



L'association
Les Amis du Jardin
de Chemillé

Le Brin d'herbe

LE JOURNAL DE L'ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN CAMIFOLIA

HIVER 2024, NUMÉRO 26



PORTRAIT D'ADHÉRENTE - CATHERINE MICHENET, SECRÉTAIRE DE L'ASSOCIATION

Denise : Catherine, tu as accepté de devenir la secrétaire de notre association, et on t'en remercie. Je te propose de faire plus ample connaissance, pour tous les adhérents. Tout d'abord, peux-tu te présenter ?

Catherine : J'ai 65 ans et toujours été attirée par le monde végétal. Depuis mon enfance, en Vendée, où j'aidai mon père au jardin. Par la suite, j'ai découvert Maurice Mességué "Le pape des plantes", ça a été sûrement le déclic ! Et ça ne s'est jamais arrêté.

Après une formation au CNPH de la Ménitrie (Brevet Professionnel Horticole), j'ai travaillé dans l'horticulture, pépinière, maraîchage, arboriculture, et en commerce VPC plantes. Mais le sauvage m'appelait.

Mon fils, Frédéric (président de l'association) a commencé en 2015 une formation à distance à l'École Européenne d'Herboristerie de Bruxelles. Je l'ai aidé à réviser, et donc "replongé" dans la botanique !

J'ai découvert aussi le jardin Camifolia, en nous inscrivant, Frédéric et moi, à un atelier sur la botanique avec Paul Gicquiaud. Nous n'étions alors que tous les 3.

Je suis attirée par les plantes sauvages et la faune sauvage. Les parties médicinales, culinaires (et bientôt la vannerie vagabonde) me passionnent.

Denise : Quelle influence cela a-t-il dans ton quotidien ?

Catherine : Aucune influence particulière, je m'organise pour allier cette passion à ma vie de tous les jours.

Denise : Quelle est ta plante préférée, et pourquoi ?

Catherine : Très compliqué, car j'aime énormément les plantes à parfum. Je dirais l'aubépine, l'une des premières que l'on cueille de l'année. Un parfum si doux qui embaume l'air, sa blancheur, sa beauté... C'est la fleur de Marie.

Denise : Quel message veux-tu laisser aux jeunes générations ?

Catherine : Bien avoir en tête que Notre Terre sera toujours là. Elle a déjà vécu bien des choses. Mais il faut tout faire pour la conserver dans le meilleur état possible.

Denise : Enfin, nous avons tous goûté et apprécié tes plats originaux avant les fêtes de fin d'année, peux-tu nous donner une recette pour étonner nos papilles et nos invités ?

Catherine : Oui, bien sûr, vous trouverez ça dans la rubrique "En cuisine" !

AU SOMMAIRE

PORTRAIT D'ADHÉRENTE

SORTIES DES AMIS

NOUVELLE DE L'ASSOCIATION

NOUVELLES DE LA FILIÈRE

LA PLANTE DU MOIS - RHUBARBE

LE COIN DU JARDINIER

LES PLANTES ET L'ART

LE COIN DES ADHÉRENTS

ANNEXES



Photo 1 - Catherine Michenet, secrétaire de l'association



Photo 2 - Les Amis du Jardin au milieu du champs de chanvre bien-être

Sortie des Amis

Visite de Dulcis Herbae (49)

Installée à Rochefort-sur-Loire, au lieu-dit "La Guérinière", Maryse Bertier nous a accueillis sur son terrain de 3 000 m², le 15 septembre dernier. Depuis 2022, elle y cultive du chanvre bien-être, vulgairement appelé chanvre CBD.

Sur son terrain, seul 2 000 m² sont utilisés pour la culture de chanvre, qui se pratique en rotation 2/3 - 1/3, avec des graines issues d'un catalogue spécifique à ce type de production. Tout est fait à la main, du semis à la récolte, pour s'assurer d'un travail qualitatif, et être au plus près de cette plante, qui exige une attention particulière.

Maryse cultive 10 variétés environ, parmi lesquelles on retrouve des profils à dominantes de cannabinoïdes particulières (CBD, mais aussi CBG), et surtout de terpènes différents (limonène à effet anti-dépresseur, pinène agissant sur la mémoire à court terme ; myrcène permettant une détente musculaire...). Et si cela peut sembler complexe de prime abord, visuellement, c'est très parlant ! A la période où nous visitons, nous observons les plants en fleurs (la récolte viendra fin septembre - début octobre) avec :

- Diversité de taille (plants trapus ou au contraire plus allongés) ;
- Particularités foliaires (tailles et formes des feuilles) ;
- Odeurs très marquantes (citron, mangue, essence, vanille...)
- Coloris multiples (vert clair, vert sapin, cendré, pourpre, rouge...).

