

MARS 2021, NUMÉRO 12



LE MOT DU PRÉSIDENT

C'est peu dire que 2020 fut une année difficile et que personne n'oubliera. Pas de Marché aux plantes le 1er mai au Jardin Camifolia et nombreuses manifestations ou animations pédagogiques annulées. Pour les Amis du Jardin Camifolia, nous avons pu maintenir avec bonheur nos sorties annuelle et mycologique.

Pour 2021, le spectre du Covid 19 est toujours là. Déjà, le Marché aux plantes sera en version light cette année. Mais 2021 est aussi l'année d'une nouveauté majeure avec le Jardin Camifolia qui fait peau neuve, entièrement redessiné, réaménagé.

Le programme d'activités 2021 de l'association est en cours de finalisation et sera présenté prochainement avec herborisation, visite d'un jardin et une structure économique de plantes médicinales. Comme il a été souligné dans le dernier numéro du brin d'herbe, l'intersaison a été mise à profit pour élargir notre Conseil d'Administration. Les effets se font déjà sentir : bientôt les Amis du Jardin Camifolia vont disposer d'un site internet grâce à l'efficacité de Frédéric et le brin d'herbe est reformaté à la fois pour faciliter sa mise en page et en permettre une meilleure lecture.

Gageons que 2021 sera une bonne année.

AU SOMMAIRE

NOTRE ASSOCIATION

NOUVELLES DU JARDIN
CAMIFOLIA

LA PLANTE DU MOIS

RECETTES

LES PLANTES DANS L'ART

HISTOIRE DES PLANTES

LE COIN DES ADHÉRENTS

AGENDA



Notre association

Assemblée générale et extraordinaire

En 2020, la pandémie due au Covid 19 nous a contraint à annuler deux fois notre assemblée générale. Nous souhaitons tous qu'avec le printemps et la généralisation du vaccin, la situation sanitaire s'améliorera, le Conseil d'Administration a donc fixé l'Assemblée générale pour le vendredi 28 mai prochain à 18h30 au Jardin Camifolia.

Ce jour-là, nous allons régulariser notre fonctionnement institutionnel, à savoir nous tiendrons l'AG 2019 et l'AG extraordinaire 2019 initialement prévues en mars 2020 et l'AG 2020.

Ce soir là aussi, nous aurons l'occasion de rappeler, surtout à l'intention des nouveaux adhérents, les principaux faits marquants de notre association.

Le bénévolat des Amis du Jardin Camifolia - Modification des statuts

La notoriété du Jardin Camifolia et l'importance des animations proposées au public ont rendu nécessaire de définir le bénévolat qu'apporte notre association pour le

jardin. En effet, notre présence contribue pleinement à la bonne réalisation des activités proposées.

Rappel, dans un souci d'efficacité et pour le bon fonctionnement, pour être bénévole au jardin Camifolia, il faut être adhérent aux Amis du Jardin.

Pour s'assurer un nombre de bénévoles suffisant, nous avons offert aux adhérents se proposant d'être bénévoles de les dispenser de cotisation.

Cette mesure généreuse a toutefois un effet négatif sur notre petit budget. Aussi, le Conseil d'Administration a décidé de supprimer cet avantage inscrit dans nos statuts. C'est pourquoi, nous devons de nouveau modifier nos statuts et allons tenir une assemblée extraordinaire le 28 mai prochain pour soumettre cette décision au vote des adhérents.

Les avantages alloués aux bénévoles des Amis du Jardin Camifolia

Que les bénévoles ne s'inquiètent pas. Pour les remercier, le Jardin Camifolia et les Amis du Jardin ont établi une convention dans laquelle

il est précisé que tous les bénévoles, en plus des avantages dûs au simple fait d'être adhérents aux Amis du Jardin à (disposer du « Pass Chemillé-en-Anjou » avec les privilèges suivants : accès gratuit au jardin en visite libre lors des horaires d'ouverture, visites guidées au tarif Pass et les tarifs réduits pour toutes les animations) auront en plus les avantages suivants :

- Un droit d'accès gratuit au jardin pour deux accompagnants à chaque passage,
- Une entrée gratuite pour une conférence/atelier formation et un atelier famille par saison.

