

LE REVE DU PEUPLE DES ARBRES PAR UNE CARAVANE DES ALTERNATIVES

étude de 165 arbres

comestibles qui poussent en France. Version du livre de mars 2016. Cette version sera revue et corrigée et enrichie dans les mois à venir.. veuillez nous excuser pour les éventuelles erreurs. Pour nous contacter , caravanedesalternatives@riseup.net Toutes les informations sont données à titre indicative.. vérifiez les infos, et prenez soin de vous.. si vous voulez aider à compléter , corriger, enrichir, etc etc, contactez nous ;)

Liste arbres et arbustes avec leurs parties comestibles

ARBRES RUSTIQUES COMESTIBLES

ARBRES A CONE RUSTIQUES

ARAUCARIA DU CHILI: graines comestibles, noix comestibles, pignons comestibles

PIN SYLVESTRE: cambium comestible, jeunes pousses de pin comestibles, cônes comestibles, graines comestibles

ARBRES A FAINES RUSTIQUES

ERABLE SYCOMORE: samares comestibles

HETRE: faines comestibles, seconde écorce comestible, feuilles tendres comestibles, graines pour huile

FRENE: samares comestibles

ARBRES A FEUILLES RUSTIQUES

ARROCHE HALIME (atriplex halimus): feuilles comestibles

LAURIER SAUCE: feuilles comestibles, baies comestibles

TILLEUL: feuilles comestibles, fleurs comestibles, sève comestible, écorce comestible

ARBRES A FLEURS RUSTIQUES

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA : fleurs comestibles

ARBRE DE JUDEE: fleurs comestibles, boutons floraux comestibles, jeunes fruits comestibles

GLYCINE DE CHINE: fleurs comestibles, boutons floraux comestibles

GLYCINE WISTERIA: fleurs comestibles

HOVENIE: fleurs comestibles, graines comestibles, fruits comestibles, pédoncules floraux comestibles,

ROBINIA: fleurs comestibles, bourgeons foliaires comestibles, inflorescences comestibles, jeunes gousses comestibles

ARBRES A FRUITS RUSTIQUES

ABRICOTIER: fruits comestibles

ALISIER TORMINAL: fruits comestibles

AMELANCHIER: fruits comestibles

ARBRES AUX MOUCHOIRS: fruits comestibles

ARGOUSIER: fruits comestibles

ASIMINIER: fruits comestibles

CARYER OVALE: fruits comestibles

CERISIER: fruits comestibles

CERISIER NOIR: fruits comestibles

CHATAIGNIER: fruits comestibles

CHENE: fruits comestibles
COGNASSIER: fruits comestibles
CORMIER: fruits comestibles
CORNOUILLIER DU JAPON: fruit comestible
CORNOUILLIER MALE: fruit comestible
CORNOUILLIER OFFICINAL: fruit comestible
FIGUIER: fruits comestibles
MANZANILLE: fruits comestibles
MICOCOULIER DE PROVENCE: fruits comestibles
MIRABELLIER: fruits comestibles
MURIER NOIR: fruits comestibles, feuilles comestibles, jeunes pousses comestibles, chatons remplis de pollen comestibles
NASHI: fruit comestible
NEFLIER COMMUN: fruits comestibles
NEFLIER DU JAPON: fruits comestibles
NOISETIER: fruits comestibles
NOYER: fruits comestibles, sève comestible
ORME: jeunes fruits comestibles, feuilles comestibles
PACANIER: fruits comestibles
PECHER: fruits comestibles
PLAQUEMINIER ou kaki: fruits comestibles, feuilles comestibles
POIRIER: fruits comestibles
POIVRIER DE SICHUAN: fruits comestibles
POMMIER: fruits comestibles
PRUNIER: fruits comestibles
RAGOUMINIER: fruits comestibles
SCHISANDRA CHINENSIS: fruits comestibles
SHERPERDIA ARGENTEA: fruit comestible
SORBIER DES OISELEURS: fruits comestibles
SUMAC DE VIRGINIE : fruits comestibles
SUREAU NOIR: fruits comestibles, fleurs comestibles
VIORNE TRILOBUM viorne trilobée ou viburnum trilobum: fruits comestibles,
XANTHOCERAS SORBIFOLIUM: fruits comestibles

ARBRES A GOUSSES RUSTIQUES (et arbustes)

CARAGANIER DE SIBERIE: gousses contiennent pois comestibles, graines comestibles, bourgeons comestibles, fleurs comestibles
FEVIER D'AMERIQUE: gousses contiennent pulpes comestibles

ARBRES A GRAINES RUSTIQUES (et arbustes)

GATTILIER: graines comestibles
GINKGO BILOBA: graines comestibles
MARRONIER D'INDE: graines comestibles, fruit ébouillanté comestibles
SAVONNIER: graines comestibles

ARBRES A SEVE RUSTIQUES

ERABLE CHAMPETRE: sève comestibles
ERABLE PLANE: sève comestible feuilles comestibles, fruits comestibles, graines comestibles, cambium comestible, jeunes pousses comestibles
FRENE A MANNE: seve comestible
LIQUIDAMBAR: résine comestibles

ARBRISSEAUX RUSTIQUES

AIRELLE ROUGE: fruits comestibles
ARALIA RACEMOSA: fruits comestibles
BAIE DE MAI: fruits comestibles
BLEUET NAIN: fruits comestibles
BUSSEROLE: fruits comestibles
CAMARINE NOIRE: fruits comestibles
CANNEBERGE: fruits comestibles
CASEILLE: fruits comestibles
CASSIS: fruits comestibles, feuilles comestibles
CHEVREFEUILLE BLEU: fruits comestibles
FRAMBOISIER: fruits comestibles, feuilles comestibles
GENEVRIER: fruits comestibles, jeunes pousses comestibles
GROSEILLIER A GRAPPE: fruits comestibles
MYRTILLE : fruits comestibles
SHERPERDIA CANADENSIS: fruits comestibles

ARBUSTES A FRUITS RUSTIQUES:

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE: baies comestibles, bourgeons de feuilles comestible, tiges comestibles, feuilles comestibles
ARONIA PRUNIFOLIA: fruits comestibles
ARONIA ARBUTIFOLIA: fruits comestibles
ARONIA MELANOCARPA: fruits comestibles
AUBEPINE EPINE BLANCHE: fruits comestibles, fleurs comestible, écorce comestible, feuilles comestibles
BERBERIS DARWINII : baies comestibles
BERBERIS VULGARIS: fruits comestibles
CADE: fruits comestibles, cones comestibles
CHALEF DE EBBING: fruit comestible
CHALEF OLIVIER DE BOHEME: fruits comestibles
COTONEASTER FRANCHETII: fruit comestible
DECAISNEA FARGESII: fruits comestibles
EGLANTIER DES CHIENS: fruits comestibles, jeunes pousses comestibles, fleurs comestibles, pétales de rose comestible,
ELEAGNUS MULTIFLORA: fruits comestibles
FAUX PISTACHIER: fruits comestibles
FUSCHIA REGIA: fruits comestibles
GAULTHERIA SHALLON: fruits comestibles
GAULTHERIE: fruits comestibles
LEYCESTERIA: fruits comestibles
LOGANBERRY: fruits comestibles
LYCIET COMMUN: fruits comestibles, feuilles comestibles
LYCIET DE CHINE: fruit comestibles, feuilles comestibles
MAHONIA COMMUN: fruit comestibles,

ARBRES A FLEURS RUSTIQUES

HIBISCUS SABDARRIFA: fleurs comestibles
RHODODENDRON MUCRONULATUM: fleurs comestibles
SERINGAT JASMIN DES POETES: fleur comestibles

LIANES RUSTIQUES

ACTINIDIA: fruits comestibles

HOLBOELLIA CORIACEA: fruits comestibles

HOLBOELLIA LATIFOLIA: fruits comestibles

KUDZU: parties non ligneuses comestibles, feuilles comestibles, racines comestibles

VIGNE: fruits comestibles, jeunes pousses comestibles, jeunes feuilles comestibles, sève comestibles

ARBRES MEDITERANEENS

ARBRES A CONES MEDITERANEENS

CYPRES PROVENCAL:

PIN PARASOL: pignons comestibles

ARBRES A FRUITS MEDITERANEENS

AMANDIER: fruits comestibles

ANNONA CHERIMOLA: fruits comestibles

ARBOUSIER: fruits comestibles

AZEROLIER: fruits comestibles, jeunes feuilles comestibles, fruits comestibles

BERGAMOTIER: fruits comestibles

BIGARADIER: fruits comestibles, fleurs comestibles

BUTIA CAPITATA: fruits comestibles

CEDRATIER: fruits comestibles

CHALEF D'AUTOMNE: fruits comestibles

CITRONNIER: fruits comestibles

COCOTIER DU CHILI: fruits comestibles, graines oléagineuse (huile comestible), sève comestible

CYPHOMANDRA BETACEA: fruits comestibles

FAUX POIVRIER: fruits comestibles

FEIJOA: fruits comestibles

GOYAVIER DE CHINE : fruits comestibles

GOYAVIER DU CHILI: fruits comestibles

GRENADIER: fruits comestibles

JUJUBIER: fruits comestibles

KUMQUAT: fruits comestibles

LENTISQUE: fruits comestibles, jeunes pousses comestibles, résine de l'écorce comestible

MACADAMIER: fruits comestibles

MANDARINIER: fruits comestibles

NECTARINIER: fruits comestibles

NEEM: fruits comestibles

OLIVIER: fruits comestibles

OLIVIER A FRUITS BLANCS: fruits comestibles

ORANGER: fruits comestibles

PAPAYER : fruits comestibles, graines comestibles

PISTACHIER: fruits comestibles

PRUNIER DU NATAL: fruits comestibles

SOLANUM QUITOENSE: fruits comestibles

TAMARILLO: fruits comestibles

TAMARINIER: fruits comestibles

ARBRES A GOUSSES MEDITERANEENS

CAROUBIER: gousses vertes comestibles, gousses mures comestibles, jeunes feuilles comestibles,

graines comestibles

ARBRISSEAUX MEDITERANEENS

AGAVE: bourgeon floral comestible, sève comestible

CAPRIER: fruits comestibles

PASSIFLORE INCARNATA: racines comestibles

SALSEPAREILLE: racines comestibles, jeunes pousses des branches comestibles

ARBUSTES MEDITERANEENS

MYRTE: fruits comestibles, feuilles comestibles, boutons floraux comestibles

LIANES MEDITERANEENS

STAUNTONIA HEXAPHYLLA: fruits comestibles

MULTIPLIER LES ARBRES EN JANVIER

ARBRES AUX MOUCHOIRS

- *Bouture* : . 2/ Bouturage à bois sec en hiver.

ARONIA

- *Bouture* : Bouturage En juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables. Ou bouture en hiver
- *Division des souches* : Il est également possible de pratiquer la division de drageons en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.

CASSISSIER

- *Bouture* : Bouture entre le mois de décembre et le mois de février après que les feuilles de l'arbuste soient tombées. Se multiplie par bouture de rameaux sans feuille. On peut pratiquer la méthode de la bouture simple ou de la bouture à talon. Choisir des rameaux de l'année, vigoureux et sains. Les segmenter en fragments de 20 cm de long. Compter 3 à 5 yeux sur une bouture pour qu'elle s'enracine convenablement. Couper en biseau au sommet. Ou couper droit au niveau de la base du rameau, à 2-3 cm de l'œil inférieur. Creuser un trou en « V » dans le sol frais et déposer au fond un lit de sable de rivière. Installer les boutures tous les 10-15 cm. Faire en sorte que 2 yeux soient au-dessus du sol Reboucher et arroser. Arroser très régulièrement jusqu'à l'automne suivant.

CERISIER

- *Drageonnage* : Hiver, hors gel. Récupérer les pousses au pied de l'arbre, creuser pour accéder à son point de départ, couper proprement la racine mère avec une bêche ou un sécateur, creuser sous le drageonner, sans abîmer ses radicelles, déterrer le délicatement. S'il est assez résistant placer le directement en terre sinon en pot ou en pépinière. Si la période est sèche, arroser.

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture**: boutures de bois sec en hiver.
 - **Drageonnage**: . Prélèvements de drageons en hiver
-

CHALEF D'AUTOMNE

- **Marcottage**: .prélèvement de drageons ou boutures de bois sec en hiver.

CHATAIGNIER

- **Marcottage**: en hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties le pied peut être séparé. Repotter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable des rivières et terreau. Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise. Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, les racines pourront se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne

EGLANTIER

- **Bouture**: Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.
-

FIGUIER

- **Bouture**: Le figuier commun se bouture très facilement en prélevant durant l'hiver des rameaux d'une vingtaine de cm de long de deux ou trois ans d'âge soit environ 1 cm de diamètre (ou à défaut un rameau avec bourgeon terminal intact mais le taux de réussite sera alors plus faible) qu'on plante tel quel dans un substrat maintenu humide et au chaud. Pour optimiser les chances de réussite, on fera au moins trois ou quatre boutures.
-

FRAMBOISIER

- **Drageons**: Séparation des drageons ou de morceaux de racines en novembre Divisez-les entre les mois de novembre et mars, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche.
Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien bêché, à 20 cm de profondeur.
Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.
-

GENEVRIER

- **Semis**: Les semis se font en hiver, en pépinière. Il faut plusieurs années (2 à 3) pour qu'une graine de genièvre pousse. Cette méthode n'est pratiquement utilisée que pour 2 espèces Juniperus communis et Juniperus virginiana. Immergez d'abord quelques secondes les graines dans de l'eau bouillante puis mettez-les à stratifier en pépinière dans du sable pour leur faire subir l'action du froid, en maintenant humide le substrat.
-

HIBISCUS SYRIACUS

- **Bouture** : .bouturage en hiver

JUJUBIER

- **Bouture de tiges** : Réalisez des boutures de tiges entre novembre et janvier, en coupant des portions de rameaux de 1 an à l'horizontale juste sous un bourgeon. Supprimez les feuilles du bas et plantez-les en terre sous châssis froid. Vous pouvez également faire des boutures de racines durant l'hiver : Dégagez simplement la base de la plante sur un côté pour avoir accès aux grosses racines charnues de la grosseur d'un crayon et munies de radicelles. Séparez-les de la souche en effectuant une coupe nette et rincez-les sous l'eau claire. Coupez des bâtonnets de 5 à 10 cm tout en réduisant les radicelles si elles forment un chevelu important. Disposez vos tronçons en oblique de manière à laisser dépasser une extrémité de 1 cm hors de terre, dans une caissette préalablement humidifiée. Placez le tout sous châssis hors gel. La température optimale est de 5-10 °C voire plus. La caissette n'a pas besoin d'être éclairée du moins tant que les tiges ne pointent pas. Maintenez le substrat humide mais sans excès ou vos racines ne tarderaient pas à pourrir. Repiquez les plants dans un pot assez gros, vers mai lorsque les parties aériennes ont poussé de quelques centimètres et n'y touchez plus jusqu'à l'automne.
 - **Dragons** : Division En hiver, séparez les dragons et replantez-les directement à leur emplacement définitif.
-

LIQUIDAMBAR

- **Bouture** : .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.

LONGANBERRY

- **Bouture** : Bouturage en sec pendant l'hiver, sous cloche et sur couche chaude.
-

MARRONNIER

- **Bouture** : Bouturage en janvier (pris sur racines développées) (couper les racines bien droites) (planter à plat dans sable et tourbe) (mettre dans endroit sombre et chaud 18/20 degré)
-

MYRTILLIER

- **Bouture (1)** : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver, bouturage (pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales) (hormone) (planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée), repiquer après 1 ou 2 ans.
 - **Bouture (2)** : Bouture lignifiée en hiver à l'extérieur Au pied d'un mur exposé au nord. Mettez les boutures en fagots de 10-15, étiquetez, plantez aux deux tiers légèrement à l'oblique dans un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Arrosez copieusement. Aux premiers signes de reprise, au printemps, repiquez en pépinière. Plantez au jardin, à l'automne, si les boutures sont bien vigoureuses sinon attendre le printemps suivant.
-

NOYER

- **Semis** : Semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable
-

humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois puis les semer au tout début du printemps.

PACANIER

- **Grefte** : En hiver sur collet de racine avec forçage en serre.

PLATANE

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux en hiver et stratifiés ou pris sur rameaux de 2 ans, conserver crossette).

SERINGAT JASMIN DES POETES

- **Bouture** : . boutures de bois sec en période de repos végétatif. Les boutures de rameaux semi-aoûtés sont plus délicates à réussir. Bouturez en hiver lors du repos végétatif :Prélevez des extrémités de rameaux de bois sec d'une trentaine de centimètres et repiquez-les dans un mélange de terre et de sable de rivière dans un endroit abrité. Vous pouvez au préalable, pour favoriser la reprise, tremper l'extrémité à placer en terre dans de la poudre d'hormone de bouturage. Repiquez ces boutures à l'automne suivant, soit en conteneur, soit directement en place.

SUREAU NOIR

- **Division** : L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois. Stratification des pépins...

MULTIPLIER LES ARBRES EN FEVRIER

ABRICOTIER

- **Grefte** : Greffage en février en incrustation sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.

ANONE

- **Grefte** : Greffage en fente simple.

ARBRES AUX MOUCHOIRS

- *Bouture* : . 2/ Bouturage à bois sec en hiver.

ARONIA

- *Bouture* : Bouturage En juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables. Ou bouture en hiver.
 - *Division des souches* : Il est également possible de pratiquer la division de drageons en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.
-

BUIS

- *Bouture* : Bouturage (pris sur rameaux latéraux au feuillage vert foncé) (plantez dans 1/3 sable, 1/3 tourbe, 1/3 terre du jardin) (arrosage modéré).
-

CAPRIER

- *Semis* : Les semis peuvent être pratiqués dès novembre en pépinière au chaud à l'intérieur. Ils commenceront à lever vers mi-janvier. Vous pouvez également semer sous serre froide (hors gel) en février-mars pour une levée en avril-mai. Semez-les en pépinière dans un substrat préalablement assaini par un passage au four. Cela éliminera divers parasites, moisissures et graines de plantes **adventices** (mauvaises herbes les concurrençant) des futures plantules qui sont fragiles. Ce substrat sera composé d'un mélange de terre ordinaire et de sable grossier. Une fois la levée faite, éclaircissez en ne conservant que les plants les plus vigoureux. À noter que les levées sont très hétérogènes. Transplantez en automne quand les plants atteignent 10 à 15 cm de haut. Vous conserverez les autres pour l'année suivante. N'oubliez pas d'arroser en période de fortes chaleurs.
-

CASSISSIER

- *Bouture* : Bouture entre le mois de décembre et le mois de février après que les feuilles de l'arbuste soient tombées. Se multiplie par bouture de rameaux sans feuille.
On peut pratiquer la méthode de la bouture simple ou de la bouture à talon.
Choisir des rameaux de l'année, vigoureux et sains.
Les segmenter en fragments de 20 cm de long. Compter 3 à 5 yeux sur une bouture pour qu'elle s'enracine convenablement. Couper en biseau au sommet.
Ou couper droit au niveau de la base du rameau, à 2-3 cm de l'œil inférieur.
Creuser un trou en « V » dans le sol frais et déposer au fond un lit de sable de rivière. Installer les boutures tous les 10-15 cm. Faire en sorte que 2 yeux soient au-dessus du sol. Reboucher et arroser.
Arroser très régulièrement jusqu'à l'automne suivant.
-

CERISIER

- *Drageonnage* : Hiver, hors gel. Récupérer les pousses au pied de l'arbre, creuser pour accéder à son point de départ, couper proprement la racine mère avec une bêche ou un sécateur, creuser sous le drageonner, sans abîmer ses radicelles, déterrer le délicatement. S'il est assez résistant placer le directement en terre sinon en pot ou en pépinière. Si la période est sèche, arroser.
-

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture**: boutures de bois sec en hiver.
 - **Drageonnage**: . Prélèvements de drageons en hiver
-

CHALEF D'AUTOMNE

- **Marcottage**: .prélèvement de drageons ou boutures de bois sec en hiver.

CHATAIGNIER

- **Marcottage**: en hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties le pied peut être séparé.
Rempoter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable des rivières et terreau.
Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise.
Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, les racines pourront se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne.
-

COGNASSIER

- **Marcottage**: Le marcottage en cépée en fin d'hiver est particulièrement adapté au cognassier, qui est un arbre à rameaux rigides poussant en touffe érigée.
-

CORMIER

- **Grefe**: En fin d'hiver, en le greffant en fente, au ras du sol.
Greffer le cormier sur un poirier, un cognassier ou bien une aubépine présente l'avantage d'avancer la mise à fruits de quelques années.
-

EGLANTIER

- **Bouture**: Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.
-

FIGUIER

- **Marcottage**: Marcottage en cépée, semis en terrine.
 - **Bouture**: Le figuier commun se bouture très facilement en prélevant durant l'hiver des rameaux d'une vingtaine de cm de long de deux ou trois ans d'âge soit environ 1 cm de diamètre (ou à défaut un rameau avec bourgeon terminal intact mais le taux de réussite sera alors plus faible) qu'on plante tel quel dans un substrat maintenu humide et au chaud. Pour optimiser les chances de réussite, on fera au moins trois ou quatre boutures simultanément et on couvrira la partie supérieure des boutures de mastic et la partie inférieure d'auxine. Certaines variétés sont plus difficiles à bouturer que d'autres. Dans ce cas, une vaporisation régulière de la bouture ou un bouturage à l'étouffée permet de contourner le problème.
-

FRAMBOISIER

- **Drageons**: Séparation des drageons ou de morceaux de racines en novembre Divisez-les entre les mois de novembre et mars, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche.
-

Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien bêché, à 20 cm de profondeur. Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.

FRENE A MANNE

- **Greffe** : Greffer un pied mère avec des boutures de la variété recherchée. Greffez le frêne en fin d'hiver (greffe en fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson en sélectionnant des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud).
-

GENEVRIER

- **Semis** : Les semis se font en hiver, en pépinière. Il faut plusieurs années (2 à 3) pour qu'une graine de genièvre pousse. Cette méthode n'est pratiquement utilisée que pour 2 espèces Juniperus communis et Juniperus virginiana. Immergez d'abord quelques secondes les graines dans de l'eau bouillante puis mettez-les à stratifier en pépinière dans du sable pour leur faire subir l'action du froid, en maintenant humide le substrat.
-

GRENADIER

- **Bouture** : Bouturage de bois sec en février-mars ou en novembre. Taillez des boutures de 20-25 cm. Enfoncez-les dans le substrat en ne laissant affleurer que le dernier bourgeon. Replantez les plants racinés au printemps suivant ou attendez une année de plus avant de les mettre en pépinière. Patientez 3 ans, avant de les planter à leur emplacement définitif.
-

HIBISCUS SYRIACUS

- **Bouture** : .bouturage en hiver

JUJUBIER

- **Drageons** : Division En hiver, séparez les drageons et replantez-les directement à leur emplacement définitif.
-

LIQUIDAMBAR

- **Bouture** : .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.

LONGANBERRY

- **Semis** : Semis pratiqué après stratification des semences dès que celles-ci commencent à germer, c'est-à-dire dans le courant de février.
-

MARRONNIER D'INDE

- **Semis** : .Semez dans un substrat humide constitué de 90 % de pouzzolane et 10 % de terreau. La germination a lieu au printemps. La plantule développe un pivot important avant de se ramifier. Placez-
-

la à mi-ombre et à l'abri du vent pour éviter le dessèchement des feuilles. Ne tardez pas à repiquer le plant le plus vigoureux à son emplacement définitif. Choisissez un endroit bien éclairé, afin qu'il s'ancre profondément dans le sol et croisse rapidement.

MYRTILLIER

- **Bouture (1)** : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver, bouturage (pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales) (hormone) (planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée), repiquer après 1 ou 2 ans.
- **Bouture (2)** : Bouture lignifiée en hiver à l'extérieur Au pied d'un mur exposé au nord. Mettez les boutures en fagots de 10-15, étiquetez, plantez aux deux tiers légèrement à l'oblique dans un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Arrosez copieusement. Aux premiers signes de reprise, au printemps, repiquez en pépinière. Plantez au jardin, à l'automne, si les boutures sont bien vigoureuses sinon attendre le printemps suivant.

NOYER

- **Semis** : Semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois puis les semer au tout début du printemps.

PACANIER

- **Greffe** : En hiver sur collet de racine avec forçage en serre.

POMMIER

- **Greffe** : En février greffe en incrustation, greffe en fente.

PEUPLIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur tronçons de tige, avec 4 yeux, ne pas prendre les extrémités) (mettre en terre).

SAULE

- **Bouture** : Bouturage (bouture avec 4 yeux, ne pas prendre les extrémités) (en pépinière)

SAVONNIER

- **Semis** : 1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars
2/ Conseils de semis : Immersion des graines dans eau à 80°C. Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois

SERINGAT JASMIN DES POETES

- **Bouture** : . boutures de bois sec en période de repos végétatif. Les boutures de rameaux semi-aoûtés sont plus délicates à réussir. Bouturez en hiver lors du repos végétatif :Prélevez des extrémités de rameaux de bois sec d'une trentaine de centimètres et repiquez-les dans un mélange de terre et de sable de rivière dans un endroit

abrité. Vous pouvez au préalable, pour favoriser la reprise, tremper l'extrémité à placer en terre dans de la poudre d'hormone de bouturage. Repiquez ces boutures à l'automne suivant, soit en conteneur, soit directement en place.

SOLANUM QUITOENSE

- **Semis** : .On le sème à l'intérieur dès le mois de Février-Mars. On peut utiliser des graines fraîches.

SUREAU NOIR

- **Division** : L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.

- **Grefe** : .- Le greffage du tilleul est possible en fin d'hiver ou en cours d'été.

Porte greffe : . – franc de semis de *Tilia platyphyllos*

– franc de semis de *Tilia cordata*

le plus polyvalent est le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), pour ses propres variétés et aussi pour les autres espèces de tilleuls.

Meilleure méthode : .Le greffage est assez délicat et se fait de plusieurs façons :

- en fente ou en incrustation en fin d'hiver, avec des greffons cueillis après la chute des feuilles ;
- en écusson en début d'été, avec des bourgeons bien formés, prélevés sur des rameaux courts.

Les greffes en incrustation sont les plus adaptées aux greffes en tête des variétés peu vigoureuses.

Pratiquer la greffe en fente à la sortie de l'hiver (février), lorsque le porte-greffe commence à sortir de sa dormance (ce que l'on constate au développement des bourgeons). Attention, cette méthode peut faire des points de greffe, et le bois s'écarte.

Autres méthodes : – anglaise sous verre en février-mars

– fente sous verre en février-mars

– écusson oeil poussant en avril

– chip budding oeil poussant en avril.

– Placage sous chassis en août

– Rameau sous écorce en août

– chip budding oeil dormant en août.

VIGNE

- **Marcottage** : Marcottage par couchage.

MULTIPLIER LES ARBRES EN MARS

ABRICOTIER

- **Grefe** : Greffage à œil poussant, greffage en incrustation sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA

- **Semis** : .semis au printemps (mars avril) dans un substrat sablonneux et léger en ayant auparavant fait tremper les graines dans de l'eau très chaude au début durant 48h

AGAVE

Semis : Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles** : .Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.

- **Dision des rejets** : .Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatriser la plaie puis plantez.

AGRUMES (citronnier, oranger, pamplemoussier,...)

- **Repiquage** : En mars repique.
- **Grefe** : En mars greffage à œil poussant

AIRELLE ROUGE

- **Bouture** : Les bouturages de tiges se font au printemps.
- **Division de touffes** : La multiplication se fait par division de touffe périphérique au printemps (la plante est stolonifère).

AKEBIA

- **Marcottage** : Au printemps, au redémarrage de la végétation, enterrez une tige sur une portion de 10 ou 20 cm; et relevez et attachez l'extrémité sur un piquet.

En automne, vous pourrez séparer la marcotte du pied mère si elle a suffisamment de racines. Sinon, attendez le printemps suivant.

ALISIER

- **Semis** : Semez au printemps, sachant que les graines ont besoin d'être stratifiées pour germer.

AMANDIER

- **Grefe** : En mars greffage en couronne.

- **Semis** : En mars semis en terrine après stratification.

AMELANCHIER

- **Marcottage** : Marcottage par couchage. Marcotter du début du printemps en automne en évitant la période de floraison. Dans un seau préparer un mélange de tourbe et de sable de rivière. Choisir une tige basse, saine et vigoureuse sur la partie externe de la plante. Couper les éventuelles fleurs fanées ou les baies. Désherber manuellement et creuser un sillon de 20 cm de profondeur juste sous cette tige. Le remplir de 5 cm de mélange préalablement préparé. Supprimer les feuilles au centre du rameau en ne laissant que celles situées à son extrémité. Entailler délicatement l'écorce sur environ 10 centimètres de longueur avec un greffoir bien aiguisé et désinfecté. Ployer la tige vers le sol pour l'installer dans le sillon. La fixer au sol à l'aide d'attaches en « U » et laisser l'extrémité libre. Reboucher avec le reste du mélange. Redresser l'extrémité de la tige verticalement et l'attacher au tuteur avec du raphia. Arroser.

ANANAS

- **Bouture** : Bouturage (pris avec la rosette de feuilles surmontant le fruit) (à chaud, à l'étouffée) (couper l'extrémité supérieur du fruit à 2-cm en dessous de la rosette, laisser sécher pendant 24h) (plantez la bouture sous un sac à 25 degré).

ANNONA CHERIMOLA

- **Grefe** : . greffe à l'anglaise au début du printemps

ANONE

- **Grefe** : Greffage en fente simple.

ARAUCARIA DU CHILI

- **Semis** : Les graines doivent subir une stratification avant d'être semées en mars : Préparez une terrine ou des pots individuels de 8 cm remplis de terreau. Recouvrez les grosses graines de 1 cm de terre et arrosez avec modération. Placez-les sous châssis froid. Repiquez dès que la plante occupe tout le pot. Attendez 3 ans avant de les mettre en terre.

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- **Semis** : . semis en place du fruit mur au printemps en veillant auparavant à conserver le fruit entier au froid, puis de le semer tel ue et compter entre 18 mois à 2 ans pour le voir germer, quant à la floraison il faudra patienter au moins 10 ans

ARGOUSIER

- **Semis** : En mars semis des graines après stratification durant l'hiver.

ARONIA

- **Semis** : La multiplication de l'aronia par semis est très facile Semis Au printemps après avoir conservé les graines au frais, semez à 1 cm de profondeur dans un substrat léger. La levée demande 2 à 3 mois.

Les graines fraîches sont à privilégier. Lavez-les pour les séparer de la pulpe avant de semer dans un mélange sable tourte, peu profondément, sous châssis froid. Les graines conservées nécessitent une vernalisation de 2/3 mois suivie d'un trempage de environ 18h avant d'être semées au printemps dans un compost bien drainé. La germination prend 1 à 3 mois à 15°C

- **Division des souches** : Les drageons peuvent être détachés pendant l'automne ou le printemps et placés dans du compost humide avant d'être repiqués.
- **Marcottage** : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne

ASIMINIER

- **Semis** : Si vous préférez attendre le printemps pour les semer :Conservez les graines dans du sable humide au froid ou bien en bas du réfrigérateur enveloppées dans un chiffon humide, pendant tout l'hiver. Les graines ont en effet besoin de stratification Une température comprise entre 24 et 29°C permet une germination au bout de 9 semaines, plus précoce s'il fait plus chaud. Ombragez légèrement les plantules pendant les 3 premières années.
- **Grefe** : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)

ATRIPLEX HALIMUS

- **Marcottage** : .La multiplication de l'atriplex peut se faire par prélèvement de rejets situés en périphérie de l'arbuste, au printemps.

