



Photo 1 - Pot de départ de Sarah Antoina et accueil de la nouvelle équipe

LE MOT DU PRÉSIDENT

Voici le premier numéro 2022 du Brin d'herbe. Il sort le 21 mars avec l'arrivée du printemps. Ce n'est pas un hasard, en effet, nous avons décidé de calquer la date de parution de notre revue avec celle des quatre saisons rythmant l'année. Ceci correspond bien avec nos activités et celles du Jardin Camifolia.

2022 est là. Comme pressentis, des changements notables ont déjà eu lieu au Jardin avec un profond renouvellement de ses Permanents. Outre le départ d'Alexandre, c'est aussi celui de Sarah Antoina, animatrice au Jardin Camifolia depuis 4 ans et aussi de Philippe Guihnut, responsable technique, présent bien avant la création du jardin Camifolia. Nous avons souligné déjà leur disponibilité, leur compétence et la qualité de leur travail. Encore merci à eux.

Comme je l'ai déjà souligné, si le Jardin Camifolia a acquis une reconnaissance tant au niveau des jardins botaniques français qu'au niveau de la filière des plantes médicinales, c'est en grande partie grâce à tout le travail d'une équipe de Permanents motivée et compétente. Leur rôle est essentiel.

De nouveaux visages sont déjà arrivés provenant de grands jardins botaniques, Paris et Lille. Gageons qu'avec cette équipe recomposée, le bon travail va perdurer et la notoriété du Jardin Camifolia en sera encore renforcée.

Pour notre association, 2022 devrait aussi être une année marquante avec l'arrivée de nouveaux administrateurs apportant ainsi du sang neuf. Cela se voit déjà avec ce nouveau format du Brin d'herbe et la création du site internet.

AU SOMMAIRE

SORTIES DES AMIS

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION

LA PLANTE DU MOIS

L'ANTRE DE L'HERBORISTE

AUPRÈS DE MON ARBRE

LE COIN DU JARDINIER

LES PLANTES ET L'ART

HISTOIRE DES PLANTES

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 2 - Nouvel herbier du Jardin Camifolia

Sortie des Amis



Photo 3 - Sortie champignon en forêt de Beaulieu-sur-Layon

Retour sur la sortie champignon 2021

Nous étions une dizaine à nous rendre, ce dimanche 7 novembre, en forêt de Beaulieu-sur-Layon afin de partir en quête des habitants des sous-bois : les champignons.

En dépit du froid et d'une petite averse, nous avons arpenté avec joie les sentiers de cette superbe forêt.

Classée dans les ENS (Espaces Naturels Sensibles), la forêt de Beaulieu-sur-Layon s'étend sur plus de 1000 ha. On peut y observer diverses essences d'arbres (chênes, hêtres, érables, châtaigniers, pins...), herbacées et champignons en tout genre (amanites, collybies, bolets, lactaires, mycènes...).

Afin de se faire une idée de ce qui a été repéré et identifié lors de la sortie, voici une liste partielle des noms français et latins de nos amis forestiers (la liste complète est à retrouver sur notre site <https://amisdujardincamifolia.fr/sortie-champignon-2021> :

- Agaric à flocon, Psalliotte à flocons (*Agaricus subfloccosus* (J.E. Lange) Hlaváček)
- Amanite citrine (*Amanita citrina* Persoon)
- Amanite panthère (*Amanita pantherina* (de Candolle) Krombholz)
- Amanite tue-mouches, fausse oronge (*Amanita muscaria* (Linnaeus) Lamarck)
- Armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea* (Vahl) P. Kummer)
- Bolet bai (*Imleria badia* (Fr.) Vizzini)
- Bolet cramoiisi (*Aureoboletus gentilis* (Quélet) Pouzar)
- Clavaire lumineuse (*Clavulinopsis helvola* (Persoon) Corner)
- Clitocybe laqué améthyste, Laccaire améthyste (*Laccaria amethystina* Cooke)



Photo 4 - Jean-Claude Chasle en pleine explication

Nouvelles de l'Association

Notre assemblée générale

Enfin, notre assemblée générale statutaire a pu se tenir en temps et heure. Ainsi donc, vendredi 4 mars au Jardin Camifolia, la moitié des adhérents était présente, soit une assemblée d'un peu plus de 25 personnes. Dans son rapport moral Paul GICQUIAUD a rappelé les objectifs de l'association. Il a constaté que malgré la pandémie, un programme d'activités a pu être monté et suivi par de nombreux adhérents. Il a aussi souligné le renouvellement de l'équipe du Jardin Camifolia qui va certainement donner une nouvelle impulsion au jardin. Enfin, une petite baisse des adhérents en 2021 est constatée. Cela est dû à la fois aux conditions sanitaires particulières de l'année et aussi à la modification statutaire de la définition du membre actif qui maintenant, même bénévole au Jardin Camifolia, doit s'acquitter de sa cotisation.

L'augmentation du nombre d'adhérents en 2022 est un des objectifs fixés par le conseil d'administration. Plus d'adhérents, plus de bénévoles. N'hésitez pas à en parler autour de vous.

