

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 361 - FEVRIER 2026



Les enfants n'ont ni passé, ni avenir, et, ce qui ne nous arrive guère, ils jouissent du présent.
JEAN DE LA BRUYERE



Quel jardin sortirait glorieux de plusieurs mois de froid, de pluie et d'intempéries ? Les jours commencent à s'allonger et tout le monde s'impatiente du printemps... Il y a bien quelques bulbes et quelques hellébores pour nous donner espoir, mais tout reste endormi au jardin. Février n'est qu'un mois d'hiver supplémentaire, c'est celui de la préparation du printemps. Effectuer les dernières tailles et les élagages, préparer la terre et préparer les premiers légumes.

L'hiver commence à se faire long, malgré les premiers signes de vie, comme les chatons de noisetiers bien épanouis ou la pleine floraison des perce-neige. Il ne faut pas se laisser décourager pour autant, le jardin a besoin de nous ! Mieux vaut en effet effectuer le plus tôt possible les travaux de taille, de transplantation et de nettoyage. Les semaines à venir seront tout autant humides... et le temps passera vite, lorsqu'il faudra planter les semis et accompagner la reprise de la végétation. Profitez des périodes pendant lesquelles la terre se ressuie pour effectuer ces tâches, car il est très inconfortable de travailler sur un sol détrempé ! Surtout que cet hiver, nous avons eu de la neige, beaucoup de pluie, avec une température parfois douce.

Le mois de février est également propice pour passer commande de graines potagères, surtout si vous recherchez des variétés insolites, les choix s'épuisant vite dans les catalogues.

En février, le jardin sort peu à peu de sa dormance hivernale. On profite du moindre redoux pour terminer les plantations d'hiver. Et surtout, on peaufine un décor fleuri au jardin comme au balcon pour les saisons à venir, et même pour tout de suite. C'est bon pour le moral ! Une foule d'arbustes fleurit en février et parfois bien avant. Certains sont même délicieusement parfumés. Les essences à feuillage caduc se plantent de l'automne jusqu'au début du printemps, profitez-en.

SI L'ATELIER «VANNERIE» NOUS ÉTAIT CONTE...



Catherine de Carquefou, une des chevilles ouvrières, à l'origine de l'atelier vannerie, rencontre **René Sourisseau**, son premier animateur, lors de l'édition de la Folie des Plantes, au parc du Grand Blottereau, à l'automne 1998. Il effectuait des démonstrations de vannerie, accompagné de son petit-fils.

Le grand-père de Catherine pratiquait cet art ancestral ; vivement intéressée, Catherine demande à René de le lui apprendre. Il accepte et l'invite à venir le rejoindre lors d'une prochaine séance dans son garage, quartier du Pin Sec à Nantes. Il ne fournit pas le bois et, pour mettre en place une section, il souhaite trouver d'autres élèves, sans trop y croire...

En 2000, **Léon Oubry** rejoint l'équipe et épaula René pour animer le groupe de vanniers amateurs, bientôt suivis par **Jack** et **Jean-Claude**.

En 2002, au vu de l'engouement initié par cette animation conviviale et l'augmentation de l'effectif, les séances de travail sont transférées à l'hôtel de l'horticulture, lieu actuel des cours.

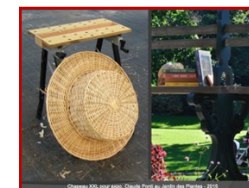
L'atelier participe à la rencontre départementale annuelle des vanniers amateurs ; son stand y est particulièrement remarqué par la qualité des ouvrages présentés et les démonstrations proposées.

Nos vanniers ont été mis à l'honneur, à l'été 2013, à l'occasion de l'exposition Claude Ponti, au jardin des Plantes de Nantes, pour laquelle ils ont été sollicités pour la confection d'un panier XXL.

Puis à l'été 2015, la réalisation d'un canotier XXL, deux ouvrages extrêmement admirés. Ceci témoigne du sérieux et de la qualité de l'enseignement de nos animateurs bénévoles qui ont hérité du savoir-faire de nos aînés. Cette saison, **Jack**, **Jean-Claude**, **Claude** et **Serge** ont transmis, avec passion, ce bel art ancestral à leurs élèves vanniers amateurs.



Panier XXL pour expo. Claude Ponti au Jardin des Plantes - 2013



Panier XXL pour expo. Claude Ponti au Jardin des Plantes - 2013



Aujourd'hui, ils sont une trentaine à s'initier à cette technique, sous la houlette de René Sourisseau et depuis deux ans, avec la complicité de Léon Oubry.
Quotidien Ouest-France du 10/02/2003

Vous pouvez lire la suite, dessous l'article concernant la lecture.

