

Le Mot du Président

Chers amis,

L'hiver avec ses travaux est en train de se terminer. Les douceurs de février ont lancé la végétation. Fleurissent sous les giboulées, jonquilles, narcisses, crocus, camélias, forsythias... Quelle chance d'avoir ce rayon floral éphémère pour nous relancer dans l'activité jardinière.

Avec notre assemblée générale, c'est le moment de dresser les bilans et de repartir d'un bon pas. Je ne peux le faire qu'après avoir remercié tous ceux qui ont participé, et tous ceux qui nous ont renouvelé leur confiance par leurs votes unanimes. Le Conseil d'administration et le Bureau se sentent confortés dans leurs actions par votre soutien.

Je tiens à remercier pour son dévouement, Bernard du Jonchay, qui a demandé à mettre fin à ses responsabilités après plus de huit années au conseil d'administration, en ayant occupé des postes très importants pour la vie de l'association comme : trésorier, secrétaire général, etc., sans oublier l'organisation de voyages et de visites.

Notre site informatique, préparé par Alain Grimoux et Noémie de La Selle, devrait être opérationnel le 1^{er} avril. Inscrivez-vous dès que possible après l'ouverture, remplissez les données et utilisez le forum (voir document de François d'Autherville).

L'association régionale présidée par Étienne de Quatrebarbes change ses statuts lors de la prochaine assemblée générale. Si cela a des retombées immédiates pour les associations départementales, les plus importantes seront surtout pour les grands parcs et jardins qui reçoivent beaucoup de visiteurs et qui sont à même de s'impliquer dans une politique régionale de développement. Un compte rendu particulier sera rédigé dans la prochaine *Feuille de Charme* (n° 22).

Enfin notre année 2011 est placée sous le signe du « jardin nourricier ». Ce thème retenu pour les *Rendez-Vous aux Jardins* devrait permettre de nombreuses animations dans nos parcs et jardins. À l'image mythique et vivace d'un Eden imaginaire et facile, se superpose plus prosaïquement l'image de la bêche, des travaux pénibles et incommodes, de la terre trop basse, des surplus piqués, des fruits véreux, etc. Et pourtant ! Que de joies dans ces produits du jardin. Le goût, la satisfaction du devoir accompli, la sagesse sont au rendez-vous et récompensent le jardinier prévoyant, habile et soigneux. C'est le moment des bonnes résolutions : commençons !

Jacques Bizard

Sommaire

Le site ASPEJA	2
Le jardin nourricier	3
Nos amis racontent leurs promenades	5
La Vie de l'ASPEJA	6
Tricentenaire du magnolia	7
Les Saints de la météo et de nos parcs et jardins	8
Une page d'histoire	9
Les Conseils du jardinier.....	10
Le coin des Poètes	10
Manifestations à venir	11

1^{er} avril : ouverture du site de l'ASPEJA www.aspeja.fr

Depuis bien longtemps, le Conseil d'administration de l'ASPEJA pensait à ce qui est aujourd'hui le moyen de communication le plus privilégié. Tous, jeunes et moins jeunes, sont bien persuadés que Internet est un moyen de s'ouvrir le monde extérieur quel qu'il soit : qu'il s'agisse d'un gîte pour les vacances, d'un conseil pour une plantation, depuis le banal horaire de train ou de cinéma jusqu'à la construction d'ouvrages les plus sophistiqués, Internet est aujourd'hui un indispensable outil.

Tout bien pesé et notamment les aspects très terre à terre des finances, il a été décidé que nous devons nous atteler à cette tâche

Après consultation, a été retenu un professionnel parfaitement compétent dont nous avons pu juger du travail sur des cas parallèles, et il a été décidé de s'en remettre à ses bons soins. Installé dans la région, tout à fait désireux de nous aider et de former les responsables de l'opération pour le suivi du site, Alain Grimoux a donc été « briefé » et, jour après jour, assisté de nos conseils et desiderata, il a mis au point ce que nous pensons devoir être le moyen privilégié de communication de notre association, aussi bien en interne que vers le monde extérieur.

En effet, si ce site se veut parfaitement ouvert aux personnes extérieures à l'Association, en quête de renseignements sur nos jardins et nos activités, ce site aura aussi une partie réservée aux adhérents. Une clé d'entrée leur sera fournie et eux seuls auront accès à certaines communications.

Après une brève présentation de l'Association et un rappel de ses mentions légales, le visiteur découvrira plusieurs rubriques, dont une des plus intéressantes est le recensement des parcs et jardins des membres de l'ASPEJA : chaque fiche comprend un descriptif et plusieurs photos. Les photos qui ont déjà été envoyées sont souvent très belles, montrent la qualité des parcs et jardins et le soin apporté à leur entretien. Que ceux qui n'ont pas encore envoyé les leurs ne se sentent pas « exclus » : une mise à jour permanente permettra d'avoir des fiches toujours précises et complètes, mais qu'ils fassent vite ! Une carte du Maine-et-Loire montrera l'emplacement des parcs et jardins et permettra d'accéder directement à la fiche du jardin : un bon moyen pour organiser un circuit de visites.

Les membres de l'ASPEJA auront accès au calendrier des sorties et voyages organisés par l'Association, à l'annuaire des membres, à une galerie de photos de toutes nos sorties et promenades, à des petites annonces et bien d'autres rubriques encore...

Alors, rendez-vous le 1^{er} avril !

François d'Autheville

Toutes les photos des Feuilles de Charme apparaîtront en couleurs sur le site



Un échantillon des parcs et jardins de nos membres...



Le Jardin nourricier

Le Conseil national des Parcs et Jardins a organisé avec la Direction générale des Patrimoines une journée d'étude dans le cadre des Rendez-Vous aux Jardins 2011 sur le thème : « Le Jardin nourricier ».

Cette journée d'étude a eu lieu le 2 février 2011 à l'auditorium Colbert – 2, rue Vivienne Paris 2^e ; environ 200 auditeurs y ont participé.