Chaque espèce a sa propre caractéristique, et cela se fait sentir. Et à y regarder de plus près, ce n'est pas l'odeur qui nous surprend. Nous observons en effet de petites billes translucides : les trichomes. Ces réservoirs à principes actifs (terpènes et cannabinoïdes notamment) sont un des éléments essentiels à la récolte, car leur maturité indique le bon moment pour travailler la plante. Lorsque ceux-ci sont "murs", les pieds sont effeuillés (les grosses feuilles sont enlevées et laissées au sol), triés (parties "moisies" supprimées avec désinfection), puis coupés, avant d'être mis à sécher, à l'envers dans une pièce, durant 2 semaines et demie. Au terme de ce séchage minutieux (surveillance accrue des moisissures), les pieds sont séparés de leurs fleurs pour être mis à maturer en fût, durant 1 à 2 mois. C'est la phase de "débudage", puis d'affinage. Une dernière étape sera nécessaire avant usage final du produit : la manucure des fleurs, qui consiste à supprimer les parties non désirées (petites feuilles proches des fleurs), pour ne garder que les zones les plus concentrées. À terme, la plante aura plusieurs transformations : fleurs simples, tisanes, huiles sublinguales, bières, sirops... que Maryse commercialise sur les marchés de l'Anjou, et dans quelques boutiques.

Ce produit méconnu (et encore considéré à tort comme une drogue), mais pourtant très populaire (re)trouve sa place dans notre quotidien, pour des vertus anti-douleur, anti-inflammatoires, antispasmodiques et anxiolytiques (principalement).

Pour en savoir plus sur Maryse et son travail, vous pouvez (ré)écouter le podcast "[Des Racines et des herbes](#)" consacré à son entreprise.

Nouvelles de l'association

Soirée adhérents

Le dernier vendredi de septembre, nous avons eu le plaisir d'accueillir nos adhérents pour notre traditionnelle soirée. L'assistance était nombreuse et nous avons eu en particulier la satisfaction d'accueillir beaucoup de nos nouveaux adhérents qui ont ainsi pu mieux nous connaître et apprécier notre convivialité. Cette année, la soirée a débuté par l'extraordinaire histoire du fraisier et de la famille Frazer qui, sur plusieurs siècles, ont contribué au développement de cette plante, de ce fruit. Durant l'apéro, des nouvelles de l'association et du Jardin Camifolia ont été données, puis s'en est suivi le repas partagé, toujours dans la bonne humeur avec de multiples échanges entre nous.

28 février 2025, Assemblée Générale 2024

Le Conseil d'Administration, réuni le 21 octobre dernier, a fixé au 28 février 2025, la tenue de l'Assemblée Générale 2024 des Amis du jardin Camifolia. Comme nous avons eu le plaisir d'enregistrer de nombreuses nouvelles adhésions et pour mieux les intégrer en notre sein, le Conseil a décidé qu'à cette occasion une rétrospective des points forts de l'association sera présentée.

Bilan du programme d'activités 2024

L'année s'achève. Nous pouvons déjà tirer un bilan sur les actions prévues au programme 2024 des Amis du Jardin Camifolia. Cette année encore, le programme a été appliqué et comme d'habitude, nos sorties furent à la fois instructives, ouvertes aux échanges et tenues dans une bonne ambiance et convivialité.

Rappel du programme hors manifestations Jardin Camifolia : 2024 a commencé dès février, par une conférence de Mme Elske Miles sur le thème « Les multiples bienfaits des huiles essentielles » au Théâtre Foirail de Chemillé (organisée en partenariat avec la société Pure). Il s'est poursuivi en avril par une herborisation sous la conduite de Sylvie Desgrange sur les collines de Baugé, puis en juin par notre sortie annuelle au Le Potager Extraordinaire de La Roche-sur-Yon. En juillet, visite de Malbec Coffee, entreprise de torréfaction à Valanjou puis mi-septembre, découverte de Dulcis Herbae, production et extrait de chanvre bien-être par Maryse Berthier. Fin septembre, notre soirée conviviale adhérents au Jardin Camifolia. Et pour finir, le 26 octobre, une sortie reconnaissance des champignons au parc de Chaudron-en-Mauges animée par Jean-Claude Chasle.