Repas convivial le 29 avril : Bénévoles - Équipe animation Camifolia (sous réserve)

Chaque année, le Jardin Camifolia fait appel à des saisonniers pour la tenue des animations. Pour faire connaissance avec la nouvelle équipe d'animateurs, un repas convivial comprenant tous les bénévoles et l'équipe d'animateurs est programmé le **jeudi 29 avril de 12h à 13h30** au Jardin Camifolia. Chacun apporte son pique-nique. En cas de dégradation sanitaire, le pique-nique sera annulé.



L'agenda

29 avril : repas convivial bénévoles - équipe animation Camifolia de 12 à 13h30 au Jardin Camifolia

1er mai 2021 : ouverture du Jardin Camifolia

28 mai 2021 : assemblée générale au Jardin Camifolia à 18h30

Nouvelles du Jardin Camifolia

Marché aux plantes le 1er mai, version allégée

Le Marché aux plantes au 1er mai marque l'ouverture du Jardin Camifolia. Cette année encore le déroulement de la manifestation va être impacté par le virus. En effet, seuls les stands de vente de végétaux et les stands artisanaux seront autorisés. Par contre, les animations et les prestations de restauration seront annulées. Les Amis du Jardin disposeront toutefois d'un stand d'information mais sans animation.

Le planning du Bénévolat 2021 au Jardin Camifolia

Depuis trois ans, le Jardin Camifolia et les Amis du Jardin Camifolia ont mis en place une procédure utilisant les outils du web pour programmer le bénévolat. Cette procédure simple mais efficace permet aux personnes désireuses de donner de leur temps de s'inscrire en tant que bénévole, aux animations grand public proposées.

Le lien ouvre un tableau de Google Sheet qui donne par colonne les dates et le nombre de bénévoles nécessaire pour toutes les animations 2021. Il vous suffit alors de saisir votre nom dans la 1re colonne et mettre une croix (x) dans la ou les colonnes correspondant aux animations. Ce tableau donne à Alexandre Piette, responsable des animations au jardin Camifolia, une vue globale de la couverture des besoins.

Par la suite, pour chaque manifestation, un lien ouvrant sur un autre tableau sera adressé aux bénévoles concernés dans lequel ils pourront préciser la ou les tâches à assurer et les horaires.

L'année dernière la procédure a très bien marché.

Voici ci-dessous le lien vers le tableau :

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1kcjmMEyPxg16Bs7s8CvmkNlCkP5xNte4wAJ_U47d_Mc/edit#gid=0

Un nouveau Jardin Camifolia en 2021

Cette année, vous n'allez pas reconnaître le Jardin Camifolia, En effet depuis octobre dernier, le parc est remodelé avec des allées redessinées et une scénographie nouvelle. Toutefois le projet global a pris du retard. La transformation du bâtiment de l'ancien Office de Tourisme va bientôt démarrer et donc l'accès au Jardin, au moins jusqu'en juillet, reste inchangé.

Mais dès le 1er mai, à l'occasion du Marché, vous pourrez découvrir le nouveau site végétalisé.

Les animations 2021 au Jardin Camifolia

Les 12 animations proposées par le Jardin Camifolia entre le 1er mai et le 5 juin 2021 sont consultables sur le site internet du jardin. Rendez-vous sur la page « Animations » du site et cliquer sur « Liste ».

<https://www.jardin-camifolia.com/>



La plante du mois : l'Angélique, racine du Saint Esprit

En observant cette plante, on est loin de se douter de son histoire et du rôle qu'elle a pu jouer pour l'Homme. Angélique, chasseuse de peste, partons à ta rencontre !

Un peu de latin

Angelica provient du latin angelus et signifie ange en référence aux propriétés divines de la plante qui aurait été transmise à l'Homme par les Anges ou bien à l'odeur musquée et aromatique caractéristique de la plante, lui valant une odeur dite angélique.