AUBEPINE EPINE BLANCHE

- **Semis** : Semis en mars.

AUCUBA DU JAPON

- **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.

AULNE

- **Repiquage** : En mars repiquer.

AULNE NOIR

- **Semis** : Semis Au printemps :
Semez des graines fraîches, vieilles de 1 an maximum, en pépinières, dans une terre maintenue humide pendant au moins 1 mois suivant la germination. Recouvrez légèrement les graines.

ARBOUSIER

- **Repiquage** : En mars repiquer.

AVOCAT

- **Greffage** : Greffage à œil poussant, greffage en fente de côté.

BERBERIS EPINE VINETTE

- **Semis** : Semis en mars.

BIGARADIER

- **Semis** : Les semis sont longs à réaliser, aléatoires et ne reproduisent pas la plante mère. Les effectuer au chaud et au printemps.

BUIS

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux latéraux au feuillage vert foncé) (plantez dans 1/3 sable, 1/3 tourbe, 1/3 terre du jardin) (arrosage modéré).

CADE

- **Marcottage** : Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé.
Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps. Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

CAPRIER

- **Semis** : Les semis peuvent être pratiqués dès novembre en pépinière au chaud à l'intérieur. Ils commenceront à lever vers mi-janvier.
Vous pouvez également semer sous serre froide (hors gel) en février-mars pour une levée en avril-mai. Semez-les en pépinière dans un substrat préalablement assaini par un passage au four. Cela éliminera divers parasites, moisissures et graines de plantes adventices (mauvaises herbes les concurrençant) des futures plantules qui sont fragiles. Ce substrat sera composé d'un mélange de terre ordinaire et de sable grossier. Une fois la levée faite, éclaircissez en ne conservant que les plants les plus vigoureux. À noter que les levées sont très hétérogènes. Transplantez en automne quand les plants atteignent 10 à 15 cm de haut. Vous conserverez les autres pour l'année suivante.
N'oubliez pas d'arroser en période de fortes chaleurs.

CARAGANIER DE SIBERIE

- **Semis** : 2/- En pleine terre, au printemps. Récolter les semences en août. Faire tremper les graines dans l'eau 24 heures avant semis.
 - À maturité, les gousses éclatent et répandent ainsi les graines, qui germent rapidement. Le système racinaire ne drageonne pas. Cependant, dans la plupart des endroits, le caragana se multipliera par la graine si la plantation n'est pas entretenue. Les graines mûres de caragana entrent rarement en dormance et germent immédiatement.
-
-

CAROUBIER

- **Semis** : Le caroubier se multiplie par semis : Les graines fraîches germent facilement en septembre. Les graines sèches se sèment au printemps. Une fois sèches, les graines ont besoin d'un traitement de choc pour pouvoir germer. Elles nécessitent de passer dans l'estomac d'un animal (chauve-souris, coyote...) pour assouplir leur tégument. Aussi, on a l'habitude de tremper les graines soit dans de l'acide sulfurique pendant 1 h puis 24 h dans l'eau, soit 15 min dans l'eau bouillante puis de laisser encore 24 h dans l'eau. Semez dans un pot profond rempli de vermiculite humide ou dans un mélange de sable et de tourbe. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20 °C minimum. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante.

CASEILLE

- **Bouture** : Bouturage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne. La bouture s'enracine très facilement.
- **Marcottage** : Marcottage en mars en tiges semi ligneuse.

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux de 1 an) (planter en pépinière, laisser 1 ou 2 yeux hors sol).
- **Marcottage** : Le marcottage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps.

CEDRATIER

- **Semis** : Les semis s'effectuent au printemps et sous abri chaud. Ils sont très longs à lever et surtout aléatoires.
- **Grefe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.

CERISIER

- **Semis** : Semis en coffre après les 120 jours de stratification.

CERISIER ACIDE

- **Grefe** : Greffage en incrustation.

CERISIER DOUX

- **Grefe** : Greffage en fente.

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : ./ Boutures de bois vert à la fin du printemps, et des boutures de bois vert en été. Possibilité d'utiliser également les surgeons, à retirer à l'automne. La dissémination de l'espèce se fait par les oiseaux et aussi grâce à l'eau, car le fruit flotte.

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Semis** : Semis des graines mûres après une période de stratification de trois mois dans du sable humide au frais (4 °C) ; en pot ou terrine à placer au pied d'un mur orienté au nord ou à l'est afin de favoriser une bonne vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe) ou sous châssis froid au printemps ; recouvrir le noyau avec 3cm de terre affinée. Protéger les graines de l'appétit des rongeurs à l'aide d'un fin grillage.

CHATAIGNIER

- **Grefte** : Greffe en couronne entre 15 avril et 15 mai (période de forte circulation de la sève). Prélever les greffons du 15 au 30 mars.
- **Marcottage** : en hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties le pied peut être séparé.
Rempoter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable des rivières et terreau. Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise. Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, les racines pourront se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne.

CHÊNE

- **Semis** : Semis des glands stratifiés Ramassez des glands verts au début de l'automne. Il vaut mieux les ramasser à ce moment-là, car ils viennent juste de tomber.
On peut les ramasser jusqu'au milieu de la saison. Choisissez ceux qui n'ont pas de vers, de trous ou de champignons. Le gland idéal pour ce qu'on veut faire doit être marron avec quelques traces de vert. Sachez cependant que l'aspect des glands varie d'une espèce à l'autre. Un gland est parfait quand on peut séparer facilement le gland lui-même de sa cupule (petit « chapeau ») Faites un test de « flottaison ». Mettez les glands que vous avez ramassés dans un seau rempli d'eau pendant quelques minutes. Débarrassez-vous des glands qui flottent. Si certains des glands sont mous au toucher, jetez-les : c'est qu'ils sont pourris ! Mettez en « hibernation » les glands que vous avez sélectionnés. Sortez-les de l'eau et séchez-les bien. Mettez-les ensuite dans un grand sac à fermeture éclair avec de la sciure, de la vermiculite ou de la tourbe, bref quelque chose qui retient bien l'humidité. Vous devriez pouvoir mettre jusqu'à 250 glands dans ce type de sac.

Mettez-les au réfrigérateur pendant un mois et demi (ou plus), le temps nécessaire à la germination du nouveau chêne. Ce processus est appelé « stratification ».

Il consiste à exposer une graine à des températures basses. En agissant ainsi, vous recréez les conditions que connaissent les glands quand ils tombent sur le sol et qu'ils passent tout l'hiver au froid. Cela amorce la germination de la graine qui n'aura lieu véritablement qu'au printemps. Surveillez régulièrement vos glands. Le support doit toujours être humide, mais pas trop, sinon le gland pourrit. Si c'est trop sec, le gland ne germe pas. Surveillez leur croissance. Même stocké au froid, le miracle de la nature fait que le gland germe dès lors qu'il y a de l'eau. Début décembre (fin de l'automne, début de l'hiver), l'extrémité de la racine commence à sortir. À ce stade, qui survient au bout de 40-45 jours, le gland est prêt à être planté.

Plantez chaque gland dans un pot. Prenez des pots en terre cuite de 5 cm de diamètre ou si vous préférez dans des pots en styromousse ou même des emballages de lait dont vous aurez découpé le haut. Remplissez ces pots d'une bonne terre (certains recommandent d'y mettre de la sphaigne). Pour les arrosages futurs, ne remplissez pas le pot jusqu'en haut.

Le gland doit être planté près de la surface à environ 3 cm de profondeur, les racines dirigées vers le

bas. Faites des trous dans les pots en styromousse et les emballages de lait afin de laisser s'échapper l'eau. Sinon, vous pouvez directement planter en terre. Choisissez une terre légère, mais riche de votre jardin. Plantez-y votre gland germé dedans, à faible profondeur. Vous ne pouvez mettre en pleine terre que lorsque vous avez une racine-pivot déjà bien développée et détachée du gland. Par contre, rien n'est plus vulnérable au passage de souris ou d'écureuils ! Arrosez votre plantation. Arrosez jusqu'à ce que l'eau ressorte par les trous du côté ou du fond. Arrosez fréquemment dans les semaines qui suivent, le sol ne doit pas être sec.

Votre semis doit se faire en intérieur de préférence derrière une fenêtre exposée au sud afin de capter au maximum la faible lumière de l'hiver. Vous devriez voir des résultats assez rapidement. En fait, c'est surtout spectaculaire dans le sol :

C'est le moment durant lequel se forme la racine-pivot. Si vous vivez dans l'hémisphère sud, mettez vos semis exposés au nord. Transplantez vos semis. Surveillez la pousse de votre plante. Les jardiniers ont des avis divergents sur le bon moment pour transplanter le gland germé - certains recommandent de planter le semis directement dans la pleine terre après quelques semaines en pot, d'autres préfèrent installer les pots en plein air quelque temps avant de passer au repiquage en pleine terre proprement dit.

D'autres font aussi du repotage dans un pot plus grand, histoire de développer davantage le système racinaire avant de finalement transplanter dehors.

CITRONIER

- **Semis** : Récupérer les pépins après maturation du citron, les laisser sécher à l'ombre, les semer dans les 2 mois ou les conserver entre 2 et 4° C jusqu'à 1 an.

Semis en pleine terre : (Enracinement puissant) greffer 1 à 2 ans après.

Semis en godet : Au bout d'un an, effeuiller largement puis rabattre à 25/30 cm, puis repiquer en pleine terre ou en pot de 2/3 litre.

Semis sous châssis en mars/avril.

- **Greffe** : Prélever les greffons en période de repos (octobre/avril) sur des arbres de 1 à 2 ans, les conserver jusqu'au printemps à 10/12°C. en mars greffage à œil poussant ou greffage en fente ou greffe à écusson. *Porte greffe* : *Citrus medica* (citron), *Citrus grandii* (pamplemousses), *Citrus reticulata* (mandarines), *Citrange* (rusticité jusqu'à -10°C, tolérant au calcaire, résistant à la Tristeza), *Bigardier* (résistant au Phytophthora et à la gommoze, très sensible à la Tristeza. Tolère les sols calcaires), *Poncirus trifoliata* (pour sol neutre et acide), *Citrus Volkameriana* (pour sol calcaire)

Meilleure méthode : greffe à écusson (par temps doux et humide) à 25 cm du collet, en prélevant un œil bien fermé du greffon, quelques jours plus tard, lorsque la soudure est faite, couper à 15cm au-dessus de la greffe, appliquer un mastic sur les plaies. Quelques mois plus tard, éliminer l'onglet du porte-greffe.

- **Repiquage** : En mars repiquer.

COGNASSIER

- **Bouture** : Bouturage à la fin de l'hiver.
-

-
- **Semis** : Semis en terrine en mars.
 - **Marcottage** : Le marcottage en cépée en fin d'hiver est particulièrement adapté au cognassier, qui est un arbre à rameaux rigides poussant en touffe érigée.

COGNASSIER DU JAPON

- **Repiquage** : En mars repiquer.

CORMIER

- **Greffe** : En fin d'hiver, en le greffant en fente, au ras du sol.
Greffer le cormier sur un poirier, un cognassier ou bien une aubépine présente l'avantage d'avancer la mise à fruits de quelques années.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Greffe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-greffe âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Semis** : Semez les graines directement en place en octobre, dès leur maturité, ou au printemps, après les avoir mises à stratifier en automne.
- **Marcottage** : Marcottage Au printemps ou en début d'été, enterrez de longues branches basses près du sol sur 30 cm de longueur jusqu'à ce qu'elles s'enracinent.
Séparez-les en automne ou au printemps suivant et cultivez-les en pot pendant un an avant de les planter.
Les branches de *Cornus sericea* ont tendance à prendre racine au contact du sol.
- **Bouture** : Bouturage (rameaux défeuillés de 1 an) (planter en pleine terre)

COTONEASTER FRANCHETII

- **Semis** : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Semis** : Semis en serre chauffée.
Semer au printemps à la surface d'une terrine remplie de terreau à semis et recouvrez d'un peu de mélange.
Placer une vitre (ou le couvercle dans le cas d'un bac à multiplication).
Maintenir à la chaleur et à bonne lumière indirecte.
Quand les graines ont germé et que les plants sont suffisamment robustes pour être manipulés, replantez-les en pots individuels.
- **Bouture** : Bouturage de tiges en été (peu de résultats)
Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide.
Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

EGLANTIER

- **Bouture** : Au printemps, repiquez vos boutures enracinées dans un sol sain et bien drainé, exposé au soleil. Paillez pour faciliter la reprise.
- **Semis** : Semez vos graines au printemps, soit directement en place au mois de mai, soit en pépinière abritée dès le mois d'avril pour repiquage ultérieur.

ERABLE

- **Semis** : Semis des graines stratifiés.

ERABLE CHAMPETRE

Marcottage : . marcottage par couchage courant mars ou à l'automne

ERABLE A FEUILLES DE FRÊNE

- **Repiquage** : En mars repiquer.

ERABLE PLANE

- **Marcottage** : . 1/ marcottage en mars 2/ marcottage aérien au printemps dès le démarrage de la végétation. Choisir une branche bien droite de diamètre égal à celui d'un gros crayon. Pratiquer deux entailles horizontales dans l'écorce à l'aide d'un greffoir bien affûté pour former une bande de 5 cm de largeur. Détacher délicatement la bague d'écorce ainsi formée. Saupoudrer la bande de poudre d'hormone. Faire tremper une large bande de sphaigne dans de l'eau à température ambiante. Etaler une épaisse couche d'akadama humide sur la sphaigne. Il est possible de la remplacer par un mélange de tourbe humide et de sable de rivière. Enrouler la sphaigne ainsi préparée sur la plaie. La recouvrir d'un film plastique maintenu par du raphia. Après le marcottage de l'érable. Placer la plante dans un lieu ombragé s'il s'agit d'un sujet en pot. Vérifier l'humidité de la mousse à travers le film plastique de temps en temps. Retirer le plastique et vaporiser abondamment si nécessaire. Une fois le système
-

racinaire développé, détacher la marcotte du pied mère à l'aide du sécateur ou de l'ébrancheur. Ôter le film plastique et placer la motte sans retirer l'enveloppe de sphaigne dans un pot contenant de la terre de bru.

FAUX PISTACHIER

- **Marcottage** : Marcottage ou se multiplie très facilement par ses drageons (rejets à son pied) Il est possible de récupérer des rejets en périphérie de l'arbuste au début du printemps ou de marcotter ses branches basses. Le sevrage des marcottes se fait après un ou deux ans.
 - **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.
-

FAUX POIVRIER

- **Semis** : .semis est assez facile, au printemps avec des graines fraîchement récoltées Semez en caissette ou godets dans un substrat léger, drainant. 1/3 terreau, 1/3 sable, 1/3 tourbe blonde. Recouvrez les graines de 5 mm de mélange tamisé. Semez 3 graines par trou, éclaircissez en fonction de la germination pour ne garder qu'un plant. Effectuez un premier arrosage copieux, puis gardez le substrat légèrement humide. La germination prend 4 semaines à 25 °C. Repiquez 8 semaines après la levée des graines dans un mélange identique à celui du semis, en pots de 2 litres pour les semis en godets, en pots de 1 litre pour les semis en caissettes. Ceci pouvant être sujet à variation en fonction de la taille des jeunes plants au moment de l'empotage.

FEIJOA

- **Greffe** : Les sujets obtenus par semis sont greffés à l'anglaise à la hauteur du collet. Le greffage en couronne réussit assez bien, exécuté de mars à juin avec des greffons de 2 ans.
-

FEVIER D'AMERIQUE

- **Greffe** : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FIGUIER

- **Marcottage** : Le marcottage aérien soit au printemps soit au tout début de l'été. Sélectionnez une branche à multiplier d'un diamètre correct. Pratiquez deux incisions annulaires (la lame doit s'enfoncer jusqu'à traverser l'écorce). Procédez à une rotation pour former un anneau. Veillez à ce que les bords des anneaux soient espacés d'un centimètre au moins. Pratiquez l'incision supérieure sous un œil. Reliez les deux incisions annulaires par une incision verticale dans l'objectif d'en extraire un anneau. Munissez-vous d'un film plastique transparent de forme rectangulaire. Entourez-le sur lui-même pour former un manchon. Ligaturez la base du manchon. L'anneau débité doit se trouver au milieu du manchon. Versez dans le manchon du substrat qui retient l'eau (du terreau pur par exemple). Fermez la partie supérieure du manchon à l'aide de ruban adhésif (le substrat doit être maintenu dans un milieu confiné). Humidifiez le manchon à l'aide d'une seringue avec une aiguille remplie d'eau. Opacifiez le tout à l'aide d'une couche de papier aluminium (ce qui va lui donner une allure de papillote). Vérifiez tous les quinze jours l'état d'humidité du substrat et le développement des racines en retirant le papier aluminium. Si nécessaire, réinjectez de l'eau avec la seringue. Ne sevrer pas la marcotte aux premières radicelles visibles : Sevrer en période de végétation lorsque les racines sont abondantes. Mettez alors la marcotte rempotée à l'ombre et sous cloche, environ deux semaines (le temps qu'elle s'adapte).
-

Vous pouvez aussi sevrer l'hiver en période de repos végétatif lorsque les feuilles seront tombées. Avant de couper en dessous de la papillote, attendez que le système racinaire soit suffisamment développé et den.

- **Repiquage** : En mars repiquer.

FRAISIER

- **Marcottage** : Marcottage des stolons.

FRAMBOISIER

- **Drageons** : Séparation des drageons ou de morceaux de racines en novembre Divisez-les entre les mois de novembre et mars, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche.
Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien bêché, à 20 cm de profondeur.
Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.

GLYCINE DE CHINE

- **Semis** : Effectuer les semis en terre sous abri chaud au mois de mars ou avril ; repoter lorsque la plantule atteint environ 5 cm. Les graines peuvent être récupérées pour les futurs semis. Elles conservent leurs facultés germinatives pendant 3 ans. Avec les semis, il faut être très patient, car généralement la floraison n'apparaît pas avant une dizaine d'années.
- **Marcottage** : La méthode la plus rapide de multiplication est le marcottage simple, au printemps ou en été.

GLYCINE WISTERIA

- **Marcottage** : marcottage au printemps.

GRENADIER

- **Bouture** : Bouturage de bois sec en février-mars ou en novembre. Taillez des boutures de 20-25 cm. Enfoncez-les dans le substrat en ne laissant affleurer que le dernier bourgeon. Replantez les plants racinés au printemps suivant ou attendez une année de plus avant de les mettre en pépinière. Patientez 3 ans, avant de les planter à leur emplacement définitif.
- **Semis** : Semis au printemps avec les graines de l'année. Ne garantit pas la conservation de la variété. Préconisé pour les variétés à fruits acides et maturité tardive

GROSEILLER A FLEURS

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (planter en pépinière).

GROSEILLER A GRAPPES

- **Bouture** : Bouturage (sur rameaux de 1 an) (planter dans terre avec un peu de sable) (laisser un ou deux

yeux hors du sol) (arroser tout l'été).

GROSEILLER A FLEURS

- **Bouture** : Bouturage (sur rameaux de 1 an) (planter dans terre légère) (laisser un ou deux yeux hors du sol).

JUJUBIER

- **Semis** : Semis Conservez les graines pendant 3 mois au chaud puis 3 autres mois au froid dans du sable humide. Cette stratification permet de les semer au printemps. Après la stratification, semez les graines sous châssis froid. Vous pouvez casser le noyau pour faciliter la germination. La levée a lieu ce printemps-ci ou celui de l'année d'après. Repiquez les plants en pot puis mettez sous châssis durant le premier hiver. Plantez-les en début d'été.
- **Grefe** : Prélevez vos greffons vers novembre et conservez-les au froid pour greffer au printemps. Réalisez une greffe à l'anglaise.

KIWI

- **Semis** : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyante.
On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
- **Bouture** : De juin à août, prélever les extrémités de jeunes pousses 15-20 cm, tailler les feuilles du bas, placer les tiges dans un mélange tourbe/sable, les garder au chaud à 25 % dans une atmosphère humide ou sous cloche à l'ombre ou demi-ombre, lorsque les feuilles apparaissent soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement des racines. Planter la bouture au printemps prochain. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître.
- **Marcottage** : Au printemps gratter légèrement l'écorce et enfoncer la partie médiane d'un rameau souple dans la terre. Au printemps suivant le séparer du pied mère.
- **Grefe** : Mettre les plants en serre chaude +20°C et humide pendant 1 mois (ou plus). Les mettre à l'abri du gel pendant l'hiver. Déconseillé en zone froide (< -8°C) car si la greffe gèle le pied repart sauvage.
Porte greffe : franc de semis de kiwi en pot d'environ 2 cm (2 à 3 ans).
Meilleure méthode : greffe en incrustation en mars ou greffe hongroise de rameaux herbacés en avril.

KUMQUAT

- **Semis** : Semis du kumquat se réalise, au printemps, de préférence sous châssis ou dans une mini-serre chauffée à une température de 20 à 24 °C pour obtenir une meilleure levée. Utilisez des pépins frais, surtout pas séchés.
-

LAURIER SAUCE

- **Marcottage** : Marcottez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps.

LENTISQUE

- **Semis** : Semis au printemps Stockez les pistaches au frais pendant 2 mois dans le bac à légumes avant de les semer à 15 °C (50 % de levée).

LYCIET COMMUN

- **Semis** : Au printemps, semez les graines dans un substrat humide ou entre deux feuilles de papier absorbant et placez le tout entre 20 et 28 °C. La levée a lieu entre 3 et 15 jours. Attention, certains traitements du fruit peuvent rendre les semences infertiles.
Repiquez les plantules sans attendre, au bout de 2 semaines pour éviter le stress. Manipulez les racines avec douceur. La plante forme d'abord des tiges grêles étiolées avant de se fournir mais on peut l'aider en pinçant l'extrémité de la tige initiale.

LYCIET DE CHINE

Semis : .Semer à chaud en début de printemps comme pour la tomate. Repiquer en godets et installer le premier hiver sous châssis froid.

MANDARINIER

- **Marcottage** : .Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphagnum, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfile un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou repotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

- **Greffe** : .Au printemps la greffe en écusson pour former un arbre sur des portes greffe semés deux ans plus tôt. Greffe de régénération après un épisode de gel. Le Choix du porte greffe pour le mandarinier est le Citrange (hybrides d'oranger et de poncirus) 'Carizzo' ou 'Troyer' sont les porte-greffes les plus utilisés pour leur rusticité (-10°) et pour leur tolérance au calcaire, ils sont résistants à la Tristeza. Poncirus trifoliata très rustique mais peu résistant au calcaire. Citrus 'Volkameriana' préconisé pour les sols calcaires et poreux, mais sa rusticité est limitée et il ne tolère absolument pas les sols lourds. Bigaradier est le porte-greffe le plus anciennement utilisé. Il résiste bien à la gommose, au Phytophthora, et tolère les terrains calcaires. Sujet vigoureux. Seul souci, sa sensibilité à la Tristeza. 8 à 9 mois après le repiquage, les plants atteignent 1 cm de diamètre à 30cm au-dessus du sol

MERISIER

- **Repiquage** : En mars repiquer.

MYRTE

- **Semis** : Semez au printemps, en terrine placée sous châssis froid ou en pépinière bien exposée. Repotez les plants individuellement un mois après la levée. Cultivez-les en pot pendant un an ou deux avant de les installer en pleine terre.
-

MYRTILLIER

- **Semis** : Le semis de myrtille se pratique au printemps avec des graines stratifiées au réfrigérateur. Il se réalise dans une terre légère et humide (tourbe fine + sable)
- **Marcottage** : Le marcottage se pratique sur les variétés à grand développement. Choisissez un rameau jeune, sain et bien souple, au début de printemps.
Courbez la tige, couchez-la sur le sol. Creusez un petit sillon. Enlevez les feuilles et les pousses latérales sur la partie basse. Incisez l'écorce légèrement en biais (greffoir bien affûté et désinfecté), là où la tige touchera la terre. Placez le rameau dans le sillon. Immobilisez avec une pierre, une branche fourchue ou un cavalier métallique. Comblez le sillon d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Redressez le bout de la marcotte et fixez-le sur un petit tuteur. Arrosez copieusement. Séparez la marcotte de son pied mère à l'automne si l'enracinement est suffisant, sinon attendre le printemps, la jeune marcotte, une fois sevrée est entretenue comme un jeune plan.

NASHI

- **Grefe** : En fente sur poirier.

NÊFLIER COMMUN

- **Grefe** : Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-grefe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été.
Porte greffe : .Les porte greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine. Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier.

NÊFLIER DU JAPON

- **Semis** : .Le semis est facile mais si vous disposez de variétés sélectionnées. Les graines germent très facilement à condition d'être fraîchement extraites du fruit au printemps. Semez-les dans un grand pot à l'extérieur.

NOISETIER

- **Marcottage** : Marcottage en mars.
- **Repiquage** : Repiquage en mars.

NOYER

- **Semis** : Semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois puis les semer au tout début du printemps.
- **Grefe** : l greffe en incrustation, greffe en fente, greffe en couronne.

OLIVIER

- **Bouture** : Bouturage en mars.

-
- **Prélèvement de rejet** : Prélèvement de rejet en mars.
 - **Divion des souches** : Division des souches en mars.
 - **Marcottage** : Marcottage par buttage en mars.
 - **Greffe** : Greffage en fente ou en écusson sur olivier franc (de semis) en mars.

PACANIER

- **Semis** : Obtention de porte-greffes : par semis. Stratifier les noix fraîches dès leur récolte. Semer au printemps. Germination irrégulière.
- **Greffe** : Greffe à l'anglaise au début du printemps, avec protection anti-déshydratation du greffon.

PAPAYER

- **Semis** : .Il se multiplie le plus facilement par graines au printemps à une température comprise entre 20 et 25°C.

PEUPLIER MÛRIER

- **Bouture** : Bouturage.

PIN PARASOL

- **Semis : 1/** Semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination.
Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent.
Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange $\frac{3}{4}$ de sable et $\frac{1}{4}$ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caissette sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place.
2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

PIN SYLVESTRE

- **Semis** : Semis sous abri au printemps. Dans le cas de semis des akènes, vous devez stratifier les graines pour favoriser la germination. En effet, les akènes mettent 2 mois à germer, d'où l'utilité de procéder à une stratification pour accélérer le processus.
Aussitôt fait, réalisez un sillon de 3cm de profondeur pour y semer les graines récoltés sur les cônes mûrs. Arrosez la plateforme une fois la mise en terre effectuée.

PISTACHIER

- **Greffe** : En fente.

Semis : .Les semis s'effectuent au printemps à une température entre 10 et 15°C. Avant de les semer il faut entreposer au frais (dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple) les graines pendant 2 mois.

PLAQUEMINIER

-
- **Semis** : Le semis peut se faire en pleine terre au printemps si le climat est doux. Sinon, semez les pépins dans un pot placé sous serre chaude ou sous châssis froid. Le semis du porte-greffe (*Diospyros virginiana* ou *lotus*) est réalisé en vue du greffage d'une variété de *D. kaki*, afin d'augmenter la rusticité du plant. Cependant, les Japonais utilisent *D. kaki* comme porte-greffe.
 - **Greffe** : Au début du printemps, pratiquez la greffe en fente simple ou double, à l'anglaise simple ou compliquée ou en couronne, avec un greffon comportant 2 yeux. La greffe en coulée est recommandée avec des greffons fins. L'écussonnage ou le chip budding à œil poussant sont réalisés au début du printemps. Le démarrage du greffon peut n'avoir lieu que l'année d'après avec le chip budding mais c'est de loin la méthode la plus efficace. La fructification est obtenue en moyenne 3 ans après la greffe sur *D. lotus*. La greffe sur *D. virginiana* est moins appréciée que sur *D. lotus* car l'association ne dure pas plus de 10-20 ans et le porte-greffe a tendance à drageonner. Greffe en incrustation possible. *Porte greffe* : .Le meilleur porte-greffe est le *diospyros lotus* et, à un moindre degré, *diospyros virginiana*.
-

PLATANE

- **Repiquage** : Repiquage en mars.
-

POIRIER

- **Semis** : La multiplication du poirier se fait par semis mais un simple semis à deux inconvénients : il ne permet pas de donner des fruits identiques au fruit d'origine de la graine et les fruits obtenus naturellement n'apparaissent que vers les dix ans de l'arbre et sont souvent sans intérêt gustatif. Le semis est donc utilisé principalement pour obtenir des francs sur lesquels on greffe des variétés existantes. Semis en mars.
 - **Greffe** : Le plus souvent, on pratique une greffe en écusson en fin d'été, quelquefois en fente ou en couronne au printemps.
-

POIVRE DE SICHUAN

- **Semis** : Les semis se font à chaud, au printemps, après avoir passé l'hiver dans le réfrigérateur, ou bien dès la cueillette, à l'automne, si vous avez la possibilité de conserver les semis à une température ambiante proche de 20°C, puis les jeunes plants à 10°C tout l'hiver.
-

POMMIER

- **Semis** : Semis en terrine en mars.
 - **Greffe** : En février/mars greffe en incrustation, greffe en fente.
-

PRUNIER

- **Semis** : Semis en mars.
 - **Greffe** : Greffe en couronne, greffe en fente en mars. La greffe en incrustation (incrustation d'un greffon dans une fente triangulaire) pratiquée en mars à la reprise de végétation ou en septembre en sève descendante donne aussi de bons résultats.
Porte greffe : Se greffe sur prunier.
-

PRUNIER DU NATAL

- **Semis** : . les semis s'effectuent au printemps ou en automne. Pour une meilleure germination, il est recommandé de tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 48 heures. Les semis sont à installer à la lumière et à une température aux alentours de 20°C. Ils sont très longs à lever.

RAGOUMINIER

- **Semis** : .Les semis s'effectuent au printemps. Pour une meilleure levée les graines doivent avoir été, au préalable, stratifiées au froid pendant trois à six mois. Après le semis, il est généralement greffé sur un merisier.

ROBINIA

- **Semis** : Si vous voulez semer des robiniers (seules les espèces pourront être reproduites fidèlement par semis), récoltez les graines en octobre-novembre et conservez-les au sec. semis au printemps (mars-avril). Semez les graines en terrine dans un substrat sablonneux et léger en ayant auparavant fait tremper les graines dans de l'eau très chaude au début durant 48 h. Arrosez et semez. Recouvrez légèrement les graines. Maintenez à une température d'environ 20 °C. La levée a généralement lieu en 8 jours. Maintenez le substrat humide. Aérez progressivement quand les jeunes plants grandissent et repiquez-les dans des pots individuels dès qu'ils sont assez grands. Ne les sortez pas trop tôt, ils craignent les gelées à ce stade. Arrosez régulièrement. Mettez en place au printemps ou à l'automne de l'année suivante. L'arbre sera adulte au bout de la quatrième année.

RONCE A FRUIT

- **Repiquage** : Repiquage en mars.
 - **Marcottage** : Marcottage en mars.
-

SAULE

- **Bouture** : Bouturage (bouture avec 4 yeux, ne pas prendre les extrémités) (en pépinière), repiquer, semer les graines stratifiées.
-

SAVONNIER

- **Semis** : 1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars
2/ Conseils de semis : Immersion des graines dans eau à 80°C. Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois
-

SOLANUM QUITOENSE

- **Semis** : .On le sème à l'intérieur dès le mois de Février-Mars. On peut utiliser des graines fraîches.

