

# L'ERMITE HERBU

NO 1. FEVRIER 1993



## BULLETIN DE L' ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE



### LA PLANTE VEDETTE:

*Le Noisetier*  
*Corylus avellana* L.

### EDITORIAL

#### Le travail en coulisse:

Voilà à peu près huit mois que la "machine" ADAJE, créée pour animer le nouveau jardin botanique de l'Université et de la Ville de Neuchâtel, s'est mise en route; un faire-part de naissance de notre bulletin vous est parvenu en décembre 92 déjà (l'Ermite Herbu no 0).

Où en sommes-nous aujourd'hui?

Ce qui est réjouissant c'est que derrière la machine il y a des Hommes (eh oui, encore et toujours...), des bénévoles qui s'activent souvent discrètement pour relever un défi, celui de mettre en valeur, avec peu de moyens, le nouveau jardin botanique. Certes, tout est encore en chantier (au propre et au figuré) et il est parfois difficile d'imaginer l'avenir, qu'il s'agisse du jardin terminé et accueillant, ou de l'écho que cette institution va avoir auprès du public. (Suite p. 6)

**ADAJE:** Jardin Botanique  
Pertuis du Sault 58  
2000 Neuchâtel  
Tel: 038-244429  
CCP: 20-5761-9

**REDACTION:** L'Ermite Herbu  
c/o C.Bijleveld  
Gouttes-d'Or 19  
2000 Neuchâtel  
Tel: 038-214519

### SOMMAIRE

Editorial	p.1
Compte-rendu: du côté de la vigne	p.2
Plantes médicinales et cuisine sauvage	p.3
L'ail des ours	p.3
Plan du jardin	p.4
Jardin botanique et handicapés	p.6
Le noisetier	p.7
Calendrier 1993	p.8

## COMPTE-RENDU

### *Du côté de la vigne...*

## Comment les fleurs peuvent-elle conduire à la culture biologique de la vigne?

Actuellement, la culture mi-haute est le système de conduite de la vigne le plus courant. L'espace entre les rangées est généralement de deux mètres. Cette façon de cultiver permet de laisser pousser le gazon sur une partie de la surface ou même sur toute la vigne. Ceci n'était guère possible dans les anciennes vignes basses et étroites.

En 1988, j'ai commencé à m'intéresser particulièrement à la botanique. Au lieu de ne semer que du trèfle et du paturin, j'ai opté pour toutes sortes de plantes, pour autant qu'elles ne deviennent pas trop grandes.

La vigne est une monoculture: si vous ne laissez aucune autre plante en sa compagnie, elle devient une monoculture absolue. Après vingt ou trente ans, vous replantez de la vigne au même endroit, d'où la dégénérescence de la vigne et du sol et l'érosion de ce dernier. Si vous laissez faire la nature, une grande diversité de plantes s'établit avec une rotation qui se fait d'elle-même.

En un premier temps, j'ai abandonné les désherbants. Jusqu'ici, je traitais sous les ceps car c'était une manière aisée et économique de maîtriser l'herbe. Pour remplacer les herbicides, on a fauché à la faux ou avec une petite machine à fil nylon. Puis les années suivantes, j'ai remarqué que

plusieurs espèces de fleurs semées là ne poussaient pas, entre autre l'esparcette. J'ai pensé alors que cela pouvait venir des différents engrais chimiques utilisés que j'ai remplacé dès lors par des engrais naturels tels que fumier séché, compost, poudre d'os etc.

Depuis de nombreuses années je vends du raisin de table. Cependant, dès l'automne 91, j'ai cherché de nouveaux clients au marché de Neuchâtel, notamment ceux qui souhaitaient acheter du raisin de culture biologique.

Eliminer les désherbants et les engrais chimiques constitua un pas important vers la culture biologique. Il restait à remplacer les traitements traditionnels contre les différentes maladies de la vigne par les produits autorisés dans le cahier des charges de l'ASSOAB. C'est ainsi que l'automne passé j'ai pu vendre du raisin de table avec le label bio "en reconversion" et que cette année tous mes vins porteront ce même label.

J'ai beaucoup de plaisir à cultiver et à visiter mes vignes. Il y a toujours quelque chose de nouveau à observer. J'y ai compté plus de 270 plantes différentes. J'aime aussi faire visiter mon domaine comme ça a été le cas en juillet dernier pour un groupe des Amis du Jardin de l'Ermitage.

