

L'ERMITE HERBU

No. 9, septembre 1995



Le prunellier

Prunus spinosa

*«Quand octobre voit le prunellier fleurir,
on doit s'attendre à voir l'hiver sévir»*



SOMMAIRE

<i>Editorial...</i>	<i>p.2</i>
<i>Agriculture biologique</i>	<i>p.4</i>
<i>le noisetier</i>	<i>p.6</i>
<i>Cuisine sauvage</i>	<i>p.7</i>
<i>Plante vedette: le prunellier</i>	<i>p.8</i>
<i>Ballade d'automne</i>	<i>p.10</i>
<i>Activités ADAJE</i>	<i>p.12</i>



ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE: Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 038/ 232 350, CCP: 20-5761-9

Le jardin botanique,

Edito

Dans le vallon de l'Ermitage, la construction du Jardin botanique se poursuit activement, certes davantage par des travaux manuels discrets et laborieux que par l'intervention de grosses machines de chantier, mais avec comme point de mire l'inauguration de 1997 (eh oui! un nouveau renvoi est intervenu).

L'infrastructure qui se met en place progressivement permettra à chacun de découvrir le monde végétal dans (presque!) toute sa diversité et favorisera la réflexion sur les relations que l'Homme entretient avec son environnement naturel.

Avec l'Année européenne de la conservation de la nature (AECN - Conseil de l'Europe) de nombreux efforts sont faits pour rassembler les forces autour de thèmes liés à la conservation de la nature et de la biodiversité végétale et animale. Le but est de dépasser les intérêts sectoriels pour chercher les convergences dans cette problématique, ainsi que pour stimuler des actions concertées. L'exposition "Raconte-moi la forêt" du 30 septembre prochain aux Gollières, Hauts-Geneveys (l'ADAJE y tiendra un stand!), en est l'un des meilleurs exemples.

Mais ces efforts ne devraient pas se limiter à l'année 1995 et il est primordial qu'à l'avenir des changements favorables à la nature interviennent dans notre mode de vie. Objectif avoué: parvenir à ancrer positivement la "dimension nature" dans nos gestes quotidiens, ainsi que dans l'organisation de la société.

Le chemin qu'il reste à faire pour atteindre cet objectif est encore long. Force est de constater qu'il ne suffit pas de légiférer pour faire passer ce message. Lois, règlements et directives seront toujours perçus comme des contraintes désagréables s'ils ne sont pas accompagnés d'une information adéquate. Combien de fois avons-nous entendu dire "on n'ose plus rien faire!" ou "avec tous ces règlements on n'est plus libre d'agir!". Ces réactions expriment clairement l'incompréhension qui prévaut dans ce domaine. Qui réalise vraiment l'importance écologique d'une haie, d'un talus maigre le long d'une route, d'une lisière de forêt, d'une bande de jachère florale au bord d'un champ, d'une mare ou d'un ruisseau? A n'en pas douter, bien peu de monde!

Ainsi, certains professionnels sont confrontés aux

un outil à utiliser !

défis posés par la sauvegarde de la biodiversité sans pouvoir toujours bien comprendre ce que cela signifie.

Et pourtant, les messages et recommandations émis par diverses instances ou organisations sont nombreux. Mais ceux-ci n'atteignent que rarement leurs cibles: trop compliqués, difficilement applicables sur le terrain, trop contraignants pour le projet, etc.

C'est justement là que le Jardin botanique a son rôle à jouer. Il pourra offrir le cadre idéal et concret pour la démonstration, la réflexion et l'action. Une formidable opportunité se présente ainsi pour rassembler des forces autour de la conservation de la flore et de la nature neuchâteloise.

Les équipements du Jardin permettront d'expliquer par la pratique et de "toucher" la diversité végétale. En se dotant d'une structure de vulgarisation et de conseil, le Jardin pourra se mettre à disposition de tous les corps de métiers concernés. Des professionnels rattachés au Jardin se chargeront d'offrir une palette de cours et de travaux pratiques dans le Vallon de l'Ermitage et sur le terrain.

Ces actions pourront appuyer la volonté de conservation qui se manifeste de plus en plus dans certains milieux, pensons aux nouvelles politiques agricole et sylvicole, mais qui peinent à se concrétiser en raison de la distance séparant la théorie de la pratique.

