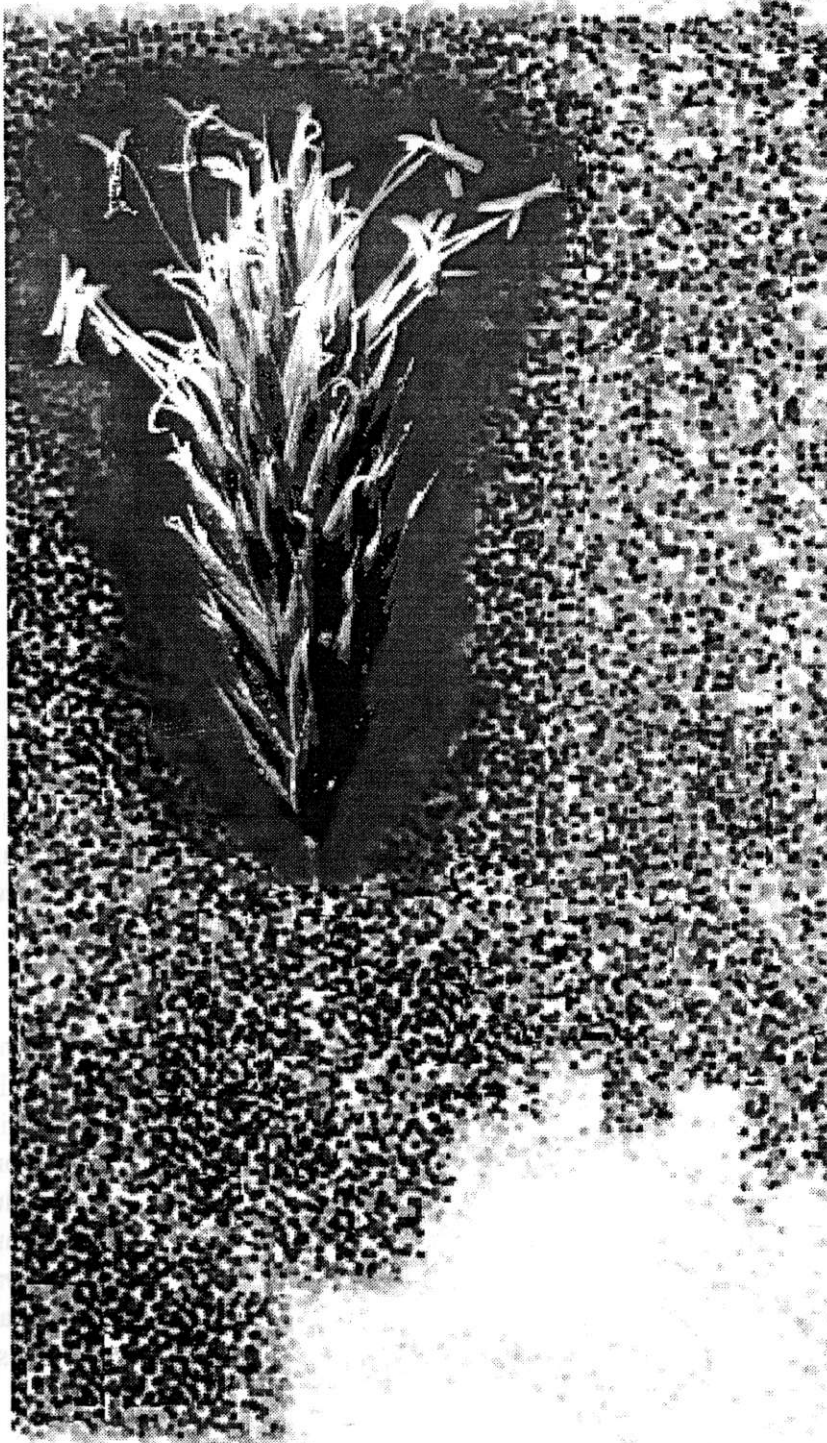


L'ERMITE HERBU

N° 15, Septembre 1997



SOMMAIRE

EDITORIAL	2
• Un conservateur au jardin botanique	
AU JARDIN	4
• Nouvelles du jardin de l'Ermitage	
RECHERCHE	5
• A propos d' <i>Anthoxanthum</i> ...	
SANTE	7
• Petite médecine jurassienne au XVIII ^e siècle, ou les bons conseils du mège Gobat de Crémines	
CUISINE SAUVAGE	9
• Le thym - serpolet	
CONSEILS	10
• Protégez vos protégés !	
PLANTES INSOLITES	12
• Entre salsifis et scorsonères	
MADAGASCAR	13
• «Un monde d'enfants»: première manifestation au Jardin de l'Ermitage	
ACTIVITES	17
• Excursion au Val de Réchy	
• Fête la Terre	
LE BILLET DU COMITE	18
ADAJE	19
• Programme du 8 novembre 97	
• L'agenda de cet automne	



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'Ermitage Herbu / (provisoirement) Cath. Perret, Lab. Phanéro, Chantemerle 18, 2007 NE, Tél: 032-7182265

UN CONSERVATEUR AU JARDIN BOTANIQUE

Le Jardin et conservatoire botaniques de l'Ermitage, logé au fond de son vallon s'installe progressivement puisque, après quelques reports, il va être inauguré officiellement l'année prochaine !

Depuis avril de cette année, le Jardin botanique a une nouvelle structure qui est détaillée dans l'article qui suit de Monsieur Michel Rodriguez, directeur administratif de l'Université. L'organe décidant des grandes orientations du Jardin botanique est la commission de gestion, constituée de représentants de la Ville, de l'Université et de l'Etat. Depuis cette date également, cette institution s'est dotée d'un conservateur à mi-temps, poste pour lequel j'ai été désigné. Cidessous, et afin de faire connaissance, je vous propose de me présenter, de préciser une nouvelle fois les rôles du Jardin botanique et les différents buts que nous visons.

Présentation

Je suis né à Lausanne en 1957, où j'ai effectué mes écoles. M'intéressant très tôt à la nature et plus particulièrement à la botanique, j'ai suivi des études en biologie à l'Université de Lausanne qui m'ont permis d'obtenir une licence ès Sciences naturelles en 1980, après m'être spécialisé en botanique et en physiologie végétale. Le séjour d'une année à Montpellier qui a suivi m'a permis d'obtenir un diplôme d'études approfondies en écologie végétale.

Mon arrivée à Neuchâtel date de 1981, et coïncide avec le début d'un travail de doctorat en biosystématique sous la direction du Prof. Philippe Küpfer. Après son obtention en 1987, je suis parti me perfectionner aux Etats-Unis dans le laboratoire du Prof. J. Antonovics, un spécialiste de la biologie des populations. De retour en Suisse une année et demie plus tard, j'ai pu rejoindre le laboratoire du Prof. Küpfer pour travailler dans ce domaine.

Depuis 1993, mes recherches se sont diversifiées, puisque j'ai l'occasion de participer aux Programmes Prioritaires Environnement et Biotechnologie de la Confédération, à un programme européen, et à une collaboration avec l'industrie, tout en contribuant encore à la recherche fondamentale.

Mes activités professionnelles à l'Université comprennent aussi de l'enseignement : je suis privat-docent à notre université où j'enseigne la génétique écologique des plantes et chargé de cours à l'Université de Fribourg pour un enseignement en botanique systématique.

Mes relations avec le Jardin botanique

Depuis mon arrivée à Neuchâtel en 1981, je travaille en contact étroit avec le Jardin botanique. Toutes les collections vivantes utilisées dans mes recherches ont été cultivées en Jardin expérimental, d'abord dans l'ancien Jardin botanique du Mail, puis dans celui du vallon de l'Ermitage. J'ai donc eu fréquemment l'occasion de participer de l'intérieur à la vie du Jardin.

Mes affinités avec le Jardin botanique m'ont incité à faire partie du comité de l'ADAJE depuis sa création en 1992. J'ai aussi contribué à la conception du Jardin de l'évolution et de la première exposition annuelle du Jardin à thèmes. Finalement, je participe au comité de lecture des *Cahiers du Jardin*, dont le premier volume, dédié à la présentation du Jardin botanique de l'Ermitage, est en préparation.

LES RÔLES DU JARDIN BOTANIQUE

Le Jardin botanique a une triple mission touristique, didactique et scientifique. Par son site privilégié à proximité immédiate du centre ville, le Jardin botanique représente un attrait touristique important. Mais le Jar-

Le Jardin botanique est plus qu'une occasion de détente et de promenade. C'est un lieu où le visiteur doit se familiariser à la connaissance de l'environnement et, en particulier, à la botanique et à la protection des espèces et des milieux. Le Jardin botanique a également une mission scientifique, comme support aux recherches de l'Université, en particulier à celles des Instituts de botanique et de zoologie, ce dernier pour ses études sur les herbivores. Le Jardin botanique a en outre pour but de développer une recherche propre dans le domaine de la conservation des espèces indigènes, que nous souhaitons préciser prochainement.

Les aspects du Jardin botanique sont donc très variés, et mon rôle consiste à aider à la concrétisation de ces objectifs, en coordination avec la commission de gestion. Il est bien entendu évident que la petite équipe actuelle du Jardin, composée d'un conservateur, d'un jardinier-chef, de trois jardiniers et de trois apprentis ne suffit pas à la tâche. Elle est actuellement complétée par des personnes auxiliaires dont le nombre varie de 10 à 15, et qui sont actives dans les domaines de la construction, de l'entretien du Jardin botanique, du secrétariat et de la gestion des collections. En outre, suite à une convention, des discussions sont en cours avec la Ville de Neuchâtel au sujet de sa participation à l'entretien du Jardin botanique. Enfin, son animation ne saurait pas se passer de l'aide soutenue de l'ADAJE, dont le dynamisme et l'enthousiasme l'ont déjà fait connaître loin à la ronde.

