

terre de jardins

Biodiversité & savoir-faire de l'Ouest

3€⁹⁰

N°16

JANVIER - FÉVRIER - MARS 2025

AGRUMES À L'OUEST

une culture sans pépins

PLANTES CARNIVORES
soyez mordus de
ces végétaux atypiques !

BALADE AU LAC
DE GRAND LIEU (44)
une nature sous surveillance

PARC BOTANIQUE
DE HAUTE BRETAGNE (35)
4500 espèces à découvrir

UN MAGAZINE PROPOSÉ PAR

ouest
france

50 CONSEILS et ASTUCES pour L'HIVER

20364 - 4818 - 3,90 €

OF





Offre
de lancement !
**1^{ER} MOIS
OFFERT**
PUIS **2€90**
/ mois
sans engagement

Nouveau

Lisez Terre de Jardins partout en version numérique !

EmpORTEZ votre magazine partout avec vous
et faites le plein d'astuces jardinage !

Tous les articles Ouest-France, conseils,
reportages et astuces jardinage
sur le site en illimité.



Les magazines et les hors-séries
en numérique avant même
leur sortie en kiosque !

Les magazines et les hors-séries
des dernières années
à consulter quand vous voulez.

Profitez-en !

magabo.fr/jardins ou flashez-moi





N° 16 / TRIMESTRIEL
JANVIER FÉVRIER MARS 2025

SOCIÉTÉ OUEST-FRANCE, SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 300 000 euros

SIÈGE SOCIAL : 10, rue du Breil, 35051 Rennes cedex 9 - Tél. 02 99 32 60 00

SITE INTERNET : www.ouest-france.fr

FONDATEUR DE L'ASSOCIATION POUR LE SOUTIEN DES PRINCIPES DE LA DÉMOCRATIE HUMANISTE :

François Régis Hutin

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

François-Xavier Lefranc

PRINCIPALE ASSOCIÉE : SIPA (Société d'investissements et de participations).

DIRECTEUR DES MAGAZINES

ET HORS-SÉRIES : Stéphane Baranger

RÉDACTRICE EN CHEF :

Karin Maucotel

PUBLICITÉ : Additi Média

Tél. 02 99 26 45 45

MAQUETTE ET RÉALISATION :

Studio graphique Ouest-France

IMPRESSION : Pollina - 85 Luçon - France

DATE DE PARUTION : 21 décembre 2024, tous droits réservés. Dépôt légal à parution.

N° CPPAP : 1126 K 94524

N° ISSN : 2779 - 6175

SERVICE ABBONNEMENT :

Vous avez une question concernant votre abonnement ou vous souhaitez vous abonner : 02 99 32 66 66 (prix d'un appel local), du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Terre de Jardins est une marque déposée de Ouest-France - 10, rue du Breil - 35000 Rennes.

PHOTO DE COUVERTURE : Friedrich Strauss / Biosphoto

Tous droits de reproduction, même partielle, par quelques procédés que ce soit, réservés pour tous les pays.

Imprimé sur du papier fabriqué en Allemagne, contenant 100% de fibres recyclées. Eutrophisation : 0,001 kg/tonne



isStock

L'hortensia est si présent dans les paysages de l'Ouest, que l'histoire oubliée trop souvent ses origines asiatiques. La couleur de ses têtes ont juste changé au fil du sol.

Jardiniers de l'Ouest, gardez l'esprit ouvert

Les terres de l'Ouest sont-elles adaptées aux plantes exotiques ? Du fait d'un climat océanique doux permettant la culture de nombreux végétaux, la réponse semble évidente, pourtant elle demande réflexion. Le Port-Musée de Douarnenez nous rappelle l'histoire lointaine de ces plantes venues par bateaux d'autres continents, et dont le pourcentage de survie était faible.

L'*Hydrangea macrophylla* est un arbuste originaire de Chine et du Japon, arrivé à Brest et Nantes, au XVIII^e siècle dont l'acclimatation a demandé des années de recherches. À l'époque l'hortensia, aujourd'hui fier emblème des pays de bord de mer, de la Normandie, au pays de la Loire avec la Bretagne, en chef de fil, périlait sous serre. Il a fallu comprendre aux botaniques d'alors, que sous ces airs exotiques, l'arbuste déraciné de ces terres d'origines avait toutes les conditions de cultures idéales sous nos latitudes.

La pomme de terre, dont la plantation a été imposée par décret royal, était un légume qui n'entrait pas dans l'alimentation humaine. Depuis, le tubercule a pris racine à Batz et à Noirmoutier, avec un label IGP en plus. Ces plantes, rejetées car inconnues, sont devenues une vraie richesse de biodiversité pour les terres de l'Ouest, des symboles dont nul ne doute à ce jour.

Et le temps des agrumes est venu. Essayons-les dans nos jardins, même avec quelques écueils de culture au départ. Préparons-nous des lendemains vitaminés. Il est temps de penser que ce qui vient de loin et nous est étranger est en fait un vrai pari pour l'avenir. Car sans cette curiosité botanique passée, il n'y aurait pas de jardins luxuriants, ni de potagers abondants dans toute la région.

Amis jardiniers, gardez toujours l'esprit ouvert à la nouveauté, Bouddha vous tend déjà la main, du fond de son pot !

Karin Maucotel,

Rédactrice en chef de *Terre de Jardins*.



Imprimé en France

N'hésitez pas à partager vos idées et vos expériences en nous écrivant à terredejardins@ouest-france.fr

Dans un souci de protection de l'environnement, les magazines livrés par partage aux abonnés sont déposés en boîte aux lettres sans emballage plastique.





Calotte noire et baies coordonnées

Ce buisson de troëne d'un jardin morbihannais est un restaurant assidûment fréquenté à l'automne par la fauvette à tête noire, qui se régale de ses petites baies noires. L'espèce, insectivore l'été, amatrice de jardins à végétation dense, se rabat l'hiver notamment sur les fruits du chèvrefeuille, du houx et des cotonéasters. Et elle ne dédaigne pas les pommes.



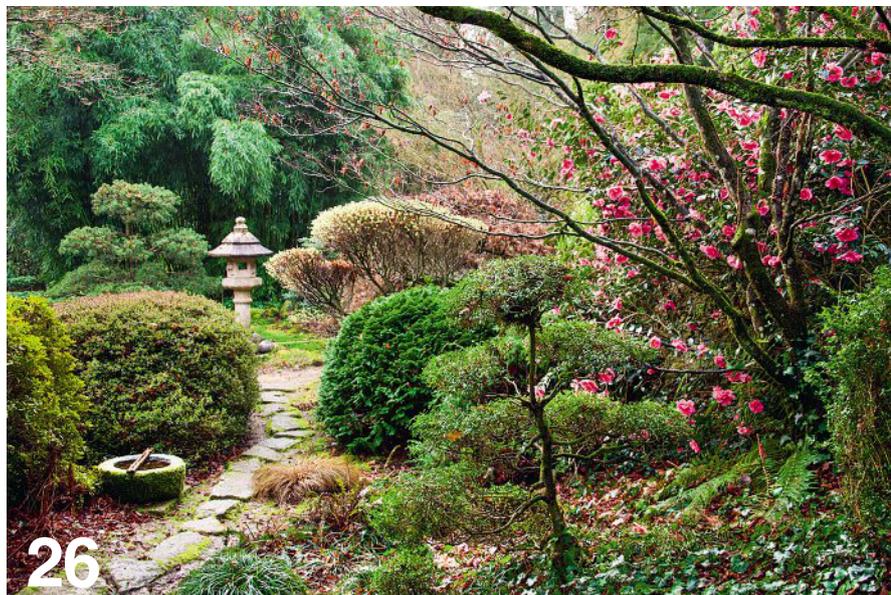
Texte et photo: Thierry Creux

Sommaire

N°16 - JANVIER - FÉVRIER - MARS 2025



- 2** Vu dans l'Ouest
- 5** Rendez-vous au jardin
- 8** Notre sélection shopping
- 10** Des clés pour demain
Christian Marchand et son jardin lilliputien
- 12** Je m'abonne à *Terre de Jardins*
- 13** **LES GESTES DE SAISON**
L'hiver au jardin, et préparer l'année à venir
- 26** **DÉCOUVERTE D'UN JARDIN**
Le parc botanique de haute-Bretagne
- 32** **PORTRAIT DE PLANTE**
Les carnivores, une passion dévorante
- 38** **Rencontre avec un passionné**
Philippe Dubreuil,
jardinier paysagiste dans l'Orne
- 42** **DOSSIER**
Les agrumes, une famille haute en couleurs
- 54** **Œuvre d'art**
Albert Bergerin au scriptorial d'Avranches
- 55** **Savoir-faire**
Réaliser un premier jardin sur un terrain vide



- 60** **Biodiversité**
Le phasme gaulois
- 62** **Plante bien-être**
La gemmothérapie
- 64** **Cuisine de saison**
Le chou kale
- 68** **Jardin urbain**
Des fraisiers équilibrés
- 70** **Déco**
Une potée de bulbes printaniers précoces
- 72** **Durable**
Une carte avec des graines cachées
- 74** **Balade de saison**
L'hiver au lac de Grand-Lieu
- 78** **Lexique - Terre de jardins et vous**
Explications des mots surlignés (ex: rustiques)
- 79** **Tous les contacts**
- 80** **Sommaire du prochain numéro**



Rendez-vous au jardin

RETROUVEZ
LES ADRESSES
ET CONTACTS
EN PAGE 79

Vous organisez un événement ? Vous avez repéré un festival, un atelier, un lieu ?
Envoyez-nous vos suggestions à : terredejardins@ouest-france.fr

Label de l'Ouest

En 2024, "quatre fleurs" ont été attribués aux villes de Perros-Guirec (Côtes-d'Armor) et de Mouchamps (Vendée) par le label 'Villes et villages fleuris' qui œuvre depuis 60 ans. Nantes a reçu le prix national de l'arbre ainsi que le prix de l'action éducative et citoyenne. La ville de Caen est aussi labellisée du prix national de l'arbre. Plus qu'un simple fleurissement, ces labels reconnaissent la mise en valeur du végétal, de la qualité de vie ainsi que la préservation de la biodiversité par toute l'équipe municipale. N'hésitez pas à visiter ces villes.

Toute l'année



Perros-Guirec



Mouchamps

Plougonver (Côtes-d'Armor)

À vos bêches !

C'est la saison pour planter vos arbres fruitiers à racines nues. Pépinière de production estampillée Nature & progrès, la pépinière Frouezh située à Plougonver (22) propose en plus des porte-greffes adaptés aux terroirs bretons. Gage de qualité, toutes les variétés sont testées en centre Bretagne. Choisissez entre 'Tête de vache', 'Anis de St Guénolé', 'Beurré de Nantes'... pour un arbre 100% local. Cyril Macler vous propose des scions d'un an greffés à l'anglaise compliquée. Réservez-les et passez-les chercher.

Les jeudis, vendredis et samedis

jusqu'au 31 janvier

Saint-Jouin-de-Blavou (Orne)

Une fleur en hiver

La pépinière Ellebore située à St-Jouin-de-Blavou (61) invite, dans le cadre de sa manifestation Une fleur en hiver, deux pépinières amies : Sous un arbre perché (Guerlesquin, 29), spécialiste des plantes d'ombre et des saxifrages ainsi que la pépinière de la Volissière (Pin-la-Garenne, 61), avec une collection d'arbustes et de petits fruits. Rendez-vous sur place de 10 h à 18 h.

Le samedi 14 et dimanche 15 février



Des tomates plus rouges

Après un travail entre producteurs, fournisseurs de substrats et semenciers, les plants de tomates ont enfin un label rouge. Faites vos réserves pour vos futures plantations ! Ils arrivent sur le marché. Si certaines variétés sont connues des jardiniers comme 'Gourmandia', 'Paola', 'Maestria' ou 'Supersteak', d'autres méritent d'être testées au potager. Consultez dès maintenant la liste des points de vente près de chez vous, mais attendez la bonne saison pour planter !

Toute l'année



Nouvelle Princesse

Dernier né de la famille Turc, le dahlia 'Princesse Palatine' a été baptisé en septembre dernier. Il sera commercialisé ce printemps afin de rejoindre vos massifs. Ce dahlia décoratif porte une fleur de 11 cm de diamètre et grimpe à 1,30 m de haut. Sa couleur blanc pur permet de l'associer à toutes les autres couleurs de bulbes ou de vivaces déjà en place.

En vente dès février

Plestin-les-Grèves (Côtes-d'Armor)

Floraisons précoces

Faites le plein de primevères en visitant la pépinière Barnhaven, à Plestin-les-Grèves (22), lors de leurs portes ouvertes. Avec deux dates consécutives, impossible de rater les floraisons. Acaule, double, ou la sublime 'Hose in Hose' oscillant entre l'orange et le corail fleuriront vos potées et plates-bandes. C'est la saison parfaite pour les planter, ne vous en privez pas !

24/25 février et 2 /3 mars

Bellou-le-Trichard (Orne)

Fête des plantes du Perche

L'association Hortus Pertica vous a encore concocté une fête conviviale. Le dernier week-end de mars, rendez-vous dans le Perche. Pivoines, rosiers, vivaces, graminées ou plantes aquatiques rempliront vos paniers et vos jardins.

Samedi 30 et dimanche 31 mars

Andel (Côtes-d'Armor)

Marché aux plantes

C'est la vingt-sixième édition du marché régional aux plantes d'Andel. Rendez-vous avec une cinquantaine de pépiniéristes et 16 autres producteurs autour du jardin, de 9 h à 18 h dans le centre-bourg. Avec 10 000 visiteurs lors de la précédente édition, ce rendez-vous est incontournable. Cactus, légumes anciens, arbustes d'ornement de climat doux, bégonias... combleront les passionnés.

Dimanche 16 mars 2025

Saint-Goazec (29)

Domaine de Trévarez

N'attendez plus pour vous aller voir l'exposition de Karl Blossfeldt (1865-1932), au Parc et jardins du château de Trévarez, elle fermera ses portes le 12 janvier 2025. « La nature pour modèle » est le fruit du travail de ce photographe allemand. Découvrez son herbier photographique à travers une vingtaine de clichés. Sublime !

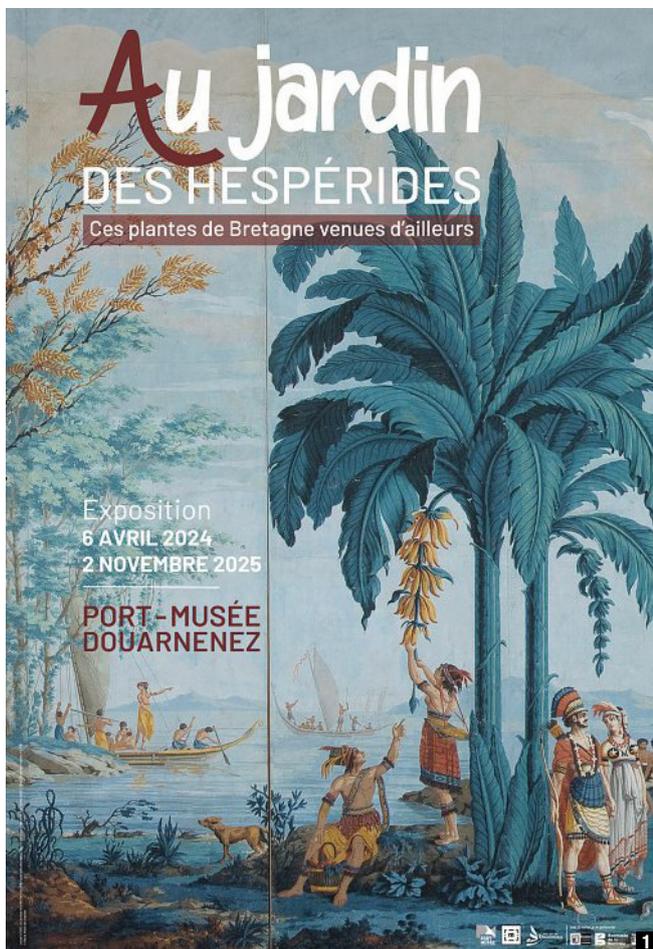
Jusqu'au 12 janvier 2025



Fontevraud-l'Abbaye (Maine-et-Loire)

Abbaye de Fontevraud et le conservatoire du chou

Dans le cadre des 900 ans de la naissance d'Aliénor d'Aquitaine en 2024, le cloître de l'abbaye de Fontevraud a été agrémenté d'un nouveau jardin épuré propice à la méditation. De 2025 à 2026, une nouvelle tranche de travaux, s'inscrivant dans la lignée souhaitée par la région Pays de Loire, lancera la création du conservatoire du chou. Nous attendons son ouverture avec impatience.



Douarnenez (Finistère)

Au Jardin des Hespérides

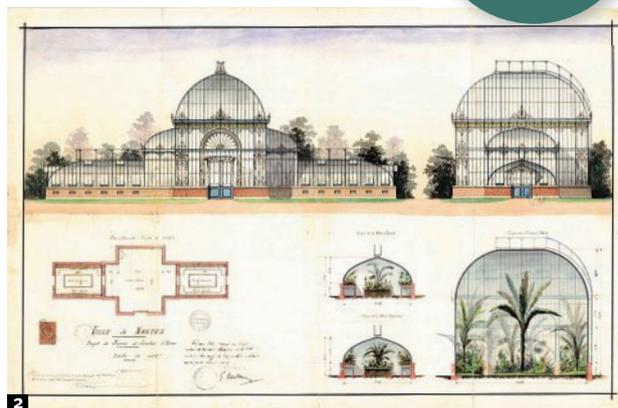
Jusqu'au 2 novembre 2025, profitez de l'exposition du Port-Musée de Douarnenez consacrée aux plantes de Bretagne venues d'ailleurs. Laissez-vous embarquer dans des voyages au long cours, et découvrez que les hortensias n'ont rien d'endémique à l'Ouest.

Propos recueillis par Karin Maucotel

Synonyme d'abondance et de luxuriance dans la mythologie, le jardin des Hespérides était alors situé à l'extrémité Ouest de la terre occidentale, une image très visionnaire. Du XVII^e au XIX^e siècle, les navires, revenant de leurs voyages à travers les océans, arrivaient dans les ports de Brest et de Nantes chargés de plantes exotiques. Sarah Chanteux, conservatrice par intérim du musée, nous rappelle le parcours de ces végétaux si commun aujourd'hui.

“ Les premières raisons des expéditions maritimes étaient avant tout scientifiques, au nom du roi, afin d'enrichir la pharmacopée mais aussi, remédier aux problèmes de famine. Ce n'est qu'au XIX^e siècle, avec l'engouement pour l'horticulture et l'art des jardins, que les collections de plantes se sont enrichies. Le premier pied de mimosa est arrivé en 1804, sur le bateau Le Géographe de Nicolas Baudin (1754-1803) au port de Lorient. Seuls 5 % des végétaux finissaient le trajet. Entre les rats,

Question
d'ACTU



1 - *Les Sauvages de la mer Pacifique* Joseph Dufour (imprimeur) et Jean-Gabriel Charvet (dessinateur). Papier peint panoramique imprimé à la planche, 1804.

2 - Jardin des plantes de Nantes. *Projet de serres et jardin d'hiver*, F. Guillot-Pelletier, 1895. *Projet d'agrandissement*, J.M. Ecorchard, 1854.

l'eau salée, et les restrictions d'eau douce des marins, les plantes étaient souvent passées par-dessus bord. Il a fallu attendre 1830 et la création par le docteur Ward (1791-1868) d'une caisse proche d'un terrarium hermétique pour permettre de longs voyages aux végétaux. Cette dernière permet 90 % de survie !

À leur arrivée les plantes, très exotiques, étaient installées d'office dans une serre chauffée, ce qui a eu raison d'un bon nombre de pieds. À Nantes, c'est en 1711 que le premier camélia a été planté en extérieur et s'est acclimaté. L'histoire retiendra 1737, date de plantation dans le jardin du roi. Le premier hortensia a subi le même parcours, il s'est depuis très bien acclimaté... en extérieur. Les fraises de Plougastel sont le résultat d'une hybridation chanceuse. Amédée François Frézier (1682-1773), au nom prédestiné, a ramené du Chili un gros fruit à chair blanche. Jacques Cartier (1491-1557) avait ramené de Virginie un fraisier, qui s'était acclimaté, petit mais goûteux. L'heureuse plantation des deux fruits au jardin botanique de Brest a fait le reste. La fraise de Plougastel était née ! Quant à la pomme de terre, il a fallu un décret officiel de 1793 afin d'obliger les propriétaires à en planter pour lutter contre la famine. Gardons à l'esprit que ce qui nous semblait étranger à une époque, est finalement, de nos jours, devenu emblématique et a enrichi notre région.”

Infos pratiques

Réouverture du musée mi-février, plein tarif de 10 à 13 euros, forfait famille.

Port-musée

Place de l'Enfer - 29100 Douarnenez
Tél. 02 98 92 65 20 - port-musee.org

Notre sélection shopping

RETROUVEZ
LES ADRESSES
ET CONTACTS
EN PAGE 79



Un hortensia multicolore

En intérieur, le long des longères ou dans les jardins, l'hortensia Magical est déjà un classique. Il change de ton cette année, avec une teinte violette, rouge ou vert profond. Les hortensias Magical cultivés en Bretagne ont la particularité de changer trois à quatre fois de couleur au cours de leur floraison. Il se décline en 14 teintes en tout.

Hortensia Magical Greenfire,
34,90 euros



La Pelouse Eloigne Moustiques pour préparer un été serein

Si les moustiques ne vous ont pas lâché de l'été, profitez du printemps pour semer la pelouse éloigne moustiques de Vilmorin. Sa recette ? Un mix de ray-grass anglais, de fétuques rouges et de mélisse, au parfum caractéristique qui maintient les moustiques à distance. Vilmorin a remporté, en mars 2024, le prix du produit le plus avantageux dans la catégorie Jardin responsable et malin des JDC Garden Trends. Une façon de mettre en lumière les produits novateurs respectueux de l'environnement.

Pelouse éloigne moustiques, de Vilmorin.

De 11,99 € (10 m²), 29,99 € (40 m²)
ou 69,99 € (100 m²).

Un chariot à bûches

Transporter les bûches de bois du jardin jusqu'à la cheminée peut être éprouvant. Le fabricant centenaire du Maine-et-Loire, Dixneuf, fabrique un chariot à bois en acier d'une contenance de 25 bûches. Robuste et maniable !

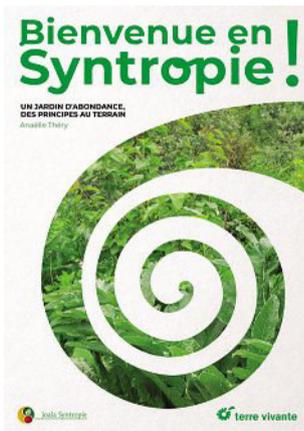
Dixneuf, Chariot à bûches,
79,90 euros



Cultivez vos aromates pour de futurs cocktails

Quoi de mieux pour contrer la grisaille de l'hiver qu'un cocktail d'été ? Piccolo propose une gamme de graines d'herbes, de fruits ou de fleurs comestibles, adaptés aux petits espaces ou aux terrasses. Ainsi vous pouvez cultiver la menthe marocaine, un mix de shiso (basilic japonais) et de la mélisse citronnelle pour des mojitos insoupçonnés !