SORBIER DES OISELEURS

- **Grefte** : Utilisez comme porte-greffe l'espèce spécifique du sorbier des oiseaux ou un plant d'aubépine. Vous pourrez par exemple essayer une greffe en demi-fente ou à l'anglaise sur le collet en mars-avril avec de jeunes rameaux de l'année précédente.
Ou bien, en écusson en juin-juillet avec de jeunes rameaux de l'année.
-

SUMAC DE VIRGINIE

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges.

Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis. Effectuez au printemps les semis de graines :

Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C.

Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

SUREAU NOIR

- **Semis** : Semis au printemps. Ces graines devront avoir subi au préalable l'action du froid (inférieur à 5 °C) pendant 2 mois environ.
- **Division** : L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence

TAMARILLO

- **Bouture** : multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

- **Semis** : . semis 1/ Propagation par graines au printemps. Semer les graines sous une température de 13 à 18°C. 2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli

d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.

- **Semis** : Semis au printemps avec des graines ayant subi un froid hivernal.

- **Greffe** : - Le greffage du tilleul est possible en fin d'hiver ou en cours d'été.

Porte greffe : . – franc de semis de *Tilia platyphyllos*

– franc de semis de *Tilia cordata*

le plus polyvalent est le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), pour ses propres variétés et aussi pour les autres espèces de tilleuls.

Meilleure méthode : .Le greffage est assez délicat et se fait de plusieurs façons :

- en fente ou en incrustation en fin d'hiver, avec des greffons cueillis après la chute des feuilles ;
- en écusson en début d'été, avec des bourgeons bien formés, prélevés sur des rameaux courts.

Les greffes en incrustation sont les plus adaptées aux greffes en tête des variétés peu vigoureuses.

Pratiquer la greffe en fente à la sortie de l'hiver (février), lorsque le porte-greffe commence à sortir de sa dormance (ce que l'on constate au développement des bourgeons). Attention, cette méthode peut faire des points de greffe, et le bois s'écarte.

Autres méthodes : – anglaise sous verre en février-mars

– fente sous verre en février-mars

– écusson oeil poussant en avril

– chip budding oeil poussant en avril.

– Placage sous chassis en août

– Rameau sous écorce en août

– chip budding oeil dormant en août.

VIGNE

- **Repiquage** : Repiquage en pépinière.

- **Bouture (1)** : Bouturage (dans eau 15 jours..)

Les boutures les plus courtes s'enracinent plus rapidement. Mais la longueur de la bouture dépend de la nature du sol.

Dans une terre légère, vous avez intérêt à avoir des boutures plus longues qui iront puiser profondément l'eau nécessaire à l'émission des racines.

Dans les régions les plus froides, il est préférable de commencer par stratifier des fagots de porte-boutures. Le bouturage se fait en mars. Il est suivi d'une plantation en pépinière durant une année.

En novembre ou en décembre, selon les régions, prélevez des sarments porte-boutures sur des tiges âgées de 2 à 3 ans. Ces sarments sont constitués d'une tige principale sur laquelle sont disposés des départs de rameaux plus petits, d'un ou deux ans.

Réalisez des boutures individuelles.

Pour cela, taillez des portions d'une vingtaine de centimètres de longueur, porteuses de 2 à 4 yeux selon la vigueur de la variété. Vous pouvez aussi prélever des porte-boutures d'environ 50 cm de longueur, réunis en fagots.

Confectionner une crosse L'extrémité supérieure de la bouture est taillée juste au-dessus d'un œil. A l'autre extrémité, confectionnez une crosse en laissant un morceau du sarment porte-bouture d'environ 1 cm de part et d'autre de la bouture.

Veillez à ce que les coupes soient nettes.

Mettez les boutures à stratifier durant tout l'hiver en les plaçant debout, dans du sable fin ou une terre très légère, ou en couchant les fagots. Recouvrez de terre fine en formant une butte pour que l'eau de

pluie ruisselle.

Placez vos boutures au pied d'un mur situé au nord pour éviter un départ prématuré.

En mars ou en avril, selon la température extérieure, repiquez vos boutures en pépinière, dans une terre légère, en laissant affleurer le bourgeon supérieur juste au niveau du sol. Laissez une trentaine de centimètres entre chaque bouture. Arrosez légèrement.

Je bouture une tige de vigne de 30 cm :

Méthode 1 : J'utilise un bout de tige de l'année, d'un bon diamètre (un centimètre) et d'une longueur d'environ 30cm. Je coupe le haut de la tige en biais. J'enlève tous les boutons présents sur la tige sauf les 2 boutons du haut. Je plante la tige ainsi découpée dans la terre (en pleine terre, pas dans la serre) et j'enfonce un tiers de la tige dans le sol (10 cm sur 30). Le bas de la tige est coupé lui à l'horizontale, juste en dessous d'un bourgeon.

Je bouture une tige de vigne de 3 cm :

Méthode 2 : je prends une très courte tige d'environ 3 centimètres de long avec un bourgeon au milieu. J'enlève l'écorce du côté de la tige que je pose sur la terre. En général je mets 3 à 4 micro-tiges dans un pot. Vous pouvez aussi ne mettre qu'un « futur plant » dans un godet. La terre doit rester en permanence humide pour que le bourgeon démarre.

Cette technique est efficace à 100% pourvu que votre terre reste humide en permanence.

- **Bouture (2) :** En août ou septembre, bouturez sur les rameaux **aoûtés** ou, en mars, sur les sarments (rameaux de l'année précédente) juste taillés. Les rameaux aoûtés sont les rameaux dont la couleur est passée du vert au marron clair. Coupez des tronçons de 20 cm, comportant deux entre-nœuds (trois départs de feuille). Éliminez ou recoupez les feuilles au bas du pied. On peut tremper de la base de la tige dans de la poudre d'hormone d'enracinement, mais ce n'est pas indispensable. Plantez les boutures dans un mélange léger (50 % de terreau, 50 % de sable), maintenu humide. Oubliez-les jusqu'à leur reprise et à leur mise en place.
- **Marcottage :** Marcottage par couchage.

MULTIPLIER LES ARBRES EN AVRIL

ABRICOTIER

- **Greffe :** Greffage à œil poussant, greffage en incrustation sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA

- **Semis :** .semis au printemps (mars avril) dans un substrat sablonneux et léger en ayant auparavant fait tremper les graines dans de l'eau très chaude au début durant 48h

AGAVE

Semis : Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles** : Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.
- **Division des rejets** : Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatriser la plaie puis plantez.

AGRUMES (citronnier, oranger, pamplemoussier,...)

- **Repiquage** : En mars/avril repique.
- **Grefe** : En mars/avril greffage à œil poussant

AIRELLE ROUGE

- **Bouture** : Les bouturages de tiges se font au printemps.
- **Division de touffes** : La multiplication se fait par division de touffe périphérique au printemps (la plante est stolonifère).

AKEBIA

- **Marcottage** : Au printemps, au redémarrage de la végétation, enterrez une tige sur une portion de 10 ou 20 cm; et relevez et attachez l'extrémité sur un piquet.

En automne, vous pourrez séparer la marcotte du pied mère si elle a suffisamment de racines. Sinon, attendez le printemps suivant.

ALISIER

- **Semis** : Semez au printemps, sachant que les graines ont besoin d'être stratifiées pour germer.

AMANDIER

- **Grefe** : En mars/avril greffage en couronne,, Porte greffe : le plus résistant et le plus adapté est l'amandier sauvage. Meilleure méthode :
Ecussonnage à œil dormant en juillet août sur un porte-greffe de 2 ans
- **Semis** : En automne, sous châssis ou en serre (à l'abri du gel), ou en mars/avril semis en terrine après stratification.

AMELANCHIER

- **Marcottage** : Marcottage par couchage. Marcotter du début du printemps en automne en évitant la période de floraison. Dans un seau préparer un mélange de tourbe et de sable de rivière. Choisir une tige basse, saine et vigoureuse sur la partie externe de la plante. Couper les éventuelles fleurs fanées ou les baies. Désherber manuellement et creuser un sillon de 20 cm de profondeur juste sous cette tige. Le remplir de 5 cm de mélange préalablement préparé. Supprimer les feuilles au centre du rameau en ne laissant que celles situées à son extrémité. Entailler délicatement l'écorce sur environ 10 centimètres de longueur avec un greffoir bien aiguisé et désinfecté. Ployer la tige vers le sol pour l'installer dans le sillon. La fixer au sol à l'aide d'attaches en « U » et laisser l'extrémité libre. Reboucher avec le reste du mélange. Redresser l'extrémité de la tige verticalement et l'attacher au tuteur avec du raphia. Arroser.

ANANAS

- **Bouture** : Bouturage (pris avec la rosette de feuilles surmontant le fruit) (à chaud, à l'étouffée) (couper l'extrémité supérieur du fruit à 2-cm en dessous de la rosette, laisser sécher pendant 24h) (plantez la bouture sous un sac à 25 degré).

ANONE

- **Greffe** : Greffage à œil poussant.

ARBOUSIER

- **Repiquage** : En avril repique.

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- **Semis** : . semis en place du fruit mur au printemps en veillant auparavant à conserver le fruit entier au froid, puis de le semer tel ue et compter entre 18 mois à 2 ans pour le voir germer, quant à la floraison il faudra patienter au moins 10 ans

ARBRE DE JUDEE

- **Semis** : Pratiquez le semis sous serre dès le mois d'avril ou en plein air à partir du mois de mai.

ARONIA

- **Semis** : La multiplication de l'aronia par semis est très facile Semis Au printemps après avoir conservé les graines au frais, semez à 1 cm de profondeur dans un substrat léger. La levée demande 2 à 3 mois. Les graines fraîches sont à privilégier. Lavez-les pour les séparer de la pulpe avant de semer dans un mélange sable tourte, peu profondément, sous châssis froid. Les graines conservées nécessitent une vernalisation de 2/3 mois suivie d'un trempage de environ 18h avant d'être semées au printemps dans un compost bien drainé. La germination prend 1 à 3 mois à 15°C.
- **Division des souches** : Les drageons peuvent être détachés pendant l'automne ou le printemps et placés dans du compost humide avant d'être repiqués.
- **Marcottage** : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne.

ASIMINIER

- **Semis** : Si vous préférez attendre le printemps pour les semer : Conservez les graines dans du sable humide au froid ou bien en bas du réfrigérateur enveloppées dans un chiffon humide, pendant tout l'hiver. Les graines ont en effet besoin de stratification Une température comprise entre 24 et 29°C permet une germination au bout de 9 semaines, plus précoce s'il fait plus chaud. Ombragez légèrement les plantules pendant les 3 premières années.
 - **Greffe** : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)
-

ATRIPLEX HALIMUS

- **Marcottage** : .La multiplication de l'atriplex peut se faire par prélèvement de rejets situés en périphérie de l'arbuste, au printemps.

AUBEPINE EPINE BLANCHE

- **Semis** : Semis en mars/avril.
-

AUCUBA DU JAPON

- **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.
-

AULNE

- **Repiquage** : En mars/avril repiquer.
-

AULNE NOIR

- **Semis** : Semis Au printemps :
Semez des graines fraîches, vieilles de 1 an maximum, en pépinières, dans une terre maintenue humide pendant au moins 1 mois suivant la germination. Recouvrez légèrement les graines. Transplantez les jeunes plants espacés de 15 cm sur le rang et de 40 à 60 cm entre les lignes, l'année suivante. Attendez encore 1 an avant de mettre les plants à leur place définitive.
-

AVOCAT

- **Greffage** : Greffage à œil poussant, greffage en fente de côté.
-

BERGAMOTIER

- **Bouture** : .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

- **Marcottage** : .Les marcottages sur plante à port érigé comme le bergamotier se font de manière aérienne, car les tiges sont trop rigides (donc cassantes) pour être pliées. Le marcottage aérien se pratique entre le mois d'avril et de mai.

BIGARADIER

- **Semis** : Les semis sont longs à réaliser, aléatoires et ne reproduisent pas la plante mère. Les effectuer au chaud et au printemps.
 - **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
 - **Marcottage** : Les marcottages aériens se pratiquent entre le mois d'avril et le mois de mai.
-

CADE

- **Marcottage** : Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé.
-

Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps. Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

CARAGANIER DE SIBERIE

- **Semis** : Il se multiplie facilement par semis. Ses graines restent fécondes pendant 3 ans. En avril, après les avoir trempées pendant 2 jours, les planter dans des godets remplis de tourbe et terreau. On met en place l'arbuste à la fin de la deuxième année.

CAROUBIER

- **Semis** : Le caroubier se multiplie par semis : Les graines fraîches germent facilement en septembre. Les graines sèches se sèment au printemps. Une fois sèches, les graines ont besoin d'un traitement de choc pour pouvoir germer. Elles nécessitent de passer dans l'estomac d'un animal (chauve-souris, coyote...) pour assouplir leur tégument. Aussi, on a l'habitude de tremper les graines soit dans de l'acide sulfurique pendant 1 h puis 24 h dans l'eau, soit 15 min dans l'eau bouillante puis de laisser encore 24 h dans l'eau. Semez dans un pot profond rempli de vermiculite humide ou dans un mélange de sable et de tourbe. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20 °C minimum. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante.

CASEILLE

- **Bouture** : Bouturage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne. La bouture s'enracine très facilement.
- **Marcottage** : Marcottage en mars/avril en tiges semi ligneuse.

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux de 1 an) (planter en pépinière, laisser 1 ou 2 yeux hors sol).
- **Marcottage** : Le marcottage en tige semi-ligneuse s'effectue au printemps.

CEDRATIER

- **Semis** : Les semis s'effectuent au printemps et sous abri chaud. Ils sont très longs à lever et surtout aléatoires.
- **Greffe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.
- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
- **Marcottage** : Les marcottages aériens se pratiquent entre le mois d'avril et le mois de mai.

CERISIER

- **Semis** : Semis en coffre après les 120 jours de stratification.

CERISIER DOUX

- **Grefe** : Greffage en fente.

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Semis** : Semis des graines mûres après une période de stratification de trois mois dans du sable humide au frais (4 °C) ; en pot ou terrine à placer au pied d'un mur orienté au nord ou à l'est afin de favoriser une bonne vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe) ou sous châssis froid au printemps ; recouvrir le noyau avec 3cm de terre affinée. Protéger les graines de l'appétit des rongeurs à l'aide d'un fin grillage.

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : ./ Boutures de bois vert à la fin du printemps, et des boutures de bois vert en été. Possibilité d'utiliser également les surgesons, à retirer à l'automne. La dissémination de l'espèce se fait par les oiseaux et aussi grâce à l'eau, car le fruit flotte.

CHATAIGNIER

- **Grefe** : Greffe en couronne entre 15 avril et 15 mai (période de forte circulation de la sève). Prélever les greffons du 15 au 30 mars.
- **Repiquage** : En avril repiquer.
- **Marcottage** : En hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties le pied peut être séparé.
Rempoter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable des rivières et terreau. Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise. Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, les racines pourront se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne.

CHÊNE

- **Semis** : Ramassez des glands verts au début de l'automne. Il vaut mieux les ramasser à ce moment-là, car ils viennent juste de tomber. On peut les ramasser jusqu'au milieu de la saison. Choisissez ceux qui n'ont pas de vers, de trous ou de champignons. Le gland idéal pour ce qu'on veut faire doit être marron avec quelques traces de vert. Sachez cependant que l'aspect des glands varie d'une espèce à l'autre. Un gland est parfait quand on peut séparer facilement le gland lui-même de sa cupule (petit « chapeau ») Faites un test de « flottaison ». Mettez les glands que vous avez ramassés dans un seau rempli d'eau pendant quelques minutes. Débarrassez-vous des glands qui flottent. Si certains des glands sont mous au toucher, jetez-les : c'est qu'ils sont pourris ! Mettez en « hibernation » les glands que vous avez sélectionnés. Sortez-les de l'eau et séchez-les bien. Mettez-les ensuite dans un grand sac à fermeture éclair avec de la sciure, de la vermiculite ou de la tourbe, bref quelque chose qui retient bien l'humidité. Vous devriez pouvoir mettre jusqu'à 250 glands dans ce type de sac. Mettez-les au réfrigérateur pendant un mois et demi (ou plus), le temps nécessaire à la germination du nouveau

chêne. Ce processus est appelé « stratification ». Il consiste à exposer une graine à des températures basses. En agissant ainsi, vous recréez les conditions que connaissent les glands quand ils tombent sur le sol et qu'ils passent tout l'hiver au froid. Cela amorce la germination de la graine qui n'aura lieu véritablement qu'au printemps. Surveillez régulièrement vos glands. Le support doit toujours être humide, mais pas trop, sinon le gland pourrit. Si c'est trop sec, le gland ne germe pas. Surveillez leur croissance. Même stocké au froid, le miracle de la nature fait que le gland germe dès lors qu'il y a de l'eau. Début décembre (fin de l'automne, début de l'hiver), l'extrémité de la racine commence à sortir. À ce stade, qui survient au bout de 40-45 jours, le gland est prêt à être planté.

Plantez chaque gland dans un pot. Prenez des pots en terre cuite de 5 cm de diamètre ou si vous préférez dans des pots en styromousse ou même des emballages de lait dont vous aurez découpé le haut. Remplissez ces pots d'une bonne terre (certains recommandent d'y mettre de la sphaigne). Pour les arrosages futurs, ne remplissez pas le pot jusqu'en haut.

Le gland doit être planté près de la surface à environ 3 cm de profondeur, les racines dirigées vers le bas. Faites des trous dans les pots en styromousse et les emballages de lait afin de laisser s'échapper l'eau. Sinon, vous pouvez directement planter en terre. Choisissez une terre légère, mais riche de votre jardin. Plantez-y votre gland germé dedans, à faible profondeur. Vous ne pouvez mettre en pleine terre que lorsque vous avez une racine-pivot déjà bien développée et détachée du gland. Par contre, rien n'est plus vulnérable au passage de souris ou d'écureuils ! Arrosez votre plantation. Arrosez jusqu'à ce que l'eau ressorte par les trous du côté ou du fond. Arrosez fréquemment dans les semaines qui suivent, le sol ne doit pas être sec.

Votre semis doit se faire en intérieur de préférence derrière une fenêtre exposée au sud afin de capter au maximum la faible lumière de l'hiver. Vous devriez voir des résultats assez rapidement. En fait, c'est surtout spectaculaire dans le sol : c'est le moment durant lequel se forme la racine-pivot. Si vous vivez dans l'hémisphère sud, mettez vos semis exposés au nord. Transplantez vos semis. Surveillez la pousse de votre plante. Les jardiniers ont des avis divergents sur le bon moment pour transplanter le gland germé - certains recommandent de planter le semis directement dans la pleine terre après quelques semaines en pot, d'autres préfèrent installer les pots en plein air quelque temps avant de passer au repiquage en pleine terre proprement dit. D'autres font aussi du repotage dans un pot plus grand, histoire de développer davantage le système racinaire avant de finalement transplanter dehors.

CITRONNIER

- **Semis** : Semis sous châssis en mars/avril.

COGNASSIER

- **Bouture** : Bouturage à la fin de l'hiver, bouturage en mars/avril.

COGNASSIER DU JAPON

- **Repiquage** : En mars/avril repiquer.

CORMIER

- **Semis** : Stratifier les graines 5 à 6 mois avant le semis en les plaçant dans un sac rempli de sable et stocké au frais : 2 à 4 °C. Semé en avril-mai, dans une terrine, à 20 °C la germination est alors rapide : elle a lieu en 3-4 jours.
Repiquez les plantules, le plus rapidement possible, en vous aidant d'une pince à épiler, dans des pots de

1 litre. Pourquoi cette mesure pour le moins originale ? Parce que cette espèce développe très rapidement des racines étonnamment longues dont plusieurs ont une croissance en oblique. Trop à l'étroit dans leur contenant, le système racinaire du cormier forme un écheveau qui compromet sérieusement la réussite de sa future installation en place. En fin d'été, rempotez de nouveau le plant dans des pots de 4 l. Vous l'installerez en pleine terre au mois de septembre de l'année suivante.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Greffe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-greffe âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Marcottage** : Marcottage Au printemps ou en début d'été, enterrez de longues branches basses près du sol sur 30 cm de longueur jusqu'à ce qu'elles s'enracinent. Séparez-les en automne ou au printemps suivant et cultivez-les en pot pendant un an avant de les planter. Les branches de *Cornus sericea* ont tendance à prendre racine au contact du sol.

COTONEASTER FRANCHETII

- **Semis** : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Semis** : Semis en serre chauffée. Semer au printemps à la surface d'une terrine remplie de terreau à semis et recouvrez d'un peu de mélange. Placer une vitre (ou le couvercle dans le cas d'un bac à multiplication). Maintenir à la chaleur et à bonne lumière indirecte. Quand les graines ont germé et que les plants sont suffisamment robustes pour être manipulés, replantez-les en pots individuels.
- **Bouture** : Bouturage de tiges en été (peu de résultats) Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide. Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière

indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

EGLANTIER

- **Bouture** : Au printemps, repiquez vos boutures enracinées dans un sol sain et bien drainé, exposé au soleil. Paillez pour faciliter la reprise.
- **Semis** : Semez vos graines au printemps, soit directement en place au mois de mai, soit en pépinière abritée dès le mois d'avril pour repiquage ultérieur.

ERABLE

- **Semis** : Semis des graines stratifiés.

ERABLE A FEUILLES DE FRÊNE

- **Repiquage** : En mars/avril repiquer.

ERABLE PLANE

- **Marcottage** : . 1/ marcottage en mars 2/ marcottage aérien au printemps dès le démarrage de la végétation. Choisir une branche bien droite de diamètre égal à celui d'un gros crayon. Pratiquer deux entailles horizontales dans l'écorce à l'aide d'un greffoir bien affûté pour former une bande de 5 cm de largeur. Détacher délicatement la bague d'écorce ainsi formée. Saupoudrer la bande de poudre d'hormone. Faire tremper une large bande de sphaigne dans de l'eau à température ambiante. Etaler une épaisse couche d'akadama humide sur la sphaigne. Il est possible de la remplacer par un mélange de tourbe humide et de sable de rivière. Enrouler la sphaigne ainsi préparée sur la plaie. La recouvrir d'un film plastique maintenu par du raphia. Après le marcottage de l'érable. Placer la plante dans un lieu ombragé s'il s'agit d'un sujet en pot. Vérifier l'humidité de la mousse à travers le film plastique de temps en temps. Retirer le plastique et vaporiser abondamment si nécessaire. Une fois le système racinaire développé, détacher la marcotte du pied mère à l'aide du sécateur ou de l'ébrancheur. Ôter le film plastique et placer la motte sans retirer l'enveloppe de sphaigne dans un pot contenant de la terre de bruyère.

FAUX PISTACHIER

- **Marcottage** : Marcottage ou se multiplie très facilement par ses drageons (rejets à son pied) Il est possible de **recupérer des rejets** en périphérie de l'arbuste au début du printemps ou de marcotter ses branches basses. Le sevrage des marcottes se fait après un ou deux ans.
- **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FAUX POIVRIER

- **Semis** : .semis est assez facile, au printemps avec des graines fraîchement récoltées Semez en caissette ou godets dans un substrat léger, drainant. 1/3 terreau, 1/3 sable, 1/3 tourbe blonde. Recouvrez les graines de 5 mm de mélange tamisé. Semez 3 graines par trou, éclaircissez en fonction de la germination pour ne garder qu'un plant. Effectuez un premier arrosage copieux, puis gardez le substrat légèrement humide. La germination prend

4 semaines à 25 °C. Repiquez 8 semaines après la levée des graines dans un mélange identique à celui du semis, en pots de 2 litres pour les semis en godets, en pots de 1 litre pour les semis en caissettes. Ceci pouvant être sujet à variation en fonction de la taille des jeunes plants au moment de l'empotage.

FEIJOA

- **Greffe** : Les sujets obtenus par semis sont greffés à l'anglaise à la hauteur du collet. Le greffage en couronne réussit assez bien, exécuté de mars à juin avec des greffons de 2 ans.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Greffe** : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FIGUIER

- **Marcottage** : Le marcottage aérien soit au printemps soit au tout début de l'été. Sélectionnez une branche à multiplier d'un diamètre correct. Pratiquez deux incisions annulaires (la lame doit s'enfoncer jusqu'à traverser l'écorce). Procédez à une rotation pour former un anneau. Veillez à ce que les bords des anneaux soient espacés d'un centimètre au moins. Pratiquez l'incision supérieure sous un œil. Reliez les deux incisions annulaires par une incision verticale dans l'objectif d'en extraire un anneau. Munissez-vous d'un film plastique transparent de forme rectangulaire. Entourez-le sur lui-même pour former un manchon. Ligaturez la base du manchon. L'anneau débité doit se trouver au milieu du manchon. Versez dans le manchon du substrat qui retient l'eau (du terreau pur par exemple). Fermez la partie supérieure du manchon à l'aide de ruban adhésif (le substrat doit être maintenu dans un milieu confiné). Humidifiez le manchon à l'aide d'une seringue avec une aiguille remplie d'eau. Opacifiez le tout à l'aide d'une couche de papier aluminium (ce qui va lui donner une allure de papillote). Vérifiez tous les quinze jours l'état d'humidité du substrat et le développement des racines en retirant le papier aluminium. Si nécessaire, réinjectez de l'eau avec la seringue. Ne sevrer pas la marcotte aux premières racines visibles : Sevrer en période de végétation lorsque les racines sont abondantes. Mettez alors la marcotte repotée à l'ombre et sous cloche, environ deux semaines (le temps qu'elle s'adapte). Vous pouvez aussi sevrer l'hiver en période de repos végétatif lorsque les feuilles seront tombées. Avant de couper en dessous de la papillote, attendez que le système racinaire soit suffisamment développé et dense.
- **Repiquage** : En mars/avril repiquer.

FRAISIER

- **Marcottage** : Marcottage des stolons.

FRAMBOISIER

- **Repiquage**
- **Divisions** : De souches.

FRÊNE A MANNE

- **Semis** : Semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines.

Repliquez vos plants au printemps suivant.

GLYCINE DE CHINE

- *Semis* : Effectuer les semis en terre sous abri chaud au mois de mars ou avril ; repoter lorsque la plantule atteint environ 5 cm. Les graines peuvent être récupérées pour les futurs semis. Elles conservent leurs facultés germinatives pendant 3 ans. Avec les semis, il faut être très patient, car généralement la floraison n'apparaît pas avant une dizaine d'années.

- *Marcottage* : La méthode la plus rapide de multiplication est le marcottage simple, au printemps ou en été.

GLYCINE WISTERIA

- *Marcottage* : marcottage au printemps.

GRENADIER

- *Repiquage*
 - *Semis* : Semis au printemps avec les graines de l'année. Ne garantit pas la conservation de la variété. Préconisé pour les variétés à fruits acides et maturité tardive.
-

JUJUBIER

- *Semis* : Stratifier les graines ; Conserver les graines 3 mois au chaud, puis 3 mois au froid dans du sable humide. Semer au printemps sous châssis froid. Pour faciliter la germination, il est possible de casser le noyau. La graine germe au printemps ou au printemps suivant. Repiquer en pot sous châssis pendant l'hiver. Les planter en début d'été.
-

KIWI

- *Semis (1)* : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticoles et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaunes des mâles sont très voyantes.
On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
 - *Semis (2)* : Semis au printemps dans un compost humide avec de la chaleur. Germination au bout de 28-35 jours.
 - *Marcottage* : Au printemps gratter légèrement l'écorce et enfoncer la partie médiane d'un rameau souple dans la terre. Au printemps suivant le séparer du pied mère.
 - *Greffe* : Mettre les plants en serre chaude +20°C et humide pendant 1 mois (ou plus). Les mettre à l'abri du gel pendant l'hiver. Déconseillé en zone froide (< -8°C) car si la greffe gèle le pied repart sauvage.
Porte greffe : franc de semis de kiwi en pot d'environ 2 cm (2 à 3 ans).
Meilleure méthode : greffe en incrustation en mars ou greffe hongroise de rameaux herbacés en avril.
-

KUMQUAT

- *Semis* : Semis du kumquat se réalise, au printemps, de préférence sous châssis ou dans une mini-serre
-

chauffée à une température de 20 à 24 °C pour obtenir une meilleure levée. Utilisez des pépins frais, surtout pas séchés.

LAURIER SAUCE

- **Marcottage** : Marcottez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps.

LENTISQUE

- **Semis** : Semis au printemps. Stockez les pistaches au frais pendant 2 mois dans le bac à légumes avant de les semer à 15 °C (50 % de levée).

LEYCESTERIA

- **Semis** : Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer. Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus. On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.

Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas. Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement. Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.

Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.

Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

LYCIET COMMUN

- **Semis** : Au printemps, semez les graines dans un substrat humide ou entre deux feuilles de papier absorbant et placez le tout entre 20 et 28 °C. La levée a lieu entre 3 et 15 jours. Attention, certains traitements du fruit peuvent rendre les semences infertiles. Repiquez les plantules sans attendre, au bout de 2 semaines pour éviter le stress. Manipulez les racines avec douceur. La plante forme d'abord des tiges grêles étiolées avant de se fournir mais on peut l'aider en pinçant l'extrémité de la tige initiale.

LYCIET DE CHINE

Semis : .Semer à chaud en début de printemps comme pour la tomate. Repiquer en godets et installer le premier hiver sous châssis froid.

MANDARINIER

- **Marcottage** : Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphaigne, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfiler un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou rempotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

- **Grefe** : .Au printemps la greffe en écusson pour former un arbre sur des portes greffe semés deux ans plus tôt.

Greffe de régénération après un épisode de gel. Le Choix du porte greffe pour le mandarinier est le Citrange (hybrides d'oranger et de poncirus) 'Carizzo' ou 'Troyer' sont les porte-greffes les plus utilisés pour leur rusticité (-10°) et pour leur tolérance au calcaire, ils sont résistants à la Tristeza. Poncirus trifoliata très rustique mais peu résistant au calcaire. Citrus 'Volkameriana' préconisé pour les sols calcaires et poreux, mais sa rusticité est limitée et il ne tolère absolument pas les sols lourds. Bigaradier est le porte-greffe le plus anciennement utilisé. Il résiste bien à la gommose, au Phytophthora, et tolère les terrains calcaires. Sujet vigoureux. Seul souci, sa sensibilité à la Tristeza. 8 à 9 mois après le repiquage, les plants atteignent 1 cm de diamètre à 30cm au-dessus du sol

MERISIER

- **Repiquage** : En mars/avril repiquer.

MYRTE

- **Semis** : Semez au printemps, en terrine placée sous châssis froid ou en pépinière bien exposée. Rempotez les plants individuellement un mois après la levée. Cultivez-les en pot pendant un an ou deux avant de les installer en pleine terre.

MYRTILLIER

- **Semis** : Le semis de myrtille se pratique au printemps avec des graines stratifiées au réfrigérateur. Il se réalise dans une terre légère et humide (tourbe fine + sable)
- **Marcottage** : Le marcottage se pratique sur les variétés à grand développement. Choisissez un rameau jeune, sain et bien souple, au début de printemps. Courbez la tige, couchez-la sur le sol. Creusez un petit sillon. Enlevez les feuilles et les pousses latérales sur la partie basse. Incisez l'écorce légèrement en biais (greffoir bien affûté et désinfecté), là où la tige touchera la terre. Placez le rameau dans le sillon. Immobilisez avec une pierre, une branche fourchue ou un cavalier métallique. Comblez le sillon d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Redressez le bout de la marcotte et fixez-le sur un petit tuteur. Arrosez copieusement. Séparez la marcotte de son pied mère à l'automne si l'enracinement est suffisant, sinon attendre le printemps, la jeune marcotte, une fois sevrée est entretenue comme un jeune plant.

