

# La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS  
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 330 - NOVEMBRE 2022



Le souvenir, c'est la présence de l'invisible.  
Victor Hugo

## L'HISTOIRE DU CHRYSANTHEME

C'est la Toussaint et les chrysanthèmes ont pris par millions le chemin des cimetières. Symbole du deuil en France, en Belgique et en Allemagne notamment, le chrysanthème est celui du bonheur et de la bonne santé en Asie. C'est la fleur nationale du Japon et l'emblème de la famille impériale.



Introduite en Europe en 1789, par le botaniste français et explorateur Pierre Blancard (1741-1826), cette plante de la famille des

Asteraceae poussait à l'état sauvage en Chine, en Corée et au Japon.

### D'excellentes plantes vivaces

En France, on se contente souvent de les acheter à cette période de l'année, pour fleurir les tombes et basta ! Les chrysanthèmes sont pourtant bien autre chose que des plantes jetables. Ce sont même d'excellentes plantes vivaces, à cultiver dans nos jardins pour apporter de la couleur au milieu de l'automne.

Les fleurs des chrysanthèmes des jardins sont plus petites que celles des chrysanthèmes de cimetière. Mais la différence la plus notable, c'est la rusticité ! Les chrysanthèmes de jardin sont résistants au sec et très rustiques. Ils reviennent fidèlement au jardin d'année en année, à condition de les planter dans un sol bien drainé. Si votre sol est argileux, prévoyez de planter vos chrysanthèmes sur des petites buttes pour pouvoir les garder très longtemps. Les chrysanthèmes des jardins résistent jusqu'à -18°.

Les chrysanthèmes offrent une grande diversité de couleurs, du blanc au cuivre en passant par l'orange, le rose clair ou foncé. Si vous cherchez une valeur sûre, notez une vieille variété «Empereur de Chine» dont les fleurs s'ouvrent blanc rosé avant de devenir totalement roses.

### Comment réussir la plantation des chrysanthèmes ?

Tous les chrysanthèmes poussent bien en pot, à condition de placer une bonne couche de billes d'argile au fond du pot pour éviter à leurs racines de barboter.

Au jardin, vous pouvez les planter en ce moment, cela n'a rien de bien compliqué : Trempez les godets ou les pots dans un seau d'eau pour bien hydrater la terre. Enlevez le godet, tirez un petit peu sur les racines. Faites un trou du double du volume du godet ou du pot. Mélangez un peu de compost à la terre. Plantez, arrosez bien. Par la suite, il est conseillé d'arroser de temps en temps la première année.

## UN PEU DE LECTURE

Cultiver des bonsaïs signifie bien plus que s'occuper d'arbres miniatures. Il s'agit d'un art millénaire et spirituel, dont la patience, l'amour et le respect de la nature sont les clés et dont l'œuvre n'est jamais complètement terminée. Dans ce livre, l'auteur met ses connaissances et son savoir-faire en matière de bonsaïs à votre disposition. Que vous soyez débutant ou amateur de bonsaïs confirmé, vous y découvrirez tout ce que vous devez savoir sur : l'achat de bonsaïs, la culture et les soins ; les styles japonais de mise en forme ; les techniques de taille et de ligature, ainsi que sur l'outillage nécessaire ; la multiplication des espèces par semis ou bouturage ; plus de 25 espèces (feuillus et conifères). Grâce à ce livre, pénétrez dans le monde passionnant des bonsaïs !



*Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.*

## LA TISANERIE

### MONARDE *Monarda* Lamiaceae (Famille des Lamiacées) appelée également Thé rouge.



Nommée ainsi en l'honneur de Nicolas Bautista Monardes, botaniste Espagnol, qui écrivit en 1574 un ouvrage décrivant les plantes d'Amérique du Nord.

**Les plus connus** : Monarde Fistuleuse, *Didyma*, *Punctata*. Très mellifère, elle se consume depuis plus de 1000 ans par les tribus Amérindiennes. On utilise les fleurs échevelées et les feuilles sèches, que l'on récolte de mai à octobre.

**Arômes** : Bergamote et menthe. Elle contient du thymol.

**Antiseptique, stimulante, tonique, rafraichissante.**

**Utilisation** : infusions-décoctions-gargarismes.

**Propriétés** : calmantes, digestives, voies respiratoires, infections de la bouche.

Fraîche ou séchée, elle parfume et remplace le thé. Utilisée en cuisine : ciselée, dans les taboulés, crudités, farces et sauces.

