La feuille d'Horti

Bulletin de la Société des Horticulteurs Amateurs de Nantes et Région

N° 332 - JANVIER 2023

«Je ne bois du champagne qu'à deux occasions, quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas» Coco Chanel

Les étrennes

La gentille **coutume des étrennes** nous vient des Romains. C'est une tradition vénérable et, à l'occasion de laquelle, vous pourrez célébrer ou maudire les ancêtres latins, selon que votre âge vous destine à recevoir ou à donner les gracieux cadeaux du nouvel an. D'une manière comme d'une autre, autant vaut, d'ailleurs, laisser tranquille la mémoire des anciens personnages qui, par l'échange de leurs aménités, ne savaient pas qu'ils engageaient les si lointains descendants que nous sommes !

Quoi qu'il en soit, le mot d'étrennes lui-même tire du latin son étymologie. On raconte qu'il y avait, aux portes de Rome, un bois sacré de la déesse Strenia où l'on allait cueillir de la verveine. D'ailleurs, cette déesse Strenia, nous ne la connaissons guère ; peut-être ne la connaîtrions-nous pas du tout si les nécessités de l'étymologie n'avaient point uni sa destinée à celle du mot d'étrennes.

Il convient que les dieux survivent aussi longtemps que possible. Et bénie soit cette étymologie, à la faveur de laquelle dure, au-delà de toute vraisemblance, le nom mystérieux de l'hypothétique déesse Strenia.

Donc, au premier jour de l'année, les Romains allaient au bois sacré de Strenia cueillir la verveine, comme on va chez nous au bois de Bagneux cueillir la fraise. Cette verveine, qu'ils cueillaient ainsi, ils ne la destinaient pas à de futiles bien-aimées, non, mais aux magistrats de la cité. C'est aux magistrats que l'on souhaitait, avec de la verveine, la bonne année. On leur en portait des rameaux. Cela est raconté par Symmachus et doit être vrai ; ou bien, alors, en qui mettrions-nous notre confiance, si un tel Symmachus était capable de nous tromper ?

Ensuite, avec le progrès des mœurs et des élégances, on en vint à songer que verveine, figues, dattes et miel ne font pas le bonheur ; et l'on se mit à donner pour étrennes aux magistrats des médailles, des monnaies, de l'argent, de bel argent bien trébuchant, avec quoi l'on peut s'acheter du miel, des dattes, des figues, voire des rameaux de verveine, ou autre chose, chacun selon ses goûts.

La suite, vous la connaissez : les pompiers, facteurs, petits enfants ne se contentent plus de figues, dattes, etc.

LA SANTE DES PLANTES

Garder les vieilles souches

On ne connaît pas suffisamment les bienfaits des vieilles souches dans nos jardins. Très souvent, on cherche à s'en débarrasser. Lisez ce petit texte.

«Même si, à priori, ces souches gênent l'entretien du jardin ou la tonte des pelouses, ne les arrachez pas. Aucun risque sanitaire n'est à craindre, sauf si l'arbre est mort du «pourridié» (pourriture rare, due au champignon armillaire).

Bien au contraire, les souches sont un habitat et un refuge idéal pour de nombreux animaux auxiliaires du jardin. Les crapauds, hérissons, musaraignes, orvets, carabes et bien autres s'y abriteront en été et en hiver (nous ne sommes pas encore trop familiarisés avec tous ces animaux !!!!). Des insectes peu communs, mangeurs de bois mort, comme le lucane cerf-volant, s'y installeront. Des mini abeilles pollinisatrices et des mini guêpes auxiliaires y creuseront des galeries. Une aubaine pour la protection biologique du potager. Aussi, dans le jardin, respectez les quartiers d'hiver là où ces mêmes animaux trouvent refuge. Ce n'est pas le moment de bruler, faucher, curer, remuer, déplacer ... les endroits sensibles : haie, tas de compost, mare, herbes sèches, tas de pierres ou de bois…

Nous vous souhaitons une bonne et heureuse année, ainsi qu'une bonne santé.