Le thème en est le jardin qui nourrit le corps et l'esprit à partir d'approches historique, philosophique, sociale et culturelle.

De nombreux intervenants : historien, géographe, ethnologue, paysagiste, jardinier nous expliquent le rôle, notamment social et économique, de ces jardins d'utilité qui n'excluent pas la recherche esthétique.

Les actes de cette journée sont disponibles sur le site du ministère de la Culture et de la Communication : www.culture.fr.

Présentation générale

Dès l'antiquité, en Égypte, le jardin est associé aux temples. Il sert à nourrir les prêtres et à fournir les offrandes pour honorer les dieux. Les nourritures terrestres sont produites dans les potagers, les vergers, les jardins maraîchers et tous les jardins d'utilité, mais également dans de nombreux domaines où l'économie domestique joue un rôle important.

Le domaine d'Olivier de Serres, au Pradel en Ardèche, lui a servi de lieu d'expérimentation pour mettre en place sa théorie publiée en 1600 sous le titre *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.

De nombreux théoriciens des jardins utilisaient le domaine dont ils avaient la charge comme terre d'expériences et tous font la part belle au jardin nourricier, qui pour les périodes anciennes, se confond avec le domaine agricole et comprend à la fois le potager, le verger, l'orangerie et le domaine de la chasse.

Le jardin nourricier est également un enjeu social important. Quand l'abbé Lemire (député-maire d'Hazebrouck) à la fin du XIX^e siècle crée la « Ligue française du coin de terre et du foyer » il cherche à mettre en place des « jardins familiaux » qui sont des ensembles de parcelles de terre aménagées en potagers et en fruitiers, pour subvenir aux besoins des familles sans en faire un usage commercial.

Les jardins familiaux, tout comme les « jardins ouvriers », à cette époque de fort exode rural, permettaient de rattacher les ouvriers à une parcelle cultivée pour la nourriture de la famille, mais aussi de les éloigner des cafés et des réunions politiques.

Les jardins nourriciers sont un enjeu contemporain de notre société. Une grande inventivité est mise en œuvre dans ces jardins de tous les jours qui peuvent également jouer un rôle dans l'insertion sociale ou professionnelle de personnes handicapées ou en difficulté.

Dès le plus jeune âge, l'enfant peut être amené à faire germer des graines dans du coton. Certains domaines, dont le potager du Roi à Versailles ou le parc de Bercy à Paris, ont des conventions avec des classes où les enfants apprennent à reconnaître les plantes.

Certains potagers ou vergers conservatoires permettent de faire connaître les variétés anciennes, les fruits et les légumes oubliés. Ils aident à comprendre ce qu'est la biodiversité cultivée, mais aussi la sécurité alimentaire.

Au commencement, il y a toujours un jardin, jardin des Hespérides ou d'Eden. L'on y trouve des pommes d'or et des arbres de la Connaissance.

Qu'il soit persan ou de couvent, le jardin nourrit également notre âme et notre esprit.

Yves-Marie Allain

Ingénieur horticole, paysagiste DPLG (Versailles) explique comment nous avons domestiqué le sauvage pour nous nourrir.

Le croissant fertile qui va du golfe arabo-persique au Liban est le berceau de la domestication (neuf mille ans av. J.-C.)

Puis nous avons domestiqué des plantes telles que le riz ou encore le coton dont Hérodote disait qu'il était un fruit d'une laine bien plus belle et plus douce que celle des moutons.

Bruno Marmioli

Architecte DPLG, historien des techniques

Dans le bassin méditerranéen : Mésopotamie, Égypte, Grèce et Rome, le jardin est une pièce importante du patrimoine.

En Mésopotamie (2600 ans av. J.-C.), il y a autant de villes que de jardins. En fait le jardin, verger, palmeraie fait une ceinture verte autour de la ville grâce à l'irrigation.

À cette époque, le jardin est un plan intermédiaire entre la terre et le ciel. Le jardin est une offrande, il accompagne le mort. Les vasques funéraires sont remplies de bulbes, et témoignent de cette offrande.

André Iteanu

Ethnologue, directeur de Recherche au CNRS, il nous emmène en Mélanésie chez les Papous.

En Mélanésie, au Vanuatu, le jardin est comme un élément du village par opposition à la forêt. Dès le réveil, on nettoie la surface du sol, on arrache les mauvaises herbes afin que les plantes domestiquées s'épanouissent.

Les légumes sont utilisés dans les familles et pour les grandes fêtes. La capacité des grands donneurs de fêtes est de rendre visible ce qui était dans le sous-sol : igname, taro.

Dans cette civilisation, la relation de propriété n'existe pas : « la terre appartient aux hommes, mais les hommes appartiennent à la terre » ; les personnes sont une émanation de la terre et la terre, une émanation des hommes. Il est donc impossible de mettre une relation de propriété.

Chaque plante du jardin, qu'elle soit offerte ou reproduite localement, est une présence. Le jardinier les connaît toutes (jusqu'à 40 variétés d'ignames ou de taros dans un jardin).

On ne replante jamais deux fois au même endroit. Lorsqu'on arrive au bout on s'en va... plus loin.

Le Mélanésien a une vision holiste du jardin qui se superpose à la société humaine.

Florent Quellier

Historien et maître de conférences à l'université de Tours, il consacre ses recherches à l'histoire des jardins ordinaires et à l'alimentation des temps modernes.

Il ne faut pas confondre potager et potager. En effet, le premier est ici une table de travail d'intérieur dans laquelle sont scellés des réchauds. Ce potager a permis une avancée des techniques culinaires en créant une diversité des cuissons. On fait mijoter les plats à feu doux, comme les potages. Mais surtout il a permis de placer la table de cuisson au niveau du cuisinier ou de la cuisinière, ce qui a considérablement facilité son travail.

Le potager-jardin, quant à lui, renvoie à l'imaginaire collectif, procède d'un idéal alimentaire et d'une réalité économique.