PRIORITÉS

Le Jardin botanique et l'ADAJE ont pour objectif l'inauguration de l'année prochaine. Cet aboutissement de plusieurs années de travail comprend la fin de la réalisation de plusieurs secteurs du Jardin. L'effort de construction porte actuellement sur le ruisseau entre le Jardin de l'évolution et l'étang, ainsi que sur le cours d'eau situé dans les rocailles. Les plantations de celui-ci et du Jardin de

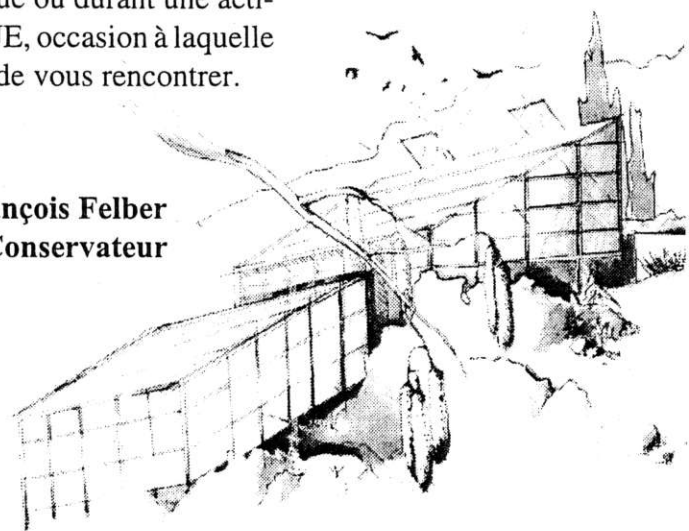
l'évolution sont avancées, mais nécessiteront d'être complétées ces prochaines années. Enfin, les créations du Jardin médicinal et du Jardin des senteurs et du toucher sont reportées à un avenir que nous espérons proche.

Si le support du Jardin botanique, construction et plantation, progresse, le concept didactique du Jardin doit encore être élaboré. C'est une tâche considérable, qu'il faudra chiffrer, et concrétiser dans un avenir le plus proche possible avec des personnes motivées. Nous espérons pouvoir présenter une partie des réalisations déjà l'année prochaine.

Un comité d'organisation de l'inauguration a également été constitué. Il comprend des représentants de la Ville, de l'Université, de l'Etat, de l'ADAJE et du Jardin botanique. Il a été convenu que la partie officielle aura lieu vendredi 5 juin 1998, alors que le samedi 6 et le dimanche 7 seront destinés à permettre au public de faire connaissance avec le Jardin botanique. Il va sans dire que l'ADAJE sera largement mis à contribution et que toutes les bonnes volontés seront nécessaires et utiles. Nous reviendrons bien entendu sur ce sujet dans notre prochaine édition.

Nous aurons certainement l'occasion de faire plus ample connaissance lors d'une de vos visites au Jardin botanique ou durant une activité de l'ADAJE, occasion à laquelle je me réjouis de vous rencontrer.

François Felber
Conservateur



NOUVELLES DU JARDIN BOTANIQUE DE L'ERMITAGE

En date du 1^{er} avril 1997, sur proposition de la commission de gestion du jardin botanique, le rectorat a nommé Monsieur François Felber au poste de conservateur du jardin botanique de l'Ermitage.

Par ses activités, Monsieur Felber a été associé dès le départ à l'installation du nouveau jardin botanique dans le vallon de l'Ermitage. Membre du comité de l'Association des amis du jardin de l'Ermitage (ADAJE) depuis sa création en 1992, le nouveau conservateur participe également à de nombreuses organisations scientifiques et professionnelles dans le domaine de la botanique.

Regroupant les trois partenaires que sont l'Etat, la Ville et l'Université de Neuchâtel, le jardin botanique sera bien sûr l'outil essentiel au service de la recherche scientifi-

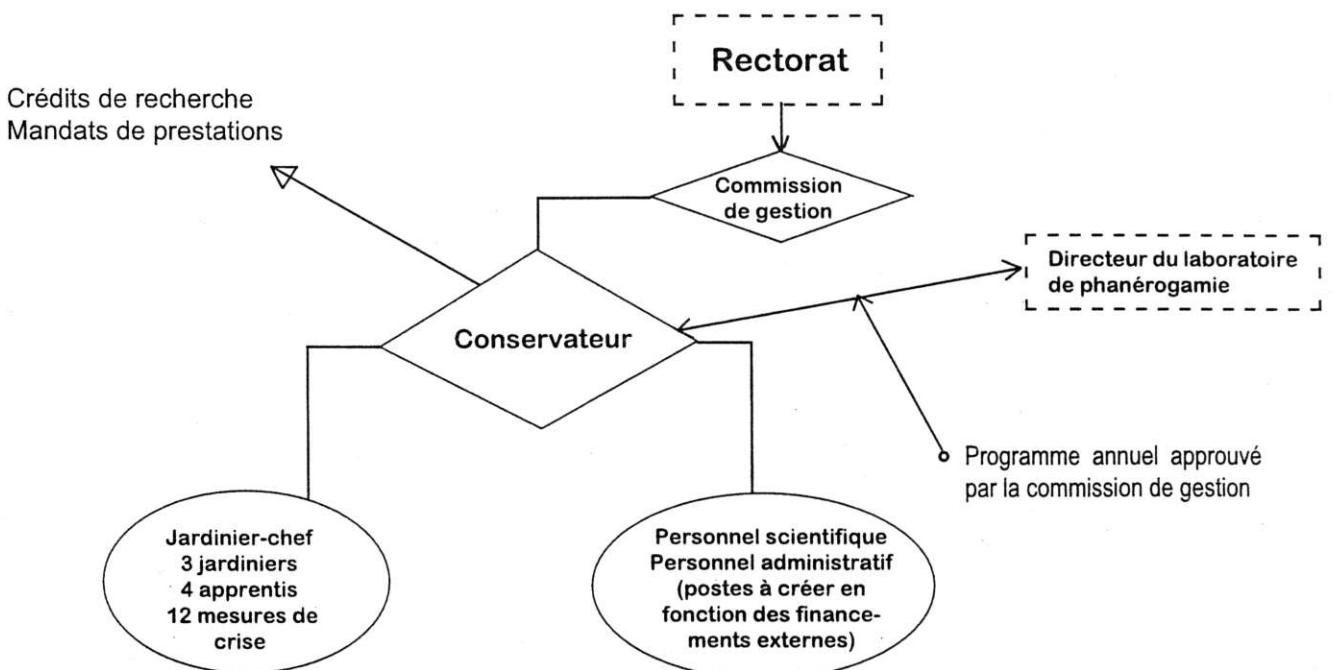
que, mais aussi un lieu ouvert au public et aux écoles. Il conviendra donc de développer les supports pédagogiques et d'accueil correspondants aux attentes de chacun.

L'ensemble de la structure « Jardin botanique » est dorénavant rattachée directement au rectorat de l'Université. Une commission de gestion qui réunit les trois partenaires a été constituée et se prononce sur les aspects stratégiques, mais aussi de financement et de développement du jardin botanique.

L'inauguration du jardin botanique a été fixée au vendredi 5 juin 1998 pour sa partie officielle, suivie vraisemblablement d'une fête populaire les samedi et dimanche 6 et 7 juin 1998. Un comité d'organisation ad hoc a été chargé par la commission de gestion de préparer ces festivités tant attendues.

Michel Rodriguez
 Directeur administratif
 Président de la commission de
 gestion du jardin botanique

Jardin botanique de l'Ermitage



A PROPOS D'ANTHOXANTHUM...

Actuellement, au Jardin botanique, si la curiosité vous pousse à aller flâner dans la partie réservée aux expérimentations, vous tomberez au bout des couches du niveau inférieur, sur un tapis continu d'herbes vertes. Une inspection plus détaillée vous révélera que ce tapis est formé par une multitude de pots monotonement alignés et étiquetés avec une rigueur militaire et dont chacun abrite un individu d'une herbe sans atout esthétique particulier.

Mais venons-en aux faits. Ces individus appartiennent tous à la même espèce, en l'occurrence la flouve alpine (*Anthoxanthum alpinum*), espèce proche de la flouve odorante (*Anthoxanthum odoratum*) que l'on rencontre dans la prairie du vallon de l'ermitage. La flouve alpine est une graminée pérenne artico-alpine (famille des *Poaceae*) que l'on rencontre du Japon jusqu'au Massif Central en France. En Europe cette espèce est confinée aux étages subalpin et alpin des massifs montagneux (de 1500 mètres d'altitude jusqu'à la limite supérieure de la végétation).

L'étude de la flouve alpine par divers chercheurs de l'Institut de Botanique a débuté il y a déjà quelques années. Il faut dire que cette espèce certes peu spectaculaire présente un certain nombre de particularités qui lui valent cet intérêt scientifique de longue date. En effet cette espèce est ce que l'on appelle un complexe polyploïde c'est à dire que plusieurs niveaux de polyploïdie se rencontrent dans son aire de distribution.