Archangelica viens également du latin et signifie archange : ce serait tantôt l'archange Raphaël, tantôt l'archange Gabriel et parfois l'archange St Michel qui aurait révélé les propriétés de cette plante afin de lutter contre la peste.

Afin d'expliquer l'origine étymologique de cette plante, une légende subsiste : elle raconte qu'un moine rêva, la nuit de l'an 1665, d'un ange lui indiquant une plante à utiliser pour éradiquer l'épidémie de peste qui sévissait alors. En hommage à cet ange, il nomma la plante "angélique". Par la suite on retrouve plusieurs légendes faisant référence à cette plante et expliquant qu'elle serait sous la protection de l'Archange Gabriel, Saint Michel ou de Saint Raphaël.

Carte d'identité

Plante bisannuelle à pluriannuelle de la famille des apiacées. Elle peut atteindre 1 à 2 mètres de hauteur. Rarement spontanée, elle est essentiellement cultivée. En première année ou deuxième année, elle produit une rosette de feuilles à limbe divisé et folioles dentées. L'année suivante, elle émet dès le mois de mars une tige creuse striée. En mai- juin, la tige termine sa croissance par de vastes ombelles composées de rayons, hémisphériques d'une taille allant jusqu'à 30 cm. Le fruit est un diakène à quatre ailes développées.



L'inviter au jardin

L'angélique nécessite des sols légers, frais et riches en matière organique. La méthode la plus pratiquée est le semis en pépinière, en aout-septembre pour un repiquage à l'automne ou au printemps suivant, (0,70 m x 0,40 m). Le pouvoir germinatif de la semence est assez aléatoire. Il est donc conseillé d'utiliser de la semence fraîchement récoltée ou de la conserver après déshydratation au congélateur à - 18°C. 4 à 6 semaines de levée. 0,5 à 1 cm de profondeur. Le semis directement en terre est également possible, en fin d'été ou au printemps.

Récolter la plante

La feuille est récoltée au stade rosette, une coupe en année 2. Sécher à une température de 40°C. les tiges et pétioles sont récoltés en année 3 avant que la plante ne monte à graines.

ATTENTION : Bien se protéger lors de la récolte. Une exposition aux rayons du soleil après un contact avec l'angélique peut induire une photodermatite (brûlures de la peau au point de contact avec la plante).



Les racines se récoltent à l'automne, en octobre de l'année 2 ou juste après la récolte de fruits en année 3, en juillet. Lavez et tronçonnez puis séchez à une température de 40°C. (0,2 à 0,5 % d'H.E. sur le sec).

Les fruits, quant à eux, se récoltent en année 3, en juin lorsque les fruits de l'ombelle centrale passent du vert au jaune. Pour éviter l'égrenage, récoltez le matin de préférence. (1,4 à 1,6 % d'H.E.).

Les usages

Les pétioles sont utilisés pour la confiserie artisanale (bâtons d'angéliques confits). Les fruits constituent une matière première pour la liquoristerie. Les huiles essentielles de fruits et de racines entrent dans la fabrication de boissons et des liqueurs de couleur verte (Eaux des Carmes, Bénédictine, Chartreuse, Vermouth...). Ces dernières sont également employées en parfumerie.

Un peu de chimie

La plante contient :

- Huiles essentielles : monoterpènes (phellandrène et alpha pinène – décongestionnant respiratoire, stimulant, immunostimulant, antiseptique à large spectre), esters, furocoumarines (hépatostimulantes, anxiolytique)
- Flavonoïdes : archangélénone
- Principes amers (apéritif, digestif, cholagogue, cholérétique)
- Gomme résine appelée baume d'angélique

Les usage médicinaux

Stomachique, digestif, carminatif, antispasmodique et stimulant. On l'emploie dans les troubles digestifs (ballonnements épigastriques, lenteur à la digestion), l'aérophagie, l'anorexie. C'est une bonne plante pour les convalescents qui peinent à retrouver l'appétit, elle relance le système digestif et lui apporte force et vigueur, stimulant par le fait même le système immunitaire.

La racine s'emploie en décoction : 20 g par litre d'eau, porter à ébullition 5 mn à couvert puis laisser infuser 10 mn hors du feu. Filtrer et prendre une tasse à 3 tasses dans la journée.