Vous pourrez retrouver les comptes-rendus des ces différentes visites dans les derniers numéros du Brin d'herbe.

Tableau de la fréquentation des sorties

Herborisation de Baugé	15 personnes
Le Potager Extraordinaire	22 personnes
Malbec Coffee	17 personnes
Dulcis Herbae	18 personnes
Soirée adhérents	24 personnes
Sortie champignons	8 personnes



Photo 3 - Maryse Bertier en pleine explication

Comme en 2023, la fréquentation a été élevée ; c'est un signe fort que notre programme répond aux attentes de nos adhérents. Très encourageant pour 2025.

Nouvelles de la filière

Séchage des PPAM et du houblon

En octobre dernier sortait un nouveau guide de l'ITEIPMAI, consacré au séchage des PPAM et du houblon. Placé dans un contexte de hausse des prix de l'énergie, de développement durable et de respect des ressources, celui-ci présente une synthèse bibliographique des différents modèles existants (du petit séchoir artisanal, au modèle industriel automatisé). Une très bonne ressource pour toute personne s'intéressant un peu aux PPAM ou souhaitant s'installer. [Vous le trouverez sur ce lien.](#)

Le prix des herbes aromatiques augmente

Dans un article de Freshplaza du 27 novembre dernier, nous faisons la connaissance avec une entreprise néerlandaise d'herbes aromatiques. Face aux tensions géopolitiques et aux délais des contrôles douaniers, le marché de l'herbe aromatique est sous tension, et son coût est assez élevé cet hiver. Une aubaine pour les entreprises du Nord qui se sont spécialisées sur ce produit, comme Europe Retail Packing (ERP). [Article disponible ici.](#)



Photo 4 - Ecllosion de bourgeon précoce

Les premiers résultats de l'Observatoire des saisons

L'Observatoire des Saisons, créé en 2007, rassemble plus de 15 années d'observations phénologiques en science participative. Avec près de 28 000 observations, les spécialistes Isabelle Chuine et et Iñaki Garcia de Cortazar-Atauri dévoilent les premiers résultats scientifiques dans un article consacré sur le réseau Tela Botanica.

[En savoir plus](#)

État des ressources en arnica en 2024

Cette année encore, la récolte d'arnica des montagnes (*Arnica montana* L.) n'a pas été très bonne. Malgré une légère amélioration de la floraison, un arrêté interdisant la cueillette commerciale a été maintenu, et nombreuses sont les zones impactées par les dérèglements climatiques. Si les zones de haute altitude semblent moins impactées, les autres souffrent de divers facteurs (pour certains méconnus) : mouche de l'arnica qui fait avorter les capitules floraux, baisse du froid hivernal, gestion des sites de récolte... Un article à lire sur le site de l'Association Française des Cueilleurs.

[En savoir plus](#)

La plus ancienne utilisation de plantes médicinales

Une équipe internationale a découvert des témoins archéologiques de la plus ancienne utilisation médicinale des plantes dans une grotte à Tafaalt, au Maroc. Ces plantes, des Ephedra, ont été découvertes dans une zone archéologique datée de 15 000 ans. Ces découvertes ont fait l'objet d'un article publié dans la revue internationale Nature.

[En savoir plus \(article en anglais\)](#)

La plante du mois : La rhubarbe, plante des barbares

Plante connue des cuisines, mais assez peu des officines, la rhubarbe cache pourtant des propriétés fort prometteuses. Petit tour d'horizon de cette Polygonacée aux multiples visages et usages.

Un peu de latin

Le nom de la rhubarbe nous vient du latin *reubarbarum* qui signifie, littéralement, « racine barbare ». Ce nom lui vient du fait qu'elle n'était consommée et appréciée que des peuples étrangers, appelés alors « barbares ». Elle fut ramenée par Marco Polo d'un de ses voyages en Asie au XVI^e siècle. On ne lui prêtait alors que des vertus curatives, notamment celle de soigner les maladies vénériennes. Ce sont finalement les Anglais qui introduisirent la plante en tant qu'aliment en Europe, où elle fut cultivée en France commence à partir du XIX^e siècle.

