

L'ERMITE HERBU

N° 12, Décembre 1996



SOMMAIRE

EDITORIAL	2
• La nature contre l'homme?	
PLAISIR DES YEUX	3
• La forêt porte les couleurs de Noël	
PLANTES INSOLITES	5
• Le topinambour	
CUISINE SAUVAGE	6
• La grande Berce	
SANTÉ	8
• Petite médecine jurassienne	
MADAGASCAR	10
• Le point sur le parrainage de Michel Omer LAIVAO	
ADAJE	12
• Ce qu'on vous propose	

ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE: Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7182350, CCP: 20-5761-9
REDACTION: L'Ermité Herbu c/o Ph. Chassot, Fontaine André 8, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7253588



LA NATURE CONTRE L'HOMME ?

Me permettra-t-on en préambule de lancer l'idée, quelque peu iconoclaste, qu'il est aujourd'hui devenu banal de vanter l'extraordinaire biodiversité de Madagascar? Et dans la foulée, de relever que bien des scientifiques et des naturalistes de par le monde n'ont, semble-t-il, pas encore remarqué que dans la Grande Ile vivent plus de onze millions de personnes, agriculteurs, éleveurs ou pêcheurs dans leur très grande majorité?

Les femmes et les hommes de Madagascar aspirent à une vie meilleure. Les naturalistes veulent-ils protéger la nature... contre (ou en dépit de) l'homme? Le but des « développeurs » est-il d'aider les Malgaches à améliorer leurs conditions de vie... contre l'environnement? Ces formulations, certes exagérées, résument tout le problème de l'interface entre l'homme et la nature, du contenu que l'on entend donner à la notion de « qualité de vie ». Cette question, centrale dans le développement, n'est pas ignorée dans l'article que **Sébastien Wohlhauser** consacre à Madagascar dans le N° 10 (mars 1996) de *l'Ermite herbu*.

La coopération suisse, avec d'autres, se trouve confrontée à ce dilemme, à Madagascar comme dans de nombreux pays en développement. Dans l'Ile Rouge, la biodiversité est en péril, la couverture forestière se réduit de manière dramatique, l'arbre devient rare dans de vastes espaces, l'érosion fait des ravages, les ressources halieutiques sont très probablement surexploitées. Quel est, dans ce contexte, le sort du Malgache d'aujourd'hui?

Enjeu de quelques grandes puissances au 19^e siècle, colonisé durant près de 70 ans, ayant connu, depuis l'Indépendance, trois régimes politiques fort différents, vivant actuellement une période de graves turbulences politiques, économiques et sociales, sans grandes ressources pétrolières ou minières exploitables, géographiquement particulièrement excentré, le pays se trouve, avec ses habitants, dans une situation en tous points peu enviable. En particulier, depuis le 19^e siècle et en dépit des déclarations officielles de bonnes intentions, l'agriculture est victime d'une politique néolibérale avant l'heure, l'humanisme d'un **René Dumont** n'ayant guère trouvé dans le pays de terreau propice pour y germer.

*Protéger et restaurer
la biodiversité à
Madagascar, c'est exaltant!
Mais sans oublier l'homme....*

Aujourd'hui plus que jamais, la paysannerie, le milieu rural doivent être les sujets prioritaires du développement. L'antagonisme de fait entre l'agriculture et l'élevage d'un côté, la nature, la forêt, l'arbre, en bref la biodiversité, de l'autre, ne peut être esquivé. La conception des nouvelles serres du jardin de l'Ermitage («humide», «sèche», «humaine») s'inscrit précisément dans l'interface homme/nature, soulignant ainsi que la biodiversité n'est pas un but en elle-même. La satisfaction des besoins des habitants est primordiale, dans le cadre d'un équilibre à trouver avec les ressources naturelles. Le développement durable, dont une définition **pratique** reste à établir, doit s'inscrire dans une vision humaine et évolutive de la société.