Nouvelle composition du Conseil d'administration

L'AG a procédé à l'élection du tiers sortant de ses administrateurs à savoir Jacqueline Albert, Charles Babin, Arnaud Cloître et Paul Gicquiaud. Ils ont tous été réélus à l'unanimité. Donc, la composition du CA reste inchangée à savoir :

- | | | |
|---------------------|--------------------------|------------------------|
| • Albert Jacqueline | • Gicquiaud Paul | • Montout Marie-Annick |
| • Babin Charles | • Kowalewski-Th. Viviane | • Montout Michel |
| • Cloître Arnaud | • Michenet Catherine | • Pelé Denise |
| • Gallotte Philippe | • Michenet Frédéric | • Schneider Claudine |

Au prochain conseil d'administration, le 6 avril, sera élu le bureau.

Programme d'activités 2022, retenez ces dates...

Lors de l'Assemblée générale, le programme d'activités 2022 a été présenté aux adhérents présents. Si la Covid nous avait contraints de programmer en 2021 des animations en semaine, peu compatibles avec nos amis adhérents salariés, cette année, elles auront lieu essentiellement le dimanche. Voici ci-dessous les grandes lignes du programme. À chaque animation, une invitation sera adressée précisant lieux de rendez-vous et heures. Enfin pour faciliter le travail des organisateurs, et si vous avez l'intention de participer, merci de nous le faire savoir.

- 23 avril : Visite « Le cultivateur en herbe » chez Jérôme Allain à Saint Germain des Prés
- 1er mai : Marché aux plantes au Jardin Camifolia
- 5 juin : Rendez-vous aux jardins au Jardin Camifolia
- 26 juin : Sortie annuelle - Herborisation autour de l'Étang de Toutlemonde + Visite du Potager Colbert à Maulévrier
- 11 septembre : Visite Promoplantes à Chanzeaux
- 17 et 18 septembre : Journées du patrimoine au Jardin Camifolia
- 23 septembre : Soirée adhérents au Jardin Camifolia
- Novembre : Sortie champignons - À déterminer



Photo 5 - Assemblée générale du 4 mars 2022

Nouvelles recrues au Jardin

Alexandre Piette et Philippe Guihnut ayant quitté le jardin Camifolia, leurs remplaçants sont déjà en place. Voici une présentation sommaire de leurs remplaçantes :

- **Éléonore Viez, responsable des animations**

Éléonore était responsable scientifique du Jardin des plantes de Lille. Elle a obtenu en 2019 le titre de Jardinier botanique. Elle étudie aussi l'ethnobotanique, sciences d'un grand intérêt dans le secteur des plantes médicinales.

- **Diane Gallet-Le Gros, responsable technique**

Diane après une formation musicale et artistique s'est reconvertie professionnellement dans les jardins et espaces verts. Elle a exercé jusqu'à présent dans les Serres tropicales du jardin des plantes de Paris comme adjointe technique.

Rappelons que Sarah Antoina a été remplacée par Lucas Bourgoïn déjà animateur saisonnier en 2021.

Programmation du bénévolat 2022 des Amis du jardin

Comme chaque année, les Amis du Jardin Camifolia vont participer aux animations programmées par le jardin. Nous aurons l'occasion d'y revenir, mais pour information, [voici le planning](#).

Nouvelles de la filière PPAM

Parution du Panorama 2020 du Marché des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Si vous voulez tout connaître sur la production française des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, alors [consultez le panorama 2020 établi par FranceAgriMer](#). Il propose une synthèse des données socio-économiques recueillies pour le marché des PPAM sur l'année 2020. Au programme de ce panorama, un tour d'horizon de la production française, un état des marchés des différents secteurs utilisateurs des plantes aromatiques, médicinales et à parfum ; ainsi qu'un point sur le commerce extérieur français. La production en bio ainsi que les huiles essentielles sont également mentionnées dans l'étude. Parution du Panorama 2020 du Marché des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

La plante du mois : l'ail des ours, délice des bois

Bien connu des restaurateurs, l'ail des ours s'est peu à peu fait une place de choix sur nos tables. Et pour cause : sa saveur délicate le rend plus tolérable que son cousin cultivé. Partons dans les sous-bois à sa rencontre !

Un peu de latin

Le terme d'ail possède 2 origines étymologiques distinctes :

- Soit une source grecque, dérivant d'un mot signifiant "jaillir de", en référence à sa méthode de multiplication par caïeux (ou à son expression aromatique vive)
- Soit une source celte, se rapprochant du mot all, signifiant piquant (en rapport à sa saveur).

Quant à l'ours... Aucune trace d'observation de plantigrade ayant piétiné ou mangé cette plante. Sans doute faut-il voir là un retour à la nature, l'ours évoquant le caractère sauvage et l'enracinement dont l'Homme souffre de nos jours. Quoi qu'il en soit, si vous croisez un ours se délecter de quelques bulbes, sortez vos appareils photo et priez !

Carte d'identité

Plante vivace de la famille des alliées, de 35 à 45 cm de haut, à forte odeur d'ail, l'ail des ours pousse à l'état sauvage dans la pénombre des sous-bois humides dans presque toute la France (hormis la région méditerranéenne et la Corse).

On le reconnaît à son petit bulbe et à ses feuilles ovales-lancéolées, larges de 2 à 5 cm, longuement pétiolées, planes et molles. Les hampes florales se terminent par une ombelle lâche de fleurs blanches en étoiles. Elles apparaissent d'avril à juin.