**Culture** : plantation de juin à septembre, soleil, mi-ombre.

**Floraison** : généreuse tout l'été, elle peut atteindre 1 mètre. Taillée à l'automne, elle résiste au froid. Diviser tous les 3 ou 4 ans.

**Couleurs** : blanc, rose, violet.

Une étude, en 2006, a mis en valeur l'activité fongicide des Monardes (*Fistuleuse* et *Didyma*) à l'encontre du *Botrytis Cinerea*, un champignon phytopathogène, sévissant sur les cultures telles que la vigne, les tomates, les fraises, les tournesols. ([kokopelli-semences.fr](http://kokopelli-semences.fr)).

### PLANTES AROMATIQUES : INFUSION ou DECOCTION

**INFUSION** : concerne la majorité des plantes à tisane, fleurs, feuilles, petites graines.

Arroser la plante avec de l'eau bouillante et laisser infuser 5 à 10 minutes.

**DECOCTION** : convient aux plantes coriaces, racines, écorces, rameaux.

Déposer les plantes dans l'eau froide, porter à ébullition, laisser frémir 5 à 10 mn.

Si ajout de plantes fragiles, le faire hors du feu.

**UTILISATION de la MONARDE : fraîche ou sèche** : dans ce cas, préparer des petits bouquets tête en bas dans un endroit sec et aéré.

## LE COIN CUISINE



### SPAGHETTIS CON VOGOLE (palourdes) du chef PASCAL FAYET

Pour 2 personnes  
200 g de spaghettis (de taille fine de préférence)  
20 palourdes  
1 gousse d'ail  
2 cuillères à soupe de persil plat concassé  
25 g de beurre  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 verre de vin blanc sec  
Sel et poivre



- 1) Peler 1 gousse d'ail, la fendre en deux, la dégermer et la hacher finement. Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un large poêlon. Ajouter 20 palourdes, les rouler dans la matière grasse, mouiller avec un demi verre de vin blanc sec, ajouter 25 g de beurre, la gousse d'ail hachée, poivrer généreusement, saler avec du gros sel. Dès que les palourdes commencent à s'ouvrir, ajouter 2 cuillères à soupe de persil plat concassé, bien mélanger, couvrir et réserver hors du feu.
- 2) Porter une grande quantité d'eau à ébullition, saler, puis plonger 200 g de spaghettis, et les cuire selon l'indication portée sur le paquet. Puis à l'aide d'une grande fourchette, les retirer de l'eau et les mélanger aux palourdes, chauffer sur feu doux, ajouter 3 louches d'eau de cuisson, bien mélanger, puis servir.

### BISCUIT CITRON (POUR 6 PERSONNES)



50 g d'œuf, 80 g de sucre semoule, Le zeste de 1 citron jaune, 40 g de crème épaisse, 20 g d'huile d'olive, 60 g de farine, 1 g de levure chimique, 20 g de beurre.

- Préchauffez le four à 170 ° (th. 6).
- Faites blanchir l'œuf, le sucre semoule et le zeste de citron dans un batteur muni d'un fouet jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis ajoutez la crème épaisse.
- Tamisez la farine avec la levure chimique et ajoutez-les, puis incorporez l'huile d'olive
- Beurrez un moule à manqué de 18 cm de diamètre et de 2 cm de haut. Placez une feuille de papier cuisson dans le fond du moule et versez la préparation.
- Lissez la préparation et faites cuire 10 à 12 min jusqu'à obtenir une coloration blonde.

## LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

### Art Floral : voir sur le programme d'activités.

Danielle POMA : 02 51 80 82 49 & 06 30 33 97 60

Vannerie : les lundis 14 - 21 - 28 novembre & 5 décembre



## Communiquons



*Nous vous informons de la création de notre page Facebook, par Nadine, une de nos sociétaires.*

*N'hésitez pas à la consulter, l'aimer, la partager et commenter. Pour y accéder, c'est très simple : taper FB : la Shaner.*

*Allez également visiter notre site internet : shaner.fr , où vous trouverez toutes les informations et actualités, le détail de nos ateliers art floral et vannerie, la liste des ouvrages à emprunter à la bibliothèque et à réserver à l'avance par mail... Pour cela cliquer sur l'onglet souhaité.*

### Échanges de plantes et grainothèque

Merci pour votre participation à l'échange de plantes ainsi qu'à la grainothèque pour le plaisir et l'intérêt de tous.