Jean-Pierre SORG
EPF ZÜRICH



LA FORET PORTE LES COULEURS DE NOEL : ROUGE ET VERT

Le rouge est assez discret, il faut le chercher sur l'Eglantier (*Rosa*) où brillent les cynorhodons. Mais la Rose très épineuse (*Rosa pimpinellifolia*) fait exception. Allez voir au bord de la Roche de l'Ermitage si ses fruits ne sont pas noirs. D'autres fruits noirs et brillants ont mûri sur le Troène (*Ligustrum vulgare*). Ils sont toxiques.

Du rouge encore sur les poires-à-bon-Dieu, fruits de l'Aubépine (*Crataegus*), comestibles.

Attention! Si vous trouvez des perles rouges sur des filaments brun-pâle, elles sont véné-

**Attention aux
fruits toxiques de
l'Herbe-aux-
femmes-battues !**

neuses et appartiennent au Tamier (*Tamus communis*), ou Herbe-aux-femmes-battues; toxiques aussi les fruits oranges et roses du Fusain d'Europe (*Evonymus europaeus*). Ce buisson porte des feuilles rougies par les froids de la saison. Un géranium brandit des mains sanglantes : c'est, bien sûr, le Géranium sanguin (*Geranium sanguineum*).

Un rouge plus sourd habille le Cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*), la Viorne mancienne (*Viburnum lantana*) et quelquefois les ronces (*Rubus*).

Mais la couleur essentielle est le vert :

V comme la vie,

E comme l'espérance du retour des jours,

R comme le renouveau et

T comme la tranquillité qui nous gagne dans les bois.

Les arbres toujours verts sont adorés dans toutes les cultures depuis la nuit des temps. Plus près de nous, les Romains décoraient à cette période de l'année leurs maisons de feuillages; on trouve dans nos forêts le Houx (*Ilex aquifolium*) et le Lierre (*Hedera helix*), qu'ils utilisaient.

La mode du sapin de Noël n'a que trois cents ans chez nous. Elle vient des gens du nord. Le symbole du vert immortel a été repris par le christianisme.

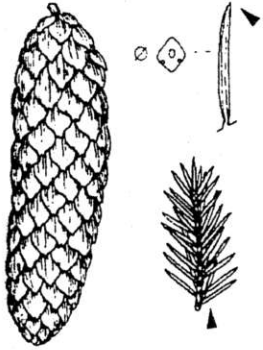
Quels sapins trouverez-vous ici ?

Le Sapin rouge ou Epicéa (*Picea abies*). Ce qui est rouge, c'est le tronc.





Le cône du sapin blanc est toujours dressé...



...tandis que celui du sapin rouge, ou épicéa, est pendante.



Impossible de confondre le cône barbu du sapin de Douglas.



Attention aux arilles de l'If:: leur noyau est très toxique.



Qui ne s'est pas empoisé les mains en ramassant le cône très résineux du pin de Weymouth?

Le sapin blanc (*Abies alba*). Blanches, les raies à la face inférieure des aiguilles.

Le Sapin de Douglas (*Pseudotsuga menziesii*). En Californie, son pays d'origine, sa taille maximale n'est dépassée que par les Sequoias. L'odeur de mandarine de ses aiguilles froissées est caractéristique, comme ses pives où la bractée dépasse l'écaïlle.

D'autres conifères se cachent dans le bois: les Pins (*Pinus*). Seul le pin sylvestre (*Pinus sylvestris*) est indigène. Le haut de son tronc élancé est d'un beau rouge lumineux. Le Pin noir ou Pin d'Autriche (*Pinus nigra*) ne maintient que trop ses populations massives, implantées au milieu du siècle dernier, qui privent de soleil la garide. Le Pin de Weymouth (*Pinus strobus*) a de grandes pives élancées et des faisceaux d'aiguilles groupées par 5. Il est originaire de l'est des Etats-Unis. On peut encore rencontrer le Thuya géant (*Thuja plicata*) et le Cyprès de Lawson (*Chamaecyparis lawsoniana*), du Far-Ouest. Plus discret, le genévrier (*Juniperus communis*) bien de chez nous se cache dans les broussailles.

