

Bulletin de l'ASPEJA

ASSOCIATION DE SAUVEGARDE DES PARCS ET JARDINS D'ANJOU
10, RUE THIERRY-SANDRE – ÉPIRÉ – 49170 SAVENNIÈRES
www.aspeja.fr

Le Mot du Président

Chers amis,

Sept milliards, c'est le chiffre du nombre des habitants de notre bonne vieille terre en cette fin de semaine. Chiffre effarant si l'on songe qu'il annonce inéluctablement les 10 milliards pour la fin du XXI^e siècle. Songez à la gageure qui consiste à mieux rentabiliser nos terres agricoles actuelles et à trouver à exploiter de manière moderne et efficace trente à quarante pour cent de terre arable en plus pour espérer nourrir au moins aussi bien et peut-être mieux l'ensemble de cette population. Or nous n'avons à nous mettre sous la main, pour l'instant, que déserts arides, océans dévastés, terres tropicales devenues incultes par une déforestation sauvage, marais, lagunes, etc. Le prix des denrées alimentaires s'envole maintenant à chaque calamité météorologique ! Voilà un sujet pour l'avenir qui devrait nous passionner.

Lors de cette arrière-saison magnifique que nous venons de vivre, nous avons vraiment apprécié le renouveau des jardins ragaillardis par les pluies de l'été, récoltes et vendanges. C'est le moment d'un court regard en arrière pour remercier ceux qui nous ont fait rêver en nous faisant visiter de magnifiques parcs et jardins lors de la visite des malouinières (Solange de Savignac, Marie-Sol de

la Fresnaye), du séjour dans le Valois (Michèle et Bernard du Jonchay), des attrayantes visites dans le département (Ségréen avec Michel de Vitton et symphonies potagères avec François d'Autheville). N'oublions pas non plus nos très sympathiques cours de taille, les bourses d'échanges de plantes (Florence de Gatellier, Christel d'Oysonville) et nos conférences. Je souhaite aussi signaler le travail de l'équipe rédactionnelle de la *Feuille de Charme* et celui de l'équipe de réalisation du site informatique (www.aspeja.fr).

Chacun s'efforce de monter pour 2012 un programme encore plus alléchant. Nos volontaires s'y emploient avec détermination et dévouement. Nous vous le présenterons dans notre prochaine édition.

Mais voilà revenu le temps des pluies, du vent frais de noroît, des jours courts et des nuits interminables. Profitons-en pour faire nos plans pour l'année prochaine, préparer nos jardins pour la future belle saison et en particulier pour le Neurodon, le Rendez-Vous aux jardins, les diverses fêtes de village ou du patrimoine, etc.

Comme Alain Baraton, œuvrons encore et encore, et parodiant Descartes, pensons : « Je plante donc je suis ! ».

Jacques Bizard



Sommaire

L'agriculture biologique	2	De la sécheresse en Anjou	10
Nos amis racontent leurs promenades	3	Manifestations à venir	10
Les conseils du jardinier	9	La Vie de l'ASPEJA	11
Site ASPEJA	9	Cultivons nos lectures et nos loisirs	12



L'agriculture biologique

L'Agriculture biologique n'est pas née d'aujourd'hui... et pas sans mal !

Les premières applications pratiques et suffisamment significatives sur le terrain pour être retenues se situent au début des années 1960... un demi-siècle !

Obtenteur des premiers blés français de force, dès 1931, Raoul Lemaire, dans sa recherche permanente vers la qualité absolue, en a été le moteur. Il était persuadé qu'il ne pourrait l'obtenir que dans le cadre d'une agronomie respectant la vie du sol... et non en le gavant d'engrais chimiques et autres produits polluants tels que les pesticides.

La découverte qu'il fait des propriétés d'une algue marine, le lithothamne, lui permet de mettre au point une méthode culturale excluant tout apport de produits chimiques sur les cultures et parfaitement compétitive par rapport à l'agriculture productiviste pratiquée alors universellement avec ses apports massifs d'engrais et pesticides polluants.

Restait alors à convaincre les agriculteurs, et ce ne fut pas le plus facile, de passer en agriculture « biologique »... un cap infranchissable pour tous ou presque : comment faire une récolte sans mettre d'engrais ? Pour tous les professionnels de l'agriculture, du simple producteur à ses ministres successifs, en passant par sa banque préférée et ses chambres départementales, c'était mission impossible... de plus, c'était une méthode dangereuse professée par des charlatans !

Malgré tout, dans ce contexte, on ne peut plus défavorable, l'Agriculture biologique, allait naître, se développer au fil des ans pour être enfin reconnue officiellement en 1981.

Aidé par ses fils Jean-François et Pierre-Bernard, Raoul Lemaire rassemble une équipe convaincue à sa vision de l'agriculture et décidée à l'accompagner dans son combat pour la réaliser. Jean Boucher le rejoint en 1964 : la méthode Lemaire-Boucher est née.

Aujourd'hui, on se doit de rendre hommage à ses pionniers. Pour nous, membres de l'ASPEJA, nous retiendrons tout spécialement Antoine Ayrault de Saint-Hénis qui fut l'époux de notre amie Roselyne. Dès 1966, il rejoint l'équipe Lemaire en tant que directeur adjoint du Service agronomique du S.V.B Lemaire auprès du professeur Jean Boucher. Dans son ouvrage, le *Guide pratique de Culture Biologique*, il nous dit pourquoi et comment il est venu à l'agriculture biologique : « C'est au cours de seize années de pratique d'agriculture tropicale, au Maroc, en Afrique Noire et à Madagascar, que j'ai pris connaissance peu à peu du danger que représentaient les engrais artificiels et les pesticides pour le sol, pour les plantes, et bien sûr pour l'homme. Comme c'est le cas de tous les jours pour de nombreux agriculteurs, ce furent des expériences malheureuses qui m'amènèrent à opter pour une agriculture qui respecte la VIE et se conforme aux lois de l'ordre naturel. De 1950 à 1958, au Maroc, sur un domaine de 450 hectares de polyculture et d'élevage, le rôle de l'humus m'apparut primordial, et j'avais mauvaise conscience de brûler, comme la plupart de mes voisins, la