Attention à ne pas confondre l'ail des ours avec le muguet.

Le muguet (*Convallaria majalis*) est une plante entièrement toxique ! Ses feuilles ressemblent beaucoup à celles de l'ail des ours, suscitant une confusion possible. Cette confusion est accentuée par le fait que les deux plantes affectionnent les mêmes emplacements frais et ombragés.

Voici quelques moyens de faire la différence entre muguet et ail des ours (d'autres seront développés plus loin) :

- Les feuilles de l'ail de l'ours dégagent une odeur aillée quand on les froisse, celle du muguet n'ont pas d'odeur.
- Pendant la floraison, le risque de les confondre diminue : les fleurs du muguet sont des clochettes, celles de l'ail des ours sont des étoiles.



Photo 6 - Ail des ours en fleur dans les bois

L'inviter au jardin

La plante se cultive facilement dans des terrains frais, ombragés et riches en humus. Elle peut être implantée par bulbes, prélevés 3 ou 4 ans après un semis, en octobre, ou semée en pépinière au printemps puis repiquée.

L'ail des ours est une plante qui résiste plutôt bien aux maladies et ravageurs qui touchent la plupart des alliées. Méfiez-vous, toutefois, de la mouche mineuse du poireau, contre laquelle la seule parade est la mise en place d'un voile anti-insecte.

L'ail des ours entre en dormance l'été pour réapparaître au printemps suivant. Les feuilles apparaissent en avril, suivies par les fleurs. Ensuite le feuillage jaunit et la plante disparaît.

Attention, l'ail des ours peut devenir très envahissant. Ainsi, il est préférable de couper ses fleurs afin d'éviter les semis spontanés.

Récolter la plante

La récolte des feuilles et des fleurs est effectuée l'année qui suit le semis, en avril, mai et juin, mais il faut attendre 3 ans pour commencer à prélever les bulbes.

Les feuilles sont récoltées avant l'apparition des fleurs et les bulbes sont récoltés de septembre à octobre.



Photo 7 - Récolte d'ail des ours

Les usages

La plante est utilisée en médecine populaire. Elle régularise le fonctionnement de l'estomac, stimule l'activité de l'appareil digestif, détruit les parasites intestinaux, calme les spasmes des muscles lisses et accélère la cicatrisation des lésions externes.

On utilise l'ail des ours frais (car, desséché il perd beaucoup de sa saveur). Il est utilisé pour assaisonner les salades, les légumes cuits à l'étuvée, les légumes secs, les sauces, les farces, les viandes hachées, le poisson, les mayonnaises, les beurres parfumés aux herbes, les potages...

Un peu de chimie

La plante, bien plus riche que sa consœur cultivée, contient en moyenne (dosages en mg / 100 g de feuilles) :

- Sels minéraux & oligoéléments : soufre (83,2 mg), phosphore (333 mg), potassium (3216 mg), calcium (959 mg), magnésium (162), fer (6,61 mg), manganèse (3,5 mg), zinc (4,10 mg)
- Des vitamines : C, B1, B2, E et C
- De l'huile essentielle.

Les usage médicaux

L'ail fait partie de notre pharmacopée depuis bien longtemps, et nombreuses sont les propriétés qui ont été attribuées à cette panacée soufrée. En voici un bref résumé, remis au goût du jour :

- Antiseptique intestinal et pulmonaire
- Hypotenseur
- Fluidifiant du sang et dissolvant de l'acide urique
- Tonique et stimulant général (anémie, atonie digestive, fatigue générale...)
- Vermifuge

Mais aussi :

- Action antioxydante et antvieillessement (bonne adaptogène)
- Anti-arthritique
- Dépuratif sanguin
- Préventif de certains cancers, comme ceux des intestins et du côlon

La plante se prend principalement en décoction, teinture-mère et sirop.

Décoction de caïeux : 60 g de caïeux dans 1 litre d'eau, porter à ébullition à couvert et maintenir à feu doux 10 min. Filtrer et boire dans la journée, avec un peu de miel au besoin.

Teinture : 10 à 15 gouttes dans 1/4 de verre d'eau, entre les repas, 1 à 3 fois par jour selon la situation. Si usage externe (désinfection des plaies), diluer 1 volume de teinture dans 3 à 4 volumes d'eau.

Sirop : 2 à 3 càs par jour, entre les repas.

Les contre-indications & interactions

La plante souffre de peu de contre-indications. Il faudra simplement s'assurer de l'identification botanique avant tout usage, une confusion pouvant être très dangereuse (voir article sur les confusions dans la rubrique "Le coin du Jardinier").

Voici une liste de contre-indications et interactions :

- Sensibilité aux Liliacées (irritations gastriques) ;
- Prise d'anti-coagulants ;
- Arrêter la prise d'ail des ours avant toute intervention chirurgicale (modifie les paramètres de coagulation).

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 d'ouvrages de Marie Delmas, Christophe Bernard

Alcoolature d'ail

- Feuilles et fleurs d'ail des ours : 50 g
- Alcool à 90° : 100 ml

La recette se fait normalement avec des gousses d'ail cultivé, mais l'ail des ours peut le remplacer avantageusement, car il est plus toléré par les estomacs sensibles.