Pour protéger et multiplier les plantes, je laboure une rangée sur quatre au printemps puis je sème à la volée des graines mélangées en favorisant les plus belles fleurs. Pour

qu'elle puisse fleurir et donner des graines, je procède de deux façons: soit je fauche une rangée sur quatre en laissant entre deux passages un intervalle de plusieurs semaines en tenant compte également des conditions pluviométriques, soit je fauche entre les ceps en épargnant les porte-graines qui forment des îlots très favorables aux insectes.

Les papillons et les coccinelles sont de plus en plus nombreux. Ces dernières pondent leurs oeufs au dos des feuilles des plantes, et c'est pourquoi je ne fauche jamais toute la surface d'un coup, car on détruirait ainsi toute une génération de coccinelles. De même que l'on retirerait aux butineurs avides de nectar, tels les papillons, les syrphes, les bourdons et les abeilles, leur source de nourriture.

Les fleurs les plus courantes dans mes vignes sont la mauve, le souci, le coquelicot, la marguerite, l'oeillet chartreux, le pavot de Californie, la potentille, le lin vivace, l'oeillet des poètes, le salsifis des prés, l'esparcette, le lotier, le trèfle incarnat, différentes campanules, la molène blattaire et le bouillon blanc. On ne laisse pousser ce dernier, qui peut devenir très grand, qu'à des endroits où il ne gêne pas.

Pour le plaisir des yeux, des contrastes et des harmonies de couleurs se forment par l'association des salsifis et des marguerites avec les coquelicots, des soucis avec les bleuets, des mauves avec le lin vivace, de la julienne des dames avec les onagres ou, enfin, du lotier avec l'esparcette. (cf. illustration).

Maurice Lambert  
Vigneron à Chez-le-Bart



*Onobrychis viciifolia* Scop.

## LES COMMISSIONS VOUS PARLENT...

### PLANTES MEDICINALES ET CUISINE SAUVAGE

Les plantes médicinales connues depuis l'Antiquité sont aujourd'hui plus populaires que jamais; notre société moderne manifeste un retour aux sources, elle a besoin de retrouver des médecines douces et cherche à se nourrir d'une façon plus saine et naturelle.

Notre commission "Plantes médicinales et cuisine sauvage" a pour but de faire prendre conscience à tout un chacun combien les plantes médicinales, sauvages ou aromatiques peuvent, par leurs vertus et leurs diverses utilisations, enrichir, égayer et modifier nos habitudes quotidiennes.

En ces temps, l'industrialisation alimentaire, jugée souvent excessive, nous fait oublier les richesses de la nature pourtant si proches, à portée de nos yeux. C'est pourquoi nous

avons décidé de vous offrir régulièrement une recette dont voici sans plus tarder la première:

#### RISOTTO A L'AIL DES OURS: (d'après une recette de Mme S. Seppi)

Simple et bon marché, pour 4 personnes.

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 300g de riz pour risotto (Arborio, Vialone...)
- 2 dl de vin blanc
- 6-7 dl de bouillon de poule
- 80g d'ail des ours, coupé en lanières
- 2 cuillères à soupe de crème aigre
- 150g de fromage râpé (Parmesan, Gruyère ou Sbrinz).

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter le riz et le faire revenir également. Mouiller avec le vin, laisser mijoter 15-20 minutes en remuant souvent, tout en ajoutant le bouillon petit à petit. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, incorporer l'ail des ours, affiner avec la crème aigre et y faire fondre 100g de fromage.

Saupoudrer le reste du fromage au moment de servir.

Bon appétit!