Mais pour que le Jardin botanique puisse jouer le rôle qui doit lui revenir, il faudra qu'une volonté politique s'exprime et vienne appuyer par tous les moyens nécessaires cette institution en devenir. C'est à cette condition que l'outil chèrement acquis pourra être utilisé.

**Michel Bongard &
Alexandre Buttler
(président de l'ADAJE)**

Agriculture biologique

Un jardin bio libre-service

Sur le replat du Pré-Vert, à Chambrelieu, entre Boudry et Rochefort, se trouve un jardin potager très spécial. Bien sûr on y trouve tous les légumes au gré des saisons. Mais ses particularités résident dans son mode d'exploitation biologique et dans la commercialisation originale de ses produits: c'est un self-service où l'on cueille soi-même les légumes. Après avoir fait son choix, le client va peser sa récolte dans un petit cabanon et remplit sa fiche personnelle. Ici pas de problème de surproduction, l'ensemble de la production est vendu pratiquement sur pied. Le domaine est géré par Laurent Debrot, maître agriculteur et praticien de l'agriculture biologique depuis de nombreuses années. Son expérience lui permet de récolter un choix de produits portant le label bio. S'il vous prend la curiosité de visiter le jardin, vous serez surpris de voir voler des papillons, et de surprendre quelques sauterelles vertes dans les tomates. D'ailleurs, des journées de Passeport vacances sont organisées chaque année sous le titre de Micro Jurassique Parc. Les enfants peuvent y découvrir les incroyables monstres miniatures qui peuplent choux et salades.

La gestion à long terme des ressources agricoles

L'Association suisse des organisations d'agriculture biologique (ASOAB) a créé le " Bourgeon ", label qui garantit la provenance et les méthodes culturales pratiquées. Pour apposer le Bourgeon sur ses produits, le paysan doit suivre un cahier des charges exigeant. Les produits phytosanitaires et les engrais de synthèses étant prohibés, l'agriculture biologique nécessite une observation et une compréhension aiguës des cycles naturels. Pas question ici de combattre sans autre une attaque de champignons par un traitement fongicide... L'impact de l'activité agricole sur la nature environnante est ainsi fortement réduit. Parfois, en cas de catastrophes des mesures spéciales peuvent être prises, mais pour cela, une enquête préalable est nécessaire et toutes les solutions sont passées en revue par des spécialistes appelés à la

rescousse. Les prix des produits provenant de l'agriculture biologique sont en moyenne de 20 à 30 % plus élevés que ceux cultivés de façon intensive. Cette différence s'explique souvent par une diminution du rendement à l'hectare et, suivant le type de culture, par un nombre d'heures de travail plus élevé.

Question d'équilibre

Les efforts visent à maintenir l'équilibre biologique autour et dans les surfaces cultivées. Dans le cas d'une explosion de la population des ravageurs, leurs prédateurs pourront s'en donner à coeur joie s'ils sont présents. Ainsi les pucerons seront activement chassés par leurs antagonistes que sont les larves de chrysopes et autres syrphides. Si les populations respectives sont en équilibre, les explosions démographiques de ravageurs peuvent être contenues. Lorsque les traitements avec des insecticides sont réalisés sur de grandes surfaces, tout ce petit monde est détruit et les déséquilibres se répercutent à tous les niveaux par une réaction en chaîne. La productivité élevée ne peut alors être maintenue que par un infernal cycle d'interventions lourdes de conséquences pour l'environnement.

Charmantes plantes compagnes?

Dans la lutte contre les plantes compagnes, on exclut l'utilisation des herbicides de contact ou systémiques. Ils sont remplacés par le désherbage manuel ou mécanique. La culture maraîchère peut exiger plusieurs interventions au cours de la saison. Jusqu'à récemment, il était difficile de trouver sur le marché des machines agricoles performantes, faute de demande. Mais si le rumex pousse trop abondamment dans une culture de blé, l'arrachage manuel s'impose (par une belle matinée de juillet, un grand sac de toile dans une main, l'autre protégée par un bon gant de jardinage, la balade à plusieurs dans un champ doré est une belle expérience pour le néophyte). Mais le plus souvent un équilibre judicieux peut être trouvé dans le dosage de la fumure, la période et la qualité du labour. L'observation et la réflexion sont donc de mise.