La polyploïdie caractérise l'état d'un individu ou d'une espèce dont le nombre total de chromosomes est un multiple entier supérieur à deux du nombre chromosomique de base. Voyons ce que cache cette définition en prenant l'exemple de l'espèce humaine. Chacun de nous dans ses cellules possède 46 chromosomes. Ces 46 chromosomes peuvent se regrouper en 23 paires de chromosomes. Il y a donc seulement 23 types de chromosomes qui sont morphologiquement

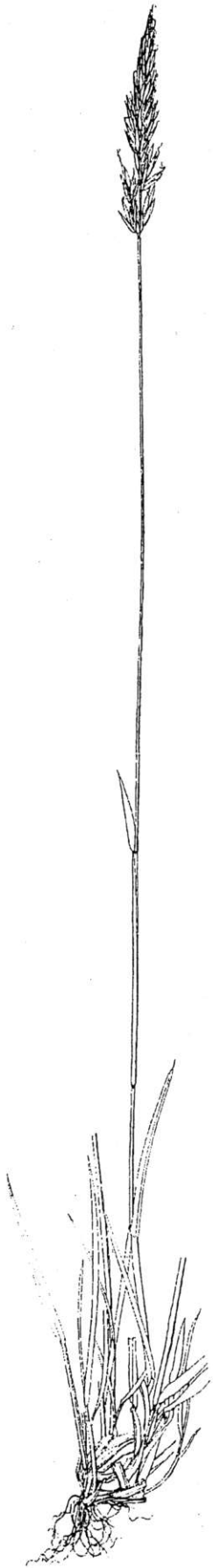


photo F. Bretagnolle

différenciés et qui ne véhiculent pas la même information génétique mais qui sont chacun représentés en deux exemplaires chez l'homme. On dit donc que le nombre chromosomique de base pour l'homme est de 23 et que nous sommes une espèce diploïde puisque nous avons deux fois $23 = 46$ chromosomes. Nous serions une espèce triploïde si nous possédions trois fois $23 = 69$ chromosomes ou tétraploïde avec quatre fois $23 = 92$ chromosomes ... etc. On englobe dans le terme de polyploïdes les individus ou espèces triploïdes, tétraploïdes, pentaploïdes ...etc. c'est à dire dont le facteur de multiplication du nombre chromosomique de base est supérieur à deux.

La polyploïdie est rare dans le règne animal bien que présente y compris chez les verté-

**... un tapis continu
d'herbes vertes ...
voici la flouve
alpine !
(*Anthoxanthum
alpinum*)**



**Anthoxanthum
odoratum**

brés (chez les poissons ou les amphibiens). Par contre elle est très fréquente dans le règne végétal. Rien que chez les plantes à fleurs (angiospermes) on estime que se sont de l'ordre de 50 à 70 % des espèces répertoriées qui sont des polyploïdes anciens ou récents. C'est dire l'ampleur du phénomène. Ces chiffres suggèrent très fortement que la polyploïdie a un rôle très actif dans la diversification des végétaux. Paradoxalement et même si les mécanismes qui conduisent à la polyploïdisation ainsi que ses conséquences sont assez bien compris on ne sais pas quels avantages en termes évolutifs procurent la multiplication du génome ni de quelle manière un ou des individus polyploïdes apparaissant dans une population diploïde peuvent s'établir, se maintenir et éventuellement coexister ou même évincer leur parents diploïdes. Un certain nombre de modèles mathématiques cherchant à formaliser les conditions de maintien ou de coexistence de polyploïdes dans une population diploïde amènent irrévocablement à la conclusion que pour que les polyploïdes s'établissent et coexistent avec les diploïdes il faut qu'un certain degré de différenciation écologique (différence d'exigence de richesse en fertilisants par exemple ou encore de profondeur de sol) ou phénologique (différence dans la période de floraison) apparaisse entre les diploïdes et les polyploïdes. Ces prédictions mathématiques ont rarement été testées sur des complexes polyploïdes pour différentes raisons la plus importante étant sans aucun doute que les situations documentées de coexistences entre différents niveaux de polyploïdie sont rares car difficiles à découvrir. C'est pour cette raison que l'existence d'un complexe polyploïde, où plusieurs niveaux de polyploïdie coexistent est toujours digne intérêt scientifique. Dans le cas de la flouve alpine, on rencontre une forme diploïde à 10 chromosomes et une forme tétraploïde à 20 chromosomes. Ces deux formes sont morphologiquement indistinguables mais il n'y a pratiquement pas de recouvrement géographique entre la répartition des diploïdes et des tétraploïdes. Les diploïdes

occupent la grande majorité de l'aire géographique de l'espèce et les tétraploïdes sont confinés à l'extrémité occidentale de la répartition. En Suisse, ces deux niveaux de polyploïdie sont présent et il existe même dans le massif montagneux du Vanil noir, au dessus de Gruyère une zone de contact, c'est-à-dire une combe dans laquelle il est possible de trouver à la fois des populations diploïdes pures, des populations tétraploïdes pures mais aussi des populations mélangées de diploïdes, de tétraploïdes et de rares hybrides triploïdes. Des études précédentes menées par François Felber ont montré qu'effectivement il était possible au Vanil noir de déceler une différenciation écologique et phénologique entre les cytotypes. Les diploïdes poussent sur des zones où les sols sont plus squelettiques que les zones où se rencontrent les tétraploïdes et fleurissent, selon les situations, tantôt plus tôt, tantôt plus tard que les tétraploïdes. Les questions que nous nous posons maintenant visent à savoir si la différenciation phénologique observée sur le terrain est de nature génétique ou simplement induite par des différences microenvironnementales (par exemple une dépression où la neige persisterait plus longtemps qu'ailleurs retarde le démarrage des plantes au printemps et donc la période de leur floraison). Une autre question que nous nous posons consiste à déterminer les conséquences de la ségrégation phénologique sur le niveau de polyploïdie des générations de graines produites. Pour répondre à la première question il est nécessaire de collecter *in-situ* un certain nombre d'individus et de les faire pousser en conditions homogènes, standardisées et contrôlées. Seul un Jardin Botanique ayant un terrain d'expérience est susceptible de nous offrir de telles conditions. C'est donc ce qui explique la présence de ces centaines de pots sagement alignés dans les couches. Il s'agit d'individus diploïdes et tétraploïdes collectés à la fin de l'été 1996 au Vanil noir à la fois dans les zones pures et mixtes et dont j'ai suivi la floraison au terrain d'expérience ce printemps alors que j'en avais suivi la floraison sur le terrain

PETITE MÉDECINE JURASSIENNE AU XVIII^E SIÈCLE...

ou les bons conseils du mège Gobat de Crémînes!

Notre petit voyage dans les recettes du Mège Gobat de Crémînes touche à sa fin, avec ce cinquième et dernier extrait du *Recueil des remèdes faciles et domestiques Choisis Experimentez & tres approuvez*. C'est avec un grand plaisir que je vous ai présenté quelques excellents (et d'autres moins...) remèdes contre toutes sortes de maladies internes & externes inveterées & difficiles a guerir. J'espère que vous n'en avez pas trop essayé et que vous êtes en pleine forme!



pour en faire écouler la poix-résine».

- **Bol d'Arménie:** Pas question ici d'un bol du genre « tasse » ou « gobelet »! Le Bol d'Arménie, ou *Bolus Armen*, est une argile rouge et visqueuse qu'on faisait venir d'Orient et qui entrainait dans la composition de certains médicaments. Sa préparation en bâtons était appelée «Brouliaminy», mais il se présentait généralement en masses compactes

d'un rouge vif dû à l'oxyde de fer.

- **Couperose:** Ceci n'a rien à voir avec une variété quelconque de rose, puisque la couperose, ou vitriol bleu, est le sulfate de cuivre. Le vitriol vert est le sulfate de fer et le vitriol blanc, le sulfate de zinc. Le terme est d'ailleurs toujours utilisé, pour qualifier une coloration rouge du visage due à une dilatation des vaisseaux sanguins (Petit Larousse).

- **Rouge polisse:** Désolé, j'abdique devant la polisse! Malgré des recherches approfondies, je n'ai pas trouvé la composition de cet ingrédient, prabablement minéral, qui entre dans la fabrication d'un emplâtre! Peut-être quelqu'un a-t-il une idée?

- **Marrube aquatique:** Aucun problème en revanche ici, même si la marrube aquatique ...n'est pas une marrube! En effet, le *Marrubium vulgare*, ou marrube vulgaire, est une Lamiacée des chemins et décombres,

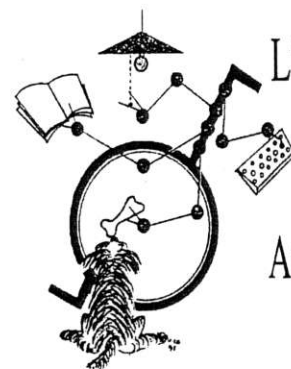
Voici les significations des termes présentés dans la dernière parution du Mège Gobat:

- **Poix de Bourgogne:** Trois sortes de poix sont citées dans le manuscrit: la poix «simple», qui pourrait être la poix noire, résidu de la combustion des déchets organiques imprégnés de résine de pin ou de sapin lors de son extraction; la poix blanche, plus pure, qui sort en premier lors de l'extraction; enfin la *poix de Bourgogne*, à base d'épicéa. Cette dernière est plus dure, cassante, de couleur opaque; elle est soluble à froid dans l'alcool et vendue sous le nom de *Pix burgundica*. L'exploitation de la poix dans le Jura, dans les siècles passés, était totalement anarchique et causait un grand tort à la forêt, comme le prouve la citation suivante (Nouvelle Histoire du Jura): «C'est grand dommage que l'on souffre que les paysans des environs scalpent en vrais Iroquois les écorces de ces vénérables sapins

(Fin du texte de la page 6)

au printemps 96. Les tout premiers résultats suggèrent que les effets microenviron-nementaux sont forts sur les différenciations phénologiques observées mais plusieurs années de suivi sont nécessaires et ces expériences menées à la fois au Vanil noir et au Jardin Botanique seront donc encore réalisées cette année. Une affaire à suivre.