LE COIN CUISINE

SOUFFLE GLACE A L'ORANGE
D'Anne Sophie Pic

Ingrédients pour 6 personnes :

3 jaunes d'œufs
25 cl de crème liquide entière
Le zeste râpé d'une orange bio
70 g de sucre
9 cl de jus d'orange
5 cl de Grand Marnier
zestes d'orange confits
sucre glace

Portez à ébullition dans une casserole le jus d'orange avec le sucre et le zeste râpé. Quand la température atteint 105° (utilisez un thermomètre de cuisine), retirez du feu.
Fouettez les jaunes d'œufs au robot à grande vitesse, en versant le sirop bouillant petit à petit. Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement complet.
Au fouet électrique, montez la crème en chantilly, puis mélangez délicatement les préparations, en incorporant le Grand Marnier.
A l'aide d'un élastique, habillez 6 moules à soufflé individuels d'une bande de papier cuisson pour augmenter leur hauteur de 2 à 3 cm. Versez le mélange dans les moules puis faites prendre au congélateur, 6 h au moins.
Décorez des zestes d'orange confits et servez poudré de sucre glace.

RECETTE DES ORANGES ET OU CITRONS CONFITS
Tailler les zestes d'orange en fine julienne, les ébouillanter 3 fois 1 mn en changeant l'eau à chaque fois. Mélanger 165 g de sucre en poudre et 12 cl d'eau, ajouter les zestes et cuire doucement 30 à 45 mn. Égoutter et sécher sur une grille.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

<u>Art Floral</u> : voir sur le programme d'activités.
Danielle POMA : 02 51 80 82 49 & 06 30 33 97 60

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.

<u>Échanges de plantes et grainothèque</u>
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 12 FEVRIER 2023

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30	Voyage botanique au Namaqualand, Afrique du Sud par Eric Cheval.

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

UN PEU DE LECTURE

De Patricia Beucher

Distinguer le meilleur parmi le savoureux, apprécier la graine qui ira bien l'année prochaine, repérer la plante qui ne ressemble pas aux autres et qui promet... c'est en cultivant son regard qu'on entretient au passage une liberté fondamentale : la souveraineté alimentaire.

Tout en se régalant, c'est aussi une façon de résister à une poignée de multinationales qui s'approprient notre patrimoine commun, celui des plantes entretenues, entre traditions nourricières et magnifiques jardins foisonnants, par des générations de cultivateurs anonymes.

En 100 fiches, voici le mode d'emploi de la graine à la graine, pour reproduire potagères, céréales et fleurs. Les meilleures pour les poules.

Et aussi tous les conseils pour échanger des semences de bonne qualité. Ici et ailleurs. Car il n'y a pas de meilleur passeport pour faire de belles rencontres que l'échange de semences.

Ce livre a reçu le Prix Chapitre Nature en 2019. *Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.*

LA PLANTE MYSTERE

Dietes bicolore - Iris Espagnol - Œil de pigeon

Ce genre compte six espèces de vivaces rhizomateuses persistantes, cultivées pour leurs belles fleurs. Ces dernières ne durent pas plus d'une journée, mais c'est pour laisser place à de nouveaux boutons qui s'ouvrent, sans discontinuer, sur une longue période du printemps à l'été.

Origine : le Cap, Afrique du Sud.

Famille : Iridacées

Description : ces plantes forment de grandes touffes de feuilles persistantes, vert clair, coriaces, en glaive, ou en épée. Elles peuvent atteindre 80 cm à 1 m de haut, pour une largeur de 1 à 2 cm.

Les fleurs, d'un diamètre de 6 cm, sont jaune pâle. Elles sont produites aux extrémités des tiges florifères, très ramifiées. Les trois grands pétales sont marqués de brun à la base. Le plus remarquable, ce sont les trois points noirs au centre des pétales. On imagine un regard qui suit le visiteur. C'est une curiosité.