L'If ressemble à un sapin un peu pleureur. Il faut le connaître et le distinguer des autres conifères car il est si toxique qu'on parle de l'utiliser pour détruire des cellules cancéreuses. Ses aiguilles plates sont vert-foncé dessus et vert intense dessous, sans les raies blanches du Sapin blanc. Son nom latin : *Taxus baccata*, nous fait remarquer des fruits roses semblables à des baies. Attention, si l'arille, à l'extérieur, est comestible, le noyau, si on le croque, est extrêmement vénéneux, comme toute la plante. L'écorce se détache par lambeaux du tronc, ce qui ne s'observe sur aucun sapin.

Le vert le plus lumineux, le plus chatoyant, c'est bien celui des mousses. Qu'elles gagnent les branches des vieux chênes tordus ou

qu'elles habillent des blocs erratiques ou des bancs de calcaire, elles n'ont plus à redouter la concurrence des feuillages d'été, et accrochent partout le regard.

Plus de feuilles aux branches sauf celles du petit Groseillier des Alpes (*Ribes alpinum*) qui éclairent le sous-bois de ce jaune pâle presque immatériel.

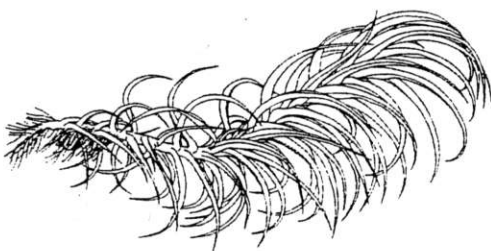
Sur le sol quelques fougères: la Fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*), une espèce plus thermophile: le Dryoptère de Borrer (*Dryopteris affinis*). Les polypodes, communs et dentelés, (*Polypodium vulgare* et *P. interjectum*).

Sur les rochers, la Doradille des fontaines (*Asplenium fontanum*) se confond presque avec le Faux-Capillaire (*Asplenium trichomanes*).

Ici ou là des plages de ronces (*Rubus*), des bataillons de Sauge des bois (*Teucrium scorodonia*) font tache. Sur les amas de moraine dorment les têtes vertes des Fétuques à feuilles différentes (*Festuca heterophylla*). Sous les feuilles des Hépatiques (*Hepatica nobilis*) il est encore trop tôt pour chercher des bourgeons où se verrait le violet du bouton mais une floraison va commencer, celle de l'Hellébore (*Helleborus foetidus*).

Que la promenade restaure vos forces et vous dispose à vivre pleinement Noël et Nouvel-An!

M.-M. Duckert-Henriod



LE TOPINAMBOUR

Helianthus tuberosus

Le topinambour (*Helianthus tuberosus*) est un proche cousin du tournesol (*Helianthus annuus*). C'est une plante vivace de 2 à 3 mètres de haut formant des tubercules comestibles. Ceux-ci peuvent être d'allure variée allant du fuseau à des formes boursoufflées (et par conséquent difficiles à peler!). La couleur de l'épiderme varie du blanchâtre au violet. Le topinambour est originaire de l'est de l'Amérique du Nord. Sous nos climats, les plantes fleurissent en septembre - octobre, mais comme les parties aériennes sont détruites par le gel avant le développement des fleurs, elles ne produisent jamais de graines.



La racine tubérisée du topinambour

Certains peuples amérindiens récoltaient ou cultivaient le topinambour avant l'arrivée des Européens. Il fut introduit sur notre continent au début du XVII^{ème} siècle et fut rapidement apprécié et répandu. Actuellement, il a été délaissé. Une des raisons est probablement qu'il a été beaucoup consommé pendant la 2^{ème} Guerre mondiale, ce qui fait qu'il est souvent associé à l'image d'une nourriture de disette.

Néanmoins, le topinambour mérite l'attention du gourmet car il apporte un peu de diversité dans son assiette hivernale. En effet, il peut se consommer cru en salade ou cuit. C'est sous cette dernière forme qu'il développe le mieux sa saveur délicate rappelant celle des coeurs d'artichaut. Ce goût est dû à l'inuline, un sucre particulier à la famille des Composées. Ses feuilles sont paraît-il également excellentes, si elles sont apprêtées à la manière des épinards.

Le topinambour sert également de nourriture au bétail (feuilles et tubercules) et certaines variétés ont été développées dans ce but.