Carte d'identité

Les rhubarbes sont des plantes de la famille des Polygonacées. Elles proviennent de plusieurs espèces et parfois de leurs croisements. Ce sont toutes des plantes vivaces herbacées, avec de grandes feuilles longuement pétiolées et engainantes. L'inflorescence apparaît en mai-juin, sous forme d'une panicule allongée de 2 mètres de hauteur, qui porte de nombreuses fleurs hermaphrodites, verdâtres, jaunes ou rougeâtres selon les espèces. Les fruits sont des akènes ailés renfermant une seule graine, et les racines, des rhizomes charnus.

Le genre *Rheum* comporte une soixantaine d'espèces. Les principales utilisées en France sont :

- *Rheum rhaponticum* L. (rhubarbe sauvage, rhubarbe des jardins, rhapontic) (= *Rhabarbarum rhaponticum* (L.) Moench, *Rheum compactum* Kar. & Kir., *Rheum esculentum* Salisb.) ;
- *Rheum x hybridum* Murray (= *Rheum x cultorum* Thorsrud & Reisaeter, *Rheum rhaponticum* auct., *Rheum rhabarbarum* L.) ;
- *Rheum officinale* Baillon (rhubarbe de Chine) ;
- *Rheum palmatum* L. (rhubarbe palmée). Certains auteurs définissent *Rheum palmatum* L. comme un synonyme de *Rheum officinale* Baillon.

Quelques cultivars de *Rheum rhaponticum* L. sont disponibles dans le commerce, comme 'Queen Victoria' (pétioles très longs et très gros), 'Rouge hâtive' (plus précoce, pétioles très rouges), 'Rouge monarque' (ancienne variété toujours cultivée).



Photo 5 - Plantes de *Rheum palmatum* L.

La culture

La rhubarbe demande un sol profond, frais et perméable, bien fumé à l'automne précédant la plantation. Elle supporte les situations semi-ombragées.

La multiplication est possible par semis en pépinière à l'automne, suivi d'une installation en place en mars-avril. Environ 40 à 60 graines au gramme. On compte 10 grammes de semences pour 10 m² de pépinière. La levée a lieu environ 3 semaines après. 1 m² de pépinière fournit de 150 à 250 plantules.

La multiplication par division de touffes est également possible et plus aisée. La présence d'un ou deux bourgeons est indispensable pour le démarrage de la végétation. Il vaut mieux pratiquer cette méthode pendant le repos végétatif de la plante en février-mars.

Densité de plantation : 1 pied/m².

Entretien

- Éliminer l'inflorescence afin de ne pas défavoriser la production de pétioles.
- Entretenir la fraîcheur du sol en conditions sèches.
- Lorsque la plantation est jeune, il faut laisser quelques feuilles sur pied pour assurer la croissance de la plante.
- Un apport d'engrais complet au printemps est nécessaire.
- Peu d'insectes et de maladies attaquent la rhubarbe. Ses principaux ennemis sont les limaces et les escargots qui dévorent ses feuilles. Un apport de compost au jardin peut alors les en détourner.
- La plante résiste bien au froid.



Photo 6 - Jeune feuille de rhubarbe, par Ingrid Nass

Récolte & séchage

Les feuilles de la rhubarbe des jardins et de ses hybrides sont exploitées de mai à juin pour leur pétiole charnu, dès la deuxième année de végétation. Suivant les cultivars et dans de bonnes conditions climatiques, la récolte peut se poursuivre jusqu'à l'automne.

Choisissez les pétioles fermes et bien épais de 3-4 cm de diamètre. Arrachez-les à leur base en les cassant plutôt qu'en les coupant. Environ 15 à 30 t/ha (en culture intensive et mécanisée). Attention, les limbes des feuilles, très chargés en acide oxalique, sont considérés comme toxiques.

Les racines de la rhubarbe officinale (*Rheum officinale* Baillon) et de la rhubarbe palmée (*Rheum palmatum* L.) sont utilisées en phytothérapie. Elles sont arrachées à l'aide d'une sous-soleuse, en fin de la deuxième année de végétation, en automne. Elles sont débarrassées de la terre, lavées, coupées en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur et séchées à une température de 40 à 50° C. Environ 75 à 80 kg/are de racines sèches.