Utilisation : toutes les espèces prospèrent au soleil ou à mi-ombre, de préférence dans un sol humifère, mais bien drainé.

Avec ses fleurs inhabituelles, sa forme attrayante et sa facilité de culture, cette plante devient très polyvalente dans le jardin. Autre qualité, elle est résistante à la sécheresse.

On va lui trouver un défaut : sa rusticité.

Multiplication : semis et surtout divisions.

LA TISANERIE

ROMARIN - ROSMARINUS OFFICINALIS - Famille des Lamiaceae

La valeur du romarin n'est plus à démontrer. Il est à l'honneur dans nombre de mentions historiques et les anciens lui vouaient une grande vénération du fait de ses multiples qualités. On le retrouvait dans toutes les fêtes profanes ou religieuses. Plante chère aux jardins médiévaux, symbole d'amour et de fidélité, les mariées le portaient en couronne et les Egyptiens le plaçaient dans la tombe des Pharaons pour fortifier leur âme.

«**A noter** : la fameuse «**eau de la reine de Hongrie**», simple alcoolat de romarin, jouit d'une célébrité inouïe. La recette en fut donnée à Isabelle, reine de Hongrie, par un ermite : véritable eau de jouvence, semble-t-il, cette eau la guérit des rhumatismes, goutte et autres infirmités dont elle était atteinte ; même, elle s'en lavait le visage, ce qui la rendit plus belle, nous dit Mme Fouquet dans son Recueil des remèdes faciles et domestiques (1678).» (Pierre et Délia Vigne - L'herbier des Plantes qui guérissent - Edition Larousse).

Etant donné ses propriétés, tant médicinales que culinaires, cet arbuste de 2 m de haut, au maximum, trouvera facilement sa place dans le jardin. Ses feuilles persistantes, coriaces, étroites, enroulées sur les bords, arborent un dessus vert foncé luisant, au revers feutré de blanc argenté - fleurs bleu pâle ou blanchâtres.

Composés actifs : des sommités fleuries, essence aromatique riche en camphre… acides phénols, dont l'acide rosmarinique.

Propriétés : **plante antiseptique, carminative, stimulante et tonique**, recommandée pour la circulation du sang, **stimulante** également sur la fonction biliaire et **tonifiante** sur le foie, paresse de l'estomac, surmenage physique et intellectuel, **antioxydante** grâce à ses flavonoïdes, **anti-inflammatoire, fortifiante** en bains (vin*) pour les enfants et les convalescents, **calmante** contre les douleurs des rhumatismes.

L'huile essentielle de romarin aux propriétés **antibactériennes, antifongiques, antimicrobiennes, cicatrisantes, parasiticides et toniques** est utilisée dans l'industrie de la cosmétologie et la para-pharmacie.

Utilisation - ***en interne*** :

Infusion des sommités fleuries : 20 à 30 g par litre d'eau bouillante. Elle stimule l'élimination urinaire et biliaire.

***Vin** : faire macérer 30 à 60 g de fleurs et feuilles dans 1 litre de vin. Ajouter 100 g de sucre et filtrer après dissolution complète. Très tonique.

en externe : le vin peut servir en compresses contre les maux cutanés divers, les gonflements articulaires, les entorses.

En infusion concentrée : 50 à 60 g par litre d'eau. En lotion pour un teint frais, une peau raffermie et des rides atténuées.

Teinture : faire macérer 80 g de la plante dans un litre d'alcool à 90° pendant un mois. Excellente en friction contre les rhumatismes. Pour les maux de dents, se rincer la bouche avec le liquide et le garder le plus longtemps possible sur la ou les dents concernées.

Attention : son utilisation est déconseillée aux bébés, enfants et femmes enceintes.