M. Queloz

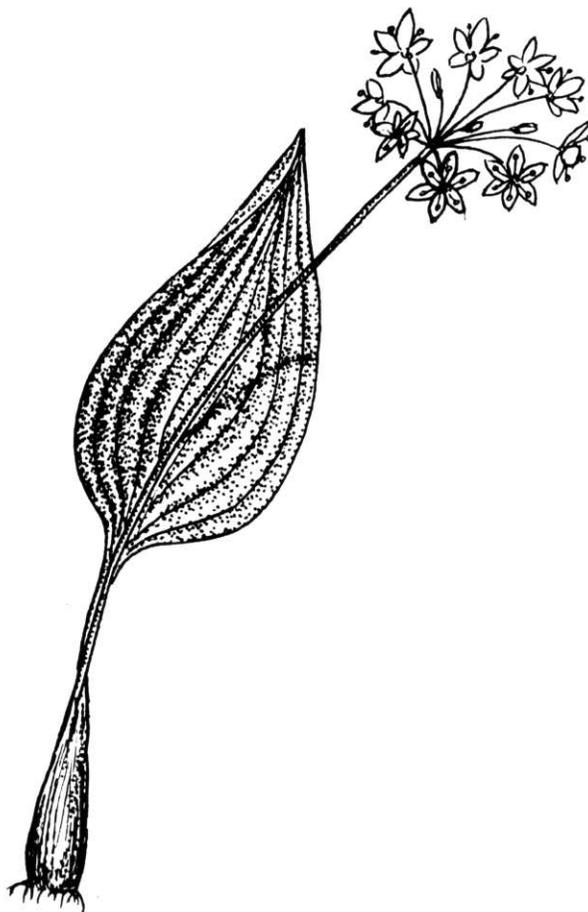
Une plante sauvage à découvrir, puis  
à déguster:

### L' Ail des Ours (*Allium ursinum* L.)

Cette plante pousse dans les haies et bois de feuillus humides, souvent en massifs. Elle est rare dans le Midi. Sa forte odeur d'ail révèle sa présence au promeneur parcourant les bois.

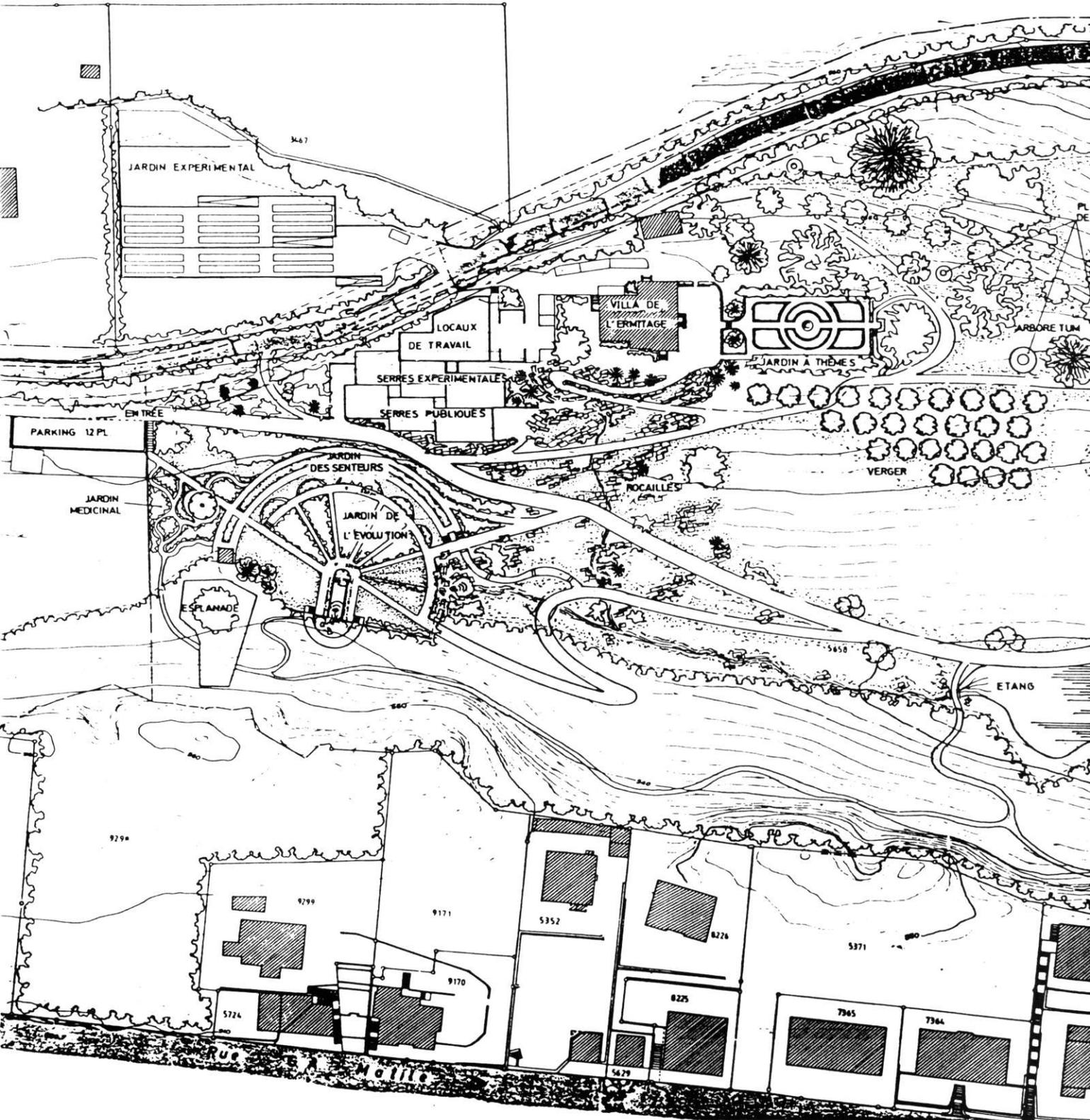
C'est une plante vivace, non velue, atteignant 30 cm de haut. Les bulbes sont petits et allongés. La tige ne porte pas de feuilles, celles-ci sont en général par deux à la souche. Elles sont elliptiques, larges acuminées et pétiolées. Les fleurs sont blanches avec 6 pétales acuminés et portent 6 étamines. Les fleurs sont regroupées par 6-20 sur une inflorescence en ombelle en haut d'une tige droite et triangulaire de 10 à 30 cm de haut. Le fruit est une capsule trilobée, contenant des graines noires. Vous la trouverez en fleur d'avril à juin. (Réf. Guide du promeneur dans la nature. Felix/Toman/Hisek, édition Hatier).