Au XVIII^e siècle le potager est, semble-t-il, un mode de vie des élites : mais il semble que toute la population agricole dispose d'un potager, même s'il est rudimentaire, pour assurer la nourriture quotidienne. On améliore la diversité de la cuisine avec des légumes frais, l'usage des salades (au XVII^e on multipliera par deux les légumes consommés à table provenant du jardin potager). On rejette les épices exotiques (trop chers) pour les épices françaises : persil, thym, ciboulette...

C'est aussi la mode des confitures (sans conserves), on valorise les produits autochtones.

Le jardin nourricier est également important pour le clergé : le curé nourrit son monde. Le potager lui permet de nourrir les pauvres de son village.

Le surplus du potager est commercialisé sur les marchés. Qui commercialise ? les moines, les paysans. Pour les carmélites, le potager procure 15 % de leurs recettes annuelles.

Puis, peu à peu, le potager devient un espace compensatoire dans une économie de pénurie.

Exemple : pendant la dernière guerre, les potagers ont aidé la population à se nourrir.

De nos jours, le potager trouve, avec la culture biologique, un nouvel essor d'intérêt pour les utilisateurs.

Manuel Pluvinage

Normalien, agrégé d'histoire, ingénieur des Eaux et Forêts, M. Pluvinage est l'auteur d'une maîtrise sur les jardins ouvriers.

Au départ, le jardin ouvrier est le fruit d'une forme de paternalisme social permettant aux ouvriers en ces périodes de pénurie chronique de bénéficier d'un jardin, sorte de rémunération, comme le logement. Il permet une certaine fidélisation. La surface du jardin est calculée en fonction de la composition de la famille (400 m² = 400 kg de pommes de terre). Il n'y a pas d'arbres. Il est entretenu par les femmes.

La surface des fleurs est réglementée. Le jardin se visite. Il assure une respectabilité. Il doit être ordonné et doit se lire comme une page d'écriture (qui a un beau jardin bien aligné est quelqu'un qui est bien droit dans sa tête).

À la fin du XIX^e, l'abbé Lemièrre, député, voit dans le jardin ouvrier une façon de sortir les ouvriers de leur triste condition : travail, bistrot, alcool, socialisme, pour leur faire retrouver le travail de la création.

Tombé en désuétude pendant l'entre-deux-guerres, le potager ne devient pas la résidence secondaire qu'on avait pu envisager.

Il redevient à la mode dans les années 70. Aujourd'hui, c'est à nouveau un jardin populaire, un jardin partagé, un jardin bio. Mais la transition est difficile. Le critère n'est plus la propreté, mais les bons légumes et les bons fruits, modèle encore peu accepté pour certaines couches populaires.

Olivier Ricomini – Cultiver la parole nourricière

Une présentation autour des jardins de monastères (jardins des moines et jardins des cloîtres)

Le jardin offre une certaine idée du bonheur. Dans la Bible, la sagesse permet de cultiver le bonheur et le monde. Cette sagesse est un savoir-faire et un savoir-vivre heureux.

Le jardin du moine et le jardin du cloître participent de cette création qui permet de retourner à Dieu, et de cette sagesse qui vient de Dieu.

Olivier Rialland

Olivier Rialland, bien connu de nos lecteurs pour ses cours à l'institut municipal d'Angers et pour son étude des parcs et jardins d'Anjou il y a une dizaine d'années, a été l'administrateur et le président du « Potager Extraordinaire » à La Mothe-Achard en Vendée.

Ce jardin a été créé en 1990 par son père comme jardin potager spécialisé dans quelques cultures particulières : au début les cucurbitacées. La surface est de 2 hectares.

En 1998, la gestion du jardin est passée à une association loi 1901. Il devient un jardin au profit de l'insertion. Il y a alors 100 bénévoles, 4 permanents, 8 aides jardiniers (RSA en contrat aidé de 4 mois). Le budget est de 350 000 € (aide du CG de 40 000 €).

En 2010, il prend un nouveau virage et devient un jardin d'insertion par l'économie, un jardin pédagogique, un jardin touristique.

Il y a environ 2 000 visiteurs.

Il y est cultivé 1 200 plantes homologuées.

Stéphane Crozat

Spécialiste du patrimoine végétal du Lyonnais, il a créé en 2008 le Centre de ressources de botanique appliquée (CRBA) de Lyon.

Ce centre de recherche s'appuie sur de nombreuses ressources bibliographiques collectées à travers le monde, les mémoires des experts locaux, la mise en valeur d'un jardin-témoin pour cultiver des espèces anciennes.

Le centre est géré par une association loi 1901. Le financement est assuré par la région et par les fonds propres (vente de végétaux, graines, documentation).

Xavier Mathias

Xavier Mathias est producteur de légumes en Touraine.

Le jardin est un espace horizontal, plat, structuré en bandes horizontales où le travail est difficile (la terre est basse), les résultats ingrats (terre froide et difficile à assouplir).

Les récoltes sont tardives et le jardinier a un véritable problème de gestion des stocks : silos pour les racines, espaces aérés mais secs pour les légumes, etc.

L'intérêt est de multiplier les variétés et la diversité des aliments et donc de retrouver les goûts et les odeurs qui agrémentent la cuisine.

M. Jacobsohn et Alix de Saint Venant

Ils présentent leur nouvelle association loi 1901 avec le label « Potager de France ».

Ils attribuent des prix chaque année.

Ils recherchent les méthodes bio, le maintien de l'environnement, la biodiversité, et la qualité de l'entretien.

Ils présentent les photos de quelques jardins particulièrement réussis dont le jardin potager de Maupassant.

Sagesse du jardin, harmonie du monde : colloque au Louvre du 5 février 2011.

Mise en ordre symbolique du monde, le jardin a fréquemment été associé à la sagesse, tour à tour considéré en tant que lieu originel de béatitude où s'allient beauté et bonté (mythe du jardin d'Eden), refuge permettant un idéal de vie à l'écart du siècle pour l'épicurisme ou l'idéologie de la villégiature,

métaphore du travail d'amélioration de la pensée et de la civilisation suivant le mot de Voltaire, support d'une éducation esthétique à la contemplation selon le philosophe contemporain Rosario Assunto, ou encore laboratoire pour inventer les équilibres de demain entre société et environnement. L'idée morale du jardin ou du jardinage, comme figure de juste connaissance et de juste conduite s'articule étroitement à celle du jardin comme microcosme, image physique et harmonieuse de la complexité de l'univers.