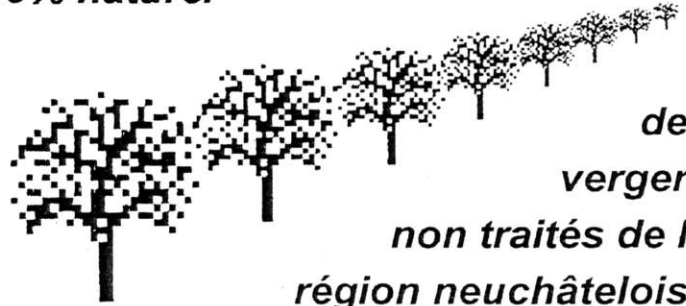
La devise de la culture du topinambour pourrait être « l'essayer c'est l'adopter ». En effet, une fois cultivé, il est difficile de s'en débarrasser, car un fragment de tubercule contenant un bourgeon régénère l'année suivante une plante vigoureuse. En outre, le topinambour ne souffre pas de maladies. Le seul danger pourrait provenir de campagnols, qui sont friands des tubercules.

Le topinambour se plante de février à avril, en lignes espacées de 80cm. Un tubercule est alors planté à 10 cm de profondeur, tous les 40-60 cm. Dès que les parties aériennes se sont fanées, les tubercules sont récoltés selon les besoins, car ils se conservent mal une fois déterrés. C'est d'ailleurs là peut-être une des raisons de sa commercialisation très restreinte. Il est inutile de replanter des tubercules pour l'année suivante, car ceux qui passent inaperçus lors de la récolte assurent la pérennité de la plante.

Le topinambour a un proche parent, l'hélianthe (*Helianthus stramosus*), également originaire d'Amérique du Nord, qui offre des qualités comparables.

François Felber

Buvez du jus de pomme du Pressoir de Chambrelieu 100% naturel



des
vergers
non traités de la
région neuchâteloise

Mangez aussi des légumes de garde bio !

Carottes,
pommes de terre,
raves, racines rouges, etc.



Dès maintenant, passez commande !

Livraisons à domicile.

Domaine bio de Laurent Debrot

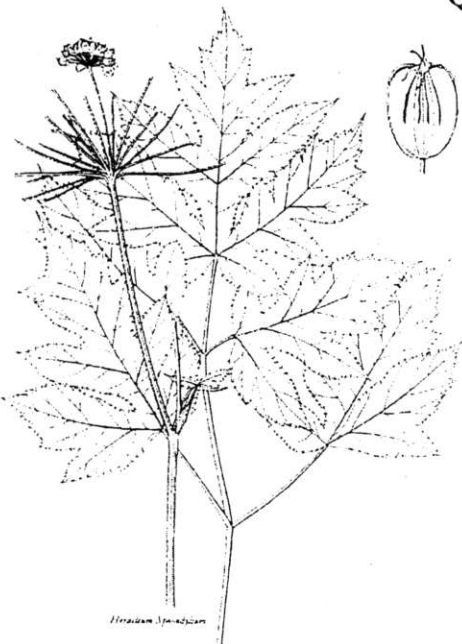
2202 Chambrelieu 032 / 8551453

Par
Monique
Queloz

LA GRANDE BERCE, BERCE COMMUNE OU «PATTE D'OURS»

Heracleum sphondylium, Ombellifères

Cette belle plante est répandue dans toute l'Europe tempérée; elle pousse en altitude jusque vers 2500 mètres ! Son allure caractéristique permet de l'identifier facilement. A l'âge adulte, on la reconnaît à son odeur légèrement désagréable. C'est au printemps que ses jeunes feuilles, à peine sorties des bourgeons, sont les plus tendres et peuvent s'utiliser en cuisine: en salades, légumes, potages ou comme les épinards. La Berce a longtemps été utilisée comme légume potager. En Russie ancienne, elle entrait dans la préparation du Bortsch: potage traditionnel russe. Cette plante riche en vitamine C, aux vertus médicinales anciennes, régularise la digestion, a des vertus calmantes et légèrement laxatives. Les racines auraient plus



ou moins les mêmes propriétés que celles du Ginseng. En automne, les graines, utilisées à très faible dose (forte odeur), parfument agréablement des beurres aux herbes.