Les graines s'emploient en décoction légère : 15 g de graines par litre d'eau, porter à ébullition 5 mn à couvert puis laisser infuser 15 mn hors du feu. Filtrer et prendre un verre à la fin du repas pour lutter contre les ballonnements et l'aérophagie.

Les contre-indications & interactions

La plante est contre-indiquée aux femmes enceintes et allaitante (sauf pour les graines pour ces dernières), aux enfants de - de 6 ans, aux hémophiles, aux personnes souffrant du syndrome de l'intestin irritable, en cas d'ulcère gastrique ou duodénal, en cas de cancer et diabète (sur avis médical).

Elle présente également des risques allergiques et il convient de ne pas s'exposer trop longtemps au soleil lors de cures afin d'éviter les photodermatites.

Enfin, elle peut interagir avec les médicaments anticoagulants et antiplaquettaires et peut s'ajouter aux effets des plantes ou suppléments clarifiant le sang ou étant photosensibilisants.

Le coin des recettes

Extrait de Les milles recettes aux milles vertus de Marie Delmas

Vin d'angélique

Ce vin est tonique, cordial, apéritif et digestif. Il calme les crampes d'estomac et fait disparaître les flatulences. Boire 2 à 3 verres à Bordeaux par jour, en guise d'apéritif.

- Tiges ou racines fraîches d'angélique : 50 grammes
- Vin blanc doux : 1 litre
- Écorce de cannelle (facultative) : 4 grammes

Boucher, laisser macérer un mois et filtrer.

Liqueur d'angélique

- Feuilles d'angélique fraîches : 40 grammes
- Vanille : 1 gousse
- Alcool à 40° : 1 litre
- Sucre : 500 grammes

Laver et sécher les feuilles. Mettre à macérer avec la vanille dans l'eau-de-vie vingt-quatre heures, puis passer.

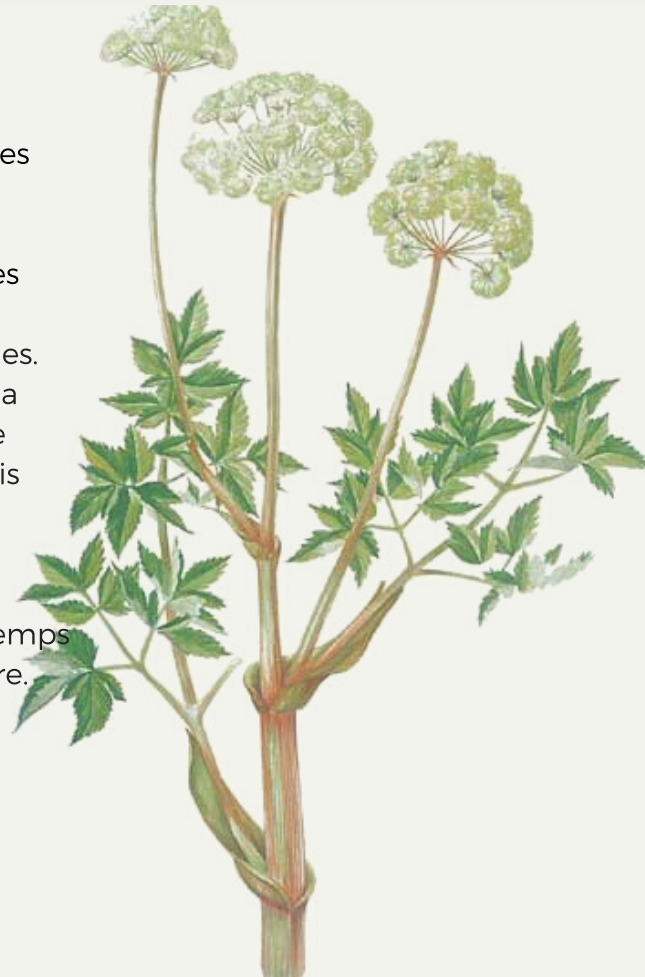
Laisser reposer.

Ajouter le sucre.