Voir le site internet du Louvre.

Nos amis racontent leurs promenades

**Conférence du 11 décembre 2010 « Les Plantes vivaces »
à l'auditorium du musée des Beaux-Arts d'Angers, organisée par Michèle du Jonchay**

MM. Luc-André Lepage et Christian Crépin de la Société Lepage nous ont présenté une conférence très intéressante sur les plantes vivaces.

La Société Lepage fête ses 50 ans d'activité cette année ; elle emploie 20 personnes et produit 2 500 variétés de vivaces, 1 400 000 godets par an, vend dans toute l'Europe où l'Angleterre est son plus gros client ; en France, c'est le département des Hauts-de-Seine ; elle a livré 200 000 plantes à Terra Botanica. Son chiffre d'affaires s'élève à 2 millions d'euros.

Rappel. Les vivaces sont des plantes rustiques :

- herbacées (non ligneuses, quoique pour quelques-unes la frontière soit tenue entre les vivaces semi-ligneuses et les arbustes) ; pérennes (elles vivent plusieurs années) ; leur feuillage peut être persistant ou non.

Une plante (arbre, arbuste, conifère, vivace, bulbe) est rustique si elle supporte les rigueurs de l'hiver et si elle repousse, sans traumatisme grave, chaque printemps. Quand on dit qu'une plante est rustique, on se réfère toujours à un climat donné : elle est rustique dans une certaine région et non pas n'importe où. Bien considérer aussi qu'il n'y a pas de règles strictes avec le vivant. Une plante très rustique à -30° peut ne pas l'être si elle a été élevée et forcée sous serre avant sa plantation *in situ*.

Entretien : afin de le limiter au maximum, il est impératif de *nettoyer parfaitement* la zone à planter qui doit être indemne de racines. Une astuce consiste à « occuper le terrain » avec d'autres vivaces tapissantes et couvre-sols et à utiliser un paillage tant que la zone n'est pas « occupée » par des végétaux.

Il convient de faire un choix judicieux des vivaces en fonction de l'exposition, du sol, du degré d'entretien que l'on est prêt à assumer et de l'effet recherché.

Les plantes couvre-sols apportent des solutions végétales à la fois techniques et esthétiques au jardinier qui, tout comme la nature, a horreur du vide. Dans ce domaine, encore plus qu'ailleurs, le choix de la bonne plante, par rapport au milieu d'implantation et à l'effet recherché est primordial. Il s'agit, en effet, dans la plupart des cas, de plantations pérennes, aptes à « coloniser » des endroits plus ou moins vastes et parfois difficiles, avec des contraintes particulières : ombre, sécheresse, acidité du sol, concurrence de racines, etc. Entre les couvre-sols classiques et connus, et les « inusuels », beaucoup moins utilisés, tout jardinier trouvera forcément une solution dans la vaste gamme de ces végétaux fort utiles.

En tout cas, ces véritables « auxiliaires du jardinier » lui seront d'une aide précieuse.

Exemples

Puis, nous avons assisté à une projection – véritable festival – commentée d'un très grand nombre de diapositives. Pour nous permettre de bien suivre cette projection, nous avons chacun à notre disposition, le « catalogue des plantes vivaces 2010/2011 » dans lequel nous retrouvons le nom des plantes (écrit aussi sur les diapositives). Avec les commentaires et les anecdotes, chacun pouvait déjà faire un premier choix, en pensant au cas particulier de son jardin et poser des questions. Nous avons pu apprécier aussi des réalisations de grands ensembles de plantes vivaces et leurs emplois dans des cas particuliers.

Renseignements pratiques

À noter, les Portes ouvertes à la Pépinière Lepage « Val de Loire », rue des Perrins, 49130 Les Ponts-de-Cé, les 17 et 18 septembre prochain avec visites guidées, exposition « 50 stars pour un cinquantenaire » tél. 02 41 44 93 55 ou contact@lepage-vivaces.com ; durant ces journées, toutes les plantes seront à 3 € l'unité.

Très pratique, le « Guide des Plantes vivaces » Pépinières Lepage (vendu au prix de revient 20 €) présente 2 500 espèces et variétés illustrées par près de 1 000 photos ; facile à consulter pour faire son choix, avec index, les différents emplacements, les plantes selon leur feuillage, leur emploi (à couper, couvre-sol, à longue floraison, etc.) et surtout, le très attractif **calendrier** de classement par couleur – avec l'époque de floraison, l'exposition, la hauteur en centimètres, la référence de la page où se trouve le descriptif de la plante.

À découvrir aussi : www.lepage-vivaces.com site de référence sur les plantes vivaces et arbustes.

Excellent choix et bonnes plantations !

Germaine Houbart

Cours de taille le 25 février, chez Mme Goblet, au Chapitre sur les bords du Thouet

Après un sympathique casse-croûte qui réunissait plus d'une vingtaine d'adhérents, nous avons suivi les enseignements précieux de M. Messenger sur la taille des rosiers et des arbres fruitiers avant de passer à la pratique.

Voici ce qu'il faudrait retenir pour les rosiers :

L'art de la taille consiste à lutter contre l'acrotonie pour obtenir des rosiers harmonieux.

L'acrotonie est la tendance à alimenter prioritairement en sève les branches situées près de la cime pour privilégier la croissance des bourgeons terminaux.

La basitonie est la tendance des plantes à alimenter prioritairement en sève les rameaux situés à la base de la tige pour privilégier la croissance des bourgeons axillaires les plus bas. Ainsi les rameaux secondaires seront plus grands et plus nombreux à la base de la tige.

Le secret est de ne pas hésiter à tailler fort, mais judicieusement, en enlevant le bois mort et en taillant à deux ou trois yeux.