L'avenir est au bio

La prise en compte de notre relation avec la biosphère devrait nous amener à modifier nos comportements en matière de consommation. L'effort pourra être progressivement consenti par l'ensemble des acteurs économiques (du producteur au consommateur) à la condition qu'une volonté politique claire puisse s'exprimer. Ainsi des structures de soutien et d'encadrement se mettent en place pour garantir l'avenir d'une agriculture empreinte de comportements réalistes.

Michel Bongard

Graph: Nb. d'agriculteurs biologiques des cantons romands (en reconversion ou disposant déjà du label bourgeon) (Géo-Regards)

Le point sur l'agriculture biologique en Suisse.

Le nombre d'exploitations biologiques a suivi une croissance exponentielle en Suisse ces quinze dernières années, passant de 200 fermes en 1980 à 1750 en 1994. C'est tout de même peu face aux 103.000 exploitations agricoles actuelles. La diminution moyenne du nombre de domaines agricoles en Suisse est de 1,2%.

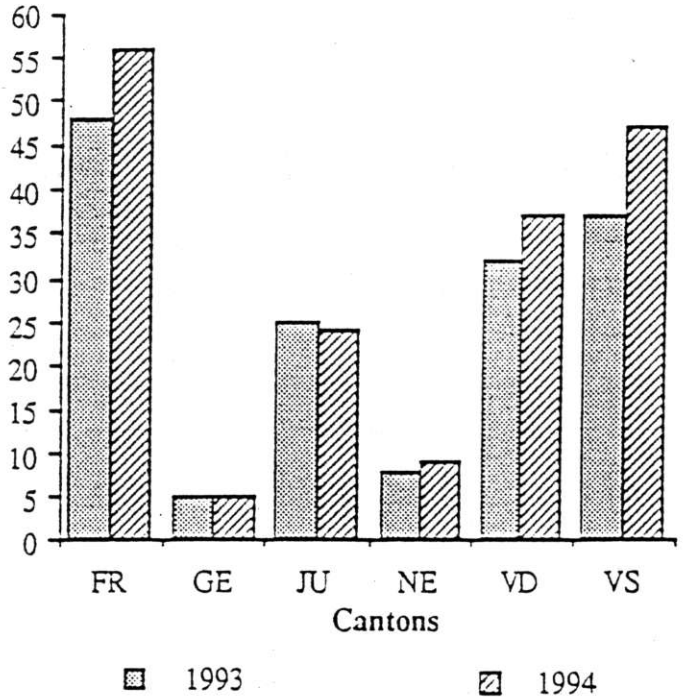


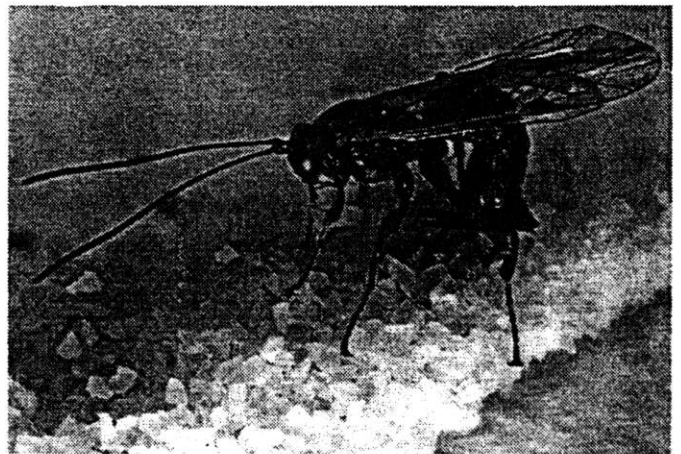
Photo 1:
La larve de coccinelle mange jusqu'à 60 pucerons par jour

Photo 2:
De nombreux hyménoptères parasitent des chenilles (pierides, noctuelles)

Photo 1:

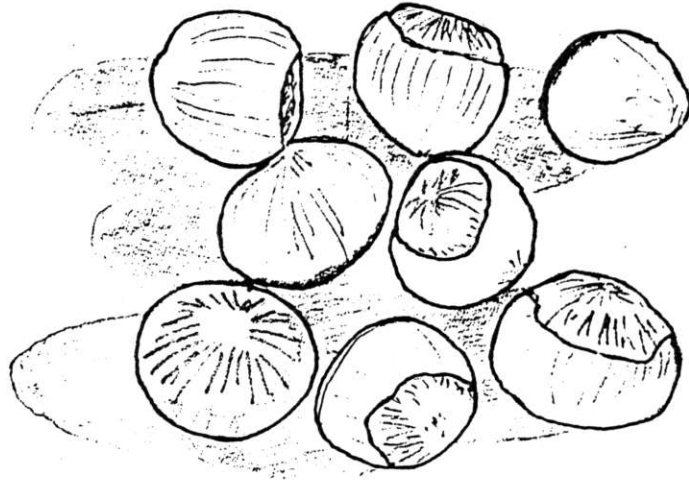


Photo 2:



Le noisetier

Corylus Avellana (Coudrier)



«Année de noisettes Année de disette»

Bétulacée, c'est un arbuste jusqu'à 6 mètres de hauteur, à écorce brune. Feuilles à pointe courte, pubescente. Chatons mâles: pendants, jaune pâle; femelles: en forme de bourgeons; de janvier à mars, avant les feuilles.

Le fruit, la noisette se trouve dans un involucre foliacé.

Le noisetier, ou "coudrier", aime les terres légères et fraîches. Il abonde dans les taillis, les lisières, les haies d'Europe. En climat méditerranéen, il est remplacé par le noisetier "franc" (*Corylus maxima*) chez lequel la noisette est complètement recouverte par la cupule. Les fleurs ou "chatons" ("lamb's tail", queues de mouton, disent les Anglais) apparaissent dès l'hiver; c'est la toute première floraison, précieuse "provende" pour les abeilles. Il se couvre de feuilles en avril et de noisettes formées à la St. Philibert (22 août) mais bonnes à récolter en septembre-octobre.

La noisette est à la fois très nutritive et très digeste, plus que la noix. Elle se conserve tout l'hiver (il vaut mieux la garder dans sa coque ou bien griller légèrement l'amande). L'hiver passé, elle a tendan-

ce à rancir.

C'est le plus nutritif des oléagineux : elle renferme du carotène, des vitamines B1 et B2, C lorsqu'elle est fraîche, E, des protides et des sels minéraux (soufre, magnésium, calcium, potassium, fer, phosphore).

La noisette est un bon substitut des protéines, elle contient 7 fois plus de graisse et 5 fois plus d'hydrates de carbone qu'un oeuf de poule. Aussi pour grossir mange-t-on des noisettes après le dessert. Par contre, si vous voulez maigrir, faites une provision de chatons, faites-en une décoction de 30 g/l d'eau : prise, bien filtrée, à la place de votre boisson habituelle, elle réduira votre appétit !)

On fait une très bonne farine de noisettes, des bonbons de toutes sortes (en dragées, enrobés de chocolat, de caramel etc.), des liqueurs.

ADAJE

Cuisine sauvage

Trois recettes tirées du livre:

«*La cuisine des plantes sauvages*»

Cl. Boisvert - Ed. Dargaud

Croquettes salées aux noisettes

Proportions: 60 g de beurre,
60 g de farine,
1/2 l de bouillon,
90 g de chapelure,
60 g de noisettes pilées,
sel et poivre.

Procédé:

Faire fondre le beurre dans une casserole et verser dessus la farine. Assaisonner, remuer quelques instants, puis verser graduellement le bouillon. Dès que le tout a bien épaissi, ajouter les noisettes. Refroidir le mélange, façonner-le en boulettes que l'on enrobe de chapelure. Faire cuire à la grande friture jusqu'à ce que les croquettes soient dorées. Elles remplacent bien un plat de viande, dont elles dépassent la teneur en protéines

Délicieux !

Crème de noisettes

Proportions: 500 g de noisettes
décortiquées,
200 g de sucre fin,
1 l de crème fraîche.

Procédé:

Passer à la moulinette les noisettes. Ensuite, dans un mixeur, mélanger bien le sucre et cette poudre de noisettes. Ajouter la crème fraîche et réfrigérer. On peut en fourrer des crêpes fines qui seront servies chaudes nappées d'une cuillère de crème fouettée.