🌱 **Pour apporter les graines potagères ou florales** : faire des sachets en Origami pour des sachets de bonne contenance : carrés de 20 cm de côté - Cf. image ci-dessous.

(voir *La feuille d'Horti* n° 311)

🌱 Noter le **Nom** de la plante, la **Hauteur**, la **Couleur** et l'**Année** de récolte.



### PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 11 DECEMBRE 2022.

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30	Voyage botanique dans le Yunnan par James Garnett

### *La feuille d'Horti*

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION  
7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES

Contact : lashaner@free.fr - Site : shaner.fr - Tél. : 07 76 84 82 62

Responsable de la publication : le Président Jean-Christophe RIBES

Comité de rédaction : le Conseil d'Administration

Société fondée en 1886 - Association Loi 1901 - Membre du COMITÉ DES FLORALIES - NANTES





**Sur mon cognassier, j'ai eu de beaux fruits, mais, au moment de murir, certains ont pourri. Pourquoi ?**

La maladie qui s'est déclarée sur votre arbre est : «la Moniliose». A la faveur de la pluie et des nuits plus froides, ce champignon s'est développé. On peut penser qu'il était en

attente de conditions favorables pour s'installer, donc il se cachait sous l'écorce, ou sous les feuilles. Que faut-il faire ?

- 1- Après les gelées, fin février, il faudra pratiquer une taille d'éclaircissage, sans occasionner de blessures trop importantes sur l'arbre : aérer. On peut renouveler cette opération à l'intérieur sur des branches non productives.
- 2 – Eviter l'apport d'engrais azoté à proximité.
- 3 – Des traitements naturels à base de prêle peuvent être réalisés au printemps.

**Cette année, on a pu observer sur nos tomates, notamment les grosses, des déformations, des crevasses et cicatrices liégeuses. Pourquoi ces désordres ?**

Hé bien ces désordres, appelés le CALFATE ou «face de chat», touchent essentiellement les variétés «multiloculaires» (fruits formés de nombreuses loges), Cœur de Bœuf, Ananas, etc. Ce phénomène est lié aux conditions environnementales, des variations de température trop faible ou trop forte lors du développement de la fleur ou de la pollinisation. Une tomate déformée le reste jusqu'à sa maturité, mais, même moins appétissante, elle demeure comestible. Normalement, aucune pourriture ne s'installe sur le fruit.



**J'ai observé sur mes tomates, le plus souvent allongées, une partie noire à l'extrémité. Qu'est-ce qui provoque ce désagrément ?**



La maladie du «cul noir» : la nécrose apicale ou cul noir de la tomate se déclare quand la partie inférieure du fruit noircit. L'espèce «Andine cornue» y est très sensible, en cas d'alternance de sécheresse et d'excès d'eau. **Solution** : cette maladie est due à une mauvaise assimilation du calcium par la plante. Pour remédier à cette carence, il suffirait d'apporter dans l'eau d'arrosage, une solution à 10 % de lait.



**Les feuilles de mes géraniums se décolorent progressivement.**



Les discrètes décolorations, sous forme de marbrures claires, sont sans doute le signe que sous ces feuilles se cachent de minuscules insectes. Des acariens appelés Tétranyques tisserands. En ponctionnant les tissus foliaires, ils provoquent cette décoloration.

**Solution** : avant d'hiverner ces végétaux, pulvériser de l'eau sous les feuilles. On sait que ces insectes détestent la douche froide, ceci permettra de tenir à l'écart quelques spécimens. Ensuite, une bonne pulvérisation de purin d'ortie dilué à 10 % les mettra en déroute.

Ah ! Comme chaque année, c'est la corvée des feuilles mortes. Mais non ! Pas du tout : elles feront un trésor de paillage ou de terreau au printemps.

Il est conseillé de les entasser par couche (feuilles + gazon) ou, alors, si cela vous est possible, de tout broyer avec la tondeuse et de stoker cette richesse. Au printemps, ce mélange servira au paillage. Si vous souhaitez en faire un bon compost, il faudra attendre l'année prochaine.