Reconnaître la Berce...

Fleurs en ombelles de 15-30 rayons. Involucre absent ou composé de moins de 6 bractées. Bractées de l'involucelle nombreuses. Fleurs marginales plus grandes. Tige à soies dures, anguleuse, et profondément striée. Feuilles 3-4 fois lobées, les inférieures atteignant 50 cm de longueur. Odeur désagréable.

Plante à variétés nombreuses, divisées en plusieurs sous-espèces, difficiles à différencier. Plante médicinale contenant de l'huile essentielle et de la furo-coumarine pouvant provoquer des inflammations de l'épiderme exposé à la lumière.



BEURRE AUX HERBE PARFUMÉ AUX GRAINES DE BERCE

Presser dans un presse-ail 1/2 gousse d'ail et quelques graines de Berce.

Mélanger ce «jus» à 50 grammes de beurre en crème. Saler, poivrer, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tartiner des petits crackers avec ce beurre et servir frais à l'apéritif.

JEUNES POUSSES DE BERCE SUR CANAPÉ.

Proportions:

- 2 bols de jeunes pousses de Berce fraîches
- 4 tranches de pain complet
- 125 gr de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cc de vinaigre, sel et poivre.

Procédé:

- bien nettoyer les pousses, les couper en morceaux de 4 à 5 cm.
- les cuire 3 mn à l'eau salée. Il faut qu'elles soient bien tendres. Egoutter.
- Préparer une sauce hollandaise: placer une petite casserole au bain-marie. Y mettre 1 cuillerée à soupe de beurre, les jaunes d'oeufs et le vinaigre.
- Bien remuer au fouet, et sans cesser de battre, incorporer doucement le reste de beurre.
- La sauce doit être liée et onctueuse. Saler, poivrer.
- Faire griller les tranches de pain et poser dessus les pousses de Berce. Arroser le tout de sauce.
- Bien napper et servir chaud.



L'ERMITE HERBU

est imprimé
et assemblé par

Ateliers Bartimée

Rue de la Maladière 33
Case Postale 1733
2002 Neuchâtel

tél. 038 / 200.345

fax 038 / 200.400

PETITE MEDECINE JURASSIENNE AU XVIII^e SIECLE

...ou les bons conseils du mège Gobat de Crémines!

Par J.-M. Gobat

J'ai appris récemment que plusieurs personnes n'avaient pas été convaincues par les deux recettes du mège Gobat parues dans le précédent numéro de l'Ermite Herbu! En particulier, l'utilisation du *fumier de genisse* et de *la merde de poule* comme onguent contre les brûlures... On peut les comprendre! C'est pourquoi je vous révèle trois nouvelles recettes qui, cette fois je l'espère, seront pleinement efficaces! Surtout la première, dont Jean-Pierre Gobat ne précise pas l'utilisation!

Veritable medesine de magistori jalappen
il faut prendre quatorze grain de Magistori jalappen dans une petite bouteille apres quon la mit dans la bouteille il faut y verser en viron trois cuillerée de bon brandevin et la faire cuire sur la chandelle san estre bouchée et quand elle a cuis il la faut bien remuer et la bien bouchée il la faut toute prendre a la fois et boire de tems en tems du boullion sans sel le matin a jun;

Réponse aux énigmes de l'Ermite herbu N° 11

Voici aussi la signification des produits « cachés » de la dernière fois:

- *jevensés*: aucune certitude pour ce mot, qui doit se rapporter probablement à de jeunes bovins (génisses, veaux).

- *tériaque*: par contre, aucun doute possible ici, car la tériaque, ou thériaque, est un remède très connu de l'ancienne pharmacopée, en vogue dès l'Antiquité. On la disait inventée par Andromaque, médecin de Néron et elle comprenait une soixantaine d'ingrédients végétaux et animaux, parmi lesquels la chair de vipère était le plus réputé et l'opium le plus actif. On tenait cette pâte

Pour aretér le sang dune femme qui en perd trop après la couchement

Il faut dabord prandre du maiche et le tillier en le tillant il faut bien atachéz tout les dois des mains et des piéz bien ferme tout un a un et dabord le sang et aretez.