Liqueur de noisettes

Proportions: 50 g de noisettes,
1,5 l d'eau-de-vie,
200 g de sucre,
1/4 l d'eau,
1/2 bâton de cannelle.

Procédé:

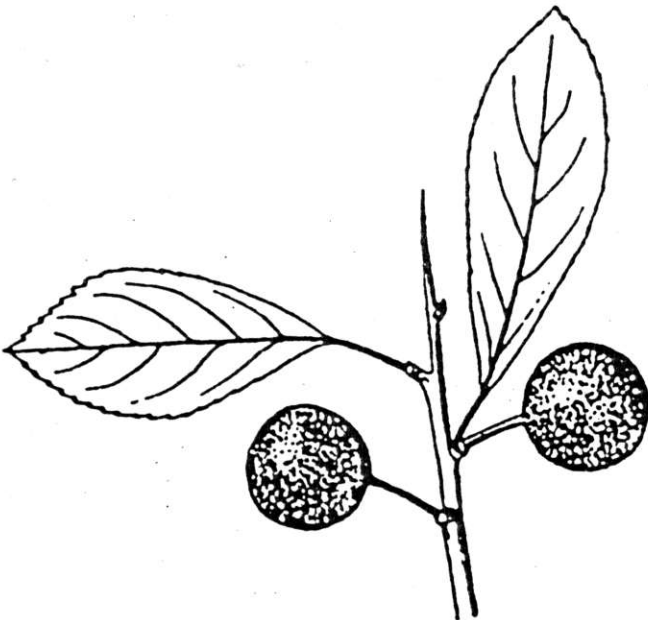
Passer les noisettes à la moulinette et faire macérer le tout dans un grand bocal avec l'eau-de-vie et la cannelle. Attendre une dizaine de jours. Passer ensuite le liquide à travers une mousseline, en exprimant bien la masse. Ajouter le sirop fait avec le sucre et l'eau. Si on aime les liqueurs bien sucrées, doubler la quantité de sucre. Conserver pendant deux mois dans un endroit sombre avant de boire.

La plante vedette:

Le prunellier ou épine noire

Voilà ce que Henri Correvon citait à propos :

... quand la prunelle est en fleurs, c'est le printemps qui entre chez nous. Et quand l'hiver est à la porte, et que les frimas sont là, la petite prunelle acide ou Belosse (ce nom paraît venir du celtique Belost qui veut dire prunier sauvage.), que nos enfants aiment à manger quand elle est un peu flétrie et qui fait le bonheur des merles, nous annonce qu'il faut rentrer chez soi et s'apprêter à vivre de souvenirs pendant quelques mois.



Prunus spinosa

**Propriété
thérapeutiques:**

Les fruits:

sont astringents et antidiarrhéiques

Les fleurs:

diurétiques, laxatives et dépuratives (particulièrement indiqué pour les enfants)

L'écorce et les feuilles:

antiasthmatiques et antidiabétiques.



Fiche botanique:

Prunus spinosa L. Arbuste de 0,50 - 2m, très épineux, à rameaux divergents, brun forcé, pubescents à l'état jeune. Petites feuilles obovales ou lancéolées à fine denticulation, pubescentes puis glabres. Fleurs blanches, petites, solitaires, naissant ordinairement avant les feuilles, en avril. Fruits petits, 6-10mm, globuleux, dressés, bleus, recouverts de pruine, mûrs en octobre-novembre.

Ecologie:

Cet arbrisseau pousse dans les lieux incultes et arides, le long des chemins et sur les talus, des bords de la mer à la montagne; Europe et Ouest de l'Asie.

Ballade d'automne au Vallon de l'Ermitage

A la garide l'été lance ses derniers feux

Rien n'est mélancolique quand le soleil éclaire les prairies sèches. C'est une très belle période si quelques pluies ont ranimé les floraisons éteintes par les chaleurs.