NASHI

- **Greffe** : En fente sur poirier.

NÊFLIER COMMUN

- **Greffe** : Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-greffe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été.
Porte greffe : Les porte greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine. Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier.

NÊFLIER DU JAPON

- **Greffe** : à œil poussant.
-

- **Semis** : .Le semis est facile mais si vous disposez de variétés sélectionnées. Les graines germent très facilement à condition d'être fraîchement extraites du fruit au printemps. Semez-les dans un grand pot à l'extérieur.

NOISETIER

- **Marcottage** : Marcottage en mars/avril.
 - **Repiquage** : Repiquage en mars/avril.
-

NOYER

- **Semis** : Semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois puis les semer au tout début du printemps.
 - **Grefe** : Les noyers commun vivent plus vieux et sont plus gros que les greffés qui fructifient plus rapidement, la greffe n'est pas facile, choisir une tige basse de plein vent. en février, greffe en incrustation, greffe en fente.
Porte greffe : Noyer noir *Junglans nigra* (résiste au pourridié des terrains humides), noyer commun de semis.
Meilleure méthode : Greffe en fente simple, fin avril sur un plant de 3 ans.
Grefe en incrustation, greffe en fente, greffe en couronne sur noyer fanc de semis
-

OLIVIER

- **Bouture** : Bouturage en mars/avril.
 - **Prélèvement de rejet** : Prélèvement de rejet en mars/avril.
 - **Divion des souches** : Division des souches en mars/avril.
 - **Marcottage** : Marcottage par buttage en mars/avril.
 - **Grefe** : Greffage en fente ou en écusson sur olivier franc (de semis) en mars/avril.
-

ORME

- **Grefe** : La greffe en fente en avril-mai. Greffe en écusson en été.
-

PACANIER

- **Semis** : Obtention de porte-greffes : par semis. Stratifier les noix fraîches dès leur récolte. Semer au printemps. Germination irrégulière.
 - **Grefe** : Greffe à l'anglaise au début du printemps, avec protection anti-déshydratation du greffon.
-

PAPAYER

- **Semis** : .Il se multiplie le plus facilement par graines au printemps à une température comprise entre 20 et 25°C.

PEUPLIER MÛRIER

- **Bouture**
-

PIN PARASOL

- **Semis : 1/** Semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination.

Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent.

Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange $\frac{3}{4}$ de sable et $\frac{1}{4}$ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caissette sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place.

2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

PIN SYLVESTRE

- **Semis :** Semis sous abri au printemps. Dans le cas de semis des akènes, vous devez stratifier les graines pour favoriser la germination. En effet, les akènes mettent 2 mois à germer, d'où l'utilité de procéder à une stratification pour accélérer le processus.

Aussitôt fait, réalisez un sillon de 3cm de profondeur pour y semer les graines récoltés sur les cônes mûrs. Arrosez la plateforme une fois la mise en terre effectuée.

PISTACHIER

- **Grefe :** En fente.

- **Semis :** Les semis s'effectuent au printemps à une température entre 10 et 15°C. Avant de les semer il faut entreposer au frais (dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple) les graines pendant 2 mois.

PLAQUEMINIER

- **Semis :** Le semis peut se faire en pleine terre au printemps si le climat est doux. Sinon, semez les pépins dans un pot placé sous serre chaude ou sous châssis froid. Le semis du porte-greffe (*Diospyros virginiana* ou *lotus*) est réalisé en vue du greffage d'une variété de *D. kaki*, afin d'augmenter la rusticité du plant. Cependant, les Japonais utilisent *D. kaki* comme porte-greffe.
- **Grefe :** Au début du printemps, pratiquez la greffe en fente simple ou double, à l'anglaise simple ou compliquée ou en couronne, avec un greffon comportant 2 yeux. La greffe en coulée est recommandée avec des greffons fins. L'écussonnage ou le chip budding à œil poussant sont réalisés au début du printemps. Le démarrage du greffon peut n'avoir lieu que l'année d'après avec le chip budding mais c'est de loin la méthode la plus efficace. La fructification est obtenue en moyenne 3 ans après la greffe sur *D. lotus*. La greffe sur *D. virginiana* est moins appréciée que sur *D. lotus* car l'association ne dure pas plus de 10-20 ans et le porte-greffe a tendance à drageonner. Greffe en incrustation possible. **Porte greffe :** Le meilleur porte-greffe est le *diospyros lotus* et, à un moindre degré, *diospyros virginiana*.

POIRIER

- **Semis :** La multiplication du poirier se fait par semis mais un simple semis à deux inconvénients : il ne permet pas de donner des fruits identiques au fruit d'origine de la graine et les fruits obtenus naturellement n'apparaissent que vers les dix ans de l'arbre et sont souvent sans intérêt gustatif. Le semis est donc utilisé principalement pour obtenir des francs sur lesquels on greffe des variétés existantes. Semis en mars.
-

-
- **Greffe** : Le plus souvent, on pratique une greffe en écusson en fin d'été, quelquefois en fente ou en couronne au printemps.

POIVRE DE SICHUAN

- **Semis** : Les semis se font à chaud, au printemps, après avoir passé l'hiver dans le réfrigérateur, ou bien dès la cueillette, à l'automne, si vous avez la possibilité de conserver les semis à une température ambiante proche de 20°C, puis les jeunes plants à 10°C tout l'hiver.

POMMIER

- **Semis** : Semis en terrine en mars/avril.

PRUNIER

- **Semis** : Semis en mars/avril.
- **Greffe** : Greffe en couronne, greffe en fente en mars/avril.

PRUNIER DU NATAL

- **Semis** : . les semis s'effectuent au printemps ou en automne. Pour une meilleure germination, il est recommandé de tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 48 heures. Les semis sont à installer à la lumière et à une température aux alentours de 20°C. Ils sont très longs à lever.

RAGOUMINIER

- **Semis** : .Les semis s'effectuent au printemps. Pour une meilleure levée les graines doivent avoir été, au préalable, stratifiées au froid pendant trois à six mois. Après le semis, il est généralement greffé sur un merisier.

RAISIN D'AMERIQUE

- **Semis** : En terrine.

ROBINIA

- **Semis** : Si vous voulez semer des robiniers (seules les espèces pourront être reproduites fidèlement par semis), récoltez les graines en octobre-novembre et conservez-les au sec. semis au printemps (mars-avril). Semez les graines en terrine dans un substrat sablonneux et léger en ayant auparavant fait tremper les graines dans de l'eau très chaude au début durant 48 h. Arrosez et semez. Recouvrez légèrement les graines. Maintenez à une température d'environ 20 °C. La levée a généralement lieu en 8 jours. Maintenez le substrat humide. Aérez progressivement quand les jeunes plants grandissent et repiquez-les dans des pots individuels dès qu'ils sont assez grands. Ne les sortez pas trop tôt, ils craignent les gelées à ce stade. Arrosez régulièrement. Mettez en place au printemps ou à l'automne de l'année suivante. L'arbre sera adulte au bout de la quatrième année.

RHODODENDRON MUCRONULATUM

- **Semis** : .Disséminer les graines sur un terreau de semis, en cagettes, à partir d'avril. Couvrir les cagettes d'une feuille de plastique et placer en serre ou en tunnel

RONCE A FRUIT

- *Repiquage*

SAULE

- *Semis* : Semer les graines stratifiées.

SOPHORA JAPONICA

- *Semis* : .En avril, après avoir stratifié les graines :Semez les graines de sophora du Japon dans une terrine remplie d'une terre fine à bonne exposition et recouvrez de 2 cm de terre. Attendez que la plante dépasse 30 cm pour la mettre en pleine terre, car les jeunes plants supportent moins le froid.

SORBIER DES OISELEURS

- *Greffe* : Utilisez comme porte-greffe l'espèce spécifique du sorbier des oiseaux ou un plant d'aubépine. Vous pourrez par exemple essayer une greffe en demi-fente ou à l'anglaise sur le collet en mars-avril avec de jeunes rameaux de l'année précédente. Ou bien, en écusson en juin-juillet avec de jeunes rameaux de l'année.

SUMAC DE VIRGINIE

- *Semis* : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis.

Effectuez au printemps les semis de graines :

Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C.

Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

SUREAU NOIR

- *Semis* : Semis au printemps. Ces graines devront avoir subi au préalable l'action du froid (inférieur à 5 °C) pendant 2 mois environ.
 - *Division* : L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence
-

TAMARILLO

- **Bouture** : multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

- **Semis** : . semis 1/ Propagation par graines au printemps. Semer les graines sous une température de 13 à 18°C. 2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.

- **Semis** : Semis au printemps avec des graines ayant subi un froid hivernal.

- **Grefe** : - Le greffage du tilleul est possible en fin d'hiver ou en cours d'été.

Porte greffe : . – franc de semis de *Tilia platyphyllos*

– franc de semis de *Tilia cordata*

le plus polyvalent est le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), pour ses propres variétés et aussi pour les autres espèces de tilleuls.

Meilleure méthode : .Le greffage est assez délicat et se fait de plusieurs façons :

- en fente ou en incrustation en fin d'hiver, avec des greffons cueillis après la chute des feuilles ;
- en écusson en début d'été, avec des bourgeons bien formés, prélevés sur des rameaux courts.

Les greffes en incrustation sont les plus adaptées aux greffes en tête des variétés peu vigoureuses.

Pratiquer la greffe en fente à la sortie de l'hiver (février), lorsque le porte-greffe commence à sortir de sa dormance (ce que l'on constate au développement des bourgeons). Attention, cette méthode peut faire des points de greffe, et le bois s'écarte.

Autres méthodes : – anglaise sous verre en février-mars

– fente sous verre en février-mars

– écusson oeil poussant en avril

– chip budding oeil poussant en avril.

– Placage sous chassis en août

– Rameau sous écorce en août

– chip budding oeil dormant en août.

VIGNE

- **Grefe** : Greffe en fente, greffe à l'anglaise.

MULTIPLIER LES ARBRES EN MAI

AGAVE

Semis : Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles :** .Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.

- **Dision des rejets :** .Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatriser la plaie puis plantez.

AIRELLE ROUGE

- **Bouture :** Les bouturages de tiges se font au printemps.
 - **Division de touffes :** La multiplication se fait par division de touffe périphérique au printemps (la plante est stolonifère).
-

AKEBIA

- **Marcottage :** Au printemps, au redémarrage de la végétation, enterrez une tige sur une portion de 10 ou 20 cm; et relevez et attachez l'extrémité sur un piquet.

En automne, vous pourrez séparer la marcotte du pied mère si elle a suffisamment de racines. Sinon, attendez le printemps suivant.

ALISIER

- **Semis :** Semez au printemps, sachant que les graines ont besoin d'être stratifiées pour germer.
-

AMELANCHIER

- **Bouture :** Par bouturage : En mai, on prélève des boutures herbacées sur des pousses de l'année. La bouture fera moins d'une dizaine de centimètres de long. On laisse deux ou trois feuilles terminales, partiellement coupées. On met à l'étouffée, à l'aide d'un sachet plastique ou d'une mini-serre, qu'on maintient au chaud.
-

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- **Semis :** . semis en place du fruit mur au printemps en veillant auparavant à conserver le fruit entier au froid, puis de le semer tel ue et compter entre 18 mois à 2 ans pour le voir germer, quant à la floraison il faudra patienter au moins 10 ans

ARBRE DE JUDEE

- **Semis** : Pratiquez le semis sous serre dès le mois d'avril ou en plein air à partir du mois de mai.

ARONIA

- **Semis** : La multiplication de l'aronia par semis est très facile. Semis Au printemps après avoir conservé les graines au frais, semez à 1 cm de profondeur dans un substrat léger. La levée demande 2 à 3 mois. Les graines fraîches sont à privilégier. Lavez-les pour les séparer de la pulpe avant de semer dans un mélange sable tourte, peu profondément, sous châssis froid. Les graines conservées nécessitent une vernalisation de 2/3 mois suivie d'un trempage de environ 18h avant d'être semées au printemps dans un compost bien drainé. La germination prend 1 à 3 mois à 15°C.
- **Division des souches** : Les drageons peuvent être détachés pendant l'automne ou le printemps et placés dans du compost humide avant d'être repiqués.
- **Marcottage** : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne.

ASIMINIER

- **Semis** : Si vous préférez attendre le printemps pour les semer : Conservez les graines dans du sable humide au froid ou bien en bas du réfrigérateur enveloppées dans un chiffon humide, pendant tout l'hiver. Les graines ont en effet besoin de stratification. Une température comprise entre 24 et 29°C permet une germination au bout de 9 semaines, plus précoce s'il fait plus chaud. Ombragez légèrement les plantules pendant les 3 premières années.
- **Greffe** : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)

ATRIPLEX HALIMUS

- **Marcottage** : .La multiplication de l'atriplex peut se faire par prélèvement de rejets situés en périphérie de l'arbuste, au printemps.

AUCUBA DU JAPON

- **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.

BERBERIS EPINE VINETTE

- **Bouture** : bouturer les espèces à feuillage persistant et caduc en août-septembre avec des boutures à talon prélevées sur des rameaux semi-aoûtés. Les espèces caduques se bouturent aussi en fin de printemps avec des boutures prélevées sur de jeunes rameaux herbacés. Placez les boutures semi-aoûtées en pépinière, les herbacées en godet, dans un mélange de terreau et de sable. Repiquez-les en pot au printemps suivant dans un substrat semblable auquel vous aurez ajouté de la terre, puis en place définitive à l'automne.

BERGAMOTIER

- **Bouture** : .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

- **Marcottage** : Les marcottages sur plante à port érigé comme le bergamotier se font de manière aérienne, car les tiges sont trop rigides (donc cassantes) pour être pliées. Le marcottage aérien se pratique entre le mois d'avril et de mai.

BIGARADIER

- **Semis** : Les semis sont longs à réaliser, aléatoires et ne reproduisent pas la plante mère. Les effectuer au chaud et au printemps.
- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
- **Marcottage** : Les marcottages aériens se pratiquent entre le mois d'avril et le mois de mai.

CADE

- **Marcottage** : Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé.
Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps. Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

CARAGANIER DE SIBERIE

- **Semis** : 2/- En pleine terre, au printemps. Récolter les semences en août. Faire tremper les graines dans l'eau 24 heures avant semis.

- À maturité, les gousses éclatent et répandent ainsi les graines, qui germent rapidement. Le système racinaire ne drageonne pas. Cependant, dans la plupart des endroits, le caragana se multipliera par la graine si la plantation n'est pas entretenue. Les graines mûres de caragana entrent rarement en dormance et germent immédiatement.

CASSISSIER

- **Marcottage** : Le marcottage en tige semi-ligneuse s'effectue au printemps.

CEDRATIER

- **Semis** : Les semis s'effectuent au printemps et sous abri chaud. Ils sont très longs à lever et surtout aléatoires.
- **Grefe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.
- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
- **Marcottage** : Les marcottages aériens se pratiquent entre le mois d'avril et le mois de mai.

CERISIER

- **Bouture** : Mai, juin. Sur rameaux de l'année avec tiges tendres.

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : .2/ Boutures de bois vert à la fin du printemps, et des boutures de bois vert en été. Possibilité d'utiliser également les surgeons, à retirer à l'automne. La dissémination de l'espèce se fait par les oiseaux et aussi grâce à l'eau, car le fruit flotte.

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture** : Bouturages herbacés se font du mois de mai au mois de juin, et les semis en tiges aoûtées se font du mois de juillet au mois d'août.
- **Semis** : Semis des graines mûres après une période de stratification de trois mois dans du sable humide au frais (4 °C) ; en pot ou terrine à placer au pied d'un mur orienté au nord ou à l'est afin de favoriser une bonne vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe) ou sous châssis froid au printemps ; recouvrir le noyau avec 3cm de terre affinée. Protéger les graines de l'appétit des rongeurs à l'aide d'un fin grillage.

CHATAIGNIER

- **Grefte** : Grefte en couronne entre 15 avril et 15 mai (période de forte circulation de la sève). Prélever les greffons du 15 au 30 mars. Ou greffage en flute, greffage en fente.

CORMIER

- **Semis** : Stratifier les graines 5 à 6 mois avant le semis en les plaçant dans un sac rempli de sable et stocké au frais : 2 à 4 °C. Semé en avril-mai, dans une terrine, à 20 °C la germination est alors rapide : elle a lieu en 3-4 jours.
Repiquez les plantules, le rapidement possible, en vous aidant d'une pince à épiler, dans des pots de 1 litre. Pourquoi cette mesure pour le moins originale ? Parce que cette espèce développe très rapidement des racines étonnamment longues dont plusieurs ont une croissance en oblique. Trop à l'étroit dans leur contenant, le système racinaire du cormier forme un écheveau qui compromet sérieusement la réussite de sa future installation en place. En fin d'été, repotez de nouveau le plant dans des pots de 4 l. Vous l'installerez en pleine terre au mois de septembre de l'année suivante.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Bouture** : .1/ Le bouturage de rameaux herbacés, en mai : Il se pratique avec des rameaux de 15 cm environ prélevés sur un plant sain et en pleine végétation. Ne laissez que 2 feuilles à l'extrémité et plantez l'autre extrémité dans un substrat composé à parts égales de terre de bruyère et de sable de rivière. Maintenez le substrat à l'abri de toute sécheresse. Repiquez les boutures dès qu'elles auront fait deux nouvelles feuilles dans un pot individuel et installez-les en place deux ou trois ans après, en automne.

- **Grefte** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-grefte âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-grefte afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Marcottage :** Marcottage Au printemps ou en début d'été, enterrez de longues branches basses près du sol sur 30 cm de longueur jusqu'à ce qu'elles s'enracinent.
Séparez-les en automne ou au printemps suivant et cultivez-les en pot pendant un an avant de les planter.
Les branches de *Cornus sericea* ont tendance à prendre racine au contact du sol.
- **Bouture :** Bouturage de rameaux herbacés En mai, choisir un cornouiller sain en pleine végétation. Couper à l'aide du sécateur une bouture de 15 cm sur une extrémité de tige non lignifiée. Tailler la base de la bouture juste sous une feuille. Supprimer toutes les feuilles sur la partie inférieure de la tige pour ne laisser que celles de l'extrémité. Couper les éventuelles inflorescences quel que soit leur stade de développement. Tremper la base de la bouture dans de la poudre d'hormone de bouturage. Remplir la terrine d'un mélange composé à parts égales de terreau et de sable de rivière. Tasser. Creuser un trou dans le substrat à l'aide du crayon. Insérer la bouture sans ôter la poudre au passage. Reboucher le trou autour de la tige. Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire pour compléter la terrine et obtenir de nombreux plants. Arroser. Couvrir avec une plaque en verre

COTONEASTER FRANCHETII

- **Semis :** 1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)
2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Semis :** Semis en serre chauffée.
Semer au printemps à la surface d'une terrine remplie de terreau à semis et recouvrez d'un peu de mélange.
Placer une vitre (ou le couvercle dans le cas d'un bac à multiplication).
Maintenir à la chaleur et à bonne lumière indirecte.
Quand les graines ont germé et que les plants sont suffisamment robustes pour être manipulés, replantez-les en pots individuels.
- **Bouture :** Bouturage de tiges en été (peu de résultats)
Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide.
Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

EGLANTIER

- **Bouture :** Au printemps, repiquez vos boutures enracinées dans un sol sain et bien drainé, exposé au

soleil. Paillez pour faciliter la reprise.

- **Semis** : Semez vos graines au printemps, soit directement en place au mois de mai, soit en pépinière abritée dès le mois d'avril pour repiquage ultérieur.

FAUX PISTACHIER

- **Marcottage** : Marcottage ou se multiplie très facilement par ses drageons (rejets à son pied) Il est possible de récupérer des rejets en périphérie de l'arbuste au début du printemps ou de marcotter ses branches basses. Le sevrage des marcottes se fait après un ou deux ans.
- **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FEIJOA

- **Grefe** : Les sujets obtenus par semis sont greffés à l'anglaise à la hauteur du collet. Le greffage en couronne réussit assez bien, exécuté de mars à juin avec des greffons de 2 ans.
- **Bouture** : Le bouturage est également difficile, les meilleurs résultats se produisant avec hormone en bouturant à l'étouffée à la fin du printemps ou avec talon à la fin de l'été. dans un mélange de 1/3 d'humus, 1/3 de terre, 1/3 de sable.

FIGUIER

- **Marcottage** : Le marcottage aérien soit au printemps soit au tout début de l'été. Sélectionnez une branche à multiplier d'un diamètre correct. Pratiquez deux incisions annulaires (la lame doit s'enfoncer jusqu'à traverser l'écorce). Procédez à une rotation pour former un anneau. Veillez à ce que les bords des anneaux soient espacés d'un centimètre au moins. Pratiquez l'incision supérieure sous un œil. Reliez les deux incisions annulaires par une incision verticale dans l'objectif d'en extraire un anneau. Munissez-vous d'un film plastique transparent de forme rectangulaire. Entourez-le sur lui-même pour former un manchon. Ligaturez la base du manchon. L'anneau débité doit se trouver au milieu du manchon. Versez dans le manchon du substrat qui retient l'eau (du terreau pur par exemple). Fermez la partie supérieure du manchon à l'aide de ruban adhésif (le substrat doit être maintenu dans un milieu confiné). Humidifiez le manchon à l'aide d'une seringue avec une aiguille remplie d'eau. Opacifiez le tout à l'aide d'une couche de papier aluminium (ce qui va lui donner une allure de papillote). Vérifiez tous les quinze jours l'état d'humidité du substrat et le développement des racines en retirant le papier aluminium. Si nécessaire, réinjectez de l'eau avec la seringue. Ne sevrer pas la marcotte aux premières racelles visibles : Sevrer en période de végétation lorsque les racines sont abondantes. Mettez alors la marcotte rempotée à l'ombre et sous cloche, environ deux semaines (le temps qu'elle s'adapte). Vous pouvez aussi sevrer l'hiver en période de repos végétatif lorsque les feuilles seront tombées. Avant de couper en dessous de la papillote, attendez que le système racinaire soit suffisamment développé et dense.

FAUX POIVRIER

- **Semis** : .semis est assez facile, au printemps avec des graines fraîchement récoltées Semez en caissette ou godets dans un substrat léger, drainant. 1/3 terreau, 1/3 sable, 1/3 tourbe blonde. Recouvrez les graines de 5 mm de mélange tamisé. Semez 3 graines par trou, éclairez en fonction de la germination pour ne garder qu'un

plant. Effectuez un premier arrosage copieux, puis gardez le substrat légèrement humide. La germination prend 4 semaines à 25 °C. Repiquez 8 semaines après la levée des graines dans un mélange identique à celui du semis, en pots de 2 litres pour les semis en godets, en pots de 1 litre pour les semis en caissettes. Ceci pouvant être sujet à variation en fonction de la taille des jeunes plants au moment de l'empotage.

FEVIER D'AMERIQUE

- *Greffe* : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FRÊNE A MANNE

- *Semis* : Semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines.
Repiquez vos plants au printemps suivant.

GLYCINE DE CHINE

- *Marcottage* : .La méthode la plus rapide de multiplication est le marcottage simple, au printemps ou en été.

GLYCINE WISTERIA

- *Marcottage* : . marcottage au printemps.

GRENADIER

- *Semis* : Semis au printemps avec les graines de l'année. Ne garantit pas la conservation de la variété. Préconisé pour les variétés à fruits acides et maturité tardive.

KIWAI

- *Bouture* : Bouturage de tiges herbacées.

KIWI

- *Semis (1)* : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyantes.
On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
- *Semis (2)* : Semis au printemps dans un compost humide avec de la chaleur. Germination au bout de 28-35 jours.

KUMQUAT

- *Semis* : Semis du kumquat se réalise, au printemps, de préférence sous châssis ou dans une mini-serre chauffée à une température de 20 à 24 °C pour obtenir une meilleure levée. Utilisez des pépins frais, surtout pas séchés.

LAURIER SAUCE

-
- **Marcottage** : Marcottez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps.
-

LENTISQUE

- **Semis** : Semis au printemps Stockez les pistaches au frais pendant 2 mois dans le bac à légumes avant de les semer à 15 °C (50 % de levée).
 - **Greffe** : En France, utilisez *Pistacia terebinthus* comme porte-greffe et patientez 2-3 ans après son semis pour le greffer : Le chip-budding à œil poussant se réalise en mai-juin avec un greffon maintenu en repos végétatif de préférence. La greffe en flûte ou en sifflet se réalise en mai ou en été.
-

LEYCESTERIA

- **Semis** : Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer Semis Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus.
On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.
Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas. Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement. Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.
Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.
Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.
-

LYCIET COMMUN

- **Semis** : Au printemps, semez les graines dans un substrat humide ou entre deux feuilles de papier absorbant et placez le tout entre 20 et 28 °C. La levée a lieu entre 3 et 15 jours. Attention, certains traitements du fruit peuvent rendre les semences infertiles.
Repiquez les plantules sans attendre, au bout de 2 semaines pour éviter le stress. Manipulez les racines avec douceur. La plante forme d'abord des tiges grêles étiolées avant de se fournir mais on peut l'aider en pinçant l'extrémité de la tige initiale.
-

LYCIET DE CHINE

Semis : .Semer à chaud en début de printemps comme pour la tomate. Repiquer en godets et installer le premier hiver sous châssis froid.

MAHONIA COMMUN

- **Bouture** : Prélevez de drageons après la floraison.
-

MANDARINIER

- **Marcottage** : .Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de

sphaigne, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfle un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou rempotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

- **Greffe** : Au printemps la greffe en écusson pour former un arbre sur des portes greffe semés deux ans plus tôt. Greffe de régénération après un épisode de gel. Le Choix du porte greffe pour le mandarinier est le Citrange (hybrides d'oranger et de poncirus) 'Carizzo' ou 'Troyer' sont les porte-greffes les plus utilisés pour leur rusticité (-10°) et pour leur tolérance au calcaire, ils sont résistants à la Tristeza. Poncirus trifoliata très rustique mais peu résistant au calcaire. Citrus 'Volkameriana' préconisé pour les sols calcaires et poreux, mais sa rusticité est limitée et il ne tolère absolument pas les sols lourds. Bigaradier est le porte-greffe le plus anciennement utilisé. Il résiste bien à la gommose, au Phytophthora, et tolère les terrains calcaires. Sujet vigoureux. Seul souci, sa sensibilité à la Tristeza. 8 à 9 mois après le repiquage, les plants atteignent 1 cm de diamètre à 30cm au-dessus du sol

MICOCOULIER

- **Semis**: Effectuez le semis avec des graines vernalisées à partir de mai. Ou bien semez-les par stratification dès la fin de l'automne. Vos graines (= noyaux) devront au préalable avoir été exposées au froid (entre 3 et 5 °C) pendant 2 à 3 mois, soit avoir subi une stratification en extérieur soit dans un réfrigérateur. Pour la stratification, choisissez un endroit abrité, au pied d'un mur par exemple et protégez votre semis par un grillage fin. Trempez les graines du commerce déjà vernalisées 24 h dans de l'eau tiède, puis semez les e, pleine terre. Une scarification préalable n'est pas nécessaire. Vous pouvez également les semer en terrine dans un substrat composé de 2/3 de sable (ou de perlite) et de 1/3 de terreau pour semis. La germination, assez longue, peut prendre 4 à 8 semaines avec environ 2/3 de réussite. Repiquez à 3 à 4 feuilles dans des godets ou conteneur, et conservez ces jeunes plants 2 à 3 ans en pépinière avant de les installer en place.

Les semis de graines récoltées se pratiquent en octobre. Vous pourrez semer directement des micocoules dans un sol correctement ameubli au préalable et que vous maintiendrez frais, ou dans une caissette placée dans un endroit abrité et au nord, protégée par un grillage fin. Vous repiquerez dans ce cas les plantules au printemps dès qu'elles auront 3 à 4 feuilles

MYRTE

- **Bouture** : Bouturez le myrte de mai à juillet : Prélevez des boutures à talon (avec un lambeau d'écorce de la tige principale). Effeuillez-les sur les deux tiers inférieurs. Trempez la base dans de l'hormone de bouturage, retirez l'excédent. Plantez dans un mélange humide de sable et de tourbe. Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une terrine de multiplication. Placez à l'abri du soleil direct, à une température de 18 °C. Aérez tous les jours pour éviter la condensation. Lorsque les nouvelles pousses apparaissent, au bout de 2 à 3 mois, retirez le plastique. Rempotez en pots individuels au printemps suivant en pinçant les tiges pour forcer l'arbuste à se ramifier.

MYRTILLIER

- **Semis** : Le semis de myrtille se pratique au printemps avec des graines stratifiées au réfrigérateur. Il se réalise dans une terre légère et humide (tourbe fine + sable)
- **Marcottage** : Le marcottage se pratique sur les variétés à grand développement. Choisissez un rameau jeune, sain et bien souple, au début de printemps. Courbez la tige, couchez-la sur le sol. Creusez un petit sillon. Enlevez les feuilles et les pousses

latérales sur la partie basse. Incisez l'écorce légèrement en biais (greffoir bien affûté et désinfecté), là où la tige touchera la terre. Placez le rameau dans le sillon. Immobilisez avec une pierre, une branche fourchue ou un cavalier métallique. Comblez le sillon d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Redressez le bout de la marcotte et fixez-le sur un petit tuteur. Arrosez copieusement. Séparez la marcotte de son pied mère à l'automne si l'enracinement est suffisant, sinon attendre le printemps, la jeune marcotte, une fois sevrée est entretenue comme un jeune plant.

NÉFLIER DU JAPON

- **Semis** : Le semis est facile mais si vous disposez de variétés sélectionnées. Les graines germent très facilement à condition d'être fraîchement extraites du fruit au printemps. Semez-les dans un grand pot à l'extérieur.

ORME

- **Grefte** : La greffe en fente en avril-mai. Greffe en écusson en été.

PAPAYER

- **Semis** : Il se multiplie le plus facilement par graines au printemps à une température comprise entre 20 et 25°C.

PIN PARASOL

- **Semis** : 1/ Semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination.
Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent.
Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange ¾ de sable et ¼ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caissette sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place.
2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

PIN SYLVESTRE

- **Semis** : Semis sous abri au printemps. Dans le cas de semis des akènes, vous devez stratifier les graines pour favoriser la germination. En effet, les akènes mettent 2 mois à germer, d'où l'utilité de procéder à une stratification pour accélérer le processus.
Aussitôt fait, réalisez un sillon de 3cm de profondeur pour y semer les graines récoltés sur les cônes mûrs. Arrosez la plateforme une fois la mise en terre effectuée.

PISTACHIER

- **Semis** : Les semis s'effectuent au printemps à une température entre 10 et 15°C. Avant de les semer il faut entreposer au frais (dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple) les graines pendant 2 mois.

POIVRE DE SICHUAN

- **Semis** : Les semis se font à chaud, au printemps, après avoir passé l'hiver dans le réfrigérateur, ou bien

dès la cueillette, à l'automne, si vous avez la possibilité de conserver les semis à une température ambiante proche de 20°C, puis les jeunes plants à 10°C tout l'hiver.

PRUNIER DU NATAL

- **Semis** : . Les semis s'effectuent au printemps ou en automne. Pour une meilleure germination, il est recommandé de tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 48 heures. Les semis sont à installer à la lumière et à une température aux alentours de 20°C. Ils sont très longs à lever.