François Bretagnolle



L'ERMITE HERBU

est imprimé
et assemblé par

Ateliers Bartimée

Rue de la Maladière 33
Case Postale 1733
2002 Neuchâtel

tél. 032 / 720.03.45

fax 032 / 720.04.00

d'origine méditerranéenne, alors que la marrube aquatique est un autre nom donné au lycophe d'Europe (*Lycopus europaeus*), une Lamiacée des marais et fossés.

- **Secamone**: Aucune sûreté de détermination ici, puisqu'il peut s'agir soit de la secamone (*Periploca secamone*, Asclepiadacées), plante médicinale nommée parfois en pharmacologie *Scammonium antiochicum*, dont on utilisait le latex; soit, par légère altération orthographique de la part de Gobat, de la scammonée, ou liseron purgant (*Convolvulus scammonia*, Convolvulacées), plante médicinale reconnue. On signale même que le jalap (voir Mège Gobat n° 3) porte parfois le nom de «scammonée du Mexique», ce qui n'est pas pour simplifier les choses!

- **Manne**: La manne la plus utilisée en médecine est la manne du frêne orne (*Fraxinus ornus*), dont elle est le suc épaissi à l'air obtenu par incision de l'écorce. On trouve aussi la «manne de mélisse» et la «manne de Prusse», cette dernière étant une farine extraite de la glycérie, une graminée aquatique. La manne de la Bible est elle un produit dû à une cochenille qui pique les rameaux gonflés de sève du tamaris (*Tamarix mannifera*); elle se présente sous la forme d'une gomme épaisse de couleur jaune sale.

- **Scrupule**: Aucun scrupule à vous dévoiler que celui de la pharmacopée est une unité de poids, valant la 24^e partie de l'once.

- **Grain**: Mais non, le grain n'est pas une graine, mais une autre unité de poids, encore utilisée aujourd'hui pour les perles fines. Il vaut 0,05 g ou 0,25 carat (Petit Larousse).

- **Pugille**: Le dernier terme soumis à votre sagacité est encore une unité, mais plutôt de volume, puisqu'elle correspond à « ce qu'on prend avec le bout des doigts »,

selon les mots du Mège lui-même!

Merci d'avoir participé avec moi à ce petit jeu de découverte à mi-chemin entre la botanique, la médecine et l'histoire. Pour vous tout spécialement, une dernière recette que je trouve particulièrement intéressante, par sa complexité, par son utilisation des plantes, par son rapport avec les traditions éducatives de l'époque. Notez aussi qu'elle est adaptée tant aux enfants pour les fortifier qu'aux adultes « qui ont les nerfs (comprendre: les muscles!) racourcis ou endurcis »:

Pour fortifier les jambes dun enfans, qui ne peut pas, ou qui demeure trop a marcher et pour les adulte qui ont les nerf racourci ou endurcis.

Prenéz feuilles (*sic*) d'hieble et de marjolaine et de sauge.

Les enfans sortent quelque fois si faible du sein de leurs mere que quelque soin quon en prenne au mailliot il sont trois ou quatre ans & quelque fois plus avant quil puisse marcher ni se soutenir, pour les fortifier & afin quil marche bien tot, il faut faire se remede pilez bien toute ses herbes ensemble Tirés-en du jus ce quil en faut pour en remplir une bouteille de verre, bouchez la bien avec de la pâte & l'envelopéz de la meme paste asséz epais; metez la bouteille inssi preparéz dans un four aussi lontemps quil faudroit pour cuire un gros pain; tirez la ensuite du four, et la laisses refroidir; ronnés la pâte dont elle et environée cassez la bouteille otez en la matiere qui sera de dans qui aura forme donguent & le concervéz pour vous en servir de la maniere qui suis.

Prenez de cet onguent, & de la mouéle de jarret de beuf autant dun que dautre faite fondre le tout ensemble et en frotéz chaude-ment & souvent le derriere des cuisses & des jembes de lenfans Pour les adultes qui on les nerfs racourcis ou endurcis il sent faut servir de meme.

Jean-Michel Gobat

THYM-SERPOLET *THYMUS SERPYLLUM* (LABIÉE)

Ce cousin du thym est une petite plante vivace, rampante ou semi arbustive. Le serpolet pousse, chez nous, sur les versants secs bien ensoleillés, sur les coteaux, dans les pâturages et au bord des routes.

Le grand chef de cuisine savoyard Marc Veyrat, fou de saveurs sauvages, est convaincu que le meilleur serpolet est celui qui pousse sur la terre que les rongeurs fouisseurs rejettent en excavant leurs terriers, autrement dit sur nos «taupinières».

En Europe, on recense quelques 10 espèces et 20 hybrides. Le serpolet pousse en Eurasie jusqu'en Sibérie, dans la zone tempérée ainsi qu'en Amérique du Nord, où il a été introduit.

COMPOSITION

Le thym serpolet contient un grand nombre de substances aux effets curatifs; avant tout, des essences aux propriétés désinfectantes. Ce sont ensuite des tanins, des substances amères, des vitamines, des matières minérales, des terpènes et des flavonoïdes.

PROPRIÉTÉS

Le thym serpolet régularise la digestion, stimule l'appétit, soigne toux et enrrouement, sous forme d'une infusion 3 fois par jour. En plus, il a des propriétés antispasmodiques, antivenimeuses, stimulantes, diurétiques et vermifuges. Il s'utilise également en cosmétologie.

EN CUISINE

Le serpolet est plus fin que le thym, avec une note légèrement mentholée très fraîche; il est utilisé frais ou séché. C'est une épice idéale pour les mets un peu indigestes ou flatulents. Son arôme parfume merveilleusement la viande d'agneau (côtelettes, gigot, carré), les tomates à la provençale, les gratins, les potages aux légumes, les pains, etc.

La recette de «fougasse» aux olives et serpolet dégage des saveurs très méridionales et s'accompagne très bien d'un verre de Rosé frais.



Le thym *Thymus vulgaris* et le serpolet *T. serpyllum* (de l'égyptien *tham*, pour une plante destinée à l'embaumement) sont de petits sous-arbrisseaux de la famille des Labiées, distingués l'un de l'autre par les tiges dressées et rameuses du premier, couchées et portant des racines adventives chez le second.

BEURRES AUX HERBES SAUVAGES

Ils peuvent se servir sur des canapés, avec des viandes grillées, comme condiments, etc...

Voici quelques plantes-condiments entrant dans leur composition:

L'ail des Ours, l'alliaire, le serpolet, la petite-pimprenelle, le millepertuis perforé, l'achillée mille-feuille, la roquette, l'ail sauvage, l'oxalis, le lierre terrestre (très peu)...

Procédé: Préparer un beurre ramolli, salé et poivré; y incorporer la quantité nécessaire de plantes - condiments préalablement lavées à l'eau vinaigrée, séchées et hâchées finement.

On peut relever le goût des beurres aux herbes avec un peu de jus de citron.

Chaque plante ayant un goût plus ou moins prononcé, travailler avec doigté !

Références

Plantes sauvages comestibles. Ed. Gründ.

Une merveille à découvrir ! L'Herbier Gourmand de Marc Veyrat et François Couplan, Ed. Hachette.

Monique Queloz

FOUGASSE au SERPOLET et olives vertes, en Italie «FOCACCIA»

PROPORTIONS:

600 grammes de farine blanche,
150 gr. de pommes-de-terre en robe des champs,
à volonté 80 gr. de lard,
1/2 dl d'huile d'olive,
50 gr. d'olives vertes dénoyautées,
20 gr. de levure de bière, 1 prise de sucre,
serpolet frais ou surgelé haché,
gros sel marin, poivre en grain, 1 cc de sel fin, 3.5 dl d'eau
tiède (environ).

PROCÉDÉ:

- Passer les pommes-de-terre au passe-vite
- Hacher finement le serpolet
- Dénoyauter et hacher grossièrement les olives
- Mettre dans une terrine: la farine, les pdt passées, le serpolet, les olives, éventuellement le lard, 1 cc de sel fin. Faire la fontaine, verser au centre: la levure diluée dans un peu d'eau tiède et 1 prise de sucre, faire une petite bouillie en prenant un peu de farine des bords.
- Laisser reposer 15 minutes.
- Ajouter à cette bouillie du centre le reste d'eau mélangée à l'huile d'olive et former rapidement une pâte qui se détache de la terrine; la travailler afin qu'elle devienne souple.
- La mettre lever dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air environ une heure.
- Graisser une grande plaque à gâteau rectangulaire, abaisser la pâte à 1 doigt d'épaisseur, en garnir la plaque (ne pas faire de bords). Laisser lever 10 min. puis badigeonner la surface d'une c.s. d'huile d'olive mélangée à 1 c.s. d'eau. Saupoudrer avec un peu de gros sel, décorer avec des empreintes de «pouce».
- Cuire à four chaud: à 200° environ 30 minutes.

Servir cette spécialité méditerranéenne coupée en tranches, un peu tièdes.

A déguster !

PROTEGEZ VOS PROTEGÉS!

«Chute des feuilles tardives, froidure sera vive!»
psalmodient un peu partout les vieux paysans.

En tout cas, il est prudent de ne point trop attendre pour protéger ou rentrer les plantes sensibles aux premières gelées. Dès la mi-octobre il faut avoir l'œil sur le thermomètre. Suivant la région où l'on se trouve, il y aura lieu, selon les conditions climatiques locales d'avancer ou de reculer cette opération.

