

L'ERMITE HERBU

N° 24

Mai 2002



Sommaire

Editorial	2
Biodiversité	
• Insoupçonnée diversité des gentianes suisses !	3
• Variétés fruitières mentionnées en 1805	5
Botanique insolite	
• Supervielle	10
Mycologie	
• Des champignonistes à la pointe de la technologie	12
Ethnobotanique	
• Les Bushmen et les plantes	13
Excursion	
• Impressions écologico-botanico-olfactivo-paysagères en juillet 2001	15
Cuisine sauvage	
• Activités en 2001	16
Rétropomme 2002	
• Les sens en éveil	17
Du côté du Jardin	
• Le geai et le chêne	18
• Dernières expositions en 2001	20



JOURNAL DE L' ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

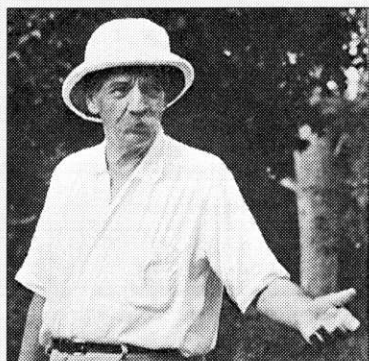
ADAJE:

Y. AESCHLIMANN, CASE POSTALE 93, 2034 PESEUX, CCP: 20-5761-9

REDACTION:

M.A. MARGUERAT & P. CHASSOT, INSTITUT DE BOTANIQUE, RUE EMILE-ARGAND 11, 2007 NEUCHÂTEL

TEL: 718 23 30, E-MAIL: ADAJE.BOTANIQUE@UNINE.CH



Prix Nobel de la Paix, précurseur de la médecine de terrain, le Dr. Albert Schweitzer (Kaisersberg 1875 – Lambaréné 1965) fut aussi le premier penseur de ce que nous appelons aujourd'hui l'écologie.

« Un homme n'est véritablement éthique que si la vie en tant que telle est sacrée pour lui, la vie des plantes et des animaux aussi bien que la vie des hommes. »

EDITORIAL

François Felber
Conservateur

10 ans d'ADAJE, 5^{ème} saison du Jardin botanique ... Le chemin parcouru est long depuis la décision de déplacer le Jardin botanique de la colline du Mail au vallon de l'Ermitage. Grâce à la volonté et la force de persuasion du Prof. Philippe Küpfer, secondé par Edouard Jeanloz alors chef-jardinier, le Jardin botanique a pu trouver sa place dans son site actuel.

L'ADAJE a été créée peu après, en 1992. L'histoire du Jardin botanique, comme celle de notre Association, a connu ses bons moments et ses périodes difficiles. Il est réjouissant qu'à ce jour, un « noyau dur » du premier comité soit toujours actif. Celui-ci s'est renouvelé et étoffé depuis. Il souhaite encore s'agrandir et même ... trouver un(e) président(e) ! Le comité forme une équipe soudée et notre association peut compter sur ses membres pour les coups de main nécessaires lors des manifestations, pour l'organisation des expositions artistiques et, cette année, pour la conception de l'exposition du Jardin à thèmes qui débordera dans le parc.

Le Jardin botanique poursuit son développement. Il doit faire preuve de dynamisme et d'innovation, continuer d'améliorer ses prestations, profiter des opportunités pour mieux se faire connaître et aussi faire face aux imprévus et gérer des situations délicates. Outre l'ouverture au public et aux classes, il reste très lié à la

recherche universitaire et il est également actif dans la conservation des espèces.

Il est encourageant de rencontrer de plus en plus de visiteurs au Jardin botanique et les efforts conjoints de notre équipe et de l'ADAJE sont ainsi récompensés, bien que des dégâts soient parfois à déplorer. L'équipe du Jardin botanique et l'ADAJE tirent à la même corde et participent activement à son implantation dans la vie neuchâteloise. Un grand merci à vous tous qui contribuez à faire de notre site un endroit où il fait bon se retrouver entre personnes proches de la nature.



INSOUPÇONNÉE DIVERSITÉ DES GENTIANES SUISSES!



Gentiana lutea

Admirables gentianes! Qui ne connaît la majestueuse gentiane jaune, véritable trésor du «gentianaire»*, dont le goût incomparable ravit l'amateur?

Cependant, résumer la diversité et l'intérêt des Gentianaceae au seul *Gentiana lutea*, serait quelque peu restrictif!

Plusieurs groupes de plantes se diversifient en effet, au sein de cette remarquable famille. Ces genres (comme les nomment les botanistes) se retrouvent dans tous les biotopes de notre planète, depuis le bord des mers jusqu'aux plus hautes montagnes, sans oublier les sombres sous-bois tropicaux et autres déserts impitoyables.

En Suisse, les gentianes (*Gentiana* spp) dominent nettement. Aux dernières nouvelles, les spécialistes en ont dénombré environ 360 de par le monde, et le botaniste chevronné pourra en observer 17 sous le ciel d'Helvétie.

Nous trouvons, chez *Gentiana*, des espèces vivaces (à quelques exceptions près) souvent munies d'une longue tige souterraine ou rhizome, ce qui les différencie nettement de *Gentianella* et *Gentianopsis*. D'autre part, on n'observe pas chez ces derniers les lobules intermédiaires caractéristiques de *Gentiana*.

Mais laissons de côté ces considérations techniques quelque peu barbares et partons à la découverte de ce monde de diversité et d'enchantement que constituent les gentianes.



Gentiana punctata

Afin de clarifier ce tour d'horizon, il nous fallait un fil d'Ariane; nous avons opté pour un caractère «parlant» mais arbitraire: la taille.

Toutes les espèces de grande taille sont regroupées au sein d'une même section (Coelanthe ou *Gentiana*).

On y retrouve la «célébrissime» gentiane officielle (*G. lutea*), véritable «gratte-ciel végétal», dont certains exemplaires âgés (parfois un demi siècle) peuvent dépasser deux mètres! Pour supporter une telle architecture, la racine doit être longue et très ramifiée; c'est elle que l'on utilise pour la distillerie et la pharmacie. Les amateurs de liqueurs veilleront à ne pas confondre la gentiane jaune avec le vétrate blanc (*Veratrum album*), plante très toxique qui occupe souvent les mêmes niches écologiques. Des accidents graves ont lieu pratiquement chaque année.

De taille plus réduite, la gentiane ponctuée possède des fleurs jaune-beige, ponctuées de taches sombres et soudées en tube. Cette plante se serait diversifiée en quelques endroits isolés des Alpes et des Pyrénées, pour donner naissance à deux consœurs, respectivement *G. villarsii* et *G. burseri*.

Morphologiquement proche, la gentiane pourprée (*G. purpurea*) possède des fleurs d'un magnifique rouge cuivré dont les odorats sensibles ne manqueront pas de percevoir le parfum suave et mielleux.

Parmi les espèces de taille moyenne, voici la gentiane croisette qui se complait à des altitudes modérées et même en plaine. Son nom spécifique (*G. cruciata*) vient de la disposition de ses feuilles («décussées»); de plus, ses fleurs en clochette possèdent en général 4 lobes (au lieu de 5), ce qui renforce le symbole de la croix.

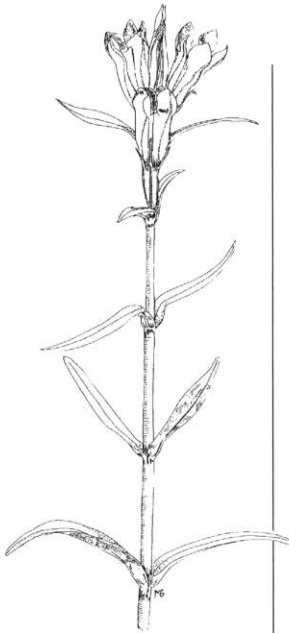
La splendide *G. asclepiadea* illumine par sa finesse et sa grâce les clairières et les prés humides des Alpes et du Jura. Dédiée à Asclépios, cette plante aurait soigné Gentius, souverain d'Illyrie, grièvement blessé lors d'une bataille, qui, en reconnaissance, l'aurait baptisé du nom royal de «Gentiana».

* récolteur de gentianes

Guilhem Mansion

Gentiana asclepiadea





*Gentiana
pneumonanthe*

La gentiane des marais (*G. pneumonanthe*), également connue sous le nom de gentiane pulmonaire, car elle soignait, dit-on, les affections bronchiques, présente un grand polymorphisme. Ainsi, cette belle plante se transforme-t-elle, dans certaines landes humides et surpâturées, en un minuscule buisson dépourvu de fleurs!

Les gentianes de **petite taille** (< 20 cm) appartiennent globalement à deux sections bien différentes. On trouve d'une part des gentianes à fleur bleue unique, en forme de cornet ou de trompette (section Ciminalis) et d'autre part, des gentianes à fleurs en étoile à 5 branches (section Calathianae).