paille des céréales, alors que je constatais que les jeunes orangers fertilisés avec de la paille décomposée ou même du fumier, avaient une vigueur remarquable, étaient moins exigeants en eau et moins sensibles aux maladies. Plus tard, en Oubangui-Chari, les problèmes de parasitisme sur 400 ha de caféiers sont aussi aigus : ce fut à l'occasion d'un traitement à l'Endrine que je compris la redoutable efficacité de ce type de produit : 7 bœufs, sur une parcelle voisine, meurent le lendemain, intoxiqués. À Madagascar, la protection des arachides contre les sauterelles nous fait employer DDT, HCH... qui déciment du même coup pigeons verts, engoulevents et autres oiseaux. Rentré en France en 1965, je travaille au département agricole d'une compagnie pétrolière, chargé de la prévention des maladies du fraisier. Les produits utilisés contre la pourriture grise sont d'une grande efficacité, mais dangereux pour le consommateur et les consignes sont formelles : il faut un laps de temps suffisant entre le dernier traitement et la vente des fruits... Bien peu de producteurs le respectent, alléguant le caractère aléatoire de la conservation de ces fruits ! C'est lors d'un stage, dit de perfectionnement, que je découvre la culture biologique, grâce au journal Agriculture et Vie, providentiellement distribué ce jour-là à Château-Gontier par le SVB Lemaire. Intéressé, j'assiste à deux visites de cultures dans la région et décide de quitter un travail qui me dégoûte et auquel je ne crois pas. Ma démission est rapide et c'est plein d'espoir que j'entame ma reconversion... »

Le *Guide pratique de culture biologique* qu'il écrit paraît en 1972, après plusieurs années sur le terrain auprès des producteurs pour leur apporter l'aide technique dont ils ont besoin. Il permet au cultivateur, tenté de pratiquer la fertilisation chimique, d'avoir une information plus complète sur le sujet que celle des services officiels et de se diriger vers l'agriculture biologique. Quant aux agriculteurs appliquant déjà la méthode Lemaire-Boucher, ils trouvent un exposé clair des fondamentaux de cette méthode et le plan de travail applicable à chaque production végétale. Dans sa préface, le professeur Jean Boucher écrit : « Nous avons ici le fruit de la réflexion d'un homme passionné de la Vie, profondément respectueux de l'ordre naturel. M. de Saint-Hénis a fait corps avec les principes que nous défendons ; depuis des années, il les a fait appliquer dans une multitude de fermes-témoins réparties aux quatre coins de la France et en Belgique. Le praticien va trouver dans ce livre un ensemble de tours de main, de mises au point pour la réalisation des différentes techniques agrobiologiques. »

Près de quarante années se sont écoulées depuis la parution de ce guide... Il est toujours d'actualité, et même en plein dedans, compte tenu du développement régulier que connaissent l'agriculture et l'alimentation biologiques depuis plusieurs années. C'est une œuvre maîtresse pour tous ceux qui se soucient du respect de la vie. Et c'est aujourd'hui un véritable document historique de l'agronomie.

Jean-François Lemaire



Nos amis racontent leurs promenades

Visite intimiste du 11 juin, dans le Segréen, organisée par Michel de Vitton

9 heures... le long ruban de voitures s'étire vers la sortie du Lion-d'Angers, direction le jardin du **Pineau**, chez Quito et Caroline de Pimodan. Déjà leur deux prénoms sonnent comme une invitation au voyage vers des contrées lointaines aux allures équatoriales... Si la Chapelle-sur-Oudon n'est pas le Pérou, le jardin du Pineau, c'est l'archipel de la Micronésie ! De plusieurs hectares de terres agricoles désespérément monotonnes, ils ont fait naître un étang, croître une végétation luxuriante, surgir une forêt de chênes... Aujourd'hui, de grandes allées se dessinent sous la houlette d'Arnaud de Chitray qui, dans le vrombissement de la dessoucheuse, nous initie aux secrets de la sylviculture. Faire des coupes suffisamment tôt pour que le chêne rouvre ou sessile (*Quercus petraea* pour les botanistes), de préférence pour une forêt en raison de son port régulier, s'élève bien droit et prenne toute son ampleur, sélectionner les spécimens les plus prometteurs qui, un siècle plus tard, formeront une futaie, c'est exaltant ! Tout pousse chez Quito et Caroline, même les statues de pierre tapies sous l'ombre protectrice des innombrables rosiers.

Nous quittons cette belle aventure pour Marans où nous attendent Hubert et Ghislaine de Jourdan au potager de **la Devansaye**. Là, nous remontons dans le temps, celui des belles demeures et des grands potagers ceints de hauts murs où l'abondance flirte avec l'élégance. Les arbres fruitiers semblent allonger leurs branches nonchalamment, presque lascivement autour de leur corset de fer joliment arqué pour mieux nous séduire. Et la tâche n'est pas facile, tant nous sommes étourdis par la beauté des allées de rosiers multiples aux couleurs chatoyantes qui parquent tout autour. Éblouissant ! On imagine volontiers, un soir d'été, alors que les roses exhalent leur parfum, la main du promeneur caresser une poire callipyge encore tiède de soleil...



C'est ainsi que, les papilles en éveil, nous suivons Michel de Vitton à la Touche, la ferme-auberge du Tremblay. Une fois attablés, nous savourons les mets que le maître de céans a préparés avec soin : pâté de canard aux noix et vin du même fruit, pintade au cidre... Voilà de quoi clore délicieusement cette matinée dans le Haut-Anjou !

Chantal d'Erceville-Delvalle

Bois-Geslin. Dans le canton de Pouancé, niché dans la vallée de la Verzée près d'Armaillé, le Bois-Geslin, construit aux **xvi^e** et **xvii^e** siècles, s'inscrit dans un paysage remodelé dans un esprit naturel.