Phytochimie

On retrouve dans l'ensemble :

- Dérivés anthracéniques :
 - Hétérosides anthraquinoniques (60 à 80 %) dont émodine, aloe-émodine, rhéine, chrysophanol, acide chrysophanique...
 - Hétérosides dianthroniques (10 à 25 %) dont sennosides A et B, rhéinanthrone
- Tanins galliques
- Flavonoïdes (rutoside)
- Hétérosides du naphthol

Usages et propriétés

En phytothérapie, ce sont les racines de *Rheum palmatum* L., de *Rheum officinale* Baill. et de leurs hybrides qui sont utilisées dans le traitement à court terme de la constipation occasionnelle (Agence européenne du médicament), ainsi que pour leur effet laxatif (Escop 2018).

Dans les propriétés recensées, on retrouve également :

- Anti-néphrotoxique ;
- Inhibiteur de la protéine kinase CK2 (qui, si elle est trop active, peut entraîner la propagation des cellules cancéreuses) ;
- Anti-inflammatoire ;
- Anti-oxydant ;
- Antiviral ;
- Inhibition de la tyrosinase ;
- Activité oestrogénique par affinité avec les récepteurs aux œstrogènes.

Contre-indications

Contre-indiquée si vous êtes sous cardiotoniques, diurétiques, corticostéroïdes ; si vous consommez de la réglisse ; chez l'enfant de moins de 12 ans ; en cas d'occlusion intestinale, de crise de goutte et de calculs rénaux.

À éviter pendant la grossesse (stimule l'utérus) et l'allaitement (une partie des aglycones passent dans le lait).

En cas de surdosage, peut donner des spasmes gastro-intestinaux chez les sujets fragiles ayant un colon irritable. Risque de perte de potassium, d'albuminurie et d'hématurie.

Ne pas utiliser plus de 2 semaines consécutives (peut accroître la paresse intestinale).

Le coin du jardinier : La terre se prépare en hiver

“Les graines sont invisibles. Elles dorment dans le secret de la terre, jusqu'à ce qu'il prenne fantaisie à l'une d'elles de se réveiller”. Antoine de St Exupéry

En janvier

Légumes :

- Faire une liste de vos envies, pour planifier les cultures de votre potager, et réaliser vos commandes pour la nouvelle année.
- Faire un tri dans les graines. Celles dont la date de germination sur le sachet est dépassée sont peut-être encore bonnes. Pour cela, vous pouvez faire un test de germination en mettant quelques graines sur un sopalin humide, dans une assiette.
- Protégez les légumes sensibles au froid avec une voile d'hivernage.
- Plantez l'ail de printemps.
- Si vous avez des légumes et fruits stockés en cave, surveillez-les.

Récoltez :

- Les choux, les endives, la mâche, les poireaux, les carottes... selon les besoins.
- Fauchez les engrais verts semés à l'automne.

Fruitiers et petits fruits :

- S'il ne gèle pas, taillez et plantez les arbres et arbustes fruitiers.
- Nettoyez et taillez les framboisiers.
- Installez des nichoirs à oiseaux avant le printemps, et nettoyez ceux qui sont déjà en place.
- Nettoyez les outils de jardinage, et affûtez les lames de vos sécateurs.
- Hors gel : plantez les arbustes d'ornement.
- Apportez du compost dans les massifs, au pied des rosiers, arbres et arbustes.

En février

“C'est dans les utopies d'aujourd'hui que sont les solutions de demain.” Pierre Rabhi

Au potager :

- Commencez le travail du sol à la grelinette, s'il n'est détrempé, et apportez du compost sur les parcelles, en particulier celles qui accueilleront les cultures gourmandes.



Photo 7 - Couverture des végétaux en hiver

- Semez sous abri les légumes primeurs : radis, carottes, laitues...
- En pleine terre : semez les fèves, les pois et les épinards, à partir de mi-février.
- Si vous avez une serre chauffée, vous pouvez démarrer vos semis de tomates, aubergines et poivrons.
- Plantez l'ail de printemps, l'échalote et l'oignon, et sous abri, les laitues et les choux-fleurs.
- Faites germer les plants de pommes de terre dans des caissettes au frais.
- Récoltez les légumes d'hiver, restés en terre.

