



Le Brin d'herbe

N°2 Avril 2017

[Notre association](#)
[La plante du jour](#)
[Agenda](#)

[Nouvelles du Jardin Camifolia](#)
[Histoires production locale de plantes](#)
[Coup de cœur de nos adhérents](#)

[Info filière PSBBE](#)
[L'herboriculteur](#)

Mot du président

La saison 2017 s'ouvre sur de nouvelles bases. Notre association est devenue l'association « **Les Amis du Jardin Camifolia** ». Sous cette nouvelle appellation, nous montrons notre volonté de concentrer nos actions et efforts sur le Jardin Camifolia en appuyant ses actions par plus de bénévolat et en participant à l'animation du jardin au sein de la commission Jardin Camifolia de l'Office de Tourisme (EPIC).

Ce recentrage nous a donc amené à préciser nos rapports avec le Jardin dans le cadre d'une convention qui vient d'être signée avec l'Office de Tourisme, gestionnaire du jardin.

Je ne doute pas que ces changements vont contribuer au développement de notre association et de celui du Jardin Camifolia dont nous sommes les ambassadeurs.

Notre association

🌱 Assemblées générales ordinaire et extraordinaire 2016

Le 3 mars dernier au Jardin Camifolia, une trentaine d'adhérents présents ou représentés des « Amis du jardin des plantes médicinales de Chemillé » ont participé à leur Assemblée Générale ordinaire et une Assemblée extraordinaire pour une modification des statuts afin de les adapter à la situation présente. L'élément majeur, outre le changement de dénomination, est la redéfinition de **membre actif** qui maintenant est celui qui *s'engage annuellement à donner du temps de bénévolat pour l'appui aux actions prévues au programme annuel d'activités du Jardin Camifolia. Il est dispensé de cotisation.*

🌱 Nouveau bureau

Lors de l'AG, le conseil d'administration a été renouvelé. Un départ a été enregistré pour cause de déménagement, trois nouveaux administrateurs ont été nommés.

Voici la nouvelle composition :

Albert Jacqueline	
Babin Charles	Vice-président
Cloître Arnaud	
Gallotte Philippe	Vice-président
Gicquiaud Paul	Président
Legeay Evelyne	Trésorière
Pelé Denise	Secrétaire
Pineau Ginette	
Pondevie Jeannette	

Convention avec l'Office de Tourisme

Comme signalé plus haut, une convention vient d'être signée avec l'Office de Tourisme. Cette convention précise les contributions de chacune des parties pour le bon développement du Jardin Camifolia. Elle inclut notre souhait d'offrir en plus aux membres actifs de l'association, un droit d'accès gratuit en visite libre au Jardin Camifolia pour deux accompagnants de leur choix à chaque passage, à l'instar du Parc oriental de Maulévrier.

Nouvelles du Jardin Camifolia

Mission Val de Loire Lancement de la saison

Le Jardin Camifolia, participe à la saison culturelle 2017 organisé par Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. De l'Anjou au Loiret plus de 70 jardins sont proposés à la visite du tout public français et étranger. Nul ne doute que le Jardin Camifolia va bénéficier de cette exceptionnelle promotion.

www.jardins-valdeloire.com

RTBF

Dimanche 26 février, la chaîne RTBF (Radio Télévision Belge Francophone) présentait le Jardin Camifolia dans le cadre de son émission "Jardin & Loisirs".

[Voir le reportage](#)

Info filière Plantes Santé Beauté Bien-Être

Phytolia

L'Assemblée Générale de la filière PSBBE s'est tenue le 10 mars dernier dans les nouveaux locaux de Cailleau Herboristerie. Le Jardin Camifolia, membre du conseil d'Administration, était représenté par Paul Gicquiaud. Cette assemblée a été l'occasion de présenter entre autres les actions majeures de 2016 à savoir : les résultats de l'étude de consommation sur les produits cosmétiques et les compléments alimentaires ([pour en savoir plus](#)), et sur le développement du label Phytolia Plantes d'Origine Prouvées. Nous reviendrons dans les prochains numéros du Brin d'herbe sur ces sujets.

La lavande Carla, sélectionné Iteipmai entre dans chez Guerlain

« Mon Guerlain », le nouveau lait parfumé pour le corps de Guerlain contient de la lavande Carla sélectionnée par l'iteipmai. La lavande Carla, provenant de la Drôme provençale dans le Sud de la France est une lavande extrêmement fleurie : *"J'aime la simplicité de cette lavande en même temps que son côté audacieux. Elle apporte lumière et fraîcheur."* Thierry Wasser, Maître Parfumeur. Plusieurs de nos adhérents ont participé à l'élaboration de cette lavande.