Set de graines Piccolo, 10,50 €.



Bienvenue en syntropie

L'agriculture syntropique est une méthode de culture innovante plus respectueuse de l'environnement dans la lignée de la permaculture. Adapter son jardin et ses cultures à la syntropie demande de la méthode. L'autrice Annaëlle Théry donne ses techniques dans un bel ouvrage.

Bienvenue en syntropie, éditions Terre vivante, 160 pages, 23 euros



Des sabots bretons

À Quimper, la maison Rivalin fabrique des sabots à la main depuis... 1925 ! Le sabot breton en cuir de vachette du Maine-et-Loire et en bois, un indispensable de la vie au jardin et garanti à vie. Plusieurs coloris sont disponibles.

Sabots en cuir, 70 euros



Des outils pour faire comme les grands

Pour rapprocher les enfants de la nature, quoi de mieux que de les faire jardiner ? La marque Botanic propose une collection d'outils de jardin pour permettre aux apprentis jardiniers d'apprendre tout en s'amusant. Cette petite serfouette en bois est fabriquée en France.

Botanic, 7,99 euros



Les infusettes grog de Biohème

Biohème fabrique des infusions naturelles et locales à Vertou, en Loire-Atlantique. L'infusion grog grand froid à base de gingembre, cannelle, sureau, thym et eucalyptus devrait vous réchauffer cet hiver. Vendue en infusettes ou en vrac.

Biohème. 4,25 € les 24 grammes.



Les jardifiches pour les plantes comestibles du jardin

Dans *Le guide pratique des comestibles au jardin* aux éditions Ouest-France, l'auteur Benoît L'hotellier donne ses astuces de professionnels pour cultiver à la maison les plantes comestibles des plus connues (agrumes, plantes poivre...) aux plus rares.

Editions Ouest-France, 112 pages, 9,90 euros



Christian Marchand récolte 3 kg de tomates et 6 aubergines par pied, ce qui permet de belles économies.



Un jardin lilliputien très généreux

Dans son jardin urbain loué à la Ville de Nantes, Christian Marchand cultive toutes sortes de légumes. Avec 100 m², il réussit à faire un jardin nourricier pour « manger frais et partager ». Dès l'hiver, il prépare les semis à la maison. Il nous embarque dans son aventure.

Textes et photos : Véronique Ballu

« Plein de gens passent devant mon jardin et me disent « *Vous mettez déjà vos pommes de terre début février ?* » Oui, c'est risqué, mais le temps est doux et la terre à 10 °C. D'autant que j'avais gardé des plants de ma récolte de l'année dernière et ils ont déjà germé », assure Christian Marchand en ce mois d'hiver. La parcelle qu'il a décrochée, il y a huit ans, dans un ancien jardin de couvent représente 100 m². La ville de Nantes loue une ving-

taine de jardins familiaux dans ce parc de 3 hectares racheté en 2011 à la congrégation des sœurs franciscaines oblates.

Actions précoces de février

Pour les pommes de terre, Christian Marchand a libéré un espace jusqu'alors occupé par les choux de Bruxelles. Une fois la terre travaillée, il pose, en ligne, 80 tubercules bien germés, mais toujours fermes, de deux variétés précoces, 'Amandine' et 'Charlotte'. Il pourra les récolter après 90 jours de culture, début mai. Il en attend 25 kg. Outil en main, d'un geste sûr, il enfouit chaque pomme de terre sous 20 centimètres de terre enrichie de fumier.



Euphorbes et ganivelles donnent un charme désuet à ce petit potager urbain sur fond de couvent.



Malgré tout les soins du jardinier, des ardoises ont été retrouvées cassées dans le parc attenant, et ce n'était pas la première fois.

Au début du mois d'avril, il fera le même geste un peu plus haut dans le jardin. Cette fois, avec 80 plants de la variété 'Bintje', une pomme de terre tardive qui nécessite 4 à 6 mois de culture et « **que je pourrai récolter fin août pour consommer à l'automne** ».

Février, c'est aussi le mois des semis de petits pois et de fèves en pleine terre. « **S'ils sont semés à ce moment, la récolte est possible en juin. Moi j'ai préféré semer les fèves à l'automne, pour éviter les attaques de pucerons au printemps, qui les ralentissent au moment de la floraison.** »

En février, on prépare aussi l'été à la maison. Christian Marchand est prêt à faire démarrer une soixantaine de pieds de tomates, une vingtaine de pieds d'aubergines et ses poivrons, toujours très longs à obtenir. La recette ? De la chaleur et de la lumière. « **Ça peut être très rapide pour les tomates si c'est suffisamment humide par 25 °C. Je place 20 graines dans un pot de 13 cm de diamètre et je les transfère dans un pot individuel quand les plantules sont au stade de 2 feuilles (15 jours de culture). Elles deviennent alors plus trapues.** » Même régime pour les aubergines, à la différence près qu'il faut attendre un mois pour les individualiser.

Des économies à la clé

Derrière cette passion du potager née auprès de son grand-père, mûrie aux côtés de son père et entretenue toute sa vie professionnelle au sein du Service des espaces verts de la ville de Nantes, Christian

Marchand veut, avec son épouse Emmanuelle Thorel, « **manger frais. On vient pour le plaisir. Nos quatre enfants en bénéficient et on en donne beaucoup** ». Ce jardin urbain les mobilise deux jours pleins par semaine au printemps et une journée l'été et en automne. Au-delà du plaisir, le couple nantais a estimé la valeur de leur récolte à 2 000 € net par an, entre artichauts, choux, pommes de terre... Le compte est bon.

Charme désuet du potager

Ce jardin lilliputien a un charme fou. Conçu en paliers pour digérer la pente, il associe les légumes et les fleurs, accueille des poteries rigolotes, invite à emprunter une petite allée champêtre. Adossé à l'ancien couvent, il est cerné de ganivelles en bois sur lesquelles sont fixées des ardoises dont les dictons changent tous les mois. Les visiteurs du parc paysager ne s'y trompent pas, ralentissant pour lire ce qu'Emmanuelle a tiré des *Dictons de la pluie et du beau temps*, de Jacques Cellard et Gilbert Dubois. L'occasion de regarder par-dessus la palissade pour voir ce qu'il y pousse, tailler une bavette avec le jardinier, proposer un seau de compost... Comme ce couple d'habités assurant « **avoir une partie de notre compost dans votre jardin** ». Ce jardin, généreux, crée en plus des liens.

À suivre Sur les pas de Christian, du semis à la mise en place au jardin

TOUTES NOS OFFRES



Faites le plein d'idées pour votre jardin dans l'Ouest

Abonnez-vous !

à partir de

2€90 /mois



+



terre de jardins



Gagnez du temps : magabo.fr/jardins



Renvoyez le coupon sans affranchir à : Service Clients Libre Réponse 15348 35099 Rennes Cedex 9



02 99 32 66 66 du lundi au vendredi de 8h à 18h (prix d'un appel local) S2300JAR/CPMG

Je souhaite profiter de l'offre papier : 4 numéros + 2 hors-séries + l'agenda du jardinier à 32€ au lieu de 39,80€, soit 20% de réduction.

C2300JAR Choix 4 - 04/03/2025

Vous recevrez votre prochain numéro de Terre de Jardins à partir du 17/12/2024

Form fields for personal details: Mes coordonnées, Nom, Prénom, Adresse, Code Postal, Ville, Tél., Email

Form fields for payment and signature: Je règle par, Chèque Bancaire ou postal, Signature obligatoire

Offre réservée aux personnes ne recevant pas Terre de Jardins. Offre valable jusqu'au 31/12/2024, uniquement en France métropolitaine. Diffusion de l'agenda 2024 jusqu'au 08/02/2024. Si vous vous abonnez avant le 8 février 2024, vous recevrez l'agenda 2024, au-delà de cette date, vous recevrez l'agenda 2025 à partir du 16 octobre 2024. Les données personnelles recueillies vous concernant font l'objet d'un traitement informatique à des fins de prospection commerciale et de gestion des relations commerciales avec les abonnés. Elles sont conservées 3 ans. Conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement de ces données. Vous pouvez également vous opposer à leur traitement en vous adressant par courrier à : Service Clients - TSA 80001 35071 RENNES CEDEX. Pour toute question relative à la protection des données personnelles, vous pouvez contacter par écrit ou par mail (pdp@sipa.ouest-france.fr) notre Délégué à la Protection des Données : Protection des Données Personnelles - SIPA Ouest-France - ZI Rennes Sud-Est - 10 rue du Breil - 35051 Rennes cedex 9.



Les bons gestes de l'hiver

Saison la moins appréciée du jardinier, l'hiver est une période essentielle où la nature se met en repos. C'est l'occasion de prendre soin de son matériel, de réfléchir aux réussites et aux échecs de l'année passée pour bien préparer celle qui commence. Et il reste le potager, où les légumes qui ne craignent pas le froid, comme le panais, peuvent toujours être récoltés.

Textes et photos : Thomas Alamy



Désinfectez les contenants en terre cuite

Entre deux cultures, il est important de nettoyer ses pots et jardinières en terre cuite. Ce matériau poreux peut abriter des germes de champignons ou de bactéries, qui contamineraient les prochaines plantations. Faites tremper les contenants pendant une heure dans de l'eau, idéalement de pluie ou non calcaire, additionnée d'eau de Javel (un verre pour 5 litres d'eau). Puis brossez-les avant de les rincer à l'eau claire et de les faire sécher à l'air libre, et de les remettre jusqu'à la prochaine utilisation.



Taille de nettoyage pour les actinidias

Après avoir récolté les kiwis à l'automne, il est temps de tailler cette vigoureuse liane arbustive pour la contenir et maintenir sa productivité. Intervenez avant le réveil de la végétation, afin d'éviter les écoulements de sève, et toujours hors période de gel. Supprimez le bois sec et raccourcissez légèrement les branches principales si besoin. Puis taillez les rameaux qui ont fructifié l'an dernier, en laissant 2 à 3 yeux après le dernier fruit. Et réduisez les autres, en les coupant au-dessus du 3^e ou 4^e œil.



LA BONNE IDÉE!

Voici comment enlever facilement la rouille sur les parties métalliques des outils. Dans une casserole ou un faitout, portez à ébullition un tiers de vinaigre blanc et deux-tiers d'eau. Puis hors du feu, plongez les fers dedans. Au bout d'un moment la rouille va se décoller et tomber au fond. Terminez en les frottant avec une brosse métallique ou une boule de papier aluminium.



Contre les vers des fruits

Si vos fruits sont régulièrement véreux, comme les noisettes avec le balanin, grattez la terre au pied des arbres et des arbustes. Vous exposerez au froid et aux oiseaux, ou aux poules si vous en avez, les parasites qui s'y sont réfugiés pendant l'hiver sous forme de pupes. Avant qu'elles ne donnent naissance, en fin de saison, à de nouveaux papillons ou mouches. Avec un croc ou une fourche-bêche, travaillez le sol sur toute la surface située à l'aplomb de la ramure, superficiellement pour ne pas abîmer les racines.



Pralinez les racines

Lorsque vous plantez des arbres ou des rosiers à racines nues, favorisez leur reprise en enrobant ces dernières de pralin. Cette sorte de boue liquide maintient les racines hydratées et évite les poches d'air entre elles et la terre. Le pralin peut s'acheter en poudre, à diluer dans l'eau. Ou être préparé soi-même, en mélangeant avec de l'eau de la terre de jardin et de la bouse de vache, que l'on peut remplacer par du compost ou du terreau. Épointez les racines avec un sécateur avant de les faire tremper pendant 24 heures.



Faites l'inventaire de vos graines

Dans votre stock, vérifiez les dates de péremption sur vos paquets, où les dates de récolte de vos propres graines récupérées sur vos plants. La faculté germinative d'une graine baisse en moyenne de 20 à 30 % par an. Donc inutile de conserver celles qui ont plus de 5-6 ans, vous risqueriez d'avoir de mauvaises surprises. Si vous avez un doute, mettez quelques graines d'un même lot sur du papier absorbant ou du coton humidifié. Et voyez si elles germent au bout de plusieurs jours, sinon jetez-les.

5 CONSEILS pour aménager une allée

- 1. PRÉPAREZ** une assise sur un lit de sable ou de gravillons pour assurer la stabilité ainsi qu'un bon drainage, en ajustant la profondeur du décaissement au revêtement.
- 2. DESSINEZ** un tracé le plus fonctionnel et naturel possible, à l'endroit de passage le plus fréquenté, une allée trop sinueuse ou mal placée incitera à couper au plus court.
- 3. FAITES** une allée suffisamment large, 80 cm est nécessaire pour permettre le passage d'une personne, et au moins 1,20 m pour pouvoir se croiser ou circuler avec une brouette.
- 4. CHOISISSEZ** des matériaux antidérapants, comme des dalles ou des pavés texturés, sinon optez pour un revêtement souple et perméable (gravillons, gazon, copeaux de bois).
- 5. CRÉEZ** une légère pente pour éviter que l'eau de pluie stagne et faciliter son évacuation, en réalisant un dénivelé de 2 cm par mètre vers le bas de l'allée.

Faut-il arroser les plantes du jardin en hiver ?

A cette saison, les pluies et l'humidité ambiante suffisent souvent. Mais il peut être nécessaire d'arroser s'il fait doux et qu'il n'a pas plu depuis un moment. En particulier pour les **vivaces**, les arbres et les arbustes qui ont été plantés à l'automne, ainsi que les potées. N'intervenez que si des gelées ne sont pas prévues dans les prochains jours. Et de préférence en début d'après-midi, avec de l'eau à température ambiante. N'oubliez pas les plantes en serre.

Comptage national des oiseaux des jardins

Le week-end du 25-26 janvier 2025, la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) et le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris vous invitent à compter les oiseaux autour de vous. Une opération qui sert à alimenter les bases de données des naturalistes et leur permet d'en savoir plus sur le comportement des oiseaux communs pendant l'hiver.

Comment faire ? C'est très simple, nul besoin d'être un expert en ornithologie. Il suffit de choisir un lieu : votre jardin, votre balcon ou même un parc public. Et de compter puis de noter le nombre d'oiseaux par espèce que vous voyez pendant une heure. La LPO recommande de le faire en fin de matinée ou en début d'après-midi, quand les températures sont moins froides et les oiseaux plus actifs. Pour vous aider, des fiches d'identification sont disponibles sur leur site (www.lpo.fr).



Thierry Creux

Transmettez ensuite les données que vous avez collectées sur le site de l'Observatoire des oiseaux des jardins : www.oiseauxdesjardins.fr. Et si vous ne pouvez pas le faire ce mois-ci, une nouvelle séance aura lieu le dernier week-end de mai.



Créez une haie de Benjes

Cette haie tient son nom du biologiste et écologiste allemand Hermann Benjes, qui l'a popularisée dans les années 1980. On l'appelle aussi sèche ou morte, car elle est entièrement composée de branchages d'arbres ou de tailles de haies, entassés à plat entre deux rangées de piquets. Gratuit et facile à mettre en place, ce type d'aménagement permet de valoriser les déchets végétaux. Tout en conservant un effet brise-vent et en offrant un refuge très apprécié par la faune (hérissons, insectes, oiseaux...) en toutes saisons.

Astuce

Des pots moussus

Donnez du charme à vos pots en terre cuite à l'aspect trop neuf. Récupérez au jardin deux poignées de mousse, et mixez-la avec un yaourt, un restant de fromage blanc ou de crème fraîche, dilué dans un peu d'eau. Badigeonnez le mélange sur toute la surface extérieure avec un pinceau, et laissez ensuite les pots à l'ombre, dans un endroit humide. Au bout de quelques semaines, vous verrez apparaître une fine mousse verte du plus bel effet.



Un mimosa non invasif

À l'heure où apparaissent ses fleurs jaune d'or, il est intéressant de rappeler le caractère envahissant du mimosa d'hiver (*Acacia dealbata*). Par les nombreux **drageons** qu'il produit, il peut poser des problèmes aux canalisations et aux fondations d'une maison. Cet arbre est d'ailleurs classé parmi les plantes invasives dans le Midi, et à surveiller dans les Pays de la Loire. Pour éviter cela, choisissez une variété greffée sur mimosa des 4 saisons (*A. retinodes*), comme 'Gaulois Astier', qui ne fait pas de rejets.



Premiers semis au potager

En fin de mois, les plus impatientes pourront commencer les semis en pleine terre, mais toujours sous châssis ou tunnel. Choisissez des variétés adaptées comme celles dites à forcer de carottes ('Nantaise', 'Bellot') et de navets ('De Milan'), à récolter en primeur dès fin avril. Les laitues de printemps, 'Reine de mai' ou 'Saint-Antoine' par exemple, la batavia 'Dorée de printemps', les variétés hâtives de choux-fleurs, comme 'Extra-hâtif d'Angers'. Et bien sûr les premiers radis de tous les mois.

À faire en janvier

AU JARDIN D'ORNEMENT

SUPPRIMEZ au fur et à mesure les fleurs fanées des pensées plantées à l'automne pour prolonger la floraison.

PLACEZ un vitrage au-dessus des plantes de rocaille qui sont sensibles au froid et à l'humidité.

ÉLAGUEZ hors période de gel les arbres qui ont pris trop d'ampleur pendant qu'ils sont en repos végétatif.

OUVREZ par temps doux l'après-midi les protections hivernales sur les plantes pour les faire respirer.

AU POTAGER

SEMEZ dès maintenant les cardons sous abri, à repiquer en pleine terre après les dernières gelées.

FAITES un plan pour mieux organiser la rotation des cultures, ce qui limitera les parasites mais donnera un meilleur équilibre du sol.

LÂCHEZ vos poules par temps sec, elles se nourriront des larves d'insectes ravageurs enfouies dans le sol.

INSPECTEZ régulièrement les légumes stockés en cave ou au garage, consommez ou jetez ceux qui s'abîment.

AU VERGER

FAITES un traitement d'hiver à base d'huile de colza, sur les troncs et les branches charpentières des arbres fruitiers.

VÉRIFIEZ l'état des fils de fer qui servent au palissage de la vigne, resserrez ou changez-les si besoin.



Parfumez l'hiver

Si le sarcococca ne paye pas de mine à la belle saison, c'est en ce moment que cet arbuste est intéressant. Avec ses petites fleurs blanches au parfum délicieux de vanille, qui s'épanouissent de janvier à mars le long des rameaux. Elles sont suivies en fin d'hiver par de petits fruits ronds, noirs et brillants, appréciés des oiseaux. Cet arbuste compact se plaît dans les endroits ombragés et frais, en sol plutôt acide et bien drainé. Associez-le en haie basse avec des plantes de terre de bruyère.



Démarrez tôt certains légumes

Pour éviter que les premiers fruits arrivent tardivement à maturité, faites dès le début du mois vos semis de poivron, de piment et d'aubergine. Ils mettent plus de temps à se développer que les autres légumes-fruits. Utilisez une mini-serre chauffante, ou procédez en caissette à une température constante d'au moins 18°C. A placer à l'endroit le plus lumineux de la maison, sinon les plantules vont s'étioler. Transplantez-les ensuite en godets individuels, avant d'installer les plants en pleine terre début mai.

LA FAUSSE BONNE IDÉE

Couper du papier abrasif

Pour enlever la résine séchée des lames des sécateurs, il est parfois conseillé de couper à plusieurs reprises une feuille de papier de verre. Mais c'est une mauvaise idée, cela va émousser le tranchant. Il vaut mieux déposer quelques gouttes d'essence de térébenthine dessus, essuyer avec un chiffon et frotter ensuite la lame avec une brosse métallique.



Des chatons à foison

Si vous aimez les inflorescences pendantes et soyeuses, que l'on voit en ce moment sur les noisetiers et les saules, alors *Garrya elliptica* est fait pour vous. Cet arbuste au beau feuillage **persistant** produit tout l'hiver une multitude de chatons blanc nacré. L'espèce étant **dioïque**, choisissez plutôt un pied mâle, comme la variété 'James Roof'. Ils seront plus longs que sur les pieds femelles, et atteindront jusqu'à 25 cm. Planté à l'abri des vents froids, l'arbuste supporte bien la sécheresse et les embruns.



Le persil, une germination infernale

Fin février marque le début des semis pour le persil. Une opération à réaliser en plusieurs fois, jusque début septembre, pour étaler les récoltes. Et aussi parce que la germination, assez irrégulière et lente, prend 3 à 5 semaines en moyenne. Un dicton dit d'ailleurs que le persil va deux fois en enfer avant de germer. Pour accélérer la **levée**, la veille du semis, faites tremper les graines dans un fond de vinaigre pour les ramollir. Et une fois en place, mettez au-dessus un voile d'hivernage ou une plaque de verre.



Au tour de l'ail rose

Après avoir planté l'ail blanc à l'automne, place maintenant au rose, à partir de la mi-février jusque fin mars. Préparez bien le sol, il doit être léger et drainant pour éviter toute humidité stagnante. Sinon faites de petites buttes, ou billons, en longueur, pour y placer les caïeux au sommet. Enfoncez-les la pointe vers le haut, en la recouvrant à peine de terre, tous les 10 à 15 cm et en rangs distants de 30 cm. Inutile d'arroser, mais maintenez le sol propre par des binages réguliers, l'ail déteste la concurrence.

BON À SAVOIR

De la neige sur le compost

Si de la neige est tombée, profitez-en pour couvrir d'une épaisse couche votre tas de compost s'il est laissé à l'air libre, sans la tasser. Elle jouera un rôle d'isolant et le protégera du gel. Sous 10 cm de neige, la température peut être jusqu'à 3 °C plus élevée que celle de l'air. Ce qui n'est pas négligeable quand on sait qu'en dessous de 5 °C, l'activité microbienne et celle des vers est à l'arrêt, et que sous 0 °C ces derniers risquent de mourir.



30 mètres

C'est la distance maximale recommandée entre des arbres fruitiers **autostériles** et une variété pollinisatrice. Celle-ci

devant être compatible et fleurir en même temps. En moyenne, comptez une variété pollinisatrice pour huit arbres. Et même si votre fruitier est **autofertile**, la fructification sera encore meilleure avec une pollinisation croisée.

XXXXXXXXXXXX

Faut-il enlever les turricules dans la pelouse ?

Visibles à la surface du sol, ces petits monticules sont les déjections que les lombrics laissent à la sortie de leurs galeries. Jusqu'à dix fois plus riches en minéraux que la terre à proximité, elles sont aussi enrichies en bactéries, qui rendent les minéraux plus facilement assimilables par le gazon. Bien que peu esthétiques, les turricules constituent donc un excellent engrais naturel. Mais si cela vous gêne, passez un râteau ou un balai à gazon pour les étaler. Leur présence est le signe d'un sol tassé et mal drainé, que vous pouvez aérer en faisant des petits trous.