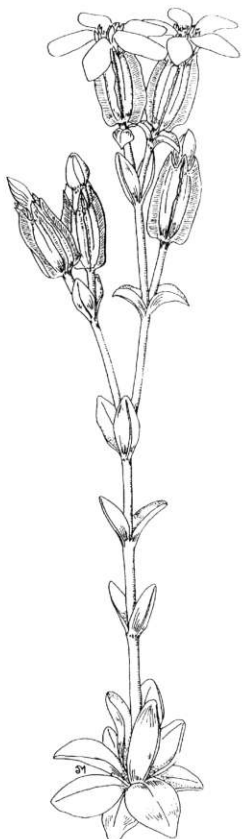
Dans la première section (Ciminalis), on rencontre, en Suisse, 3 espèces morphologiquement proches les unes des autres mais relativement faciles à identifier. Ces plantes concentrent la chaleur dans leurs corolles en forme de clochettes. Dès que le soleil disparaît, les fleurs se referment et s'inclinent comme de petits parapluies. Au matin, elles peuvent de nouveau s'épanouir sous les chaudes caresses des rayons solaires. Ce groupe trouve la limite ouest de son aire de répartition en France, avec des espèces confinées dans différents massifs. *Gentiana angustifolia* ravit les randonneurs printaniers sur les plateaux du Vercors; *G. ligustica* surprend

l'observateur dans un environnement plutôt méridional (Alpes maritimes) tandis que *G. occidentalis* hante les cirques calcaires de Pyrénées occidentales.

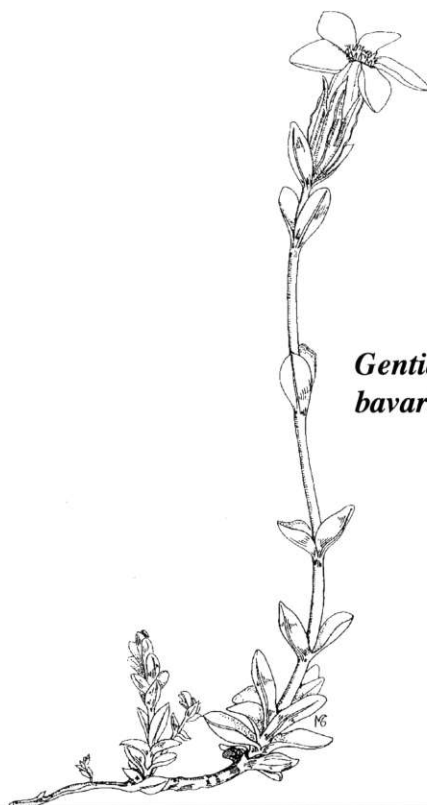
La section Cyclostigma est de loin la plus difficile du genre (les botanistes et chercheurs de tous les horizons ne contrediront pas ce fait!). Elle regroupe grossièrement toutes les gentianes dont les lobes corollaires forment une étoile bleue à cinq branches. Afin d'y voir plus clair, une subdivision de la section en trois groupes est nécessaire.

Nous trouvons d'abord des espèces à tiges ramifiées possédant plusieurs fleurs comme *G. utriculosa* avec son calice renflé en forme d'outre; sa «sœur», la gentiane des neiges (*G. nivalis*), possède des pétales qui se replient instantanément dès que les conditions environnementales sont défavorables. Il s'agit là de deux plantes annuelles, fait exceptionnel pour le genre *Gentiana*. Nous observons ensuite des espèces à tige unique, très feuillées, mais sans rosette, comme la gentiane de Bavière (*G. bavarica*) qui pousse dans les milieux humides des Alpes calcaires. Elle possède des feuilles arrondies, semblables à des cuillères, ce qui la différencie de *G. rostanii*, endémique des Alpes du sud.

Enfin, la plus connue des gentianes de cette section, la gentiane printanière (*G. verna*), symbole des chasseurs alpins français, possède une



*Gentiana
utriculosa*



*Gentiana
bavarica*



*Gentiana
schleicheri*

tige unique, peu feuillée mais avec une rosette. Elle constitue un troisième groupe auquel appartient entre autres, *G. brachyphylla*, version miniature de la précédente que l'on peut rencontrer jusqu'à 4200 mètres d'altitude!

Je m'en voudrais d'oublier la magnifique gentiane couchée (section *Chondrophyllae*) dont les lobes sont presque aussi long que les lobes et que l'on retrouve à l'est de la Confédération (Grisons). En Europe, cette plante se rapproche de la gentiane des Pyrénées; il faudrait aller rechercher leurs nombreuses cousines en Chine.

Poursuivons notre randonnée virtuelle avec le genre *Gentianella*, ensemble d'espèces annuelles dont les lobes corollaires ne sont pas séparés par des lobules et dont la gorge est pourvue de filaments caractéristiques.

La gentianelle des champs (*Glla campestris*) est une petite plante très répandue dont la couleur varie du rose violet au bleu clair en passant par le blanc. Les espèces proches (*Gllaramosa*, *Glla germanica*...) sont en général très ramifiées contrairement à *Gentianopsis ciliata*, caractérisée par ses quatre lobes ciliés. Enfin, la minuscule gentianelle délicate (*Gentianella tenella* ou *Comastoma tenella*), discrète et fragile, est l'aboutissement de notre voyage en altitude.

En redescendant un peu, on trouve l'unique représentant européen des swerties (*Swertia perennis*), proches des gentianelles et dont les remarquables nectaires semblent remplacer les cils des gentianelles. A chacune sa marque de beauté!

Omettre les rares *Blackstonia* et *Centaurium*, sous prétexte de leur origine méditerranéenne, serait impardonnable! Ces derniers ajoutent, respectivement, à la palette déjà riche de corolles gentianéennes, un jaune or particulièrement chaud et un rose particulièrement tendre. Ces espèces, comme pour ne pas concurrencer leurs cousines montagnardes, choisissent de se cacher dans des milieux de plaine, peu perturbés, optant parfois pour les bords d'autoroute! Alors, la prochaine fois que vous serez bloqué sur une voie rapide, par un beau mois de juillet, ouvrez l'œil... et voyez la vie en rose!

Ainsi, la famille des gentianées est, sur le seul territoire suisse, caractérisée par une grande diversité:

- diversité de taille, où l'on passe d'espèces géantes à des plantes lilliputiennes;
- diversité de forme, ne serait-ce que par l'aspect différent des fleurs et leurs ornements divers;
- diversité de couleur, enfin, où toutes les nuances sont exprimées, si bien qu'en définitive, un seul caractère semble commun à toutes les gentianes: la beauté!



*Gentianella
ramosa*

*Gentiana
acaulis*



VARIÉTÉS FRUITIÈRES MENTIONNÉES EN 1805

Le cahier *Agriculture et Productions du Pertuiduscau 1801-1808 donne de précieuses indications concrètes sur une période durant laquelle l'agriculture, encore en partie archaïque, est l'objet d'une grande émulation de la part des gens éclairés, d'ailleurs également propriétaires fonciers. On espère alors prévenir les disettes qui sévissent de façon récurrente et s'affranchir des servitudes collectives de l'ancien régime, qui seront finalement levées vers 1830.**

B. Vauthier

* Ce manuscrit anonyme a été aimablement prêté au Jardin botanique par le Dr. Bernard de Montmollin habitant du vallon de l'Ermitage. « Pertuiduscau » est une graphie fantaisiste pour Pertuis-du-Sault.

Ce cahier traite du rendement des cultures, ainsi que de l'engraissement et de l'amendement des terres. Dans ce contexte, une petite place est faite aux arbres fruitiers, noyer qu'on doit planter et *Fruits communs a propager*. Voici la liste de ces derniers, dressée en 1805 :

Poire Rave soit de Livre

Poire Cotton

***Engosse soit Veningos* [poire]**

***Baveux* [poire]**

***Rugin blanc* [poire]**

***Rambourg d'Automne* [pomme]**

***Canepie blanc & jaune* [poire]**

***Vasserpere* [poire]**

***Renette jaune & rouge* [pomme]**

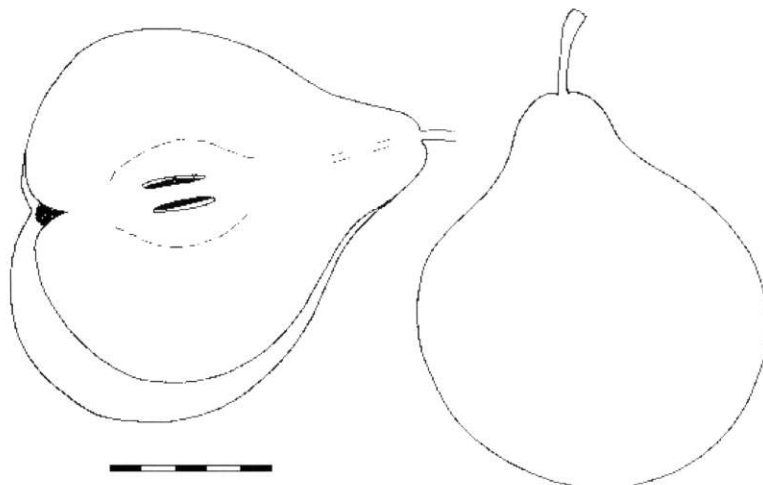
On constate une prédominance des poires. Il n'y a là rien d'étonnant quand on sait que dès le XIII^e siècle au moins en Suisse romande, ce fruit vient juste après la noix par ordre d'importance.

