbonate alimentaire

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer le miel à feu doux avec le lait végétal, sans laisser bouillir (dans l'idéal 60°C max.).

Mélanger la farine avec la poudre à lever, le bicarbonate et les épices. Ajouter le lait au miel, les fruits confits et les zestes de citron.

Verser la pâte dans un moule à cake préalablement graissé. Cuire pendant 15 mn puis baisser la température à 150°C pendant 35 mn (recouvrir de papier cuisson pour éviter que le pain d'épices ne sèche trop).

Démouler et déguster refroidis, avec ou sans chocolat chaud épicé !

## 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 €**

Vous pouvez vous le procurer en envoyant un mail à  
[contact@amisdujardincamifolia.fr](mailto:contact@amisdujardincamifolia.fr)

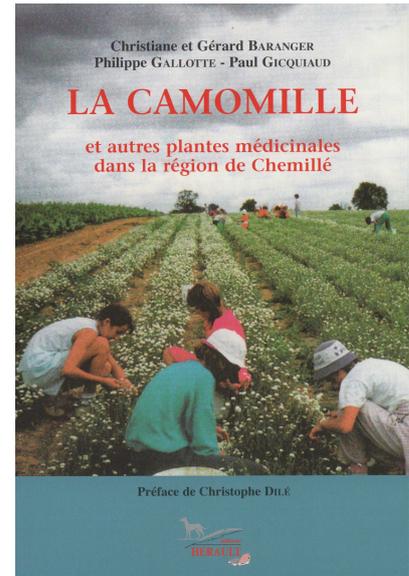


Photo 14 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

## Appel aux lecteurs

La précédente édition du Brin d'herbe semble avoir porté ses fruits puisque vous êtes nombreux à avoir apprécié la refonte visuelle de celui-ci. Nous vous remercions de vos retours et allons donc continuer dans ce sens.

Si les numéros se construisent au sein d'une équipe soudée, nous ne sommes pas contre les suggestions et toute aide est la bienvenue. Ainsi, si vous avez des sujets que vous souhaiteriez voir traiter ici (dans le respect de l'objectif de cette revue bien sûr) ou des articles que vous souhaitez nous transmettre, merci de nous les envoyer à l'adresse ci-dessous. Les propositions seront lues et discutées dans l'équipe avant possible publication.

[contact@amisdujardincamifolia.fr](mailto:contact@amisdujardincamifolia.fr)

Nous souhaitons de tout coeur que ce journal associatif puisse faire vivre notre groupe et apporter modestement des connaissances où il sera nécessaire qu'elles germent. Merci de votre soutien et de votre aide.

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 effectuons des actions de bénévolat au sein du jardin Camifolia qui sont très diverses ; voici quelques exemples : la remise en état des Ginkos, l'ensachage des graines, la tenue du bar ou autres stands lors des manifestations au jardin, le comptage des visiteurs, la participation aux herborisations, la mise en place du droguier... Plus nous serons nombreux, plus notre aide sera efficace au bon déroulement des manifestations proposées.

Ce bulletin d'adhésion ci-dessous vous est destiné(e) ; bien évidemment vous pouvez le diffuser sans modération.

## Remerciements

Ce journal n'aurait pas pu voir le jour sans l'aide précieuse de ses contributeurs (rédacteurs, correcteurs, chercheurs, lecteurs...), merci à eux : Evelyne, 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

- Individuel            10 €
- Couple                15 €
- Donateur            minimum 20€

Bulletin à adresser à  
EVELYNE LEGEAY - 2 LES ACACIAS DE  
MELAY, 49120 CHEMILLÉ EN ANJOU

---

La membre actif s'engage à donner bénévolement du temps aux activités du Jardin ; il bénéficie d'avantages personnels comme la gratuité de la visite pour 2 accompagnants à chaque passage.