RAGOUMINIER

- **Semis** : . Les semis s'effectuent au printemps. Pour une meilleure levée les graines doivent avoir été, au préalable, stratifiées au froid pendant trois à six mois. Après le semis, il est généralement greffé sur un merisier.

SORBIER DES OISELEURS

- **Bouture** : Bouturage dès la mi-mai et jusqu'à mi-août. Utilisez un substrat à base de sable grossier et de tourbe, ou mieux, de vermiculite qui stocke bien l'eau. Trempez au préalable vos boutures dans une solution d'hormone de bouturage. Après reprise, et repiquage, leur croissance peut atteindre 2m en 2 ans.

SUMAC DE VIRGINIE

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis.

Effectuez au printemps les semis de graines :

Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C.

Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs.

Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

SUREAU NOIR

- **Semis** : Semis au printemps. Ces graines devront avoir subi au préalable l'action du froid (inférieur à 5 °C) pendant 2 mois environ.

TAMARILLO

- **Bouture** : .multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé.

Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand. 2/ Enraciner des boutures de bois vert à la fin du printemps ou au début de l'été, en utilisant la chaleur de fond. Des boutures de bois vert sont prélevées des pointes des pousses et sont plus résistantes que les boutures herbacées.

- **Semis** : .semis 1/ Propagation par graines au printemps. Semer les graines sous une température de 13 à 18°C. 2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.
- **Semis** : Semis au printemps avec des graines ayant subi un froid hivernal.

MULTIPLIER LES ARBRES EN JUIN

ABRICOTIER

- **Bouture** : Bouturage de tiges herbacées en juin.

AMANDIER

- **Bouture** : En été, choisir une tige semi-ligneuse, la planter dans un mélange à part égale terre du jardin et sable, déposer le pot à l'ombre et arroser souvent. Mettre la bouture à l'abri pendant la saison froide.

AMELANCHIER

- **Marcottage** : Par marcottage aérien en été. Certaines espèces d'amélanchiers ont tendance à se propager par rejets ou à émettre des racines lorsque la terre entre en contact avec le bas des tiges. Il ne reste plus qu'à exploiter cette faculté naturelle afin de les multiplier par marcottage.

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- **Bouture** : Multiplication par bouturage en été . Prélever des boutures semi ligneuses de 8 cm de long en été, et des boutures aoutées en automne ou hiver. Piquez les dans un compost granuleux mais humide à mi ombre

ARBRE DE JUDEE

- **Greffe** : Pratiquez la greffe en été. Plus délicate à effectuer, elle est indispensable pour implanter un cultivar sur un pied d'espèce type. On utilise habituellement un pied de *Cercis siliquastrum* comme porte-greffe
-

ARGOUSIER

- **Bouture** : Les boutures herbacées ou semi aoûtées se font dans de l'eau, les racines se forment en une semaine, puis intervient le repiquage ou le bouturage habituel sous cloche dans un substrat sableux.
-

ARONIA

- **Bouture** : Bouturage en juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables.
Ou bouture en hiver.
-

AUCUBA DU JAPON

- **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.
-

BAIE DE MAI

- **Bouture** : Bouturage Les bouturages de tiges semi-ligneuses se pratiquent en été.

BERGAMOTIER

- **Bouture** : bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

BIGARADIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
-

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouture de juin à août lorsqu'ils sont encore en feuilles, puis tout au long de l'hiver, quand le feuillage est tombé et qu'il ne gèle pas. Pour réussir les boutures, faites bien la différence entre le bois de l'année dernière (rameaux anciens : entrenœuds courts), et le bois de cette année (rameaux jeunes : lisses, marron, entrenœuds longs). C'est de ce dernier que l'on obtiendra les boutures les plus vigoureuses. Prélevez des morceaux de jeunes rameaux feuillus, de 30-40 cm de long.

Vous planterez les boutures en terre, dans un coin du jardin, exposé au Nord (derrière une haie ou derrière la maison par exemple), à l'ombre et à l'abri du vent. Commencez par étêter les boutures, gardez 3 feuilles au sommet de la tige, supprimez les autres d'un geste de la main. Refaites une taille franche de l'extrémité qui sera mise en terre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter des hormones d'enracinement, les fruits rouges reprenant très bien. Utilisez si vous le souhaitez des hormones du

commerce ou faites maison. Vous pouvez en effet fabriquer vous-même une solution d'hormone de bouturage : dans de l'eau de pluie, laissées en décoction 24 à 48h des morceaux de tiges de saules.

Trempez le bout de vos boutures dans l'hormone de bouturage. Enfoncez les boutures dans un sol meuble, sur 5 à 10cm de la longueur du rameau. Les boutures vont passer tout l'hiver à développer un système racinaire. Replantez-les au printemps en pépinière ou à leur place dans le jardin, avec un écartement d'1,20m et appliquez-leur une première taille pour les former.

CEDRATIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.

CERISIER

- **Bouture** : Mai, juin. Sur rameaux de l'année avec tiges tendres.

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : . bouturage de tiges aoutés en été

CHALEF DE EBBING

- **Bouture** : . bouturage en été

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture** : Bouturages herbacés se font du mois de mai au mois de juin, et les semis en tiges aoûtées se font du mois de juillet au mois d'août.

CHATAIGNIER

- **Grefe** : Grefe en couronne entre 15 avril et 15 mai (période de forte circulation de la sève). Prélever les greffons du 15 au 30 mars. Ou greffage en flute, greffage en fente en juin.

COGNASSIER

- **Marcottage** : Marcottage en juin.

COGNASSIER DU JAPON

- **Bouture** : Bouturage (pris sur pousses latérales) (à l'étouffée, sous châssis) (prendre bouture à talon ou à crossette, incisez la base puis trempez dans hormone) (plantez dans sable et tourbe) (mettre sous châssis tempéré jusqu'au printemps ou rempotez avec terreau sous châssis froid) (planter au printemps), marcottage.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Marcottage** : .1/ En été, pratiquez le marcottage aérien. Cette méthode est intéressante car elle procure directement des sujets relativement grands à repiquer à partir de cornouillers à port érigé et dont le bois n'est pas souple du tout.

- **Grefe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-grefe âgé de 2 ans au moins. Un pied

de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Marcottage :** Marcottage Au printemps ou en début d'été, enterrez de longues branches basses près du sol sur 30 cm de longueur jusqu'à ce qu'elles s'enracinent. Séparez-les en automne ou au printemps suivant et cultivez-les en pot pendant un an avant de les planter. Les branches de *Cornus sericea* ont tendance à prendre racine au contact du sol.
-

COTONEASTER FRANCHETII

- **Marcottage :** . Pour le marcottage qui peut être intéressant pour les variétés rampantes, attendez l'été et la pleine chaleur. Pratiquez des marcottes enterrées et en serpenteaux pour en obtenir un plus grand nombre. Vous ne les sèvrerez qu'à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après.

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Bouture :** Bouturage de tiges en été (peu de résultats) Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide. Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.
-

ERABLE PLANE

- **Bouture :** Bouturage juin/juillet.
-

FAUX PISTACHIER

- **Bouture :** Bouturage de tiges aoûtés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoûtés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.
-

FAUX POIVRIER

- **Bouture :** .bouturage est possible l'été, mais moins pratiqué que le semis à cause d'une reprise aléatoire, de gestes plus longs que pour le semis qui est très rapide pour *Schinus molle*, ne nécessitant pas de conditions particulières. Sélectionnez une bouture d'une dizaine de centimètres sur du bois semi-aoûté. Repiquez dans le même substrat que pour le semis. L'enracinement se fait en 6 semaines.

FEIJOA

-
- **Grefte** : Les sujets obtenus par semis sont greffés à l'anglaise à la hauteur du collet.
Le greffage en couronne réussit assez bien, exécuté de mars à juin avec des greffons de 2 ans.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Grefte** : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FIGUIER

- **Marcottage** : Le marcottage aérien soit au printemps soit au tout début de l'été. Sélectionnez une branche à multiplier d'un diamètre correct. Pratiquez deux incisions annulaires (la lame doit s'enfoncer jusqu'à traverser l'écorce). Procédez à une rotation pour former un anneau. Veillez à ce que les bords des anneaux soient espacés d'un centimètre au moins. Pratiquez l'incision supérieure sous un œil. Reliez les deux incisions annulaires par une incision verticale dans l'objectif d'en extraire un anneau. Munissez-vous d'un film plastique transparent de forme rectangulaire. Entourez-le sur lui-même pour former un manchon. Ligaturez la base du manchon. L'anneau débité doit se trouver au milieu du manchon. Versez dans le manchon du substrat qui retient l'eau (du terreau pur par exemple). Fermez la partie supérieure du manchon à l'aide de ruban adhésif (le substrat doit être maintenu dans un milieu confiné). Humidifiez le manchon à l'aide d'une seringue avec une aiguille remplie d'eau. Opacifiez le tout à l'aide d'une couche de papier aluminium (ce qui va lui donner une allure de papillote). Vérifiez tous les quinze jours l'état d'humidité du substrat et le développement des racines en retirant le papier aluminium. Si nécessaire, réinjectez de l'eau avec la seringue. Ne sevrer pas la marcotte aux premières racines visibles : Sevrer en période de végétation lorsque les racines sont abondantes. Mettez alors la marcotte repotée à l'ombre et sous cloche, environ deux semaines (le temps qu'elle s'adapte). Vous pouvez aussi sevrer l'hiver en période de repos végétatif lorsque les feuilles seront tombées. Avant de couper en dessous de la papillote, attendez que le système racinaire soit suffisamment développé et dense.

FRAMBOISIER

- **Bouture** : Bouture de pousses de l'année en début d'été Bouturez les rameaux feuillés ou les racines du framboisier, en début d'été pour une bouture de tige feuillée.
Bouturer les rameaux : Sélectionnez et coupez un rameau sain âgé d'un an, à l'aide d'un sécateur propre et bien aiguisé. Sur ce rameau, coupez autant de tronçons qu'il est possible en s'assurant que chaque tronçon porte deux bourgeons.
Chaque coupe doit être faite juste au-dessus d'un bourgeon, la coupure doit être nette. Trempez l'extrémité inférieure de chaque tronçon dans de la poudre de bouturage. Placez les tronçons de rameaux à la verticale, en pleine terre ou en pot, dans un mélange de terre du jardin et de sable, en l'enfonçant de sorte que le premier œil soit au niveau du sol.

FRÊNE A MANNE

- **Grefte** : .greffer un pied mère avec des boutures de la variété recherchée.
Greftez le frêne en fin d'hiver (greffe en fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson en sélectionnant des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud).

GENEVRIER

- **Bouture** : Le bouturage est possible pour *Juniperus communis*, *Juniperus virginiana* et *Juniperus chinensis*. Opérez en été : trempez l'extrémité des boutures dans de l'hormone de bouturage puis
-

plantez-les dans un mélange de sable et tourbe et maintenez le substrat humide.

GRENADIER

- **Marcottage** : . marcottage en été
 - **Greffe** : .greffe en été, difficile à réussir
-

GLYCINE WISTERIA

- **Bouture** : .Bouture en juin
-

GRENADIER

- **Bouture** : Bouture de bois feuillé sous châssis en juin-juillet est aussi possible. bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (sous châssis) (planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe sous châssis 18/20degré) (hiver:8/10degré).
-

HÊTRE

- **Greffe** : Opérez à différentes époques selon la méthode choisie. Par exemple, pour une greffe à l'anglaise de juin à août, ou pour une greffe en écusson en juin-juillet. Certaines méthodes se pratiquant dès février-mars et jusqu'en mai, mais sous abri. Le porte-greffe sera issu de semis de hêtre commun et le greffon prélevé sur un jeune rameau de l'année (sauf pour la greffe à rameau où vous devrez utiliser un rameau prélevé sur un bois de 2 ans).
-

HOVENIE

- **Bouture** : Boutures d'été de bois semi-dur.
-

KIWAI

- **Bouture** : Bouturage de tiges herbacées.
-

KIWI

- **Semis (1)** : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyantes. On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
 - **Bouture** : De juin à août, prélever les extrémités de jeunes pousses 15-20 cm, tailler les feuilles du bas, placer les tiges dans un mélange tourbe/sable, les garder au chaud à 25 % dans une atmosphère humide ou sous cloche à l'ombre ou demi-ombre, lorsque les feuilles apparaissent soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement des racines. Planter la bouture au printemps prochain. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître. bouturage de tiges herbacées (planter dans 1/2 sable 1/2 tourbe).
-

LENTISQUE

- **Greffe :** En France, utilisez *Pistacia terebinthus* comme porte-greffe et patientez 2-3 ans après son semis pour le greffer : Le chip-budding à œil poussant se réalise en mai-juin avec un greffon maintenu en repos végétatif de préférence.
La greffe en flûte ou en sifflet se réalise en mai ou en été.
La greffe en écusson à œil poussant, à la mi-juin.

LEYCESTERIA

- **Semis :** Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer. Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus.
On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.
Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas. Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement. Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.
Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.
Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

LYCIET COMMUN

- **Marcottage :** Marcottage ou division. Ces opérations se pratiquent en période de repos de la végétation (automne-hiver). Le marcottage naturel est fréquent grâce à ses rameaux longs qui s'enracinent facilement dans un sol léger. Il suffit alors de donner un coup de bêche pour séparer la marcotte. La division de touffe est tout aussi aisée.

MANDARINIER

- **Bouture :** La meilleure période pour bouturer un mandarinier est de juin à septembre. Il faut réunir chaleur et humidité, c'est pour cela que l'on pratique le bouturage durant les mois chauds. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières.
Avant prélèvement des rameaux sains, si vous le pouvez, arrosez copieusement votre plante pendant 1 semaine. En fin d'été, vous prélèverez des rameaux semi-rigides (aoûtés) de l'année de 15 à 20 cm de longueur environ. Coupez les extrémités trop fines des rameaux. Vous conserverez 2 ou 3 feuilles terminales maxi et vous couperez au niveau du pétiole des autres. Vous couperez 5 mm sous un pétiole en faisant 2 biseaux et griffez sur 10 mm au-dessus des biseaux pour mieux développer les racines.
Vous remplirez des godets d'un substrat aéré, léger et poreux (parts égales de tourbe blonde et de sable) et stérile donc de préférence un terreau pour semis et boutures. Vous tremperez la base biseautée des boutures dans de la poudre d'hormones mélangée à du sable fin ou du marc de café sec pour éviter trop d'hormones, les tapoterez afin de faire tomber l'excédent. Avec un crayon, amorcez un petit trou dans lequel vous glisserez la bouture d'environ 3 cm sous le niveau de surface pour que 2 pétioles (yeux) soient en terre. On laisse dépasser de la terre qu'environ les 3 derniers yeux (pétioles ou feuilles). Donc 2 en terre et environ 3 dessus. Vous tasserez le mélange et mouillerez au vaporisateur. Mettre en mini serre, aquarium ou la bouture recouverte de bouteilles plastiques coupées ou sac en plastique transparent afin de limiter l'évaporation et la déshydratation. Pas de bac ou coupelles pour retenir l'eau. Vous le placerez dans une pièce claire, sans soleil direct, à >18 °C, 24°

est idéal. Surveillez régulièrement vos boutures et humidifiez pour garder le substrat humide, sans détremper. Évitez l'eau stagnante dans le fond de la serre. Dès que vous verrez les premières petites pousses, il faudra enlever le couvercle de la serre et cultiver ensuite comme les autres plants d'Agrumes. Gardez les jeunes plants à l'abri du Soleil direct par temps chaud. Acclimater vos boutures progressivement avant de les mettre à l'air libre. Laissez pousser la bouture pendant 1 an.

MARONNIER D'INDE

- **Greffe** : Greffe en écusson.

MYRTE

- **Bouture** : Bouturez le myrte de mai à juillet : Prélevez des boutures à talon (avec un lambeau d'écorce de la tige principale). Effeuillez-les sur les deux tiers inférieurs. Trempez la base dans de l'hormone de bouturage, retirez l'excédent. Plantez dans un mélange humide de sable et de tourbe. Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une terrine de multiplication. Placez à l'abri du soleil direct, à une température de 18 °C. Aérez tous les jours pour éviter la condensation. Lorsque les nouvelles pousses apparaissent, au bout de 2 à 3 mois, retirez le plastique. Rempotez en pots individuels au printemps suivant en pinçant les tiges pour forcer l'arbuste à se ramifier.

MYRTILLIER

- **Bouture (1)** : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver.
- **Bouture (2)** : Bouture herbacée en juin. Choisissez une plante saine et un rameau qui n'a pas encore de bourgeons floraux. Avec un sécateur parfaitement affûté et désinfecté à l'alcool, coupez à l'extrémité de ce rameau un morceau de 20 cm de longueur. Supprimez les parties fines pour ne garder que 15 cm de tige. Enlever les feuilles sur la moitié inférieure. Remplissez une caissette d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphagnes, 1/3 de terreau de feuilles. Tassez et arrosez. Plantez les boutures à 5-7 cm en tous sens, bien droites en enterrant les 2/3 de la bouture. Arrosez. Placez la caissette sous un châssis ombragé. Pulvérisez chaque jour de l'eau à température de la pièce sur les boutures. Surveillez que le substrat ne sèche pas sinon arrosez. Les racines se forment en 4 à 6 semaines. Repiquez en pots individuels et mettez-les en pépinière. On pourra les planter au verger dès le printemps suivant pour les sujets les plus vigoureux, à l'automne pour les autres.

NEEM

- **Bouture** : .En été, effectuez des boutures semi-ligneuses

NÉFLIER COMMUN

- **Greffe** : Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-greffe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été.
Porte greffe : .Les porte greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine. Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier.

NÉFLIER DU JAPON

- **Bouture** : .Vous pouvez également procéder au bouturage en début d'été ou au greffage sur un semis de

néflier du Japon.

NOISETIER

- **Marcottage** : Marcottage en mars/avril ou juin.

NOISETIER DES SORCIERES

- **Bouture** : . bouture herbacée en été, le succès du bouturage à talon en été est faible,

ORME

- **Grefe** : La greffe en fente en avril-mai. Greffe en écusson en été.
- **Bouture** : En été, pratiquez des boutures semi-aoûtées.

NOISETIER

- **Marcottage** : Marcottage en mars/avril ou juin.

PASSIFLORE

- **Bouture** : bouturage durant l'été, coupez des tronçons de 20 cm environ et d'au moins trois niveaux de départ de feuilles (c'est-à-dire deux entre-nœuds). Éliminez les feuilles de la base et recoupez si besoin les autres. Trempez la base de la tige dans une poudre d'hormone et plantez les boutures dans un mélange léger et bien drainé (moitié sable, moitié terreau). Recouvrez d'un film ou d'une mini-serre et laissez-les s'enraciner. Transplantez ensuite en pots individuels.
- **Marcottage** : En été, choisissez un rameau de l'année et recourbez-le dans un pot au sol en enterrant un nœud au niveau d'un départ de feuilles. Maintenez le rameau couché à l'aide d'une pierre et patientez un mois avant de recouper avant et après la portion de rameau enracinée.

PÊCHER

- **Grefe** : En juin greffe à œil poussant sur pêcher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (paris) La plupart des pêcheurs seront multipliés par greffe, notamment par la greffe en écusson en été.

La greffe en écusson du pêcher Procédez à la greffe en écusson avant la fin août. Prélevez toujours un greffon sur une plante productive et saine, exempte de maladies. La greffe consiste à souder deux végétaux : le porte-greffe enraciné au sol servant de support et le greffon, inséré au porte-greffe, destiné à se développer. Elle est particulièrement adaptée si vous souhaitez modifier les caractéristiques de votre pêcher. Par exemple, pour l'adapter à un environnement défavorable et améliorer les qualités du fruit. La greffe en écusson limite les gaspillages de greffons. Un seul œil est suffisant pour réaliser le greffage. Par ailleurs, vous n'aurez que 2 semaines à attendre pour voir si la greffe a pris.

Porte greffe : Franc. Les choix du porte-greffe Le choix dépend du sol mais aussi de la région et de son climat : En sol sain, profond et non calcaire, utilisez le franc de pêcher (issu de semis de noyaux) qui est vigoureux. En sol lourd et humide, voire calcaire, notamment dans les régions du Nord, faites appel au prunier Saint-Julien. En sol sec et calcaire, et particulièrement dans le Midi, utilisez l'amandier. Dans le Sud-Ouest, choisissez plutôt les hybrides pêcher-amandier qui sont vigoureux et cultivables en sols calcaires.

POMMIER

- **Marcottage** : Marcottage en juin.

PRUNIER

- **Marcottage** : Marcottage en juin.

SORBIER DES OISELEURS

- **Bouture** : Bouturage dès la mi-mai et jusqu'à mi-août. Utilisez un substrat à base de sable grossier et de tourbe, ou mieux, de vermiculite qui stocke bien l'eau. Trempez au préalable vos boutures dans une solution d'hormone de bouturage. Après reprise, et repiquage, leur croissance peut atteindre 2m en 2 ans.
- **Grefe** : Utilisez comme porte-grefe l'espèce spécifique du sorbier des oiseaux ou un plant d'aubépine. Vous pourrez par exemple essayer une greffe en demi-fente ou à l'anglaise sur le collet en mars-avril avec de jeunes rameaux de l'année précédente.
Ou bien, en écusson en juin-juillet avec de jeunes rameaux de l'année.

TAMARILLO

- **Bouture** : multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

2/ Enraciner des boutures de bois vert à la fin du printemps ou au début de l'été, en utilisant la chaleur de fond. Des boutures de bois vert sont prélevées des pointes des pousses et sont plus résistantes que les boutures herbacées.

VIGNE

- **Marcottage** : Marcottage en juin.

MULTIPLIER LES ARBRES EN JUILLET

ABRICOTIER

- **Grefe (1)** : Greffage en écusson, utilisée courant juillet et août Sur la zone à greffer, éliminez rameaux et feuilles. Sur la partie nettoyée, effectuez une entaille en forme de T à l'aide d'un greffoir. Écartez minutieusement l'écorce Pour le prélèvement de l'écusson, choisissez un œil développé (situé à l'attache de la feuille) sur un rameau de l'année du sujet à multiplier. Sur une longueur d'environ 3 cm, découpez l'écorce tout autour de l'œil. Soulevez les bords de l'incision en T et insérez l'écusson. Ligaturez la greffe avec du raphia.
-

- **Grefe (2)** : Greffage à œil dormant sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.
- **Semis** : Les noyaux d'abricots peuvent être semés immédiatement après leur consommation en terrain légèrement humide. Ils germeront au début du printemps suivant. Semis pour les porte greffe et quelques variétés anciennes se reproduisant assez fidèlement (abricot Alberge, abricot de Hollande).

AGAVE

Semis : Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles** : Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.

- **Division des rejets** : Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatrifier la plaie puis plantez.

AIRELLE ROUGE

- **Marcottage** : Marcottages de juillet à août.
- **Bouture** : Boutures semi-aoûtées en été.

AMANDIER

- **Bouture** : En été, choisir une tige semi-ligneuse, la planter dans un mélange à part égale terre du jardin et sable, déposer le pot à l'ombre et arroser souvent. Mettre la bouture à l'abri pendant la saison froide.
- **Grefe** : Ecussonnage à œil dormant en juillet août sur un porte-greffe de 2 ans.

AMELANCHIER

- **Marcottage** : Par marcottage aérien en été. Certaines espèces d'amélanchiers ont tendance à se propager par rejets ou à émettre des racines lorsque la terre entre en contact avec le bas des tiges. Il ne reste plus qu'à exploiter cette faculté naturelle afin de les multiplier par marcottage.

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- **Bouture** : Multiplication par bouturage en été . Prélever des boutures semi ligneuses de 8 cm de long en été, et des boutures aoutées en automne ou hiver. Piquez les dans un compost granuleux mais humide à mi ombre

ANANAS

- **Repiquage**

ARAUCARIA DU CHILI

- **Bouture** : Bouturez l'araucaria en juillet : Choisissez des rameaux verticaux pour prélever des boutures de tête, mesurant 7 à 10 cm. Piquez-les dans un mélange constitué de 50 % de sable et 50 % de tourbe,

sous un châssis. Repiquez les plants à partir d'avril dans des pots de 10 cm remplis de compost. Patientez 3 ans avant leur mise en place.

ARBRE DE JUDEE

- **Greffe** : Pratiquez la greffe en été. Plus délicate à effectuer, elle est indispensable pour implanter un cultivar sur un pied d'espèce type.
On utilise habituellement un pied de *Cercis siliquastrum* comme porte-greffe
-

ARGOUSIER

- **Bouture** : Les boutures herbacées ou semi aoûtées se font dans de l'eau, les racines se forment en une semaine, puis intervient le repiquage ou le bouturage habituel sous cloche dans un substrat sableux.
-

AUCUBA DU JAPON

- **Bouture** : Bouturage d'été (de juillet à septembre) :Prélevez des boutures semi-aoûtées de juillet à septembre : les pousses ne sont ni tendres ni coriaces, elles sont encore vertes, mais commencent à prendre une teinte boisée à la base. Éliminez les feuilles de la base, raccourcissez les autres, conservez celles de l'extrémité. Trempez-la base dans des hormones de bouturage. Placez-les dans des pots remplis d'un mélange léger et drainant et Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une mini-serre et placez-les à l'abri du soleil, à une température d'environ 20 °C. En hiver, rentrez-les à l'abri du gel, dans un endroit frais et lumineux. Maintenez le substrat humide. En avril suivant, une fois l'enracinement fait, plantez-les au jardin.
 - **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.
-

BAIE DE MAI

- **Bouture** : .Bouturage Les bouturages de tiges semi-ligneuses se pratiquent en été.

BERGAMOTIER

- **Bouture** : .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

BIGARADIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
-

BLEUET NAIN

- **Bouture** : Les boutures peuvent être récoltées du 1^{er} au 20 juillet, dès que la tige semble suffisamment rigide pour être piquée dans un substrat.
Ne pas dépasser le 20 juillet (Lac-Saint-Jean).
1- Immédiatement après la récolte, les boutures sont mises à enraciner dans une serre ou un tunnel ombragé, la température du substrat étant maintenue entre 20 et 25 °C, celle de l'air ambiant idéalement entre 20 et 24 °C le jour et supérieure à 15 °C la nuit.
2- Le substrat d'enracinement devrait être composé de perlite et de tourbe dans une proportion 60:40. Les plaques alvéolées 45-110 pour semis forestiers conviennent pour un enracinement adéquat.
3- Le traitement des boutures avec une hormone d'enracinement semble inutile.
-

La concentration doit être inférieure à 1000 ppm dans le cas de l'AIB et à 500 ppm dans celui de l'ANA.

4- L'humidité ambiante doit être tenue à saturation grâce par un système de nébulisation (dans une enceinte fermée si nécessaire; une nébulisation de 4-5 secondes aux 20 minutes, au début).

5- Le substrat doit être humide en permanence, sans être détrempé.

6- Les premières racines apparaissent vers la 7^e semaine;
L'application hebdomadaire d'une solution préparée avec un engrais soluble du type du 20-8-20 (1g/l) de Plant Prod peut alors débuter.

7- Une fois que les racines commencent à apparaître à la base des alvéoles, diminuer l'humidité et ouvrir progressivement l'enceinte ou acclimater graduellement les boutures.

8- Cesser les fertilisations à la mi-septembre et baisser progressivement la température (en serre).

9- Les boutures seront bien enracinées l'automne venu, et les jeunes plants pourront être implantés au champ le printemps suivant. Si le système racinaire ne se tient pas suffisamment, il faudra maintenir les plants en alvéole jusqu'au printemps suivant.

10- L'hivernage devra se faire à l'extérieur, à un endroit où la neige s'accumule tôt et en quantité.

11- Le taux d'enracinement escompté des boutures de bois tendre prélevées dans des bleuetières est de l'ordre de 85 %.

BRUYERE

- **Bouture** : En juillet bouturage (pris sur rameaux de 2 ans) (sous châssis, à l'étouffée) (bouture à talon par éclatement) (plantez dans 1/3 sable, 1/3 tourbe, 1/3 terre de bruyère) (aérez au bout de 3 semaines) (arrosage régulier) (ombrager durant les fortes chaleurs)

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouture de juin à août lorsqu'ils sont encore en feuilles, puis tout au long de l'hiver, quand le feuillage est tombé et qu'il ne gèle pas. Pour réussir les boutures, faites bien la différence entre le bois de l'année dernière (rameaux anciens : entrenœuds courts), et le bois de cette année (rameaux jeunes : lisses, marron, entrenœuds longs). C'est de ce dernier que l'on obtiendra les boutures les plus vigoureuses. Prélevez des morceaux de jeunes rameaux feuillus, de 30-40 cm de long.

Vous planterez les boutures en terre, dans un coin du jardin, exposé au Nord (derrière une haie ou derrière la maison par exemple), à l'ombre et à l'abri du vent. Commencez par étêter les boutures, gardez 3 feuilles au sommet de la tige, supprimez les autres d'un geste de la main. Refaites une taille franche de l'extrémité qui sera mise en terre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter des hormones d'enracinement, les fruits rouges reprenant très bien. Utilisez si vous le souhaitez des hormones du commerce ou faites maison. Vous pouvez en effet fabriquer vous-même une solution d'hormone de bouturage : dans de l'eau de pluie, laissées en décoction 24 à 48h des morceaux de tiges de saules.

Trempez le bout de vos boutures dans l'hormone de bouturage. Enfoncez les boutures dans un sol meuble, sur 5 à 10cm de la longueur du rameau. Les boutures vont passer tout l'hiver à développer un système racinaire. Replantez-les au printemps en pépinière ou à leur place dans le jardin, avec un écartement d'1,20m et appliquez-leur une première taille pour les former.

CEDRATIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.

CERISIER

- **Grefe** : *Grefe en écusson* : nettoyer la base du porte-grefe avec un chiffon humide, désinfecter le

sécateur (vinaigre blanc). Entailler l'écorce horizontalement sur 2 cm de largeur, puis verticalement sur 3 à 4 cm de hauteur, en partant du bas. Prélever (20 cm) de beaux rameaux de l'année bien mûrs. Incisez 1,5 cm au-dessous du plus bel œil. Couvrir avec un lien de raphia humide les plaies sans couvrir le bourgeon.

Le greffon doit être placé : pour le merisier à 2m du sol, pour le cerisier de Sainte-Lucie à 10 cm du sol. Porte-greffe < ou égale à 2, 3 cm : greffe en fente en installant 2 greffons de chaque côté, pour activer la cicatrisation, on ne gardera qu'un greffon après reprise.

Porte-greffe > 3 cm : greffe en incrustation.

Porte-greffe : merisier (arbre à haute tige), mahaleb ou bois de Sainte-Lucie (arbre à basses tiges).

Meilleure méthode : greffe en fente et greffe en écusson (merisier : juillet à août, mahaleb : plus tard).

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : . bouturage de tiges aoutés en été

CHALEF DE EBBING

- **Bouture** : . bouturage en été

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture** : Bouturages herbacés se font du mois de mai au mois de juin, et les semis en tiges aoûtées se font du mois de juillet au mois d'août.

CHEVREFEUILLE

- **Bouture** : Par bouture de bois semi dur en été. Les vieux plants peuvent être régénérés en les rabattant au sol.
On peut procéder par bouturage à partir du mois d'août sur des tiges semi-lignifiées de 15 cm tuteurées.