Remuer de temps en temps pour faire fondre le sucre.

Filtrer.

Mettre en bouteille.



Crème d'angélique

- Tiges fraîches d'angélique : 80 grammes
- Noix de muscade : 4 grammes
- Écorce de cannelle : 1,5 gramme
- Clous de girofle : 0,5 gramme
- Sucre : 300 grammes
- Eau : 3/10 litre (300 grammes)
- Eau-de-vie : 1 litre

On met d'abord à macérer la cannelle, les clous de girofle, la muscade et les tiges d'angélique coupées menues dans l'eau-de-vie. Quatre jours après, on ajoute le sucre et l'eau qu'on a fait fondre à part, et on laisse macérer à nouveau cinq à six jours, puis on filtre. Cette liqueur doit se tenir bien bouchée.

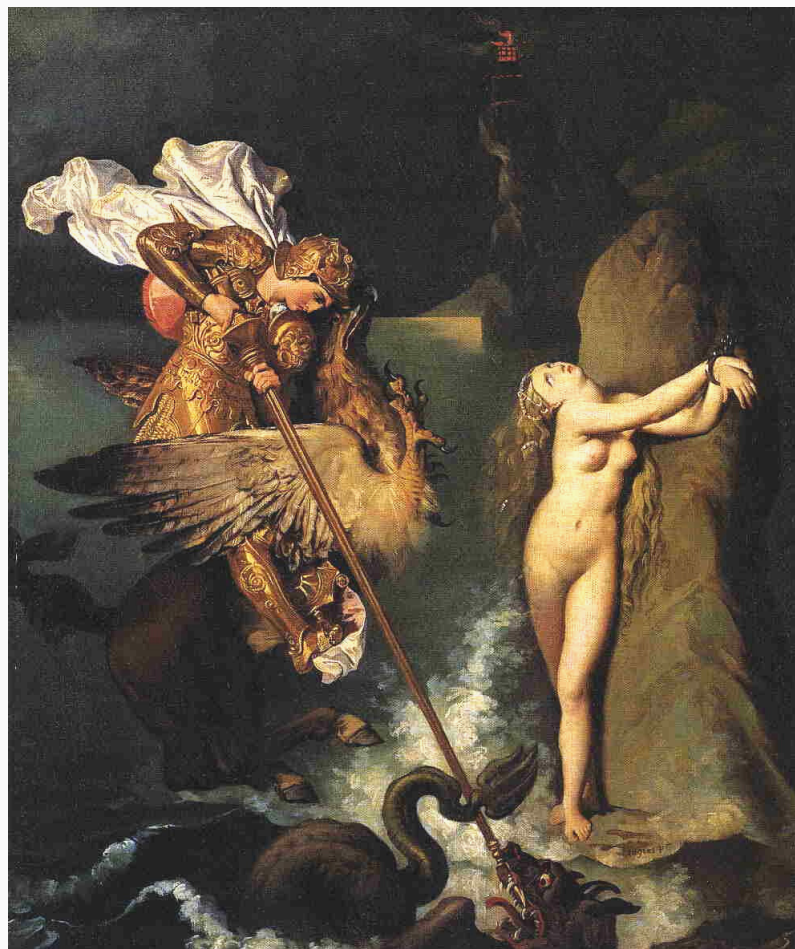
N'oubliez pas !

Pensez toujours à se protéger les mains et les bras lors de la récolte de l'angélique pour éviter le contact avec le latex pouvant causer une photodermatite.

Les plantes dans l'art : L'angélique, marquise des Anges

Roger délivrant Angélique, tableau peint en 1819 par Jean-Auguste-Dominique Ingres. Pour saisir le lien entre le tableau et notre plante phare, il nous faut remonter dans le temps et comprendre son symbolisme.

Grande et belle dame que celle-ci. Ses formes et ses effluves ont fait couler l'encre tant et si bien que de plante elle devint muse. Elle déchaîna les passions et de ses formes naquit un personnage : Angélique, la femme sensuelle et désirable qui provoque la convoitise de tous ceux qui croisent son regard. C'est là que nous retrouvons notre héroïne, ici prisonnière des pirates des Ebudas qui souhaitent l'offrir en sacrifice à l'Orque marine pour avoir refusé un prétendant. Un preux chevalier du nom de Roger chevauche alors vers elle sur un griffon pour la délivrer.