Pastilles de germination, comment ça marche ?

Ces petits disques, entourés d'un filet extensible et biodégradable, sont composés le plus souvent de tourbe déshydratée et compressée. Mais préférez ceux en fibres de coco, plus écologiques. Plongez-les quelques minutes dans de l'eau tiède pour les faire gonfler, avant de placer une graine au centre. Plus chères que du terreau classique, ces pastilles ont l'avantage de faciliter la germination et de rendre la transplantation moins traumatisante pour les jeunes plants, sans perturber leurs racines.



Une taille annuelle pour les pêchers

Les pêchers se développent vite, mais ne vivent pas très longtemps. En moyenne 15 à 20 ans, encore moins s'ils ne sont pas taillés régulièrement pour renouveler les branches. D'où l'intérêt d'intervenir chaque année, de préférence en février-mars pour mieux différencier les bourgeons à bois (fins et pointus) de ceux à fleurs (arrondis). Commencez par supprimer le bois mort et les branches qui poussent vers l'intérieur. Puis taillez les rameaux à bois au-dessus du deuxième bourgeon, sans toucher à ceux qui portent des fleurs.



Des fèves avant les tomates

Sur l'emplacement où vous avez prévu de cultiver vos tomates, semez des fèves ce mois-ci. Comme la plupart des autres fabacées (haricots, pois), elles sont capables de capter et stocker l'azote de l'air au niveau de leurs racines, qui le restituent ensuite progressivement dans le sol. À la fin des récoltes en mai, vous n'aurez qu'à couper les parties aériennes, en laissant les racines en terre. Repiquez les tomates à cet endroit, elles bénéficieront de cette fertilisation qui agira comme un engrais azoté.



Des boules pour les marcottes aériennes

Pour réussir facilement la multiplication de vos arbustes fruitiers, comme les cassissiers, pensez aux boules de marcottage. Il suffit de remplir les deux demi-sphères de terreau humide. Et de les fixer directement sur les branches, après avoir retiré un morceau d'écorce. La seule difficulté est de maintenir le substrat humide en l'arrosant régulièrement. En fin de printemps ou d'été, quand les racines sont bien formées, enlevez la boule et coupez la marcotte juste en dessous pour la planter aussitôt.



Une pâquerette des murailles

C'est ainsi que l'on surnomme *Erigeron karvinskianus*. Une petite **vivace** aux allures de pâquerette, qui fleurit abondamment et en continu de mai jusqu'aux gelées. Son autre atout est qu'elle n'a besoin que de très peu de terre. Habitée des rocailles, elle pousse même dans les fissures des murs et les jointures des dallages. Sous abri, disposez les graines à la surface d'un mélange de terreau et de sable, à maintenir humide. La **levée** interviendra sous 3 à 4 semaines, pour un repiquage en place un mois et demi plus tard.

À faire en février

AU JARDIN D'ORNEMENT

AMEUBLISSEZ la terre des massifs et des plates-bandes où vous allez prochainement planter de nouvelles **vivaces**.

COUPEZ les vieilles branches des cornouillers à bois décoratif, ce sont les jeunes tiges qui sont les plus colorées.

TRANSPLANTEZ au jardin les roses de Noël reçues en cadeau pour les fêtes, à un emplacement frais et ombragé.

CUEILLEZ des rameaux de forsythias encore en boutons pour en faire de jolis bouquets colorés.



AU POTAGER

OUVREZ les châssis, les tunnels et les serres en journée par temps doux pour renouveler l'air.

AMENDEZ les parcelles avec du fumier ou du compost bien décomposés si vous ne l'avez pas fait à l'automne.

DÉMARREZ au chaud les chayottes et les patates douces, à planter lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

COMMENCEZ à semer le basilic au chaud à l'intérieur, derrière une fenêtre, ou dans une mini-serre.



AU VERGER

BADIGEONNEZ le tronc des arbres fruitiers avant le **débournement** avec du lait de chaux ou de l'argile.

APPORTEZ en sol trop calcaire un paillis acidifiant au pied des myrtilliers sous forme d'aiguilles ou d'écorces de pin.

Participez à la Semaine pour les alternatives aux pesticides

Chaque année depuis 2005, l'association Générations Futures organise la « Semaine Pour les Alternatives aux Pesticides » du 20 au 30 mars. Des dates qui ne doivent rien au hasard, les dix premiers jours du printemps correspondant souvent à la reprise du jardinage (et à celle des épandages dans les champs). Une période idéale pour mettre en avant des solutions efficaces et respectueuses de l'environnement. Cette édition anniversaire sera l'occasion de faire le bilan des 20 ans de la SPAP, et de se projeter vers l'avenir.

Près de 500 événements sont programmés à travers toute la France : visites de fermes et de jardins, conférences, expositions, spectacles, journées de sensibilisation dans les écoles, ateliers sur la permaculture et de fabrication d'insecticides naturels à base de plantes...



DF

Pour trouver un événement près de chez vous, ou organiser le vôtre et l'inscrire, consultez le site www.semaine-sans-pesticides.fr



Deux tailles pour l'olivier

Intervenez après les fortes gelées, mais avant l'apparition des premières fleurs, en mai. Chaque année, faites une taille d'entretien en supprimant les nouveaux rameaux qui partent du tronc et en raccourcissant de moitié les branches trop longues. Et pour avoir des olives en nombre, complétez tous les 2 ou 3 ans, à la même période, par une taille de fructification. Retirez alors les branches qui poussent vers l'intérieur de la ramure ou qui se croisent, dans le but de laisser passer un maximum d'air et de lumière.



Faites germer les pommes de terre

Début mars est le bon moment pour le faire, un mois environ avant la plantation. Cette étape n'est pas obligatoire, mais elle permet de hâter la récolte de plusieurs semaines. Disposez les tubercules debout, les uns contre les autres dans une cagette ou dans les alvéoles d'une boîte à œufs. À placer dans une pièce lumineuse et aérée, à une température de 10-15 °C), jusqu'à ce que les germes atteignent 2 à 3 cm de long. Pour savoir combien il vous en faut, comptez 4 à 6 tubercules par mètre carré de surface cultivée.

Bifère ou unifère, quelle variété choisir ?

C'est la question qu'il faut se poser avant de planter un figuier. Les variétés unifères ne produisent qu'une seule fois par an, entre août et début octobre. Alors que les bifères donnent une première récolte en début d'été, avec ce qu'on appelle les figues-fleurs qui sont plus sensibles au froid, et une deuxième à partir de fin août jusqu'en octobre. S'il y a plus de choix parmi les bifères, ces variétés sont à réserver aux régions où l'hiver est doux et sans gelées tardives, ainsi qu'aux jardins protégés et bien exposés, ailleurs privilégiez les unifères.



Jonquille ou narcisse ?

On utilise souvent un de ces deux termes, sans savoir lequel est exact. Voici quelques indications pour ne plus faire l'erreur. Une jonquille (*Narcissus jonquilla*) est une espèce de narcisse qui possède plusieurs fleurs par tige, toujours de couleur jaune vif et uniforme. Ainsi que de fines feuilles semblables à celles du jonc, d'où son nom. Tandis que celles du narcisse jaune (*N. pseudonarcissus*), avec lequel elle est souvent confondue, sont plus larges et plates. Et celui-ci a des fleurs solitaires, en général un peu plus grandes et parfois bicolores.



Le bon moment pour la vigne

Pour qu'elle reste vigoureuse et productive, la vigne doit être taillée tous les ans. À partir du moment où elle perd ses feuilles à l'automne, jusqu'à ce que la végétation redémarre au printemps. Mais dans nos régions, mars est le meilleur mois pour le faire. Plus tôt, cela pourrait entraîner une éclosion hâtive des bourgeons si l'hiver est doux, et les rendre sensibles au froid. Trop tardive, elle risque de provoquer un écoulement important de sève, on dit alors que la vigne « pleure », ce qui affaiblirait le pied.



Essayez le gombo

D'origine africaine, ce légume produit de nombreux fruits allongés et pointus, de couleur verte ou rouge ('Burgundy Red'). Leur saveur douce rappelle celle de l'aubergine. Ce mois-ci, faites tremper les graines dans l'eau la nuit précédant le semis, à réaliser sous abri à 20 °C minimum. Attendez début mai pour repiquer les plants en place, en les espaçant de 70 cm. Les fruits se cueillent jeunes, quelques jours seulement après la floraison, quand ils mesurent 7 à 10 cm de long, ensuite ils deviennent fibreux.



Un concombre qui en jette

Sauteur, explosif ou même péteur, voici les surnoms de ce drôle de concombre (*Ecballium elaterium*). La raison ? Quand ses petits fruits ovales, vert pâle et velus, arrivent à maturité, ils se détachent et projettent les graines qu'ils contiennent à plusieurs mètres ! Amusant, mais attention ces concombres ne se consomment pas. Si vous voulez essayer, semez les graines de mars à mai sous abri. Repiquez les plants en place quand ils ont 3 à 4 feuilles, en comptant 1 m² pour chacun.

Astuce

Pour ne plus avoir les ongles noirs

Si vous ne portez pas de gants et que vous devez mettre les mains dans la terre, grattez vos ongles sur un savon légèrement humide, pour qu'il s'en glisse dessous. Bien connue des anciens, cette astuce permet d'éviter d'avoir les ongles noirs et terreux, et de devoir ensuite les brosser.

Après avoir jardiné, vous n'aurez qu'à passer les mains sous l'eau pour les nettoyer.



Hâtez la floraison des fraisiers

Pour inciter les fraisiers à fleurir, et donc avoir des fruits plus tôt, couvrez-les en fin d'hiver. Si vous n'avez que quelques plants, utilisez des cloches ou recyclez des pots alimentaires en plastique transparent. Pour les cultures en rangs, il sera plus simple de les couvrir d'un tunnel de forçage, maintenu par des arceaux. Ces protections vont concentrer les rayons du soleil et emmagasiner de la chaleur. Une fois les fleurs formées, retirez-les afin que les insectes assurent la pollinisation.



Du cuivre contre les gastéropodes

Au contact de leur bave, le cuivre provoque une très légère décharge électrique qui dissuade limaces et escargots d'aller grignoter les plantes, sans les tuer. Une méthode efficace, plus douce et durable dans le temps que les granulés de phosphate de fer. Dans le commerce, vous trouverez de petits filets ou des anneaux en cuivre, que l'on positionne autour des plantes, comme une barrière. Et des bandes de cuivre vendues en rouleau, à fixer sur le bord des pots, des jardinières et des potagers en carrés.



Redonnez forme aux rosiers paysagers

Ces rosiers très florifères demandent peu d'entretien et se passent de taille annuelle. Néanmoins, il est nécessaire d'intervenir tous les 5 ans en moyenne quand ils deviennent trop touffus, pour leur redonner une forme compacte et qu'ils continuent d'assurer une floraison abondante. La sortie de l'hiver est la période idéale pour le faire. Ici nul besoin de sécateur ni de compter le nombre d'**yeux**, comme pour les autres rosiers. La taille est simple, il suffit d'utiliser une cisaille et de réduire toutes les tiges de moitié environ.



Des perles de culture

Larmes de Job, sous ce mystérieux nom se cache une graminée, généralement cultivée en **annuelle**. Il vient de ses graines en forme de goutte, gris nacré et brillantes à maturité, qui ont la particularité d'être traversées par les tiges. Naturellement percées, il est facile d'en faire des colliers ou des bracelets. Ce sont elles qu'utilisaient autrefois les patenôtriers pour fabriquer les chapelets. Elles se sèment au chaud (25 °C), près d'un radiateur ou d'un poêle, après les avoir fait tremper dans l'eau pendant 24 heures.

À faire en mars



AU JARDIN D'ORNEMENT

SCARIFIEZ la pelouse avant la première tonte pour enlever la mousse et le feutre à la surface du sol.

RABATTEZ sévèrement les buddléias horticoles à 5-10 cm du vieux bois, au-dessus d'une paire de bourgeons opposés.

PLANTEZ les grimpantes (clématite, glycine, bignone...), vendues à racines nues ou en conteneur.

COUPEZ les bambous nains à ras tous les 2 ou 3 ans pour qu'ils conservent un feuillage dense.



AU POTAGER

PLANTEZ les tubercules de topinambour à 10 cm de profondeur, en les espaçant de 70 cm en tous sens.

SEMEZ du persil en pleine terre, après avoir fait tremper les graines pendant une journée pour faciliter la **levée**.

FAUCHEZ les engrais verts semés en début d'automne qui n'ont pas été détruits par le gel, et incorporez-les en surface.

TERMINEZ la récolte des derniers légumes encore en place : choux de Bruxelles et de Milan, poireaux, mâche.



AU VERGER

DÉSHERBEZ soigneusement le pied des arbres et des arbustes fruitiers, surtout s'ils sont jeunes.

TAILLEZ les figiers, en faisant entrer la lumière à l'intérieur de l'arbre pour une meilleure fructification.



Le parc botanique de Haute-Bretagne, carrefour des cultures

Au Châtellier, en Ille-et-Vilaine, le parc botanique de Haute-Bretagne se déploie autour d'un château romantique, d'étangs scintillants, et d'une allée de hêtres. Sitôt qu'on explore un chemin ou un autre, on découvre des pyramides végétales, un vallon asiatique, une forêt de bambous, un eden des mille et une nuits : 24 jardins, tant artistiques que pédagogiques. Les espèces et variétés d'arbres sont répertoriées sur l'application maison Hortus Botanica.

Texte : Audrey Guiller

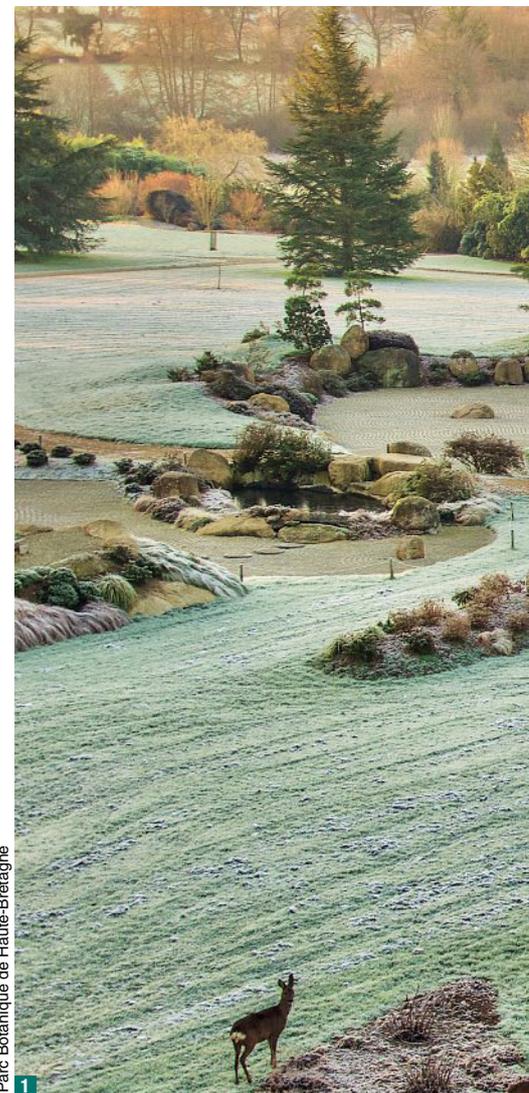
Les pétales de l'un des 150 magnolias du parc tapissent de rose pâle la pelouse d'un vert franc. « **Plus tard dans la saison, ce jardin passera du rose à l'orange puis au bleu, comme un tableau qui changera de couleurs** », admire Oriane Jouno, directrice du parc, en se faufilant entre les carrés de bois d'où surgiront bientôt agapanthes et crocosmias. Son père, Alain Jouno, ingénieur agronome de formation, a créé le parc botanique de Haute-Bretagne en 1994, sur les 25 hectares du domaine de la Folletière, au Châtellier, près de Fougères. La propriété était abandonnée aux ronces et aux érables sycomores.

« **Mon père travaillait dans le tourisme, on voyageait beaucoup**, poursuit-elle. **Cela lui a permis d'accumuler des visions de paysages, un goût pour le patrimoine, pour différentes cultures et spiritualités qu'il a traduites en 24 jardins.** », d'inspi-

ration florentine, antique, moyen-orientale, asiatique, etc.

Des arbustes taillés en nuage

En mars, quand le parc rouvre au public, c'est l'apogée du labyrinthe de Knossos, un dédale végétal planté de 480 variétés de camélias. Le rose fuchsia des *Camellia williamsii* éclate, les fleurs des *C. reticulata* forment



Parc Botanique de Haute-Bretagne 1



Parc Botanique de Haute-Bretagne 2



1 - Bois colorés et palmiers exotiques attirent des animaux dont les chevreuils dans cet espace ouvert. Le silence règne en ce matin froid.

2 - Simples ou doubles, les fleurs de camélias apportent de la douceur au jardin en cette saison hivernale.

3 - Des sculptures d'inspiration japonaise et des chemins sinueux guident le visiteur et rythment la promenade à travers les différents bosquets.



des grappes. Ce n'est qu'en septembre que l'espèce *C. sinensis*, celle qui donne les feuilles de thé, se parera de petites fleurs blanches. « **Les camélias se croisent naturellement entre eux pour former de nouvelles variétés** », constate Oriane Jouno.

Alain Jouno travaille à l'entretien du parc avec une équipe de trois jardiniers à temps plein. Ils traitent le moins possible. La grande diversité végétale du parc crée un équilibre qui le protège des ravageurs. « **On a remplacé certaines plantes trop sujettes aux maladies cryptogamiques ou virales par des espèces plus résistantes.** » Dans le jardin symbolique de la Cité antique, des houx du Japon (*ilex crenata*) ont pris la place des buis (*buxus sempervirens*).

Le passage d'un univers du parc à l'autre, suggéré par un sens de promenade, est délicat. De grands espaces scéniques succèdent à de petits recoins secrets. Le jardin du soleil levant est particulièrement magique. Un pont de bois rouge enjambe un ruisseau qui se faufile entre les niwaki, ou arbustes taillés en nuage, les mousses, les graviers blancs et les touffes denses de carex du bocage local ont été façonnées pour faire penser aux allées de pierres qui ponctuent habituellement les jardins asiatiques.

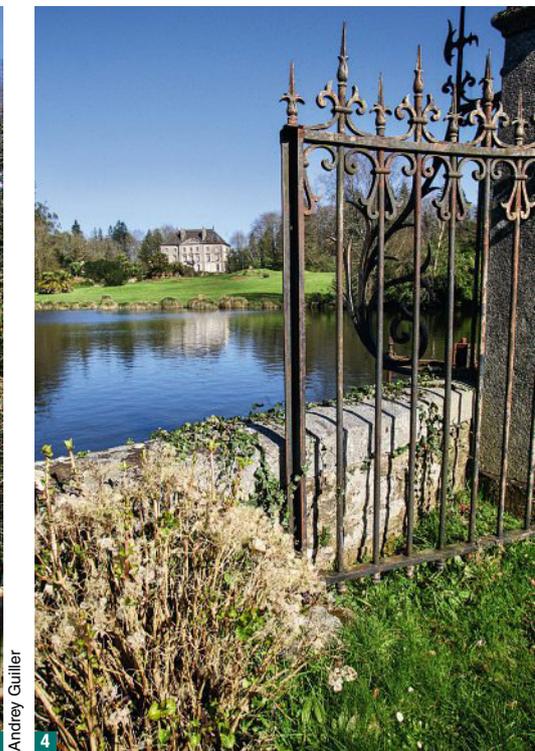
« **Pour amener et installer tous les enrochements de granit, les pelleuses se sont escrimées dans la vase** », se souvient la directrice. Le parc botanique n'a fait usage pendant 30 ans d'aucun fertilisant azoté, aucun engrais. Les plantes, notamment les grandes touffes de carex qui bordent le ruisseau et notre grand étang purifient l'eau. Le taux de nitrate du ruisseau qui traverse le vallon diminue de 99 % entre son entrée et sa sortie de la propriété. « **On a laissé une friche**



Parc Botanique de Haute-Bretagne (1 et 2)

1 - Les chemins passent sous des arches de magnolias en fleurs. Des ponts de bois aux allures japonaises ponctuent le parc.

2 - Une haie basse de camélias borde le bassin et illumine le jardin en mars.



3
Andrey Guiller

4

5
Andrey Guiller (4 et 5)

3 - Arbres en nuage, gravillons dessinés et ratissés comme dans un jardin zen.

5 - Oriane Jouno et la floraison des magnolias qui agrémentent tout le printemps.

4 - L'étang et la grille dénudée, donnent un air romantique au parc en plein hiver.

de 20 à 50 mètres de large sur le pourtour du parc. Cette zone fait tampon et permet aux oiseaux et aux insectes de s'installer durablement. »

Alain Jouno a façonné un bassin de rétention de pluie en un étang aux courbes plus souples. « La biodiversité est revenue, dont une quinzaine d'espèces de libellules très colorées au printemps. » Aux beaux jours, le public se déplace pour observer d'autres couleurs : celles des fleurs écarlates et graphiques des Embotrium, les arbres à feu du Chili.

4 300 arbres géolocalisés

La collection du parc est si vaste qu'on peut venir la redécouvrir à chaque saison. « En mars, les contrastes

de verts sont incroyables », apprécie Oriane Jouno. C'est l'époque où l'équipe reprend la tonte des pelouses, désormais différenciée : « On laisse des zones de transition autour des massifs, explique Agathe Enguerrand, responsable des jardins, pour ne pas déranger les oiseaux et petits mammifères en reproduction. »

C'est aussi le mois où elle observe avec bonheur le chêne pédonculé du parc, labellisé arbre remarquable. Sans feuille, il dévoile les arabesques de ses branches charpentières.

Derrière sa poésie, le parc est aussi un conservatoire d'espèces, avec plus de 150 essences menacées. Elles sont toutes consultables sur l'application numérique gratuite Hortus Botanica, que le parc a codéveloppée. « Nous avons géolocalisé et renseigné quantité d'informations sur plus de 4 300 arbres et arbustes du parc, explique Oriane Jouno. Certains visiteurs se servent de l'application pour réaliser des parcours thématiques. » D'autres profitent des chambres d'hôtes ou du salon de thé du château pour se poser et regarder la lumière dorer ou rosir doucement les feuillages. ■

Un parc qui se réveille en beauté

À la sortie de l'hiver, quand beaucoup de plantes ne sont encore que bourgeons, le parc botanique a quelques secrets pour offrir au regard quantité de nuances de verts et quelques éclats de couleurs.



Le feuillage pourpre et les fleurs rouges des rhododendrons se réfléchissent et éclairent le bord du point d'eau.



iStock, Alex Manders

Le cognassier du Japon 'Salmon Horizon', et sa floraison orangée illumine le jardin.