Pour faire une tisane qui purge et qui purifie le sang

pour en avoir la lapoticaire il faut marquer ainssin

Rp : spec : pt : Decoit

liquor : une once;

d . ad . Chart.

et avec cela on y adjoute une onze de verd dentimoine; et une bonne poignee de rozinelet et faire cuire tout cela ensemble dans deux pot d'haux de fontaine et le faire cuire jusques a sing chopine; et en boire demi chopine le soir en alan coucher et le matin a jun au tant; toujours ainssi jusquace que tout soit achevés



noire et fétide pour un remède prophylactique et curatif universel. Elle était préparée en public, par exemple encore à Lausanne en 1738. Si le milieu du XVIII^e siècle marque le début de son déclin, elle figure toujours dans «L'Officine» de Dorvault de 1933, avec une recette comportant 57 ingrédients. Cet auteur signale aussi que Venise en eut durant de longues années le monopole de la fabrication.

- *ageralom*: peut-être l'orpin âcre (*Sedum acre*), au vu de la description de Jean-Pierre Gobat: *il croit sur des rocher dans des petite fente il a des petite feuille et*

chaque tige a sa fleure comme des petit naiguely (petites aiguilles, de l'allemand Nägeli) cette herbe et toute courte. Et ager a-t-il un lien avec âcre ou acer?

- *aigerate*: nom patois du Lierre terrestre *Glechoma hederacea* (Lamiaceae).

- *térébenthine de Venise*: térébenthine fabriquée à partir de la résine de mélèze; elle est dite «de Venise» depuis le début du XVIIe siècle, car cette ville en était le principal centre commercial.

- *seuche de cheminée*: suie; on trouve les formes «seuche» dans les Vosges du sud, «seûche» en Bresse, «seutche» à Montbéliard.

- *quatorze grain de magistori jalappen*: Il s'agit d'une préparation à base de jalap, plante célèbre de la pharmacopée ancienne, d'origine mexicaine (*Ipomoea purga*, Convolvulaceae). Le jalap est un liseron à tubercules, dont on extrait une résine. Les *quatorze grain* ne sont pas des graines, mais

une quantité, le grain étant une unité de mesure de poids.

- *diapon folios*: comme je vous l'ai dit, ce terme m'a bien fait transpirer! Jugez plutôt: le *diapon folios* est en réalité l'«emplâtre zincico-plombique», aussi nommé «emplâtre diapompholigos». Entrent dans sa composition la cire jaune, l'huile d'olive, la litharge, la céruse, la tutie et l'élémi pulvérisé. La terminologie «dia - pompholigos» signifie «avec, par - le pompholix», ce dernier étant l'oxyde de zinc. Jean-Pierre Gobat a effectué une césure écrite au mauvais endroit, croyant peut-être à la présence de feuilles (*folios*), ce qui n'est pas étonnant, puisque le pompholix est aussi nommé ...fleurs de zinc! On connaît d'ailleurs de nombreuses préparations de plantes avec une terminologie semblable: «Diasene» (à base de séné), «Diapapaver» (à base de pavot), «Diamarguerita» (à base de marguerite), etc.



L'Enigme du «Mège» Gobat

Pour la prochaine fois, merci de chercher la signification des termes suivants, qui respectent l'orthographe originale: Vous n'avez pas tout compris du *diapon folios*? Normal! Il faut d'abord trouver ce que sont

- la céruse
- la tutie
- l'élémi pulvérisé.

Et pour les longues soirées d'hiver, voici encore

- brandevin
- maiche
- tillier
- verd dentimoine
- rozinelet (...facile, pour terminer!).

Bonne chance et à bientôt!

PARRAINAGE D'UN ÉTUDIANT-CHERCHEUR À MADAGASCAR:

Un «petit» projet d'aide
à la formation réussi.

Alors que le printemps touche à sa fin à Madagascar, il est temps de faire le point sur l'action «Parrainage» d'un étudiant-chercheur malgache lancée il y a plus de 6 mois par l'ADAJE.