M. Queloz



UNIVERSITE DE NEUCHÂTEL  
JARDIN BOTANIQUE

SITUATION GENERALE,  
PROJETS D'AMENAGEMENTS



Effectif du personnel: 3 jardiniers, 3 apprentis  
Superficie totale: 7,8 hectares dont 3,7 de forêt



## ACCESSIBILITE DU JARDIN BOTANIQUE AUX PERSONNES HANDICAPEES.

Depuis le mois de décembre 1992, notre commission s'est réunie 3 fois. Elle est constituée de M. Cl.Auberson, Mme D.Dey, M. G.Dey, M. M.Gauteaub, Mme M.Monney et Mme M.Queloz.

Lors de notre première rencontre, nous nous sommes rendu compte de la nécessité de nous associer des personnes directement concernées. Nous avons déjà le plaisir de travailler en compagnie de M. Auberson, vice-président de la commission régionale romande de la Fédération Suisse des Aveugles. Son expérience est précieuse et son

dynamisme encourageant. Nous sommes encore à la recherche d'une personne se déplaçant en chaise roulante qui pourrait nous faire bénéficier de ses idées.

Notre commission étudie les possibilités de rendre la plus grande partie du futur jardin botanique accessible à chacun. En plus des personnes présentant des troubles sensoriels et celles qui sont en chaise roulante, nous devons penser aux personnes âgées ayant des difficultés dans leurs déplacements. Elles représenteront certainement une partie importante des visiteurs.

Après avoir étudié les plans, nous nous sommes rendu sur place afin d'identifier les obstacles existants. Nous avons imaginé comment éviter les embûches dans les parties non encore construites.

Notre visite, accompagnée par M. Jeanloz, chef-jardinier, nous a amenés dans la Villa Brauen et dans les serres où nous avons considéré cheminements, largeurs de portes,

seuils, accès aux WC.. etc. Des modifications, parfois simples, peuvent faciliter les déplacements.

Dans le cadre du jardin extérieur, nous nous sommes plus particulièrement penché sur les

### LES COMMISSIONS VOUS PARLENT...

(2)

matériaux de surface, la déclivité, les places de repos et moyens permettant à une personne malvoyante de se diriger.

Prochainement l'étiquetage et l'aménagement du jardin des sens retiendront aussi notre attention.

pour la commission

D. & G. Dey

## EDITORIAL

(suite de la page-titre)

Cette difficulté, nous la partageons avec les responsables et jardiniers qui se dépensent quotidiennement pour rendre le plus rapidement possible à ce site son caractère esthétique formidable.

L'impression que me donne la situation actuelle, avec d'un côté le chantier "en désordre" et de l'autre le jardin en devenir, est celle d'un écosystème avec des acteurs, les principaux heureusement, qui luttent contre l'augmentation de l'entropie!