Au nord, l'allée d'arrivée enjambe la Verzée, élargie en deux nappes d'eau bordées de chênes, aulnes, fresnes, saules et peupliers. De nombreuses plantations très bien agencées : une charmille en arcades datant de 15 ans, de 6 à 7 m de hauteur, inspirée des jardins médiévaux (le Paradis), ouverte sur les prairies et plus haut, une jachère fleurie. La grande charmille entoure un jardin engazonné et bordé de buis. Au-delà d'un muret bordant le jardin sud, un talus : chèvrefeuille et rosiers Opalia (blanc ou rose pâle) mélangés aux rosiers Emera (rose vif) s'y enchevêtrent.

Catherine Chatelier



Voyage au pays malouin, les 15 et 16 juin, organisé par Marie-Sol de La Fresnaye et Solange de Savignac

Au début du XVIII^e siècle, armateurs et corsaires fortunés édifièrent des malouinières, « leurs maisons aux champs », soit sur les bords de la Rance, dans le clos Poulet, soit à l'intérieur des terres, mais jamais trop loin de Saint-Malo, là où les heures de la vie s'écoulaient au rythme des marées qui règlent beau et mauvais temps, humidité ambiante, vents dominants, bref, orchestrent les activités des hommes .

Ces demeures complètent leur élégance et leur rôle nourricier dès l'origine par des jardins classiques aux dessins harmonieux, aux multiples terrasses, qui évolueront vers des parcs à l'anglaise au XIX^e siècle et maintenant dans un esprit plus débridé vers des créations originales. Les malouinières, même si elles diffèrent les unes des autres, présentent des similitudes : murs pignons plus épais que les murs de façade, hautes souches de cheminées, murs en moellons de maçonnerie recouverts de crépi à la chaux, granit réservé au renforcement des chaînes d'angle, aux entourages des ouvertures, toitures à pente forte, surmontées d'épis de faîtage en plomb ou en terre cuite vernissée. À l'intérieur, l'escalier se trouve reporté sur le côté, pour l'axe hall-salon-perron-vue splendide sur le jardin : nous l'avons vérifié à chaque visite. L'accès aux parcs et jardins se fait par la maison.

À l'heure de la création de ces jardins, un édit de Louis XV impose à tout capitaine de vaisseau de rapporter graines et plantes en double exemplaire pour enrichir le Jardin du Roi (jardin des Plantes de Paris aujourd'hui). En pays malouin, le voyage des plantes se lit dans les jardins et Chateaubriand de nous dire « où l'on peut suivre l'itinéraire des maîtres des lieux... On trouve un plan de thé de Cayenne, un pied de tabac de Virginie, une fleur de Chine, enfin quelque souvenir d'une autre rive, d'un autre soleil ».

À visiter ces 6 malouinières : le Montmarin, la Ravillais, le Manoir du Houx, la Flourie, le Puits Sauvage, le Val Ernoul, nous retiendrons la leçon d'énergie que nous donnent leurs propriétaires et leurs assistants jardiniers ; ils reconstruisent comme « avant » dans le goût du XVIII^e, ils maintiennent les tracés existants, ils entretiennent, ils font face aux tempêtes et ils innovent en respectant l'éclat des lieux. On ne peut que les remercier de nous faire partager leurs trésors des terres et des mers.

Les jardins du Montmarin

Le Montmarin (1760) est la seule malouinière sur la rive gauche de la Rance. Sa situation exceptionnelle permet à l'armateur Dubois d'y créer vers 1782 un port de construction (un chantier de 7 navires) et une cale sèche équipée de tous les ateliers (mâturation, forge, corderie, employant jusqu'à 1 200 ouvriers). Cette activité prit fin vers 1840, mais on imagine l'énorme potentiel de cette entreprise.

On accède au Montmarin par une cour d'honneur au centre de laquelle se trouve un bassin XVIII^e en marbre blanc et sur les côtés des bustes d'empereurs romains qui ont servi de lest dans les cales des bateaux au retour de voyages en Italie ! Des roses Mermaid sont en floraison ininterrompue ! On découvre normalement les jardins en pénétrant dans la maison et en la traversant ; ici, nous la contournons pour être totalement surpris par la beauté de la perspective en arrivant sur la première terrasse.

Les jardins qui descendent jusqu'à la Rance comportent deux parties : un jardin à la française et un parc à l'anglaise. Pour le premier, au dessin pratiquement inchangé depuis le XVIII^e, des broderies de buis, un magnolia Galisson classé (250 ans d'âge, son jumeau n'est plus), des rosiers blancs Opalia au parfum agréable, des grandes pelouses (7 heures de tonte exclusivement par la maîtresse de maison tous les 4/5 jours), des allées de tilleuls à trois bras, des charmilles. Le second jardin créé à la fin du XIX^e, alterne bosquets, arbres rares (cèdres, séquoias, liquidambers) massifs de bambous, 15 variétés de magnolias, yuccas, et plantes (hellébores, euphorbes, hydrangéas, bruyères et surtout magnifiques agapanthes que nous retrouvons à la vente en boutique).

Thierry et Isabelle de Ferrand, descendants de Louis Bazin de Jessey qui acquit le domaine en 1885, continuent l'œuvre entreprise par leur aïeul et assurent le succès de ce jardin labellisé remarquable.



Le Montmarin



La Ravillais chez M. et Mme de Rouvray

On arrive par une cour d'honneur, sobre et l'on contourne la maison (début XVIII^e) pour accéder aux jardins.

Le jardin à la française, planté d'ifs et de buis date du XIX^e. À partir de 1976, les propriétaires actuels ont transformé le parc abandonné en une succession de jardins clos et d'espaces à thèmes, ouverts sur la campagne environnante. Dans les jardins clos : roses anciennes, clématites, pivoines arbustives, verger traversé par trois allées de charmes, ceux du centre taillés en espalier, tonnelle de 12 tilleuls et menhir de miroirs, jardin zen et mixed border. Une symbolique se dégage de cet ensemble qui nous surprend.

Dans les jardins ouverts : de l'autre côté du *haha*, ruisseau que l'on franchit par deux ponts japonais rouge shintô, jardin japonais agrémenté de bruyères, d'azalées, de rhododendrons, d'acers japonais, de conifères nains, de sauges, de pivoines... Le point fort est ici l'attention portée aux couleurs : du rouge, hêtre pourpre, érable à l'automne, les bruyères les cornus blancs, les acacias dorés... Jardin méditerranéen près de la maison.