COGNASSIER

- **Marcottage** : Marcottage en juin / juillet.
- **Grefe** : Greffage possible mais pas obligatoire Le greffage s'effectue à œil dormant de mi-juillet à mi-août.
Pour multiplier votre cognassier par greffage, réalisez une greffe en écusson à œil dormant sur un cognassier franc (né d'un semis en pépinière)

COGNASSIER DU JAPON

- **Bouture** : Bouturage (pris sur pousses latérales) (à l'étouffée, sous châssis) (prendre bouture à talon ou à crossette, incisez la base puis trempez dans hormone) (plantez dans sable et tourbe) (mettre sous châssis tempéré jusqu'au printemps ou rempotez avec terreau sous châssis froid) (planter au printemps), marcottage.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Marcottage** : .1/ En été, pratiquez le marcottage aérien. Cette méthode est intéressante car elle procure directement des sujets relativement grands à repiquer à partir de cornouillers à port érigé et dont le bois n'est

pas souple du tout.

- **Greffe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-greffe âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Bouture** : Bouturage Opérez en été, en juillet-août, avec des rameaux feuillés de 10-12 cm de long dont vous supprimerez les feuilles de la base avant de les piquer dans un mélange de sable et de tourbe. Placez les boutures à une température de 15 à 18 °C. Repotez dans un mélange de terre et de terreau dès que de nouvelles feuilles apparaissent et hivernez à l'abri du gel. Ou bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (hormone, sous châssis) (plantez dans sable et tourbe) (température 15-18 degré) (transplantez dès enracinement sous châssis froid) (planter au bout de 2/3 ans).

COTONEASTER FRANCHETII

- **Marcottage** : . Pour le marcottage qui peut être intéressant pour les variétés rampantes, attendez l'été et la pleine chaleur. Pratiquez des marcottes enterrées et en serpenteaux pour en obtenir un plus grand nombre. Vous ne les sèvrerez qu'à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après.

CUDRANE

- **Bouture** : Bouture semi aoutées en juillet ou aoutées en novembre, bouturage de tiges à l'automne dans du sable.

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Bouture** : Bouturage de tiges en été (peu de résultats)
Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide.
Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

EGLANTIER

- **Bouture** : Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.
-

ERABLE PLANE

- **Bouture** : Bouturage juin/juillet.

FAUX PISTACHIER

- **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoûtés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FAUX POIVRIER

- **Bouture** : .bouturage est possible l'été, mais moins pratiqué que le semis à cause d'une reprise aléatoire, de gestes plus longs que pour le semis qui est très rapide pour *Schinus molle*, ne nécessitant pas de conditions particulières. Sélectionnez une bouture d'une dizaine de centimètres sur du bois semi-aoûté. Repiquez dans le même substrat que pour le semis. L'enracinement se fait en 6 semaines.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Grefe** : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FRAISIER

- **Semis** : Semis en terrine.

FRÊNE A MANNE

- **Grefe** : .greffer un pied mère avec des boutures de la variété recherchée. Greffez le frêne en fin d'hiver (greffe en fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson en sélectionnant des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud).

GAULTHERIE

- Bouturez en juillet-août. Réalisez des boutures à talon de 5 à 8 cm prélevées sur des pousses latérales. Piquez dans un substrat composé de 50 % de tourbe et de 50 % de sable et placez sous châssis froid. Repiquez au printemps dans des pots individuels de 9-10 cm avec 2/5 de tourbe, 2/5 de terre de jardin non calcaire et 1/5 de sable grossier. Enterrez les pots pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop vite. Placez en pleine terre à l'automne.

GENEVRIER

- **Bouture** : Le bouturage est possible pour *Juniperus communis*, *Juniperus virginiana* et *Juniperus chinensis*. Opérez en été : trempez l'extrémité des boutures dans de l'hormone de bouturage puis plantez-les dans un mélange de sable et tourbe et maintenez le substrat humide.

GRENADIER

- **Bouture** : Bouture de bois feuillé sous châssis en juin-juillet est aussi possible. bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (sous châssis) (planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe sous châssis 18/20degré) (hiver:8/10degré).
- **Marcottage** : . marcottage en été
- **Grefe** : .greffe en été, difficile à réussir

HÊTRE

- **Grefe** : Opérez à différentes époques selon la méthode choisie. Par exemple, pour une greffe à

l'anglaise de juin à août, ou pour une greffe en écusson en juin-juillet.
Certaines méthodes se pratiquant dès février-mars et jusqu'en mai, mais sous abri.
Le porte-greffe sera issu de semis de hêtre commun et le greffon prélevé sur un jeune rameau de l'année (sauf pour la greffe à rameau où vous devrez utiliser un rameau prélevé sur un bois de 2 ans).

HOVENIE

- **Bouture** : Boutures d'été de bois semi dur.

KIWI

- **Semis (1)** : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyantes.
On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
- **Bouture** : De juin à août, prélever les extrémités de jeunes pousses 15-20 cm, tailler les feuilles du bas, placer les tiges dans un mélange tourbe/sable, les garder au chaud à 25 % dans une atmosphère humide ou sous cloche à l'ombre ou demi-ombre, lorsque les feuilles apparaissent soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement des racines. Planter la bouture au printemps prochain. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître. bouturage de tiges herbacées (planter dans 1/2 sable 1/2 tourbe).

LENTISQUE

- **Bouture** : Bouture en été. Bouturez au mois de juillet les rameaux herbacés des pistachiers lentisques ou térébinthes.
- **Greffe** : En France, utilisez *Pistacia terebinthus* comme porte-greffe et patientez 2-3 ans après son semis pour le greffer : Le chip-budding à œil poussant se réalise en mai-juin avec un greffon maintenu en repos végétatif de préférence.
La greffe en flûte ou en sifflet se réalise en mai ou en été.
La greffe en écusson à œil dormant, à la mi-juillet avec un greffon « frais ».
Le placage, en juillet en période de lignification.

LEYCESTERIA

- **Semis** : Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer. Semis Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus.
On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.
Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas. Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement. Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.

Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable. Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

- **Bouture** : Le bouturage s'effectue entre juillet et septembre :
Bouturez sur du bois semi-aoûté, en plantant une tige de 20 cm, effeuillée dans la partie inférieure, dans un mélange moitié terreau moitié sable.
Mettez cette bouture à mi ombre, protégée sous châssis en hiver, et mettez la nouvelle plante en place un an plus tard.

MANDARINIER

- **Bouture** : La meilleure période pour bouturer un mandarinier est de juin à septembre. Il faut réunir chaleur et humidité, c'est pour cela que l'on pratique le bouturage durant les mois chauds. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières.

Avant prélèvement des rameaux sains, si vous le pouvez, arrosez copieusement votre plante pendant 1 semaine. En fin d'été, vous prélèverez des rameaux semi-rigides (aoûtés) de l'année de 15 à 20cm de longueur environ. Coupez les extrémités trop fines des rameaux. Vous conserverez 2 ou 3 feuilles terminales maxi et vous couperez au niveau du pétiole des autres. Vous couperez 5 mm sous un pétiole en faisant 2 biseaux et griffez sur 10mm au-dessus des biseaux pour mieux développer les racines.

Vous remplirez des godets d'un substrat aéré, léger et poreux (parts égales de tourbe blonde et de sable) et stérile donc de préférence un terreau pour semis et boutures. Vous tremperez la base biseautée des boutures dans de la poudre d'hormones mélangée à du sable fin ou du marc de café sec pour éviter trop d'hormones, les tapoterez afin de faire tomber l'excédent. Avec un crayon, amorcez un petit trou dans lequel vous glisserez la bouture d'environ 3cm sous le niveau de surface pour que 2 pétioles (yeux) soient en terre. On laisse dépasser de la terre qu'environ les 3 derniers yeux (pétioles ou feuilles). Donc 2 en terre et environ 3 dessus. Vous tasserez le mélange et mouillerez au vaporisateur. Mettre en mini serre, aquarium ou la bouture recouverte de bouteilles plastiques coupées ou sac en plastique transparent afin de limiter l'évaporation et la déshydratation. Pas de bac ou coupelles pour retenir l'eau. Vous le placerez dans une pièce claire, sans soleil direct, à >18 °C, 24° est idéal. Surveillez régulièrement vos boutures et humidifiez pour garder le substrat humide, sans détremper. Évitez l'eau stagnante dans le fond de la serre. Dès que vous verrez les premières petites pousses, il faudra enlever le couvercle de la serre et cultiver ensuite comme les autres plants d'Agrumes. Gardez les jeunes plants à l'abri du Soleil direct par temps chaud. Acclimater vos boutures progressivement avant de les mettre à l'air libre. Laissez pousser la bouture pendant 1 an.

MARONNIER D'INDE

- **Greffe** : Greffe en écusson.

MÛRIER NOIR

- **Bouture** : Bouturage, boutures semi lignifiées en juillet.

MÛRIER BLANC

- **Bouture** : Bouturage de rameaux semi lignifiées.

MYRTE

- **Bouture** : Bouturez le myrte de mai à juillet :
Prélevez des boutures à talon (avec un lambeau d'écorce de la tige principale).
Effeuillez-les sur les deux tiers inférieurs.
Trempez la base dans de l'hormone de bouturage, retirez l'excédent.
Plantez dans un mélange humide de sable et de tourbe.
Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une terrine de multiplication.
Placez à l'abri du soleil direct, à une température de 18 °C.
Aérez tous les jours pour éviter la condensation.
Lorsque les nouvelles pousses apparaissent, au bout de 2 à 3 mois, retirez le plastique. Rempotez en pots individuels au printemps suivant en pinçant les tiges pour forcer l'arbuste à se ramifier.

NEEM

- **Bouture** : .En été, effectuez des boutures semi-ligneuses

NÉFLIER COMMUN

- **Grefe** : Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-greffe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été.

Porte greffe : Les porte greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine.

Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier.

NOISETIER

- **Marcottage** : Marcottage en mars/avril ou juin/juillet.

NOISETIER DES SORCIERES

- **Bouture** : . bouture herbacée en été, le succès du bouturage à talon en été est faible,

ORME

- **Grefe** : La greffe en fente en avril-mai. Greffe en écusson en été.
- **Bouture** : En été, pratiquez des boutures semi-aoûtées.

PASSIFLORE

- **Bouture** : bouturage durant l'été, coupez des tronçons de 20 cm environ et d'au moins trois niveaux de départ de feuilles (c'est-à-dire deux entre-nœuds).
Éliminez les feuilles de la base et recoupez si besoin les autres. Trempez la base de la tige dans une poudre d'hormone et plantez les boutures dans un mélange léger et bien drainé (moitié sable, moitié terreau). Recouvrez d'un film ou d'une mini-serre et laissez-les s'enraciner. Transplantez ensuite en pots individuels.
- **Marcottage** : En été, choisissez un rameau de l'année et recourbez-le dans un pot au sol en enterrant un nœud au niveau d'un départ de feuilles.
Maintenez le rameau couché à l'aide d'une pierre et patientez un mois avant de recouper avant et

après la portion de rameau enracinée.

PÊCHER

- **Greffe** : En juin greffe à œil poussant sur pêcher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (paris) La plupart des pêchers seront multipliés par greffe, notamment par la greffe en écusson en été.

La greffe en écusson du pêcher Procédez à la greffe en écusson avant la fin août. Prélevez toujours un greffon sur une plante productive et saine, exempte de maladies. La greffe consiste à souder deux végétaux :

Le porte-greffe enraciné au sol servant de support et le greffon, inséré au porte-greffe, destiné à se développer. Elle est particulièrement adaptée si vous souhaitez modifier les caractéristiques de votre pêcher. Par exemple, pour l'adapter à un environnement défavorable et améliorer les qualités du fruit. La greffe en écusson limite les gaspillages de greffons. Un seul œil est suffisant pour réaliser le greffage.

Par ailleurs, vous n'aurez que 2 semaines à attendre pour voir si la greffe a pris.

Porte greffe : Franc. Les choix du porte-greffe Le choix dépend du sol mais aussi de la région et de son climat : En sol sain, profond et non calcaire, utilisez le franc de pêcher (issu de semis de noyaux) qui est vigoureux.

En sol lourd et humide, voire calcaire, notamment dans les régions du Nord, faites appel au prunier Saint-Julien. En sol sec et calcaire, et particulièrement dans le Midi, utilisez l'amandier. Dans le Sud-Ouest, choisissez plutôt les hybrides pêcher-amandier qui sont vigoureux et cultivables en sols calcaires.

PISTACHIER

- **Greffe** : Greffe à œil poussant.
- **- Bouture** : .La méthode de multiplication la plus utilisée est le bouturage. Les bouturages herbacés de tiges se font au mois de juillet.

POMMIER

- **Marcottage** : Marcottage en juin/juillet.
- **Greffe** : En février/mars greffe en incrustation ou greffe en fente ; en juillet greffe en écusson.

PRUNELLIER

- **Marcottage** : Bouturage (pris sur rameaux latéraux semi aoutés) (sous châssis) (plantez dans sable et tourbe sous châssis chaud 15/18degré).

PRUNIER

- **Bouture** : Marcottage en juin/juillet.

RONCE A FRUITS

- **Bouture** : Bouturage (pris sur feuilles issues du bois tendre) (à l'étouffée, 15/20 degré) (arroser).
-

SORBIER DES OISELEURS

- **Bouture** : Bouturage dès la mi-mai et jusqu'à mi-août. Utilisez un substrat à base de sable grossier et de tourbe, ou mieux, de vermiculite qui stocke bien l'eau.
Trempez au préalable vos boutures dans une solution d'hormone de bouturage.
Après reprise, et repiquage, leur croissance peut atteindre 2 m en 2 ans.
- **Greffe** : Utilisez comme porte-greffe l'espèce spécifique du sorbier des oiseaux ou un plant d'aubépine.
Vous pourrez par exemple essayer une greffe en demi-fente ou à l'anglaise sur le collet en mars-avril avec de jeunes rameaux de l'année précédente.
Ou bien, en écusson en juin-juillet avec de jeunes rameaux de l'année

TAMARILLO

- **Bouture** : multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

VIGNE

- **Marcottage** : Marcottage en juin/juillet.

VIORNE TRIBOLUM

- **Bouture** : Propagation également possible des plantes à feuilles caduques à partir de boutures de bois vert,
et des plantes à feuilles persistantes à partir de boutures semi-aoûtées en été.

MULTIPLIER LES ARBRES EN AOUT

ABRICOTIER

- **Greffe (1)** : Greffage en écusson, utilisée courant juillet et août Sur la zone à greffer, éliminez rameaux et feuilles. Sur la partie nettoyée, effectuez une entaille en forme de T à l'aide d'un greffoir. Écartez minutieusement l'écorce Pour le prélèvement de l'écusson, choisissez un œil développé (situé à l'attache de la feuille) sur un rameau de l'année du sujet à multiplier. Sur une longueur d'environ 3 cm, découpez l'écorce tout autour de l'œil. Soulevez les bords de l'incision en T et insérez l'écusson. Ligaturez la greffe avec du raphia.
 - **Greffe (2)** : Greffage à œil dormant sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.
 - **Semis** : Les noyaux d'abricots peuvent être semés immédiatement après leur consommation en terrain légèrement humide. Ils germeront au début du printemps suivant. Semis pour les porte greffe et quelques variétés anciennes se reproduisant assez fidèlement (abricot Alberge, abricot de Hollande).
-

AGAVE

Semis : Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles :** .Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.

- **Division des rejets :** .Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatriser la plaie puis plantez.

AGRUMES (citronnier, oranger, pamplemoussier,...)

- **Bouture :** Bouturage (pris sur tiges d'extrémités semi aoutées) (hormone) (planter dans sable et tourbe, à chaud 18 degré).

AIRELLE ROUGE

- **Marcottage :** Marcottages de juillet à août.
- **Bouture :** Boutures semi-aoûtées en été.

AKEBIA

- **Bouture :** En août-septembre, prélevez des boutures semi-ligneuses, plantez-les dans un substrat léger et drainant. Installez-les en godets dès qu'elles ont formé des racines, hivernez-les hors gel, sous châssis froid ou sous abri.
Vous les planterez à l'automne suivant.

AMANDIER

- **Bouture :** En été, choisir une tige semi-ligneuse, la planter dans un mélange à part égale terre du jardin et sable, déposer le pot à l'ombre et arroser souvent.
Mettre la bouture à l'abri pendant la saison froide.
- **Greffe :** Ecussonnage à œil dormant en juillet août sur un porte-greffe de 2 ans.

AMELANCHIER

- **Marcottage :** Par marcottage aérien en été. Certaines espèces d'amélanchiers ont tendance à se propager par rejets ou à émettre des racines lorsque la terre entre en contact avec le bas des tiges. Il ne reste plus qu'à exploiter cette faculté naturelle afin de les multiplier par marcottage.
- **Bouture :** Multiplication par bouturage à la fin de l'été Par bouturage, à partir de rameaux herbacés ou semi-ligneux plantés dans un substrat drainant maintenu humide, en août-septembre pour repiquage à l'automne de l'année suivante.

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- **Bouture :** .Multiplication par bouturage en été . Prélever des boutures semi ligneuses de 8 cm de long en été, et des boutures aoutées en automne ou hiver. Piquez les dans un compost granuleux mais humide à mi ombre

ANANAS

- **Repiquage**

ARBOUSIER

- **Bouture** : Bouturage en aout Le bouturage est relativement difficile. On effectue des boutures en crossette en octobre sous châssis que l'on repique au printemps.
- **Marcottage** : Marcottage en aout septembre Le marcottage aérien est possible au printemps entre avril et la mi-juin. À 6-7 cm au-dessus d'un embranchement ombragé, faites l'incision horizontale d'un rameau de 1 à 2 cm de diamètre, puis une autre 2 cm en dessous. Décollez l'écorce et placez une feuille plastique tout autour du rameau, retenue à la base par un lien de raphia sec. Remplissez la poche de mousse compressée prélevée sur une souche en décomposition (exempte de parasites) et bien humidifiée. Refermez le haut de la pochette de manière à former un manchon autour du rameau. Rajoutez un raphia au centre du manchon pour le maintenir fermé tout en insérant un bâtonnet en guise de gouttière. L'émission de racines peut prendre jusqu'à 2 années. Coupez alors juste au-dessus de l'embranchement et rabattez éventuellement la marcotte. Sevrez-la pendant 1 an à mi ombre, dans un pot rempli de terre de taupinière et de terreau de feuilles.

ARBRE DE JUDEE

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage sur rameaux semi-aoûtés fin août. Prélevez des greffons (rameaux) de 7 à 10 cm environ juste en dessous d'un nœud (épaississement de la tige d'où peuvent pousser de nouveaux rameaux), en fin d'août. Trempez leur extrémité dans de l'hormone de bouturage puis plantez-les « à l'étouffée » dans un vase rempli de substrat pour bouturage placé dans une mini-serre qui maintiendra une humidité suffisante (ou, à défaut, recouvert par exemple d'un fond de bouteille plastique transparent qui fera office de mini-serre). Dès la reprise de végétation qui marque la formation des racines, repiquez chaque petit plant à son emplacement abrité définitif (sans le transplanter plusieurs fois). Il ne commencera à fleurir qu'après plusieurs années (5 à 6 ans) ayant acquis une taille suffisante.
- **Grefe** : Pratiquez la greffe en été. Plus délicate à effectuer, elle est indispensable pour implanter un cultivar sur un pied d'espèce type. On utilise habituellement un pied de *Cercis siliquastrum* comme porte-greffe.

ARGOUSIER

- **Bouture** : Les boutures herbacées ou semi aoûtées se font dans de l'eau, les racines se forment en une semaine, puis intervient le repiquage ou le bouturage habituel sous cloche dans un substrat sableux.

ASIMINIER

- **Semis** : Recueillez les graines sur des fruits mûrs. Lavez-les bien et semez-les aussitôt. La germination intervient en juillet-août commençant par l'émission d'une longue racine de 25 cm. Prévoyez donc un pot profond de 30 cm ou réalisez le semis en pleine terre dans un sol travaillé profondément, si possible à l'emplacement définitif de l'arbre.

ATRIPLEX HALIMUS

- **Bouture** : .Le bouturage s'effectue en fin d'été à partir de tronçons de tiges de 25 cm de long, en laissant un œil et des feuilles à l'extrémité. Les boutures sont placées dans un mélange de terre, terreau et sable. Elles s'enracinent en 2 mois environ.

AUCUBA DU JAPON

- **Bouture** : Bouturage d'été (de juillet à septembre) : Prélevez des boutures semi-aoûtées de juillet à septembre : les pousses ne sont ni tendres ni coriaces, elles sont encore vertes, mais commencent à prendre une teinte boisée à la base.
Éliminez les feuilles de la base, raccourcissez les autres, conservez celles de l'extrémité. Trempez-la base dans des hormones de bouturage.
Placez-les dans des pots remplis d'un mélange léger et drainant et Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une mini-serre et placez-les à l'abri du soleil, à une température d'environ 20 °C.
En hiver, rentrez-les à l'abri du gel, dans un endroit frais et lumineux.
Maintenez le substrat humide.
En avril suivant, une fois l'enracinement fait, plantez-les au jardin.
- **Marcottage** : Le marcottage, qui est facile et réussit bien, se pratique au printemps ou en été.

AULNE NOIR

- **Bouture** : En août, effectuez des boutures semi-ligneuses que vous mettez à raciner en sol humide.
Pour les boutures de plançons :
Prélevez des tronçons de rameaux de 0,6 à 1 m de long, à l'automne.
Façonnez des fagots dont vous faites tremper la base dans l'eau.

BAIE DE MAI

- **Bouture** : .Bouturage Les bouturages de tiges semi-ligneuses se pratiquent en été.

BERBERIS VULGARIS

- **Bouture** : Bouturer les espèces à feuillage persistant et caduc en août-septembre avec des boutures à talon prélevées sur des rameaux semi-aoûtés. Les espèces caduques se bouturent aussi en fin de printemps avec des boutures prélevées sur de jeunes rameaux herbacés. Placez les boutures semi-aoûtées en pépinière, les herbacées en godet, dans un mélange de terreau et de sable. Repiquez-les en pot au printemps suivant dans un substrat semblable auquel vous aurez ajouté de la terre, puis en place définitive à l'automne.

BERGAMOTIER

- **Bouture** : .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

BIGARADIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.

BRUYERE

-
- **Repiquage** : Repiquer en août.

CADE

- **Bouture** : Il ne donne de bons résultats qu'avec des sujets jeunes.
Il se fait en fin d'été, en août-septembre. Prélevez des portions de rameaux encore vertes à leur base. Si c'est possible, récoltez des boutures avec crosse.
Appliquez un peu d'hormone de bouturage. La reprise n'est pas toujours assurée.

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouture de juin à août lorsqu'ils sont encore en feuilles, puis tout au long de l'hiver, quand le feuillage est tombé et qu'il ne gèle pas. Pour réussir les boutures, faites bien la différence entre le bois de l'année dernière (rameaux anciens : entrenœuds courts), et le bois de cette année (rameaux jeunes : lisses, marron, entrenœuds longs). C'est de ce dernier que l'on obtiendra les boutures les plus vigoureuses. Prélevez des morceaux de jeunes rameaux feuillus, de 30-40 cm de long.

Vous planterez les boutures en terre, dans un coin du jardin, exposé au Nord (derrière une haie ou derrière la maison par exemple), à l'ombre et à l'abri du vent. Commencez par étêter les boutures, gardez 3 feuilles au sommet de la tige, supprimez les autres d'un geste de la main. Refaites une taille franche de l'extrémité qui sera mise en terre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter des hormones d'enracinement, les fruits rouges reprenant très bien. Utilisez si vous le souhaitez des hormones du commerce ou faites maison. Vous pouvez en effet fabriquer vous-même une solution d'hormone de bouturage : dans de l'eau de pluie, laissées en décoction 24 à 48h des morceaux de tiges de saules.

Trempez le bout de vos boutures dans l'hormone de bouturage. Enfoncez les boutures dans un sol meuble, sur 5 à 10cm de la longueur du rameau. Les boutures vont passer tout l'hiver à développer un système racinaire. Replantez-les au printemps en pépinière ou à leur place dans le jardin, avec un écartement d'1,20m et appliquez-leur une première taille pour les former.

CEDRATIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.

CERISIER

- **Grefe** : *Grefe en écusson* : nettoyer la base du porte-grefe avec un chiffon humide, désinfecter le sécateur (vinaigre blanc).
Entailler l'écorce horizontalement sur 2 cm de largeur, puis verticalement sur 3 à 4 cm de hauteur, en partant du bas. Prélever (20 cm) de beaux rameaux de l'année bien mûrs. Incisez 1,5 cm au-dessous du plus bel œil.
Couvrir avec un lien de raphia humide les plaies sans couvrir le bourgeon.
Le greffon doit être placé : pour le merisier à 2m du sol, pour le cerisier de Sainte-Lucie à 10 cm du sol.

Porte-grefe < ou égale à 2, 3 cm : greffe en fente en installant 2 greffons de chaque côté, pour activer la cicatrisation, on ne gardera qu'un greffon après reprise.
Porte-grefe > 3 cm : greffe en incrustation.
Porte-grefe :
Merisier (arbre à haute tige), mahaleb ou bois de Sainte-Lucie (arbre à basses tiges).

Meilleure méthode :

Greffe en fente et greffe en écusson (merisier : juillet à août, mahaleb : plus tard).

CITRONNIER

- **Bouture** : Bouturage de rameaux semi ligneux.
-

CHALEF D'AUTOMNE

- **Bouture** : . bouturage de tiges aoutés en été

CHALEF DE EBBING

- **Bouture** : . bouturage en été

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Bouture** : Bouturages herbacés se font du mois de mai au mois de juin, et les semis en tiges aoûtées se font du mois de juillet au mois d'août.
-

CHEVREFEUILLE

- **Bouture** : Par bouture de bois semi dur en été.
Les vieux plants peuvent être régénérés en les rabattant au sol.
On peut procéder par bouturage à partir du mois d'août sur des tiges semi-lignifiées de 15 cm tuteurées.
-

COGNASSIER

- **Greffe** : Greffage possible mais pas obligatoire.
Le greffage s'effectue à œil dormant de mi-juillet à mi-août.
Pour multiplier votre cognassier par greffage, réalisez une greffe en écusson à œil dormant sur un cognassier franc (né d'un semis en pépinière)
-

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Marcottage** : .1/ En été, pratiquez le marcottage aérien. Cette méthode est intéressante car elle procure directement des sujets relativement grands à repiquer à partir de cornouillers à port érigé et dont le bois n'est pas souple du tout.

- **Greffe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-greffe âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

CORNOUILLIER MÂLE

- **Bouture** : Bouturage Opérez en été, en juillet-août, avec des rameaux feuillés de 10-12 cm de long dont vous supprimerez les feuilles de la base avant de les piquer dans un mélange de sable et de tourbe. Placez les boutures à une température de 15 à 18 °C. Rempotez dans un mélange de terre et de terreau
-

dès que de nouvelles feuilles apparaissent et hivernez à l'abri du gel. Ou bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (hormone, sous châssis) (plantez dans sable et tourbe) (température 15-18 degré) (transplantez dès enracinement sous châssis froid) (planter au bout de 2/3 ans).

COTONEASTER FRANCHETII

- **Marcottage** : . Pour le marcottage qui peut être intéressant pour les variétés rampantes, attendez l'été et la pleine chaleur. Pratiquez des marcottes enterrées et en serpenteaux pour en obtenir un plus grand nombre. Vous ne les sèvrerez qu'à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après.

CYPHOMANDRA BETACEA

- **Bouture** : Bouturage de tiges en été (peu de résultats)
Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide.
Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

CYPRES PROVENCAL

- **Bouture** : Procédez à la fin de l'été (août-septembre). Utilisez des extrémités de rameaux aoûtés semi-ligneux que vous piquerez dans un mélange de terreau, de tourbe et de sable grossier. Placez ces boutures dans des caissettes sous serre froide et maintenez le substrat toujours humide. Vous pouvez au préalable tremper leur extrémité dans de l'hormone de bouturage. En été, laissez les boutures à l'air libre protégées du soleil direct. Puis placez-les sous tunnel dès la fin de l'automne. Enfin, repiquez en pot ou conteneur individuel au printemps suivant. Cette méthode a un taux de réussite inférieur à celui des semis mais le plant obtenu sera un clone parfait du pied mère.

EGLANTIER

- **Bouture** : Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.

ELEAGNUS MULTIFLORA

- **Bouture** : Bouturage Le bouturage n'est pas aisé et requiert quelques précautions pour réussir : En août-septembre, coupez des extrémités de rameaux de 8-10 cm, ôtez les feuilles du bas puis piquez-les dans un mélange de sable et de tourbe à parts égales, soit directement en terre sous châssis soit en caissette. Couvrez la culture d'un plastique transparent afin de la placer à l'étouffée. Au printemps, repiquez les boutures racinées en pots individuels emplis de terreau. Pincez régulièrement l'extrémité des tiges ou rabattez de 1/3 les pousses, afin de faire ramifier l'arbuste. Rempotez selon les besoins et patientez 2 ans avant de mettre les plants à leur place définitive, plutôt en début de printemps.

FAUX PISTACHIER

- **Bouture** : Bouturage de tiges aoûtés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoûtés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FAUX POIVRIER

- **Bouture** : .bouturage est possible l'été, mais moins pratiqué que le semis à cause d'une reprise aléatoire, de gestes plus longs que pour le semis qui est très rapide pour *Schinus molle*, ne nécessitant pas de conditions particulières. Sélectionnez une bouture d'une dizaine de centimètres sur du bois semi-aoûté. Repiquez dans le même substrat que pour le semis. L'enracinement se fait en 6 semaines.

FEIJOA

- **Bouture** : Le bouturage est également difficile, les meilleurs résultats se produisant avec hormone en bouturant à l'étouffée à la fin du printemps ou avec talon à la fin de l'été. dans un mélange de 1/3 d'humus, 1/3 de terre, 1/3 de sable.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Grefe** : . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

FRAISIER

- **Semis** : Semis en terrine.

FRÊNE A MANNE

- **Grefe** : Greffer un pied mère avec des boutures de la variété recherchée. Greffez le frêne en fin d'hiver (greffe en fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson en sélectionnant des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud).

GATTILIER

- **Bouture** : .Bouturez le gattilier en août sur des rameaux semi-aoûtés : Prélevez des rameaux de l'année d'une longueur de 15-20 cm. Coupez sous les feuilles et gardez au maximum 2 paires de feuilles au-dessus. Plantez les boutures en godet dans un mélange de terreau et de sable. Placez-les sous serre ou sous châssis. La plantation pourra être faite en pleine terre dès le printemps suivant.

GAULTHERIE

- **Bouture** : Bouturez en juillet-août. Réalisez des boutures à talon de 5 à 8 cm prélevées sur des pousses latérales. Piquez dans un substrat composé de 50 % de tourbe et de 50 % de sable et placez sous châssis froid. Repiquez au printemps dans des pots individuels de 9-10 cm avec 2/5^e de tourbe, 2/5^e de terre de jardin non calcaire et 1/5^e de sable grossier. Enterrez les pots pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop vite. Placez en pleine terre à l'automne.

GENEVRIER

- **Bouture** : Le bouturage est possible pour *Juniperus communis*, *Juniperus virginiana* et *Juniperus chinensis*. Opérez en été : Trempez l'extrémité des boutures dans de l'hormone de bouturage puis plantez-les dans un mélange de sable et tourbe et maintenez le substrat humide.