Parc Botanique de Haute-Bretagne



Hamamelis xintermedia 'Diane'

iStock



En mars, c'est la pleine saison de taille des rosiers.

iStock

Les feuillages persistants des Kalmias

Le parc possède la plus grande collection de kalmias de France. Ces lauriers originaires du Canada se plaisent très bien dans l'Ouest. Leur croissance est lente, leur feuillage vert luisant et permanent. « Les feuillages persistants font toute la différence quand les arbres sont nus et que les fleurs ne sont pas encore là », note Agathe Enguerrand. Les Kalmias fleurissent en clochettes roses en mai.

Artistiques mosaïques végétales

Alain Jouno aime renouveler le genre de cette savante technique horticole. Il s'inspire du travail de Roberto Burle Marx, jardinier et paysagiste brésilien, « le plus grand du XX^e siècle ». Il combine minéraux, végétaux et motifs abstraits.

La touche sauvage des bambous

Les bambous ajoutent une touche folle et sauvage aux décors sobres de fin d'hiver. « Ici, certains poussent jusqu'à 1 mètre par jour en saison, rappelle Oriane Jouno. Pour les contenir, on a creusé des tranchées en diagonale autour de leur bosquet. »

Joyeuses floraisons de février

Oriane Jouno affectionne l'hamamelis xintermedia 'Diane', qui fleurit en hiver en beaux filaments rouges. Il déteste les courants d'air, aime la lumière en hiver et la mi-ombre en été. Autre beauté, les corolles des cognassiers du Japon (*chaenomeles speciosa*) qui s'ouvrent en février.

L'heure de tailler les rosiers

« On conseille souvent de les tailler à trois yeux, explique Agathe Enguerrand. Or le plus important est de regarder le sens du bourgeon. » On favorise le bourgeon qui va vers l'extérieur et on taille celui vers l'intérieur, pour éviter que les branches des rosiers ne se croisent.

LE CHARME ENVOÛTANT DES PLANTES CARNIVORES

Les dionnées
attendent leur proie.



1 Marie Courvasier



2 iStock



3

Marie Courvasier

1 - Laurent Hugo est mordu de plantes carnivores, il les collectionne.
 2 - Les sarracénies porte des fleurs délicates, perchées sur des tiges hautes.
 3 - L'urne des sarracénies est parfaite pour laisser les insectes entrer et se faire piéger.

Elles attirent, capturent et digèrent des insectes, mais font bien partie du règne végétal. Les plantes carnivores, si fascinantes se laissent facilement apprivoiser. Rencontre avec des passionnés.

Textes et photos : Marie Courvasier sauf mention contraire

Avec leurs formes étonnantes, elles donnent aux jardins des airs de cabinets de curiosités ! Certaines ont des tiges gluantes qui ressemblent à des tentacules, d'autres des feuilles dentelées qui se referment sur leur proie comme une mâchoire végétale... Les plantes carnivores, intrigantes et souvent méconnues, méritent toute leur place au jardin. On en compte entre 700 et 800 espèces différentes, répertoriées dans une dizaine de familles. *Drosera*, *Dionées*, *Sarracenia*, *Nepenthes*, *Cephalotus*, *Pinguicula*...

Pièges et digestion

Ce qui les unit, c'est leur régime alimentaire : elles se nourrissent de proies animales (insectes en grande majorité) et ont développé des mécanismes et pièges à base de glandes, colles et enzymes, pour les attirer,

capturer et digérer. Ce sont les bactéries qui décomposent les insectes piégés et qui créent, avec les enzymes digestives, un mélange protéiné assimilable par les plantes.

Les plantes carnivores font entièrement partie du règne végétal, voire en sont les mystérieuses ancêtres... Apparues sur Terre il y a au moins 60 millions d'années, certaines auraient vécu en même temps que les dinosaures. Leur régime carnivore est une évolution génétique, adoptée pour survivre.

Robustesse exceptionnelle

Ces plantes, reines de l'adaptation, « vivent depuis toujours dans des milieux hostiles, dépourvus de nutriments », explique Laurent Hugot, collectionneur nantais passionné. « On en trouve quasiment



Marie Courvasier

Enzo Defer dans son tunnel de culture de sa pépinière à La Planche (44).

partout sur Terre, en Antarctique, comme dans des endroits arides. Elles s'installent dans des sols pauvres, sous toutes les latitudes. » Dans son jardin au nord de Nantes, lui en cultive plus de 500 espèces depuis quinze ans, et partage ses découvertes en conférences et contenus sur internet.

« Les plantes carnivores font preuve d'une robustesse exceptionnelle : les *Drosera filiformis*, par exemple, sont originaires des plaines du grand nord canadien et américain, et résistent à des hivers à -15, -20°C », rapporte Laurent.

Elles poussent dans des sols humides très acides voire neutres (mousse, tourbe blonde, sphagnum, coco-perlite...) et ne supportent pas la surabondance : la terre de jardin est un milieu trop riche et nutritif pour elles. « Cela demande quelques soins, mais c'est très simple à faire pousser », résume Laurent, qui trouve « fascinant de les voir se développer. Et il est possible de les reproduire facilement, par bouturage et division. »

Positif pour la biodiversité

Si les très grands spécimens (rares au jardin) peuvent se nourrir de batraciens et petits rongeurs, les plantes



iStock

Tout le monde dehors à la belle saison ! Cachez les pots en plastiques dans des paniers.

carnivores capturent majoritairement mouches, moustiques, araignées, guêpes et frelons. Les frelons asiatiques sont parmi les premiers à se faire piéger par les urnes des Sarracénia. Très peu d'abeilles et bourdons se font avoir : « elles viennent butiner les fleurs et polliniser au printemps, mais une fois les pièges formés, l'odeur ne les attire plus. La nature est bien faite », sourit Enzo Defer, fondateur et gérant de la pépinière Les Dents de la Terre. Celle-ci est spécialisée dans les plantes carnivores et est basée à La Planche, au sud de Nantes (44).



iStock

De la mousse au pied, permet de maintenir l'humidité utile au développement des sarracénies.

« Au jardin, les plantes carnivores ont un impact positif sur la biodiversité : elles aident à la pollinisation et régulent certains nuisibles, résume le spécialiste. Et elles ne tuent pas tant d'insectes que ça : au maximum une centaine par an pour les grosses urnes. Une tondeuse est bien plus destructrice de la faune du jardin ! »

« Toutes uniques »

Enzo Defer a créé Les Dents de la Terre à l'automne 2021, pour partager sa passion. « À 10 ans, j'ai vu pour la première fois une Dionée manger un insecte. Ça m'a captivé, j'ai eu envie d'en savoir plus. J'ai découvert un monde hypervaste... Les plantes carnivores sont impressionnantes de diversité : formes, couleurs, pièges... aucune ne se ressemble. Elles sont toutes uniques. »

Initié aux collections végétales par son grand-père, il vend des milliers de spécimens dans sa serre non-chauffée de 800m². Seul producteur professionnel des Pays de la Loire, il a à cœur de « démocratiser et montrer que c'est simple de cultiver des plantes carnivores. Quand on les connaît, elles se laissent facilement adopter. » ■

LES BONNS CONSEILS pour élever des carnivores

Tout le monde dehors !

Première chose à savoir : ce ne sont pas des plantes à garder à l'intérieur. Les plantes carnivores sont rhizomateuses, comme les iris : très résistantes au froid, elles ont besoin d'une période de dormance l'hiver pour repartir au printemps. Elles ne peuvent pas vivre sans l'alternance nuit/jour, l'humidité de l'extérieur, les rayons du soleil... Seule exception : les espèces tropicales, à garder en terrarium (et à réserver aux jardiniers confirmés).

Attention : fragile

Robustes oui, mais sensibles aussi ! Ne mettez jamais de plante carnivore en terre : milieu trop riche pour elle. Cultivez-la en pot plastique (les pots en terre cuite contiennent de l'argile), dans de la tourbe ou un substrat alternatif type coco-perlite. Jamais d'engrais ni de terreau. Attention aussi à l'eau d'arrosage : elles ne tolèrent que l'eau de pluie ou déminéralisée. Le calcaire peut les tuer. Si les pièges vous attirent, vous pouvez occasionnellement toucher délicatement la colle ou les feuilles, avec mesure... Cela reste des êtres vivants !

En prendre soin

Les plantes carnivores demandent peu d'entretien. Quelques basiques : veiller à ce qu'elles aient toujours leur substrat humide. Une coupelle, une bassine ou un cache-pot à rebords hauts leur serviront de réserves d'eau de pluie. L'hiver, ne pas hésiter à les repoter pour qu'elles s'étendent. L'été, les laisser manger seules et se développer. Avant ou après l'hiver, retirer les urnes et feuilles fanées et abîmées pour permettre à la plante de mieux respirer. Les plantes carnivores connaissent peu de ravageurs mais peuvent être sujettes aux cochenilles et pucerons (*Sarracenia notamment*). En cas d'invasion, sortir la plante de son substrat et l'immerger dans l'eau 48h pour noyer les envahisseurs.

En résumé

Installez vos plantes carnivores dehors, en pot plastique, dans le bon substrat, à la lumière du soleil, les pieds dans l'eau de pluie. Et observez-les !

Les espèces idéales pour débuter

Faites votre choix pour commencer parmi des variétés faciles à cultiver. Il sera temps par la suite, de choisir d'autres espèces plus délicates à soigner. N'hésitez pas à consulter des spécialistes et surtout, ne récoltez pas dans la nature les plantes carnivores locales.

1 *Drosera capensis*

L'une des espèces les plus faciles à cultiver pour démarrer. Ses longues feuilles sont recouvertes d'un mucus qui piège les petits insectes.

2 *Sarracenia*

En été, ses longues urnes sont un piège passif pour les frelons asiatiques. Au printemps, elle produit de jolies fleurs inoffensives très prisées des insectes pollinisateurs.

iStock

1

Trop de tourbe

Les plantes carnivores vivent dans des tourbières, milieux non renouvelables, exploitées et en danger. Malheureusement, la culture de plantes carnivores à domicile exige l'utilisation de tourbe. Les passionnés qui les cultivent œuvrent pour défendre et remettre en état ces écosystèmes fragiles, avec les associations nationales de protection des milieux humides. Laurent Hugot et Enzo Defer sont tous deux engagés pour la cause.

iStock

2





iStock



Marie Courvasier

1 *Dionée muscipula*

Plante très robuste, surnommée « la Vénus attrape-mouche ». Les feuilles se referment mécaniquement quand elles ont piégé un insecte. Au-delà de cinq insectes digérés, le piège meurt et un autre se crée.



Marie Courvasier

2 *Nepenthes ampullaria*

Une des plantes carnivores les plus connues, visuellement impressionnante. Très jolie et très grande, cette variété peut atteindre une dizaine de mètres.

3 *Darlingtonia californica*

Gare à ces urnes colorées aux airs de tête de serpent... les fourmis s'y font souvent piéger, attirées par le liquide qui finira par les digérer.



Marie Courvasier



Marie Courvasier

MOINS SIMPLES MAIS TRÈS INTÉRESSANTES

1 *Roridula gorgonias*

Plante protocarnivore, elle ne fait pas la digestion : elle attire des petites punaises et se nourrit des déjections qu'elles laissent sur ses tiges.

2 *Cephalotus follicularis*

Ses petites urnes colorées produisent un liquide digestif au parfum attirant. Les insectes piégés y meurent noyés.



Philippe Dubreuil, créateur de jardins soucieux de l'histoire des lieux

Dans le Perche, à Chemilly (Orne), Philippe Dubreuil a fait du manoir de la Pillardière son havre de paix. Autour du bâtiment du XV^e siècle, une cour centrale de 4000 m² et 4 hectares de terrain, il a conçu les jardins de Montperthuis, labellisés Jardin remarquable.

Propos recueillis par Christine Raout

Photos : Franck Schmitt

« Quand je suis arrivé ici en 2010, un mois de mars, il faisait très beau. C'était la paralysie des transports aériens à cause du volcan en Islande. Le ciel était

complètement dégagé, pas une traînée d'avion, c'était très calme. Il y avait juste cet ensemble de bâtiments en très mauvais état, avec des toitures qui commençaient à s'effondrer. » Tombé sous le charme du lieu, Philippe Dubreuil effectue des recherches, et trouve sept inventaires, dont un premier de 1482. « On a le détail des bâtiments et très sommairement ce qu'il y avait comme jardin. On savait qu'il y avait un endroit pour faire du cidre et un pressoir donc il y avait forcément un verger. Il y a une parcelle qui s'appelle le potager. Le premier plan est le cadastre napoléonien de 1812 où l'on peut voir au milieu de la cour une mare, et c'est tout. Donc il n'y avait vraiment rien, c'était une feuille blanche. »



1 - Une serre horticole abrite les plantes frileuses comme des agrumes et s'harmonise avec le manoir.

2 - Un fouillis organisé entre fleur d'artichaut et gros pot à rentrer au chaud.

3 - Philippe Dubreuil.

4 - Une grille en fer forgé travaillé, laissée ouverte, permet d'entrevoir la suite du jardin paysagé.

5 - Une touche de couleur rouge vif de la vigne vierge, tranche avec le vert pyramidal des arbustes de bordure.

Les mains dans la terre

Philippe Dubreuil se définit comme jardiniste, un terme datant du XVII^e siècle découvert lors de ses études, et qui lui convient mieux que paysagiste. Pour lui, le jardiniste est le jardinier artiste, qui est architecte, mais qui a encore les mains dans la terre et qui connaît les plantes et le travail des fontaines.

Le goût du travail de la terre remonte à loin, à son grand-père et son arrière-grand-père, pharmaciens botanistes, et au temps passé avec sa mère, Eliane Dubreuil. « **Ma mère avait un jardin dans les Alpes**



La gestion de l'eau

Pour s'adapter à la chaleur, Philippe Dubreuil favorise des espèces architecturales, mais résistantes à la chaleur, comme les sauges ou les graminées. Dès la conception, le principe a été de récupérer toutes les eaux de pluie dans des citernes enterrées dans lesquelles se terminent toutes les gouttières. Des points d'eau ont été installés pour arroser au plus proche, avec une sorte de transition pour l'eau du sous-sol qui revient à la température ambiante dans les bassins pour arroser des plantes.

dessiné en 1930 avec de belles essences d'arbres, qu'elle avait restructuré à sa manière avec des bordures de buis. C'était une sorte de paradis fouillis. Elle avait une vraie passion de plantes. Dès qu'elle se baladait dans la nature, elle faisait des boutures qu'elle replantait dans le jardin avec plein de souvenirs de lieux d'où venait ce qui était replanté. » Ce jardin a aujourd'hui disparu, mais les plantes sauvées d'un projet immobilier, dont des magnolias, ont été replantées à Chemilly. S'il voulait devenir « créateur de rosiers » à l'âge de 7 ans, Philippe Dubreuil est passé par l'histoire de l'art pour devenir conservateur, par la campagne anglaise pour apprendre à créer des jardins, puis par Londres pour se spécialiser en restauration de jardins historiques. Sur les 400 projets menés depuis 1998, il en compte une moitié sur des propriétés historiques, hôtels particuliers, châteaux, manoirs... Ses clients l'ont aussi amené à concevoir des jardins en Angleterre, aux États-Unis ou au Maroc.



Un jardin d'harmonie

Des voyages et de la vie parisienne, l'envie est venue de cultiver son propre jardin. Le premier été a servi à débroussailler, avant d'organiser l'espace. L'axe est-ouest, entre l'allée des ormes et la fontaine centrale



du cœur du jardin médiéval, sert de colonne vertébrale. Devant le manoir, le jardin est plus formel, avec des cyprès et des graminées à l'intérieur des broderies d'osmanthes. Il y a des haies de charmilles avec de grandes ouvertures, des passages et des œils-de-bœuf permettant de voir à travers. Il y a des gloriettes avec des collections de rosiers. La serre pour abriter toutes les variétés frileuses. Le verger de pommiers anciens et le potager, là où se serait trouvé celui du Moyen-Âge. Les jardins comptent des collections de magnolias, d'hortensias, d'hostas, d'hellébore, d'iris, de persicaire, une cinquantaine de pivoines odorantes et 400 rosiers anciens disséminés dans les jardins. La liste des collections s'étend aux sculptures, en créant des tableaux à travers des ouvertures. L'eau est aussi importante pour Philippe Dubreuil: « L'eau apporte la vie. Ça attire les libellules, les oiseaux. J'ai créé au cœur de mon potager un bassin rond avec une rigole qui descend et qui permet aux oiseaux de boire et de s'égoutter quand il fait très chaud. » ■



1 - Les bassins attirent une faune et offrent un décor de plantes aquatiques, nymphéas ou papyrus.
 2 - Les bordures d'osmanthes et de fer tressé maintiennent les fenouils et autres pérowskias.
 3 - En fin de saison, les rosiers anciens finissent de fleurir accompagnés des anémones du japon et des hellébore qui prendront le relais.

4 - Un bassin central structure les allées et invite le visiteur à se poser sur le banc tout au fond.
 5 - Des trouées dans la charmille donne de la perspective sur les champs voisins.
 6 - Bien abrités dans la serre, les brugmansias profitent des rayons du soleil pour prolonger leur floraison. Ils ressortiront à la belle saison.

Un lieu ouvert au public

Chaque été, Philippe Dubreuil accueille entre 2000 et 2500 visiteurs (entrée payante) dans les jardins de Montperthuis, le week-end de 14 h à 18 h de mi-mai à septembre. Il organise aussi des expositions d'art contemporain, une autre de ses passions, dans la grange du manoir de la Pillardière.
www.lesjardinsdumontperthuis.com





LES AGRUMES, une famille haute en couleurs

Avec leurs fruits colorés, juteux et parfumés, les agrumes sont les bienvenus en cette saison pour faire le plein de vitamines.

Mais au lieu de les faire venir de l'autre bout du monde, pourquoi ne pas en cultiver chez vous ? Et ainsi avoir le plaisir de consommer votre propre récolte.

Textes et photos : Thomas Alamy (sauf mentions contraires)



En Anjou, les agrumes sont chez eux

Citrons, oranges ou clémentines nous font inmanquablement penser au bassin méditerranéen et à la douceur de son climat. Pourtant, pour Christophe Reineri, gérant de la pépinière Agrumes de Méditerranée à Tiercé en Anjou, il n'y a aucun problème pour en cultiver dans nos régions.

Propos recueillis par Thomas Alamy, photos Franck Schmitt

Qu'appelle-t-on exactement les agrumes ?

Ce sont de petits arbres fruitiers appartenant à la famille des Rutacées. Essentiellement du genre Citrus, avec quelques exceptions comme le kumquat et le poncirus. Ils ont plusieurs caractéristiques en commun, à savoir un feuillage vernissé persistant, une floraison blanche souvent parfumée. Mais aussi des fruits à l'écorce plus ou moins épaisse, tous comestibles et charnus avec des poches à jus à l'intérieur, que l'on appelle des quartiers. Et toutes les variétés sont autofertiles, ce qui signifie qu'elles n'ont pas besoin de pollinisateur pour fructifier.

D'où viennent les agrumes et comment sont-ils arrivés chez nous ?

Ils ne sont pas originaires du bassin méditerranéen, comme on le pense souvent. Mais des régions subtropicales d'Asie, principalement de Chine et d'Inde, du Japon aussi. Ce n'est qu'entre le X^e et XII^e siècle que les agrumes ont été introduits autour de la Méditerranée, où ils se sont très bien adaptés. Ici, ils ne sont arrivés qu'au XV^e siècle avec le roi René, duc d'Anjou et roi de Sicile, qui a créé les premières orangeries pour les acclimater.

Combien y'a-t-il de variétés ?

Quand on demande à une personne de citer des agrumes, c'est souvent les quatre ou cinq mêmes. L'orange, le citron, la clémentine et la mandarine, à la rigueur le pamplemousse. Alors qu'il en existe environ 1 500 variétés dans le monde ! Dans notre pépinière, on en produit une soixantaine, des classiques, que je viens de nommer, aux espèces à la mode en ce moment, comme le citron caviar et le yuzu.



Franck Schmitt



La floraison des agrumes est toujours parfumée.



'Orangine' ou 'Meyer sanguin'.

« C'est un univers extraordinairement riche en termes de variétés, de parfums et d'utilisations, beaucoup plus qu'on ne le croit. »

Ont-ils d'autres intérêts en dehors de leurs fruits ?

On les apprécie effectivement pour leurs fruits à la pulpe juteuse, dont la saveur varie entre acidité, sucre et amertume selon les variétés, et aussi le zeste parfumé de leur écorce. Mais on le sait moins, leurs feuilles sont très aro-



Franck Schmitt



Franck Schmitt

Cédrat 'main de Bouddha'.



Franck Schmitt

Calamondin panaché (en haut) et Lime douce de Rome (en bas).



Citronnier rouge.



Limequat.

matiques et riches en sucre. Avec un arôme un peu différent de celui du fruit, sans le côté acidulé. Elles peuvent être utilisées dans l'eau de cuisson, du riz par exemple, en farce ou en infusion. Nous avons d'ailleurs lancé en 2018 la première gamme de feuillages aromatiques d'agrumes, baptisée les Agrumatiques®.

Comment les cultiver dans l'Ouest ?

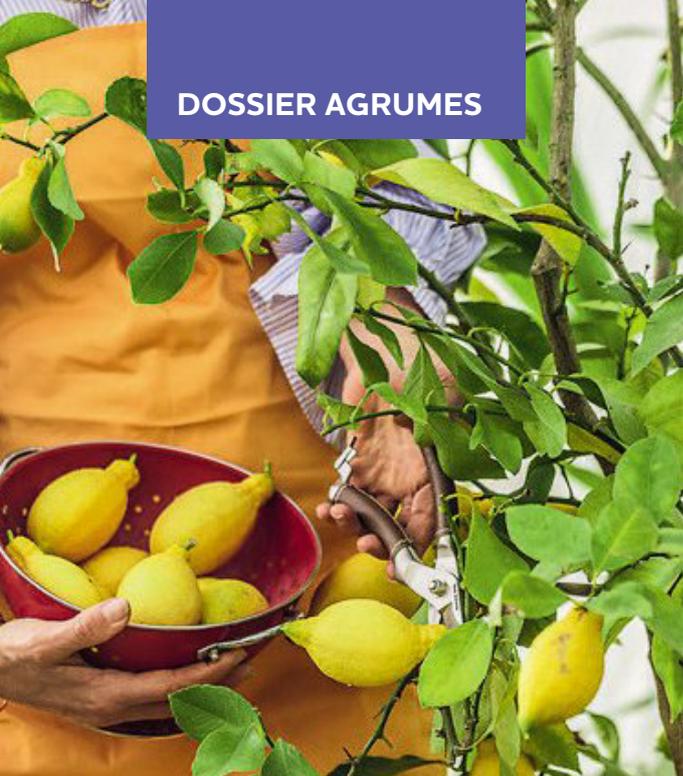
La plupart des agrumes sont peu rustiques et craignent le froid à partir de -5°C environ. La culture en pleine terre est donc réservée aux régions où le climat reste doux en hiver, près du littoral atlantique, en Vendée ou le sud de la Bretagne. Ailleurs, j'invite vos lecteurs à garder leurs agrumes en pot ou en bac, pour pouvoir les déplacer et les abriter en hiver. Même si c'est un petit arbre, l'agrumes est capable de passer toute sa vie en contenant. A partir du moment où le substrat est renouvelé de temps en temps, avec une fertilisation et des arrosages réguliers. Il est donc tout à fait possible de cultiver des agrumes dans l'Ouest, et même d'en récolter les fruits.