Couper et piler les plantes en morceaux et placer dans un bocal. Couvrir avec l'alcool et laisser macérer 4 semaines. Filtrer, presser puis étiqueter.

Cette alcoolature est employée en cas d'hypertension, pour détoxifier le foie, pour prévenir l'athérosclérose et rééquilibrer la lipidémie sanguine. En prendre 10 à 15 gouttes dans 1/4 de verre d'eau, entre les repas, 1 à 3 fois par jour selon la situation.

On peut également s'en servir pour désinfecter une plaie : 1 vol. d'alcoolature pour 3 à 4 vol. d'eau.

Elle se conserve 3 ans, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité.

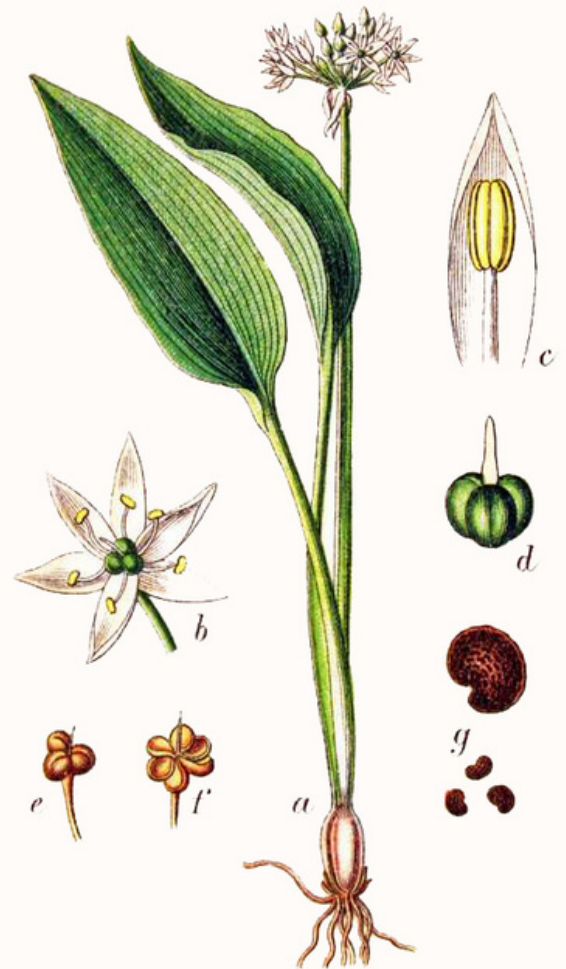


Photo 8 - Dessin d'ail des ours

Sirop d'ail des ours

Ce sirop est utile en cas d'hypertension, mais aussi pour soulager une toux rebelle.

Mélanger 10 bulbilles d'ail des ours écrasés au pilon, à un verre d'eau. Laisser macérer 48h, puis filtrer. Ajouter 100 g de sucre roux ou de miel, et chauffer doucement au bain-marie jusqu'à ce que le sucre ou le miel soit bien fondu et dissout.

Mettre en bouteille stérilisée, et conserver au frigo pendant 3 mois.

Prendre le sirop à raison de 2 ou 3 cuillères à soupe par jour, entre les repas.

Cataplasme anti-verrue

Couper une rondelle de gousse d'ail des ours et appliquer directement sur la verrue à traiter, en maintenant avec un sparadrap. La rondelle ne doit toucher que la verrue.

Renouveler matin et soir, pendant autant de temps que nécessaire. En moyenne 15 jours suffisent.

Le coin du jardinier : Inviter l'ail des ours chez soi

Si la cueillette sauvage de cette belle plante peut-être plaisante, la pression qu'elle subit peut entraîner sa raréfaction. Afin de pallier à cela, pourquoi ne pas se tourner vers sa culture. Vous aurez ainsi toujours l'ail, mais pas les kms à faire pour la récolter !

L'installer au jardin

Plante ornementale pour coins ombragés, mais aussi plante aromatique et médicinale, l'ail des ours, sauvageonne des sous-bois, peut facilement trouver sa place au potager.

On le sème* de juillet à mars, en godet ou directement sur place. Afin de faciliter la germination, placer les graines 1 mois au frigo, puis les faire tremper pendant 1 nuit. Les plants sont repiqués quand ils ont 4 feuilles, en laissant 10 cm entre chaque plant et en arrosant bien.

L'autre solution, plus simple, reste d'acheter des godets prêt à planter au printemps ou à l'automne, ou encore d'aller récupérer quelques bulbes dans les bois, en mars, Mais attention à la confusion (voir encart de droite) !

La plante aime l'ombre et la fraîcheur. Il lui faudra donc un sol frais et humifère. Et une fois bien installé, on lui laissera faire sa vie, en notant son emplacement pour éviter les petits accidents de transplantoirs... Car oui, c'est une vivace qui disparaît en terre une fois son cycle de culture terminé (mai, juin).

Mise ainsi au jardin, vous pourrez en profiter dès le printemps pour vos salades, rösti et pestos, que ce soit via les feuilles, les fleurs ou encore les bulbes. C'est aussi un bon indicateur de ce qui se passe en sauvage. Quand vous voyez l'ail sortir chez vous, c'est bientôt le moment de la récolte en pleine nature !

*Vous trouverez des graines chez La ferme de Ste Marthe et chez Graines et Bio.