LE COIN CUISINE



Moelleux de pommes de terre au Mont d'Or De Babette de Rosière (pour 6 personnes)

800 g de pommes de terre amandine ou pompadour à chair ferme, 200 g de lard fumé coupé en fines tranches, 2 fromages Mont-d'Or, 1 pincée de noix de muscade râpée, 30 cl de crème liquide, 1 salade frisée, 2 c. à s. de vinaigre de Xérès, 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, sel et poivre.

- Préchauffez le four à 180°.
- Epluchez, lavez et émincez les pommes de terre à l'aide d'une mandoline pour obtenir des fines tranches de 2 mm environ d'épaisseur. Hachez finement l'ail.
- Dans une sauteuse, mettez les pommes de terre, la crème liquide, l'ail, la noix de muscade. Remuez délicatement et faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
- Beurrez six moules (ou un grand) puis garnissez-les à moitié de pommes de terre, couvrez d'un morceau de fromage Mont-d'Or et terminez avec le reste de pommes de terre. Enfourez pendant 15 minutes.
- Sur une plaque du four, mettez du papier sulfurisé, étalez-y les fines tranches de lard et faites-les sécher pendant 10 minutes au four.
- Laissez-les ensuite à température ambiante pour qu'elles refroidissent et durcissent.
- Faites une vinaigrette avec le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive.
- Servez les moelleux sur des assiettes, avec de la frisée et dessus une tranche de lard croustillante.

GATEAU MOELLEUX

6 gros œufs, 100 g de sucre glace, 100 g de maïzena, four à 165°.

Un moule rond de 23 cm recouvert de papier cuisson.

Fouettez les jaunes au batteur avec le sucre glace et la fécule de maïs jusqu'à ce que la préparation double de volume.

Montez les blancs en neige et les incorporez aux jaunes.

Versez la pâte dans le moule.

Faire cuire 30 mn environ. Voir la cuisson jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte propre.

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 :

Claude MAGNAUDEIX 02 40 34 60 91

Serge ARNAUD 06 85 86 68 26

Gérard PEIGNET 06 25 68 39 17



**Les 21 et 22 février, 22^{ème} rencontre des vanniers amateurs
à St Philbert de Grand Lieu – Salle des Marais
4, allée des Chevrets**

Entrée gratuite

Nos animateurs seront présents

Venez les rejoindre.

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : 22 MARS 2026

09 H 15 Accueil

10 H 00 Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles

10 H 30 Le camélia, une passion nantaise par **Stéphane LEHUEDE**

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 Laurent Pinot

Comité de rédaction : le Conseil d'Administration

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





De Jérôme et Elisabeth Jullien

Les plantes sont les premières à pâtir du changement climatique et ses aléas : sécheresse, canicule, gel tardif, vent fort et maladies s'invitent dans tous nos jardins et rendent la culture et la survie des végétaux de plus en plus incertaine. Heureusement, certaines plantes sont plus robustes que d'autres et permettront à votre jardin d'être plus résilient tout en étant moins contraignant à entretenir ! Retrouvez au fil des pages ces 50 plantes résistantes aux bouleversements

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.

Suite de l'article concernant les paniers



D'où vient l'appellation «panier grand-mère»

René Sourisseau, à l'origine de la section vannerie de la SHANER, avait remarqué lors d'un défilé de fête, une femme portant un panier original ; il a suivi la personne pour mémoriser la forme de ce joli panier.

Sa femme lui demandait, pour effectuer ses courses, un panier pouvant rentrer dans une poussette de marché. Afin de satisfaire son souhait, René s'appliqua à la confection d'un panier fidèle au modèle de son observation.

Puis, tous deux, devenus grands-parents, et le panier enfin réalisé, René le remit à sa femme en lui disant : «Tiens, voilà ton panier, grand-mère». Ainsi le «**panier grand-mère**» était né ; il est repris depuis ce moment comme modèle pour la première année de vannerie, afin de se familiariser avec toutes les techniques de base.

Avez-vous déjà vu un frelon asiatique attraper une abeille ? Il lui suffit d'un quart de seconde. En attente devant la ruche, d'un battement, il est sur sa proie, la saisit entre la tête et le thorax, la décapite et s'éloigne pour manger son thorax riche en protéines ou l'emporter vers son nid pour nourrir ses larves. Et, à l'automne, où les frelons asiatiques sont particulièrement actifs, l'opération peut se renouveler toute la journée. Un carnage ! Et comme une colonie peut compter plusieurs milliers de frelons, il est clair que les apiculteurs sont inquiets.