Quelle est la période de production des agrumes ?

La grande majorité fleurit au printemps, et fait vers mai-juin ce qu'on appelle une nouaison. C'est le moment où le fruit va se former à l'intérieur de la fleur, pour donner à partir de septembre un petit fruit vert. Il va ensuite grossir et changer progressivement de couleur autour de novembre-décembre, pour arriver en général à maturité entre janvier et mars.

Comment savoir quand un fruit est mûr ?

Pour l'ensemble des agrumes, le froid entraîne la pigmentation de l'écorce. La coloration n'est donc pas systématiquement un signe de maturité, même si c'est un indicateur dans nos pays tempérés. Dans le commerce, à part les clémentines de Corse, et les citrons de Menton, les autres agrumes viennent de l'étranger. Pour des raisons de conservation et pour qu'ils ne pourrissent pas, les fruits sont cueillis avant maturité. Et comme ils sont réfrigérés pendant le transport, ils arrivent bien colorés sur les étals. C'est pour cette raison qu'un agrume que vous aurez cueilli mûr sur votre arbre n'aura pas le même goût et sera bien meilleur, même sur le plan nutritif, que celui que vous aurez acheté, ça change tout !



Biosphoto Jean-Michel Groult

Les citrons, champions de l'acidité

Certainement l'agrumes le plus connu, le citronnier se décline en de nombreuses variétés. Ses fruits sont de taille moyenne, jaune vif et de forme ovoïde, ou plus petits, ronds et vert foncé. Avec une pulpe très juteuse, au goût fortement acidulé.

Le citron jaune, une valeur sûre

Agrume idéal pour les débutants, le citronnier 4 saisons (*Citrus limon*) fleurit jusqu'à quatre fois par an, et porte souvent des fleurs et des fruits en même temps. Il a l'avantage de produire une grande partie de l'année. En moyenne huit mois sur douze, avec une pause en période estivale. Sous cette dénomination 4 saisons est regroupée une douzaine de variétés, à fruits de forme ovale et pointus. Comme 'Eureka', au goût moins acide, le très productif 'Zagara Bianca' ou 'Lemox' à la pulpe un peu plus verte et sans pépins. Une autre référence est la variété 'Meyer' (*Citrus x meyeri*), qui serait issue du croisement entre un citronnier et un oranger. Ce qui expliquerait que ses fruits soient de couleur jaune orangé, un peu plus arrondis et moins acides. Bien juteux, ils contiennent peu de pépins et leur zeste est poivré. Un peu moins frileux que 4 saisons (-8°C contre -5°C), c'est elle aussi une variété très productive, qui fleurit entre deux et quatre fois par an. Mais on la trouve plus rarement sur les étals, car ses fruits ont une écorce moins épaisse qui les rend plus fragiles.



Thomas Alamy

Citron 'Meyer'.



À maturité, les fruits sont meilleurs.

Les limes, des citrons verts

Souvent nommés citrons verts, les fruits du limettier sont parfois orange. Ils se distinguent du citron jaune par leur forme sphérique de petite taille, et leur écorce fine. Ils sont appréciés pour leur zeste et leur jus à l'acidité prononcée. En dessous de 6-7°C, les fruits deviennent jaunes mais conservent toutes leurs qualités gustatives. Les deux espèces courantes, sont la lime du Mexique (*Citrus aurantiifolia*), aux fruits de 5 cm. Et celle de Tahiti (*Citrus latifolia*), aux fruits moins acides et ovales (7-8 cm).



Les limes sont reconnaissables à leur couleur.

Thomas Alamy

Des citrons originaux

Si vous êtes à la recherche d'un peu d'originalité, le citronnier 'Variegata' (photo ci-dessous) est fait pour vous. De type 4 saisons, cette variété surprenante est aussi très décorative avec son feuillage panaché de jaune crème, ses jeunes pousses et ses boutons floraux de couleur rose. Ses petits fruits, également panachés de blanc crème, se succèdent presque toute l'année, et renferment une pulpe légèrement rosée, peu acide.

Sinon optez pour le limequat (*Citrus x floridana*), un hybride naturel entre un kumquat et une lime. Une sorte de mini citron arrondi, de couleur jaune à maturité. Coupé en deux, il est intéressant en brochette avec de la viande, ou à cette saison, servi avec des huîtres. Issu cette fois d'un croisement entre un citron 4 saisons et une orange amère, le citron rouge (*Citrus x volkameriana*) possède de beaux fruits arrondis jaune orangé. Leur pulpe rose a une saveur très fruitée et parfumée, légèrement amère.

Pour ne rien perdre du zeste

Le zeste est la partie extérieure très parfumée de l'écorce des agrumes, qui renferme les huiles essentielles dans de petites poches. En général, on le râpe au-dessus du plat, au moment de servir. Mais Christophe Reineri fait remarquer que « **les huiles essentielles étant très volatiles, une grande quantité s'évapore avec la chaleur** ». Pour éviter cela, son astuce, qu'il tient d'un grand chef, est de mettre le fruit au congélateur, dans un sachet. Et de le sortir uniquement au moment de le râper, pour l'y remettre aussitôt après. Vous aurez ainsi l'intégralité des huiles essentielles et un arôme plus intense dans vos plats.

Plantez des annuelles au pied pour un décor estival.

LE CITRONNIER ÉPINEUX RENNAIS

Depuis trente ans, un *poncirus trifoliata* est planté dans le parc du Thabor à Rennes. Cet agrume aux piquants acérés est utilisé comme porte-greffe rustique pour de nombreux hybrides. Celui du parc est aujourd'hui en fin de vie mais la relève est assurée par un autre sujet planté il y a cinq ans.



Thomas Alamy

le limequat
(*Citrus x floridana*).



Thomas Alamy

Le citron 'variegata' offre un feuillage gansé de crème.

Les oranges, douces ou amères

Encore rare au début du XX^e siècle, l'orange est depuis devenue l'agrumes le plus cultivé et consommé dans le monde. On aime l'élégante silhouette de son arbre, sa floraison très parfumée et ses gros fruits de couleur orange, juteux et vitaminés.



Orange 'Thomson'.



La variété 'Thomson' en arbre au jardin, sous climat doux.



'Orangine' est zébrée de rouge.

L'orange douce, la plus populaire

De loin la plus appréciée, l'orange douce (*Citrus sinensis*) compte de nombreuses variétés. Parmi les incontournables, 'Navel' est reconnaissable à son petit nombril situé à la base du fruit. Sans pépins, sa pulpe est juteuse, sucrée et bien parfumée, avec une pointe d'acidité. Celle de la variété 'Thomson' est encore plus douce. Moins fréquente, 'Cara Cara' possède une belle chair rose, douce et juteuse, très goûteuse. À découvrir, une petite orange étonnante à l'écorce zébrée de rouge foncé à maturité, baptisée Orangine® ou citron 'Meyer sanguin'. Issue d'un croisement naturel entre une orange sanguine et un citron 'Meyer', son goût un peu acidulé et doux est unique.

N'oublions pas les oranges sanguines, qui possèdent une pulpe et une écorce pigmentées de rouge, et font merveille en salade de fruits ou en jus. « **L'intensité de la coloration varie en fonction de la variété** », indique Christophe Reineri. 'Sanguinelli' est l'orange sanguine pure, avec une chair sucrée rouge sombre. Il existe aussi des variétés demi-sanguines, avec des sortes de veines rouge foncé à l'intérieur, comme 'Moro' au jus parfumé violacé.



Le bigaradier était très connu dans la région angevine.



'Chinotto' sert à faire des marmelades.

L'orange amère, la plus parfumée

Aussi appelé bigaradier ou encore oranger de Séville, l'oranger amer (*Citrus aurantium*) est réputé pour être l'agrumes le plus parfumé. Même les feuilles et les rameaux le sont. C'est d'ailleurs de sa fleur que vient le néroli, une huile essentielle, et la fameuse fleur d'oranger. Et le zeste de son fruit entre dans la composition de célèbres liqueurs, comme le Grand Marnier et le Cointreau, créé en 1885 à Angers. Très amers, les fruits ne peuvent pas être consommés crus, mais permettent de confectionner de délicieuses marmelades et confitures. En plus de l'espèce-type, plusieurs variétés de bigaradiers existent. Comme 'Bizzaria', qui porte bien son nom avec ses étranges fruits à l'écorce épaisse et boursouflée, à la chair douce. 'Salicifolia' à feuilles de saule et 'Chinotto', aux petits fruits ronds orangés, avec de petites feuilles ressemblant à celles du myrte.



Clémentines, pomélos et compagnie

Après les citrons et les oranges, il est temps d'évoquer les clémentines et les mandarines, qui ont également nos faveurs et font partie des agrumes les plus consommés. Sans oublier tous ces autres fruits colorés qui constituent cette grande famille des agrumes.



La clémentine star des étals !

Thomas Alamy

Clémentine et mandarine, quelles différences ?

On les confond souvent, tant leurs petits fruits juteux orange et arrondis, légèrement aplatis à leurs extrémités, se ressemblent. Originaires d'Asie, et plus particulièrement de Chine, les mandarines (*Citrus reticulata*) sont plus parfumées mais contiennent beaucoup de pépins. Et elles ont une peau fine qui adhère aux quartiers. Bien plus récentes et un peu moins grosses, les clémentines (*Citrus x clementina*) sont issues d'un croisement entre une orange et une mandarine. Leur nom vient d'un moine français, le frère Clément Rodier, qui les a obtenues à la fin du XIX^e siècle près d'Oran, en Algérie, et les avait à l'origine baptisées mandarinettes. Un peu plus précoces, les clémentines sont plus douces et sans pépins, avec une peau non adhérente plus facile à éplucher. Ce qui explique que dans le commerce, elles ont tendance à remplacer les mandarines.



Thomas Alamy

Une mandarine japonaise

Intéressant dans nos régions, le mandarinier japonais 'Satsuma' (*Citrus unshiu*) est rustique jusqu'à -10 °C. et peut être cultivé en pleine terre. Ses fruits juteux et acidulés, dépourvus de pépins, sont un peu plus gros et plats qu'une mandarine. Très précoces, les premiers arrivent à maturité dès septembre-octobre. « Ils sont meilleurs quand une partie du fruit est encore vert, comme les clémentines corses ».



Pamplemoussier

iStock

Les agrumes à gros fruits

Le plus connu est le pamplemousse, de forme arrondie et à l'épaisse écorce jaune, qui pèse entre 300 et 400 g. En réalité, c'est un pomélo (*Citrus x paradisi*), mais en France il est appelé et vendu à tort sous ce nom. Hybride naturel entre un pamplemousse et une orange, il est apparu aux Antilles à la fin du XVIII^e siècle. Très juteux, son goût est à la fois doux et acidulé, avec une pointe d'amertume. La variété 'Star Ruby', à chair rose, est plus équilibrée et pas du tout amère. Quant au vrai pamplemousse (*Citrus maxima*), on n'en voit jamais dans le commerce. C'est un fruit énorme, un des plus gros agrumes, pouvant faire jusqu'à trois kilos. Autre agrume de belle taille, le cédrat (*Citrus medica*) ressemble à un gros citron jaune vif, à l'écorce épaisse et bosselée. La variété 'Maxima' peut peser jusqu'à 3 kg. En général, on utilise uniquement le cédrat pour son zeste, qui est très parfumé, dans les plats ou en confiture, car il contient très peu de pulpe et beaucoup de zeste. Croisement entre un bigaradier et un citronnier, le bergamotier (*Citrus bergamia*) donne des fruits ronds, à la peau lisse et jaune. Leur pulpe jaune verdâtre, à la fois acide et amère, est assez juteuse. C'est son zeste séché qu'on retrouve dans le thé, comme le fameux Earl Grey.

Les nouvelles stars

Billes de citron caviar, jus de yuzu, zeste de main de Bouddha ou de combava, depuis plusieurs années, ces agrumes autrefois inconnus chez nous font le bonheur des grands chefs comme des cuisiniers amateurs, et celui de nos papilles.



Le yuzu star des chefs.



Le bosselé combava.

Le yuzu, un citron japonais

Originaire du Japon, où il est décliné en de multiples préparations et produits dérivés, le yuzu (*Citrus junos*) ressemble à une grosse mandarine à l'écorce jaune, épaisse et irrégulière. Son goût fruité, frais et acidulé, est très particulier, entre la mandarine, le citron vert et le pamplemousse. Le jus et le zeste sont appréciés comme condiment ou jus d'assaisonnement, pour parfumer une vinaigrette, une sauce ou une marinade. Ses feuilles aussi sont intéressantes, avec leur arôme de thym poivré.

Le combava, un parfum unique

Reconnaisable à son écorce épaisse et grumeleuse, vert jaunâtre à maturité, le combava (*Citrus hystrix*) est très parfumé et rappelle la citronnelle. Sa pulpe verdâtre est peu juteuse et très acide, avec des pépins. C'est surtout pour son zeste et ses feuilles aromatiques, riches en huiles essentielles, qu'il est utilisé pour accompagner les plats.



Le plus étonnant de tous avec ses doigts.



Pertes du caviar.

Le citron caviar, des billes citronnées

Très en vogue, l'étonnant et bien nommé citron caviar (*Microcitrus aurantifolia*) a la particularité de ne pas avoir une pulpe constituée de quartiers, mais d'une multitude de petites billes. Elles renferment le jus et explosent en bouche. Leur saveur est douce ou épicée, varie en fonction de leur couleur. Le plus souvent rose, elle peut aussi être verte, jaune, blanche et même sanguine. « **Sur un dessert, dans une huître comme des perles, dans un vin pétillant, c'est très visuel et délicieux** ».



Le sudachi, la prochaine tendance ?

Autre agrume très utilisé dans la cuisine japonaise, le sudachi (*Citrus sudachi*) est de couleur vert foncé. Ses petits fruits ronds, de 4 à 5 cm de diamètre, ont un jus acide, fort et prononcé. Encore confidentiel chez nous, il pourrait être la prochaine tendance culinaire.



En intérieur, il est le seul possible.

Thomas Alamy

Des agrumes miniatures

Très fructifères, ces agrumes se distinguent par leurs petits fruits et leur taille réduite, ne dépassant pas 2 m de hauteur en pot. Ce qui les rend très faciles à cultiver dans un petit espace, sur un balcon et même chez soi.

Le calamondin, comestible mais amer

Généralement vendu comme plante d'intérieur, le calamondin (*Citrus madurensis*) est souvent aussi présenté comme un oranger d'appartement non comestible. « **C'est effectivement le seul agrume qui peut supporter l'atmosphère chauffée de nos intérieurs, mais son fruit est bien comestible, et en plus il est très intéressant, même s'il est amer** » indique Christophe Reineri. Quand il est vert, son amertume est très forte et il peut être utilisé en cocktail. Légèrement coloré, avec sa base encore verte, il est excellent en chutney. Et quand les fruits sont bien mûrs, orange vif, on peut en faire des confitures parfumées et légèrement amères, ou les confire entiers, « **avec un foie gras c'est un régal** ». À noter qu'il existe aussi une variété de calamondin à feuillage panaché, très ornemental.



Pour une culture en pot, mini sujet, mini fruits !

Thomas Alamy

Le kumquat, même avec la peau

Quant aux fruits orangés du kumquat (*Fortunella*), de forme allongée ou ronde, ils sont acides. Souvent préparés en confiture, ils peuvent aussi être consommés crus. C'est un des rares agrumes que l'on peut manger entièrement avec la peau, car il n'a pas de zeste, la partie blanche souvent très amère présente sous le zeste. D'autant que la peau, qui est très fine, est excessivement riche en huiles essentielles et très sucrée, et va contraster avec l'acidité de la pulpe. « **Un kumquat chaque matin, c'est parfait pour faire une cure de vitamine C** ».

Quelques précautions d'usage

En plus de ces deux agrumes, en intérieur, le limequat et la lime de Tahiti, citronnier 'Meyer' demandent quelques précautions pour qu'ils ne perdent pas leurs feuilles ou dépérissent. En les placez jamais près d'une source de chaleur, ni dans une pièce trop chaude, l'idéal est autour de 18 °C. Exposez-les à la lumière naturelle, près d'une baie vitrée. Christophe Reineri recommande de pulvériser de façon régulière de l'eau, non calcaire, sur le feuillage, des deux côtés, pour redonner de l'hygrométrie à la plante. Tout en chassant certains parasites, comme les acariens, qui aiment les atmosphères sèches mais détestent l'humidité.



Réussir la culture des agrumes

Malgré leur faible rusticité pour la plupart, les agrumes restent faciles à cultiver. Mais comme les arbres sont le plus souvent en pot, ils nécessitent un entretien régulier. Afin qu'ils restent en bonne santé, et fleurissent puis fructifient généreusement chaque année.

Une taille indispensable

La taille permet de conserver un arbre vigoureux et productif, avec un port équilibré. Le but étant de redimensionner la ramure à peu près au diamètre du pot, en coupant légèrement les branches. Si vous êtes en capacité de pouvoir rentrer les agrumes pour les hiverner, faites-le à ce moment-là. Cette taille est intéressante, car au moment de la montée de sève vous allez avoir une ramification plus forte, avec des entre-nœuds plus courts, et vous n'allez pas creuser la tête de votre plante. En revanche, si l'agrume doit rester dehors, il est préférable d'attendre le début du printemps, ou d'intervenir tôt en début d'automne, pour éviter que les rameaux soient trop sensibles au gel par les plaies de taille.

Un terreau adapté

Les agrumes étant vendus en conteneur, et jamais à racines nues, leur plantation peut avoir lieu toute l'année, hors période de gel et de fortes chaleurs. Avec cependant deux périodes principales, qui valent aussi pour le rempotage. Février-mars, au moment de la montée de sève, et septembre-octobre, quand il fait moins chaud et que l'arbre peut encore bénéficier d'un bon ensoleillement. En pot, il est important que le substrat soit bien adapté aux besoins de la plante, notamment en potasse et en oligo-éléments, et aussi très drainant. C'est pour cette raison qu'il est conseillé d'utiliser un terreau « spécial agrumes ».

L'importance du rempotage

Au début, si c'est un petit arbre, il est important de le rempoter tous les ans, ou tous les deux ans au maximum. Sur une bâche ou du papier journal, couchez le pot pour sortir l'agrume. Et retirez un maximum de terreau, que vous remplacerez par du frais. Ensuite, dès que l'arbre devient plus imposant, l'idéal est de le rempoter et de renouveler le substrat tous les 3 à 5 ans. Mais cela devient souvent plus compliqué. Contentez-vous d'un surfaçage. **Grattez une partie du substrat** pour enlever une couche d'une dizaine de centimètres d'épaisseur et la remplacer par du nouveau terreau.



Rempotez ou... ... surfacez.

À SURVEILLER

Les cochenilles sont un problème fréquent sur les agrumes cultivés en serre. À la moindre présence, pulvérisez une solution à base d'huile de colza. Bassinez le feuillage si l'hygrométrie est faible. Videz et désinfectez les soucoupes régulièrement sans oublier les cache-pots.

Thomas Alamy



Jamais d'excès d'eau

Le substrat des agrumes doit rester toujours frais, ce qui demande des apports en eau réguliers. Sans pour autant qu'ils soient excessifs, pour ne pas lessiver les nutriments du substrat ni noyer les racines. Un conseil simple est d'arrêter d'arroser dès que l'eau commence à s'écouler par le fond du pot. En plein été, cela peut être un peu tous les jours, voire matin et soir lors de fortes chaleurs. En hiver, l'arrosage est bien sûr beaucoup plus réduit. Mais il ne faut pas arrêter pour autant, même si l'agrumes est en repos végétatif, il a besoin de boire, c'est un persistant.

Des arbres très gourmands

Pour obtenir une floraison et une fructification abondantes, et un beau feuillage, la fertilisation est essentielle. Les engrais minéraux sont à diluer dans l'eau d'arrosage une fois par mois, à partir de la montée de sève, courant mars, jusqu'en octobre. Si vous préférez les engrais organiques, faites-le toute l'année, même l'hiver. En moyenne, toutes les 5 à 6 semaines entre fin octobre et mi-mars, et toutes les 3 à 4 semaines le reste de l'année. Creusez un petit sillon autour du tronc, épandez la quantité de granulés ou de poudre indiquée, puis recouvrez d'un peu de terreau et arrosez. Optez pour un engrais 'spécial agrume', dosé à 5,5-6-9 (NPK). Comptez 20 g par mois de février à octobre pour un pot de 4 l.

Attention au froid

Les agrumes cultivés en pot doivent être hivernés d'octobre à avril-mai. Dans une serre, une véranda, un garage avec des fenêtres ou une pièce fraîche et lumineuse, non chauffée. Idéalement, à une température autour de 10°C. « **Le froid est important pour que la plante ait une période de repos ; et aussi la lumière, car les agrumes ont un feuillage persistant, sinon il va tomber** » précise Christophe Reineri. Il ajoute également qu'il ne faut pas faire des allers-retours, en les ressortant dès que le temps se radoucit, pour les rentrer à l'approche d'une nouvelle période de froid, cela ne leur plaît pas du tout. Si vous ne pouvez pas rentrer vos agrumes, placez-les à l'abri du vent le long d'un mur, d'une haie ou sous un appentis. En cas de gelées, protégez les racines en entourant le pot de papier bulle, et enveloppez la ramure d'un voile d'hivernage. Lors de belles journées, n'hésitez pas à ouvrir le voilage pour laisser la plante respirer.