Photo 9 - Différences ail des ours, colchique d'automne et muguet

Confusion dans les bois !

Notre bonne plante du mois sait se cacher dans son paysage, et plusieurs plantes peuvent être confondues avec elle. Les principales sont le muguet (*Convallaria majalis*) et le colchique d'automne (*Colchicum autumnale*). Si les accidents sont aujourd'hui peu nombreux (200 accidents dont 5 mortels, en 38 ans pour le colchique d'automne selon le Centre Suisse d'Information Toxicologique), ils n'en demeurent pas moins déplorables. Voici quelques astuces pour vous aider à faire le tri :

- Faire des repérages à différentes saisons, afin de voir si d'autres plantes poussent (le muguet fleurit en mai, le colchique en automne) ;
- Prélever feuille par feuille en réalisant un tri visuel (et en s'aidant de l'odeur pour identifier les premières feuilles - tout le reste finira par sentir l'ail) ;
- La feuille de l'ail des ours est pétiolée, forme un fer de lance, est fine et souple, comme une feuille de laitue. Celles du muguet, de l'arum et du colchique sont plus coriaces ;
- S'aider de différents dessins de flore afin de parfaire les identifications ;
- Se faire accompagner par une personne sachant l'identifier si vous n'êtes pas sûr.

Rien ne remplacera les gestes de précaution. C'est par l'empressement et la négligence qu'arrivent les accidents, donc soyez vigilants et précis.

Les plantes et l'art : Un ail des eaux ?



Photo 13 - Penhors, l'Ail des Ours

A Penhors en baie d'Audieme, un champ abandonné où en profite pour proliférer, l'ail des ours et ses clochettes blanches, secouées par le vent du large.

Ce sont les mots de Michel Hamelin, artiste peintre qui s'inspire de la mouvance des Impressionnistes. Originaire du bassin d'Arcachon, ce peintre s'inspire des paysages de Bretagne pour peindre en plein air. Il s'attache à restituer les impressions, les ambiances, plus que les détails, comme nous pouvons le voir sur la toile.

Technique : peinture composée de pigments liés avec de l'huile de lin. Des couches de peintures, de plus en plus riches en huile, sont superposées afin de rendre l'accroche solide et durable. La toile est travaillée au couteau.



Photo 14 - Ail des Ours, par Marie Gandon

**De la grâce, des détails,
Des traits et courbes ombrées,
Voilà qui présente l'ail,
Des ours, certes, mais posées.**

**Délicatesse de la fleur,
De Marie Gandon,
Non ce n'est pas un leurre.
En sous-bois, cherchons.**

**Dans un coin
Plutôt ombragé
Au fond du jardin
Nous pourrions l'inviter.**

Marie Gandon, illustratrice

Auprès de mon arbre Ginkgo, l'arbre des pagodes

Les arbres, ces frères géants au temps bien différent du nôtre, nous paraissent souvent bien inconnus, nous qui passons la tête à observer les herbacées. Dans cette nouvelle rubrique, je vous invite à prendre de la hauteur afin d'explorer les cimes de ces colosses du règne végétal. En route !



Photo 10 - Ginkgo, cônes polliniques mâles

Le Ginkgo biloba est le dernier représentant d'une lignée apparue il y a 265 millions d'années, avant l'apparition des plantes à fleurs et des conifères : le genre Ginkgo.

Rare, voire éteint, à l'état sauvage, il doit certainement sa survie à sa longévité exceptionnelle (plus de mille ans pour certains spécimens) ainsi qu'à la longueur de sa période de reproduction. Un exemple extrême de sa résistance est le fait qu'il fut la première espèce d'arbres à repousser après l'explosion de la bombe atomique du 6 août 1945 à Hiroshima. Un Ginkgo biloba situé à moins d'un kilomètre de l'hypocentre a survécu.

S'il a su traverser les siècles, c'est aussi grâce à sa grande résistance aux attaques des insectes, champignons, bactéries et virus ainsi que par sa culture par les religieux chinois et japonais qui l'ont planté comme arbre sacré près des temples.

Il est aujourd'hui connu dans le monde pour l'ornement et la consommation de ses amandes. Tant et si bien qu'on en oublierait que c'est un arbre indigène des montagnes du Sud de la Chine. Il faut dire que ses peuplements naturels ont longtemps été recherchés, en vain. Ce n'est que récemment, en 2012, que les Ginkgos des milieux naturels de la montagne Dalou (Chine) ont été caractérisés comme une population naturelle relictuelle de l'espèce.

Un peu d'histoire

L'Europe a découvert le ginkgo grâce à Engelbert Kaempfer, un médecin botaniste allemand, au service de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, qui séjourna au Japon de 1690 à 1692 et qui en fit la première description dans *Amoenitatum exoticarum*, en 1712. Ses successeurs rapportèrent les premiers spécimens de ginkgo en Europe et c'est dans le jardin botanique d'Utrecht que fut planté le premier en 1730.

Deux histoires reviennent souvent dans l'arrivée du ginkgo en France, montrant la volonté des jardiniers et botanistes de l'introduire dans notre pays. La première lui donna le nom commun le plus utilisé en France : « l'arbre aux quarante écus », la deuxième raconte comment il a été introduit pour la première fois dans notre pays. Ces deux histoires ne se sont pas déroulées au même moment et lieu, mais vont finir par se regrouper au fil du temps.