Fruitiers et petits fruits :

- S'il ne gèle pas, plantez les arbres et les arbustes fruitiers à racines nues.
- Toujours hors gel, taillez les pommiers et les poiriers, ainsi que les arbustes à petits fruits.
- Continuez à planter arbres et arbustes d'ornement hors gel.
- Semez au chaud, en caissettes, les premières fleurs d'été (œillet d'Inde, mufler, pétunia...)
- Pensez à la faune auxiliaire, en laissant quelques tas de feuilles mortes, et de bois en place : les hérissons, coccinelles, chrysopes, musaraignes et autres auxiliaires y trouveront refuge.

Le coin du jardinier : La terre se prépare en hiver - suite

En mars

“Le printemps est une célébration de la vie, tout ce qui sort de terre élève le vivant” Keira Chakor

Légumes :

- Préparez le terrain pour la prochaine saison de culture :
 - Désherbez, ameublissez le sol et apportez du compost.
 - Écartez temporairement les paillis afin que la terre se réchauffe.
- Semez en pleine terre : radis, laitues, persil, cerfeuil, navets de printemps, pois et fèves.
- Au chaud, semez : tomates, aubergines, piments et poivrons.
- Plantez en pleine terre : ail, oignon, échalotte, fraisiers...
- Divisez les plants de vivaces aromatiques : ciboulette, oseille, estragon, rhubarbe.

Fruitiers et petits fruits :

- Binez et apportez du compost et de l'engrais organique au pied des arbres fruitiers déjà plantés.
- Taillez la vigne, les pommes, les poiriers, les petits fruits...
- Avant la mi-mars, terminez la taille des haies.
- Broyez les résidus de coupe à utiliser en paillage au jardin, ou dans le compost.
- Semez en place les fleurs annuelles rustiques pour l'été (souci des jardins, bourrache...).

Astuces :

- Dès que j'ai des pommes de terre germées, je les plante dans un coin du jardin, régulièrement. Je récolte ainsi des pommes de terre nouvelles toute l'année !
- Pour les fèves et les petits pois, je les sème en godet. 2 graines pour les fèves, et 5 pour les petits pois. J'attends qu'ils fassent 10 à 15 cm avant de les mettre en pleine terre. Cela me fait ainsi gagner 15 jours, et moins de risque avec les gastéropodes.



Photo 8 - Taille d'hiver

Idées de lectures :

- *Etymologie Botanica - Dictionnaire des noms latins* par Michel Chauvet : plus de 10 000 noms et épithètes retracés dans ce travail de titan, accompli par l'auteur désormais reconnu. Un ouvrage de 800 pages qui devrait trouver sa place sur toutes les bonnes bibliothèques.
- *L'agenda du jardinier bio* par Aino Adriaens : des astuces tous les mois pour entretenir son jardin, et faire une part belle à la biodiversité qu'il peut accueillir.
- *Bienvenue en syntropie* d'Anaëlle Théry : un ouvrage présentant une nouvelle technique de jardinage, basée sur l'accumulation de matière organique pour instaurer ou restaurer la fertilité du sol.
- *Herbes folles au jardin* de Gilles Clément, Frédérique Basset et Déborah Bécot : un ouvrage retraçant l'histoire et l'usage de plantes mal aimées que l'on découvre au fil des pages délicatement illustrées du jardin de la Vallée (le jardin de Gilles Clément, créé en 1977 dans la Creuse).

Les plantes et l'art :

La rhubarbe

De toutes les plantes traitées dans ces numéros, la rhubarbe ne fut pas celle qui m'inspirait le plus pour cette rubrique. Non qu'elle n'attire mon regard, mais je ne m'attendais pas à ce qu'on la retrouve très représentée dans l'art. Et pourtant...

Le premier, dans lequel elle se distingue particulièrement, est bien sûr la gastronomie. Vous pourrez d'ailleurs vous remémorer le numéro 24 du brin d'herbe, où notre amie se retrouve sublimée par la compagnie de la reine-des-prés. Mais ne nous éloignons pas trop, et retournant dans les plumes.

Vous trouverez par exemple, une superbe représentation de la rhubarbe, au travers de cette aquarelle de Vincent Jeannerot, aquarelliste botaniste à Lyon. En zoomant, nous apercevons la délicatesse des détails, et le subtil jeu des couleurs, loin d'être évident à reproduire. De quoi inspirer vos prochains essais peut-être...