Il existe deux manières de protéger les plantes des grands froids:

- 1/ les protéger sur place
- 2/ les soustraire à l'action de froid en les rentrant dans un local abrité du gel.

Examinons la première possibilité. Il s'agit de protéger des plantes qui sont très grandes, très lourdes et impossible à déplacer (palmiers, agaves, Eucalyptus, lauriers sauce) ou de plantes plus petites qu'il serait fastidieux d'arracher (Fuchsia magellanica, figuier, romarin, Escallonia, herbe des pampas, Kniphofias, Aralia racemosa, Gunnera chilensis, Penstemon-Hybrides, Acanthus divers, Anemone japonica, Lavatera olbia ou des Alstroemeria par exemple). Il faudra protéger la souche ou le collet des arbustes (partie la plus sensible!) avec une bonne couche de mulch composé soit de déchets de bois (branches broyées), de paille ou de feuilles mortes (dans ce cas il faut maintenir cette protection en place avec de la «dare»). Pour la partie aérienne des plantes ligneuses, il existe dans le commerce des toiles non tissées fines qui laissent passer l'air et qui protègent efficacement du froid. Il suffit d'envelopper la plante plusieurs fois et de maintenir le tout à l'aide d'un tuteur qui empêchera la plante d'être écrasée par la neige et de ficeler le tout.

Pour les palmiers et les agaves notamment, il faut protéger la plante de toute humidité en recouvrant le sommet de celle-ci d'un plastique. Dans ces condi-

tions vous pourrez hiverner le palmier du Tessin (*Trachycarpus fortunei*) sans problème si la température ne descend pas au dessous de -15°C . Pour la réussite de l'opération le *drainage* des plantes doit lui aussi être excellent afin d'éviter tout risque d'humidité stagnante qui pourrait être fatal même sans gel!

La deuxième manière consiste à rentrer vos plantes sensibles dans un endroit abrité du gel. Ceci concerne des plantes ligneuses comme les Anthemis (*Chrysanthemum frutescens*), de petits agaves, les bougainvillées, les Callistemon, les plantes du groupe des orangers (*Citrus* sp.), les Cycas, les cordylines, les variétés de fuchsias, les jasmains odorants (*Jasminum odoratissimum* et *J. grandiflorum*), les Lagerstroemias, la myrte (*Myrtus communis*), les lauriers-roses (*Nerium oleander*), les oliviers (*Olea europea*), le lin de Nouvelle-Zélande (*Phormium tenax*), les avocatiers (*Persea gratissima*), les grenadiers (*Punica granatum*), les camélias (*Camelia japonica*) et le thé (*Thea sinensis*) sans oublier les palmiers (*Washingtonia filifera*, *Phoenix canariensis*) en pots et vos géraniums naturellement (*Pelargonium zonale* et *Pelargonium odoratissimum*).

L'idéal pour ces plantes serait de posséder



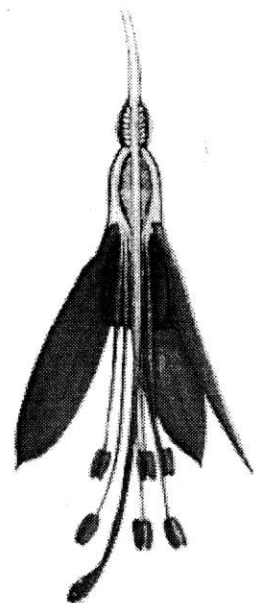
une orangerie où une température minimum de 4°C serait maintenue avec un *éclairage naturel maximum*. L'arrosage doit être réduit afin d'éviter le jaunissement des feuilles (orangers!). N'oublions pas que ces plantes sont en période de repos jusqu'à la mi-février où progressivement les arrosages redeviendront plus copieux. L'aération de ces locaux doit être la plus fréquente possible en dehors des périodes de grand froid.

Une véranda peu ou pas chauffée, un couloir froid et lumineux, une terrasse de balcon abritée, une petite serre froide peuvent convenir aussi à ce type d'hivernage. Pour certaines plantes, il est aussi possible en dernier recours, si l'on ne possède aucun de ces emplacements, d'utiliser un garage ou une cave non chauffés (Géraniums, Fuchsias, Agaves, Opuntias, Belle de nuit et Lauriers-roses). L'arrosage sera réduit au strict minimum et il faudra dès avril progressivement réhabituer ces plantes à la lumière après les avoir taillées et repotées.

En ce qui concerne les plantes à bourgeons souterrains (Dahlias, Bégonias tubéreux, Glaïeuls, Montbretias, Cannas) voici comment il faut procéder: effectuer l'arrachage par temps sec si possible, étaler les plantes sur le sol ou en caisses dans un endroit abrité exposé au soleil. Laisser alors se dessécher les tiges; cela s'appelle l'aoûtement. Les plantes ont alors terminé leur cycle annuel. L'entreposage pour l'hiver doit se faire à l'abri de la lumière (pour éviter que les bourgeons ne démarrent trop tôt et s'étioilent) dans un local frais et aéré. Les souches et tubercules seront enfouis légèrement dans de la tourbe ou de la fibre de bois sèche, ou du sable en ne laissant sortir que le collet. Quelques grains d'anti-limaces éloigneront les intrus.

Ainsi retrouverez-vous en pleine santé vos pensionnaires frileux, en pleine forme pour la prochaine saison!

Edouard Jeanloz

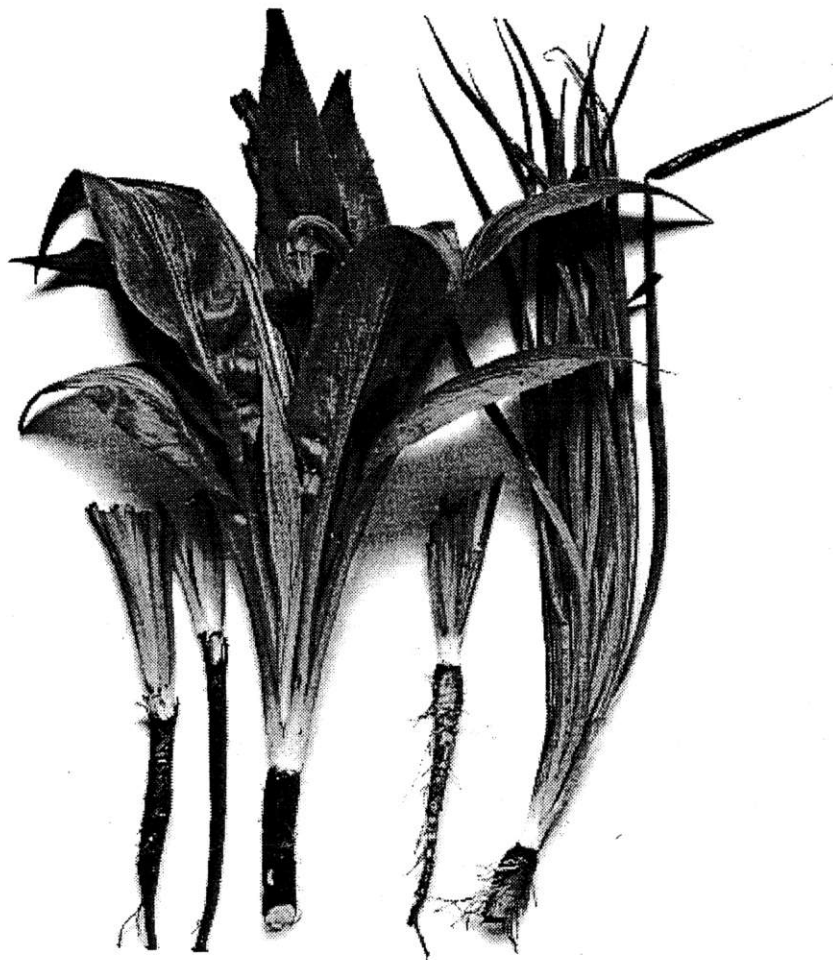


ENTRE SALSIFIS ET SCORSONÈRES

Avec l'automne, revient le moment de penser aux légumes qui ont profité de la belle saison pour se développer, et qui vont nous offrir nos régals hivernaux. Parmi ceux-ci, figurent en bonne place la scorsonère (*Scorzonera hispanica* L.), cette longue racine à l'épiderme noir que l'on trouve sur les marchés, et qui finissent en petits tronçons sur nos assiettes. Cette plante est souvent confondue avec le salsifis (*Tragopogon porrifolius* L.), dont la racine ressemble à une carotte blanche et qui s'apprête de la même manière que la scorsonère. Si ce sont les racines qui sont généralement consommées, la base des feuilles légèrement étioilées est excellente en salade, alors que les jeunes pousses et les boutons floraux peuvent être cuits comme l'épinard.

Ces plantes sont de proches parents, puisque les deux appartiennent à la famille des Asteraceae (Composées). La scorsonère provient du sud de l'Europe, du Portugal au sud de la Russie et à la Sibérie, où on la trouve dans les prés secs et les bois clairs. Le salsifis est cantonné à la région méditerranéenne, où il pousse dans les prés secs. Un proche parent, le salsifis des prés, (*Tragopogon pratensis* subsp. *orientalis* (L.) Celak) est fréquent dans nos prairies, alors que les espèces spontanées de scorsonère (*S. austriaca* Willd. et *S. humilis* L.) sont peu répandues.

Nos deux espèces ont des cycles de vie différents : la scorsonère est vivace, alors que le salsifis est bisannuel. C'est probablement une des raisons pour laquelle la culture de la scorsonère est souvent préférée à celle de son cousin, car la plante peut rester deux ans sans que sa qualité s'altère. Au contraire, sa racine grossit, sans devenir ligneuse, alors que le salsifis fleurit déjà la deuxième année et disparaît.