GRENADIER

- **Marcottage** : . marcottage en été
 - **Grefe** : .greffe en été, difficile à réussir
-

HÊTRE

- **Grefe** : Opérez à différentes époques selon la méthode choisie. Par exemple, pour une greffe à l'anglaise de juin à août, ou pour une greffe en écusson en juin-juillet.
Certaines méthodes se pratiquant dès février-mars et jusqu'en mai, mais sous abri.
Le porte-greffe sera issu de semis de hêtre commun et le greffon prélevé sur un jeune rameau de l'année (sauf pour la greffe à rameau où vous devrez utiliser un rameau prélevé sur un bois de 2 ans).
-

HOVENIE

- **Bouture** : Boutures d'été de bois semi dur.
-

KIWI

- **Semis** : Toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâles pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyantes.
On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.
 - **Bouture** : De juin à août, prélever les extrémités de jeunes pousses 15-20 cm, tailler les feuilles du bas, placer les tiges dans un mélange tourbe/sable, les garder au chaud à 25 % dans une atmosphère humide ou sous cloche à l'ombre ou demi-ombre, lorsque les feuilles apparaissent soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement des racines. Planter la bouture au printemps prochain.
Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre.
Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître
Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître.
bouturage de tiges herbacées (planter dans 1/2 sable 1/2 tourbe).
-

KUMQUAT

- **Bouture** : Bouturage semi-aoûté dès la fin de l'été à l'étouffée (dans une mini-serre ou un pot recouvert d'un plastique transparent).
-

LEYCESTERIA

- **Semis** : Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer
Semis Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus.
On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.
Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas.
-

Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement.

Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.

Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.

Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

- **Bouture** : Le bouturage s'effectue entre juillet et septembre :
Bouturez sur du bois semi-aoûté, en plantant une tige de 20 cm, effeuillée dans la partie inférieure, dans un mélange moitié terreau moitié sable.
Mettez cette bouture à mi ombre, protégée sous châssis en hiver, et mettez la nouvelle plante en place un an plus tard.

LOGANBERRY

- **Marcottage** : Les extrémités des cannes s'enracinent en fin d'été ou début d'automne. Les pieds peuvent parfois être divisés avec succès.
Marcottage, par couchage, sur rameaux demi-ligneux et non plus herbacés.

LYCIET DE CHINE

- **Bouture** : Bouturer les tiges aoûtées (semi-boisées) en août-septembre ou à bois sec sous châssis froid en novembre. Mettre en place l'année suivante. Division et marcottage sont très faciles à pratiquer vu le port souple des rameaux, le caractère drageonnant les touffes.

MAHONIA COMMUN

- **Bouture** : Bouture d'un œil, soit par bouture d'un rameau semi-ligneux en été. Prélevez une bouture sur des rameaux semi-aoûtés en fin d'été (août-septembre)
Ou prélevez de drageons après la floraison.

MANDARINIER

- **Bouture** : La meilleure période pour bouturer un mandarinier est de juin à septembre. Il faut réunir chaleur et humidité, c'est pour cela que l'on pratique le bouturage durant les mois chauds. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières.

Avant prélèvement des rameaux sains, si vous le pouvez, arrosez copieusement votre plante pendant 1 semaine. En fin d'été, vous prélèverez des rameaux semi-rigides (aoûtés) de l'année de 15 à 20cm de longueur environ. Coupez les extrémités trop fines des rameaux. Vous conserverez 2 ou 3 feuilles terminales maxi et vous couperez au niveau du pétiole des autres. Vous couperez 5 mm sous un pétiole en faisant 2 biseaux et griffez sur 10mm au-dessus des biseaux pour mieux développer les racines.

Vous remplirez des godets d'un substrat aéré, léger et poreux (parts égales de tourbe blonde et de sable) et stérile donc de préférence un terreau pour semis et boutures. Vous tremperez la base biseautée des boutures dans de la poudre d'hormones mélangée à du sable fin ou du marc de café sec pour éviter trop d'hormones, les tapoterez afin de faire tomber l'excédent. Avec un crayon, amorcez un petit trou dans lequel vous glisserez la bouture d'environ 3cm sous le niveau de surface pour que 2 pétioles (yeux) soient en terre. On laisse dépasser de la terre qu'environ les 3 derniers yeux (pétioles ou feuilles). Donc 2 en terre et environ 3 dessus. Vous tasserez le mélange et mouillerez au vaporisateur. Mettre en mini serre, aquarium ou la bouture recouverte de bouteilles plastiques coupées ou sac en plastique transparent afin de limiter l'évaporation et la déshydratation. Pas de bac ou coupelles pour retenir l'eau. Vous le placerez dans une pièce claire, sans soleil direct, à >18 °C, 24° est idéal. Surveillez régulièrement vos boutures et humidifiez pour garder le substrat humide, sans détremper.

Évitez l'eau stagnante dans le fond de la serre. Dès que vous verrez les premières petites pousses, il faudra enlever le couvercle de la serre et cultiver ensuite comme les autres plants d'Agrumes. Gardez les jeunes plants à l'abri du Soleil direct par temps chaud. Acclimater vos boutures progressivement avant de les mettre à l'air libre. Laissez pousser la bouture pendant 1 an.

NASHI

- **Grefe** : Grefe en écusson.

NEEM

- **Bouture** : .En été, effectuez des boutures semi-ligneuses

NÉFLIER COMMUN

- **Grefe** : Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-grefe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été.

Porte greffe : Les porte-greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine.

Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier.

NOISETIER DES SORCIERES

- **Bouture** : . bouture herbacée en été, le succès du bouturage à talon en été est faible,

ORME

- **Grefe** : La greffe en fente en avril-mai. Grefe en écusson en été.
 - **Bouture** : **En été**, pratiquez des boutures semi-aoûtées.
-

PACANIER

- **Grefe** : Grefe en placage d'écusson au mois d'août (recommandé).
Chip budding œil poussant et œil dormant.
-

PASSIFLORE

- **Bouture** : bouturage durant l'été, coupez des tronçons de 20 cm environ et d'au moins trois niveaux de départ de feuilles (c'est-à-dire deux entre-nœuds).
Éliminez les feuilles de la base et recoupez si besoin les autres. Trempez la base de la tige dans une poudre d'hormone et plantez les boutures dans un mélange léger et bien drainé (moitié sable, moitié terreau). Recouvrez d'un film ou d'une mini-serre et laissez-les s'enraciner. Transplantez ensuite en pots individuels.
 - **Marcottage** : En été, choisissez un rameau de l'année et recourbez-le dans un pot au sol en enterrant un nœud au niveau d'un départ de feuilles.
Maintenez le rameau couché à l'aide d'une pierre et patientez un mois avant de recouper avant et après la portion de rameau enracinée.
-

PÊCHER

- **Greffe** : La plupart des pêchers seront multipliés par greffe, notamment par la greffe en écusson en été. La greffe en écusson du pêcher Procédez à la greffe en écusson avant la fin août. Prélevez toujours un greffon sur une plante productive et saine, exempte de maladies. La greffe consiste à souder deux végétaux : le porte-greffe enraciné au sol servant de support et le greffon, inséré au porte-greffe, destiné à se développer. Elle est particulièrement adaptée si vous souhaitez modifier les caractéristiques de votre pêcher. Par exemple, pour l'adapter à un environnement défavorable et améliorer les qualités du fruit. La greffe en écusson limite les gaspillages de greffons. Un seul œil est suffisant pour réaliser le greffage. Par ailleurs, vous n'aurez que 2 semaines à attendre pour voir si la greffe a pris.

Porte greffe : Franc. Les choix du porte-greffe : Le choix dépend du sol mais aussi de la région et de son climat : En sol sain, profond et non calcaire, utilisez le franc de pêcher (issu de semis de noyaux) qui est vigoureux. En sol lourd et humide, voire calcaire, notamment dans les régions du Nord, faites appel au prunier Saint-Julien. En sol sec et calcaire, et particulièrement dans le Midi, utilisez l'amandier. Dans le Sud-Ouest, choisissez plutôt les hybrides pêcher-amandier qui sont vigoureux et cultivables en sols calcaires. En août greffe à œil dormant sur pêcher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (paris), greffe en écusson.

- **Semis** : La multiplication se fait par semis. Semis en août. Certaines variétés telles que la "pêche de vigne" ou la "reine des vergers" se multiplient fidèlement par semis. Après avoir récupéré le noyau du fruit, prévoyez l'opération plutôt sur la **deuxième moitié de l'été**. Enlevez soigneusement, à l'aide d'une brosse dure, la pulpe qui entoure le noyau avant de le laisser sécher une dizaine de jours à l'air libre.

Déposez au fond d'un grand pot en terre cuite une bonne couche de billes d'argile ou de gravier pour assurer un bon drainage. Remplissez le pot d'un mélange composé de 2/3 de sable et de 1/3 de terreau jusqu'à 7 cm du rebord. Enterrez le noyau entre 5 et 10 cm de profondeur, puis arrosez. Déposez le pot à l'abri contre un mur au nord. Veillez à ce que la terre reste humide. N'ayez crainte du froid car les graines en ont besoin pour que se déclenche la germination. Au printemps suivant, plantez la jeune pousse dans un sol bien ameubli et enrichi. Veillez à l'exposer au soleil à l'abri du gel et des vents dominants.

Pour la formation de l'arbre, supprimez les feuilles et un tiers des rameaux qui apparaissent sur le bas du tronc. Supprimez-les au ras du tronc lors de la taille de printemps. Ainsi, vous favoriserez l'allongement de la tige tout en constituant un tronc solide. Sur ce jeune arbre issu de semis, les premiers fruits devraient apparaître dès la troisième année.

PISTACHIER

- **Greffe** : Greffe à œil poussant.

POIRIER

- **Greffe** : Le plus souvent, on pratique une greffe en écusson en fin d'été, quelquefois en fente ou en couronne au printemps.

POMMIER

- **Greffe** : Greffe à œil dormant.
-

PRUNELLIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux latéraux semi aoutés) (sous châssis) (plantez dans sable et tourbe sous châssis chaud 15/18degré).

PRUNIER

- **Semis** : Semis en terrine.
- **Greffe** : La greffe en écusson se pratique dès la mi-août jusqu'à fin septembre aussitôt que l'écorce commence à se détacher de l'aubier. **Porte greffe** : Se greffe sur prunier.

PRUNIER DU NATAL

- **Bouture** : .Les bouturages de tiges aoutées se pratiquent en fin d'été.

RONCE A FRUITS

- **Bouture** : Bouturage (pris sur feuilles issues du bois tendre) (à l'étouffée, 15/20 degré) (arroser).

SORBIER DES OISELEURS

- **Bouture** : Bouturage dès la mi-mai et jusqu'à mi-août. Utilisez un substrat à base de sable grossier et de tourbe, ou mieux, de vermiculite qui stocke bien l'eau.
Trempez au préalable vos boutures dans une solution d'hormone de bouturage.
Après reprise, et repiquage, leur croissance peut atteindre 2 m en 2 ans.

SUREAU NOIR

- **Bouture** : On peut réaliser des boutures dans l'eau. En août : Bouturage (pris sur rameaux latéraux) (planter en pépinière dans terre allégée de sable).

TAMARILLO

- **Bouture** : .multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

TILLEUL

- **Greffe** : .- Le greffage du tilleul est possible en fin d'hiver ou en cours d'été.

Porte greffe : . - franc de semis de *Tilia platyphyllos*

- franc de semis de *Tilia cordata*

le plus polyvalent est le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), pour ses propres variétés et aussi pour les autres espèces de tilleuls.

Meilleure méthode : .Le greffage est assez délicat et se fait de plusieurs façons :

- en fente ou en incrustation en fin d'hiver, avec des greffons cueillis après la chute des feuilles ;
- en écusson en début d'été, avec des bourgeons bien formés, prélevés sur des rameaux courts.

Les greffes en incrustation sont les plus adaptées aux greffes en tête des variétés peu vigoureuses.

Pratiquer la greffe en fente à la sortie de l'hiver (février), lorsque le porte-greffe commence à sortir de sa

dormance (ce que l'on constate au développement des bourgeons). Attention, cette méthode peut faire des

points de greffe, et le bois s'écarte.

Autres méthodes : – anglaise sous verre en février-mars

– fente sous verre en février-mars

– écusson oeil poussant en avril

– chip budding oeil poussant en avril.

– Placage sous chassis en août

– Rameau sous écorce en août

– chip budding oeil dormant en août.

VIGNE

- **Grefte** : Greffage en écusson.
- **Bouture** : En août ou septembre, bouturez sur les rameaux aoûtés ou, en mars, sur les sarments (rameaux de l'année précédente) juste taillés. Les rameaux aoûtés sont les rameaux dont la couleur est passée du vert au marron clair. Coupez des tronçons de 20 cm, comportant deux entre-nœuds (trois départs de feuille). Éliminez ou recoupez les feuilles au bas du pied. On peut tremper de la base de la tige dans de la poudre d'hormone d'enracinement, mais ce n'est pas indispensable. Plantez les boutures dans un mélange léger (50 % de terreau, 50 % de sable), maintenu humide. Oubliez-les jusqu'à leur reprise et à leur mise en place

VIORNE TRIBOLUM

- **Bouture** : Propagation également possible des plantes à feuilles caduques à partir de boutures de bois vert, et des plantes à feuilles persistantes à partir de boutures semi-aoûtées en été.
-

MULTIPLIER LES ARBRES EN SEPTEMBRE

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA

- Séparation de rejets : .separation des rejets en automne

AIRELLE ROUGE

- **Semis** : Semis de fruits frais dans un terreau sableux en automne.
-

AKEBIA

- **Bouture** : En août–septembre, prélevez des boutures semi-ligneuses, plantez-les dans un substrat léger et drainant. Installez-les en godets dès qu'elles ont formé des racines, hivernez-les hors gel, sous châssis froid ou sous abri. Vous les planterez à l'automne suivant.
-

ALISIER

- **Séparation des drageons** : Séparez les drageons à l'automne.
-
-

AMANDIER

- **Semis** : En automne, sous châssis ou en serre (à l'abri du gel).

AMELANCHIER

- **Semis** : Semez les graines en automne soit en pépinière, soit à l'abri d'un mur exposé au nord (protégés des oiseaux et des rongeurs par un grillage fin). Éclaircissez les plantules au printemps. Repiquez-les à l'automne suivant, soit directement en place soit dans des pots. Par semis, les fruits ayant été ramassés en fin d'automne les graines qu'ils contiennent doivent subir la stratification en pépinière à l'abri des prédateurs. Les jeunes plants sélectionnés seront repiqués en pots en fin de printemps pour être mis en terre à l'automne suivant. Par semis : On récolte les fruits à maturité, on dépulpe la graine, on la nettoie. Bien que la durée germinative de la graine soit d'environ seize mois, il convient de la mettre à stratifier dès la récolte. Durée approximative de levée des semis : 4 à 5 semaines.
- **Bouture** : Multiplication par bouturage à la fin de l'été Par bouturage, à partir de rameaux herbacés ou semi-ligneux plantés dans un substrat drainant maintenu humide, en août-septembre pour repiquage à l'automne de l'année suivante.

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- **Semis** : semis fraîches en automne. Après un hiver dans un lieu frais elles leveront au printemps. Les graines conservées bénéficieront d'une vernalisation de 2 à 4 mois à 5°C avant d'être semées au printemps dans un compost tiède et humide en situation mi ombragée

ARBOUSIER

- **Marcottage** : Marcottage en août septembre Le marcottage aérien est possible au printemps entre avril et la mi-juin. À 6-7 cm au-dessus d'un embranchement ombragé, faites l'incision horizontale d'un rameau de 1 à 2 cm de diamètre, puis une autre 2 cm en dessous. Décollez l'écorce et placez une feuille plastique tout autour du rameau, retenue à la base par un lien de raphia sec. Remplissez la poche de mousse compressée prélevée sur une souche en décomposition (exempte de parasites) et bien humidifiée. Refermez le haut de la pochette de manière à former un manchon autour du rameau. Rajoutez un raphia au centre du manchon pour le maintenir fermé tout en insérant un bâtonnet en guise de gouttière. L'émission de racines peut prendre jusqu'à 2 années. Coupez alors juste au-dessus de l'embranchement et rabattez éventuellement la marcotte. Sevrez-la pendant 1 an à mi ombre, dans un pot rempli de terre de taupinière et de terreau de feuilles.

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- **Bouture** : 1/ bouturage de rameaux semi ligneux à l'automne

ARBRE DE JUDEE

- **Repiquer** : Repiquez les jeunes plants à leur place définitive à l'automne, avant les premières gelées, en prenant bien soin de conserver l'intégralité de la racine pivotante.

ARONIA

- **Bouture** : Bouturage en juin ou en septembre-octobre ; Réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en
-

extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables.

Ou bouture en hiver.

- **Division des souches** : Il est également possible de pratiquer la division de drageons en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.
- **Marcottage** : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne.

ASIMINIER

- **Semis** : Recueillez les graines sur des fruits mûrs. Lavez-les bien et semez-les aussitôt. La germination intervient en juillet-août commençant par l'émission d'une longue racine de 25 cm. Prévoyez donc un pot profond de 30 cm ou réalisez le semis en pleine terre dans un sol travaillé profondément, si possible à l'emplacement définitif de l'arbre.
- **Grefte** : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)

AUBEPINE

- **Semis**

AUCUBA DU JAPON

- **Bouture** : Bouturage d'été (de juillet à septembre) : Prélevez des boutures semi-aoûtées de juillet à septembre : les pousses ne sont ni tendres ni coriaces, elles sont encore vertes, mais commencent à prendre une teinte boisée à la base. Éliminez les feuilles de la base, raccourcissez les autres, conservez celles de l'extrémité. Trempez-la base dans des hormones de bouturage. Placez-les dans des pots remplis d'un mélange léger et drainant et recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une mini-serre et placez-les à l'abri du soleil, à une température d'environ 20 °C. En hiver, rentrez-les à l'abri du gel, dans un endroit frais et lumineux. Maintenez le substrat humide. En avril suivant, une fois l'enracinement fait, plantez-les au jardin.
- **Semis** : Le semis de graines se réalise en automne avec des graines fraîches, mais c'est une méthode de multiplication très lente. Il se réalise sous châssis froid : Semez en godets. Lorsque les plants sont bien développés, repotez-les dans des pots plus grands. Mettez en place lorsque le sujet devient vigoureux, la deuxième année. Traitez ensuite comme un sujet adulte.

BERBERIS VULGARIS

- **Bouture** : Bouturer les espèces à feuillage persistant et caduc en août-septembre avec des boutures à talon prélevées sur des rameaux semi-aoûtés. Les espèces caduques se bouturent aussi en fin de printemps avec des boutures prélevées sur de jeunes rameaux herbacés. Placez les boutures semi-aoûtées en pépinière, les herbacées en godet, dans un mélange de terreau et de sable. Repiquez-les en pot au printemps suivant dans un substrat semblable auquel vous aurez ajouté de la terre, puis en place
-

définitive à l'automne.

BERGAMOTIER

- *Bouture* : .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

BIGARADIER

- *Bouture* : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
-

BRUYERE

- *Repiquage* : Repiquer en août / septembre.
 - *Division des touffes* : En automne, par division des touffes.
-

CADE

- *Semis* : Les semis sont à réaliser à partir des graines fraîchement récoltées : Débarrassez les graines de leur coque ligneuse en les immergeant pendant 1 h dans de l'acide sulfurique. Rincez-les ensuite abondamment, puis laissez-les tremper 48 h dans de l'eau à température ambiante. Enfin, installez-les à l'automne à l'extérieur dans un pot protégé des prédateurs, en stratification, pour une exposition au froid de 5 à 6 mois. La germination aura lieu en mars-avril, avec un taux de réussite d'environ 25 %. Vous pouvez ensuite le repiquer en pépinière au printemps pour une mise en place définitive à l'automne qui suit ou de l'année d'après.
Bon à savoir : Sans stratification de la graine, sa germination peut prendre 2 à 5 ans.
 - *Bouture* : Il ne donne de bons résultats qu'avec des sujets jeunes.
Il se fait en fin d'été, en août-septembre. Prélevez des portions de rameaux encore vertes à leur base. Si c'est possible, récoltez des boutures avec crosse.
Appliquez un peu d'hormone de bouturage. La reprise n'est pas toujours assurée.
 - *Marcottage* : Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé.
Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps. Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.
-

CAROUBIER

- *Semis* : Le caroubier se multiplie par semis :
Les graines fraîches germent facilement en septembre. Semis de graines fraîches.
-

CASSISSIER

- *Bouture* : Bouturage de rameaux ligneux, bouturage en tiges semi ligneuse en automne.
-

- **Marcottage** : Marcottage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne.

CEDRATIER

- **Bouture** : Les bouturages se font du mois d'avril au mois de septembre.
- **Grefe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.

CERISIER

- **Grefe** : La zone génératrice du cerisier (couche verte de cellules sous l'écorce) est très fine, et donc difficile à faire coïncider entre greffon et porte-greffe. Il faut se méfier du flux de sève qui fait démarrer la végétation avant que la soudure ne soit terminée. Il est conseillé pour ralentir la végétation de prélever les greffons en lune montante et de les greffer en lune descendante (à l'inverse des autres arbres).

Méthode des anciens : Greffer en septembre (vers le 10/15), juste avant que le temps soit refroidi par les premières pluies. Prélever les greffons le jour même, couper les feuilles à 1cm du bourgeon, ligaturer avec du raphia et mastiquer avec de la cire d'abeille.

On ne laisse pas de rameaux « tire-sève » sur le porte-greffe.

La greffe démarrera au printemps, la raphia ayant été altéré pendant l'hiver.

Il en est de même pour les pruniers.

Les greffes du printemps sont plutôt pour les pommiers et les poiriers

CHALEF D'AUTOMNE

- **Semis** : . semis à l'automne

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Semis** : Semis des noyaux s'effectue en automne.
Les semis sont très longs à lever, il faut compter environ 2 ans.
- **Marcottage** : Marcottage et les prélèvements des drageons se pratiquent en automne.

CHÂTAIGNIER

- **Semis** : Semis en terrine sous châssis froid.

CHEVREFEUILLE

- **Bouture** : Par bouture de bois semi dur en été.
Les vieux plants peuvent être régénérés en les rabattant au sol.
On peut procéder par bouturage à partir du mois d'août sur des tiges semi-lignifiées de 15 cm tuteurées.

COGNASSIER

- **Bouture**

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Marcottage** : 2/ En automne, pratiquez le marcottage en cépée. Utilisez cette technique pour multiplier de jeunes plants de variétés buissonnantes ayant de multiples rejets au pied-mère. Vérifiez toujours si l'enracinement est suffisant avant de sevrer la marcotte l'année suivante.

COTONEASTER FRANCHETII

- **Semis** : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

- **Bouture** : . bouturage de tiges semi aoutées, Le bouturage se pratique en automne pour les variétés à feuilles persistantes (profitez de la période de taille) et au printemps pour celles à feuilles caduques (mai pour *Cotoneaster horizontalis*). Prélevez une dizaine d'extrémités de rameaux, pour un taux de réussite d'environ 8/10, avec si possible une crossette à sa base (courte portion de tige portant chaque rameau). Pratiquez une entaille longitudinale inférieure de l'écorce sur toute la longueur de la crossette. Si vous avez de l'hormone de bouturage, vous pouvez y tremper la crossette. Après avoir supprimé les feuilles inférieures de chaque bouture sur environ 10 cm, plantez-les à 7 cm environ de profondeur dans un mélange de terreau et de sable. Placez l'ensemble en pépinière sous châssis jusqu'au printemps. Repiquez-les ensuite chacun dans un conteneur pour mise en place définitive à l'automne 1 an ou 2 après.

CUDRANE

- **Bouture** : Bouture semi aoutées en juillet ou aoutées en novembre, bouturage de tiges à l'automne dans du sable.
-

CYPRES PROVENCAL

- **Bouture** : Procédez à la fin de l'été (août-septembre). Utilisez des extrémités de rameaux aoutés semi-ligneux que vous piquerez dans un mélange de terreau, de tourbe et de sable grossier. Placez ces boutures dans des caissettes sous serre froide et maintenez le substrat toujours humide. Vous pouvez au préalable tremper leur extrémité dans de l'hormone de bouturage. En été, laissez les boutures à l'air libre protégées du soleil direct. Puis placez-les sous tunnel dès la fin de l'automne. Enfin, repiquez en pot ou conteneur individuel au printemps suivant. Cette méthode a un taux de réussite inférieur à celui des semis mais le plant obtenu sera un clone parfait du pied mère.
-

DECAISNEA FARGESII

- **Semis** : .Semis facile, dès la récolte des graines, en automne. Garder au frais. Levée au printemps suivant. Greffe pour les cultivars.

EGLANTIER

- **Marcottage** : Le marcottage se pratique en automne pour un sevrage au printemps suivant.
-

ELEAGNUS MULTIFLORA

- **Bouture** : Bouturage Le bouturage n'est pas aisé et requiert quelques précautions pour réussir : En août-septembre, coupez des extrémités de rameaux de 8-10 cm, ôtez les feuilles du bas puis piquez-les dans un mélange de sable et de tourbe à parts égales, soit directement en terre sous châssis soit en caissette. Couvrez la culture d'un plastique transparent afin de la placer à l'étouffée. Au printemps, repiquez les boutures racinées en pots individuels remplis de terreau. Pincez régulièrement l'extrémité des tiges ou rabattez de 1/3 les pousses, afin de faire ramifier l'arbuste. Repotez selon les besoins et patientez 2 ans avant de mettre les plants à leur place définitive, plutôt en début de printemps.

ERABLE CHAMPETRE

Marcottage : . marcottage par couchage courant mars ou à l'automne

ERABLE PLANE

- **Marcottage** : Marcottage en automne.

FAUX PISTACHIER

- **Semis** : Semis spontané. Ou semis après stratification à chaud +9°C puis à froid au moins 3 mois Le *Staphylea* se ressème parfois alentour si les conditions de culture lui conviennent. Récupérez ces petits plants au début du printemps pour les replanter aussitôt à l'emplacement désiré. Surveillez que la terre soit toujours bien fraîche afin d'encourager leur reprise. Si vous récupérez des graines en automne, mettez-les en pot à stratifier tout l'hiver, à l'ombre et au frais, sous châssis froid. Cette stratification stimule la germination printanière. Si rien ne lève, soyez patient, les graines peuvent mettre parfois plus d'un an pour germer.
- **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FEIJOA

- **Bouture** : Le bouturage est également difficile, les meilleurs résultats se produisant avec hormone en bouturant à l'étouffée à la fin du printemps ou avec talon à la fin de l'été. dans un mélange de 1/3 d'humus, 1/3 de terre, 1/3 de sable.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Semis** : .Les graines, très dures, ont une durée germinative très longue mais nécessitent un traitement de choc pour devenir perméable à l'eau, soit par la stratification en milieu humide et frais, soit par la scarification du tégument en plongeant les graines 15 min dans de l'eau bouillante ou 1 h dans de l'acide sulfurique puis 24 h dans l'eau. Semez en automne dans un pot profond rempli de sable. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20-25 °C. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante.

FRÊNE A MANNE

- **Semis** : Semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines. Repiquez vos plants au printemps suivant.

GAULTHERIE

- **Semis** : En automne, débarrassez la graine de la pulpe. Semez les graines mélangées à du sable fin et posez sur une caissette de tourbe. Placez sous châssis froid. Puis procédez de la même façon que pour les boutures.
- **Division des drageons** : Divisez les drageons en septembre. Pour *G. shallon*, séparez un drageon en plantant la bêche et replantez aussitôt en pleine terre

HÊTRE

- **Semis** : Semer de préférence en automne ou à défaut en fin d'hiver. Récoltez les faînes en automne lorsque les capsules ont séché et commencent à s'ouvrir. Effectuez, tout de suite après récolte, un semis en pleine terre ou en terrine sous châssis froid dans un substrat maintenu humide comprenant 50 % de sable de rivière et recouvert d'une fine couche de terreau léger. La germination s'effectuera au printemps. Vous pouvez également les installer au printemps dès le mois de mars dans une terrine remplie d'un terreau léger, sous châssis ou dans une mini-serre. Vous les aurez au préalable conservées au froid pendant l'hiver, au réfrigérateur entre 0 et 4 °C. La germination s'effectuera au bout de 4 à 6 semaines.

HOLBOELLIA CORIACEA

- **Semis** : .Le semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne. Boutures mi-ligneuses.
- **Marcottage** : .Marcottage en automne.

HOLBOELLIA LATIFOLIA

- **Semis** : .semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne..
- **Marcottage** : .Marcottage en automne.

HOVENIE

- **Semis** : Semer assez rapidement (selon les sources, dès l'automne, dans le mois qui suit la chute des fruits ou à la rigueur dans les six mois -au début du printemps-). Comme elles sont dures, il faut soit fendre délicatement leur enveloppe (scarification), soit les placer quelques secondes dans l'eau chaude (5 à 10 secondes) suivi d'un bain dans l'eau glacée et ensuite racler un peu le tégument. Puis, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on aperçoit le réveil végétatif (début de germination) c'est-à-dire en moyenne 10 jours. En serre froide, on sème alors dans un pot de 5 cm de profondeur contenant 50% de tourbe et 50% de sable. Selon les témoignages, la durée de germination est variable: 3, 12, 17 mois. La plantule ne doit pas être exposée au gel les premières années. Elle grandit très vite (50 cm de haut en un an). On la transplantera dans un sol bien drainé, humide et suffisamment lumineux. Les sujets âgés et bien installés résistent à des gels jusqu'à - 20° (Semez les graines dès qu'elles sont mûres.

KUMQUAT

- **Bouture** : Bouturage semi-aoûté dès la fin de l'été à l'étouffée (dans une mini-serre ou un pot recouvert d'un plastique transparent).

LAURIER SAUCE

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux latéraux) (hormone, sous châssis) (bouture à talon ou crossette)
-

(planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe, sus châssis chaud 15 degré minimum) (rempotez 2 mois après dans 4/5 terreau 1/5 sable) (hiver sous châssis froid 10-12 degré).

LEYCESTERIA

- **Semis** : Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer. Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus.

On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.

Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas.

Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement.

Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.

Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.

Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

- **Bouture** : Le bouturage s'effectue entre juillet et septembre :
Bouturez sur du bois semi-aoûté, en plantant une tige de 20 cm, effeuillée dans la partie inférieure, dans un mélange moitié terreau moitié sable.
Mettez cette bouture à mi ombre, protégée sous châssis en hiver, et mettez la nouvelle plante en place un an plus tard.

LIQUIDAMBAR

- **Semis** : .À l'automne, semez en pot légèrement humide et attendez jusqu'à 2 ans avant la germination

- **Bouture** : .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.

- **Division des drageons** : .division de drageons sur des sujets qui en émettent parfois de nombreux. À l'automne, séparez les drageons et replantez-les aussitôt dans un sol frais.

- **Marcottage** : . À l'automne, réalisez un marcottage par couchage en pratiquant une incision dans l'écorce.

LOGANBERRY

- **Marcottage** : Les extrémités des cannes s'enracinent en fin d'été ou début d'automne. Les pieds peuvent parfois être divisés avec succès.
Marcottage, par couchage, sur rameaux demi-ligneux et non plus herbacés.

LYCIET DE CHINE

- **Bouture** : .Bouturer les tiges aoûtées (semi-boisées) en août-septembre ou à bois sec sous châssis froid en novembre. Mettre en place l'année suivante. Division et marcottage sont très faciles à pratiquer vu le port souple des rameaux, le caractère drageonnant les touffes.

MAHONIA COMMUN

- **Bouture** : Bouture d'un œil, soit par bouture d'un rameau semi-ligneux en été. Prélevez une bouture sur des rameaux semi-aoûtés en fin d'été (août-septembre)
-

Ou prélevez de drageons après la floraison.