Une promenade nous emmène vers l'étang où viennent oies bernaches et oies de Guinée près du totem (un pin abattu et sculpté) avec des allées de tilleuls et de marronniers centenaires.

Le jardin s'illumine la nuit, ce qui doit être magique !



La Ravillais

Le Manoir du Houx, chez M. Mahé

On entre par une porte cochère pleine à 2 battants, qui ne laisse rien voir de l'extérieur. L'entrée ouvre sur une vaste cuisine-salle à manger dallée en pierre de Saint-Cast, datant d'environ 1720. C'est de cette époque que datent les murs d'enceinte et les terrasses du jardin. Une chapelle, Notre-Dame-du-Houx, fut construite en 1716. Une restauration de l'ensemble est menée depuis 1990 par l'actuel propriétaire qui a redonné au manoir son ancien cachet et a procédé au pavage de la cour.

Le jardin est constitué de trois terrasses attenantes au manoir et d'une prairie fleurie. Il faut mentionner les magnolias sur la façade ouest du manoir.

Les deux premières terrasses à la française vont s'élargissant dans un effet de trompe-l'œil avec un dénivelé important. Elles ont été refaites à l'identique du tracé original. Le Houx mythique, sur la 1^{re} terrasse, est souverain mais son emplacement en plein milieu n'est-il pas susceptible de déranger la vue plongeante que l'on a de cette 1^{re} terrasse sur l'ensemble du site ? La 2^e terrasse comporte un potager planté sur châssis d'osier, donnant un caractère intime. La 3^e est luxuriante : plantes, arbres... Elle provoque une impression de foisonnement, de grande richesse de végétaux. Le jardinier plasticien (Beaux-Arts, illustrateur de livres d'enfants) doit y exercer ses talents.

Le domaine du manoir du Houx semble un monde protégé, à l'écart du bruit et du mouvement, à la fois distant et imprégné du monde malouin.

La Flourie chez M. et Mme Leclair

Située dans une anse de l'estuaire de la Rance, la Flourie est une malouinière classique avec un corps de logis fait de mortier de chaux et de granit de Choosey : 16 lucarnes surmontées de pommes de pin, un toit à combles brisés à la Mansart et des pavillons en annexe, à la périphérie du jardin. Le jardin est soutenu par 40 contreforts pris sur la mer.

Le parc XVIII^e est devenu progressivement une exploitation maraîchère, puis a été abandonné. La rénovation a été confiée en 1990 à un architecte DPLG, paysagiste de l'école de Versailles. Les enjeux ont été doubles : recomposer le parc, sur 5 ha, clos de murs, en replantant une végétation ne nécessitant qu'un entretien régulier sans présence quotidienne. Il a proposé un enchaînement de six grandes terrasses en descente vers la Rance. Les terrasses qui vont de l'entrée de la maison à la Rance ont un caractère classique : buis, ifs, charmilles, camélias,



La Flourie

hydrangeas, autour d'un bassin circulaire et la dernière, dominant la Rance, ornée d'un pavillon.

Les terrasses romantiques nous conduisent sur le haut de la propriété, avec une replantation totale sur plus de 3 ha de chênes, hêtres, tulipiers, frênes, châtaigniers, marronniers, parrotias, cèdres, pins...

L'accueil des propriétaires est exceptionnel de bienveillance et d'explications remarquables.

Le Puits Sauvage (1720) chez les descendants de l'armateur Louis Gauttier

Inscrit Monument Historique, bien que de dimension modeste, cette malouinière reste un exemple de savoir-vivre oublié. Autour d'elle, s'articulent différents bâtiments de service : étable, basse-cour, piscine à chevaux, exploitation vinicole, verger, potager, terrasse d'agrément : ici, on jouait à la ferme et l'on recevait. La malouinière (1 ha clos de murs) possède un caractère bien trempé de résistance aux aléas de la grande histoire (17 obus reçus lors des bombardements de 44) et affirme une volonté de

reconstruction. Le potager est replanté suivant le plan de 1775, la grande serre est réalisée en 1999 suivant les plans du XIX^e, le pavillon de jardin est reconstruit en 2005, l'allée de tilleuls revit.

Après les cactées et les plantes succulentes (800 espèces), visite de l'intérieur de la maison et des souvenirs de Louis Gauttier, armateur, capitaine corsaire (ses lettres de marque) et ami de Robert Surcouf.

Le Val Ernoul (1719) chez M. et Mme Vaillaud

Après avoir franchi la grille d'honneur, on traverse la cour d'honneur pour arriver face à la maison : une malouinière classique comme celles de ces 2 journées. Un « jardin d'herbes aromatiques » très fourni, à proximité de la cuisine, fait pendant au « petit jardin caché », près de la longère : ils encadrent les deux ailes du bâtiment central. En contournant le bâtiment, on débouche sur une ravissante terrasse, bordée de tilleuls, qui domine toute la propriété. On aime s'y attarder. Le jardin à la française commence là. Il est composé de 3 terrasses. Un escalier à double révolution conduit à la 2^e terrasse : tapis verts, magnolias, rosiers grimpants, topiaires, charnelles en tunnel. Un escalier simple pour la 3^e terrasse où se trouvent de nombreux poiriers séculaires palissés, puis on arrive au bassin « miroir d'eau dallé » créé au XVIII^e (30x50 m et 3,5 m de profondeur, un ancien vivier), où se reflète la malouinière.

Nous sommes dans un jeu de balle aimantée : quand nous sommes sur la terrasse supérieure, nos yeux ne quittent pas le miroir, et réciproquement, d'en bas, nous fixons le bâtiment sur l'eau !

Après un verger de fruits divers, une allée de charmes, châtaigniers et chênes, une rivière, nous visitons une cabane flottante des plus pittoresques.

Le parc présente un arboretum (commencé en 2000), l'allée de Marie (44 hêtres), des prairies et des landes. Les propriétaires tiennent l'inventaire botanique du jardin à la française et de l'arboretum.