Photo 11 - Ovules de *Ginkgo biloba*

En 1780, M. de Pétigny rapporta pour la première fois en France, cinq jeunes Ginkgos acquis à Londres au prix extraordinaire de quarante écus le pied. Thouin (botaniste et jardinier en chef du jardin du roi) reçut l'un de ces pieds, qu'il garda en pot sous serre puis planta dans un carré de culture près de la rue Buffon en 1792.

Les premiers plants de Ginkgo introduits en France, le furent au jardin botanique de Montpellier en 1778, par son directeur Antoine Gouan à partir de plants reçus du médecin naturaliste montpelliérain Auguste Broussonet de la part du botaniste anglais Sir Joseph Banks. Gouan fit une description de l'espèce et l'illustra.

A cette époque, il n'existait que des pieds mâles issus de bouture et de marcottage des premières souches. Ce n'est qu'en 1814 qu'un pied femelle fut découvert près de Genève.

Pour obtenir des graines fertiles, les botanistes greffèrent des branches du Ginkgo femelle sur les arbres mâles. C'est à ce moment que les histoires se rejoignirent. Le Ginkgo de Thouin fut greffé en 1838 par le chef jardinier Camuzet, avec une branche femelle issue de la première greffe réalisée au jardin des plantes de Montpellier en 1830. Cet arbre existe toujours aujourd'hui. : c'est l'emblème du jardin de Montpellier.

En 1835, l'arbre donna pour la première fois en Europe des ovules fécondés par le pollen d'autres branches. C'est en 1835, qu'on put produire pour la première fois en Europe des ovules fécondés par le pollen d'autres branches. C'est pour cette raison que dans certains jardins botaniques (jardin botanique de Tours, de Montpellier), on constate aisément que les branches femelles forment leurs feuilles plus tardivement que le pied porteur mâle, et sont encore vertes alors que toutes celles de l'arbre prennent leur couleur d'automne.

Et niveau botanique ?

Le Ginkgo est un arbre peu ramifié pouvant atteindre 40 m de haut en extérieur. Ses feuilles caduques en forme d'éventail prennent une belle couleur jaune d'or à l'automne. Il a une croissance lente et est assez rustique.

C'est un arbre dioïque, c'est-à-dire que chaque arbre est soit mâle soit femelle. Sa reproduction présente certaines caractéristiques communes avec la reproduction des fougères, et d'autres communes avec celle des conifères et plantes à fleurs. En effet, après avoir produit ses ovules, le Ginkgo femelle reçoit du pollen que le Ginkgo mâle produit en énorme quantité. Arrivé sur l'ovule, le grain de pollen germe et forme un tube pollinique libérant deux spermatozoïdes qui nagent dans le liquide de fécondation, vers le gamète femelle (ce mode de fécondation est appelé siphonozoïdogamie.) La fécondation peut encore s'effectuer même si l'ovule est tombé à terre. Une fois cette fécondation effectuée, la jeune plante se développe sans passer par le stade de la graine au sens botanique du terme.

La différence essentielle avec les conifères et plantes à fleurs se fait au niveau de la production de l'ovule. Chez les conifères et plantes à fleurs, l'ovule est très petit et grossit une fois la plante fécondée en accumulant des réserves de nourriture pour le futur bébé (la graine). Chez le Ginkgo, l'ovule est déjà plein de réserves nutritives même si celui-ci n'est pas fécondé et dans ce cas, elles auront été produites en pure perte. À ce titre, on peut comparer l'ovule du Ginkgo à un oeuf de poule qui ne donnera de poussin que si la poule a été fécondée par le coq mais qui, dans le cas contraire, aura été produit en pure perte.

Les ovules fécondés renferment une amande ovoïde, entourée d'une pulpe à odeur nauséabonde. C'est pour cela que d'un point vu ornemental, on ne cherche qu'à multiplier des pieds mâles pour éviter cette mauvaise odeur dégagée par la pulpe de l'ovule, mais aussi par le fait qu'elle soit allergisante et irritante.



Photo 12 - L'arbre aux 40 écus, paré de ses couleurs automnales

Un arbre "panchronique"

Le Ginkgo est considéré comme un arbre panchronique, autrefois appelé « fossile vivant » par Darwin. Cette expression est impropre et devrait être abandonnée, même si elle est encore parfois utilisée dans des publications relatives au Ginkgo. Un fossile ne peut bien sûr pas être vivant ! Mais surtout, la notion de « fossile implique que la conservation de l'apparence globale d'une espèce serait due à une absence d'évolution, alors que toute espèce ne cesse d'évoluer, chacune à son rythme, ce rythme pouvant varier au cours des temps. Il n'en reste pas moins vrai que le Ginkgo actuel est le seul et dernier représentant d'une famille (Ginkgoaceae, la plus ancienne famille d'arbres actuels), d'un ordre (les Ginkgoales) et même d'une classe (les Ginkgopsida), qui existait déjà au Paléozoïque (ou ère primaire).

Des études paléontologiques montrent que le genre Ginkgo comportait plusieurs espèces au Jurassique (-205 à -135 millions d'années) et qu'il a atteint un pic de diversité au Crétacé (-135 à -66 millions d'années) où, dans tout l'hémisphère Nord, de nombreuses espèces sont représentées, comme *Ginkgo adiantoides*, présent du Crétacé supérieur au Miocène, et très proche de *G. biloba* par la forme de ses feuilles et la structure de ses ovules.