On sait désormais beaucoup de choses sur ces hyménoptères de la famille des vespides, et de l'espèce *Vespa velutina*. Un joli nom pour une bestiole redoutable ! Nous n'y reviendrons pas.

Une interrogation toutefois : comment se fait-il que ce frelon, arrivé en Europe au début des années 2000, sans doute dans des poteries chinoises importées par bateau, ait pu s'implanter si facilement ? Première réponse : il affectionne notre climat plutôt tempéré. Seconde réponse : il n'y a trouvé aucun prédateur réel en dehors de l'homme.

Contrairement à son cousin européen (*Vespa crabro*), légèrement plus grand, mais qui se nourrit facilement de fruits, le frelon asiatique dévore avant tout des insectes. Par contre aucun autre animal ne se propose de le dévorer lui.

En Asie, oiseaux et frelons se sont développés conjointement depuis des siècles et les oiseaux ont développé des stratégies pour se nourrir de ces hyménoptères. Les coucous par exemple parasitent les nids en y pondant leurs œufs après avoir mangé les larves. Les piverts et les geais en font aussi leur repas quotidien sans trop craindre les piqûres. Ce n'est pas le cas en Europe où les oiseaux ne reconnaissent pas ce frelon comme une proie courante. Ils évitent aussi les nids défendus avec agressivité.

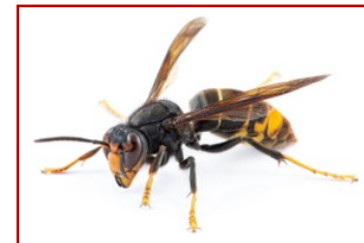
En Asie, des fourmis agressives attaquent aussi les larves. Tout comme certaines mouches qui pondent sur les frelons, leurs larves se développent à l'intérieur et les tuent. Sans compter que les Asiatiques, comme les ours ou les mangoustes mettent parfois la bestiole à leur menu. Rien de tout cela en Europe où le frelon asiatique vit tranquillement sa vie de Super prédateur.

Tranquillement ? C'est moins vrai désormais depuis une bonne quinzaine d'années. Après avoir fait le dramatique constat que les ruches produisaient moins et que les populations d'abeilles diminuaient, apiculteurs professionnels et amateurs ont cherché des moyens de lutte. Parmi ceux-là, un des plus efficaces est d'éviter qu'une colonie ne s'installe. Et là, c'est au tout début du printemps qu'il faut agir. De la mi-février au mois d'avril. Là, la mobilisation de tous les jardiniers serait utile. Car l'abeille n'est pas seulement une productrice de miel. Elle est aussi le plus efficace des pollinisateurs dont tous les fruits et légumes ont évidemment besoin.

Un piège dans chaque jardin avec un peu de grenadine, de vin blanc ou de bière, pour éviter que les abeilles ne s'y intéressent, serait déjà une bonne avancée. Il en existe aujourd'hui qui laissent repartir mouches et papillons. On peut privilégier ceux-ci.

De leur côté, les apiculteurs ont mis au point des systèmes de lutte : grilles ou « muselières », plateaux d'envol et « harpes » électriques qui électrocutent les frelons.

Même si tout ceci est efficace, rien ne vaudra bien sûr la présence de prédateurs naturels. Mais avant que nos sansonnets, merles ou autres piverts ne s'attaquent aux frelons asiatiques, il faudra encore quelques siècles probablement...



LES ECORCES DE NOS JARDINS : DE VRAIS OUVRAGES D'ART

La période hivernale est le meilleur moment pour admirer les écorces, de près comme de loin. Elles offrent des visions étonnantes qui donnent envie de mieux les connaître, et de planter des arbres rien que pour leur attrait.

Colorée, cirée, crevassée, cannelée, écartelée... L'écorce est la signature permanente de l'arbre. Elle permet de différencier, en hiver, un chêne d'un platane, un bouleau d'un prunier. Elle est surtout son dernier rempart contre les agressions extérieures dont on soupçonne les traces sur les ramures. En observant de plus près ces carapaces qui se recomposent, on se doute bien que l'écorce n'est pas qu'une simple coque inerte ! Point névralgique de la croissance en épaisseur, elle comporte des méristèmes (tissu végétal indifférencié, dont les cellules se divisent activement, permettant ainsi la croissance de la plante et sa différenciation) qui régénèrent l'épiderme ou fabriquent le liège (suber) en surface. Cette écorce vivante est en contact permanent avec l'extérieur au travers des lenticelles : en cas de blessures, c'est elle qui active la cicatrisation. Elle peut se prémunir des agressions animales en synthétisant des toxines, dont certaines sont récupérées par l'homme à des fins thérapeutiques, par exemple l'acide salicylique (aspirine) des saules ou la quinine du quinquina. Ce petit flash, sur la vie intérieure de l'écorce, met en lumière quelle est tout sauf du bois mort ! Le fait qu'elle respire et vive, explique ses variations de couleur et d'aspect selon les âges, les saisons, l'exposition... Sa beauté sculpturale dépend donc aussi des bonnes conditions données à son développement.