SUITE DE LA TISANERIE

A savoir : le romarin entre dans le mélange traditionnel des «herbes de Provence» avec le thym la sarriette et l'origan ; seul ce dernier est herbacé. Les feuilles et sommités fleuries sont utilisées comme condiment. Les branches effeuillées et taillées en pointe peuvent servir de brochettes pour les grillades et ainsi les parfumer (Pierre et Délia Vignes, l'herbier des plantes qui guérissent - Edition Larousse)

Toxicité : l'essence obtenue par distillation peut exercer une action excitante sur le système nerveux. Il faut éviter de boire trop souvent des tisanes de romarin.

Attention : son utilisation est déconseillée aux bébés, enfants et femmes enceintes.

LES TRAVAUX DU MOIS

L'hiver est là, aussi, il est possible de se distraire quelques instants pour préparer un plan et décider de l'emplacement qu'occuperont les principaux légumes dans le potager, les fleurs annuelles dans les massifs ou les bacs.

Ranger, nettoyer les pots, tuteurs et autres accessoires. C'est le moment également d'entretenir le matériel, tondeuse, taille-haie et autres outils, grelinette, bêches, etc.

Soigner les manches des outils. Il n'y a rien de plus désagréable, au printemps, que d'empoigner un manche terreux, rugueux, avec quelques échardes en prime. C'est le moment de les nettoyer à fond.

Ensuite, poncer avec du papier de verre et passer 2 couches d'huile de lin et d'essence de térébenthine, moitié/moitié.

Au potager

Semer les carottes dès le mois de janvier, sous un châssis bien exposé. Choisir des variétés bien adaptées au froid et précoces : «Touchon» «Narôme» «Marché de Paris».

Planter de la mâche, c'est une drôle d'idée, mais on peut très bien réaliser cette opération. La méthode est simple : on sème dans de petits pots, 4 à 8 graines/pot, de mâche à grosses graines, on recouvre avec un peu de sable et on laisse lever au chaud. La plantation s'effectuera lorsque les racines seront suffisamment développées.

On peut être tenté de planter des pommes de terre primeur, dès la fin de janvier, si on a la chance d'avoir une plate-bande de terre légère, bien enrichie de fumier, adossée le long d'un mur de pierres bien exposé (sud) et une protection, châssis ou tunnel plastique.

N'oublions pas de surveiller les légumes racines, carottes, betteraves, de même que les fruits stockés dans le garage, la cave ou autre.

SUITE DES TRAVAUX DU MOIS DE JANVIER

Au jardin d'ornement

Planter pour les abeilles : avec l'évolution du climat, les abeilles se réveillent tôt, en fin d'hiver et partent en quête de nourriture.

Le jardin est souvent désespérément vide à cette saison. Pour les aider à attendre des floraisons abondantes, vous pouvez leur donner un coup de pouce en installant chez vous des vivaces et des arbustes à floraison précoce, ex : le cornouiller mâle qui fleurit abondamment, le mahonia, les chèvrefeuilles d'hiver, les bruyères d'hiver. Le travail au jardin est moins important qu'aux autres saisons

C'est le moment idéal pour nettoyer, supprimer les tiges mortes.

Arracher les plantes envahissantes et indésirables.

Ne nous pressons pas trop de tailler les rosiers. Nous risquerions de faire geler les jeunes pousses démarrées trop tôt. Cette opération est plutôt réalisée vers la mi-février.

Au verger

En période, hors gel, on va pouvoir s'attaquer à la toilette des arbres fruitiers, en douceur bien entendu. Les débarrasser des branches mortes ou nécrosées, et par la même occasion, faire tomber les momies, ces fruits desséchés, atteints de monillia, qui sont restés collés sur les rameaux.

On peut avoir aussi du gui, c'est le moment de s'en débarrasser.

On va attendre début mars pour se lancer dans l'opération taille.

La distinction entre les boutons floraux et les bourgeons à bois sera plus facile à déterminer.