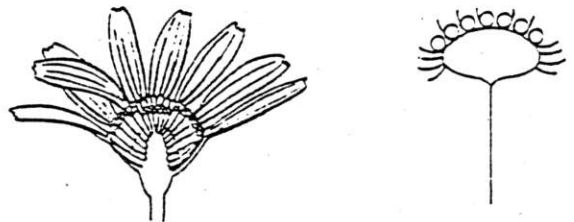
Le manteau doré tissé par les *Aster linosyris* flotte à trente centimètres du sol, tacheté de bleu; bleu-roi des *Véroniques* en épi (*Veronica spicata*), plus doux des *Clochettes* (*Campanula rotundifolia*), mauve des *Scabieuses* colombaires (*Scabiosa columbaria*) dont l'inflorescence se dresse au-dessus d'un feuillage en dentelle.



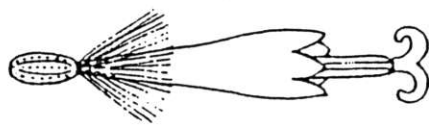
Bupleurum falcatum

Cette année, l'Ail joli (*Allium carinatum* subsp. *pulchellum*) ne mérite pas son nom : au lieu d'une perruque rose digne de la fête des vendanges, on ne lui voit que quelques fleurs nouvelles parmi des fleurs fanées. On dirait une tête de hippie sur le retour. Quelques belles taches roses ? Ce sont les pipolets (*Dianthus silvester*). Des pièces d'or, ce sont les fleurs de l'Hélianthème à feuilles ovales (*Helianthemum nummularium* subsp. *obscurum*). Jaune aussi le fin brouillard du Buplèvre à feuilles en faux (*Bupleurum falcatum*). Deux composées: jaune terne pour l'Inule conyze (*Inula conyza*), jaune brillant pour l'Epervière lisse (*Hieracium levigatum*). Cette famille qu'on appelle désormais celle des Astéracées était bien qualifiée par son ancien nom : les inflorescences sont "composées" de fleurs serrées en capitules (petites Têtes), ceux-ci enveloppés dans des feuilles protectrices : les bractées de l'involucre.

Lorsque les fleurs sont agglomérées comme chez la Grande Marguerite



l'inflorescence donne l'illusion d'être une fleur, les bractées de l'involucre simulent les sépales, les fleurs ligulées, les pétales et, au milieu les étamines et les pistils au lieu des fleurs tubulaires ou fleurons. Une observation à la loupe de ces derniers montre souvent un calice formé en aigrette de poils. La corolle d'un fleuron a cinq pointes, manifestation ultime des cinq pétales, sur les fleurs ligulées, les cinq dents sont aussi presque



toujours visibles. Une autre caractéristique de la famille : les étamines soudées par les anthères, formant un manchon qui entoure le style. Si vous n'avez pas de loupe il faudra observer cette particularité sur les Centaurées (*Centaurea scabiosa* et *jacea*), où les fleurons sont grands.

Pour ce qui est du blanc, il faut le chercher sur quelques fleurs attardées de Petits lis (*Anthericum ramosum*), chez le Gaillet blanc (*Galium album*) mais surtout sur deux Umbellifères (Apiacées) : le Peucedan des cerfs (*Peucedanum cervaria*), haut de quarante centimètres, ou le Boucage saxifrage (*Pimpinella saxifraga*) de moitié plus petit. Il y a aussi quelques fleurs à la Germandrée de montagne (*Teucrium montanum*) et à l'Épiaire dressée (*Stachys recta*). Toutes deux sont des Labiées (Lamiacées). Les plantes de cette famille ont des corolles tourmentées, un fruit partagé en quatre nucules et une tige carrée. Plusieurs d'entre elles fleurissent ou reflorissent maintenant : les Brunelles (*Prunella vulgaris*, *P. grandiflora*) sont bleues. Roses, la Germandrée petit-chêne (*Teucrium chamaedrys*), le Serpolet faux-pouliot (*Thymus pulegioides*), le Clinopode (*Satureia vulgaris*), la Sarriette à feuilles de menthe (*Satureia menthifolia*) et la Sarriette des champs (*Acinos arvensis*), qui est annuelle.

Ces noms évoquent des senteurs; les Labiées sont presque toujours aromatiques, rarement toxiques. Ce n'est pas le cas du Cyclamen (*Cyclamen europaeum*), qui est vénéneux. Il ne faut pas lui en tenir rigueur mais plutôt mettre genou en terre sous les buissons qui le protègent et, sans prendre garde aux tiques, savourer son parfum sucré.