Quelques arbres aux belles écorces



Les incroyables peaux de serpents des érables. Les stries verticales vert et argent ponctuées de lenticelles horizontales d'Acer Grosseri sont un exemple de cette texture propre à ces érables.



Les bouleaux se desquamant en parchemins : blanche, très immaculée chez les espèces himalayennes ou encore rosée l'écorce du bouleau a des petites stries horizontales.



Le tronc lisse du lilas des Indes : les panicules roses, violacées ou pâles des Lagerstroemia rappellent le lilas au cœur de l'été.

- Le joli bois du cornouiller officinal : version asiatique de notre cornouiller mâle. Joli bois rouge qui se desquame.
- L'écorce parfumée et colorée de l'eucalyptus.
- La riche palette du saule des vanniers, etc.

L'AIL, UN INCONTOURNABLE DU POTAGER



Il demande peu d'entretien, prend peu de place et possède des vertus quasi "magiques", tant pour la santé que pour le jardinier.

L'Ail, l'Or Blanc du jardinier : que ce soit pour relever nos plats ou pour soigner les maux du quotidien, l'ail est la star des bulbeuses. Voici tout ce qu'il faut savoir pour réussir sa culture et profiter de ses trésors.

L'ail est une plante de patience qui aime avoir les "pieds au sec" et la tête au soleil.

La période idéale, pour l'ail blanc et l'ail violet, se plantent en automne (d'octobre à février). Ils ont besoin du froid de l'hiver pour bien former leurs gousses.

L'ail rose : plus sensible à l'humidité hivernale, se plante au **printemps** (de février à mars).

S'il aime les régions chaudes au moment de sa maturation, ce bulbe potager apprécie la fraîcheur du printemps pour démarrer. Il peut être mis en place alors que les fortes gelées ne sont pas terminées.

Au préalable, décompactez le sol en profondeur. S'il est un peu lourd, formez des buttes hautes de 10 cm et larges de 20cm, sur lesquelles aura lieu la plantation.

N'apportez pas de fumier : l'ail déteste ! La production d'ail est d'ailleurs sensible à la fertilisation : trop d'azote provoque le «surgoussage», c'est-à-dire la production de gousses minuscules mais très nombreuses. Si votre terre est pauvre, apportez de la potasse en avril.

La technique :

- 1 Préparez une terre bien drainée (évittez les sols qui retiennent l'eau, sinon il pourrit).
- 2 Plantez les **caïeux** (les gousses) la pointe vers le haut, à environ 3 cm de profondeur.
- 3 Espacez-les de 10/15 cm, avec 25 cm entre les rangs.

Récolte en juillet/août.

Astuce d'horticulteur : si votre terre est très argileuse, plantez vos gousses sur une petite butte (un billon) pour que l'eau s'écoule naturellement.

L'ail n'est pas qu'un condiment, c'est un véritable allié santé.

Pour le corps : c'est un puissant **antiseptique et antibiotique naturel**. Riche en antioxydants, il aide à réguler la tension artérielle et le cholestérol.

Pour le jardin : l'ail est un excellent compagnon ! Planté au pied des rosiers, il aide à lutter contre le puceron et la maladie des taches noires. En décoction (purin d'ail), il sert de fongicide efficace contre le mildiou ou l'oïdium.

Comment l'utiliser au mieux ?

Pour profiter de ses propriétés médicinales, la règle d'or est simple : consommez-le cru ou peu cuit.

En cuisine : haché dans une vinaigrette ou frotté sur une tranche de pain grillé.

Petit conseil : retirez le germe central pour une meilleure digestion.

En remède : un peu d'ail écrasé avec du miel fait des miracles contre les maux de gorge hivernaux.

À la récolte : une fois les tiges fanées (en juillet), laissez sécher les bulbes au soleil pendant deux jours avant de les tresser et de les stocker dans un endroit sec et aéré.

Il est à noter que l'oignon rouge et l'échalote sont à planter également en février.