Il demeure en faveur jusque vers 1900, quand la pomme lui prend la vedette.

Voyons par le détail quel est le profil et l'histoire de chacune des variétés mentionnées :

Poire rave soit de livre

L'appellation Poire de Livre provient de l'Antiquité romaine. Elle est notamment utilisée par Pline (la livre de Rome valait 336 grammes). Cette appellation désigne actuellement plusieurs variétés de très grosses poires. Parmi ces dernières, celle qu'on peut retenir ici correspond sans doute à la Poire de Livre peinte en 1748 dans le comté de Neuchâtel, une figuration assortie d'un commentaire extrait d'un ouvrage publié en 1696 : *la Poire de Livre est fort grosse, témoin le poids qu'on lui donne. Elle est peu longue pour sa grosseur, ayant la peau rude et le coloris d'un rous fort obscur tiqueté ; l'œil est enfoncé et la*



***Poire de Livre*
en 1748**

**Fruit entièrement
jaune, moucheté et
réticulé de fauve.**

queue courte. Elle n'est bonne qu'à cuire et fait une belle et bonne compote, soit dans la cloche (braisière), soit sous la cendre.

Quant au synonyme « Poire Rave », il montre bien que le fruit était consommé à la façon d'un légume ou comme l'est actuellement la pomme de terre (y compris pour affourager le bétail).

Poire Cotton

On cultive actuellement encore une poire Cotton à Montalchez tandis qu'on se souvient d'un fruit ainsi nommé à Fresens, Prêles et Vilars NE.

Voici la description du fruit de Montalchez:

Fruit de grosseur moyenne, globuleux, circulaire (diamètre 50 à 72 mm).

Pédoncule fort, élargi à la fracture et revêtu de fauve (longueur 16 à 36 mm). Son revêtement est atténué à l'ombre et près du fruit sur lequel il déborde un peu.

Oeil mi-clos inscrit dans une dépression sinuée maculée ou couverte de rouille fauve.

Peau olivâtre, piquée de fauve, passant progressivement au rouge-brun moucheté de beige à l'insolation, satinée et parfois luisante.

Chair teintée de vert sous la peau, assez dure, grossière, juteuse, sucrée, rafraîchissante et légèrement astringente.

Pépins fertiles peu nombreux (1 à 4) ou tous stériles. La cavité axiale est obstruée ou tapissée de feutre.

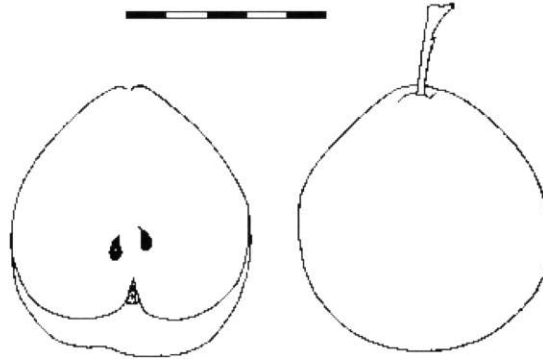
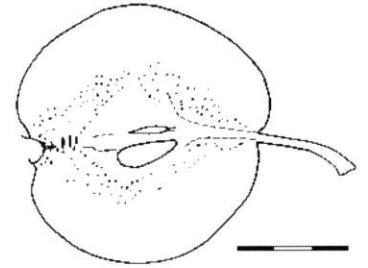
Conservation bonne.

Echantillon prélevé chez Julien Nussbaum aux Prises de Montalchez.

L'incertitude prévaut quant à l'identité de la variété en 1805 car le fruit décrit sous ce nom en 1751 dans notre région n'est pas identique à celui retrouvé : *la poire Cotton meurt alors vers la my ou la fin de novembre ; elle à la chair dure mais parfumée ; fort bonne cuite, elle est fort estimée à cause de son grand rapport*. De plus, on lui connaît plusieurs synonymes : *Verdete d'Automne, Verte ou Ronde*. Entre 1751 et notre époque, l'appellation est mentionnée à plusieurs reprises. En 1846, un *poirier Cotton* est mis en monte à Cressier. En 1901, un tel arbre existe à Sugiez, ainsi qu'au Landeron. Au début du XX^e siècle, la poire Cotton est « un peu dure et sèche quoique assez délicate et se défaisant bien » ; au Val-de-Ruz, elle porte le synonyme vieilli de Beurgolet ; les

Appel au lecteur

si vous connaissez un
poirier Cotton, avertissez-
nous !



Poire Cotton en 1751

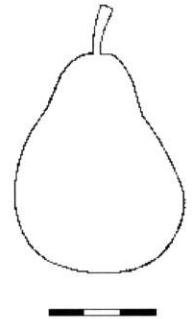
Fruit vert olivâtre, secondairement coloré de rouge-brun à l'insolation, en tache estompée au bord, moucheté de points gris

fruits qui n'ont pas servi à épaissir la coe gnarde sont conservés en pendants. (La coe gnarde est un concentré de jus au dixième de son volume, augmenté de fruit frais en fin de cuisson.)

L'appellation Cotton semble devoir provenir de l'aspect cotonneux des feuilles de l'arbre, peut-être par allusion à celles du cognassier qui se dit *cotoneus* en latin.

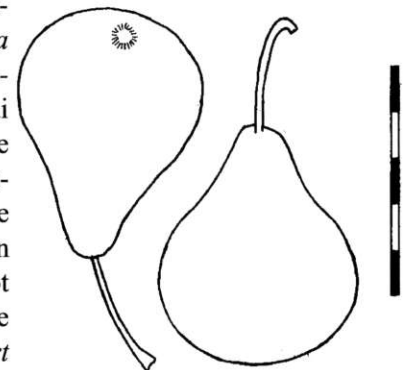
Poire engosse soit veningos

La poire Angosse est fort ancienne. En janvier 1451 à Pontareuse, une certaine Béatrix retient sa vie durant, outre le fruit d'un noyer, *demy le fruyt de ung perrier d'Angosse sys a la vigne devant le mostier* (église). En mars 1475 à Neuchâtel, un certain Guillaume se réserve un *perrier d'Angosse* planté dans une vigne. En février 1576 à Colombier, le constructeur d'un mur épargne un *Angosse*. Entre 1734 et 1740 à Saint-Blaise, la commune met chaque année en monte* *une Angosse* ou *Engosse*. En 1753 dans cette même région, l'*Angosse, poire champêtre, n'a aucune bonne qualité qui la fasse souhaiter...* alors qu'en 1805, pour ce qui nous concerne, la poire Engosse est mise au nombre des fruits communs à propager ! Mais elle possède ici le synonyme de Veningo, soit Poire de Vendange, un fruit différent auquel il faudrait plutôt rapporter le nôtre. En 1751, cette poire est *d'assez bon gout & à la chair fort tendre, se trouvant bonne au commencement d'octobre*.



Poire Angosse en 1753

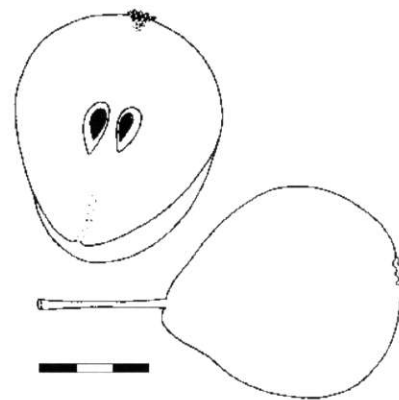
Fruit entièrement brun foncé tiqueté points clairs



Poire Veningo

Poire Baveux

En 1696, le *Baveux*, dit aussi *Rousset*, est une poire assés commune en Suisse. Elle est plus longue que ronde & fort bonne. Sa chair est beurée. Son eau est agréable & son gout relevé & particulier. Ce fruit est peint en 1748 dans la région neuchâteloise. On s'en souvenait à Fresens comme d'un fruit gros comme un oeuf mais un peu moins long, déprimé vers la base, brun et très juteux. Il s'agissait d'une poire de garde qui s'abonnissait en hiver et dont la chair devenait rose foncé à la cuisson.



Poire Baveux en 1748

Fruit uniformément brun
chaud tiqueté de brun foncé

Poire Rugin blanc

L'appellation Rugin blanc est contradictoire puisque Rugin s'apparente à l'adjectif « rouge ». C'est un nom très ancien pour des poires chez nous. En 1340, la limite entre Boudry et Bevaix passe par un lieu dit *Ruginet* « dans lequel est un certain poirier » devenu *Perier Rugenet* en 1369 et Rugenet actuellement.

En 1884 dans la région d'Yverdon, le Rugin est « rouge, long, mûr en été et très rustique ». Au début du XX^e siècle à Boudry, il est « gros, rouge-brun, à chair devenant rose par la cuisson, ne se conservant pas mais donnant un excellent cidre »...