Un pot pas trop grand

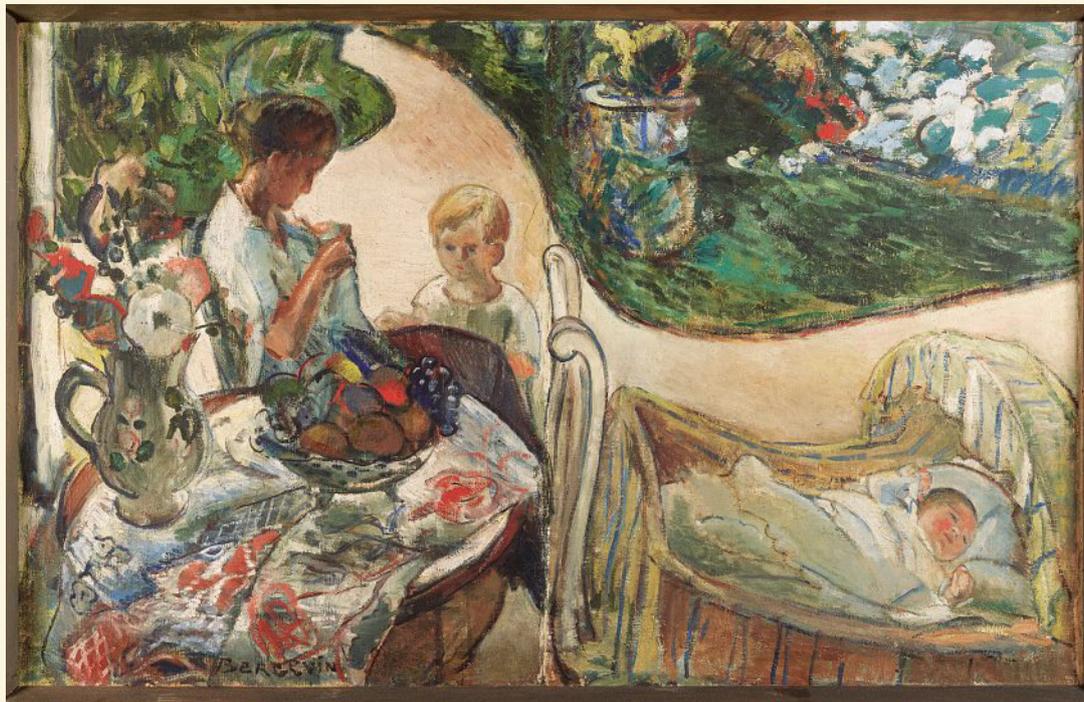
Lors de la plantation, comme du repotage, ne prenez jamais un pot beaucoup plus grand. Les agrumes ayant une racine pivotante, ils vont donner la priorité à la croissance de leur masse racinaire pour coloniser l'espace. Et pendant ce temps, ils ne feront pas de fleurs ni de fruits. Utilisez un pot de taille légèrement supérieure à celle du précédent, de 5 à 10 % seulement. Il sera toujours temps de repoter plus tard.



Thomas Alamy



Thomas Alamy



Marie-Jeanne à Avranches avec Gilles et Claude, 1919, huile sur toile, 135 x 86 cm, collection particulière.

Albert Bergevin cultive son jardin familial

Nos jardins occupent une place à part dans nos vies. *Marie-Jeanne à Avranches avec Gilles et Claude*, en est un vibrant témoignage. Découvrez cette œuvre exposée au Scriptorial d'Avranches, dans la Manche, jusqu'au 7 mars 2025, dans le cadre de l'exposition « Albert Bergevin : Regards sensibles ».

Texte : Alexandre Laure

Albert Bergevin est revenu à Avranches. Il y était né et c'est tout naturellement, 41 ans plus tard, qu'il s'y est installé avec sa femme, *Marie-Jeanne*, et ses deux fils, *Gilles et Claude*. Formé à Paris dans les années 1900, Albert Bergevin y travaille au contact d'un monde artistique en pleine ébullition et remporte plusieurs prix académiques. « **S'il est très attentif à ces tendances**, explique David Nicolas, maire d'Avranches et conservateur de formation, **il fait le choix de s'affranchir de ces influences pour développer, dans son coin, sa propre peinture.** » Pour ce faire, l'Avranchinai peint partout où il passe, sur les remparts, à la plage, en balade mais nulle part aussi bien que dans son jardin. Un jardin perché sur le donjon d'Avranches qui offre une vue magnifique sur la baie du Mont-Saint-Michel et les toits de la ville.

Sujet et atelier de peinture à la fois, le jardin est un lieu d'expérimentation dans lequel Bergevin peint comme s'il répétait ses gammes. Dans *Marie-Jeanne à Avranches avec Gilles et Claude*, on distingue un plaisir fou à jouer avec les motifs floraux et végétaux, à « **organiser un dialogue entre le végétal travaillé du jardin et le végétal cueilli du bouquet** », indique David Nicolas. Même la nappe semble reprendre ces motifs, proposant un nouveau niveau de représentation. En une toile, il y a la fleur sauvage, un point blanc ; la fleur cueillie, presque sculpturale, et peut-être la fleur brodée, irréaliste et évanescence. Nicolas David complète : « **Il va très loin pour rendre de manière chromatique et vibrante les moires des tissus et les couleurs du jardin.** »

Plus qu'une source d'inspiration, le jardin est « **le lieu où Albert Bergevin pose son chevalet et dans lequel il ajoute une dimension intime en peignant sa famille** », assure David Nicolas. Sensible mais pas naïve, cette peinture est en fait très savante. Il suffit de s'en approcher pour découvrir la virtuosité des traits. Sa composition aussi interpelle, « **la perspective redressée du tableau vient dessiner un cadre qui enveloppe la composition des trois personnages** », qui se retrouvent comme emmitoufflés dans les parterres du jardin. En somme, le jardin est ici un havre de paix familial.

Peint en 1919, il a la beauté d'une parenthèse ouverte entre deux conflits mondiaux. David Nicolas abonde et voit dans ce tableau « **une volonté de garder ce paradis terrestre bien vivant, de le cultiver, de l'embellir en permanence tout en sachant qu'à un moment donné, ce monde il va falloir le quitter** ». Une recherche de plénitude à la fois personnelle et artistique qui prend racine dans ce jardin désormais ouvert au public, à deux pas des œuvres qu'il a inspirées.



**Les CONSEILS
d'un ARCHITECTE
PAYSAGISTE
pour réussir
son premier jardin**





Jean-Pierre Prime, architecte paysagiste DPLG diplômé de l'école nationale supérieure de paysage de Versailles. Une formation complétée par un master sur les jardins historiques et paysages.

Récupérer un jardin en friche ou qui a servi de lieu de stockage à des matériaux... Par quel bout commencer ? Jean-Pierre Prime, architecte paysagiste DPLG, nous donne les clés pour en faire un joli jardin. Celui de Mathieu et des siens, à Rennes, sert de jardin témoin.

Textes : Véronique Ballu avec la complicité de Jean-Pierre Prime

Mathieu et les siens ont acquis une maison avec jardin à Rennes en 2016. Quelque 100 m² d'espace où s'épanouissent un poirier, un laurier et des rosiers anciens. En juin 2017, la famille a fait intervenir une entreprise de paysage pour dérouler un gazon qui aura survécu deux ans, malgré un arrosage régulier lors d'un premier été sec. Avril 2023, le jardin sert de dépôt de matériaux lors la rénovation de la maison. À l'issue de ce chantier, est née l'envie commune de retrouver un jardin.

Nous avons sollicité Jean-Pierre Prime, architecte paysagiste DPLG installé à Châteaubriant, en Loire-Atlantique. Pour *Terre de jardins*, ce diplômé de l'école nationale supérieure de paysage de Versailles a utilisé le jardin de cette famille rennaise comme un cas d'école.

Les attentes de la famille

Avant toute chose, analyser la composition de la famille. Y a-t-il des enfants et quel âge ont-ils ? Quelles sont les couleurs qu'ils aimeraient (ou pas) trouver dans leur jardin ? Dans un deuxième temps, estimer leurs besoins : en l'occurrence, ici, un abri pour vélos et broyeur de déchets verts, un récupérateur d'eau, un composteur. Autres attentes, un potager, quelques fleurs (« on aime la lavande ») et un arbre, avec la « crainte de voir les racines passer sous la terrasse et la maison », émet Mathieu.



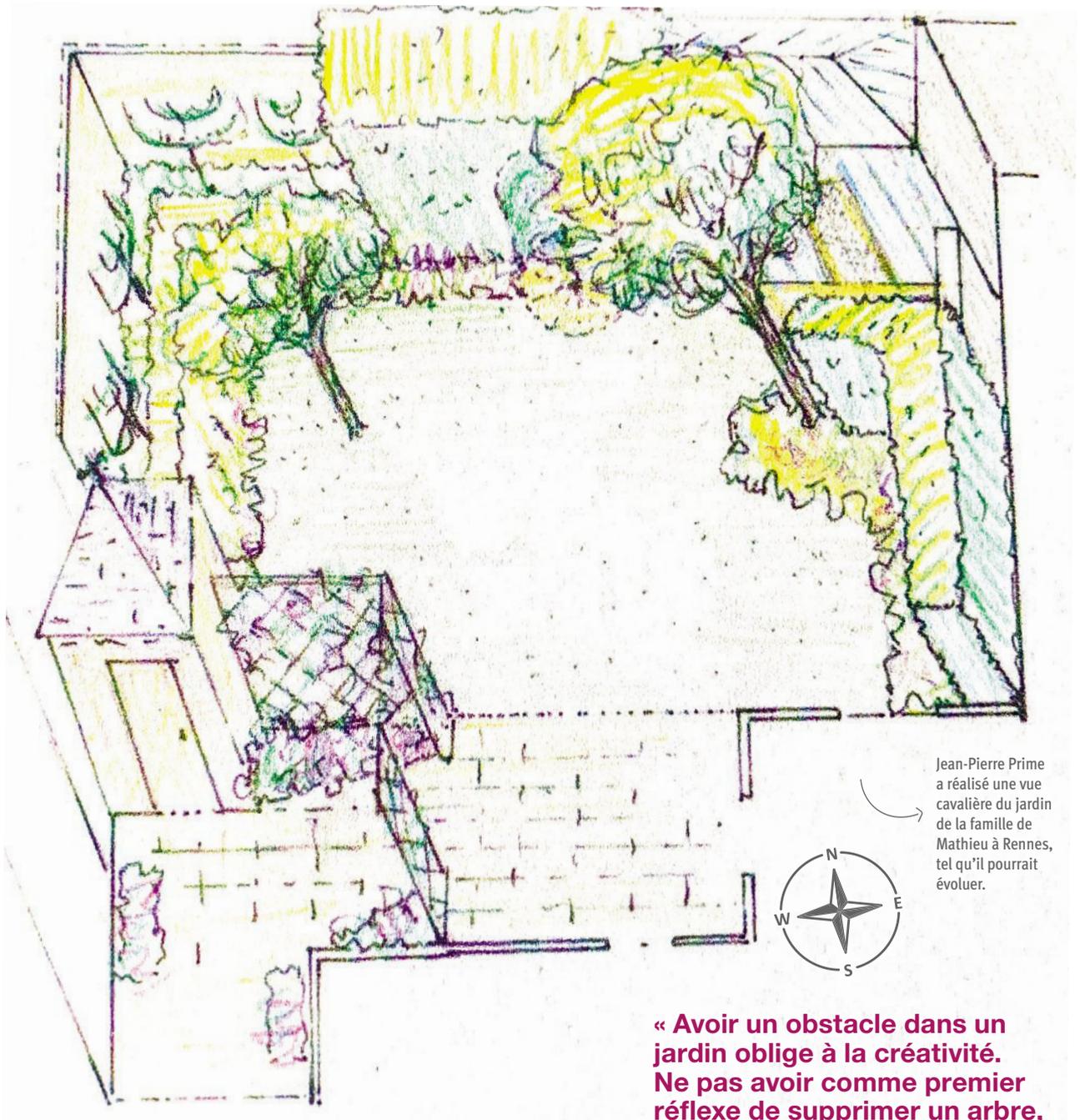
1 - En 2017, un an après l'acquisition de la maison de Rennes, un gazon est déroulé au jardin.
2 - En 2022, il n'en reste rien.

Observer les lieux

Jean-Pierre Prime insiste : « **Il faut voir le jardin à différentes saisons : s'il y a des feuilles l'été, elles sont tombées l'hiver, on découvre alors les vis-à-vis et les ombres portées des bâtiments situés autour.** » L'option d'un arbre persistant serait alors plutôt indiquée. Le choix des végétaux dépendra aussi de la nature du sol, de l'exposition... Le jardin est au nord de la maison, mais exposé plein sud. « **L'inconvénient quand la maison est située au sud du jardin, ce sont les ombres portées. Observer en avril et à l'automne où sont les parties assombries du jardin** », insiste Jean-Pierre Prime, qui invite à adapter le choix des plantes au temps de luminosité.

La mise en œuvre du projet

Idéalement, préparer la terre au printemps pour une première intervention à l'automne. Dans l'intervalle, suggère Jean-Pierre Prime, un atout pour la future pelouse et du bonheur dans l'assiette. « **Si on fait un choix de gazon, le semer avant la mi-octobre (ou au printemps), quand la terre est chaude.** » Un conseil : ne pas le piétiner les trois premiers mois et inciter les enfants à jouer au ballon dans le parc voisin... Arbres et haies seront installés au moment



Jean-Pierre Prime a réalisé une vue cavalière du jardin de la famille de Mathieu à Rennes, tel qu'il pourrait évoluer.

« Avoir un obstacle dans un jardin oblige à la créativité. Ne pas avoir comme premier réflexe de supprimer un arbre, mais plutôt comment l'utiliser. »

de la Sainte-Catherine (fin novembre) jusqu'en février, les vivaces plutôt au printemps. Une astuce: **« Installer des bulbes (narcisses ou tulipes) pour avoir de la couleur au premier printemps, même si le chantier n'est pas abouti. »**

Entretien du jardin

Penser à l'entretien en amont peut conditionner la suite: si vous avez choisi un arbre très grand, il faudra l'élaguer et évacuer les déchets verts... **« La vraie question, assure Jean-Pierre Prime, c'est comment va évoluer le jardin à l'âge adulte (4-5 ans). Quand Mathieu évoque le mimosa, c'est « une mauvaise**

idée. Tout comme l'acacia ou les bambous, le plus souvent invasifs ». Dans le carré potager, des tomates, des aromatiques, de la salade, des radis, **« l'occasion de sensibiliser les enfants ».** Près de la terrasse, des jardinières avec des fleurs annuelles.



Et demain, dans le jardin de Mathieu



Offrez un bain pour les oiseaux, été comme hiver.



La clématite de Armand est persistante.

Le patio

Le patio est un espace à ciel ouvert, limité par des claustras de bois (6), lesquels servent de support à des végétaux grimpants plantés dans des massifs de pleine terre (5). L'exposition peu lumineuse incite à utiliser des végétaux adaptés tels que chèvrefeuille à floraison odorante, clématite à feuillage persistant (*Clematis 'armandii'*) avec des azalées japonaises au pied. Ce patio peut être également agrémenté par des jardinières amovibles (5a et 5b), permettant de libérer le passage en cas de besoin. On pourra en modifier les plantations selon les saisons : tulipes et pensées en hiver, impatiens en été... Ce patio ouvre d'une part sur une terrasse dallée (a1) donnant elle-même accès à la maison par la porte (P) et d'autre part sur un petit local à rangement (5a), lequel est également ouvert latéralement sur le jardin (accès a2).

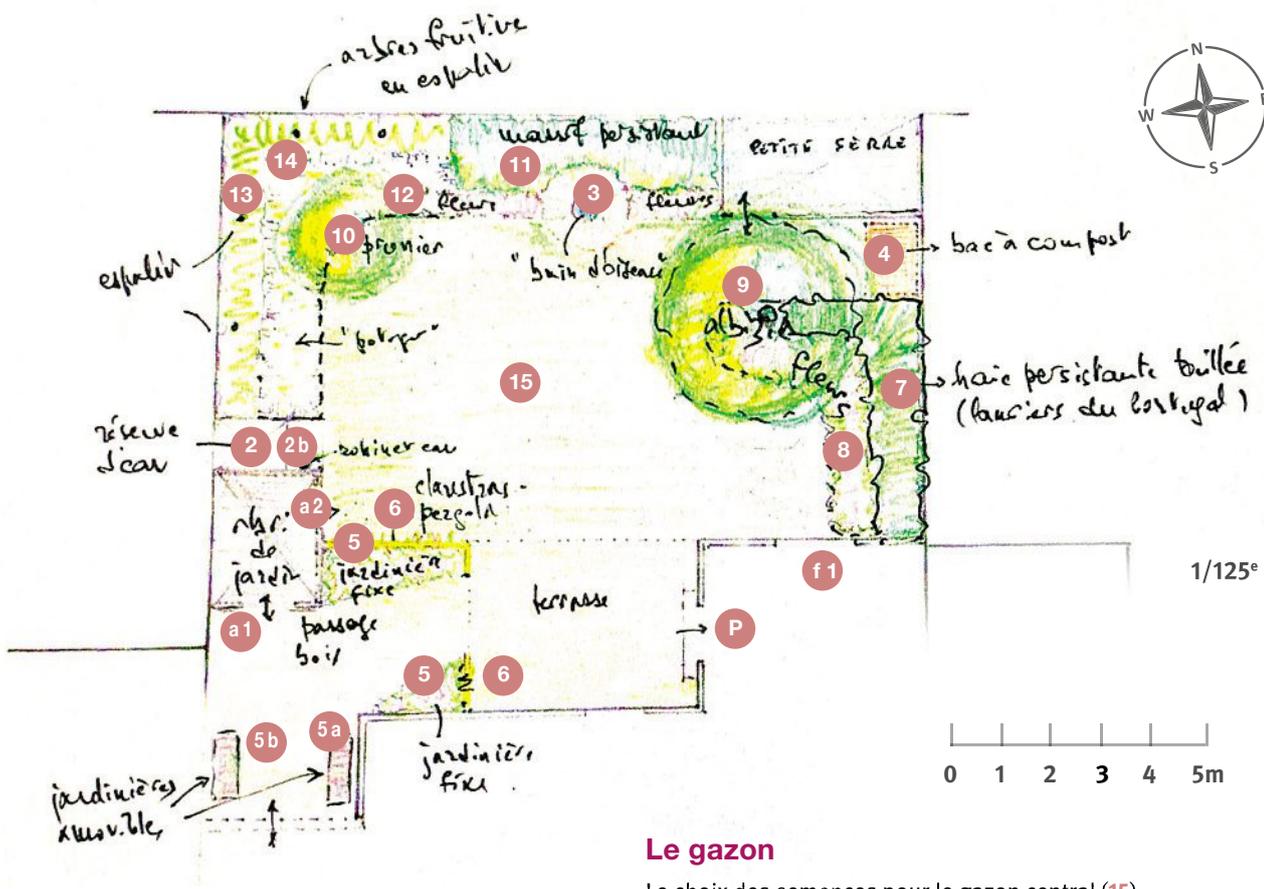
Dans ce local, on peut prévoir une arrivée d'eau de ville pour le nettoyage du matériel, avec robinet extérieur (2b), mais l'arrosage du jardin se fera de manière privilégiée en utilisant l'eau de pluie récupérée dans le bac (2).

Une fontaine - bain d'oiseau

Dans l'axe Nord/Sud du jardin se trouve une fontaine-bain d'oiseau (3) avec, éventuellement, un petit effet d'eau (prévoir l'alimentation électrique). « En tant que paysagiste, je demande toujours à rentrer dans la maison pour voir le jardin de l'intérieur », d'où cette proposition, face à la terrasse, d'une fontaine-bain d'oiseau pour qu'ils se désaltèrent l'été et se lavent. Cet élément décoratif est mis en place sur un dallage qui recueillera les éventuelles projections d'eau qui, sinon, nuiraient au bon développement du gazon.

Une serre

Une petite serre est située dans l'angle Nord-est du jardin, près de laquelle sont placés les deux bacs à compost (4). Cet ensemble se trouve partiellement occulté de la maison par un retour de la haie (7) implantée le long de la limite orientale du jardin. On pourra utiliser du laurier du Portugal (persistant) dans sa variété à port érigé (*Prunus lusitana 'Angustifolia'*) et qui supporte très bien la taille. Au pied de cette haie, se situe un massif floral. L'ombre portée de la maison impose un choix de végétaux adaptés à l'ombre : azalées, primevères, narcisses... Ce massif coloré présentera tout son intérêt vu de la maison par la fenêtre (f1). Il est partiellement dominé par un arbre tige (9) qui donne du volume aux plantations du jardin et apportera un ombrage à la serre durant l'été. On veillera à choisir un arbre au système racinaire non envahissant et à feuillage léger, tel l'*Albizia julibrissin 'Ombrella'* à fleurs rosées odorantes ou la *Sophora japonica* (dont il faudra modérer l'extension des branches).



Fruitiers et potager

Afin de créer un effet de symétrie, un arbre fruitier (10) de préférence demi-tige, c'est-à-dire greffé à environ 1,20 m de hauteur, est planté du côté nord-ouest du jardin : prunier ou cerisier autofertile. Il ombragera légèrement le massif (14) dévolu aux herbes officinales, condimentaires et aux légumes (tomates, laitues...).

En arrière de ce mini-potager, on utilisera au mieux les clôtures qui limitent le jardin sur ses côtés nord et ouest (13) en plantant 4 arbustes fruitiers formés, si possible, en palmettes palissées (2 pommiers et 2 poiriers).

Haie de charme et fleurs

Le reste du fond du jardin est agrémenté, derrière la fontaine, par une haie (11) de même essence que la haie (7) : lauriers du Portugal ou charmilles (*Carpinus betulus*) si l'aspect de la clôture et le voisinage permettent d'envisager une haie caduque (végétaux perdant tout ou partie de leur feuillage en hiver). Les charmes ont cette particularité de garder leurs feuilles mortes accrochées aux branches jusqu'à la pousse de nouvelles feuilles au printemps. Un liseré de plantes fleuries est aménagé au pied de la haie (géraniums vivaces 'Rozanne' par exemple) : toujours florifères, ils débordent un peu sur le gazon central (15), atténuant ainsi la rigidité de la structure du jardin.

Placez un composteur dans un coin du jardin.

Le gazon

Le choix des semences pour le gazon central (15) devra être soigneusement étudié : ce « tapis vert » prolonge la terrasse dallée, en pleine vue de la fenêtre (F2), avec la fontaine dans l'axe. Il importe donc que son aspect visuel soit aussi agréable que possible malgré une exposition mi-soleil, mi-ombre et un environnement relativement confiné. Une bonne résistance au piétinement doit être également exigée, même si les abords immédiats de la citerne (2) et du point d'eau (2b) ainsi que l'entourage de la fontaine (3) et l'accès à la serre et aux bacs de compostage (4) sont dallés. « **Les gazons kikuyu et cynodon dactylon sont résistants à la sécheresse et au piétinement** », glisse Jean-Pierre Prime.

Le plus

Une autre arrivée d'eau peut être prévue dans la serre. Un ou deux points d'éclairage peuvent être envisagés : au niveau de la fontaine ou au pied des arbres tige.

Profitez du parfum d'un chèvrefeuille volubile.



Istock



Christel trinquier-OF

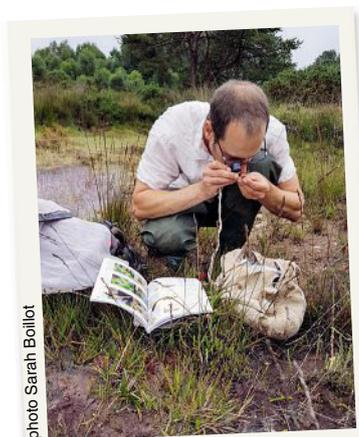


photo Sarah Boillot

Benoît Lecaplain

Entomologiste au GRECIA
(Groupe d'Etude des Invertébrés
Armoricain)

Le phasme gaulois, un habitant discret

Ils sont peu nombreux dans l'Hexagone et moins encore dans l'Ouest. Le phasme gaulois est le seul de son espèce à y évoluer et mieux vaut être attentif si l'on veut l'observer.