De plus en plus, on utilise dans le jardin des tuyaux microporeux. Ces équipements d'arrosage, qui présentent de multiples avantages (70 % d'économie d'eau par rapport à l'aspersion - ce qui est très précieux par les temps qui courent), fonctionnement en basse pression, avec une utilisation facile et confortable pour les plantations en rangs. Ils sont cependant assez fragiles. Afin de prolonger leur vie, rincer l'intérieur et l'extérieur pour enlever les impuretés et les mettre dans un local sec, hors gel.

#### Au Potager

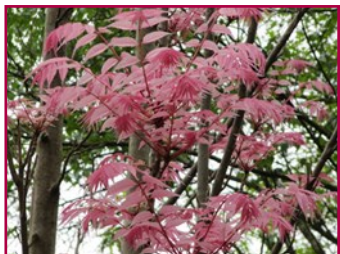
Nettoyer les parcelles du potager, surtout les pieds qui sont porteurs de maladies (les tomates, par exemple, si ce n'est pas déjà fait). Récolter les dernières courges avant les premiers froids. Aérer la surface du sol libre et semer des engrais verts.

On peut semer les fèves, les petits pois, du cerfeuil, des choux. Enlever, nettoyer et ranger les tuteurs. Conserver les légumes racines dans des caisses. Dans une caissette en bois, peu importe la taille, couvrir le fond de quelques centimètres de sable propre et sec. Aligner les carottes ou betteraves lavées et sèches, tête-bêche, sans qu'elles ne se touchent, puis passer à la couche suivante. Pour favoriser la cicatrisation des blessures et éviter la pourriture, on peut appliquer de la cendre sur ces racines. Pour le forçage des endives en caisse : découper le feuillage à 3 cm du collet. Préparer un substrat à base de terreau horticole 70 % et 30 % de compost. Garnir la caisse percée de telle façon que le collet des endives atteigne le haut. Les ranger serrées. Comblé les interstices avec du substrat, arroser, et recouvrir d'une bâche noire. Arroser chaque semaine.

#### Au jardin d'ornement

Mode de taille des différents arbustes : On se pose souvent cette question : A quel moment je taille mes arbustes ? Il n'est pas rare de voir dans les rues des arbustes taillés au moment de la floraison. Les tailleuses de haies ne sont pas sélectives. Je trouve ça dommage. Voyons ensemble quelques exemples, lignes à suivre pour nous aider :

- 1) **Les arbustes à floraison estivale** et automnale se taillent en hiver ou au début du printemps. Quelques exemples : abélia, actinidia, hibiscus, buddleia, bignone, ceanotes, certaines clématites, fuchsia, genêt, hortensia, lilas des Indes, jasmin, laurier rose, spirée à floraison estivale, de même que le tamaris, etc.
- 2) **Les arbustes à floraison hivernale ou printanière** se taillent en vert, en été, après la floraison. Exemples : arbre aux fraises, arbre de Judée, chaenomélèse, choisya, cistes, clématites (montana, florida et patens), forsythia, jasmin nudiflorum, groseillier fleurs, romarin, lilas, tamaris gallica, viburnum à feuilles caduques, etc.
- 3) **Arbustes ne demandant pas de taille**, mais de simples soins de toilette. Exemples : andromède, aucuba, camellia, cotinus, cotonéasters, daphné, mahonia, rhododendron, skimmia, sorbier.
- 4) **A floraison estivale.**  
Exemples : ampelopsis, aralia, citrus, hypericum, ilex, nandina, osmanthus, yucca.

**Toona sinensis «Flamingo», Cedrela sinensis, Acajou de Chine**

**Origine** : Est et Sud Est de la Chine

**Arbre remarquable** par ses jeunes feuilles en début de végétation, un régal pour les yeux comme pour les papilles.

**Description** : la plante type forme un tronc de 9 à 10 m, l'écorce gris sombre se présente sous forme de petites écailles. Adulte, son écorce se desquame, elle évoque celle du cèdre. Le «cédrele de Chine» ressemble beaucoup, à s'y méprendre, à l'ailanthe glanduleux. Il est toutefois facile de les distinguer en frottant une feuille dans la main, car l'odeur caractéristique et désagréable de l'ailanthe ne peut laisser aucun doute.