Le rosier aime la terre lourde, de préférence argileuse. Il va chercher très en profondeur l'eau qui lui est nécessaire.

Voici quelques conseils pour la taille des arbustes :

La glycine : en mars, réduisez de moitié les pousses de l'année précédente. Laissez-lui au minimum trois ou quatre bourgeons. Éliminez les branches en surnombre ou trop grêles.

La bignone : en mars, éliminez une partie des rameaux apparus l'année précédente, environ un sur trois. Coupez les rameaux conservés au-dessus du deuxième bourgeon à partir de la branche principale.

Nous nous sommes quittés avec l'intention de mettre rapidement en pratique les conseils de M. Messenger. En effet, le mois de mars est propice à la taille.

Un grand merci à nos hôtes, Mme Goblet et son fils François d'Authéville, de nous avoir accueillis chaleureusement dans leur joli jardin qui descend en terrasses vers le Thouet.

Hélène Polovy

La Vie de l'ASPEJA



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

M. et Mme Jean Bavant, de Saint-Rémy-la-Varenne, secteur 7

M. et Mme Pierre Moulin-Fournier, de Cunault, secteur 6

M. et Mme Michel Billiard, de Saint-Quentin-les-Anges, secteur 9

M. et Mme Richard Sence d'Ersu, de Châtellais, secteur 3

M. Nicolas de Boigne, de Sainte-Gemmes-d'Andigné, secteur 3

M. Luc-André Lepage, d'Angers, secteur 2



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 : M. de Vitton (02 41 92 85 03 – domainevitton@wanadoo.fr)

Secteur 4 - Nord-Est : 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'Authéville (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)

Secteur 9 - Mayenne et Sarthe : Mme Lecoq-Vallon (02 43 45 24 33 – agnes.lecoq-vallon@orange.fr)

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



2011 : Tricentenaire de l'arrivée du Magnolia à Nantes

La ville de Nantes commémore cette année l'arrivée de cet arbre superbe. Voici l'histoire de son implantation qui se lit comme un roman d'aventure :

« C'est très exactement en 1711 que le *Saint-Michel*, navire appartenant à René Darquistade, négociant armateur féru de botanique, débarqua à Paimboeuf un certain nombre de végétaux nouveaux en provenance de Louisiane.

« L'un des arbustes, identifié à l'époque sous le nom de « laurier tulipier », est remarqué pour son superbe feuillage persistant ; il est malgré tout jugé trop fragile pour supporter nos hivers locaux et est installé dans l'orangerie du château de la Maillardière, propriété de René Darquistade. Il y restera vingt ans, et malgré les soins dont il bénéficie, il se contente de végéter au point que René Darquistade, las d'attendre une hypothétique floraison donne l'ordre à son jardinier de le détruire.

« Amour des plantes nouvelles, intuition féminine, l'épouse du jardinier s'oppose à la condamnation et plante le rescapé au pied d'une fuie abritée des vents froids. Est-ce le changement d'atmosphère, de sol, ou reconnaissance vis-à-vis de celle qui l'avait sauvé. L'arbuste prospère et, quelques années plus tard, produit ses premières fleurs.

« C'est le début de la célébrité pour le laurier tulipier et ses immenses fleurs blanc crème délicatement parfumées. En peu de temps, la nouvelle est connue, au point que les plus célèbres sommités botaniques de la région viennent l'admirer et lui rendre hommage.

« Il faut attendre malgré tout 1764 pour que François Bonamy, directeur du Jardin des Apothicaires, l'identifie sous le nom de *Magnolia grandiflora*, conformément à la nomenclature proposée par Plumier et validée par Linné.

« Très vite, la multiplication de cet arbre remarquable est envisagée. À la suite de l'échec des semis, c'est la multiplication végétative par marcottage aérien qui est pratiquée.

« L'antériorité du magnolia de la Maillardière ne doit pas faire passer sous silence une seconde introduction due à Roland Michel Barin de La Galissonnière : c'est dans le cadre de ses fonctions de Gouverneur de Louisiane que Barin de la Galissonnière fit procéder à de nombreuses introductions et créa un véritable arboretum dans sa propriété du Pallet. C'est acuellement le cultivar le plus commercialisé sous le nom de *Magnolia grandiflora galissonniensis*.

« Au fil des années, la gamme des cultivars va s'élargir en 1855. André Leroy, pépiniériste angevin, en inscrira à son catalogue plus de vingt qui vont disparaître au fil des années. Quelques cultivars, plus résistants, sont malgré tout encore cultivés. »



Fêtes du tricentenaire organisées par la ville de Nantes tout au long de l'année 2011

2 et 3 avril

de 10 h à 16 h :

Parc floral de la Beaujoire : visite de la collection nationale avec plus de 500 variétés,

de 10 h à 16 h :

Jardin des Plantes : « le magnolia étoilé » : visites guidées des installations de l'artiste japonais Kinya Maruyama (inauguration le 2 avril)

de 10 h à 19 h :

Marché au magnolia

et dans le centre ville : mise en scène de magnolias en partenariat avec les pépiniéristes nantais.

du 5 février au 15 octobre

Jardin des Plantes : carnet de voyage de Denis Clavreul (racines américaines du magnolia)

du 2 avril au 7 novembre

Dans les douves du château des Ducs : jardins venus d'ailleurs (installation participative initiée par G. Hauray et S. Pauvret).

Les Saints de la météo et de nos parcs et jardins

Pour entamer cette nouvelle rubrique de dictons et d'histoire des saints de la météo et des jardins, voici l'histoire de saint Vincent.

Saint Vincent, patron des vigneron - 22 janvier

Saint Vincent est né dans une famille noble à la fin du III^e siècle, à Huesca, petite cité espagnole au pied des Pyrénées. Très jeune, il devient diacre, puis archidiacre à Saragosse. Il est chargé de l'administration des biens de l'église mais il prêche aussi dans les lieux de culte à la place de l'évêque. À cette époque, les chrétiens étaient pourchassés à travers tout l'Empire romain. Vincent fut rapidement emprisonné, torturé. De nombreux miracles sauvèrent l'infortuné de la mort. Pourtant, après d'atroces souffrances, Vincent rendit son dernier soupir le 22 janvier 304 à Valence.