Propos recueillis par Christine Raout.

Photos : Thierry Creux (sauf mention contraire)



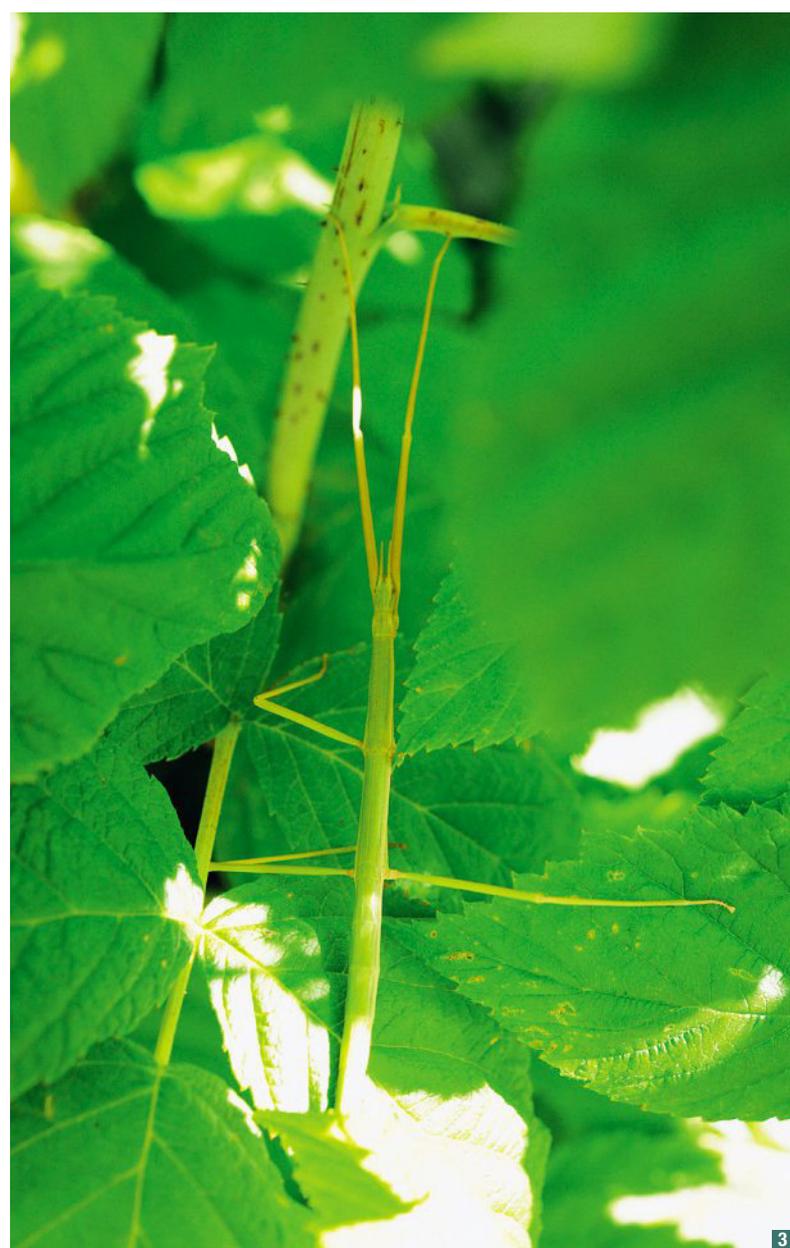
Thierry Creux - Ouest-France



2



Il existe plus de 3 500 espèces de phasmes dans le monde. Ces insectes de l'ordre des Phasmida sont faciles à distinguer des autres insectes car ils ressemblent à des bâtons, des branches ou des feuilles, selon les continents.



Thierry Creux- Ouest-France (2 et 3)

3

Quel est son cycle de vie ?

Il n'existe que des femelles de cette espèce en France car le phasme gaulois, sous nos latitudes, se reproduit par **parthénogenèse**. Les œufs sont déposés au hasard au sol, dans la végétation, et restent en dormance pendant deux ans avant d'éclore. À partir de la mi-mars, les jeunes se développent. Dans nos régions, ils peuvent être observés jusqu'à l'automne. Les adultes meurent dès les premiers froids.

Où vit-il ? Que mange-t-il ?

Il vit dans les milieux anthropiques tels que les jardins, les parcs, les vieux murets, mais également les habitats sauvages où poussent ses plantes hôtes (friches, bocages, boisements...). Le Phasme gaulois est **phytophage**. Il se nourrit principalement des feuilles de rosacées sauvages ou horticoles : églantiers, prunelliers, ronciers, rosiers mais aussi des genêts.

Est-il menacé ?

Non, c'est une espèce méditerranéenne, dont l'aire de répartition s'étend, de façon naturelle, vers le nord. En Normandie, *Clonopsis gallica* est plutôt présent sur le littoral où il trouve les conditions de températures idéales pour son développement. C'est également le cas en Bretagne. En Pays-de-la-Loire, et notamment en Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Vendée, l'espèce est commune. Comme toutes les **espèces thermophiles**, le phasme gaulois profite du réchauffement climatique.

Comment l'observer ?

Il est difficile à voir car très mimétique. De plus, le phasme gaulois est surtout nocturne. La journée, il se tient immobile au sein des plantes qu'il consomme. Si l'espèce est présente, on peut la détecter, de mai à octobre, en examinant attentivement les rosiers dans les jardins et en scrutant le moindre mouvement de brindille. De nuit, avec une lampe, il est plus facile de les observer se nourrissant sur les plantes hôtes.

Comment les attirer au jardin ?

Plantez dès maintenant des arbustes dont ils se nourrissent. Laisser quelques ronces dans un coin du jardin est profitable au phasme ainsi qu'à de nombreux autres animaux. Les dégâts seront minimes sur vos plantations.

Les framboisiers (Rubiaciées) lui conviennent.

Regardez sous les feuilles pour le repérer.

Vert sur vert, le mimétisme est parfait!

Les bourgeons, des petits bouts de plantes très actifs

Si les bourgeons se préparent en été, le jardinier peut les observer durant l'hiver, et surveiller leur réveil. Mickaël Mary, botaniste paysan herboriste chez Terres de Simples, nous parle de gemmothérapie et de cuisine, à base de bourgeons, véritable concentré d'actifs. Propos recueillis par Christine Raout.

Réalisation d'un macérat avec de l'eau et de l'alcool.



Le réveil du bourgeon

« Il y a deux facteurs principaux dans l'environnement : l'allongement de la luminosité avec le jour qui s'allonge, et des journées de plus en plus chaudes, avec des nuits qui restent froides. Les deux facteurs envoient un signal au monde végétal, annonçant que le printemps arrive et, dans les plantes, et dans les arbres en particulier, un système hormonal se met en place pour qu'il se réveille. »

Qu'est-ce que la gemmothérapie ?

La gemmothérapie vise à utiliser les principes actifs des bourgeons, cumulés à d'autres molécules comme les hormones végétales, particulièrement présentes à ce moment-là dans le bourgeon. Par rapport à la phytothérapie classique, on a des principes actifs auxquels on n'a pas accès autrement. C'est un moment où les tissus embryonnaires sont particulièrement actifs, puisqu'ils développent pour préparer les ailes de la plante. Et à ce moment-là, le bourgeon va avoir à la fois un concentré à la fois de principes actifs, et d'énergie.

Quels types de bourgeons ?

On utilise des arbres et des arbustes communs et pas forcément valorisables autrement que par la gemmothérapie. On valorise aussi par ce biais-là la flore locale.

Comment préparer un macérat ?

« Le mélange pour le macérat est toujours le même : un tiers d'alcool, un tiers d'eau et un tiers soit de glycérine, soit de miel, soit de sirop d'agave. Pour faire simple, on peut mettre deux tiers d'alcool à 50° à la place de l'alcool et de l'eau. Il faut 150 grammes de bourgeons pour un kilo de mélange. »
« On laisse macérer deux mois à l'obscurité dans un pot fermé. Puis, on filtre avec un filtre à café, en pressant les bourgeons avant de mettre le macérat dans des petits flacons à compte-goutte. Ces préparations se conservent sans être au frais pendant au moins 4 ans. »

Stock



Christine Racout

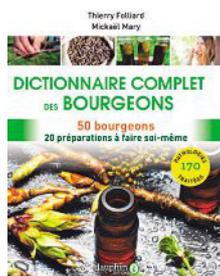
Récoltez peu mais bien selon les espèces d'arbres.

Comment les cueillir ?

Il faut être vigilant car l'outil est la main, donc les mains doivent être désinfectées avant de cueillir. Pour ne pas abimer l'arbre, la cueillette doit être une sorte de glane, et pour les espèces abondantes, on cueille un peu sur chaque arbre. Ça correspond aussi à l'état d'esprit et au plaisir de la cueillette des bourgeons. C'est important de les mettre à macérer rapidement, donc soit on prépare le mélange on les met directement dans le bocal, soit on le met dans un petit sac en tissu ou kraft, surtout pas de plastique, en les mettant tout de suite après la cueillette à macérer.

Quand les cueillir ?

On cueille les bourgeons sur la période charnière du réveil, de la sortie d'hiver au début du printemps. Chaque espèce a un cycle de vie différent. Schématiquement, les bourgeons d'arbustes sont cueillis dès février jusqu'en avril, et les bourgeons des grands arbres, comme le chêne, le hêtre, le tilleul, sont plutôt cueillis entre avril et mai, au moment où le bourgeon est très turgescents, juste avant qu'il s'ouvre. Ça peut aller très vite donc cela demande une observation régulière.



Dictionnaire complet des bourgeons, de Thierry Folliard et Mickaël Mary, Dauphin éditions, 2021.



Conservez les bourgeons en sac.

Christine Racout

DES BOURGEONS ET POUSSES DE FIN D'HIVER

Cassis :

ce bourgeon se cueille généralement début mars. Pour préserver la récolte, il ne faut cueillir qu'un bourgeon sur trois, les cassis n'en seront que plus gros. Le bourgeon peut être séché et utilisé comme épice, avec un parfum qui serait proche du poivre de Timut.

Noisetier :

le bourgeon se récolte généralement à partir de mi-mars. À croquer, il aurait un goût de champignon.

Eglantier :

la jeune pousse est comestible et aurait un goût de concombre.

Ronce :

la jeune pousse se récolte généralement à partir de début mars. Si on patiente jusqu'à ce qu'elle atteigne 3 à 4 cm, la pousse peut être fermentée et séchée pour faire du thé de ronce, proche d'un thé noir.

Bourgeons de noisetier

iStock



Chou kale, le froid lui va si bien

On l'appelle aussi chou frisé, car il ne forme pas de pomme mais de longues feuilles, plus ou moins ondulées. Longtemps délaissé, ce chou est devenu à la mode depuis quelques années grâce à ses qualités nutritionnelles et diététiques. Sa richesse en vitamines, en minéraux, en fibres et en antioxydants lui vaut même d'être considéré comme un « super aliment » !

Textes et photos : Thomas Alamy



Facile à cultiver, le chou kale est un légume parfait pour la basse saison. Particulièrement résistant au froid, jusqu'à -15°C, il donne d'abondantes récoltes à une période où la production se fait plus limitée au potager.

A semer et repiquer tôt

Le semis s'effectue à partir de mi-mars jusqu'à fin juillet, sous abri ou en pépinière. Repiquez-les à leur emplacement définitif quatre à six semaines plus tard, lorsque les plants possèdent 5 à 6 feuilles. Dans un sol riche, meuble et profond, en laissant 50 cm entre chaque. Enfoncez-les jusqu'à la base des premières feuilles, tassez bien la terre autour et arrosez.

Un sol toujours frais

Moins exigeant en fumure que les choux pommés, le kale est aussi plus résistant aux maladies et aux ravageurs, comme la redoutable piéride. En revanche, il supporte moins bien les fortes chaleurs. Assurez-vous, par un paillage et des arrosages réguliers en période sèche, que le sol reste frais en permanence. Pour éviter qu'il souffre trop en plein été, il peut sans problème être cultivé à l'ombre l'après-midi. C'est d'ailleurs un des rares légumes qui accepte d'être ombragé une partie de la journée.

A récolter selon les besoins

En fonction de la période de plantation, la récolte peut commencer à partir de fin septembre, et se prolonger tout l'hiver, jusqu'en mars. Coupez les feuilles à leur base, au fur et à mesure des besoins, en commençant par le bas de la tige. Mais inutile de se hâter, le gel améliore leur tendreté et rend leur goût plus doux, légèrement sucré. Elles se consomment cuites, à la vapeur, à l'eau ou sautées, les plus jeunes pouvant être ajoutées aux salades.

Un chou décoratif

Avec ses feuilles dressées plus ou moins frisées, le chou kale peut aussi être utilisé à des fins ornementales. En particulier les variétés à feuillage pourpre foncé, presque noir, qui sont du plus bel effet dans un massif, avec des graminées ou des floraisons aux couleurs vives.

Notre sélection de variétés



'Westländse Winter'.



'Noir de Toscane'.



'Red Russian'.

'Westländse Winter'

A feuilles vert foncé douces et parfumées, au léger goût de noisette (60 cm de hauteur en moyenne).

'Redbor' F1

Variété hybride à tiges violettes et feuillage très frisé de couleur pourpre foncé, qui s'intensifie avec le froid (80 cm)

'Red Russian'

Vigoureuse, elle offre de belles feuilles tendres et dentelées vert gris teintées de pourpre, aux nervures violettes (70 cm).

'Dwarf Green Curled'

Variété compacte possédant de larges feuilles vert sombre, très serrées et frisées sur les bords (40 cm).

'Branchu du Poitou'

Cette ancienne variété produit de nombreuses tiges fines et courtes portant des feuilles allongées aux bords ondulés (50 cm).

'Noir de Toscane'

Surnommée chou palmier, elle se distingue par de longues feuilles étroites et cloquées vert bleuté, regroupées au sommet d'une tige droite (90 cm).

Deux recettes originales

Empanadas mozzarella, chou kale et champignons de paris

Facile & bon marché – Pour 4 personnes

Préparation : 35 min

Cuisson : 30 min

- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 300 g de champignons de Paris
- ◆ 30 g de beurre
- ◆ 6 feuilles de chou kale
- ◆ 2 mozzarellas
- ◆ 2-3 branches de persil
- ◆ 1 c. à s. de crème épaisse
- ◆ Sel, poivre
- ◆ 1 jaune d'œuf
- ◆ 2 pâtes brisées

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). ◆ Ciseler l'oignon, hacher l'ail, émincer les champignons, et mettre le tout dans une poêle antiadhésive.
- ◆ Cuire à feu moyen env. 10 min. ◆ Ôter la grosse nervure des feuilles de chou kale et couper les feuilles en morceaux. ◆ Ajouter le chou kale dans la poêle, 3 pincées de sel et de poivre et poursuivre la cuisson pendant 3 min.
- ◆ Équeuter le persil et le hacher, l'ajouter à la préparation avec la crème et bien mélanger. ◆ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. ◆ Couper la mozzarella en morceaux. ◆ Étaler les 2 pâtes brisées, y prélever des disques à l'aide d'un emporte-pièce. ◆ Garnir les disques de farce et de mozzarella.
- ◆ Badigeonner les côtés d'eau à l'aide d'un pinceau, rabattre un côté du cercle afin d'obtenir un demi-cercle, puis souder les bords de la pâte à l'aide d'une fourchette. ◆ Répartir les empanadas sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. ◆ Badigeonner du jaune d'œuf. ◆ Enfourner et cuire 20 min à 180 °C. ◆ Servir chaud ou tiède.

Photo : Julien Mota / Stylisme : Sébastien Merdrignac





Soba déshydratées, bowl au chou kale et légumes d'hiver rôtis, sauce au beurre de cacahuètes

Entrée facile & bon marché - Pour 4 personnes

Préparation : 45 min –

Cuisson : 35 min

- ◆ 200 g de soba déshydratées
- ◆ 1 botte de chou kale
- ◆ 2 betteraves cuites
- ◆ 2 carottes
- ◆ ¼ de potimarron
- ◆ 1 panais ◆ ½ citron
- ◆ 1 radis red meat (ou 1 botte de radis roses)
- ◆ 2 c. à s. de beurre de cacahuètes
- ◆ 1 c. à s. de graines de sésame
- ◆ 4 c. à s. de sauce soja salée
- ◆ 4 c. à s. d'eau
- ◆ 4 c. à s. d'huile de colza
- ◆ 5 gousses d'ail
- ◆ 1 bouquet de thym
- ◆ Sel, poivre

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- ◆ Éplucher les carottes et tailler chacune en 8 bâtons.
- ◆ Tailler le potimarron en cubes de 3 cm de côté.
- ◆ Éplucher et tailler le panais en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
- ◆ Les déposer sur une lèchefrite avec 4 gousses d'ail en chemise et arroser de 3 c. à s. d'huile, puis parsemer de thym et de sel. Faire cuire 30 min en mélangeant à mi-cuisson puis réserver.
- ◆ Laver puis retirer les côtes du chou kale.
- ◆ Couper grossièrement les feuilles et les faire revenir dans une poêle avec 1 c. à s. d'huile et 1 gousse d'ail écrasée, puis ajouter les graines de sésame et 2 c. à s. de sauce soja. Réserver.
- ◆ Tailler les betteraves en petits dés, les assaisonner de sel et poivre.
- ◆ Tailler le radis en fines rondelles. Réserver.
- ◆ Réaliser la sauce : Dans un bol, délayer le beurre de cacahuètes avec 2 c. à s. de sauce soja, le jus du citron, l'eau. Ajouter la pulpe d'ail rôti. Cuire les soba dans de l'eau salée selon les indications du fabricant. Les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide pour stopper la cuisson. Répartir dans 4 assiettes creuses. Répartir ensuite les légumes puis arroser de sauce.

Photo : Julien Mota / Stylisme : Sébastien Merdrignac

Quand les fraisiers prennent de la hauteur en pot



Plusieurs solutions existent pour cultiver des fraisiers hors-sol et gagner un maximum de place. Les surélever est une façon bien pratique et très facile pour avoir des fraises même dans un petit espace, sur une terrasse ou un balcon.

Textes : Thomas Alamy

Les fraisiers ont l'avantage de ne pas avoir besoin de beaucoup de terre. Mais quelle que soit la méthode utilisée, veillez à maintenir le substrat toujours frais par des arrosages réguliers. Et à apporter à plusieurs reprises de l'engrais « spécial fraisiers et petits fruits » : au début du printemps, après la première récolte et à l'automne. Enfin, choisissez des variétés remontantes, qui produiront de juin jusqu'aux premières gelées, avec une pause en milieu d'été.

Méthode 1 : EN SUSPENSION

La méthode la plus simple et rapide consiste à utiliser des pots ou des paniers, par exemple en fibre de coco, spécialement conçus pour être suspendus avec des chaînettes. Il existe aussi des sacs de culture à suspendre, avec des trous déjà percés tout autour de la paroi pour y mettre les fraisiers. Très pratiques et réutilisables, ils sont en tissu non tissé, en feutre ou en polyéthylène (PE), et peuvent être faits soi-même. Côté récup', une astuce originale est de prendre de vieilles passeroles en inox ou en acier émaillé. Tous ces contenants sont à suspendre à une barre horizontale ou à un crochet fixé à un mur, une poutre ou un poteau.





Méthode 2 : À LA VERTICALE

Ici, l'idée est de se servir d'un support pour mur végétal en feutre géotextile, composé de plusieurs rangées superposées de poches. À fixer solidement contre un mur, sur un grillage ou une balustrade pour les plus petits. Déposez dans chaque poche une bonne poignée de terreau, additionnée d'un peu d'engrais, avant de mettre les plants. Une autre solution est de détourner une palette en bois, en la mettant debout, de manière à ce que les planches supérieures soient à l'horizontale. Pour retenir le terreau, fermez la base de la palette avec une planche et agrafez un film géotextile au dos, à maintenir éventuellement avec une plaque de contreplaqué. Disposez ensuite les plants sur le devant, tous les 15 cm dans les espaces situés entre chaque planche.

istock



Méthode 3 : À L'HORIZONTALE

Et si vous utilisiez des gouttières comme jardinières ? Prenez des morceaux de gouttière demi-ronde de 25 cm de largeur, et placez une fermeture à chaque extrémité. Tous les 10 cm, percez le fond de petits trous sur toute leur longueur pour permettre l'évacuation de l'excès d'eau d'arrosage ou de pluie. Installez ensuite les gouttières à l'horizontale, le long d'un mur, d'une clôture, ou d'une cabane de jardin. Même si elles sont moins esthétiques, préférez les gouttières en PVC à celles en zinc, qui surchauffent au soleil. Une alternative est de récupérer des tuyaux en PVC de 200 mm de diamètre. Et de découper sur le dessus, tous les 20 cm, des ronds avec une scie-cloche de 80 mm de diamètre, destinés à accueillir les fraisiers.

Véronique Ballu

istock



Méthode 4 : EN TOUR

Pour cette dernière méthode, qui demande un peu plus de travail, il faudra vous procurer des pots en plastique, car ils sont plus légers que des pots en terre cuite, mais ces derniers peuvent convenir en cas de récupération. La taille des pots peut diminuer au fur et à mesure de la hauteur pour un effet en cascade quand les plants pousseront. Percez le fond des contenants s'ils ne le sont pas déjà et suffisamment pour faire passer une tige en fer à béton. Plantez-la dans le sol et fixez en haut pour maintenir solidement la verticale. Glissez au milieu en plus, et à la verticale un tube bouché à sa base et percé à plusieurs endroits sur toute sa hauteur. Il servira à diffuser de façon plus homogène l'eau vers chaque plant. Remplissez de terreau et avec une bonne poignée de compost chaque pot et superposez-les. Il doit y avoir assez d'espace sur le pourtour pour installer les plants de fraisiers. Arrosez dans les pots à la plantation, puis par le tube central par la suite.

Fraîche et ensoleillée

Pour faire venir plus vite le printemps dans nos maisons, cette potée de petits bulbes forcés est idéale et facile à réaliser ! On vous donne tous les astuces !