Et cette dame ne se retrouve pas que dans les cadres du Louvres, non. On l'entend également dans la littérature, comme ici avec la marquise des Anges dans Indomptable Angélique d'Anne et Serge Golon :

« - Vous ne connaissez rien à la façon d'aimer les femmes.

-Je connais un peu la vôtre. Il y a 10 ans de vie sur vous, sur votre peau, dans vos yeux, sur votre âme, sur votre corps. Et de quelle vie ! Tous ces amants auxquels vous vous êtes donnée ...

-Oui, je sais. Mais cela n'a rien à voir avec l'amour que je lui porte ... Que je lui porterai toujours. Entre nous, cher monsieur Desgrez, que penseriez-vous d'une femme qui a reçu quelques dons de la nature et qui demeure seule, abandonnée de tous, n'en userait pas un peu pour se tirer d'affaire ? Vous diriez que c'est une imbécile et vous auriez raison ».

Gardons bien en tête qu'il ne s'agit que d'une vision anthropomorphiste de la plante mais tirons de ces œuvres la passion et l'amour que ces hommes et femmes ont sut lui délivrer. Si l'angélique n'est peut être pas une femme délicate et séduisante, elle n'en est pas moins une plante magnifique et délicieuse (dans tous les sens du terme) qui mérite bien qu'on lui offre un peu d'amour.

**"Si cette plante avait le mérite
d'être étrangère,
elle serait aussi précieuse pour
nous que le Ginseng l'est chez les
Chinois ;
elle se vendrait au poids de
l'or."**

Docteur Bodard, 1810



Histoire des plantes : La camomille

" Est-ce une nouvelle manne tombée des cieux dont la nappe argentée s'étend, éclatante de blancheur, sur les champs d'alentours ? Qu'est-ce que cela ? demandent, intrigués par le miroitement de neige sous le clair soleil de septembre, les nouveaux venus à Chemillé ? - Comment vous ne savez pas ? C'est la camomille ! Qui à Chemillé ne connaît pas " la camo " pour user de l'abréviation en vigueur dans le langage courant ! Le mot est sur toutes les lèvres ".

" Entrez en ville, un jour de semaine, vers les trois ou quatre heures de l'après-midi, nombreuses sont les habitations qui présentent porte close et pas âme qui-vive. Tout le monde est absent. Parti où ? A la camomille ! C'est presque la mobilisation générale. Exposés aux ardeurs du soleil, tous, petits et grands, jeunes et vieux, sont convoqués à la cueillette de l'odorante camomille :

Bienfaisante occupation que celle qui permet aux plus modestes ménages, grâce au gain supplémentaire qu'elle procure, de renflouer un budget familial, assez difficile à maintenir en juste équilibre, par ces temps de vie chère ! "

*(Extrait du Bulletin paroissial de Notre-Dame de Chemillé –
septembre 1930)*

*La camomille et autres plantes médicinales dans la région de
Chemillé - Editions Hérault - 2011-.*

Le coin des adhérents

Quizz proposé par Philippe Gallotte - Réponses en bas de page

1- Quelles sont les 5 espèces aromatiques entrant dans le label rouge « herbes de Provence » ?

2- Le pistou est une préparation provençale à base de persil ou de basilic ?

3 - l'ailloli est une mayonnaise à base d'oignon, échalote ou ail ?

4 - Le fromage Munster peut dans certain cas être assaisonné avec du carvi ou du cumin ?

5 - Cette espèce est appelée persil arabe ou persil chinois suivant les cuisines utilisatrices, quelle est-elle ?

6 - Cette espèce, par son goût qui rappelle le céleri, est aussi utilisée pour aromatiser les potages et les sauces est nommée en Allemand Maggikraut, nom à l'origine d'une marque célèbre. Quelle est cette plante ?