Photo 9 - Rhubarbe, aquarelle de Vincent Jeannerot



Photo 10 - Rhubarb, peinture en acrylique sur panneau d'aluminium (2018)

Ici, c'est une rhubarbe plus déstructurée que nous retrouvons, avec les travaux de l'artiste impressionniste abstrait américain Kévin Barrett. Ce dernier nous offre un tourbillon de rose et de rouge, et, en nous questionnant sur la présence de la chlorophylle, notre regard se porte sur le jaune des feuilles fanées de la rhubarbe.

Au côté des poètes, notre dame sait également se faire une place, comme ici avec ces mots, extraits d'un poème de Saint Zénon (2001) :

*[...]Celle qui garde la rhubarbe sauvage
est tendre et calme et connaît ton cœur
Le temps est suspendu à ras le sol
car elle attend un retour et tu attend le sien
Celle qui garde la rhubarbe sauvage
vit dans les paradoxes du destin.[...]*

Enfin, c'est localement qu'elle inspire, au travers même du Jardin Camifolia, et du talent d'une de ses salariées. Ce croquis ci-contre étonne joyeusement, différent des descriptions par le trait, comme les dessins d'herbiers. En cette période de contes et de légendes, nous l'imaginons devenir un personnage d'une belle histoire de jardin. La ligne florale est audacieuse, les rondeurs devinées des feuilles et racines, mettent en valeur les offrandes de cette dame rhubarbe.

Cette illustration a été réalisée sur papier de 90 g, avec feutres à l'encre de Chine, et alcool, techniques souvent utilisées en BD, d'après photos et dessins historiques. Elle pourrait, dans le futur, être utilisée en compagnie d'animaux, pour illustrer des planches pour un futur livre.

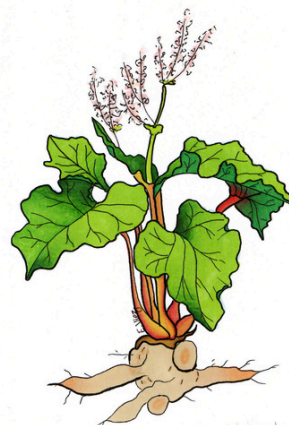


Photo 11 - Rhubarbe, illustration d'Eléonore Viez (2024)

En cuisine

Recettes proposées par Catherine

Mousse au chocolat à la courge butternut

- 500 g de courge butternut épluchée et coupée en morceaux
- 200 g de chocolat noir à cuire 70 %
- 1 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de lait (végétal ou non)

Faire cuire la courge à la vapeur pendant 20 min environ.

Pendant ce temps, casser le chocolat en morceaux, et le faire fondre au bain-marie.

Ajouter le lait et le sucre dans le chocolat fondu, couper le feu et mélanger.

Mixer la courge avec le chocolat, et laisser reposer au frais, avant de servir avec quelques fruits de saison (pourquoi pas un coulis de cynorrhodons ou de cornouilles...).

Se conserve le temps de se retourner, selon le nombre d'invités à la table.



Photo 13 - Mousse au chocolat à la courge butternut



Photo 12 - Biscuits aux pousses de sapin

Gâteaux coco-sapin

- 150 g de farine d'épeautre
- 100 g de farine de maïs
- 1 c. à c. rase de poudre à lever
- 70 g de sucre complet
- 1 pincée de sel
- 1 petit œuf
- 125 g de beurre ou d'huile de coco
- 20 jeunes pousses de sapin ou d'épicéa
- 60 g de noix de coco râpée

Hacher les pousses de sapin.

Mélanger les farines, la poudre à lever, le sucre et le sel.

Ajouter l'œuf et le beurre coupé en petits morceaux.

Malaxer avec les mains jusqu'à former une pâte. Y incorporer les pousses de sapin hachées et la noix de coco.

Former un boudin de 5 cm de diamètre, le couvrir de film alimentaire, et réserver au frais pendant 1 heure.

Couper des rondelles de 8 mm, et les poser sur une plaque allant au four. Cuire 12 min. environ à 180° C.

Coin des adhérents

Pour ce mois-ci, le coin des adhérents est en vacances, le temps de faire le plein de nouvelles idées. C'est aussi l'occasion pour vous inviter vous, lecteurs de ce Brin d'herbe, au partage. Cette rubrique vous est dédiée, aussi vous pouvez nous envoyer vos sujets, et nous les traiterons au fur et à mesure. La ligne éditoriale reste sur les plantes à parfums, beauté et bien-être, mais la forme peut-être très variée :

- Livre
- Podcast
- Recette
- Jardin visité
- Reportage
- Etc.