Textes et photos : Franck Schmitt



Il vous faut :

- 1 contenant en terre ou en zinc de 30 cm sur 25 cm de haut
- 1 ou deux bulbes de jacinthe bleue ('Bleue de Bretagne aqua', 'Bleu trophy' ou 'Royal navy')
- 5 à 6 bulbes d'iris réticulés bleu ou pourpre ('Harmonie' ou 'Pauline')
- 5 à 6 bulbes de crocus blanc ('picturatus', 'Jeanne d'arc')
- 5 à 6 bulbes de muscaris bleu (*armeniicum* ou 'Valerie Finnis')
- 5 à 6 bulbes de scilles bleus (*siberica*)
- Du terreau
- Du sable
- De la mousse de forêt



Avant de commencer :

- 1 Pour faire fleurir rapidement vos bulbes, vous pouvez les forcer : placez les bulbes dans du papier de journal humide pendant 6 semaines dans le bac à légumes du réfrigérateur. Les floraisons seront accélérées lors de la plantation.
- 2 Si votre contenant n'est pas percé, faites des trous dans le fond pour évacuer l'eau. Ajoutez 2 à 3 cm de sable au fond pour drainer la potée, les bulbes n'aiment pas les terres trop humides.
- 3 Faites un tapis de terreau au fond du contenant et ajoutez les bulbes de jacinthes et ceux de scilles qui s'enterrent plus profondément (env. 20 cm).
- 4 Ajoutez 5 cm de terre au-dessus des premiers bulbes et tassez la terre. Plantez alors les autres bulbes en les laissant groupé par famille : les crocus en arrière-plan, les muscaris et les iris réticulés devant car ils sont plus petits. On plante ces bulbes à 15 cm sous terre.
- 5 Ajoutez du terreau jusqu'en haut de la potée et tassez bien avec vos mains.
- 6 Recouvrez la terre avec de la mousse de forêt qui sera décorative en attendant les floraisons printanières.



iStock



iStock

Conseils de plantation

Les bulbes de printemps se plantent en automne et au début de l'hiver. Vous pouvez planter jusqu'en décembre grand maximum. Il est possible sinon de choisir des pots de bulbes forcés en jardinerie. Après floraison, offrez-leur un temps de repos avant de les replanter au jardin. Les bulbes n'aiment pas les terres trop lourdes et argileuses. Pour vos potées vous pouvez mélanger un tiers de terre de jardin avec deux tiers de terreau de plantation. Drainez les potées en y plaçant au fond des graviers ou des billes d'argile. Respectez bien les hauteurs de plantation pour une meilleure floraison. En pleine terre, espacez bien les bulbes qui auront de la place pour se multiplier au fil des années.



Il vous faut :

- du papier ou du carton recyclé (enveloppes, boîtes d'œufs, rouleaux de papier toilette...)
- un saladier
- une cuillère • une passoire
- un mixeur plongeant
- un rouleau à pâtisserie
- deux torchons
- une paire de ciseaux
- des feutres
- un mélange de petites graines de fleurs : coquelicot, nigelle, souci, gypsophile, mufler, lin ; ou d'aromatiques : basilic, ciboulette, persil, aneth...



1



4

Fabriquer une carte à planter

L'idée est simple, réaliser une carte biodégradable à partir de papier ou de carton recyclé.

À laquelle on ajoute des graines, et qui pourra ensuite être mise en terre. Une création originale et personnalisable à utiliser comme carte de vœux pour la nouvelle année, invitation ou faire-part pour un heureux événement. Textes et photos : Thomas Alamy



- 1 Déchirez le papier ou le carton en petits morceaux et mettez-les dans le saladier ; couvrez d'eau chaude et laissez tremper pendant une demi-heure pour qu'ils ramollissent.
- 2 Égouttez dans la passoire puis passez les morceaux au mixeur plongeant, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une texture pâteuse.
- 3 Étalez la pâte avec la cuillère sur un torchon plié en deux, sans dépasser 2 mm d'épaisseur ni laisser de trous, et disposez dessus les graines de façon homogène.
- 4 Couvrez avec le deuxième torchon et passez le rouleau à pâtisserie pour lisser la pâte et enlever un maximum d'eau, tout en incrustant bien les graines dedans.
- 5 Retirez le torchon du dessus et laissez sécher près d'un radiateur ou d'une source de chaleur, le plus rapidement possible pour éviter que les graines germent.
- 6 Décollez délicatement la carte du torchon, puis découpez-la aux dimensions souhaitées à l'aide des ciseaux, avant de la personnaliser en écrivant et en dessinant au dos.

Une fois la date de l'événement passée, il suffit d'humidifier la carte et de la mettre à plat dans un pot ou en pleine terre sous 1 à 2 cm d'une fine couche de terreau, à maintenir humide. Les premières pousses apparaîtront en quelques jours.



Laurie Musset

L'hiver, à GRAND-LIEU, le lac et la vie débordent de concert

Non loin de Nantes, en Loire-Atlantique, s'étend l'une des plus belles zones humides d'Europe, à la beauté fascinante et à la richesse environnementale rare : le lac de Grand-Lieu. Il ne faut pas s'y méprendre, derrière le calme hivernal, se cache un lac débordant de vie.

Texte : Mathieu Coureau et Laurie Musset
Photos : SNPN (sauf mention contraire)

Quand Dominique Guillet a coupé le moteur de sa coque à fond plat, là, au beau milieu du lac, un léger capharnaüm a semblé monter d'on ne sait où, tranchant avec ce paysage grave fait d'eau aux reflets acier, de saules et d'aulnes émergés, effeuillés, du gris à l'infini. Les bruits soudains d'une vie tapie et débordante. Le pêcheur a souri : « **C'est étonnant, oui. Il y a toujours cette petite musique. On entend les foulques, le vent, les ragondins, les colverts, les souchets.** » Il dit qu'il ne s'en lassera jamais.

Le lac de Grand-Lieu est un haut lieu patrimonial, naturel et écologique de faible profondeur qui s'étale à 15 kilomètres au sud de Nantes, submergé en permanence en son centre (2.000 hectares) et entouré de secteurs inondables. L'hiver, l'eau monte d'un bon 1,5 mètre, noyant parfois jusqu'à la cime les arbres.

6500 hectares recouverts en hiver

Il s'inscrit dans un complexe de zones humides qui va du Marais breton, en Vendée, à la Brière, en passant par les marais de Goulaine et l'estuaire de la



J.M. GILLIER_SNP

1



S. REEBER_SNP

2

Loire. C'est le plus ancien et le plus vaste des lacs de plaine français en hiver et la plus grande réserve ornithologique du pays après la Camargue.

Une étendue d'eau à perte de vue qui vous laisse sans voix dès lors que vous en embrassez les contours, que ce soit du haut du clocher de Saint-Lumine-de-Coutais, de la terrasse du Pavillon Guerlain à Bouaye, du port d'été de Passay, du site atypique de Pierre-Aigüe



1 - le lac présente une zone d'eau recouverte d'herbiers flottants. Elle est en eau toute l'année sauf exceptions en bordure.

2 - Le Fuligule milouin est présent toute l'année mais bien visible en hiver, reconnaissable à sa tête rousse. Ce canard plongeur se nourrit de plantes aquatiques ou de petits insectes.

3 - La graminée Houlque laineuse (*Holcus lanatus*), est un exemple de flore présente autour du Lac à Bouaye.



S.REEBER_SNPIN

1

près de Saint-Aignan. À défaut de pouvoir en faire le tour à pied, chacun de ces points de vue est comme un œilleton sur la porte. « **Rien n'est jamais comme la veille, ici** » sourit Dominique, qui vit, depuis plus de quinze ans, de la pêche. Ils sont six camarades, rares privilégiés, possesseurs de bateau à fond plat.

« **Selon la légende, le parfumeur Jean-Pierre Guerlain voulait assécher le lac pour en faire un lieu de cultures de fleurs, de tulipes. On dit qu'il est tombé amoureux du lieu, abandonnant son projet. Le site est alors devenu son lieu de chasse** », explique Jean-Marc Gillier (Société nationale de protection de la nature, SNPIN). À son décès, le parfumeur lègue tout à l'État à une condition : en faire une réserve naturelle nationale.

Promesse tenue

Aujourd'hui, ce site exceptionnel est géré par la SNPIN, le conservatoire du littoral, le syndicat du bassin versant, les agriculteurs, les chasseurs et les pêcheurs. « **L'échange est constant** », ajoute Jean-Marc Gillier qui compte, prélève, observe près de 300 espèces d'oiseaux, 950 d'insectes, 40 de crustacés et de mollusques, 30 de mousses, 700 de plantes vasculaires, 25 de reptiles et d'amphibiens, 70 d'araignées. « **L'hiver, c'est une petite mer et une terre d'accueil pour les migrateurs qui viennent du nord de l'Europe.** » Certains ne font que passer. D'autres y squattent toute la saison, voire se sédentarisent, car le gîte et le couvert y sont remarquables. « **On compte environ 30 000 canards.** » La flore révèle



S.REEBER_SNPIN

2

1 - Les rosières boisées sont des abris parfaits pour la faune du lac.

2 - L'oie cendrée est la plus grande des oies sauvages européennes.

3 - Prairies inondables, saulaies, touradons de carex, herbiers de nénuphars donnent la diversité des habitats.

4 - La surveillance du lieu est constante avec des espèces en voie d'extinction.

son lot de surprises, comme ces étendues végétales tourbeuses et flottantes, les "levis", qui dérivent quand le vent se lève tels des radeaux.

Le lieu n'échappe pas aux effets du réchauffement climatique. La qualité de l'eau est préoccupante, la prédation augmente, les cormorans nichent et pêchent, les ragondins rongent la végétation, les sangliers labourent, les écrevisses perforent et fragilisent les sols. Et l'homme, et l'homme : « **Ça me**



mas Alamy

3 x.J.M. GILLIER_SNPIN



Math Coureau

Éric et Gaëlle Chevalier.

La maison du lac, point de découverte du lac, à Bouaye.



4 C.RENAUD_SNPIN

La Maison du Lac, bien plus qu'une maison

Lieu d'accueil et d'expositions permanentes, la Maison du Lac, à Bouaye, sensibilise à la préservation et à la valorisation des milieux humides. Une balade sonore d'environ un kilomètre conduit au Pavillon et à sa terrasse d'observation privilégiée. Réservations obligatoires en ligne. Visites et animations spéciales possibles.

Non loin du lac, les blancs secs d'Éric et Gaëlle Chevalier

Éric et Gaëlle Chevalier, vigneron, sont frère et sœur. Ils produisent 130 000 bouteilles par an grâce à 30 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Grâce à la diversité de leurs cépages répartis sur plusieurs communes bordant le lac et à la singularité des terres de cette partie ouest du Val de Loire (sable, éclogite), ils sont reconnus comme spécialistes des vins blancs secs (melon, fié gris, muscadet, folle-blanche, chardonnay, etc). Au total, neuf blancs, cinq rouges (cabernet, pinot et grolleau noir) et un rosé sont travaillés ici. « Des vins simples, vrais et sains », dit Éric.

La biodiversité exceptionnelle profite aux abeilles de Michel

Michel et Catherine Louviot consacrent depuis quinze ans leur vie à leurs 250 ruches dispatchées en 14 ruchers sur sept communes autour du lac. Leur production : 5 tonnes par an, voire 7 les bonnes années, la totalité vendue en direct à la ferme. À la boutique : miel de printemps (aubépine, prunus, colza), miel de châtaignier butiné près de Saint-Mars-de-Coutais, miel de fleurs (ronces et trèfle du bassin versant), miel de tournesol et leur best-seller : le miel de fleurs du marais, dominé par une pointe de jussie, des notes de menthe (pouliot, poivrée) et de salicaire.



L'étonnante châtaigne d'eau ou mâcre nageante (trapa natans) est une plante aquatique.

chagrine, soupire Dominique Guillet. En quarante ans, on a tout détruit. L'eau s'en va deux fois plus vite qu'il y a cinquante ans. Il faudra recréer des zones tampon. On n'a plus le choix. »

Interdit au public, le lac accueille les curieux qui voudraient y naviguer, deux jours par an, en août. Et aux kayakistes récalcitrants qui oseraient braver l'interdiction ? "Ils se perdent." On ne pénètre pas ce lac. On l'effleure. ■



Vous êtes nombreuses et nombreux à nous exposer vos doutes en matière de jardinage. Voici ce que répond notre expert Thomas Alamy.



NOTEZ LA DATE !

Direct le jeudi 20 mars, de 17 h à 19 h

Notre spécialiste Thomas Alamy répondra à vos questions sur le jardinage lors d'un direct sur notre site internet. Vous pouvez dès à présent envoyer vos questions en scannant le QR code. N'hésitez pas à les accompagner d'une ou deux photos.

Dois-je protéger mon jasmin officinal planté en pleine terre ?

Nathalie, Rennes (35)

Le jasmin officinal résiste au froid jusqu'à -10°C environ, mais n'hésitez pas à pailler le pied avec de la paille ou des feuilles mortes pour protéger la souche. En cas de fortes gelées, les parties aériennes risquent d'être brûlées. Mais si la souche est protégée, elle émettra de nouvelles pousses au printemps.

Quelles sont les feuilles d'arbres les plus adaptées qui permettraient une meilleure décomposition sur la terre en hiver ?

Arnaud, Orvault (44)

Les feuilles qui se décomposent le plus rapidement sont les plus tendres, comme celles du noisetier, du bouleau, de l'aulne et du saule. Mais vous pouvez aussi utiliser des plus épaisses, comme celles du marronnier d'Inde, du châtaignier et du figuier. Il suffit de les mettre au broyeur ou de passer la tondeuse dessus pour les déchiqueter et faciliter leur dégradation. Presque toutes les feuilles sont utilisables, évitez seulement celles du paulownia, trop coriaces, et du noyer. Ces dernières contiennent de la juglone, une substance pouvant inhiber la croissance des végétaux.

Comment rajeunir un noisetier qui part en touffe de branches de 7 cm de diamètre ?

Madeleine, Herbignac (44)

Intervenez dès maintenant et jusqu'à la fin de l'hiver, avant la reprise de végétation. Avec une scie d'élagage, coupez à leur base les 4 ou 5 plus grosses branches, qui sont les plus anciennes, et celles qui poussent vers l'intérieur de l'arbuste. Dans l'idéal, aucune branche ne doit se toucher ni se croiser. De nouvelles pousses vigoureuses repartiront de la souche au printemps, et donneront des noisettes d'ici 3 ou 4 ans.

Lexique

Annuelle : Plante dont le cycle végétatif complet se déroule sur une seule année. Les annuelles se sèment au printemps et meurent à l'automne.

Autofertile : Qualifie une plante dont la fécondation est assurée par le pollen de ses propres fleurs.

Autostérile : Plante, en général une variété d'arbre fruitier, dont les fleurs ne peuvent pas être fécondées par leur propre pollen, mais par celui d'une autre de la même espèce.

Débourrement : Moment où les bourgeons des arbres s'ouvrent sous la pression de la sève.

Dioïque : Plante dont les fleurs mâles et femelles sont portées par des pieds différents.

Drageon : Rejet qui part des racines et donne naissance à une nouvelle plante.

Levée : Après la germination, moment où le germe d'une graine sort de terre.

Œil, yeux : Bourgeon en cours de formation à l'aisselle d'une feuille ou à l'extrémité d'un rameau, qui donne une fleur ou une branche.

Pépinière (en) : Zone abritée où sont cultivées des plantes en pleine terre, avant d'être repiquées à leur emplacement définitif.

Persistant : Qualifie une plante qui conserve son feuillage toute l'année.

Pupe : Stade intermédiaire entre la larve et la nymphe chez les insectes diptères.

Rustique : Qualifie la résistance d'une plante au froid, au gel en particulier, et la température en dessous de laquelle elle peut disparaître.

Pivotante : Qualifie une racine principale longue et fuselée, poussant verticalement dans le sol.

Vivace : Plante pouvant vivre plusieurs années.

Biodiversité p 60 et 61

Parthénogenèse : les femelles n'ont pas besoin d'être fécondées par un mâle pour la reproduction.

Espèce thermophile : espèce qui aime la chaleur.

Phytophage : qui se nourrit de plantes.



Tous les contacts

SHOPPING

(p. 8 à 9)

Chariot à bûches

www.dixneuf.com

Sabot Rivalin, modèle rustique

www.rivalin.fr

infusettes Biohème

www.bioheme.fr

Cultivez vos aromates pour de futurs cocktails

www.jardiniste.fr

Hortensia, pelouse, outillage pour enfants en jardinerie

DÉCOUVERTE D'UN JARDIN

(p. 26 à 31)

Parc botanique de Haute Bretagne, la Folletière au Châtellier (Ille-et-Vilaine).

Ouvert tous les jours de mars à novembre. Tél. 02 99 95 48 32.

Tarifs : de 8,90 € à 10,90 € selon la saison. www.jardinbretagne.com

PORTRAIT DE PLANTE, LES CARNIVORES

(p. 32 à 37)

Pépinière Les Dents de la Terre, Le Bois Joly, 44140 La Planche.

Autres pépinières spécialisées dans l'Ouest : *Carniflore* (Pouldreuzic, 29), *Flours et ânes d'Armor* (Plénée-Jugon, 22).

RENCONTRE AVEC UN PASSIONNÉ

(p. 38 à 41)

Jardins du Montperthuis,

La Pillardière, 61360 Chemilli.

Tél : 06 85 30 30 81.

www.lesjardinsdumontperthuis.com

DOSSIER AGRUMES

(p. 42 à 53)

Agrumes de Méditerranée, label Bio, Chemin des Landes, 49125 Tiercé.

www.mon-orangerie.fr



PLANTES BIEN ÊTRE, LES BOURGEONS

(p. 62 à 63)

Terres de Simples,

Lieu-dit La Chevalerie,

Saint-Jean-le-Blanc,

14770 Terres de Druance.

Tél : 06 63 80 45 22.

CUISINE, LE CHOU KALE

(p. 64 à 67)

'Westländse Winter' : Biau Germe, Semaines, Essem'Bio.

'Redbor' f1 : graines Baumaux, Ducretter.

'Red Russian' (rouge de Russie) : Ferme Sainte Marthe, Kokopelli.

'Branchu du Poitou' : Ferme Sainte Marthe.

'Dwarf green Curled' : Engrainetoi.com, Promesses de fleurs.

'Noir de Toscane' : Biau germe, Graine del país, Kokopelli, La Bonne Graine.

DÉCO, UNE POTÉE DE BULBES

(p. 70 à 71)

Tous les bulbes se trouvent en jardinerie

• Jacinthe 'Bleue de Bretagne aqua' : Bulbes Turc.

• Jacinthe 'Blue Star' déjà forcée : La Bonne Graine.

• 'Bleu trophy' ou 'Royal navy' en jardinerie.

• Iris réticulés bleu 'Harmonie' : Bulbes Turc, La Bonne Graine.

• Iris reticulata pourpre 'Pauline' : La Bonne Graine.

• Crocus blanc vernus 'Jeanne d'arc' : Kaandorp, Turc, Jacques Briant, La Bonne Graine, pépinière Lepage.

• Crocus blanc chrysanthus : pépinière Lepage

• Muscaris bleu armeniacum : Kaandorp, bulbes Turc, pépinière Lepage.

• Muscaris 'Valerie Finnis' : pépinière Lepage.

• Scilles bleues siberica : pépinière Lepage.

La Bonne Graine

www.labonnegraine.com

49 : Maine et Loire

Kaandorp

40 Kerloc'h, 29120 Plomeur
Tél. 02 98 82 06 87

Bulbes TURC

www.ernest-turc.com

Rue de la Croix de Bois,

49800 Loire-Authion

Tél. 02 41 66 01 60 (standard)

Jacques Briant, en ligne ou sur site

Rte nationale 23, La Haie Joulain

49480 St-Sylvain-d'Anjou

Pépinière Lepage

Chemin du Portu,

49130 Les Ponts-de-Cé

www.lepage-vivaces.com/

Tél. 02 41 44 93 51



CARNET PRATIQUE :

• Mimosa 'Gaulois Astier'.

Pépinière LEPAGE Bretagne
« Bord de mer »

www.pepiniere-bretagne.fr

Park Meur axe Lannion Trebeurden

22560 Pleumeur-Bodou

Tél. 02 96 47 27 64

Pépinière Ripaud

www.ripaudpepinieres.com

3, route de Mouilleron en Pareds

85390 Cheffois

Tél. 02 51 52 64 17

• Garrya elliptica 'James Roof'.

Pépinière Lepage Bretagne

« Bord de mer » (ci-dessus)

Pépinière du Penhouët

<https://pepiniere-de-penhouet>

LDT Penhoët, 56880 Ploeren

Tél. 02 97 40 20 28

Retenez dès maintenant
le **MERCREDI 19 MARS 2025**

Au sommaire du prochain numéro

Rencontre avec le rosiériste Michel Adam et retrouvez tous les conseils de culture pour vos rosiers.

Passation entre **les Tymen**, de père en fils. Découvrez l'évolution de leurs créations de jardins.

Comment protéger vos cerisiers ?

En Anjou, un producteur vous donne ses conseils.

Laissez-vous surprendre par **les rhododendrons du Mont Cerisy (61)**.



Thomas Alamy



Michel Adam, créateur de roses, ici 'Isabelle Autissier'.



Guillaume Salgot

Erwan Tymen et son fil Gurvan paysagistes.



iStock

Apprenons à partager nos cerises avec les merles !



Franck Schmitt

© J. H.

Floraisons au Mont Cerisy (61).

Ils ont contribué à ce numéro



Karin Maucotel
Rédactrice en chef



Thomas Alamy
Journaliste,
photographe
et auteur



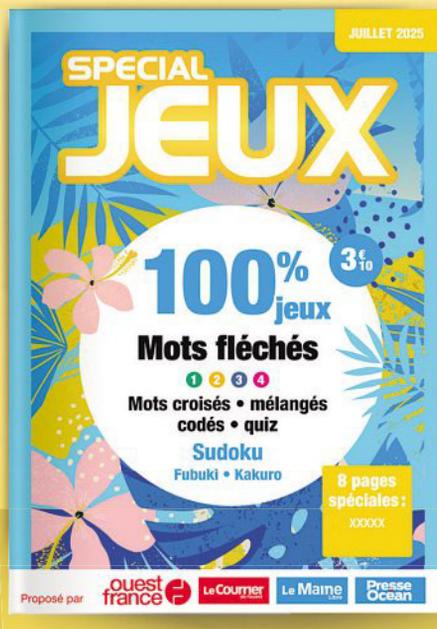
Christine Bouleau
Responsable
graphique

Ont également collaboré à ce numéro :

Véronique Ballu, Mathieu Coureau, Marie Courvasier, Thierry Creux, David Fouillé, Audrey Guillier, Stéphanie Germain, Céline Gourmelon, Adélaïde Haslé, Alexandre Laure, Laurie Musset, Christine Raout, Franck Schmitt.

Découvrez Spécial Jeux !

Tous les mois, votre magazine 100% jeux
mots fléchés, mots croisés, mots mélangés,
sudoku et bien plus encore !



En vente en magasin et
par abonnement sur :
magabo.fr/spjAP

Un magazine proposé par

**ouest
france** 

L'AGENDA du JARDINIER 2025

Votre allié tout au long de l'année



9€⁹⁰

365 jours de conseils pour prendre soin et profiter de votre jardin.
Gestes de saison, sélection d'aromatiques, découvertes de jardins,
dictons, jardiner avec la lune... Un guide indispensable au quotidien.

+ 1 calendrier complet des semis, plantations et récoltes au potager

En vente en magasin
ou par abonnement sur : magabo.fr/tj/AP

ouest
france 