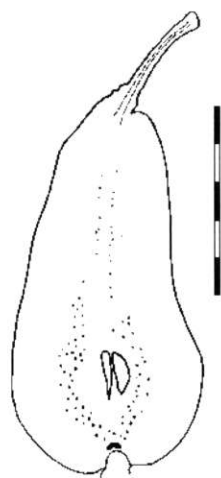
Peut-être existe-t-il encore, quelque part, un arbre de ce nom...

Pomme Rambourg d'automne

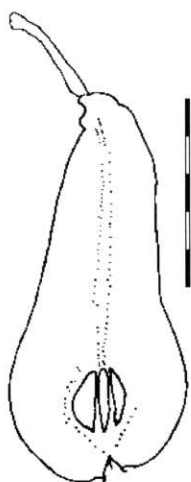
« Rambour » est un nom de série pour les pommes, comme « Reinette » ou « Calville ». Il est attesté dès le XVI^e siècle en France. Nous n'avons rien trouvé au sujet d'un Rambour d'automne.

Poire Canepie blanc & jaune

Il faut lire *Canepire blanc et jaune*. Ordinairement, l'appellation Canepire est utilisée sans qualificatif. Elle signifie Kannebirne soit Poire Channe. L'attestation de 1805 est la première en français à notre connaissance. Ce nom a sans doute été introduit par les paysans bernois du Seeland qui fréquentaient le marché de Neuchâtel. Il a été adopté par les esprits soucieux du bien-parler, heurtés par l'appellation populaire et beaucoup plus ancienne de Colliia, demeurée en usage jusqu'à nous sous différentes formes et dans une vaste région allant du Léman au Pays de Montbéliard. Le mot « Colliia » est une métaphore concrète attestée pour la première fois en tant qu'appellation variétale en 1390 à Cuarny



Poire Colliard de
Chevilly



Poire Canepire
de Bôle

près d'Yverdon (*ouz pereir Colliar*). Le fruit étant astringent, on dit Couillard érangleuse actuellement à Bévillard !

Voici la description de la poire Canepire ou Colliia :

Fruit de grosseur moyenne ou plus grand, fuselé, parfois gauchi, plus ou moins ventru, régulier ou vaguement pentagonal en son pourtour, souvent décurrent et garni de bourrelets asymétriques à la base.

Pédoncule fauve, fort ou charnu (longueur 25 à 54 mm).

Oeil mi-ouvert à sépales saillants. La dépression est faible, sinuée ou bosselée, nette ou irrégulièrement revêtue de fauve clair.

Peau olivâtre virant au jaune, hâlée ou non de rouge à l'insolation et piquée de points fauves. Chair blanc-jaunâtre voire jaunâtre, ferme, grossière ou légèrement pierreuse, juteuse, sucrée, astringente, quasi-inodore.

Pépins pour la plupart racornis ou avortés. L'axe est creux.

Maturité et chute des fruits dans la seconde quinzaine de septembre, bletissement rapide (les fruits cueillis au début de septembre se conservent plus longtemps).

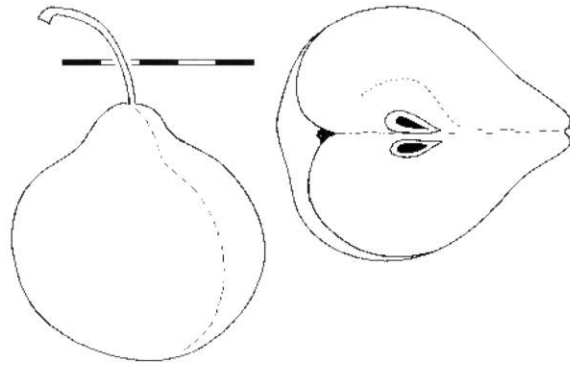
Echantillons prélevés chez Robert Tilbury à Bôle (Canepire), Pierre-Louis Bressens à Chevilly (Gollia) et Pierre Cornamusaz à Trey (Colliard).

La poire Canepire convient à tous les usages sauf à la consommation immédiate. On en fait d'excellentes tartes une fois râpée, des confitures ou de la purée. Autrefois, la grande partie de la récolte était pressurée pour fabriquer du poiré

ou de la coegnarde. Le séchage par quartiers donne aussi d'excellents résultats, sans compter la distillation...

Poire Vasserpere

La *Vasserpere* de 1805 correspond sans doute à celle décrite dans notre région en 1751 : la *Wasserbieren* ou *Vaspeer*, *Poire d'Eau en françois*, est fort grosse & bien belle ordinairement presque toute jaune verdâtre ; quelques fois, du côté du soleil, elle prend un beau rouge qui est mêlé de couleur de saffran ou d'oré ; elle a l'oeil fort enfoncé, la queue courbe & assés grosse ; au reste, sa bonté est plus que médiocre, ayant une eau agréable & douce. Elle mûrit vers la mi-septembre, n'est pas de garde, n'a guere de gout ni bon ni mauvais ; outre cela, elle est tres sujette à molir.



Vaspeer en 1751
Fruit jaunâtre
hâlé de rouge
vineux à l'insolation.

Actuellement, l'appellation Wasserbirn est bien connue en Suisse romande à l'égard d'un fruit rond, un peu plus petit que celui-ci.

Pomme Renette jaune & rouge

Comme nous l'avons vu plus haut à propos de la pomme Rambour, l'appellation Reinette est un nom de série très utilisé pour des variétés de bonne conservation. On ne peut savoir précisément quelle était cette Reinette jaune et rouge.

Ce qui précède montre que la pomologie touche autant à l'humain qu'à la botanique. C'est une science ingrate car les certitudes y sont rares. Contrairement à ce que l'on croit souvent au vu des longues listes de synonymes offertes par la littérature, c'est la polysémie qui pose problème dans les recherches du type de celle qui précède. La nature a plus d'imagination que les hommes. La nomenclature est limitée mais pas la génétique... Les longues listes de synonymes sont le résultat de déterminations hasardeuses. Or il est tout simplement impossible de déterminer avec certitude une variété de fruit si on ne la cultive pas soi-même. Une variété n'est pas une espèce. On peut simplement en confirmer l'identité et encore faut-il une bonne description de référence.

Les exemples qui précèdent montrent que, sur huit variétés, une seule a perduré avec une quasi-certitude. Le changement est donc permanent et les reliques aussi rares que des monnaies antiques. Mais elles existent. Ce fera peut-être l'objet d'un prochain article...

Référence : Bernard VAUTHIER, *Le Verger romand traditionnel et les Variétés locales de fruits*, avril 2001

Si vous êtes intéressé par les anciennes variétés de fruits

visitez la collection de **Rétropomme** plantée à Pierre-à-Bot Dessus, vous y découvrirez notamment les poires Cannepire, Coton et Livre.

Ce verger se trouve au début de la route de Fenin (au-dessus des Cadolles) sur le terrain de l'ancien golf.

LES ARBRES DE SUPERVIELLE

Jules Supervielle (1884-1960), poète et romancier français est né à Montevideo de parents d'origine basque décédés accidentellement quelques mois après sa naissance. Supervielle passa sa vie entre la France et l'Amérique du Sud. Toute son œuvre fut imprégnée du souvenir des immenses espaces vides de la pampa et de l'océan, dont la fréquentation lui donna très tôt le sentiment de distance et d'isolement.

Ernest Gfeller *

L'approche poétique de l'arbre est bien plus qu'une rêverie purement sentimentale et gratuite. Le poème, grâce à une observation patiente nous fait participer à la vie de l'arbre; il en dégage les lois et nous transmet les émotions qui sont celles de tout être vivant. Ne sommes-nous pas partis, comme l'arbre, d'un début microscopique, ne sommes-nous pas devenus des organismes aux ramifications complexes? Nous sommes engagés comme les végétaux, pour le meilleur et pour le pire dans l'aventure de la vie, aventure merveilleuse et souvent périlleuse. L'ho-

rizon de l'arbre est bien limité, me direz-vous, l'arbre restant fixé au même endroit du début à la fin de son existence. Mais on ne peut guère affirmer que notre mobilité nous délivre toujours des bornes de la subjectivité.

Les analogies que le poète suggère entre notre vie et celle des arbres animent des expériences communes, de dimension archétypique, expériences qui échappent à l'approche exclusivement analytique ou utilitariste et qui renouvellent sans cesse l'alliance si nécessaire de l'homme et du monde végétal.



* Ernest Gfeller, membre du comité de l'ADAJE, ancien professeur au Gymnase de Neuchâtel est aussi le traducteur de *Flora Helvetica*, *Flore illustrée de Suisse* qu'il a revue et adaptée et qui a paru chez Haupt en 2000.