A gauche, la scorsonère à la racine noire, et à droite le salsifis.

La première culture du salsifis date probablement du début du XVI^e siècle, en Italie, et à la fin du XVIII^e siècle, en Angleterre. Il semble que la scorsonère ait été cultivée plus tôt encore.

Ces deux espèces se sèment au printemps, en lignes distantes de 30 cm, dans un sol bien préparé à l'automne. Après la levée, les lignes sont éclaircies à 8 à 10 cm. L'arrachage s'effectue à partir d'octobre et durant l'hiver. La scorsonère se conserve parfaitement dans le sol, mais le salsifis est sensible aux hivers trop rigoureux.

Bibliographie

- Aeschimann D. & H. M. Burdet. 1994. Flore de la Suisse et des territoires limitrophes : le nouveau Binz. Ed. du Griffon, Neuchâtel.
 Grisvard P. et al. 1964. Le bon jardinier. La Maison Rustique.
 Phillips R. & M. Rix. 1994. Légumes. La Maison Rustique.

François Felber

“ UN MONDE D'ENFANTS ” :

Première manifestation au Jardin de l'Ermitage

Malgré le report de l'inauguration (pour le 5-6-7 juin 1998), l'Orangerie du jardin a accueilli l'exposition “ Un monde d'enfants ” présentant, au fil d'un conte

pour grands et petits, les travaux réalisés par des écoliers de Madagascar et de Neuchâtel sur des thèmes communs (cf. Ermite Herbu No. 14). Dessins, bricolages, jeux et

jouets ont dévoilé la différence de perception, de sensibilité et de moyens entre les enfants malgaches et neuchâtelois. L'affluence du public à l'exposition n'a pas atteint les espérances des organisateurs, mais malgré tout, les responsables du Jardin devraient pouvoir tirer un certain nombre de leçons pour l'organisation de l'inauguration l'année prochaine.

UN MONDE D'ENFANTS



PETIT HISTORIQUE D'UNE RENCONTRE

Née il y a près de 2 ans, l'idée d'une rencontre “ virtuelle ” entre Neuchâtel et Madagascar a fait son chemin dans les classes d'écoliers malgaches et suisses et s'est enfin concrétisée cette année par la présentation de leurs travaux au Jardin, donnant l'espace de quelques semaines un peu de vie au Vallon de l'Ermitage. Parmi la délégation neuchâteloise partie à la découverte de Madagascar en 1996 (cf. Ermite Herbu No. 14), Janine Piguet a recherché dans les villes et les campagnes les classes malgaches disposées à s'exprimer dans ce cadre, sur les 3 thèmes proposés: la famille, l'étranger et les jeux et jouets.

Des classes primaires et secondaires des villages de Bakaro (70 élèves / 3 classes), d'Amboniriana (110 élèves / 3 classes) et de Moramanga (80 élèves / 4 classes) se sont pris au jeu et ont “ produit”, grâce au matériel de dessin et de bricolage fourni, plus de 300 dessins et près de 50 bricolages. Du côté suisse, les classes primaires de Chaumont et de Colombier et les 2 classes d'accueil secondaires du Mail ont participé à l'expérience.

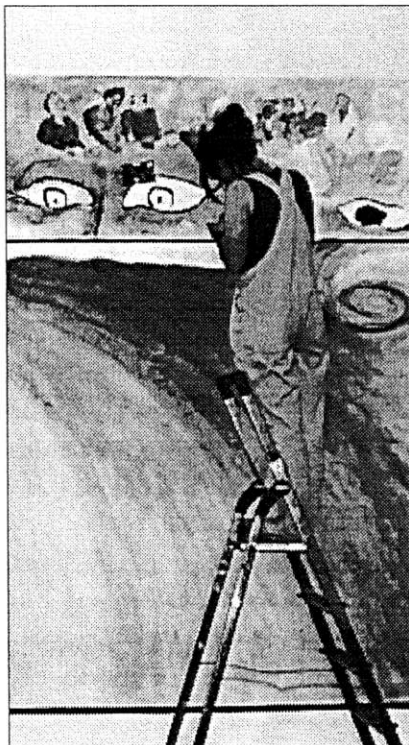


photos S.-L. Stiefel

DES IDÉES À LA CONCEPTION

Vu l'abondance des travaux réalisés, il fallait imaginer une manière simple et accessible à tous de présenter la diversité et la différence des "réponses" malgaches et suisses aux trois thèmes. L'idée de base, élaborée par Sophie Lagana et Sarah-Lan Stiefel, était d'inclure les travaux dans un conte, pour les petits comme les grands, mettant en scène la visite d'un enfant suisse à Madagascar.

La première partie de ce conte présentait les dessins des enfants au sein d'une bande dessinée géante réalisée sur les murs de l'Orangerie, alors que la deuxième partie invitait les visiteurs à découvrir "la forêt des Jouets", une forêt magique qui abritaient les bricolages, les jeux et les jouets. Ensuite, la visite se poursuivait dans les trois serres tropicales, contiguës à l'exposition, consacrées exclusivement à la flore malgache.



Parallèlement à l'exposition, un certain nombre d'informations et de manifestations relatives à Madagascar étaient dispensées aux visiteurs, laissant ainsi au public une impression plus ou moins malgache. Les diverses associations du canton oeuvrant à Madagascar ont également été invitées à présenter leur travail sur le terrain pour aider la population malgache.

Les fonds récoltés par les diverses actions proposées (Vente d'artisanat, de cartes de soutien, de repas malgaches, de boissons et des délicieuses glaces-maison du professeur Küpfer) seront utilisés pour financer l'envoi ou l'achat de matériel scolaire (Association Mamisoa) et pour soutenir "notre" doctorant malgache (cf. Ermite Herbu No. 10, 11 et 12).

UN SUCCÈS MITIGÉ

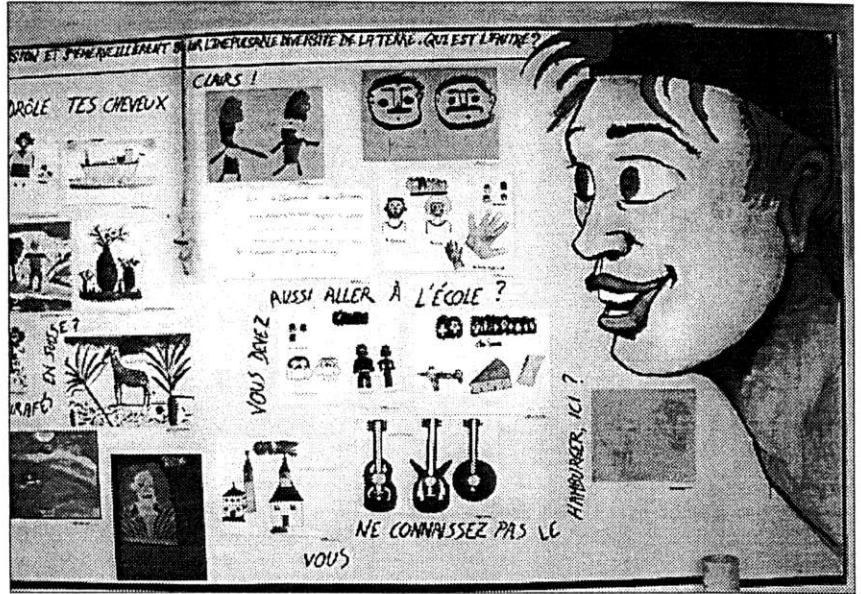
Malgré la visite de près de 500 personnes durant le week-end du vernissage et de festivités et d'environ 1000 autres jusqu'à la fin, l'opération n'a pas pleinement rempli le rôle qu'elle espérait, c'est-à-dire de faire connaître le Jardin Botanique de Neuchâtel, faire connaître Madagascar et ses problèmes et stimuler un regard ouvert sur le partenariat Madagascar-Neuchâtel à plusieurs niveaux. Le tout dans le cadre agréable et touristique intéressant du Vallon de l'Ermitage, joyeusement animé le temps d'un week-end.

Les visiteurs étaient essentiellement des proches des associations impliquées (Association Mamisoa, Centre Ecologique Albert Schweitzer, étudiants de l'Université) et dans une moindre mesure des membres de l'ADAJE et des collaborateurs du Jardin. Un certain nombre de Malgaches, étudiants ou résidents en Suisse, sont également venus éclairer de leurs sourires, de leurs chants et de leurs danses traditionnels les festivités. Certains habitués du Vallon, promeneurs ou

sportifs, ont fait une petite boucle par l'exposition, heureux de découvrir l'exposition, les serres du jardin et de l'animation "dans le coin". Le reportage de la télévision régionale Canal Alpha+ a attiré un certain nombre de personnes surprises de ne pas avoir trouvé plus d'informations dans la presse locale. Une douzaine de classes primaires et secondaires sont également venues en compagnie de leur maître de classe. Malheureusement, l'exposition a débuté à la fin de l'année scolaire et n'a pas, étonnamment, été maintenue jusqu'à la rentrée, ce qui est dommage, car plusieurs dimensions éducatives étaient abordées, comme la différence culturelle au sens large ou la biodiversité, par l'intermédiaire des serres.