On dit que saint Vincent fut célébré comme patron des vigneron parce que son nom commençait par Vin ce qui est réducteur. On a fait valoir également qu'une roue de pressoir avait été utilisée pour le torturer. D'autres évoquent aussi l'activité du diacre qui, à l'autel, verse le vin dans le calice. En tout cas, le souvenir de son martyr se propagea dans tout le monde chrétien. En 542, le fils de Clovis, Childebart, rapporta de Saragosse la tunique du saint. Son culte, très populaire en Espagne, se répandit alors très rapidement en France.

Saint Vincent peut être représenté en dalmatique, vêtement liturgique du diacre, montrant le livre de l'évangile qu'il devait proclamer et suivre, portant la palme des martyrs et une grappe de raisin, une serpette, instrument de son martyr (et de son métier) ou avec une grille, rappelant également ses tortures. Il est vénéré partout où l'on fait du vin. On le trouve sur des vitraux, en statue, en image, dans des églises, mais aussi dans des caves.

L'emblème de la confrérie est en général le bâton de saint Vincent. Le jour de la fête du saint, celui qui a gardé le bâton devient le rendant, alors qu'une année plus tôt il était le prenant, et il est d'usage que le rendant et le nouveau prenant offrent un verre aux membres de la confrérie.

Pourquoi Saint Vincent est-il fêté le 22 janvier, à l'époque du plus froid de l'hiver ? C'est le jour de sa mort bien sûr, mais aussi la ferveur populaire pense que cette fin janvier est une époque propice. La vinification de l'année précédente est pratiquement terminée. L'hiver est bien engagé et a fait subir ses rigueurs. La vigne est en cours de taille, ce qui préfigure l'espoir de la future récolte. C'est donc une époque particulièrement favorable pour se réunir et se reconforter en goûtant les vins de l'année précédente, apprécier leurs caractéristiques, et estimer les futures ventes.

La légende de saint Vincent...

Cette année-là, saint Vincent s'était fait engager incognito dans un petit village des coteaux de la Loire pour le temps des vendanges. Or, il arriva qu'un jour, le facteur habituel, soudainement tombé malade, avait été remplacé par une personne dans laquelle saint Vincent reconnut... le Bon Dieu ! Saint Vincent, faisant celui qui ne l'avait pas reconnu, l'appela et l'invita à goûter au vin nouveau. Le bon Dieu, trouvant ce breuvage si agréable, ne put s'empêcher de boire un deuxième gobelet, puis un troisième... Il s'en alla poursuivre sa tournée quelque peu éméché, tandis que saint Vincent et ses compagnons le regardaient partir, riant comme des bienheureux. Le lendemain, émoustillé, le Diable en tenue de facteur, passa par le même chemin. Voyant saint Vincent, il s'approcha et lui dit : « Quel est donc cet arbuste qui produit la boisson dont vous Dieu a goûté hier ? L'ayant reconnu à ses pieds fourchus, saint Vincent répondit : « C'est... la ronce ! » Le Diable s'exclama furieux : « La ronce ? C'est la ronce qui produit ce délicieux nectar ! Eh bien, dorénavant, elle prendra racine par les deux bouts afin qu'elle en produise davantage. » (On dit que la ronce marcotte.) C'est depuis ce temps-là, assure-t-on, que la ronce envahit les vignes et prend racine partout.

Mais finauds, les vigneron de nos coteaux, pour conjurer la malédiction du Diable, plantent au bout des rangs de vigne des rosiers, de la famille de la ronce, mais beaucoup plus jolis et plus utiles, car ils préviennent des maladies.

La chanson de la Saint-Vincent (d'après Roger Lecotté)

Refrain Vigneron, qu'il pleuve ou qu'il tonne, Travailler serait peu décent. Bois un coup, assis sur la tonne,
Car c'est aujourd'hui, Aujourd'hui Saint-Vincent. (bis)

Gais vigneron, troupe joyeuse
Ce printemps, avec le soleil,
Nous promet abondance heureuse
Et vin à nul autre pareil.
D'ailleurs il faut voir tout en rose,
Travailleurs, ouvrez le cellier.
Ce jour, il faut qu'on se repose.
N'est-ce pas le vingt-deux janvier ?

Lorsque Noé planta la vigne
Et qu'il eût dégusté son jus,
Un seul de ses fils, un indigne,
Se moqua d'un léger abus.
Il en fut bien puni sans doute.
Pourquoi se montrer si moqueur ?
Dieu l'a donnée pour qu'on y goûte
À cette adorable liqueur !

Champagne, bordeaux et bourgogne,
Roussillon, orléans, nantais,
Crus du Midi, de la Gascogne,
Sauternes, fleury, beaujolais,
Enfin tous les vins de la France,
Qu'ils soient cinquante ou qu'ils soient cent,
Tous forment la Sainte-Alliance
Pour acclamer leur saint Vincent !

Une page d'histoire

La Rose d'Or : un cadeau papal

C'est en 1096 que le pape Urbain II fit cadeau au comte Foulque IV d'Anjou d'une « Rose d'Or ». Urbain II instituait par là la tradition du don de cet ornement par le pape à des souverains ou à des sanctuaires dédiés à la vierge.

Cette tradition perdure toujours, mais uniquement à l'adresse de sanctuaires.

La plus ancienne représentation de la Rose d'Or (XIII^e siècle) est une rose seule portant en son cœur une petite coupe ajourée contenant du baume et du musc. Avec Sixte IV, le dessin se complique : la Rose d'Or représente également des tiges épineuses, des feuilles ou encore des bourgeons ; des pierres précieuses sont serties dans le bijou. Par la suite, on y ajoute un piédestal et un vase. Ainsi, en 1668, la Rose d'Or envoyée par Clément IX à Marie-Thérèse d'Autriche, épouse de Louis XIV, pèse 4 kg.