Devant l'ampleur des travaux et la taille du domaine, nous ressentons l'impression d'un grand chantier méthodique, manquant un peu d'intimité,

En conclusion, nous remercions Solange de Savignac et Marie-Solange de la Fresnaye de nous avoir concocté ce superbe itinéraire tout en nuances marines et terriennes.

Maÿlis Thuret

Visite intimiste du 5 septembre, dans le Saumurois, organisée par François d'Autheville

Collections d'automne aux potagers

Majestueuses cardes blanches ou colorées de jaune rose ou rouge, somptueux choux bleus fréquentant les œilleux d'Inde, qui s'invitent près des tomates valorisées par les basilics, les couleurs complémentaires se mêlent en toute simplicité, les robes sont potagères et l'imprimé changeant.

Courges rebondies aux feuilles traînantes, piquets ou rames dressés, zinnias et dahlias, plantent un décor graphique chez tous, partout différent. L'ouvrage est sans bornes. En cette chaude journée de fin d'été, nous nous promenons d'un charme à l'autre, jardin potager ou potager jardin, œuvres rythmées du temps, éphémères et généreuses qui enchantent leurs créateurs.

Rayures colorées, tissées sur fond vert et choux chantilly en broche, col orné de dentelles aromatiques, stevia gingembre, verveine, citronnelle de Madagascar, câprier, sauges variées, cumin, coriandre, oseille, ciboules marjolaine, cerfeuil, estragon, raifort, sarriette, thym, ces plantes bien ordonnées sont le petit faible de Mme



Potager de la Grézille
© aquarelle originale de Michel Davinroy. DR.

Cordier à **la Grézille** (Ambillou-Château). Enfant, à Royan, elle a caressé son rêve par la grâce d'arums jaunes aux feuillages piquetés. Bien plus tard, par les revues de jardinage qui l'émerveillent, elle aspire à créer et à façonner son monde de couleurs, en un premier tableau de nuances qui jaillissent de la terre qu'elle prolonge en rangées impressionnistes de boccas qui la ravissent, tout autant que le dernier tableau qu'elle retouche dans l'assiette. Son goût de la couleur et sa curiosité l'incitent à la nouveauté ; très attentive à la qualité du résultat, elle n'hésite pas à transformer, ajouter ou supprimer. Tel un bouddha bien installé, le lys géant honeymoon monte la garde à quelques pas ; le gros bégonia jaune semble patienter, un peu plus loin de vigoureuses alstroemères émergent de leur tutorat serré. Avançons encore, une part du champ est potager ; nous

sommes à la ferme mais de loin encore, on aperçoit l'organisation chromatique d'un épais tissu de dahlias, c'est irrésistible... alors on s'approche : la palette de couleurs est intense et subtile. Retournons sur nos pas, il faudra paraît-il venir voir les iris au printemps, mais avant, le jardin doit s'endormir et l'artiste reprendra ses carnets annotés pour continuer à rêver.

Au **Chapitre de Bron** un carré de soie rose pétunia accueille les visiteurs. Les spectateurs ont descendu les marches du potager-théâtre cinquantenaire de Mme Goblet. Le Thouet en toile de fond invite à la méditation derrière la scène, on peut s'asseoir sur le bas muret, laisser le regard cheminer par la gloriette de bois glanés que François d'Autheville a patiemment assemblés ; les volubilis s'en sont emparés, plus loin on s'attarde au bleu de l'engrais « vert » des phacélies pour remonter vers l'actinidia, puis grimper de balcon de fleurs en balcon de légumes pour atteindre « le fou de jardin », haut personnage de terres cuites, mannequin sur les carrés d'en haut. À l'exception des asperges sédentaires, tous les légumes s'invitent ici ou là. Ils ont de l'espace. On veut bien croire que la grosse citrouille en son balcon se plaît.

Treilles et fruits, palissés aux murs réchauffés, sont au paradis. Reprenons la flânerie par l'allée centrale du jardin inférieur : la porte passée, le bleu des asters est roi en longues courbes azurées qui serpentent jusqu'à la rivière : on les surnomme « les vendangeuses », car ils fleurissent à point nommé. Sous les arbres centenaires, nous longeons le Thouet : voici la longue pergola de bois sauvages, accueil des rosiers grimpants, chemin ombré et contrepoint de la gloriette, elle orne la remontée du Thouet à la maison. Sur la terrasse, il est maintenant l'heure de picorer les fruits du Chapitre, alors on se presse à l'ombre autour des tables pour un joyeux pique-nique.

Plus tard, nous voici au **Monceau**. Contournons les arbres souverains du lieu : Mme Baudet en a planté 1300. De fil en aiguille, captivée par les papillons, elle procède d'année en année au comptage régulier de leurs



espèces. Au seuil du potager, l'amarante vagabonde et son panache de velours cramoisi frappe l'œil. Fleurs et légumes brodent les carrés surlignés de tous ces vieux outils que Bernard Baudet affectionne tant ; on aperçoit un rond de charrette garni de soucis et de capucines, dont la destinée sera culinaire. En leur saison, les violettes se fondent également, mais au sirop de sucre. Les arbres cernant le potager et leurs « racines sacrées » ont mené le jardinier à migrer à quelques pas de là où le tepee capé de haricots tarbais marque le début d'allées engazonnées et bordées d'ardoises huîtrières. Bernard Baudet est un chercheur de pousse et de goût : 250 variétés de légumes s'installent chez lui, piments d'Espelette, d'Espagne, d'Ampuis, « rhinocéros », long-doux des Landes, cinquante variétés de tomates, là un basilic géant... On le voit, la diversité est son credo qu'il complète par le plaisir de la dégustation en aveugle. Il fait son jardin à « l'inspiration du moment » et plaide pour convaincre que le moindre des petits jardins d'ornement puisse accueillir des variétés potagères pour devenir « jardin gourmand ». Alors, la journée écoulée, dans le giron des arbres aimés, nous avons bu le verre de l'amitié, puis nous nous sommes quittés.

Nos jardiniers sont généreux : ils ont donné à la terre qui le leur a bien rendu. Certes, ces jardins d'abondance contentent les corps, mais ils attachent à leur œuvre nourricière le cœur, l'esprit, l'âme et le rêve de leurs créateurs... et de leurs heureux visiteurs.