De la persévérance et un

léger goût d'aventure, voilà ce qu'il nous faut actuellement. Plusieurs commissions sont déjà à l'oeuvre dans différents domaines. Les activités de certaines d'entre elles sont en liaison directe avec la construction du jardin botanique: c'est le cas notamment des commissions "jardin botanique et handicapés", "expositions dans le jardin botanique" ou "mise en valeur du cadre naturel et paysager du vallon". Les commissions "contact avec les enseignants - accueil des écoles" et "herbier neuchâtelois" vont se réunir prochainement pour discuter des objectifs et des moyens pour y parvenir.

D'autres commissions sont plus directement au service des membres de l'ADAJE. Elles se nomment "connaissance des

plantes, cours et excursions", "plantes médicinales et cuisine sauvage" et "culture et mise en valeur des plantes, conservation des espèces et création de biotopes". Ce sont elles qui vous proposent dans ce premier numéro de l'année le calendrier des activités.

Vous y trouverez encore quelques articles qui visent tous à maintenir le trait d'union entre vous, le jardin botanique et l'ADAJE.

Alors, bonne lecture et n'oubliez pas que notre association ne peut fonctionner que si ses membres sont actifs. N'hésitez pas à prendre contact avec le comité!

A. Buttler

## *Le noisetier* (*Corylus avellana* L.)

Qui ne connaît pas le noisetier?

Cet arbuste, qui ne dépasse que rarement les cinq mètres, tire son nom de son fruit la noisette, qui lui même donna son nom à un célèbre ballet après avoir inspiré Hoffmann et tant d'autres.

On l'appelle cependant aussi coudrier ou avelinier. *Corylus* est un mot grec qui signifie casque et se réfère probablement à la forme et la dureté de la noisette. La famille des Corylacées est une petite famille de l'hémisphère nord comptant en tout à peu près 40 espèces réparties en deux genres: *Carpinus* et *Corylus*. Parfois, ces deux genres sont classés chez les Betulacées.

Si je vous parle aujourd'hui du noisetier, c'est parce qu'il n'est point frileux comme tant d'autres: il commence ses amours de printemps en janvier déjà! Vous aurez sans doute remarqué ces châtons mâles, qui portent chacun plusieurs centaines de fleurs minuscules toutes

nues malgré le froid. Ces fleurs sont large de 5-7 mm et portent 4 étamines fourchues, donnant ainsi 16 anthères. Une anthère est un petit sac bourré de grains pollen, grains de pollen qui se chiffrent en millions pour une plante.

Les fleurs femelles, elles, sont nettement plus discrètes. Portées sur la même branche, elles ont l'aspect de gros bourgeon, mais on les reconnaît à une petite houpette violette qui montre sa tête: ce sont les styles. Seules trois ou quatre ovules se développeront après les noces, qui sont consommées bien avant que les feuilles daignent montrer leur vert tendre.

Il n'y a pas que les fleurs qui supportent bien le froid. L'arbre entier est relativement indifférent à la température qu'on lui propose, c'est pourquoi on trouve le noisetier de la plaine jusqu'à 1700m d'altitude. Il préfère cependant les sols profonds et bien arrosés et surtout une bonne lumière. Cette dernière préférence fait de lui un hôte fréquent de nos haies (ce qu'il en reste...) et de nos bosquets.

Le noisetier n'a pas laissé l'homme indifférent très longtemps (pensez au gateau!): connu dès le tertiaire, il a survécu aux glaciations pour être cultivé par l'homme au

néolithique déjà. Au Moyen-Age aussi, cet arbuste fut très utilisé, comme en témoigne le texte laissé par l'admirable Hildegarde de Bingen au 12ème siècle.

C. Bijleveld



P.S: Si après lecture l'un de vous tentait de mettre ces recettes en pratique, je vous serait reconnaissant de bien vouloir me faire parvenir les résultats. Il va de soi qu'autant moi qu'Hildegarde déclinons toute responsabilité en cas d'accident!