Tout d'abord, les initiateurs du projet adressent un grand merci à tous les donateurs qui ont permis au projet de parrainage de prendre lestement son envol. La vive générosité témoignée par les membres de l'ADAJE est exemplaire en ces temps difficiles et démontre qu'il y a encore beaucoup de Neuchâtelois(es) sensibles aux nécessités du Sud. Grâce à vous tous, les dons récoltés dans le cadre de l'action se montent à 2075.-, dont 1420.- ont déjà été utilisés pour la formation de «notre» chercheur, Michel Omer LAIVAO.

Dans un premier temps, de mars à mai 1996, l'action a permis l'achat du matériel de base nécessaire à la réalisation de la thèse, le financement d'une mission de terrain dans le Nord de Madagascar, ainsi que d'assurer à Omer un salaire suffisant pour se consacrer uniquement à ses travaux de recherche, qui avancent désormais à grands pas.

Ensuite de mai à juillet, Omer était à Neuchâtel pour un stage avec Monsieur Kim-Lang HUYHN dans le laboratoire de Phanérogamie et pour participer à différents travaux dans les serres malgaches du Jardin Botanique de l'Ermitage. Ce stage de formation a été supporté à parts égales par le fonds «Parrainage Madagascar» de l'ADAJE et par le laboratoire de Phanérogamie, qui a payé le billet d'avion d'Omer.

A peine de retour au pays, Omer a accueilli l'équipe de 11 étudiants de l'Université de Neuchâtel partis à la découverte de la Grande Ile, de juillet à octobre, dans le cadre d'une expédition de recherches botaniques et de documentation pour les serres malgaches du jardin.



Pandanus pristis

**Protégé par ses épines et les fourrés qui
l'entourent, il témoigne des difficultés
que doit souvent affronter Omer**

Les étudiants ont également tenu à participer à l'action en invitant, à leurs frais, Omer et un autre étudiant malgache, Jean-Charles PISO, à découvrir les forêts vierges de la péninsule de Masoala dans le Nord-Est de Madagascar. Lors de cette expédition, les étudiants neuchâtelois ont pu apprécier l'efficacité, la curiosité, la rigueur scientifique et le sérieux d'Omer dans ses travaux de récolte sur le terrain et dans l'organisation du travail de l'équipe.

Par sa diplomatie et son humilité, Omer a bénéficié sans peine de la collaboration de nombreux instituts malgaches et de diverses organisations internationales aussi bien que de la sympathie des paysans qui l'ont aidé en brousse, faisant ainsi connaître et reconnaître l'ADAJE et Neuchâtel à Madagascar. Le Parc Botanique et Zoologique de Tsimbazaza, interlocuteur privilégié du Jardin de l'Ermitage à Madagascar, a également ouvert les portes de son riche herbier à Omer pour son étude du genre *Pandanus*.

Sur la base de l'expérience professionnelle accumulée à Neuchâtel et grâce aux nombreuses récoltes de *Pandanus* réalisées jusqu'à présent, les recherches d'Omer réservent probablement quelques surprises et de nouvelles espèces de *Pandanus* vont probablement être décrites par «notre» chercheur.

Grâce à vous, Omer pourra réaliser, sans soucis matériels, sa thèse de doctorat, preuve d'une formation sérieuse et précieuse, qu'il n'aurait peut-être pas pu effectuer sans l'action de l'ADAJE. Toutefois, le chemin est encore long et les fonds nécessaires à la réussite totale de l'opération n'ont pas en-

core été rassemblés, mais la générosité des membres de l'ADAJE laisse espérer que nous assurerons à Omer la réalisation complète de sa thèse, c'est-à-dire son avenir.

Aussi petite puisse-t-elle paraître, l'initiative de l'ADAJE est donc jusqu'à présent une réussite, car elle permet à un étudiant malgache d'acquérir des connaissances sur les richesses naturelles de son pays par une formation complète dans son pays. Les inefrables remerciements témoignés chaleureusement par Omer sont une autre preuve de la réussite de notre action.