Ce poème, écrit en 1940 à Montevideo, comptant six strophes de huit vers rimés, chaque vers comptant également huit syllabes, évoque quelques grands thèmes communs à la vie des arbres et à la nôtre. A la ressemblance des arbres, nous sommes à la fois membres d'une famille et remplis de notre être unique, particulier, de notre « étrangeté », jusqu'aux plus fines ramures. Nous portons en nous une part de mystère insondable, aspirons à l'infini comme les plus hautes futaies et vivons quand même pas à pas, petitement. Notre vie est à la fois cachée, souterraine, mais nos élans nous por-

tent vers le même ciel. Supervielle n'a pas connu ses parents; les arbres n'ont ni mère ni père, ils sont simplement fils de la Terre. Leur frondaison abrite avec discrétion les jeunes oiseaux, puis les lance à la conquête du ciel. Seule la vie sédentaire et patiente favorise l'évolution de la vie intérieure, « nous n'avançons que dans nous-mêmes ». Les arbres se passent sans regrets des voyages et des aventures uniquement extérieures. Enfin, le thème de la mort est évoqué dans quatre des six strophes. Il est intéressant de constater que dans le voisinage du monde végétal, la mort perd son caractère tragique.

ARBRES DANS LA NUIT ET LE JOUR

Candélabres de la noirceur,
Hauts commissaires des ténèbres,
Malgré votre grandeur funèbre
Arbres, mes frères et sœurs,
Nous sommes de même famille,
L'étrangeté se pousse en nous
Jusqu'aux veinules, aux ramilles,
Et nous comble de bout en bout.

A vous la sève, à moi le sang,
A vous la force, à moi l'accent
Mais nuit et jour nous ressemblant,
Régis par le suc du mystère,
Offerts à la mort, au tonnerre,
Vivant grand et petitement,
L'infini qui nous désaltère
Nous fait un même firmament.

Nos racines sont souterraines,
Notre front dans le ciel se perd
Mais tronc de bois ou cœur de chair,
Nous n'avançons que dans nous-mêmes.
L'angoisse nourrit notre histoire
Et c'est un même bûcheron
Qui, nous couchant de notre long,
Viendra nous couper la mémoire.

Enfants de la chance et du vent,
Vous n'avez père ni mère,
Vous êtes fils d'une grand-mère
La Terre, son vieil ornement,
Vous qui devenez innombrables
Dans vos branches comme à vos pieds
Et pouvez attraper le ciel
Aussi bien que fixer les sables.

Princes de l'immobilité,
Les oiseaux vous font confiance,
Vous savez garder le secret
D'un nid jusqu'à la délivrance.
A l'abri de vos cœurs touffus,
Vous façonnez toujours des ailes.
Et les projetez jusqu'aux nues
De votre arc secret mais fidèle.

Vous n'aurez pas connu l'amour,
Ô grandioses solitaires,
Toujours prisonniers de la Terre,
Ô Narcisses ligneux et sourds,
Ne regrettez pas l'aventure,
Heureux ceux que fixe le sort,
Ils en attendent mieux la mort,
Un voyageur vous en assure.

Jules Supervielle
Choix de poèmes
Gallimard 1947
p. 264

DES CHAMPIGNONNISTES À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

A la tête de Mycotec, entreprise spécialisée dans la biotechnologie des champignons, Bernard Clot porte un regard enthousiaste sur le phénomène des start up.

Magali Dubois
Service de presse et
communication de
l'Université



Bernard Clot est membre de l'ADAJE depuis 1992. Il en a été vice-président.

Et il est vrai que notre homme a derrière lui une expérience à la fois riche et concluante en la matière, couronnée cette année par le Prix Nets. A l'issue des trois semaines de cours offertes aux lauréats, Bernard Clot garde trois qualificatifs en bouche : stimulant, enrichissant et épuisant !

Après des études de biologie et quelques années en tant que responsable de l'Unité d'aérobiologie de l'antenne romande de Météo Suisse, Bernard Clot a pris la direction de Mycotec, une entreprise liée au Laboratoire de microbiologie : « En misant sur la complémentarité, université et industrie forment un duo gagnant, la première exerçant la fonction de découvreur, la seconde celle d'exploitant. Cela étant, l'université a tout intérêt à jalousement préserver son autonomie ; elle représente une mine de nouvelles découvertes pour le futur ! », souligne-t-il en souriant.

Joignant l'acte à la parole, Bernard Clot a cofondé une entreprise qui, grâce à une licence, exploite les résultats de recherches effectuées à l'Université. La petite équipe de Mycotec, sise à Cernier et composée de cinq personnes, commercialise des champignons comestibles et fait pousser des champignons à des fins pharmaceutiques et para-pharmaceutiques. Dans les deux cas, les techniques de culture utilisées ont été élaborées à l'Université. Au final : une opération tout bénéfice pour la jeune entreprise comme pour l'Alma Mater : « En plus de sa participation à Mycotec, l'Université fournit la preuve, par l'existence d'une entreprise comme la nôtre, de l'applicabilité et de l'utilité de ce qu'on y fait. En contrepartie, la bonne réputation du Laboratoire auquel nous sommes

affiliés et l'accès à l'infrastructure universitaire sont des avantages dont nous profitons largement.

Pour une entreprise qui, malgré son jeune âge, semble voguer sur des surfaces lisses, le Prix Nets tiendrait-il d'une récompense honorifique ? « Bien au contraire », rétorque Bernard Clot, « ce prix est très important, à plus d'un titre ! Il salue le travail d'une personne et son esprit d'entreprise, mais il représente aussi une formidable occasion d'apprendre énormément en peu de temps. Pour un jeune entrepreneur sans cesse sur la brèche, c'est de bon augure ! Et c'est sans compter la motivation, les nombreux nouveaux contacts et références et la consolidation du capital confiance qui résultent du cours ».

Quant aux perspectives d'avenir, elles s'annoncent plutôt radieuses. Les contacts noués avec des investisseurs ont déjà démontré que le prix Nets est un précieux faire-valoir. Fort de son expérience, Bernard Clot encourage d'autres entrepreneurs potentiels à se lancer dans l'aventure : « Certaines personnes ne pensent même pas qu'elles pourraient s'intégrer au monde du travail autrement qu'en se plaçant chez Novartis ... Et c'est dommage, car il y a beaucoup de place pour de nouvelles initiatives ». Le mycologue en appelle donc au courage et à la créativité de ses pairs, tout en ne niant pas le poids de l'engagement personnel que cela représente : « Pour garder bon moral, un jeune entrepreneur a tout intérêt à ne pas compter ses heures de travail ! L'enthousiasme et la conviction doivent être suffisamment forts pour relativiser les contraintes et autres soucis ». Et à en croire ce père de cinq enfants, de telles ambitions n'excluent pas forcément une vie de famille épanouie.

Cet article a déjà paru
dans *Unicité* no 12,
octobre 2001.

LES BUSHMEN ET LES PLANTES

Dans les années 1985-1992, j'ai eu l'occasion de séjourner plusieurs fois en Namibie parmi des groupes de San, plus connus sous le nom de *Bushmen*. En 1985, un Bushman, M. Sisaba Abuse a travaillé avec nous au Jardin botanique qui était alors encore situé au Mail ! Depuis 1993, la famille Martin vit à Gobabis, à l'ouest du Kalahari, près de la frontière du Botswana.

Le désert du Kalahari est une steppe souvent boisée d'*Acacia erioloba*, arbre typique de nos régions ; les enfants sont friands de sa résine qui fait office de « chiclet ». Le nom de *désert* provient surtout du fait que les pluies sont absorbées par le sable qui est de couleur rouge ou blanche et peut avoir plusieurs centaines de mètres d'épaisseur par endroits. Il n'y a pas de rivière permanente, à l'exception de l'Okavango, qui se termine en delta dans les sables du désert. L'oasis ainsi constituée est une véritable arche de Noé botanique et zoologique. Dans le Kalahari, seuls quelques pans ou marmites au fond d'argile retiennent l'eau pour quelques semaines ou quelques mois, si les pluies ont été abondantes pendant les deux saisons de pluie, à savoir octobre-novembre et janvier-mai. Les pluies ont tendance à arriver toujours plus tard dans l'été austral, ce qui empêche le peu de jardinage fait par ses habitants de porter les maigres récoltes à maturité. Les plans d'eau permettent aux hommes et aux animaux de se désaltérer. Après quoi, les plantes à tubercules gorgées d'eau remplacent le peu d'eau de surface consommé par les Bushmen. Certains animaux migrent en nombre à la recherche d'eau.

Il faut savoir que la plupart des Bushmen abandonnent volontiers une bonne partie de leur alimentation traditionnelle, à l'exception de la viande (si cela est possible) qui pour eux est la vraie nourriture ! Manger pour survivre comme c'est souvent le cas ne signifie pas forcément apprécier ce qu'on mange. Un exemple parmi d'autres : près d'un petit village, j'avais remarqué des melons tsamas : *Citrullus lanatus*, que

les amis Bushmen ne mangeaient pas ; après les avoir questionnés et y avoir goûté, j'ai compris que – s'ils en ont le choix – ils préfèrent les laisser aux antilopes koudous ou orys plutôt que de les manger. Les graines séchées du *Tsama* sont par contre bien appréciées.