7 - C'est avec cette plante en fleur que l'on prépare, dans les pays rhénans, le fameux vin de mai (Maitrank), en l'infusant dans du vin rouge bouillant. Quelle est cette espèce ?

8 - Les tiges (pétiotes) confites au sucre de cette plante, friandise appréciée, ont fait la réputation de la région de Niort, Quelle est cette plante ?

9 - Qu'appelle-t-on le quatre-épices ?

10 - Les grosses graines succulentes, à rainures profondes sont utilisées comme substitut des câpres, les feuilles et fleurs donnent une agréable amertume aux salades. C'est également une plante ornementale. Qu'elle est-elle ?

11 - Devant son nom au roi Henri IV, censé avoir découvert ses propriétés culinaires, les jeunes pousses de cette plante sauvage sont buttées au printemps, quand elles mesurent 20 cm de longueur, pelées et cuites à la vapeur pour être servies au beurre. Plus âgées, les feuilles sont utilisées en guise d'épinard. Quelle est cette plante ?

12 - Au XVIe et XVIIe siècle, cette plante sauvage, bisannuelle, à clochettes bleues était cultivée comme plante potagère pour la consommation de ces racines. Quelle est-elle ?

13 - Cultivée depuis le Moyen-Age pour ses racines les racines aromatiques et sucrées sont utilisées notamment en confiserie. De la famille des légumineuses quelle est cette plante ?

14 - On utilise les cônes femelles de cette plante grimpante comme aromatisant et conservateur dans la fabrication des bières. Quelle est-elle ?

15 - Les jeunes pousse et feuilles de cette plante vivace, urticante sont très appréciées dans les soupes printanières, comme légume vert. Quelle est-elle ?



Réponses

la réglisse ; 14 - le houblon ; 15 - l'ortie dioïque.

1 - le basilic, l'origan, le romarin, la sarriette vivace et le thym ; 2 - le basilic ; 3 - l'ail ; 4 - le cumin ; 5 - la coriandre ; 6 - la livèche ; 7 - l'asperule odorante ; 8 - l'angelique ; 9 - le quatre-épices est constitué des baies desséchées de *Pimenta officinalis* dont la saveur aromatique et brûlante est comparable à la fois à celles du poivre, du girofle, de la muscade et de la cannelle ; 10 - la capucine ; 11 - le chénopode Bon-Henri ; 12 - la campanule raiponce ; 13 -

Le livre des Amis du Jardin Camifolia

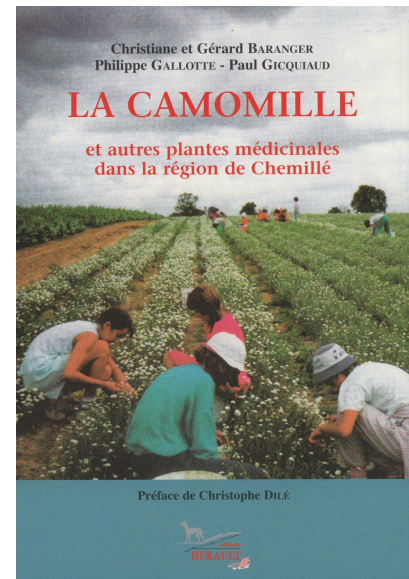
Ce livre de référence est co-écrit par :

- 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



Appel aux lecteurs

Nous souhaitons donner un souffle nouveau au Brin d'herbe pour faire vivre l'association et apporter un lien entre tous les membres mais pour cela, nous avons besoin de votre avis.

Merci de prendre quelques instants pour répondre à ces questions :

1. Lisez-vous le brin d'herbe ? Si non, précisez la raison (manque de temps, contenu inintéressant, trop long, manque d'images ...)
2. Le rythme d'un journal par saison est-il juste ?
3. La longueur du journal est-elle satisfaisante ?
4. Les rubriques présentées sont-elles pertinentes ?
5. Certaines sont-elles à préférer à d'autres ?
6. En manque-t-il selon vous ?

Réponses à envoyer à contact@amisdujardincamifolia.fr

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, 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

- ☐ Membre actif gratuit
- ☐ 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.