À l'époque contemporaine, Jean-Paul II a remis des Roses d'Or à de nombreux sanctuaires dédiés à la Vierge Marie, comme celui de Lourdes en France, de Lorette en Italie ou de Guadalupe au Mexique. La basilique d'Aparecida au Brésil possède deux Roses d'Or : la première fut offerte le 15 août 1967 par le pape Paul VI ; la seconde, en mai 2007 par Benoît XVI. Il a donné la Rose d'Or au sanctuaire de Jasna Góra (Pologne) et accordé la dernière jusqu'à ce jour, à la basilique Notre-Dame de Montaigu (ou en flamand, de Scherpenheuvel) en Belgique. La cérémonie officielle aura lieu le 15 mai 2011.

La Rose d'Or, si elle est un présent coûteux, revêt au premier chef une importance symbolique : la rose symbolise le Christ, la rose rouge en particulier symbolisant sa Passion.

Il est attristant de savoir que la plupart des Roses d'Or des siècles passés ont été fondues par leur destinataire, afin de récupérer l'or à des fins monétaires, à l'exception des suivantes :

- dans le trésor de la cathédrale de Bénévent, en Campanie,
- dans le musée sacré de la Bibliothèque vaticane,
- dans la basilique Saint-Jean-de-Latran,
- au musée national du Moyen Âge, sis en l'hôtel de Cluny, à Paris,
- au Palazzo Communale de Sienne,
- à la Schatzkammer de la Hofburg à Vienne,

... raison de plus pour les admirer avec émotion.

Bernard du Jonchay

Le coin gourmand

Gelée de pomme aromatisée à la lavande

Proposée et expérimentée par Paul Collen, inspirée par plusieurs recettes sur INTERNET

Faire bouillir un litre de jus de pomme. Quand il commence à bouillir, plonger un bouquet d'une trentaine d'épis de lavande bien fraîche. Laisser refroidir complètement. Le jus devient légèrement rose ambré et très parfumé.

Extraire le bouquet de lavande.

La suite est plus classique : ajouter 1 kg de sucre avec gélifiant, remuer sans arrêt pendant 5 à 7 min à partir de l'ébullition. Verser le mélange bouillant dans les pots stérilisés, mettre les couvercles avant de les retourner sur un torchon. Attendre le refroidissement complet avant de les remettre à l'endroit.

Le tian de courgettes à la provençale

en vers mal taillés par Michèle du Jonchay

Dans une huile chaude, de beaux oignons faire dorer,	Battez six ou huit œufs entiers
Ajouter les morceaux de courgettes, coupés	N'ayez peur d'ajouter persil, gruyère râpé
En cubes pour les faire fondre, sans les brûler,	Saler, poivrer, bien mélanger
Puis du lard fumé, en dés	Mettre dans un plat à four
Et une tasse à café de riz	Point oublier la chapeloure,
Ainsi que de l'ail un peu broyé.	Nul besoin du moindre beurre,
Quand le lard est saisi et le riz un peu cuit,	Laisser cuire la moitié d'une heure.
Et que l'odeur de l'ail vous envahit,	

Les Conseils du Jardinier

La mineuse du marronnier

Voici un courrier de notre adhérent Jean-François Lemaire, qui en intéressera plus d'un !

Je pense que de nombreux adhérents de l'ASPEJA seront intéressés par cette information sur le brunissement du marronnier. Je l'ai trouvée dans le catalogue des Ets Magellan, spécialistes du bio pour le jardin et la maison, dans le chapitre réservé aux pièges à phéromones et chromatiques.

Piège complet brunissement du marronnier : un minuscule papillon *Cameraria obridella* pond au printemps sur les feuilles du marronnier d'Inde. Ses larves creusent des galeries au cœur des feuilles, ce qui entraîne le brunissement de celles-ci dès le mois de juin, et leur chute à partir de juillet. La première prévention est déjà de ramasser toutes ces feuilles tombées au sol et de les brûler pour diminuer ainsi les nouvelles générations de ce papillon. Il y a trois ou quatre générations par an.

Les pièges à phéromones piègeront en masse cette petite mite. Pour cela 1 ou 2 pièges par arbre sont nécessaires pour les gros sujets isolés. Un piège pour 2 arbres en alignement. Ces pièges spéciaux avec une phéromone à changer toutes les 4 à 6 semaines (selon la chaleur de l'été) sont à suspendre à une branche dès le mois de mai jusqu'en septembre. Pièges réutilisables plusieurs années.

Piège spécial mineuse du marronnier, sans la phéromone : 17,90 €

Phéromone mineuse du marronnier : les 2 phéromones: 24,90 € – les 10 phéromones : 99,90 €.

Magellan : www.magellan-bio.fr – tél : 0 892 395 100

Je précise que je n'assortis cette information d'aucune garantie de ma part. Je peux toutefois dire que les pièges que j'ai utilisés la saison passée ont été efficaces puisqu'ils ont capté des milliers de mites. Malheureusement, et par ma faute, mon marronnier n'a pas été préservé, mes pièges ayant été posés trop tard, après l'arrivée de la première génération. Je compte faire mieux cette année en m'y prenant à temps.

Jean-François Lemaire
02 41 57 90 91

Le coin des poètes

Michelle Gailly nous propose ce sonnet, extrait du livre de Daniel Gélén Cent poètes côté jardin (le Cherche-Midi éditeur).

« Nous ferons, ma Diane ... »

Nous ferons, ma Diane, un jardin fructueux ;
J'en serai laboureur, vous dame et gardienne.
Vous donnerez le champ, je fournirai de peine,
Afin que son honneur soit commun à nous deux.

Les fleurs dont ce parterre éjouira nos yeux
Seront verts florissants, leurs sujets sont la graine,
Mes yeux l'arroseront et seront sa fontaine,
Il aura pour zéphirs mes soupirs amoureux ;

Vous y verrez mêlés mille beautés écloses,
Soucis, œillets et lys, sans épines les roses,
Ancolie et pensée, et pourrez y choisir

Fruits sucrés de durée, après des fleurs d'attente,
Et puis nous partirons à votre choix la rente :
À moi toute la peine, et à vous le plaisir.