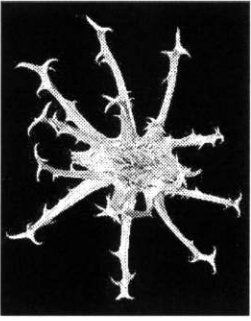
Les baies d'un buisson très commun, le « seer bessie » : *Grewia flava*, sont tenues en haute estime par tout le monde ici. Le buisson, qui ne dépasse pas 2 mètres de haut et dont le feuillage paraît gris de loin, porte après les premières pluies de délicates fleurs jaunes sur ses frêles branches. Les baies ont toujours moins d'un centimètre de diamètre et poussent isolées les unes des autres, elles sont brunes-rouges à maturité. Le rôle de cette baie est très important, car même sèche, elle reste fixée à la branche et reste très sucrée. Elle peut donc être cueillie pendant une bonne partie de l'année. Seules les pluies qui annoncent la nouvelle récolte les font pourrir. On peut aussi préparer une boisson fermentée avec ses baies.



Raymond Martin

M. Raymond Martin a travaillé pendant plusieurs années comme horticulteur au Jardin botanique, d'abord au Mail puis à l'Ermitage. Passionné par la Namibie, il y a effectué plusieurs séjours avant de s'y installer en 1993 avec toute sa famille, pour y œuvrer au service du Département missionnaire

Citrullus lanatus
La pastèque en est un cultivar dont le goût n'a rien en commun avec le *tsama* sauvage



La griffe du diable

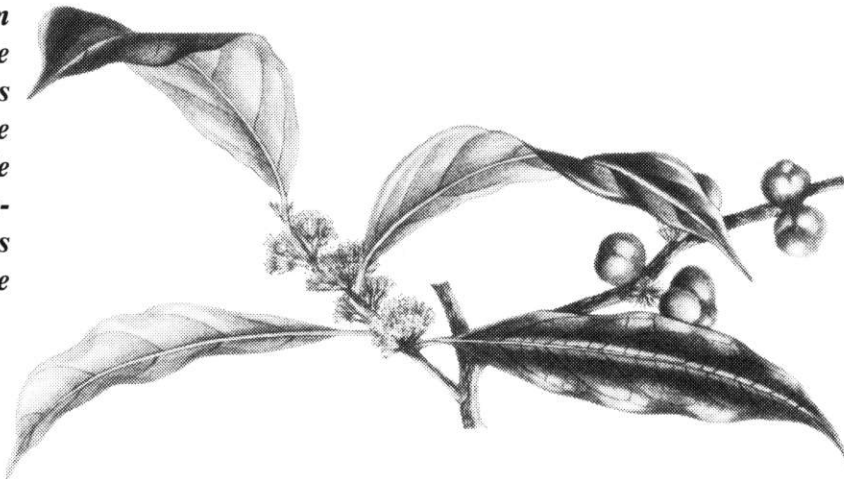
Parmi ses multiples plantes, le Kalahari regorge de plantes miracles, comme l'*Harpagophytum procumbens* subsp. *procumbens*, connue en Namibie sous le nom de *Kamakhoe*, et en français sous celui de « griffe du diable ». La graine, qui donne son nom à la plante, véritable griffe, se prend dans les pattes des animaux. La plante rampe sur le sol, mais ce sont ses tubercules qui sont si recherchés. Coupés en lamelles et séchés, on en fait une décoction qui, ici, soigne à peu près toutes les maladies. Une bonne partie de la récolte est exportée vers l'Europe pour soulager les rhumatismes. La plupart des récolteurs ne collectent que les tubercules latéraux et laissent la racine pivot, ce qui permet à

la plante de se régénérer. Malheureusement, certains récoltent aussi le pivot, ce qui élimine toute possibilité de récolte future.

Dans la zone Nord du Kalahari, soit au Nord et à l'Est de Gobabis, on rencontre une plante honnie des éleveurs de bétail, petit et grand, c'est *Dichapetalum cymosum*, connue en Afrique australe sous le nom de *gifblaar* = feuille poison. Son rhizome descend profond dans le sol pour capter l'humidité et, à la fin de la saison sèche, la plante apparaît en troches comme des taches vertes de « pâturage », dans une brousse recouverte de poussière. A ce moment de l'année, il n'y a plus rien à brouter pour le bétail. Toute la

plante gifblaar est toxique, et les jeunes feuilles sont terribles pour les animaux qui les mangent. Le poison réagit avec l'eau : si un herbivore mange de ces feuilles et boit de l'eau, la mort est quasi instantanée, mais la viande reste comestible pour les hommes, ce qui réjouit l'estomac si ce n'est le cœur !

Dichapetalum mombongense
Toutes les espèces
de ce genre
contiennent de
l'acide fluoro-
acétique, très
toxique





Bio SOURCE

GIBRALTAR 20

NEUCHÂTEL

MANGER BIO C'EST ÉCOLO !

NOURRITURE PHYSIQUE ET MENTALE



Heures d'ouverture

Lundi :	10h00—18h30	
Mardi-Mercredi-Vendredi :	12h00—18h30	Tél.: 725'14'13; Fax: 721'29'50
Samedi :	08h00—17h00	
Jeudi :	fermé	

STAND AU MARCHÉ
DE NEUCHÂTEL

EXPOSITION ARTISTIQUE

IMPRESSIONS ÉCOLOGICO-BOTANICO-OLFACTIVO-PAYSAGÈRES EN JUILLET 2001

Les participants de l'ADAJE, triés sur le volet, ont, je l'espère bien vécu et compris la différence de fonctionnement de deux écosystèmes marécageux : la tourbière et le bas-marais.

En effet, ils sont allés voir sur place l'environnement géographique et géologique, le climat local, les circuits et la qualité chimique de l'eau, etc. Voici donc, très résumée, la flore de chacun des deux marais visités à 6 jours d'intervalle les 22 et 28 juillet 2001 :

1. Marais tourbeux à sphaignes, avec alternance de buttes (sur lesquelles croissent pins à crochets et éricacées) et de cuvettes inondées, sans arbres, avec des sphaignes jaunâtres, des ményanthes et un très petit nombre de cypéracées rares formant des radeaux.

2. Marais non tourbeux en faible pente, sans aucune espèce ligneuse ni sphaignes, mais avec de nombreuses cypéracées et des petits joncs (*Carex frigida*, *C. bicolor*, *C. atrofusca*, *C. capillaris*, *C. lachenalii*, *C. davalliana*, *C. microglochin*, *Eleocharis quinqueflora*, *Juncus triglumis*) dont plusieurs sont des relictés arctico-alpines. Rassurez-vous : il y avait aussi des plantes « à fleurs » colorées telles que *Saxifraga aizoides* et *Primula farinosa*.

Aucune espèce de plante supérieure n'est commune à ces deux milieux et pour cause :

Le biotope 1 est subalpin (1750 m), en climat océanique, humide à l'extrême (Chaltenbrunnenmoos dans les Préalpes bernoises, au-dessus de Meiringen).

Le biotope 2 est alpin (2600 m), en climat froid et relativement continental (Lac de Tsofeiret, au fond de la vallée de Mauvoisin, Valais).

• L'eau du biotope 1 est « douce » ; c'est de l'eau de pluie qui s'accumule sur un substrat géologique imperméable (marnes du Flysch). Cette eau n'a pas de sels minéraux dissous. Son pH est de 4.0.

• L'eau du biotope 2 est « dure » ; elle est fortement minéralisée après avoir traversé des

éboulis de calcschistes. En raison de la pente (même faible), l'eau provoque des phénomènes d'alluvionnement (limon et sable) et d'érosion lors de la fonte des neiges. Son pH est de 7.5.

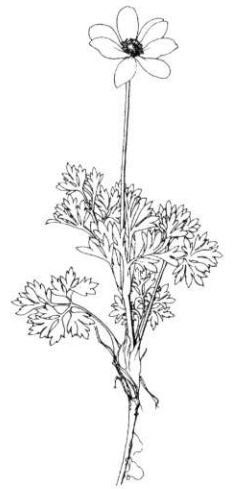
• Dans le biotope 1, les sphaignes, capables de vivre sans apport de sels minéraux et en l'absence d'oxygène, s'accumulent sans se décomposer et édifient de la tourbe très pauvre en azote assimilable (oligotrophe), sélectionnant ainsi un petit nombre (moins de 10) d'espèces très spécialisées et rares, capables de former des radeaux et des marais tremblants (*Schwingrasen*). C'est la zone la plus sensible de la tourbière qui ne doit être admirée que de loin et rester à l'écart des promeneurs et du bétail sous peine de disparaître.

Nous avons été étonnés de constater qu'aucune mesure n'était prise pour empêcher le parcours du bétail, alors que les promeneurs, eux, sont priés de ne pas quitter les sentiers ! Nous avons alors pris contact avec l'Inspection de la protection de la nature du canton de Berne, responsable de la protection et de la gestion de ce haut-marais d'importance nationale pour éclaircir ce point. Elle nous a informé que le canton recherche actuellement des solutions pour soustraire ces secteurs à la pâture du bétail. Toutefois, cette procédure est compliquée et nécessite du temps.