Jeanne Davinroy

Bourse aux plantes, le 15 octobre, chez M. et Mme d'Oysonville

Notre bourse aux plantes d'automne s'est tenue chez M. et Mme Hubert d'Oysonville, à Launay-Baffert, à l'est du Baugeois. Nous avons échangé nos boutures, nos bulbes et nos arbustes, en bordure d'une vaste pelouse, sous un soleil encore vivace.

Les amis de l'ASPEJA, une trentaine environ, étaient au rendez-vous et ont échangé avec bonheur : cyclamens, agapanthes, et aussi des arbres exotiques tels que le faux cognassier de Chine, les yuccas, le frangipanier (arrivé tout droit de Nouvelle-Zélande à Durtal), le marronnier de Californie qui devient un arbuste à la floraison blanche et odorante, à planter au soleil, en lui ménageant une vaste espace, le marronnier de l'Ohio (rouge), le marronnier cerestrum blanc, marrons arrivés directement de Genneteil, le marronnier rose de Lézigné, (un hybride) et aussi à garder au chaud, si vous avez une serre, la vigne de Jérusalem, provenant de Savennières, des liquidambars et des physalis (amours en cage)...

Nous avons échangé conseils et recettes autour de rafraîchissements que la maîtresse de maison nous avait aimablement préparés. Nous la remercions de son amical accueil.

Hélène Polovy



Launay Baffert
© aquarelle originale de Michel Davinroy. DR.

Parfumez-vous... jardins,

... chères jardinières, avec :



Un jardin sur le toit
Un jardin en Méditerranée
Un jardin sur le Nil
Un jardin après la mousson...



proposés par **Hermès** (publicité gratuite !)



Les Conseils du jardinier

Un jardin, quelques pins, de nombreux cocons filamenteux blancs ?

Ce sont bien des chenilles processionnaires.

Attention danger ! N'y touchez pas, éloignez vos chiens et chats : les chenilles sont extrêmement urticantes et peuvent causer des lésions graves de la peau et des muqueuses.

Un rappel succinct de leur cycle annuel : les papillons femelles pondent en été et déposent leurs œufs au niveau des rameaux et aiguilles de pin. Après 30 à 45 jours, naissent des chenilles qui se nourrissent des aiguilles de leur hôte ; Vient l'hiver, elles se protègent du froid en tissant ces cocons blancs qu'on aperçoit sur les jeunes pousses qu'elles continuent de dévorer en sortant la nuit. Au printemps, les colonies quittent les nids et descendent le long du tronc en formant des processions de plusieurs centaines d'individus. Chaque colonie descend pour trouver un abri en s'enfouissant en terre. Quelques mois après, en été, sortent du sol des papillons qui s'accouplent et le cycle recommence.

Pour lutter contre cet envahissement, nous avons testé un procédé qui semble être efficace.

On utilise deux méthodes complémentaires : l'une piège les chenilles à leur descente de l'arbre (entre janvier et avril) l'autre met en œuvre les phéromones (entre juillet et septembre).

La première technique consiste en une collerette formant gouttière disposée autour du tronc de l'arbre. Un tube fixé à la partie inférieure de la gouttière s'enfonce dans un sac contenant de la terre. À leur descente les chenilles, après avoir cherché une issue, finissent par trouver le tube, s'y engagent et vont s'enterrer dans le sac : il ne reste plus qu'à le brûler. Ce sont des milliers de chenilles piégées dans chaque sac, qui n'achevant pas leur cycle, ne recoloniseront pas vos arbres ni ceux des voisins !

La technique complémentaire piège les papillons mâles avant qu'ils ne fécondent les femelles. Les résultats sont moins spectaculaires, mais s'adressent aux papillons venant du voisinage (les pièges posés évitent l'auto-infestation).

Limites de ces procédés (*)

La première technique qui nécessite un piège par arbre est assez onéreuse et ne peut s'envisager que sur un nombre restreint de sujets. Le prix de revient est la limite de la méthode.

La deuxième ne demande qu'un piège pour plusieurs arbres, s'ils ne sont distants que de quelques dizaines de mètres. Ils ne peuvent cependant pas capturer tous les sujets mâles si le voisinage est constitué d'une forêt elle-même envahie.

C'est donc sur un jardin, de préférence isolé d'une plantation contaminée, ne comportant que quelques sujets, que ces procédés trouveront le meilleur rendement.

Le matériel est en vente à « La Mésange verte » 4, rue du Canigou 66670 Bages

Pour commander ou pour plus d'information sur le piégeage, vous pouvez contacter le fournisseur au 04.74.05.25.56, par mail info@k3d.fr ou bien vous rendre sur www.lyon-chenilles.com.

J.P. Gentilhomme
papiou@wanadoo.fr

(*) Ces limites ne sont pas mentionnées par le fabricant et n'engagent que moi.

Site Aspeja : www.aspeja.fr

L'équipe fautive de trouble qui a souhaité mettre en place un site internet pour notre association n'en revient pas ! Cette réalisation dont toutes les sophistications n'ont pas encore été révélées à nos yeux de béotiens, nous a tout de même livré très récemment des résultats aussi inespérés qu'étonnants. Qui pourrait imaginer que notre record a été au mois d'août de cette première année d'exercice, où le nombre incroyable de **3 953** pages ont été feuilletées ! Les neuf mois où le site a été consultable, nous arrivons à 2 188 visites, attribuées à 1 511 visiteurs différents (ne me demandez pas comment on arrive à ces résultats : c'est tout dans les statistiques (sic !). Le mardi est un jour favorable à notre site, de même que le dimanche, et les heures les plus propices pour prendre de nos nouvelles sont l'heure du déjeuner (la pause de midi au bureau ?) et le soir vers 20 heures : mettrions-nous en danger les sacro-saintes infos du vingt heures ? Cela étant, il vous amusera peut-être de savoir que nous avons intéressé 6 Brésiliens, 6 Ukrainiens, 16 Coréens du Sud et tout de même, plus utile, 13 794 Français. On sait aussi que 20 pour cent des visiteurs ont passé plus d'une heure à le regarder (peut être les Ukrainiens cherchant les mots dans le dictionnaire... ou les consultants au bureau au moment de la sieste ?) Mais il faut avouer que la plupart des visiteurs n'y passent que peu de temps (52 pour cent entre 0 et 30 secondes) : mauvais çà ! C'est dommage de ne pas arriver à mieux capter leur attention ! Signalons aussi que nous avons vendu les possibilités de publicité à des commerçants avisés, ce qui permettra de mieux rentabiliser nos efforts. Pour les membres de l'Association qui auraient encore des préventions à l'égard de ce moyen d'information, qu'ils veuillent bien jouer le jeu : il en vaut la chandelle. Donc rendez-vous sur le site et longue vie à notre association si dynamique !