L'ACTION CONTINUE

Pour sceller les liens qui unissent, en partie, la population neuchâteloise et le peuple malgache, l'ensemble des travaux réalisés pour cette exposition seront envoyés à Madagascar afin d'être réutilisés pour une exposition analogue. La réalisation de cette



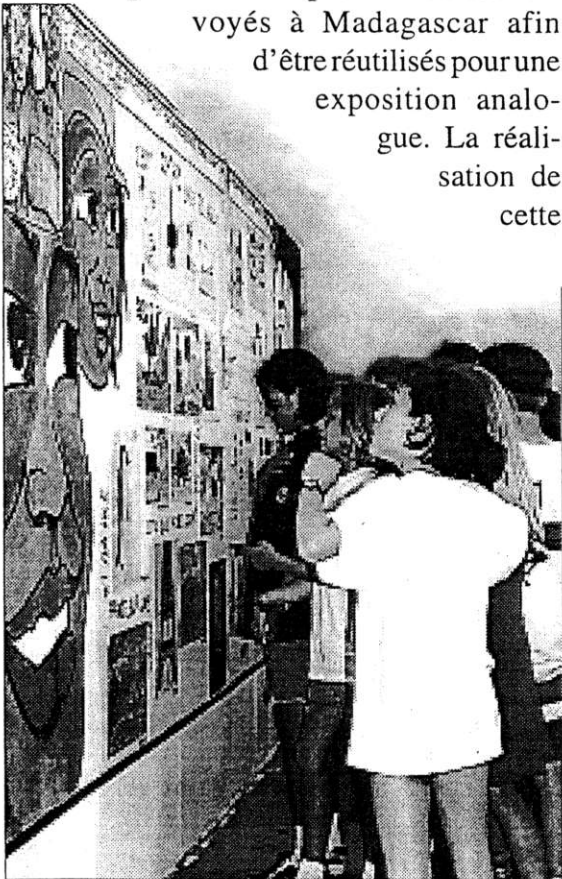
exposition (conception, cadre, choix des dessins et des bricolages,...) sera confiée à des collaborateurs malgaches (techniciens et étudiants) et sera inaugurée au mois de juin 1998 au Centre d'Education à l'Environnement (CEE) du Parc Botanique et Zoologique de Tsimbazaza (PBZT), le partenaire du jardin à Madagascar. L'inauguration du Jardin de l'Ermitage aura donc une dimension internationale et sera fêtée outre-mer, à Antananarivo. A cette occasion, tous les élèves malgaches ayant apporté leur contribution manuelle à cette rencontre interculturelle seront invités à visiter l'exposition malgache.

D'autre part, l'exposition a suscité quelques démarches concrètes : elle a, par exemple permis à certains enseignants d'organiser des récoltes de matériel scolaire (livres, dictionnaires, manuels,...) dans leur collège. Ce matériel est en ce moment distribué par l'association Mamisoa aux écoles ayant participé à l'exposition ainsi qu'à trois écoles dans la périphérie de Tana, c'est-à-dire environ 300 élèves.

Même si l'exposition a déjà quitté l'Orangerie, l'opération pour Madagascar se poursuit et vous pouvez toujours acheter la série de 9 cartes postales de soutien, réalisées spécialement pour l'occasion, pour 10 Frs (port inclus). Commande au Jardin Botanique.

REMERCIEMENTS :

- Tous les visiteurs.
- Les étudiants de l'Université de Neuchâtel ayant fourni un bénévolat exemplaire et efficace.
- Le jardin botanique pour avoir accueilli l'exposition dans ses locaux.
- L'association Mamisoa et leurs proches et particulièrement toute la famille Fuligno.
- Les jardinières.



Sébastien Wohlhauser

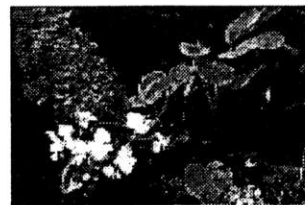
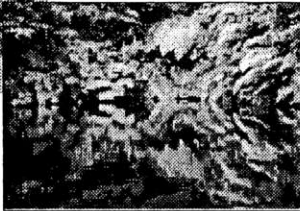
ADRIEN PARTI À LA DÉCOUVERTE DES TRÉSORS DE L'ÎLE... DES MAJESTUEUX BROOBABS, ROIS DU SUD-OUEST, AUX FORÊTS COUPÉES DE LA CÔTE EST... DE LA TERRE ROUGE-BRIQUE DES HAÛTS-PLATEAUX AUX RIZIÈRES VERDOYANTES EN PASSANT PAR LA SÈCHERESSE DU GRAND SUD



photos S.-L. Stiefel



Même si l'exposition a déjà quitté l'Orangerie, l'opération pour Madagascar se poursuit et vous pouvez toujours acheter la série de 9 cartes postales de soutien, réalisées spécialement pour l'occasion, pour 10 Frs (port inclus). Commande au Jardin Botanique.



Excursion au Val de Réchy les 19 et 20 juillet 1997

Les 8 participants du samedi furent accompagnés le dimanche par la Famille Rollier-Lorétan dans cette superbe vallée suspendue du Valais central. Après la prise des quartiers dans les dortoirs neufs et confortables du Crêt du Midi, le samedi après-midi fut consacré à «l'adaptation à l'altitude», c'est-à-dire à la grimpe jusqu'à La Brinta (2660m) à travers les landes à Raisins d'ours parsemées de jeunes arolles disséminés par les casse-noix, puis dans la «caillasse» où se mêlent les espèces acidophiles et calcitolérantes. En effet les schistes calcaires et non calcaires, puis les gneiss erratiques, puis enfin les roches vertes (prasinites) se succèdent. La Dryade, l'Anthyllide, le Genépi, les Céraistes, l'Oxytropis champêtre sont encore fleuris et alternent avec Elyna et la Laiche de Rose (en souvenir de Rose Gilomen!). A part la Saxifrage à F. opposées, les autres Saxifrages sont fleuris: S. androsace, S. de Séguier, S. musquée, S. faux bryum, S. fausse mousse (Bryum étant une mousse, comment ne pas les confondre?), S. paniculée. Dans les tapis de Saules réticulés une minuscule Laiche n'échappe pas à l'œil d'oiseau du chef de course: le Carex «faux pied d'oiseau» (quel nom atroce pour une plante si élégante).

Dimanche matin un temps superbe et glacial nous permet de monter jusqu'au Louché (le lac) (2567m) en musardant le long de la Rèche et de ses méandres d'une beauté à faire rêver... Les primevères farineuses sont encore fleuries au fond du Vallon et de nombreux Carex se dévoilent l'un après l'autre (parfois même en se bousculant): Laiche à petite arête, L. rouge-noirâtre (les plus rares), L. de Davall, L. de Lachanal, L. de Rose, L. fé-tide, L. à deux couleurs, L. brune, L. jaune, L. à petites fleurs, L. des bruyères, L. faux panic, L. ferrugineuse, L. toujours verte, L. glauque, L. des frimas, L. capillaire, etc. Dans le haut, quelques Viscaires pourpres et quelques Gentianes alpines bordent le sentier et les touffes d'Aster des Alpes bruissent de criquets sur les versants ensoleillés. Enfin, pour faire bon poids, une bonne dizaine de Gentianes différentes nous ont interpellés en cours de route! Après la pique-nique au bord du Louché, le retour par le captage de «la Tine» procura enfin quelques émotions fortes aux participants les plus téméraires: merci Luc Rollier!

En résumé, une vallée sauvage, à géologie et flore très diversifiées, qui aurait mérité un plus grand nombre de participants. Pourquoi si peu d'intérêt parmi les membres de l'ADAJE?

J.L. Richard



**Le minuscule
Carex ornithopodioides,
Laiche faux pied d'oiseau**

Cernier, Fête la Terre, le 30 août 1997

Durant la quinzaine de jours qu'a duré la manifestation «Fête la Terre», le samedi 30 août en a été la plus animée. C'était la journée consacrée au marché des artisans. C'est dans ce cadre que l'ADAJE alliée au jardin botanique et à l'Association cantonale des gardes forestiers a présenté un stand sur les produits de la forêt. A côté des dégustations de cornouilles et de sorbes (distillée ou à tartiner!), l'ADAJE a tenu boutique de 10 h à 16 h en faisant apprécier aux visiteurs ses fameux beurres aux herbes sauvages (*Achillée millefeuille*, *Thym*

serpolet et *pimprenelle*) préparées par madame Tissot. Les tartines ont vite disparu quant le petit creux de midi s'est fait sentir. Quelques tisanes étaient aussi à goûter ainsi que le vin bio du domaine des Coccinelles de Monsieur Maurice Lambert à Chez-le-Bart.

Le cœur du stand fut la présentation des baies toxiques et comestibles indigènes. Dans près de 30 vases, le visiteur a pu admirer et comparer la grande richesse de nos forêts et lisières. C'était l'occasion pour certains de découvrir le *cormier* (*Sorbus domestica*), la *prune sauvage* (*Prunus domestica* subsp. *insititia*) ou encore le néflier d'Allemagne. Un grand merci à ceux qui ont donné un peu de leur temps pour le bon déroulement de cette journée.

Edouard Jeanloz

LE BILLET DU COMITÉ

Cette nouvelle rubrique a pour ambition de vous tenir mieux informés des activités de votre comité, qui ne souhaite pas travailler à l'écart, mais avec la collaboration de tous les membres.

Après mûre réflexion, Yves Aeschlimann a accepté de prendre la présidence de notre Association. Applaudissements! On peut le joindre au tél. 731 18 44, rue de la Chapelle 17, à Peseux. Les communications pour l'ADAJE doivent cependant toujours être adressées au Jardin Botanique, Pertuis-du-Sault 58, 2000 Neuchâtel, téléphone 718 23 50.

Récemment, Daniel Oppizzi a souhaité quitter le comité. Il nous promet cependant sa participation active. Ces dernières années, il a beaucoup oeuvré pour le Jardin Botanique et notre Association, qu'il en soit ici vivement remercié.