Dans le biotope 2, la croissance des mousses est limitée par l'alluvionnement et par le climat trop froid de l'étage alpin qui ne permet pas la présence des sphaignes. La partie minérale du sol est en contact avec les racines.

En plus de la leçon d'écologie et d'amitié donnée par la découverte de ces deux marais (Chaltenbrunnenmoos et Tsofeiret), ces trois belles journées (22, 27, 28 juillet) ont encouragé le soussigné à renouveler l'expérience pendant une année encore, si possible avec de nouveaux jeunes participants.

J.-L. Richard



Anemone baldensis



Carex lachenalii



*Hugueninia
tanacetifolia*

En outre, les deux journées passées au fond du Val de Bagnes (Mauvoisin) ont réservé à chacun un « je ne sais quoi » supplémentaire en surprises botaniques, olfactives et paysagères :

botaniques : *Hugueninia tanacetifolia*, *Aconitum paniculatum*, *Pedicularis recutita* dans la mégaphorbiaie, *Saxifraga diapensoides*, *Chamorchis alpina* sur les rochers de « Pierre-à-Vire », *Scutellaria alpina*, *Anemone baldensis* dans l'éboulis de calcschistes de « La Lia », enfin *Saxifraga biflora* et *Campanula cenisia* au pied de l'arête du « Lire Rose » (en plus de la cohorte des *Carex* du marais de Tsofeiret).

olfactives : Au retour du lac de Tsofeiret, sur la rive droite du lac de Mauvoisin (il n'y avait pas de bétail !) l'odeur, à peine diabolique, de *Trifolium alpinum*, puis, plus bas, celle des colonies de *Trifolium pallescens*, *T. nivale* et *T. badium* bordant le chemin en telle quantité qu'on s'y serait vautré à plat ventre si ce n'était la fatigue accumulée par 5 ou 6 heures de marche !

paysagères : Le lever du soleil sur le Tournelon Blanc et le Combin de la Tsessette alors que nous peinions à contrôler notre respiration dans l'attente d'arriver nous-mêmes au soleil et de croquer une tablette de chocolat ! Enfin, il y eut le vert indescriptible du lac de Tsofeiret ...

Merci aux membres de l'ADAJE de m'avoir donné une fois encore le plaisir de communier avec cette région que je n'ai appris à connaître qu'après ma retraite !



*Trifolium
alpinum*

CUISINE SAUVAGE 2001

Samedi 20 octobre, rendez-vous à 14 h à Chaumont, près du funiculaire. Nous sommes une dizaine de participants, dont trois jeunes « mordus » !

M. Tribolet

Notre guide botanique, Madame M.-M. Duckert, nous emmène par le chemin des Ecuireils jusqu'à la forêt, tout en nous montrant et expliquant les caractéristiques et les vertus des plantes intéressantes à savourer. On parle aussi de quelques toxiques, attention ... Promenade botanique d'environ deux heures. Nous trouvons, en plus, quelques champignons, dont des lactaires délicieux et des lépiotes élevées, qui vont régaler les plus gourmets. Quelques gouttes de pluie ne nous effraient pas. Ni les jeunes vaches rencontrées et éloignées par Monsieur Lambert avec un gros bâton !!!

A 17 heures, nous sommes tous autour d'une table ronde pour déguster, après les avoir lavées à l'eau vinaigrée, quelques herbes aromatiques (thym serpolet, achillée millefeuille, petite pimprenelle etc.) sur des tartines beurrées préparées par Madame Tissot, avec un vin bio du domaine des Coccinelles. Comme dessert, de la confiture de cornouilles et un peu de vin de dents-de-lion.

Chacun se dit ravi de cette sortie automnale réussie.

RÉTROPOMME 2002

« Les sens en éveil ! »

Tel est le thème choisi par l'association pour célébrer son 15^{ème} anniversaire les samedi 5 et dimanche 6 octobre 2002 à Pierre-à-Bot, Neuchâtel, Suisse

Chacun le sait, l'automne est la saison des récoltes par excellence. Nous avons donc choisi ce mois de l'abondance pour fêter notre anniversaire et proposerons au public une véritable fête des sens:

- La vue : observer, comparer et admirer des couleurs et des teintes de fruits particulières
- Le toucher : prendre en main des fruits aux formes et aux textures étonnantes
- L'odorat : humer des parfums et des senteurs aux effluves inhabituelles
- Le goût : se laisser surprendre par des produits aux saveurs aussi inattendues que diversifiées

Le programme de la manifestation prévoit :

• Exposition et dégustation de fruits

Une exposition présentant les fruits cultivés dans divers vergers conservatoires de Suisse romande permet au visiteur d'apprécier la diversité variétale.

De nombreuses variétés peuvent être dégustées.

• Fabrication de coignarde

Ce produit traditionnel est fabriqué artisanalement sur place, dans un chaudron sur feu de bois, et dégusté sous diverses formes (tartes, confitures, ...)

• Vente de produits et spécialités culinaires

Des mets raffinés et des préparations à base de produits du terroir surprendront agréablement les fins palais. L'accent est mis sur l'aspect convivial et culinaire des mets réalisés à partir des produits du verger.

• Informations et visites du verger

Des informations et la présentation de projets relatifs au patrimoine fruitier et à sa conservation sont proposées. Des visites commentées sont organisées dans le verger de Pierre-à-Bot situé à proximité immédiate.

• Présentation de projets de recherche

• Diaporama

• Présentation d'une collection d'outils de taille (séateurs, scies, etc. ...)

B. Bachofen

Le kiosque du Jardin botanique sera ouvert pendant la belle saison



Au rez-de-chaussée de la Villa de l'Ermitage, vous trouverez de la documentation, des boissons et des glaces !

Horaire :

Du mardi au dimanche,

vous y serez accueillis par beau temps de 14h à 17h30 .

LE GEAI DES CHÊNES, L'OISEAU QUI FAIT LA FORÊT

« shrrèèik...shrrèèik » ! A peine s'est-on aventuré dans la forêt de chênes qu'un cri rauque et désagréable se fait vivement entendre : le geai, guetteur infatigable, prévient de l'arrivée d'un intrus.

Edouard Jeanloz

Sa silhouette massive, un peu lourde, son plumage bigarré, frappant, surtout en vol ne peut guère le faire confondre avec un autre oiseau. Au repos, les plages bleues et blanches des ailes, le croupion blanc et sa moustache le rendent caractéristique.

C'est un oiseau strictement forestier, qui s'aventure rarement dans les parcs. A Neuchâtel, on ne le rencontre guère en dehors de la limite des forêts. Si les quartiers d'habitation arborisés lui

offrent des possibilités de se nourrir, il en est chassé par des oiseaux de la même famille des corvidés, les corneilles noires et les pies.

Lorsque l'on entre dans le vallon de l'Ermitage, on a vite repéré le maître de ces lieux. Le geai toujours très affairé se déplace d'un bosquet à l'autre d'un vol lent, aux battements d'ailes papillonnants, parfois hésitant ou alors, d'un vol plus direct, souple et onduleux.

Le miaulement d'une buse met en émoi les passereaux du voisinage. Sifflé depuis la cime d'un arbre, pas de doute, c'est le geai, qui a comme ses cousins, des talents d'imitateur. Il défie ainsi ses ennemis naturels que sont les rapaces et tout particulièrement l'autour des palombes. Ce chasseur, proche de l'épervier est le seul à pouvoir le capturer au cœur même de la forêt.

Farouche, il ne côtoie guère les humains. Dans les hivers rigoureux, il lui arrive cependant de visiter les mangeoires mais il a un caractère méfiant, hérité du temps où il était chassé.