Multiplication

Par semis : la semence (noix) est stratifiée (stratification chaude pendant 6 à 8 semaines, puis stratification froide pour une même durée ou pendant tout l'hiver) immédiatement après la récolte et le reste pendant un an. Elle est semée au deuxième printemps suivant la maturité.

Il est recommandé de faire tremper à fond la noix dans l'eau très chaude avant de la semer. Ainsi, les coquilles se fendillent et la germination est hâtée.

La stratification artificielle cherche à reproduire les conditions naturelles nécessaires à la germination des semences. Une façon simple de stratifier artificiellement les « noyaux » de Ginkgo consiste à les mélanger avec un substrat humide (sable, vermiculite ou mousse de tourbe) dans des sacs de plastique transparents, légèrement perforés. Pour la stratification chaude, le sac est placé à une température de 20 à 30 °C. Il faut vérifier périodiquement l'état du substrat pour s'assurer qu'il ne s'assèche pas. Pour la stratification froide, le réfrigérateur (environ 5 °C) convient bien.

Par bouturage : utiliser les pousses latérales courtes dont on a enlevé les parties tendres, puis les traiter avec une hormone de bouturage en poudre. Il faut les repiquer dans un substrat de tourbe et de sable (1/2). Cette multiplication végétative sert uniquement à perpétuer les sujets mâles.

Par greffage : indispensable pour les espèces à port conique ou pleureur. Greffe en hiver, après la chute des feuilles.

Phytothérapie

Le fruit est de saveur âcre et résineuse à l'état cru. Il est toutefois consommé grillé à la manière des châtaignes en Chine et au Japon. On l'utilise comme dépuratif, béchique et contre les maladies de peau.

Une consommation excessive d'amandes insuffisamment cuites peut provoquer perte de conscience, convulsions avec parfois vomissements et diarrhées. Cette intoxication affecte essentiellement les enfants et les patients dénutris.

La feuille est utilisée pour améliorer le tonus des voies veineuses, activer la circulation de retour, et exercer un effet favorable sur la dilatation capillaire. Des études ont démontré que les feuilles agissent sur la circulation cérébrale et artérielle périphérique en provoquant une augmentation du débit sanguin cérébral.

Petite histoire des plantes - Symboles des fleurs



Photo 15 - Narcisse changé en fleur de Nicolas-Bernard Lépicié

Les fleurs accompagnent chaque tournant de nos vies. Elles font partie de notre manière de vivre au quotidien. Certains les contemplent en se promenant dans la nature, d'autres prennent plaisir à créer un jardin ou un parterre, d'autres se composent des bouquets de fleurs sauvages, les uns achètent des fleurs, les autres non. Mais qu'ont-elles à dire de plus que ce que révèlent leur beauté ? leur odeur ? leur présence ? Bien des choses si l'on en croit le langage des fleurs et les diverses légendes dont elles sont le sujet.

Dans les temps anciens, les mythologies grecque et romaine regorgeaient d'histoires sur les plantes et les fleurs. Par la suite, la tradition chrétienne, désirant prendre ses distances avec la mythologie, a donné un sens nouveau aux fleurs et aux plantes en les faisant intervenir dans la vie des saints.

De l'autre côté du monde, en Asie, la Chine et le Japon voient dans certaines fleurs des symboles très différents de ceux qu'on leur attribue en Occident. En Chine, les fleurs sont d'ailleurs presque toujours porteuses de chance et de bonnes nouvelles.

Plus récemment (XIX^e siècle), on voit apparaître le langage des fleurs. Il s'agissait, pour les jeunes gens de trouver un moyen de communiquer leurs sentiments et leurs pensées avec d'autres moyens que les mots. Vers 1850, un bouquet offert dans les salons avait un sens très précis : offrir une rose et un souci révélait un chagrin d'amour ; un souci et une marguerite « je songerai à vos peines ». L'offrir en le tenant au niveau du cœur signifiait que le message se vivait au présent, à hauteur de la tête, on pouvait lire le message au futur ; les fleurs renversées indiquaient que tout était passé. Bref un langage amical et amoureux assez élaboré.

Certains symboles semblent évidents comme la violette discrète et fine, évoque la timidité et la modestie, d'autres étonnent comme le chrysanthème ou le lotus qui diffèrent en Orient et en Occident. Les symboles sont tellement divers que nous ne pourrions y retrouver une signification claire. Le plus important est de regarder les fleurs en nous rappelant une part de leur histoire.

Dans la symbolique des fleurs rentrent en ligne de compte, sa forme, sa couleur et son histoire avec les êtres humains :

- Les fleurs blanches symbolisent généralement l'innocence, la jeunesse, la pureté, la candeur et la bonne foi ;
- Le rouge symbolise l'ardeur, mais aussi la timidité ;
- Le bleu indique un amour pur et sage, une élévation de l'âme (Minerve portait un manteau bleu ciel, le ciel représentant la sagesse éternelle. De même, dans le christianisme avec la Vierge Marie) ;
- Le jaune était associé à la gloire ou à l'abondance. Cérès, la déesse des moissons était représentée portant un manteau doré comme le blé. Chez les chinois, le jaune était signe de toute-puissance et seuls les empereurs portaient des vêtements de cette couleur ;
- Le vert est l'espérance et l'éveil de la nature ;
- Le pourpre est symbole de puissance et de souveraineté, c'est la couleur du dieu grec Zeus et de son pendant romain Jupiter ;
- Le rose représente la beauté, la jeunesse et l'amour ;
- Enfin, l'orange symbolise la vitalité, l'énergie, la fraîcheur, la gourmandise et la joie.