Bref, tout ce qui touche à nos amies les plantes, et que vous souhaiteriez voir traiter ici. Il peut également s'agir de questions que vous vous posez, et que nous pouvons alors répondre dans un prochain numéro.

Soyez libre de vous investir, c'est VOTRE espace. Et pour cela, envoyez-nous vos propositions à contact@amisdujardincamifolia.fr

Le livre des Amis du Jardin Camifolia

Ce livre de référence est co-écrit par :

- Christiane et Gérard Baranger,
- Philippe Gallotte,
- Paul Gicquiaud.

Adhérents de l'Association des Amis du Jardin Camifolia.

Offre préférentielle, réservée aux adhérents : 10 € lors du paiement de votre cotisation

Vous pouvez vous le procurer en envoyant un mail à contact@amisdujardincamifolia.fr

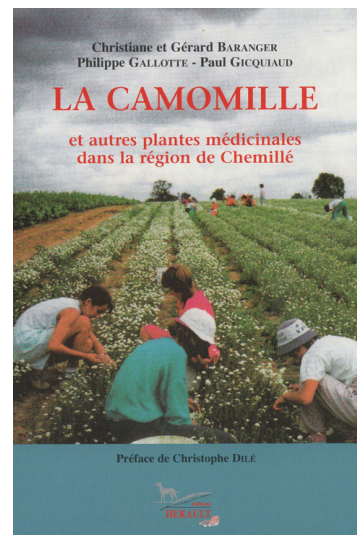


Photo 14 - Livre "La camomille et autres plantes médicinales dans la région de Chemillé"

Pour vous, lecteur ou lectrice qui appréciez notre « Brin d'Herbe » et notre beau jardin « Camifolia », n'hésitez pas à nous rejoindre. Nous sommes actuellement 70 d'adhérents et souhaitons que notre Association se développe. Vous pourrez ainsi participer à nos activités et bénéficier d'avantages.

Nous organisons chaque année des sorties dans les parcs et jardins des Pays de la Loire, découvrons des producteurs et des entreprises locales des PPAM, partons en herborisation pour découvrir la flore locale, effectuons des sorties champignons lorsque la saison se présente, et surtout, nous avons à coeur de partager des moments conviviaux autour de notre passion commune : la botanique. Nous effectuons également des actions de bénévolat au sein du jardin Camifolia, ce qui nous permet de participer activement à la vie de ce jardin et à son évolution dans le temps.

Remerciements

Ce journal n'aurait pas pu voir le jour sans l'aide précieuse de ses contributeurs (rédacteurs, correcteurs, chercheurs, lecteurs...), merci à eux : Evelyne Legeay, Denise Pelé, Paul Gicquiaud, Philippe Gallotte, Viviane Thomas, Catherine Michenet, Eléonore Viez, Ingrid Nass Frédéric Michenet. Pour tout renseignement ou réclamation, veuillez envoyer un mail à contact@amisdujardincamifolia.fr



Bulletin d'adhésion

A L'ASSOCIATION DES AMIS DU
JARDIN CAMIFOLIA

Nom et Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Tél

Email

Adhère à l'association en tant que (cocher la case)

- | | | | |
|---|-------------|--|------|
| <input type="checkbox"/> Individuel | 10 € | <input type="checkbox"/> Individuel actif* | 10 € |
| <input type="checkbox"/> Couple | 15 € | <input type="checkbox"/> Couple actif* | 15 € |
| <input type="checkbox"/> Membre bienfaiteur | minimum 20€ | | |

Bulletin à adresser à
CLOITRE ARNAUD
1, RUE DU PETIT CORMIER
49120 CHEMILLÉ-EN-ANJOU

*Rappel des avantages de l'adhérent par rapport au Jardin Camifolia :

- Le membre individuel ou couple bénéficie du "Pass Chemillé-en-Anjou" avec les privilèges suivants : accès gratuit au jardin en visite libre, lors des horaires d'ouverture ; visites guidées et animations au tarif Pass.
- Le **membre actif (bénévole)** s'engage à donner bénévolement du temps aux activités du Jardin ; il bénéficie, outre les avantages du membre individuel, d'un droit d'accès gratuit au jardin pour **2 accompagnants à chaque passage**, d'une entrée gratuite pour une **conférence/atelier/formation** et un **atelier par saison**.