### *Le noisetier (de Haselbaum)*

*Le noisetier est plus froid que chaud et ne vaut pas grand chose pour la médecine; il est l'image de la lascivité. Prends les boutons qui doivent donner naissance aux fleurs, fais-les sécher au soleil, réduis-les en poudre: lorsque quelqu'un aura des scrofules, tu lui mettras de cette poudre, et il guérira.*

*Son fruit, c'est-à-dire la noisette, ne fait ni bien ni mal aux bien-portants qui en mangent; mais elle est nuisible aux malades, car elle engorge la poitrine.*

*Lorsqu'un homme a des pertes séminales, si bien qu'il ne peut engendrer, il prendra des boutons de noisetier, avec un tiers de renouée et de l'winda (un quart de la renouée), un peu de poivre ordinaire; il fera cuire cela avec le foie d'un jeune bouc déjà apte à engendrer, en y ajoutant aussi de la chair de porc crue, et grasse; quand il aura fait cuire tout cela, il mangera cette viande; il trempa aussi son pain dans l'eau de cuisson et le mangera. S'il le fait souvent, sa descendance fleurira... si le jugement de Dieu ne l'empêche pas.*

*Hildegarde de Bingen.*

**ADAJE: CALENDRIER DES ACTIVITES 1993**

- 13 mars:** *Les 4 saisons au Vallon de l'Ermitage: reconnaître les bourgeons, les écorces et les traces d'animaux.*  
Rendez-vous au parking situé sous la roche de l'Ermitage à 15h00, excursion familiale guidée par MM J.-L. Richard et M. Liberek (dit "M. Lynx").
- 28 avril:** *Apprendre à déterminer une plante...*  
Rendez-vous à l'institut de botanique, Chantemerle 22, à 19h00. Le matériel de laboratoire sera mis à disposition et l'encadrement assuré par Mme M. Duckert-Henriod.
- 8 Mai:** *Cuisine sauvage(1): cueillette, préparation et...dégustation!*  
Rendez-vous à 10h00 au Jardin Botanique. Durant ces cours, les intéressés apprendront à identifier les plantes sauvages pouvant s'utiliser en cuisine selon les saisons. Les sorties se feront par n'importe quel temps. Au retour, les plantes fraîchement cueillies seront apprêtées en cuisine pour en découvrir les qualités nutritives et gastronomiques; s'en suivront diverses dégustations! Ces cours seront donnés par Mme Duckert-Henriod, secondée à la cuisine par Mme M. Queloz.

Attention! Pour ces trois activités, il ne sera pas envoyé de convocation supplémentaire. Inscrivez-vous au moyen du talon-réponse à renvoyer au Jardin Botanique. Pour les activités du 28 avril et du 8 mai, une contribution de Frs 5.- sera demandée pour couvrir les frais. Des précisions suivront pour les autres activités...

- 12 juin:** *Cuisine sauvage (2).* Rendez-vous au Jardin botanique à 14h00.
- 26 juin:** *Excursion de Botanique au Creux-du-Van* (journée).
- 10 juillet:** *Excursion au Jardin Botanique à Champex* (journée).
- 28 août:** *Démonstration de multiplication de plantes par greffage et bouturage*, au Jardin botanique à 15h00.
- 4 septembre:** *Excursion de botanique dans les marais de Cudrefin* (journée).
- 25 septembre:** *Démonstration de certains chantiers du Jardin botanique, comme les murs secs, le pavage et les rocailles.* Rendez-vous à 15h00 sur place.
- 9 octobre:** *Les 4 saisons au Vallon de l'Ermitage: les champignons.* Rendez-vous à 15h00 sur place.
- 4 novembre:** *Cours d'introduction sur le compost* (20h00).
- 13 novembre:** *Visite d'une station expérimentale de compostage, démonstration, analyses biologiques* (14-17h00).

**TALON-REPONSE A DECOUPER** et à renvoyer  
à l'adresse suivante:

**ADAJE**  
**Jardin Botanique**  
**Pertuis-du-Sault 58**  
**2000 Neuchâtel**

Nom et prénom: \_\_\_\_\_  
J'inscris \_\_\_\_\_ personnes pour les activités du: \_\_\_\_\_ 13 mars  
\_\_\_\_\_ 28 avril  
\_\_\_\_\_ 8 mai

Ndlr: vu le caractère intempêtif de ces talons-réponse qui obligent les ermitherbophiles avertis à mutiler rageusement leur numéro 1, sachez qu'il est également possible de recopier le texte ci-contre ou alors, grâce à l'avènement de la technologie moderne, de le photocopier. Merci.