La suite au prochain numéro !

Le coin des adhérents

Recettes proposées par Éveline & Catherine

Pesto d'ail des ours

- 40 g de feuilles (fleurs et bulbe possible)
- 20 g de poudre d'amande, de pignons de pin ou de graines de tournesol
- (facultatif) 20 g de parmesan râpé
- 1 pincée de fleur de sel
- 40 g d'huile d'olive ou de pépins de raisin

Mixer au blender les feuilles d'ail des ours avec un peu d'huile. Ajouter la poudre d'amande (ou autre), le parmesan, et l'huile progressivement. L'idée est d'obtenir la texture qui vous convient, n'hésitez donc pas à ajuster les quantités.

Salier et poivrer au besoin (je ne trouve pas le poivre utile), mélanger et mettre en pot. Recouvrir d'huile afin que les feuilles ne soient pas en contact de l'air (oxydation, moisissure...).

Utiliser sur du pain grillé, des légumes, pâtes, pizzas...

Se conserve au frigo 6 mois à 1 an, à condition de couvrir d'huile à chaque usage.



Photo 17 - Pesto d'ail des ours



Photo 16 - Patidou farcie au riz et parmesan

Courge Patidou farcie au riz et parmesan

- 2 courges Patidou
- 100 g de riz basmati
- 2 gousses d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 2 càs de crème (ou crème de soja pour les vegans / intolérants)
- Sel
- Curry

Lavez les patidou, coupez le chapeau puis retirez les graines. Faites-les cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites, prélevez la chair.

En même temps, faites cuire le riz basmati.

Mélangez la chair des courges avec les gousses d'ail pressées, le parmesan râpé et la crème. Pour une version végane et sans gluten, remplacer le parmesan par un mélange de 10 g de gomasio, 5 g d'ail en poudre et 35 g de noix de cajou ou d'amandes en poudre (dosage à adapter au goût).

Salez et ajoutez quelques pincées de mélange curry.

Mélangez la purée obtenue avec le riz, farcissez les courges et servez aussitôt.

Passez 5 mn au grill pour les faire dorer.

Si vous les préparez à l'avance vous pouvez les faire réchauffer 10 minutes au four thermostat 6 ou 180°C.

Jeu de piste en ligne

À l'occasion de ses 20 ans, Tela Botanica (association des botanistes de France) lance un jeu de piste ludique et numérique, 100% en ligne. Résolvez des énigmes pour évoluer dans le monde de la botanique et retrouvez la plante qui sauvera le monde !

Le jeu de piste « L'expédition temporelle » est avant tout ludique avec de nombreuses énigmes à résoudre, des codes à déchiffrer, des cartes à décrypter, mais aussi des indices plus ou moins accessibles pour vous guider. Au cours du jeu, vous explorerez aussi de nombreux aspects de la botanique : munissez-vous de vos connaissances en la matière et des outils de Tela Botanica pour résoudre les énigmes qui le nécessitent !

Tout au long du jeu, vous serez aussi invité à participer à la consultation citoyenne « La botanique dans 20 ans » en répondant à des questions pour partager vos avis et perceptions sur le futur de la botanique.

[Accéder au jeu](#)

À l'heure où j'écris ces lignes, j'en suis au chapitre 4, et mes neurones sont parfois mis à rude épreuve ! Si vous voulez vous amuser, foncez, c'est un bon moyen de réviser ou d'apprendre.

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

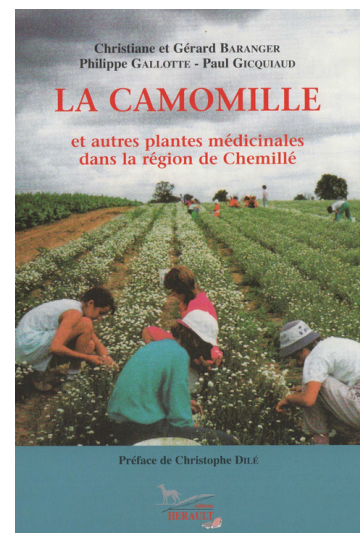


Photo 18 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

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 quarantaine 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, le Jardin Gourmand 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, Denise, Paul, Philippe, Maryse, Viviane, Charles, Catherine, Frédéric. Merci également à Bernard Paquereau, dont le dernier ouvrage *Les Plantes Sauvages*, sort en mars 2022 aux éditions Gesté.



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 € | ☐ Individuel actif* | 10 € |
| ☐ Couple | 15 € | ☐ Couple actif* | 15 € |
| ☐ Donateur | minimum 20€ | | |

Bulletin à adresser à
MICHEL MONTOUT - 48, RUE DES MAUGES
49290 ST-LAURENT-DE-LA-PLAINE

*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 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.