Le toona Flamingo, lui, est très variable, il peut former un grand arbre unique, mais on le voit le plus souvent en cépée de plusieurs troncs, plus petits, qui n'excèdent pas 6 mètres. Les feuilles composées peuvent atteindre 60 cm de longueur et sont constituées de folioles vert sombre, de part et d'autre d'un rachis central rouge. Au printemps, son feuillage caduc, penné, est merveilleux. Coloré de rose, il attire l'œil du visiteur ; ensuite, il vire au crème puis au vert. A l'automne, les feuilles sont orangées. La plante drageonne facilement, vigoureusement, produisant de nouveaux troncs sveltes.

**Culture** : il est rustique. Adulte, il résiste à -10°, mais jeune, il est plus fragile. Nous en avons un très bel exemplaire dans la carrière Misery et un autre devant le Muséum de Nantes. Il doit être cultivé au soleil, en sol profond, fertile, humide et à l'abri du vent. La variété «flamingo» est sans aucun doute la plus intéressante à cultiver au jardin.

**Maladie** : d'abord rapide, sa croissance est souvent ralentie par la larve de la teigne du cèdre ou les araignées rouges. **Lutte** : le jet d'eau élimine les acariens et une pulvérisation de savon noir termine le travail.

**Multiplication** : semis et drageons.

**Utilisations** : les jeunes pousses sont consommées comme légume en Chine. Elles dégagent, au froissement, une forte odeur d'oignon. Les feuilles cuites, voire crues, accompagnent le riz et les nouilles. Ces arbres sont appréciés pour leur bois à grain serré, souvent aromatique. A planter dans un jardin de taille moyenne.



### Comment les chrysanthèmes sont devenus symboles de deuil en France, alors qu'ailleurs ils sont joyeux :

Cette fleur aux variétés multiples qui s'en va mourir, elle aussi, abandonnée et desséchée, sur les tombes après la Toussaint est une victime collatérale de la première guerre mondiale. Le gouvernement, sous la présidence de Raymond Poincaré, au premier anniversaire de l'Armistice, le 11 novembre 1919, avait donné l'ordre de fleurir toutes les tombes de France. En novembre, on ne trouvait guère à l'époque que des fleurs de saison, les chrysanthèmes. C'était plutôt jusqu'alors une fleur d'ornement de jardin. Dès lors, année après année, elle s'est imposée comme la fleur des morts.

### De très nombreuses variétés

Au cours des siècles, de nombreux croisements ont donné des chrysanthèmes de toutes couleurs, de toutes formes et de tailles très variables. Il en existe dorénavant plus de 3 000 variétés qui fleurissent de juin jusqu'aux gelées.

En octobre et novembre, les chrysanthèmes représentent 90 % des ventes de fleurs, ce qui équivaut à 30 millions de fleurs vendues en France et 290 millions d'euros de chiffre d'affaires. Cela peut représenter autour de 20 % du chiffre d'affaires annuel, 95,6 % des plantes étant destinées aux cimetières.

Toutefois, les goûts changent et les chrysanthèmes sont de plus en plus concurrencés par d'autres espèces... qui évoquent moins la mort.

### Suite des plantes aromatiques dans la rubrique tisannerie

**INHALATION : infusion ou décoction** : 2 c à soupe de feuilles sèches pour 1 l d'eau, couvrir 5 mn, puis respirer les vapeurs plusieurs fois par jour en recouvrant la tête, cela décongestionne les sinus.

**GARGARISME : infusion ou décoction** : infections de la bouche causée par une carie dentaire ou gingivite.

**CHEVEUX** : macérée dans de l'huile (amande douce, ricin, argan, olive, coco), elle leur donne de la brillance.

**Boisson rafraichissante** : infuser 1 c à thé de feuilles ou fleurs dans 25 cl d'eau bouillante, sucrer au miel.

L'été on peut la consommer froide en thé glacé avec une tranche de citron.

On peut aussi ajouter des feuilles fraîches aux boissons à base de vin, limonade, punch, gelées, etc.

**A savoir** : les plantes possèdent des principes actifs.

En cas de doute et pour éviter les interactions entre plantes et médicaments, demander conseil au médecin ou au pharmacien.