Le clip publicitaire : <https://youtu.be/Inprnb5oEZI>
<http://www.guerlain.com/fr/fr-fr/parfums/parfums-pour-femmes/mon-guerlain-lait-corps>

Un marché des compléments alimentaires en hausse

Le journal du Figaro, ayant repris les résultats d'une étude Xerfi, nous apprend que les ventes de compléments alimentaires ont augmenté de près de 5 % en 2016 et des hausses similaires devraient être enregistrées en 2017 et 2018. Les français sont 16 % à consommer ces produits. Les produits santé pour le sommeil ou contre le stress l'emportent sur les compléments beauté ou minceur.

[Lire l'article](#)

La plante du jour : La sève de bouleau

Intéressons-nous au bouleau et plus précisément à la sève de bouleau utilisée depuis toujours par les peuples nordiques.

Si l'utilisation des feuilles de bouleau est bien connue et fait l'objet d'une norme pharmacopée, la sève de bouleau est traditionnellement récoltée au printemps et utilisée selon la littérature comme drainante, stimulante générale, anti-inflammatoire, antalgique et assouplissante articulaire.

Comment cela marche ?

En fin de période de croissance, le bouleau va stocker les sucres produits sous forme de grains d'amidon, ce qui va permettre à l'arbre d'économiser l'eau pendant la période hivernale. Lors du réchauffement printanier du sol, l'amidon se décompose par hydrolyse en sucres simples à nouveau réutilisables par les cellules. La présence de glucides simples augmente le potentiel osmotique interne des cellules et plus d'eau pourra être absorbée par les racines. Durant la même période, les racines commencent à dégeler et leurs radicules absorbent non seulement les sucres mais également une concentration élevée en nutriments. Les racines vont dépenser beaucoup d'énergie à pomper les nutriments et la concentration des ions et des sucres aspirera l'eau à l'intérieur de la stèle des racines créant une pression qui forcera l'eau, les ions dissous et les sucres à grimper, contre la gravité, jusque dans les tiges de l'arbre.

La poussée ascendante qui en résulte s'exerce sur la sève brute dans le xylème. Ce processus de transport de la sève permettant des coulées printanières peut apparaître à n'importe quel moment du jour et de la nuit, toujours plus important en période de lune montante et les gelées tardives peuvent ralentir la coulée, si la sève gèle en sortant de l'arbre.

La période de montée de la sève est très courte (deux semaines en général jusqu'à quatre maximum) et se termine avant l'éclosion des bourgeons.

Comment récolter la sève ?

La récolte artisanale s'effectue en perçant le tronc de l'arbre sur 1 cm de profondeur et en recueillant la sève grâce à un tuyau dans un récipient posé au pied de l'arbre. Tous les matins, la sève produite pendant la nuit est recueillie avant la montée du soleil et l'élévation de la température. Ainsi, le processus de fermentation n'a pas le temps de s'amorcer. La sève est alors conditionnée et conservée à une température proche de 0°C pour être consommée fraîche ou immédiatement pasteurisée et conditionnée.

Une cure doit durer idéalement 3 semaines pour éliminer en profondeur les toxines accumulées.

Source Nicole et Olivier Lhomme



Deux sites pour en savoir plus :

[WikiPhyto : Bouleau](#)

[Monographie Bouleau de Passeport Santé. Net](#)

Histoires production locale de plantes...

« En 1919, on comptait en Anjou 320 ha de terres cultivées en plantes médicinales, réparties sur 44 communes, intéressant près d'un millier de récoltants et nécessitant la main d'œuvre de 4 000 personnes pour les soins de culture et de cueillette. Les centres d'activité agricoles signalés comme les plus importants étaient Saint-Lambert-du-Lattay, Chanzeaux, Beaulieu et surtout Saint-Pierre-de-Chemillé, où la famille Vincent étendit la culture de la camomille.

Actuellement [en 1930], Chemillé reste encore le plus gros centre de production, avec Saint-Lambert-du-Lattay. La première de ces deux localités possède près de 100 ha de camomille, et la seconde environ 30 ha. Dans toute la région de Chemillé, Gonnord⁽¹⁾, Beaulieu-sur-Layon, Saint-Aubin, Chanzeaux, on évalue à 100 000 kg par an la quantité de camomille récoltée par 13 à 14 000 producteurs, à raison d'une moyenne de 800 à 100 kg à l'ha, suivant la qualité des divers terrains. Dans la même région, on estime à 20 000 kg par an la quantité de menthe récoltée par 250 producteurs, à raison de 1 000 à 1 100 kg par ha.