*le Printemps, Théodore Agrippa d'Aubigné
(1552 – 1630)*

Les Manifestations à venir

Réservez dès à présent ces dates pour de belles visites en perspective...

Conférence de Gaétane de La Forge « Entretien des parcs et jardins »

Samedi 19 mars à 9 h 45, au musée des Beaux-Arts d'Angers

Apprendre à piéger les taupes, chez F. de Barbeyrac

Jeudi 7 avril à 14 h 30, avec Christine Houdayer

Bourse aux Plantes, chez Florence de Gatellier à La Meignanne

Samedi 16 avril à 14 h 30. Venez les bras chargés de plantes...

Neurodon, les 31 avril et 1^{er} mai 2011

Voici la liste des parcs et jardins ouverts pour l'opération caritative du Neurodon au profit de la recherche sur les maladies du cerveau. Venez visiter les parcs ouverts et soutenir notre action. Merci d'avance.

Si vous ne pouvez participer, vous pouvez toujours envoyer un chèque à l'ordre de FRC, à l'ASPEJA (10 rue Thierry Sandre - 49170 - SAVENNIERES) qui fera suivre.

1. Parc du château du Martreil – 49120 Sainte-Christine

Patrick et Jacques de Roman – Tél. : 02 41 70 60 91

Horaires : 14h à 20h – Entrée : 4 € (don 2 € inclus)

2. Parc du château de Jarzé

49140 Jarzé (route Seiches-Baugé, centre-bourg)

Annick de Dreuzy – Tél. : 02 41 95 40 05

Horaires 14h à 18h – Fermé samedi

Entrée : 3 € (don 2 € inclus)

3. Parc et potager du château d'Épiré – Épiré

49170 Savennières

Jacques Bizard – Tél. : 02 41 77 21 22

Horaires : 14h à 18h – Entrée : 3 € (don 2 € inclus)

4. Jardin du château de Danne

49500 Saint-Martin-du-Bois 06 16 60 28 89

Horaires : 14h à 18h

Entrée : 5 € (don 2 € inclus)

5. Parc, potager et vignobles du château des Vaults

49170 Savennières

Michèle Bazin de Jessey – Tél. : 02 41 72 81 00

Horaires : 9h30 à 18h30 – Entrée : 4 € (don 2 € inclus)

6. Parc et jardin de Pré Fontaine – 49430 Lézigné

Bernard et Michèle Sarton du Jonchay

Tél. 02 41 76 98 02

Horaires : 14h30 à 18h – Entrée : 2 € (don 2 € inclus)

7. Parc et jardin du manoir du Serrain – 49430 Durtal

Étienne de Quatrebarbes – Tél. 02 41 76 10 44

Horaires : 9h à 12h et 14h à 18h – Entrée : 4 €

(don 2 € inclus)

8. Château de Montriou – 49460 Feneu

Régis et Nicole de Loture – Tél. 02 41 93 30 11

Horaires : 14h à 19h – Entrée : 5 € (don 2 € inclus)

9. Parc du château de Lathan – 49490 Breil

Association du Parc de Lathan – Tél. 02 41 82 64 98

Horaires : 14h à 18h – Entrée : 3 € (don 2 € inclus)

10. Parc du château du Hardas – 49500 Louvaines

Gautier et Noémie de La Selle Tél. 02 41 61 34 77

Horaires : 14h à 18h – Entrée : 2 € (don 2 € inclus)

11. Jardin médiéval de la Chevalerie de Sacé

49650 Brain-sur-Allonnes

Association AREGHAT – Tél. 02 41 52 87 40 / 06 66 72 54 61

Horaires : 14h à 18h – Entrée : 5 € (don 2 € inclus)

Rendez-Vous aux Jardins, les 3, 4 et 5 juin 2011

Visite découverte : les Malouinières, les 15 et 16 juin 2011

Marie-Sol de La Fresnaye et Solange de Savignac nous proposent une promenade autour de Saint-Malo : Montmarin, la Ravillais, la Rance et son barrage, la Flourie, la Villebague, le Valernou et encore bien d'autres superbes jardins et propriétés...

Les bulletins d'inscription sont envoyés : répondez vite si vous voulez participer !

Séjour dans le Valois, les 6, 7 et 8 septembre 2011

Toutes les places sont prises, mais il vous reste la liste d'attente.

Cultivons nos lectures et nos loisirs

À lire

Paul Collen (SHA), anciennement professeur à l'INHP est l'auteur de deux ouvrages récemment parus chez Édisud et agrémentés de nombreuses photos personnelles :

Les Plantes à massifs, pas à pas, paru en février 2010, 14,50 €

Légumes et Aromatiques en pots et jardinières, pas à pas, paru en février 2011, 14,50 €. Les 450 photos de l'ouvrage ont été prises chez l'auteur : terrasse, jardinières, cuisine.

La Vasque féérique, de Sylvie Mercier de Flandre, édition du Signe, le livre + 2 CD de lecture de textes, 24,50 €. Sylvie Mercier de Flandre, membre de notre association, peintre et poète entre autres talents, a présenté le 3 février son dernier livre.

À voir

France 5 : « Silence, ça pousse ! » le mercredi à 21 h 25 (1^{re} diffusion) – Rediffusé le samedi à 10 h 15 et le dimanche à 7 h

FR3 : « Côté Jardin » le samedi à 14 h 30

Sur le Net : Rustica.fr : « Matinée au jardin » (site du magazine, la planète jardin)

www.jardissimo.ch : « Le jardin Express » : les conseils mensuels de saison
(MAJ du 4/2/2011)

À écouter

Europe 1 : « Balcons et jardins » le samedi à 8 h 40



Cotisations 2011

Membre seul : 30 €

Couple : 40 €

Membre bienfaiteur : 50 €

Couple 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