Mireille Corthay, biologiste particulièrement motivée par l'enseignement des sciences naturelles, est venue renforcer le comité, nous lui souhaitons la bienvenue!

Un grand merci à notre rédactrice intérimaire, Catherine Perret, remplaçante de Philippe Chassot, qui "botanise" au Népal, le veillard ...

En 1998, le Jardin Botanique va passer d'une situation virtuelle (construction) à une situation de fonctionnement. Il a été doté d'un conservateur et d'une structure propre qui vous sont présentés dans les pages de ce journal. Précisons que notre Association est reconnue, puisque représentée à la Commission de Gestion du Jardin Botanique.

Prochain et grand défi pour l'ADAJE: inauguration officielle du Jardin Botanique le vendredi 5 juin 1998, suivie d'une fête mémorable les 6 et 7 juin.

Un comité d'organisation a été nommé, notre président nous y représente.

Les (nombreuses et passionnantes) propositions de l'ADAJE ont été bien accueillies par ce comité. Cela signifie que la participation active de tous nos membres est indispensable à la réussite de cette manifestation. D'ores et déjà, les personnes intéressées à participer activement à sa préparation sont priées de s'annoncer! Toute aide, même ponctuelle, est précieuse...

Bonne lecture, et à bientôt!

Bernard Clot



PAS PERDUS!

Tous les acteurs de nos chroniques «Madagascar» sont sur le terrain, quelque part sur la Grande Ile. Aux dernières nouvelles, ils étaient en pleine forme!

Les communications sont pour l'instant impossibles, mais nous nous réjouissons déjà de lire le récit de leurs (nombreuses!) aventures, en exclusivité dans le prochain *Ermite Herbu*!

Bernard Clot

Delapub dans L'Ermite 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'*Ermite 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° 16 de décembre 1997

1 novembre 1997

Les documents (photo, dia, fichier informatique, papier) sont à faire parvenir à la rédactrice provisoire:
Catherine Perret, laboratoire de Phanérogamie,
Chantemerle 18, 2007 Neuchâtel, Tél. 032 / 718 22 65

PROGRAMME DU SAMEDI 8 NOVEMBRE

Venez fêter les 5 ans de l'ADAJE

Dès 9 h vous pouvez participer à la désormais traditionnelle journée corvée-torrée qui rassemble les membres qui veulent mettre la main à la pâte et participer à la fauche annuelle des prairies sèches. A midi, les participants se font offrir la torrée. Après ce labeur où petits et grands sont les bienvenus nous aurons la grande joie d'accueillir les créateurs d'un jardin extraordinaire: Paul Schauenberg (Dr ès Sciences, zoologue et horticulteur de premier métier) et Rose-Marie Choulat (journaliste et artiste) qui ont construit sur l'île de la Grande Canarie à Mogán, le Jardin des Hespérides.

Fruit de rêve et de ténacité, le jardin des Hespérides a vu le jour en octobre 1988. Réunir en un même lieu les plus belles plantes ornementales, les arbres à fleurs les plus éclatants, les fruitiers les plus exquis, bref, reconstituer un coin de paradis tropical où la planète entière serait représentée, voilà le défi que se sont proposés de relever les créateurs suisses, Paul Schauenberg et sa compagne Rose-Marie Choulat. Avec peu de moyens financiers, en une progression constante, au rythme de la pioche, des brouettes et des arrosoirs, l'emplacement donna jour peu à peu à un véritable Eden. Une énergie peu commune anime ce «jardin extraordinaire»; beaucoup de membres de l'Association des Amis du Jardin des Hespérides y ont laissé leur cœur et des souvenirs inoubliables en offrant une partie de leur temps de vacances pour aider au développement de ce jardin pas comme les autres. Aujourd'hui cette Association compte près de trois cents membres. Chacun peut y adhérer ! Paul Schauenberg et Rose-Marie Choulat écrivent et publient quatre fois par an un bulletin d'information richement illustré de dessins sur la vie du Jardin et les activités de l'Association. Des conférences sont données régulièrement en Suisse ainsi que des réunions d'information concernant les quintessences

florales tropicales élaborées au Jardin des Hespérides.

Dès 18 h, nos invités nous entretiendront en vous présentant en images leur petit paradis. Ce sera l'occasion aussi de découvrir les produits de ce jardin. Une soirée plus informelle suivra où chacun apportera de quoi pique-niquer (un grill sera à disposition). Ce sera l'occasion pour tous de faire mieux connaissance avec nos hôtes et de fêter de manière conviviale les 5 ans de l'ADAJE.

Venez nombreux, parlez en autour de vous, les non-membres sont les bienvenus également!

Edouard Jeanloz

DIXIÈME ANNIVERSAIRE DE RÉTROPOMME

les 25 et 26 octobre 1997
au château de Vaumarcus

PROGRAMME

Le samedi 25 octobre 1997

- 9h00 - accueil des participants
- 9h30 - allocution de bienvenue et début du colloque: cinq interventions
- 12h00 - dîner
- 14h00 - message du châtelain et reprise du colloque: cinq interventions
- 16h30 - fin du colloque. Petite exposition de fruits
- 18h00 - souper
- 20h00-21h00 - théâtre d'enfants et chants des Femmes paysannes de la Haute Béroche.

Le dimanche 26 octobre 1997

- 8h30 - déjeuner avec dégustation de miels
- 9h30 - visite des vergers de Rétropomme (en cas de mauvais temps, diapositives)
- 13h00 - dîner campagnard
- 15h00 - clôture.

Colloque pomologique du samedi 25 octobre 1997

ANIMATEUR: Jean-Daniel Gallandat, Institut de Botanique, Université de Neuchâtel.

INTERVENANTS ET SUJETS PROPOSÉS:

Le matin:

- M. Martin BOSSARD, "Pro Specie Rara", Kölliken:
- *Geschichte der Pomologie in der Schweiz.*
- M. Gert KLEIDER, Station fédérale de recherches en production végétale de Changins, Nyon:
- *Les activités au niveau international ou au niveau de l'application du plan d'action mondial pour les ressources phylogénétiques en Suisse.*
- M. Christian BLASER, Ecole d'Ingénieurs ETS de Changins, Nyon:
- *Modes de fructification du pommier, architecture de l'arbre et systèmes de taille.*
- M. Georges GUEUTAL, "Les Croqueurs de Pommes", Fesches-le-Châtel (Doubs):
- *L'identification des variétés fruitières sur la base de descriptions anciennes.*
- M. Marco CONEDERA, Instituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio, Bellinzona:
- *Variétés de châtaignes du sud des Alpes et culture du châtaignier.*

L'après-midi:

- Mme Denise GAUTIER et M. R. TRIPOD, Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Genève, Chambésy:
- *Maintien de la biodiversité et création d'un verger d'anciennes variétés fruitières.*
- M. Michel JULLIARD, "Association pour la sauvegarde de la Baroche", Miécourt:
- *La revitalisation du verger jurassien: l'exemple de la Baroche.*
- M. E. MOSSE, Association pour le Développement de la vallée du Giffre, Saint-Jeoire (Haute-Savoie):
- *Politique d'entretien et de renouvellement du verger traditionnel. L'exemple d'une démarche partenariale sur le Bassin du Giffre Genevois Haut-Savoie.*
- M. Roger CORBAZ, "Fructus" et "Arboretum du Vallon de l'Aubonne", Prangins:
- *Les "Vergers d'autrefois" de l'Arboretum du Vallon de l'Aubonne.*
- M. André MONNET, "Le Verger Tiocan", Chézery-Forens (Ain):
- *Création d'un verger de sauvegarde dans le territoire Pays de Gex et Bassin bellegardien.*
- M. Martin BOSSARD, "Pro Specie Rara", Kölliken:
- *Übersicht über die Erhaltungsaktivitäten der Schweiz mit Ausblick in die Zukunft.*

Deux manifestations viennent enrichir le programme de l'ADAJE cet automne. *A vos agendas!*

25 octobre **Thème:** Cuisine sauvage
Public cible: Gourmets
Durée: Cueillette + dégustation
Organisation: Mmes M. Queloz et M. Duckert (inscription au 032/725.60.02, Mme Favez, participation Frs 5.-)

25 octobre **Thème:** Colloque pomologique
Public cible: Amateurs de pommes
Durée: Journée
Lieu: Château de Vaumarcus
Organisation: RETROPOMME (renseignements: M. B. Vauthier 032/842.44.10)

8 novembre Venez fêter les cinq ans de l'ADAJE (détails en page 15)

15 novembre **Thème:** Journée de détermination des fruits
Public cible: personnes avec connaissances de base de la détermination des fruits; ce cours fait suite à celui organisé l'an passé par M. Corbaz. Les notions de base seront rafraîchies et approfondies.
Lieu: Jardin botanique de l'Ermitage, Pertuis-du-Sault 56
Heures: De 14 h à 17 h
Coût: gratuit
Organisateur: Roger Corbaz de l'Association FRUCTUS en collaboration avec l'ADAJE.
Inscription: Obligatoire auprès de Monsieur Corbaz, 18 route de Bénex, 1197 Prangins
 Tél.: 022/ 361.45.24 ou au secrétariat du Jardin Botanique 032/718.23.50

29 novembre **Thème:** Cours de taille
Public cible: Amateurs de vergers
Durée: Journée
Lieu: Rendez-vous à 9h00 au verger des Préels, Cormondrèche (terminus du trolley)
Organisation: RETROPOMME
Inscription : c/o B. Bachofen 032/ 731.61.93 jusqu'au 22.11.97)