Les plantes que je viens d'évoquer sont bien installées dans des associations stables (Chênaie buissonnante, prairie à Brome dressé). Il ne faut pas dédaigner les plantes annuelles qui colonisent les terres remuées, bien exposées, du chantier du

Jardin botanique. Certaines d'entre elles qu'on aurait pu croire disparues se sont manifestées à nouveau; leurs graines étaient en sommeil : admirez l'Épiaire annuelle (*Stachys annua*) à fleurs blanches, et la Fausse-roquette de France (*Erucastrum gallicum*), la Bugle petit-pin (*Ajuga chamaepitys*) à petites fleurs jaunes; essayez de trouver un dernier plant de chénopode à feuilles de figuier (*Chenopodium ficifolium*). Rassurez-vous, ses graines ont été récoltées pour les semer dans une plate-bande d'annuelles.

A côté des parcs à voitures, vous aurez peut-être la chance de voir une forêt en miniature où les arbres sont les Laitues serioles (*Lactuca seriola*) dont les infrufescentes forment des globes délicats. La Vrillée des haies (*Fallopia dumetorum*) lance ses guirlandes "d'arbre en arbre". On remarquera ses fruits ailés. Les buissons de Chénopodes (*Chenopodium hybridum*, *Ch. polyspermum* et *Ch. album*) étoffent cette "forêt".

Vous trouverez aussi les plantes vénéneuses que sont la Petite-ciguë (*Aethusa cynapium*) et la Belladone (*Atropa belladonna*), sans oublier la Morelle noire (*Solanum nigrum*).

Dans ce vallon de l'Ermitage, si heureusement préservé, il y a déjà beaucoup à découvrir.

Marie-Marguerite Duckert-Henriod

ADAJE

samedi 30 septembre 1995 **aux Gollières**

(Les Hauts Geneveys)

Le Comité d'organisation de l'AEEN '95 (Année Européenne de la Conservation de la Nature) a le plaisir de vous accueillir sur le site de l'exposition "Raconte-moi la forêt".

Dans l'enceinte de 7ème concours cantonal de bûcheronnage, cette exposition réunissant pas moins de 35 associations traite le thème de la forêt; ce sera l'occasion pour chacun de toucher, goûter, se promener et découvrir la forêt sous toutes ses facettes.

L'ADAJE sera présente au milieu de la forêt dans un pavillon qu'elle partage avec l'Association des Horticulteurs Neuchâtelois. Venez faire honneur à notre stand où des dégustations de cuisine sauvage vous attendent.

D'autre part, une haie en souvenir de l'Année Européenne de la Conservation de la Nature sera plantée; chacun pourra parrainer son arbre! Venez nombreux.

Organisation :

Il reste du travail pour tenir le stand pendant toute la journée du 30 septembre, de 08h.00 à 18h00, (contacter le secrétariat du Jardin botanique au 23.23.50).

Samedi 4 novembre 1995

Journée corvée + torrée au Jardin botanique, dès 09h.00 et jusqu'à 17h00.

Pour la deuxième année consécutive l'ADAJE organise une journée de travail pour ses membres qui sont désireux de donner un coup de main à l'entretien du Jardin botanique. Il s'agira de faucher les prairies maigres. Ce travail permet une meilleure pousse des espèces liées à ces milieux (orchidées notamment) en évitant la formation

Activités:

d'une litière néfaste aux plantes de ces prairies et empêche la forêt de combler ces clairières.

La torrée vous sera offerte par n'importe quel temps; petites et grandes mains bienvenues.

Inscriptions souhaitées par un simple téléphone au numéro 23.23.50.

Commission

CUISINE SAUVAGE

samedi 14 octobre 1995

Sortie spéciale **Champignons**

Guidée par M. François Freléchoux, spécialiste en mycologie

Rendez-vous à 13 heures au Jardin Botanique, cueillette dans les bois de l'Ermitage, suivie d'une dégustation de champignons préparés à la cuisine du Jardin Botanique, en fin d'après midi.

Inscriptions avant le 6 octobre:

Mme M. Favez, tél. 038/25 60 02 ou

Mme M. Queloz, tél. 038/21 15 12

Petite participation aux frais de nourriture:
Fr. 5.- par personne