François d'Autherville



De la sécheresse en Anjou

Pour les jardiniers que nous sommes, le fait marquant de la belle saison 2011 a été la sévère sécheresse que nous avons subie.

Voyons ce qu'il en fut dans le passé, en reprenant un extrait de « Fortune de France » de Robert Merle :

« 1563 fut une année calamiteuse dans le Sarladais. Tout comme six ans plus tôt, en 1556, la sécheresse fut, en cette année de mes douze ans, effroyable.

Déjà l'hiver s'était senti davantage du froid que de l'eau, mais quand vint mars, le temps se mit à la chaleur, quasi comme en été, et à part deux ou trois averses si faibles qu'elles ne firent que mouiller la peau du sol, plus rien ne tomba du ciel. L'herbe n'eut même pas l'heur de partir en des pousses nouvelles, vertes et brillantes, du printemps. Elle resta rase, comme après la pâture de l'automne, et dès le mois de mai, le soleil ardent sur elle tout le jour, elle se mit à jaunir. Le blé leva, mais mal, en tiges petites et dispersées, les maigres épis les courbant à peine, la terre des labours se fendant et se fissurant comme si elle allait bâiller jusqu'aux Enfers, et pis que tout, le bon humus gras et humide se changeait en poussière que l'aigre vent du nord-est emportait en tourbillons.

Dès juillet, les sources et les puits se tarirent par dizaines, les mares baissèrent, le courant tumultueux des Beunes diminua de moitié. Les meuniers, sur leur cours, défendirent qu'on y vînt puiser, et défense, à leur tour, leur fut faite par les Sénéchaussées, de creuser des biefs ou d'élever des digues qui eussent enlevé de l'eau aux

moulins en aval. Nos voisins des villages, charroyant des cuves, vinrent à Mespech mendier de quoi les remplir à l'étang, pour abreuver leurs bêtes, permission d'abord donnée, mais qu'il fallut restreindre à nos seuls tenanciers, quand on s'aperçut que le trop-plein de notre puits ne coulait plus que goutte à goutte. Notre puits lui-même n'assécha point, mais le niveau de l'étang baissa de cinq pieds, ce qui nous effraya tous, car même en 1557, il n'avait pas autant décréu.

Le temps des foins arriva, mais il n'y avait nulle part d'herbe assez pour mettre sous la faux, sauf encore dans les combes, dont les fonds s'étaient gardés humides... »

Robert Merle s'était bien documenté : Emmanuel Le Roy Ladurie, qui fait autorité en matière d'histoire du climat en France (*Histoire du climat depuis l'an 1000*), nous rapporte :

« L'an 1556 fut l'un des plus chauds qu'ait connus l'Europe de l'Ouest ; saison comparable aux étés de 1718, 1794, 1976... Les incendies de forêt en 1556 sévirent jusqu'au Cotentin d'ordinaire épargné par le fléau ; même les prairies normandes devenaient paillasson. »

extrait de son livre *le Siècle des Platter*.

Les événements se répètent et n'ont pas le caractère catastrophique et définitif qu'on a tendance à leur prêter...

Michèle du Jonchay

Les Manifestations à venir

Conférence du 19 novembre « Madère, l'île aux fleurs »

à 10 h au musée des Beaux-Arts d'Angers, par Monique Astié.

Assemblée générale, le samedi 28 janvier 2012

à 10 h au musée des Beaux-Arts d'Angers. La convocation arrivera début janvier.

Cours de taille, le samedi 18 février et le samedi 3 mars

avec M. Messenger, le premier à Durtal, le second à Sainte-Christine

Voyage découverte dans le Perche et le Calvados les 24, 25 et 26 mai

Le bulletin de préservation est joint à cet envoi.

Voyage découverte des jardins du pays malouin les 19 et 20 juin

Devant le succès du voyage de cette année, une nouvelle édition 2012 pour ceux qui n'avaient pu venir... Le bulletin de préservation est joint à cet envoi.



La Vie de l'ASPEJA



Nous sommes heureux d'accueillir les nouveaux membres de l'Association :

Mme de Gérin-Ricard, de Château-Gontier, secteur 3

Mme Christian de La Taille, de Cheviré-le-Rouge, secteur 4



Dolf Volcker

Après sa chère épouse Ety, notre ami Dolf Volcker nous a quittés. Frappé peu de temps après son deuil par un AVC qui l'avait mis dans des conditions de vie abominables, notre ami s'est éteint à Doué-la-Fontaine ce 14 juillet. Tous ceux qui l'ont connu auront une pensée émue en se souvenant de sa grande érudition : rien ne lui était étranger qu'il s'agisse d'histoire, d'objets d'art, de vins, de jardins, d'ésotérisme... Dolf était un puits de savoir, savoir qu'il souhaitait partager. Grand restaurateur et grand imaginatif, il s'était aussi attaqué à la création d'un jardin dont le moins qu'on puisse dire est qu'il ne manquait pas d'ambition. Tous ceux qui, comme moi, ont eu la chance d'approcher les maîtres de maison d'Epina, leur magnifique propriété, resteront heureux d'avoir pu côtoyer tant de gentillesse, tant de bonne humeur, tant de choses belles et bonnes qu'ils offraient avec générosité.

Nos pensées, bien sûr, vont vers ses enfants et ses petits-enfants que ce double deuil frappe si cruellement. Nous leur exprimons ici notre profonde tristesse : Dolf et Ety resteront très longtemps dans la mémoire de l'ASPEJA qui a été heureuse de les compter parmi ses membres les plus importants.