Unis pour la vie

Moins connu est le rôle bénéfique que joue cet oiseau pour l'arbre mythique auquel il est inféodé : le chêne. Curieux couple ! Il s'avère aujourd'hui que sans le geai, le chêne ne serait pas arrivé à coloniser l'Europe jusqu'en Scandinavie. 6000 ans, c'est le temps qu'il a fallu aux chênes pédonculés (*Quercus robur*) et sessile (*Quercus petraea*) pour recoloniser les territoires perdus lors de la dernière glaciation qui s'est terminée voici 13'000 ans. Depuis le sud de l'Espagne, de l'Italie et de la Turquie, ces arbres se sont déplacés vers le nord à la vitesse de 500 mètres par an soit des mouvements de 7 kilomètres par an en moyenne pour les graines si l'on

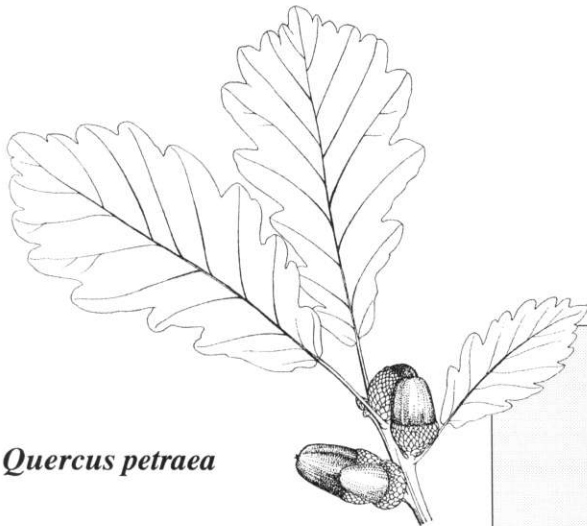


admet qu'un chêne ne peut se reproduire avant une quinzaine d'années en condition pionnière. Le geai est certes omnivore. Il va exploiter toutes les richesses de son territoire, il se nourrit d'insectes, de fruits, d'œufs et d'oisillons de passereaux mais surtout de glands. Sédentaire, l'hiver limite son menu et le fruit du chêne devient son repas principal. Malin, il a pris exemple sur la fourmi et l'automne venu, il récolte et stocke jusqu'à 5000 glands en prévision des périodes de disette. On peut l'observer la saison venue, en vol, le gésier gonflé de 4 à 7 graines qu'il s'en va déposer un par un dans le sol de la forêt, dans de la terre meuble dans

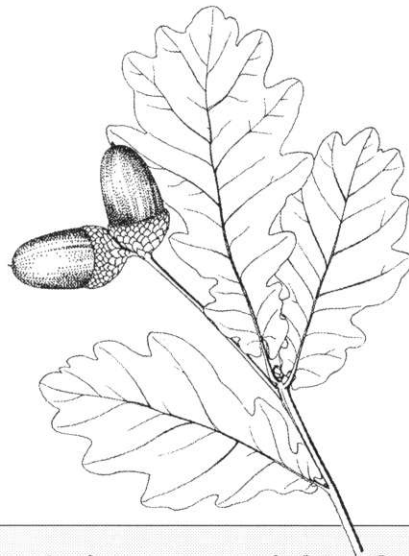
des zones de forêt clairsemées en évitant les couverts denses. Il repère soigneusement ses caches et semble capable de localiser son garde-manger même si le sol est couvert de neige.

Malgré la prédation exercée par le geai, la moitié des glands enterrés donnent une plantule apte à survivre. On a pu prouver par une étude minutieuse que près de 60% des chênes sont issus de glands « semés » par le geai.

Cette relation geai-chêne est à avantages réciproques. Le chêne fournit la nourriture à son hôte (y compris de délicieuses chenilles défoliatrices !) et le geai assure la régénération du chêne.



Quercus petraea

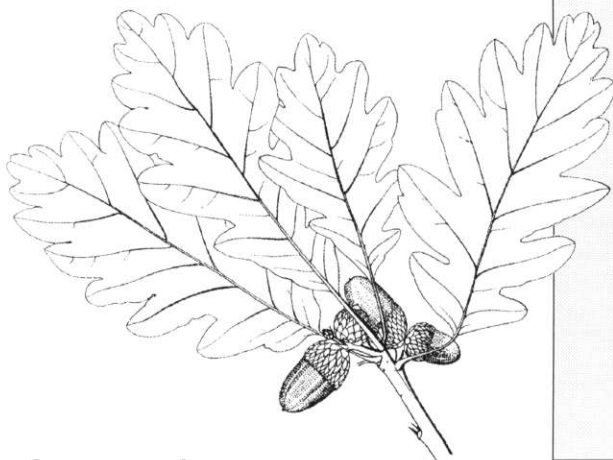


Quercus robur

Quel est donc ce chêne?...

Dans les forêts du Jura, on ne rencontre que ces trois espèces. Facile de les différencier!

- **Le chêne pubescent** (*Quercus pubescens*) a des feuilles toutes poilues sur leur face inférieure. Les jeunes rameaux le sont aussi.
- **Le chêne pédonculé**, ou rouvre, (*Q. robur*) a des feuilles sessiles et presque glabres. Ce sont ses fruits portés par un long pédoncule qui lui ont valu son nom.
- **Le chêne sessile** (*Q. petraea*), lui, a des feuilles nettement pétiolées. Par contre, les glands sont sessiles.



Quercus pubescens

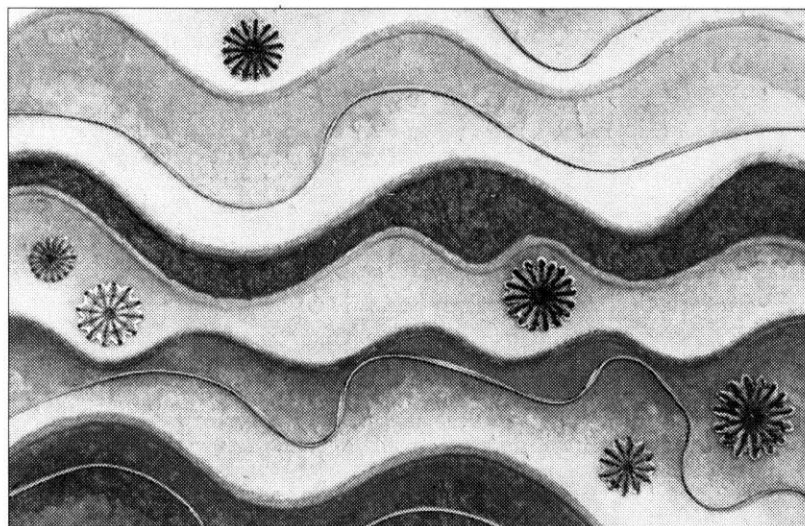
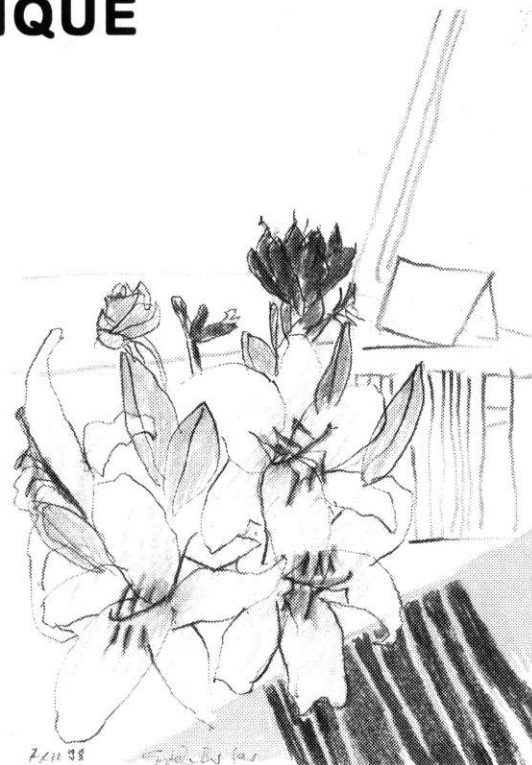
MANIFESTATIONS ARTISTIQUES AU JARDIN BOTANIQUE

Dernières expositions 2001

Denise
Aeschlimann

En septembre 2001, Gisèle Berger couvre les cimaises du Jardin botanique d'une multitude de bouquets de fleurs dessinés aux crayons de couleurs. Elle abandonne ici la technique pure de l'architecte qu'elle est pour la liberté dans la structure. Précision et rectitude demeurent pourtant, et ses gerbes de fleurs ne sont pas lancées là sur le papier, n'importe comment, mais racontent une histoire d'amitié. Elles reflètent les cadeaux d'amis et se situent dans un contexte d'espace intérieur, d'une intimité esquissée à grands traits, et précisément datée.

Gisèle Berger nous fait découvrir la délicatesse de la fleur, la multiplicité des couleurs ; elle cache toute cette poésie et sa complicité dans une forme qui traduit la patte de la professionnelle.



En octobre 2001, dernière exposition de la saison qui nous permet d'entrer dans la lumière de l'automne avec rigueur et précision, prof. de maths oblige ! Pour Francine Rebetez, l'immense diversité de la nature n'a rien à voir avec le chaos. Le carré est la figure de la terre, de l'enracinement, avec 4 côtés égaux. C'est dans cet esprit que Francine Rebetez parcourt forêts et campagne y découvrant mille visages, mille raisons de laisser parler sa créativité. Coller, assembler, peindre et insérer dans un espace codifié des feuilles, des bambous, des oursins avec une parfaite rectitude – voilà le thème MIMETISMES de son exposition tout trouvé. Belle tenue, sans fausse note, pour une première exposition.

L'année 2001 fut une bonne cuvée et le Jardin botanique, généreux dans l'expression des émotions. Il n'est pas ici question uniquement de la richesse florale que se doit de fournir tout Jardin botanique, mais aussi de cette ouverture sur un autre mode d'expression de la nature.

Différentes techniques ont jalonné les saisons jusqu'à l'apothéose musicale de la fin de l'été qui a remporté un très vif succès.

Dans une perspective 2002, cinq artistes neuchâtelois animeront les locaux de la villa et vous réjouiront par leur diversité.