Sébastien Wohlhauser



Fleur mâle de *Pandanus*. La floraison de ces arbres n'est que rarement observée



ENFIN EN VENTE

138 pages, 100 illustrations, 17x24 cm, broché.

ISBN 2-940041-04-2

Prix: 18.-

A commander à la LNPN, Fbg. de l'Hôpital 1, 2000 Neuchâtel
Aussi en vente au Museum d'Histoire naturelle ou en librairie

DES TRÉSORS À DÉCOUVRIR ET À PROTÉGER

La nature en milieu urbain se développe spontanément partout où les tondeuses, les grattoirs et autres herbicides ne viennent pas la déloger. Le livre donne un aperçu des étonnantes richesses dans la ville de Neuchâtel: le mur fleuri, le pavage aux reflets verts ou le coin négligé du jardin apparaîtront alors comme autant de trésors à conserver. Toute chose est précieuse pour qui sait l'aimer. Et pour aimer, il faut connaître. Tel est le pari des auteurs du livre.

Les cadeaux de Noël aux couleurs de l'ADAJE

Pour les Fêtes, achetez le vin bio de l'ADAJE
Une bonne idée de cadeau: le couteau de
poche de l'ADAJE

Domaine des Coccinelles

Blanc: Chasselas 1995 la bout. de 7 dl. Fr. 10.-

Rouge: Pinot noir 1995 la bout. de 7 dl. Fr. 15.-

Le couteau de poche de l'ADAJE: Fr. 26.- la pièce

Passez vos commandes au Jardin botanique, tél. 032 / 723 30 30
Les commandes sont à prendre sur place.

Rapport intermédiaire de votre trésorier

L'Association compte, à ce jour, 222 membres.
Pour 1996, nous avons déjà enregistré Fr. 4'660.- de cotisations.

La conférence «*Janssen-Cilag*» organisée,
pour les médecins, par cette entreprise et
l'ADAJE, dans l'enceinte du Jardin Botanique,
a rapporté Fr. 967.- nets. Elle fut,
comme l'année précédente, un réel succès.

L'opération «*Parrainage - Madagascar*» a déjà récolté Fr. 2'075.-.

Grâce à vos dons, nous avons pu soutenir Omer Laivao, étudiant en botanique de Madagascar, avec un salaire mensuel de Fr. 125.-, et payer divers frais pour ses études et du matériel nécessaire.

Nous espérons vivement pouvoir poursuivre notre soutien, aussi modeste soit-il.

C'est bientôt Noël, chaque don sera le bienvenu !

MERCI à toutes et tous les membres généreux donateurs.

Votre trésorier: **Pierre Queloz**



Îles Canaries

Présentation de la flore des Îles Canaries par
le botaniste **Luc Vincent**.

Où: Jardin Botanique de l'Ermitage

Quand: Vendredi 24 janvier à 20h00



De la pub dans L'Ermitage Herbu

Afin de permettre quelques entrées supplémentaires dans la caisse de notre association, le Comité de l'ADAJE a décidé d'accueillir la publicité dans les pages de l'Ermitage Herbu. Les tarifs 1996-1997 sont les suivants:

1/1 page verticale	185 mm x 255 mm	Fr.	240.-
1/2 page horizontale	185 mm x 120 mm	Fr.	140.-
1/2 page verticale	85 mm x 255 mm	Fr.	140.-
1/4 page vertical	90 mm x 120 mm	Fr.	80.-

Délai de réservation et de remise des documents d'impression:

N° 13 de mars 1997:	1 février 1997
N° 14 de juin 1997:	1 mai 1997
N° 15 de septembre 1997:	1 août 1997
N° 16 de décembre 1997	1 novembre 1997

Les documents (photo, dia, fichier informatique, papier) sont à faire parvenir au rédacteur: Philippe Chassot, Fontaine-André 8, 2000 Neuchâtel, tél. 032 / 725 35 88

Assemblée générale

L'assemblée générale de l'ADAJE aura lieu

le mardi 18 Mars 1997

Vous la découvrirez sous un nouveau jour!
Les divers rapports vous parviendront par le prochain
Ermitage Herbu. Moins de discours et plus de temps
pour la partie plaisante...

Bienvenue à tous!