Christiane Nitzel

Cet été restera dans notre souvenir comme bien cruel. L'ASPEJA se trouve encore une fois endeuillée. Mme Christiane Nitzel nous a quittés, ayant perdu sa courageuse lutte contre la terrible maladie. Toute gentillesse, souriante et discrète, mais ô combien solide et efficace, Christiane avait su faire la conquête de tous ceux qu'elle rencontrait dans notre association. Au côté de son époux, elle avait mené un chantier gigantesque, incroyable ; la reconstruction du château de Vaux à Miré qu'ils ont à ce jour sauvé pour la plus grande joie de tous. Ils en étaient à la cerise sur le gâteau : la chapelle qui devrait être à son tour restaurée. Et Christiane s'enquerrait d'un maître verrier... Hélas elle n'aura pas eu la joie de goûter ce moment dont elle était déjà si heureuse. Que M. Nitzel et ses enfants sachent combien elle nous était chère et qu'ils veuillent bien trouver ici l'expression de nos condoléances les plus sincères.

François d'Autheville



Les délégués de l'association :

Secteur 1 - Ouest Sud-Loire : M. de Perthuis (02 41 78 72 01 – alain.deperthuis@worldonline.fr)

Secteur 2 - Ouest et Angers : Mme Maureau (02 41 39 41 94 – jacquesmaureau@orange.fr)

Secteur 3 - Nord-Ouest et Mayenne : M. de Vitton (02 41 92 85 03 – domainevitton@wanadoo.fr)

Secteur 4 - Nord-Est et Sarthe : Mme de Savignac (02 41 95 48 08 – solange.desavignac@laposte.net)

Secteur 5 - Est : Mme d'Oysonville (02 41 82 22 56 – chrysteldoysonville@voila.fr)

Secteur 6 - Sud-Est : M. d'Autheville (02 41 38 49 33 – dautheville.f@wanadoo.fr)

Secteur 7 - Est Sud-Loire : M. Belluet (02 41 57 05 35 – grandlaunay@wanadoo.fr)

Secteur 8 - Sud-Ouest : M. et Mme de Saint-Seine (02 41 55 02 01 – gonzague@desaint-seine.net)

Coordinatrice : Mme de Béru (02 41 39 13 24 – tmfbenau@yahoo.fr)



Cultivons nos lectures et nos loisirs

Le prix Saint-Fiacre 2011 a été attribué fin Octobre à François Morel et à Martin Jarrie pour l'ouvrage *Hyacinthe et Rose*, aux éditions Thierry Magnier.

Fondé en 1971, le Prix Saint-Fiacre est décerné par l'Association des Journalistes du Jardin et de l'Horticulture (AJJH). Ce prix distingue un ouvrage en langue française traitant du jardin, de l'horticulture ou du végétal au sens large. L'objectif est d'encourager cette activité éditoriale et de valoriser les différentes facettes contemporaines d'une littérature horticole de qualité, destinée au grand public. Les principaux critères sont :

- l'originalité dans le traitement d'un sujet et/ou sa nouveauté,
- la qualité de son illustration et la bonne tenue d'un ouvrage,
- l'approche innovante dont font preuve les éditeurs.

Afin de prendre en compte la diversité des ouvrages sur l'horticulture, le jardinage et la flore, l'AJJH décerne également des Prix thématiques (mentions) en nombre et à l'intitulé variables.

Le Prix Pierre-Joseph Redouté, ainsi que nous l'annonçons dans notre précédent bulletin, a été décerné à l'ouvrage *La tulipe, une anthologie*, de Ron van Dongen (éditions Citadelles et Mazenod). Voici quelques compléments d'information sur le prix P.-J. Redouté : « En hommage au plus célèbre des peintres de fleurs, ce prix littéraire a été créé en l'an 2000 pour couronner les meilleurs livres de jardin et de botanique parus en langue française dans l'année. Organisé par la JASPE, en partenariat avec l'Institut Jardiland, le Prix P.-J. Redouté est remis chaque année, le premier week-end de juin, au château du Lude, lors de la Fête des Jardiniers.

Ce prix est décerné par un jury éclectique : Martine Gérardin, rédactrice en chef de *Votre Maison Votre Jardin*, Jacques Garcia, architecte décorateur, Marie-Anne Chazel, comédienne, Jean-Noël Burte, ancien conservateur des jardins du Luxembourg, Maryvonne Pinault, amateur de jardins, Olivier Colin, botaniste, Diane de Belder, « une Belge au jardin », Jean-Louis Remilleux, producteur de films, et Louis Benech, paysagiste.

Le guide Paris, 100 jardins insolites et 100 restaurants dans la verdure, 4^e édition de mars 2011, de Martine Dumond, aux éditions Christine Bonneton, vient de sortir. « L'auteur, historienne de l'art, passionnée de jardins, a arpenté plus de 450 espaces verts à Paris avant de sélectionner plus d'une centaine de lieux qui lui ont paru surprenants ou dans lesquels elle a déniché des aspects insolites. Elle est également co-auteur de *Jardins insolites et remarquables de Rhône-Alpes*, chez le même éditeur ».

Guide pratique de culture biologique (méthode Lemaire-Boucher), de A. Ayrault de Saint-Hénis (voir article de Jean-François Lemaire dans ce bulletin). Sachez que Roselyne A. de Saint-Hénis possède encore quelques exemplaires de cet ouvrage. Si vous êtes intéressés, vous pouvez la contacter au manoir des Vents, 49220 Le Lion-d'Angers.



Cotisation 2011

Certains ne l'ont pas encore réglée, qu'ils se dépêchent !

Membre seul : 30 €

Ménage : 40 €

Membre bienfaiteur : 50 €

Ménage bienfaiteur : 60 €

Adressez-les à :
Noémie de La Selle
Le Hardas
49500 Louvaines

Rédacteurs en chef, adjoints et petites mains :

François d'Autherville, Marie-Françoise de Béru, Noémie de La Selle, Hélène Polovy, Maÿlis Thuret, Michèle du Jonchay