La rose de Provins, cultivée à Saint-Lambert-du-Lattay et à Beaulieu rapporte annuellement 3 000 kg, soit une moyenne de 250 à 300 kg à l'ha. Une centaine de producteurs s'intéressent à cette culture. L'hysopé ne fournit plus que 2 000 kg par an, soit 900 à 1000 kg par ha récoltés par une vingtaine de cultivateurs. Quant à la mélisse, elle a été délaissée presque partout. Il ne s'agit plus que d'une culture parcellaire encore dans quelques communes comme Gonnord et Joué⁽¹⁾. Le thym, la réglisse, la belladone ne sont pas cultivées. »

Sources : Société des lettres, sciences et arts du Saumurois - 18^{me} année - n° 58 – décembre 1930

(1) Gonnord, Joué et Étiau ont depuis fusionnées pour former Valanjou.

La rubrique de l'herboriculateur

Dans un coin frais du jardin, en sol profond, humide et fertile, planter de la menthe poivrée sous forme de rhizomes (tiges souterraines) en hiver ou de jeunes plants racinés au printemps (avril-mai). Attention, cette espèce issue du croisement d'une menthe douce (*Mentha spicata*) et de la menthe aquatique (*Mentha aquatica*) est un hybride stérile et donc méfiez-vous des catalogues de semences qui vous proposeraient des graines.

3 variétés botaniques (*officinalis*, *sylvestris* et *vulgaris*), et de nombreux clones sont disponibles dans le commerce. Pour une utilisation des feuilles, privilégiez un clone de la variété botanique *sylvestris*, comme par exemple le clone hongrois, résistant à la rouille, maladie causée par un champignon reconnaissable à ses pustules orange sur la face inférieure des feuilles. Pour une odeur forte et riche en menthol (donnant la sensation de froid glacial), privilégiez plutôt des clones de la variété botanique *vulgaris*.

Couper la plante et mondez la (séparation des feuilles et des tiges) 2 à 3 fois avant la floraison et séchez les feuilles à l'abri de la lumière, dans un endroit aéré et rapidement à une température autour de 40°C. Pour une distillation à la maison, récoltez toute la partie aérienne en début floraison. Renouvelez la plantation tous les 2 ou 3 ans et attention à l'eau stagnante en hiver.

Une adresse sérieuse pour vous procurez du matériel végétal : www.cnpmai.net

Agenda

5^e congrès des Herboristerie à Angers les 8 et 9 avril 2017

Les Amis du Jardin Camifolia seront présent à ce congrès. Nous y reviendrons dans notre prochain numéro.

[Pour plus informations](#)

1^{er} mai Ouverture du Jardin Camifolia et 5^e marché aux plantes. Les Amis du Jardin tiendront leur stand

Le 1^{er} mai c'est l'ouverture du Jardin Camifolia avec son marché aux plantes. Nous aurons comme chaque année un stand pour initier les visiteurs à la botanique dans le cadre d'un atelier et d'une causerie. C'est un temps fort. Nous aurons besoins de vous pour assurer quelques heures de permanence.

LPO 9^e fête de la Nature, 21 mai

L'évènement se déroulera sur la Réserve Naturelle Régionale des Coteaux du Pont-Barré (commune de Beaulieu-sur-Layon) réputée pour sa flore. Le jardin Camifolia présentera un atelier découverte de la teinture végétale et de reconnaissance de 10 plantes sauvages et médicinales : séchées / plantes fraîches, nom, utilisation, pouvoir magique.

[Pour plus informations](#)

Coup de cœur des Adhérents

Cette rubrique vous est destinée. N'hésitez pas à nous faire part de vos visites dans les jardins, de vos expériences botaniques, d'une plante que vous avez découverte, de trucs et astuces, de dicton en rapport avec le jardin.....

Deux Angevins, Jérôme Henry et Paul Gapany, lancent Habitus, une boisson angevine élaborée à partir de plantes sans arôme ajouté, de conservateur, de colorant, de sucre ou d'édulcorant. Une partie des plantes utilisées provient du Chemillois. Cette infusion pétillante, « à effet detox », et 100 % bio, est produite par L'Abeille. Une alternative entre boissons pétillantes sucrées et boissons énergisantes que l'on retrouvera sur son site et en "restauration saine".

Source : COURRIER DE L'OUEST, 28/03/2017

Si vous ne désirez plus recevoir cette lettre de diffusion [cliquez ici](#).