MANDARINIER

- **Bouture** : .La meilleure période pour bouturer un mandarinier est de juin à septembre. Il faut réunir chaleur et humidité, c'est pour cela que l'on pratique le bouturage durant les mois chauds. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières.

Avant prélèvement des rameaux sains, si vous le pouvez, arrosez copieusement votre plante pendant 1 semaine. En fin d'été, vous prélèverez des rameaux semi-rigides (aoûtés) de l'année de 15 à 20cm de longueur environ. Coupez les extrémités trop fines des rameaux. Vous conserverez 2 ou 3 feuilles terminales maxi et vous couperez au niveau du pétiole des autres. Vous couperez 5 mm sous un pétiole en faisant 2 biseaux et griffez sur 10mm au-dessus des biseaux pour mieux développer les racines.

Vous remplirez des godets d'un substrat aéré, léger et poreux (parts égales de tourbe blonde et de sable) et stérile donc de préférence un terreau pour semis et boutures. Vous tremperez la base biseauté des boutures dans de la poudre d'hormones mélangée à du sable fin ou du marc de café sec pour éviter trop d'hormones, les tapoterez afin de faire tomber l'excédent. Avec un crayon, amorcez un petit trou dans lequel vous glisserez la bouture d'environ 3cm sous le niveau de surface pour que 2 pétioles (yeux) soient en terre. On laisse dépasser de la terre qu'environ les 3 derniers yeux (pétioles ou feuilles). Donc 2 en terre et environ 3 dessus .Vous tasserez le mélange et mouillerez au vaporisateur. Mettre en mini serre, aquarium ou la bouture recouverte de bouteilles plastiques coupées ou sac en plastique transparent afin de limiter l'évaporation et la déshydratation. Pas de bac ou coupelles pour retenir l'eau. Vous le placerez dans une pièce claire, sans soleil direct, à >18 °C, 24° est idéal. Surveillez régulièrement vos boutures et humidifiez pour garder le substrat humide, sans détremper. Évitez l'eau stagnante dans le fond de la serre. Dès que vous verrez les premières petites pousses, il faudra enlever le couvercle de la serre et cultiver ensuite comme les autres plants d'Agrumes. Gardez les jeunes plants à l'abri du Soleil direct par temps chaud. Acclimater vos boutures progressivement avant de les mettre à l'air libre. Laissez pousser la bouture pendant 1 an.

- **Marcottage** : .Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphaigne, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfile un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou repotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

MÛRIER NOIR

- **Semis** : Semis de graines fraîches (ce mode de reproduction ne conserve pas forcément les caractères de l'arbre d'origine). En septembre semis sous châssis.

MYRTILLER

- **Marcottage** : Marcottage par couchage en septembre.
-

NOISETIER DES SORCIERES

- **Semis** : . semis en automne, L'hamamélis est une plante difficile à multiplier. La germination des graines demande plus d'un an,

- **Marcottage** : .à l'automne

OLIVIER

-
- **Semis** : Effectuer les semis des noyaux après stratification, en automne. Le semis est long à réaliser car le repiquage s'effectue lorsque la plantule mesure une dizaine de centimètres, soit au bout de 18 à 24 mois. La mise en terre se fait lorsque le plant mesure environ 50 cm de haut.

ORME

- **Semis** : Semez à l'automne. La germination des graines intervient rapidement après leur libération. Le pouvoir germinatif est de 1 an ou plus lorsqu'elles sont séchées à l'air ou conservées à 1 °C. Les graines disparaissent rapidement, probablement mangées par les souris ou les oiseaux. La germination se fait souvent à l'ombre des frênes ou des tilleuls dans les forêts anciennes. Placez les jeunes plants au soleil l'année suivante.

PÊCHER

- **Greffe** : Greffe à œil dormant sur pêcher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (Paris).

PIN PARASOL

- **Semis : 1/** semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination.
Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent.
Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange $\frac{3}{4}$ de sable et $\frac{1}{4}$ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caissette sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place.
2/ Les graines germent après une stratification à froid :
Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

POIRIER

- **Greffe** : Le plus souvent, on pratique une greffe en écusson en fin d'été, quelquefois en fente ou en couronne au printemps.

POMMIER

- **Semis**

PRUNIER

- **Semis** : Semis en terrine.
 - **Greffe (1)** : La greffe en écusson se pratique dès la mi-août jusqu'à fin septembre aussitôt que l'écorce commence à se détacher de l'aubier. La greffe en incrustation (incrustation d'un greffon dans une fente triangulaire) pratiquée en mars à la reprise de végétation ou en septembre en sève descendante donne aussi de bons résultats.
Porte greffe : Se greffe sur prunier.
 - **Greffe (2)** : Greffe à œil dormant.
-

RAGOUMINIER

- **Séparation des drageons** : .séparation des drageons en automne.

SAVONNIER

- **Semis** : 1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars.
2/ **Conseils de semis** : Immersion des graines dans eau à 80°C.
Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois.
-

SORBIER DES OISELEURS

- **Semis** : Effectuez vos semis dès l'automne directement après la récolte. Semez en caissette sous châssis froid. Repiquez les plantules sorties à 3 ou 4 feuilles dans des godets ou conteneurs individuels. Laissez-les ensuite à l'extérieur à l'abri du vent et du soleil direct. Conservez en pépinière 3 à 5 ans en adaptant la taille du conteneur si nécessaire avant de les installer à leur place définitive.
-

SUMAC DE VIRGINIE

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis. Effectuez au printemps les semis de graines : Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C. Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.
Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez planter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.
 - **Prélèvement des drageons** : Sevrez à l'automne une repousse drageonnée de l'année précédente et récupérez-la au printemps suivant pour l'installer en pépinière dans un conteneur ou installez-la en place définitive.
-

SUREAU NOIR

- **Bouture** : On peut réaliser des boutures dans l'eau. En août : Bouturage (pris sur rameaux latéraux) (planter en pépinière dans terre allégée de sable).
1/ On peut réaliser des boutures dans l'eau. En aout ou septembre: bouturage pris sur rameaux latéraux. Planter en pépinière dans terre allégée de sable.
2/ Bouturez le sureau noir en automne. Le bouturage est facile à pratiquer. Prélevez des portions de rameau de bois aoûté (de l'année) avec un « talon » de rameau de l'année précédente. Plantez-les dans un conteneur rempli d'un mélange riche de 2/3 de compost ou de terreau et de 1/3 de terre ordinaire que vous maintiendrez humide en permanence. Transplantez la reprise en pépinière à l'automne suivant.
-

TAMARILLO

2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Rejet** : Prélever à l'automne des rejets.

VIGNE

- **Grefte** : Grefte sous écorce.
- **Bouture** : En août ou septembre, bouturez sur les rameaux aoûtés ou, en mars, sur les sarments (rameaux de l'année précédente) juste taillés. Les rameaux aoûtés sont les rameaux dont la couleur est passée du vert au marron clair. Coupez des tronçons de 20 cm, comportant deux entre-nœuds (trois départs de feuille). Éliminez ou recoupez les feuilles au bas du pied. On peut tremper de la base de la tige dans de la poudre d'hormone d'enracinement, mais ce n'est pas indispensable. Plantez les boutures dans un mélange léger (50 % de terreau, 50 % de sable), maintenu humide. Oubliez-les jusqu'à leur reprise et à leur mise en place

MULTIPLIER LES ARBRES EN OCTOBRE

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA

- **Séparation de rejets** : .séparation des rejets en automne

AGRUMES

- **Grefte** : Greffage à œil dormant.

AIRELLE ROUGE

- **Semis** : Semis de fruits frais dans un terreau sableux en automne.

AKEBIA

- **Semis** : Semez les graines en terrine dès la maturité des fruits. Gardez le semis au frais tout l'hiver. La levée a lieu au printemps. Débarrassez bien les graines de toute pulpe avant de semer dans un compost humide, sableux, et bien drainé. La germination requiert de 4 à 12 semaines à 15°C. Les graines conservées seront vernalisées 4 à 8 semaines avant d'être mise à tremper 12h dans de l'eau

tiède pour être semées au printemps.

ALISIER

- *Séparation des drageons* : Séparez les drageons à l'automne.
-

AMANDIER

- *Semis* : En automne, sous châssis ou en serre (à l'abri du gel) greffage à œil dormant
-

AMELANCHIER

- *Semis* : Semez les graines en automne soit en pépinière, soit à l'abri d'un mur exposé au nord (protégés des oiseaux et des rongeurs par un grillage fin). Éclaircissez les plantules au printemps. Repiquez-les à l'automne suivant, soit directement en place soit dans des pots. Par semis, les fruits ayant été ramassés en fin d'automne les graines qu'ils contiennent doivent subir la stratification en pépinière à l'abri des prédateurs. Les jeunes plants sélectionnés seront repiqués en pots en fin de printemps pour être mis en terre à l'automne suivant. Par semis : On récolte les fruits à maturité, on dépulpe la graine, on la nettoie. Bien que la durée germinative de la graine soit d'environ seize mois, il convient de la mettre à stratifier dès la récolte. Durée approximative de levée des semis : 4 à 5 semaines.
 - *Séparation des drageons* : Par séparation des drageons pour les variétés drageonnantes, en fin d'automne début d'hiver
 - *Marcottage* : Marcottage par couchage.
Marcotter du début du printemps en automne en évitant la période de floraison.
Dans un seau préparer un mélange de tourbe et de sable de rivière.
Choisir une tige basse, saine et vigoureuse sur la partie externe de la plante.
Couper les éventuelles fleurs fanées ou les baies.
Désherber manuellement et creuser un sillon de 20 cm de profondeur juste sous cette tige. Le remplir de 5 cm de mélange préalablement préparé.
Supprimer les feuilles au centre du rameau en ne laissant que celles situées à son extrémité.
Entailler délicatement l'écorce sur environ 10 centimètres de longueur avec un greffoir bien aiguisé et désinfecté.
Ployer la tige vers le sol pour l'installer dans le sillon. La fixer au sol à l'aide d'attaches en « U » et laisser l'extrémité libre. Reboucher avec le reste du mélange. Redresser l'extrémité de la tige verticalement et l'attacher au tuteur avec du raphia. Arroser.
-

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- *Semis* : semis fraîches en automne. Après un hiver dans un lieu frais elles leveront au printemps. Les graines conservées bénéficieront d'une vernalisation de 2 à 4 mois à 5°C avant d'être semées au printemps dans un compost tiède et humide en situation mi ombragée

ARBOUSIER

- *Semis* : Les graines ont besoin d'être stratifiées pour lever. Placez les quelques semaines dans le réfrigérateur ou semez-les dans une serre froide en fin d'automne pour obtenir la levée au printemps.
 - *Bouture* : Bouturage (pris sur rameaux aoutés) (sous châssis ou serre froide) (bouture à talon ou à
-

crossette) (plantez dans sable et tourbe)

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- *Bouture* : .1/ bouturage de rameaux semi ligneux à l'automne

ARBRE DE JUDEE

- *Repiquer* : Repiquez les jeunes plants à leur place définitive à l'automne, avant les premières gelées, en prenant bien soin de conserver l'intégralité de la racine pivotante.
-

ARGOUSIER

- *Bouture* : Les boutures herbacées ou semi aoûtées (idéalement juin, début juillet) se font dans de l'eau, les racines se forment en une semaine, puis intervient le repiquage ou le bouturage habituel sous cloche dans un substrat sableux.
Le bouturage se pratique l'été à l'ombre dans une terre composée à parts égales de sable et terre végétale. Bouturage en octobre.
 - *Semis* : Semis
-

ARONIA

- *Bouture* : Bouturage En juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité.
Les boutures de bois **aoûté** sont aussi faisables. Ou bouture en hiver.
 - *Division des souches* : Il est également possible de pratiquer la division de **drageons** en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.
 - *Marcottage* : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne
-

ASIMINIER

- *Grefte* : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)
 - *Semis* : Semis Recueillez les graines sur des fruits mûrs.
Lavez-les bien et semez-les aussitôt. La germination intervient en juillet-août commençant par l'émission d'une longue racine de 25 cm.
Prévoyez donc un pot profond de 30 cm ou réalisez le semis en pleine terre dans un sol travaillé profondément, si possible à l'emplacement définitif de l'arbre.
-

AUBEPINE

- *Semis*
-
-

AUCUBA DU JAPON

- **Semis** : Le semis de graines se réalise en automne avec des graines fraîches, mais c'est une méthode de multiplication très lente. Il se réalise sous châssis froid : Semez en godets. Lorsque les plants sont bien développés, repotez-les dans des pots plus grands. Mettez en place lorsque le sujet devient vigoureux, la deuxième année. Traitez ensuite comme un sujet adulte.

AULNE NOIR

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux défeuillés) (mettre en stratification dans du sable dans un endroit frais) (planter au printemps)

BRUYÈRE

- **Division des touffes** : En automne, par division des touffes.

BUIS

- **Repiquer**

BUSSESOLE

- **Bouture** : La multiplication s'effectue par bouturage en automne

CADE

- **Semis** : Les semis sont à réaliser à partir des graines fraîchement récoltées : Débarrassez les graines de leur coque ligneuse en les immergeant pendant 1 h dans de l'acide sulfurique. Rincez-les ensuite abondamment, puis laissez-les tremper 48 h dans de l'eau à température ambiante. Enfin, installez-les à l'automne à l'extérieur dans un pot protégé des prédateurs, en stratification, pour une exposition au froid de 5 à 6 mois. La germination aura lieu en mars-avril, avec un taux de réussite d'environ 25 %. Vous pouvez ensuite le repiquer en pépinière au printemps pour une mise en place définitive à l'automne qui suit ou de l'année d'après.
Bon à savoir : sans stratification de la graine, sa germination peut prendre 2 à 5 ans.
- **Marcottage** : Le cade, ou genévrier oxycède a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé.
Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps.
Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

CANNEBERGE

- **Bouture** : Bouturez la canneberge pendant la période de végétation soit comme bouture herbacée, soit comme bouture semi-ligneuse.
 - **Division de touffes** : Division des souches sur des pieds bien installés qui ont déjà drageonné dans le sol, afin de récupérer leurs pousses latérales.
-

CAPRIER

- **Bouture** : Bouturez en automne (octobre-novembre) juste après la fin de la récolte. Après avoir sélectionné un nombre suffisant de rameaux vigoureux, effeuillez-les entièrement puis laissez-les en place jusqu'en décembre. Prélevez ensuite sur ceux-ci des boutures de 40 cm de long environ. Entaillez-les à la base que vous enduirez d'hormone de bouturage puis pralinez-les à la terre ordinaire. Installez-les en pépinière.

CASEILLE

- **Bouture** : Le marcottage et le bouturage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne. La bouture s'enracine très facilement.
- **Marcottage** : Marcottage en mars-avril en tiges semi ligneuses ou en octobre/novembre.

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouturage de rameaux ligneux, bouturage en tiges semi ligneuse en automne.
- **Marcottage** : Marcottage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne.

CEDRATIER

- **Grefe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.

CERISIER

- **Semis** : Automne. Stratification. Nettoyer les noyaux de cerises, les placer dans un verre d'eau pendant 2 jours pour les faire ramollir, changer l'eau chaque jour (diminue les chances de moisissures à la surface). Les placer dans une serviette en papier humide et plier l'ensemble, afin de former comme un sac, que l'on mettra 120 jours au réfrigérateur, maintenir la serviette humide (non trempée). Planter vos noyaux dans des pots bien drainés (terre mélangée à du sable) dont le substrat est bien humidifié. Le noyau peut mettre jusqu'à 1 an à germer. Lorsque votre plant a atteint une certaine hauteur, au printemps ou en automne, transplantez-le en pleine terre. Creuser un trou assez large. Arroser régulièrement pendant sa croissance.

CERISIER ACIDE

- **Grefe** : Greffage en fente.

CERISIER DOUX

- **Grefe** : Greffage à œil dormant.

CHALEF D'AUTOMNE

- **Semis** : . semis à l'automne

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- **Semis** : Semis des noyaux s'effectue en automne. Les semis sont très longs à lever, il faut compter environ 2 ans.
- **Marcottage** : Marcottage et les prélèvements des drageons se pratiquent en automne.

CHATAIGNIER

- **Semis** : En octobre, semer sur couche à l'extérieur.
Mélange sable de rivière 80 %, terre ordinaire 20 %. L'année suivante on repique les jeunes plants, 4 ans après on les transpose à leur emplacement définitif de novembre à janvier en les espaçant de 12 à 14 mètres de distance. Ou semis en terrine sous châssis froid.

CHENE

- **Stratifier** : les glands dans du sable maintenu juste humide

COGNASSIER

- **Bouture**

CORMIER

- **Semis** : Semis au mois d'Octobre qui lèveront au printemps suivant.

CORNOUILLIER DU JAPON

- **Bouture** : . 2/ Le bouturage sur rameaux lignifiés, en octobre : Il se pratique après la chute des feuilles avec des extrémités de tige de 25 cm environ prélevées juste au-dessus d'un œil. Placez-les enfoncées profondément dans une tranchée exposée au nord, remplie d'un mélange tourbe-sable de rivière. Seule une extrémité d'environ 5 cm doit émerger. Après arrosage, laissez en place tout l'hiver et repiquez dans des pots au printemps pour mise en place deux ou trois ans après, en automne.

- **Marcottage** : 2/ En automne, pratiquez le marcottage en cépée. Utilisez cette technique pour multiplier de jeunes plants de variétés buissonnantes ayant de multiples rejets au pied-mère. Vérifiez toujours si l'enracinement est suffisant avant de sevrer la marcotte l'année suivante.

CORNOUILLIER MALE

- **Semis** : Semez les graines directement en place en octobre, dès leur maturité, ou au printemps, après les avoir mises à stratifier en automne.
 - **Bouture** : Bouturage à talon en automne Bouturage sur rameaux lignifiés.
En octobre, après la chute des feuilles, couper des extrémités de tiges de 25 cm juste au-dessus d'un œil. Creuser une tranchée de 40 cm de profondeur, le long d'un mur exposé au Nord dans le jardin. La remplir d'un mélange d'1/3 de terre de jardin et de 2/3 de sable. Planter les boutures dans la tranchée en ne laissant sortir de terre que 5 cm de tige. arroser. Après le bouturage du cornouiller Veiller à ce que les boutures ne manquent jamais d'eau.
 - **Marcottage** : Au marcottage en automne.
-

COTONEASTER FRANCHETII

- **Semis** : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

- **Bouture** : . bouturage de tiges semi aoutées, Le bouturage se pratique en automne pour les variétés à feuilles persistantes (profitez de la période de taille) et au printemps pour celles à feuilles caduques (mai pour *Cotoneaster horizontalis*). Prélevez une dizaine d'extrémités de rameaux, pour un taux de réussite d'environ 8/10, avec si possible une crossette à sa base (courte portion de tige portant chaque rameau). Pratiquez une entaille longitudinale inférieure de l'écorce sur toute la longueur de la crossette. Si vous avez de l'hormone de bouturage, vous pouvez y tremper la crossette. Après avoir supprimé les feuilles inférieures de chaque bouture sur environ 10 cm, plantez-les à 7 cm environ de profondeur dans un mélange de terreau et de sable. Placez l'ensemble en pépinière sous châssis jusqu'au printemps. Repiquez-les ensuite chacun dans un conteneur pour mise en place définitive à l'automne 1 an ou 2 après.

CUDRANE

- **Bouture** : Bouture semi aoutées en juillet ou aoutées en novembre, bouturage de tiges à l'automne dans du sable.
-

DECAISNEA FARGESII

- **Semis** : .Semis facile, dès la récolte des graines, en automne. Garder au frais. Levée au printemps suivant. Greffe pour les cultivars.

EGLANTIER

- **Marcottage** : Le marcottage se pratique en automne pour un sevrage au printemps suivant.
-

ELEAGNUS

- **Semis** : Semis En automne, semez les noyaux des fruits contre un mur orienté au nord ou à l'est afin que le froid agisse sur les semences (vernalisation).
La levée prend 3-4 mois. La fructification intervient 4 à 5 ans après le semis.
Il est fréquent de trouver de semis spontané d'éléagnus.
Il suffit de les prélever avec leur motte puis de les élever en pot.
 - **Drageons** : Les espèces drageonnantes comme *E. commutata* et *multiflora* peuvent être multipliées par séparation de drageons ou division à l'automne
-

ERABLE CHAMPETRE

- **Semis** : . semis en octobre apres les avoir conserver au frais

Marcottage : . marcottage par couchage courant mars ou à l'automne

ERABLE A FEUILLES DE FRENE

- **Bouturage** (pris sur tiges d'extrémités non feuillées) (tailler en biseau) (planter dans 1/ sable, 2/3 tourbe après hormone)

ERABLE PLANE

- **Semis** : Semis en octobre après les avoir conservé au frais.
- **Marcottage** : Marcottage en automne

FAUX PISTACHIER

- **Semis** : Semis spontané. Ou semis après stratification à chaud +9°C puis à froid au moins 3 mois Le *Staphylea* se ressème parfois alentour si les conditions de culture lui conviennent. Récupérez ces petits plants au début du printemps pour les replanter aussitôt à l'emplacement désiré. Surveillez que la terre soit toujours bien fraîche afin d'encourager leur reprise.
Si vous récupérez des graines en automne, mettez-les en pot à stratifier tout l'hiver, à l'ombre et au frais, sous châssis froid. Cette stratification stimule la germination printanière. Si rien ne lève, soyez patient, les graines peuvent mettre parfois plus d'un an pour germer.
- **Bouture** : Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

FEVIER D'AMERIQUE

- **Semis** : Les graines, très dures, ont une durée germinative très longue mais nécessitent un traitement de choc pour devenir perméable à l'eau, soit par la stratification en milieu humide et frais, soit par la scarification du tégument en plongeant les graines 15 min dans de l'eau bouillante ou 1 h dans de l'acide sulfurique puis 24 h dans l'eau. Semez en automne dans un pot profond rempli de sable. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20-25 °C. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante.

FRAMBOISIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur racines développées) (après stratification dans du sable)

FRENE A MANNE

- **Semis** : Semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines. Repiquez vos plants au printemps suivant.

GAULTHERIE

- **Semis** : En automne, débarrassez la graine de la pulpe. Semez les graines mélangées à du sable fin et posez sur une caissette de tourbe. Placez sous châssis froid. Puis procédez de la même façon que pour les boutures.
-

GROSEILLIER A FLEURS

- **Bouture** : Bouturage de rameaux ligneux ou marcottage par buttage.
-

GROSEILLIER A MAQUEREAU

- **Bouture** : Bouturage de rameaux ligneux ou marcottage par buttage.
-

HÊTRE

- **Semis** : Semer de préférence en automne ou à défaut en fin d'hiver. Récoltez les faînes en automne lorsque les capsules ont séché et commencent à s'ouvrir. Effectuez, tout de suite après récolte, un semis en pleine terre ou en terrine sous châssis froid dans un substrat maintenu humide comprenant 50 % de sable de rivière et recouvert d'une fine couche de terreau léger. La germination s'effectuera au printemps. Vous pouvez également les installer au printemps dès le mois de mars dans une terrine remplie d'un terreau léger, sous châssis ou dans une mini-serre. Vous les aurez au préalable conservées au froid pendant l'hiver, au réfrigérateur entre 0 et 4 °C. La germination s'effectuera au bout de 4 à 6 semaines.
-

HOLBOELLIA CORIACEA

- **Semis** : .Le semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne. Boutures mi-ligneuses.
 - **Marcottage** : .Marcottage en automne.
-

HOLBOELLIA LATIFOLIA

- **Semis** : .semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne..
 - **Marcottage** : .Marcottage en automne.
-

HOVENIE

- **Semis** : Semer assez rapidement (selon les sources, dès l'automne, dans le mois qui suit la chute des fruits ou à la rigueur dans les six mois -au début du printemps-). Comme elles sont dures, il faut soit fendre délicatement leur enveloppe (scarification), soit les placer quelques secondes dans l'eau chaude (5 à 10 secondes) suivi d'un bain dans l'eau glacée et ensuite racler un peu le tégument. Puis, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on aperçoit le réveil végétatif (début de germination) c'est-à-dire en moyenne 10 jours.
En serre froide, on sème alors dans un pot de 5 cm de profondeur contenant 50% de tourbe et 50% de sable. Selon les témoignages, la durée de germination est variable: 3, 12, 17 mois. La plantule ne doit pas être exposée au gel les premières années. Elle grandit très vite (50 cm de haut en un an). On la transplantera dans un sol bien drainé, humide et suffisamment lumineux. Les sujets âgés et bien installés résistent à des gels jusqu'à - 20° (Semez les graines dès qu'elles sont mûres).
-

LAURIER SAUCE

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux latéraux) (hormone, sous châssis) (bouture à talon ou crossette) (planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe, sus châssis chaud 15 degré minimum) (rempotez 2 mois après dans 4/5 terreau 1/5 sable) (hiver sous châssis froid 10-12 degré)
-

LEYCESTERIA

- **Division** : Division Opérez en automne. Sortez à la fourche bêche les drageons qui sont situés sur le
-

pourtour de la touffe, replantez-les le plus vite possible

LIQUIDAMBAR

- **Semis** : À l'automne, semez en pot légèrement humide et attendez jusqu'à 2 ans avant la germination
 - **Bouture** : En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.
 - **Division des drageons** : division de drageons sur des sujets qui en émettent parfois de nombreux. À l'automne, séparez les drageons et replantez-les aussitôt dans un sol frais.
 - **Marcottage** : À l'automne, réalisez un marcottage par couchage en pratiquant une incision dans l'écorce.
-

LOGANBERRY

- **Marcottage** : Les extrémités des cannes s'enracinent en fin d'été ou début d'automne. Les pieds peuvent parfois être divisés avec succès. Marcottage, par couchage, sur rameaux demi-ligneux et non plus herbacés.
-

MANDARINIER

- **Marcottage** : Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphagnum, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfiler un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou repotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

MARRONNIER D'INDE

- **Semis** : Semez dans un substrat humide constitué de 90 % de pouzzolane et 10 % de terreau. La germination a lieu au printemps. La plantule développe un pivot important avant de se ramifier. Placez-la à mi ombre et à l'abri du vent pour éviter le dessèchement des feuilles. Ne tardez pas à repiquer le plant le plus vigoureux à son emplacement définitif. Choisissez un endroit bien éclairé, afin qu'il s'ancre profondément dans le sol et croisse rapidement.
-

MICOCOULIER

- **Semis** : Effectuez le semis avec des graines vernalisées à partir de mai.
Ou bien semez-les par stratification dès la fin de l'automne.
Vos graines (= noyaux) devront au préalable avoir été exposées au froid (entre 3 et 5 °C) pendant 2 à 3 mois, soit avoir subi une stratification en extérieur soit dans un réfrigérateur. Pour la stratification, choisissez un endroit abrité, au pied d'un mur par exemple et protégez votre semis par un grillage fin. Trempez les graines du commerce déjà vernalisées 24 h dans de l'eau tiède, puis semez les en pleine terre. Une scarification préalable n'est pas nécessaire.
Vous pouvez également les semer en terrine dans un substrat composé de 2/3 de sable (ou de perlite) et de 1/3 de terreau pour semis.
La germination, assez longue, peut prendre 4 à 8 semaines avec environ 2/3 de réussite. Repiquez à 3 à 4 feuilles dans des godets ou conteneur, et conservez ces jeunes plants 2 à 3 ans en pépinière avant de les installer en place.

Les semis de graines récoltées se pratiquent en octobre.

Vous pourrez semer directement des micocoules dans un sol correctement ameubli au préalable et que

vous maintiendrez frais, ou dans une caissette placée dans un endroit abrité et au nord, protégée par un grillage fin. Vous repiquerez dans ce cas les plantules au printemps dès qu'elles auront 3 à 4 feuilles.

MÛRIER

- **Semis** : Semis sous châssis.

MYRTILLIER

- **Bouture** : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver, bouturage (pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales) (hormone) (planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée), repiquer après 1 ou 2 ans

NÊFLIER

- **Semis** : La germination naturelle des graines nécessite au moins deux hivers de stratification pour se ramollir. De plus, les cultivars ne sont pas fidèlement reproduits. On peut scarifier légèrement le tégument brun puis laisser tremper huit à dix jours les graines dans un bol d'eau. On peut ensuite semer et les graines lèvent généralement dans le mois qui suit. Peut se faire en octobre car beaucoup de variétés sont fidèles de semis.

NOISETIER DES SORCIERES

- **Semis** : . semis en automne, L'hamamélis est une plante difficile à multiplier. La germination des graines demande plus d'un an,

- **Marcottage** : .à l'automne

OLIVIER

- **Semis** : Effectuer les semis des noyaux après stratification, en automne. Le semis est long à réaliser car le repiquage s'effectue lorsque la plantule mesure une dizaine de centimètres, soit au bout de 18 à 24 mois. La mise en terre se fait lorsque le plant mesure environ 50 cm de haut.

ORME

- **Semis** : Semez à l'automne. La germination des graines intervient rapidement après leur libération. Le pouvoir germinatif est de 1 an ou plus lorsqu'elles sont séchées à l'air ou conservées à 1 °C. Les graines disparaissent rapidement, probablement mangées par les souris ou les oiseaux. La germination se fait souvent à l'ombre des frênes ou des tilleuls dans les forêts anciennes. Placez les jeunes plants au soleil l'année suivante.

PÊCHER

- **Semis** : Semis des noyaux à 4 cm de profondeur, la pointe en bas

PIN PARASOL

- **Semis** : 1/ Semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination. Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent. Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange $\frac{3}{4}$ de sable et

¼ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caisse sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place. 2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

POIVRE DE SICHUAN

- *Semis* : Le poivrier de Sichuan est un des rares arbustes exotiques à produire rapidement sur franc de semis, sans qu'il soit nécessaire de le greffer.

Le semis du poivre de Sichuan doit se faire dès la récolte, en octobre ou novembre, en fait dès que les graines noires commencent à sortir de leur enveloppe.

Le semis doit être fait en serre tempérée à 20° dans du terreau classique en recouvrant les graines avec 1 cm de terreau. La levée se fait en un ou deux mois, il faut alors conserver les jeunes poivriers de Sichuan à 10° minimum, dans un endroit très lumineux et bien ventilé. Pour ceux qui craignent de rater leurs semis, il est prudent de mettre de côté une partie de la récolte de graines et de la conserver au frigo jusqu'au printemps où les conditions météo seront plus favorables. Pour info, sachez que nous avons déjà réussi des boutures de poivrier de Sichuan avec succès, mais le processus est long et le système racinaire obtenu ne vaut pas celui des plants issus de semis.

Les très jeunes plants sont facilement attaqués par les limaces qui adorent leur dépiater le collet : Crèvingite assurée !

POMMIER

- *Semis*
-

PRUNIER

- *Semis*
 - *Division des drageons*
-

RAGOUMINIER

- *Séparation des drageons* : .séparation des drageons en automne.

ROBINIA

- *Division des drageons* : Séparation des rejets en automne (octobre-novembre)
Le robinier émet des stolons grâce auxquels il se propage. Séparez-les du pied mère avec une bêche ou une pioche, en veillant à conserver des racines.
-

SAVONNIER

- *Semis* : 1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars
2/ Conseils de semis : Immersion des graines dans eau à 80°C. Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois
-

SORBIER DES OISELEURS

- *Semis* : Effectuez vos semis dès l'automne directement après la récolte. Semez en caisse sous châssis froid. Repiquez les plantules sorties à 3 ou 4 feuilles dans des godets ou conteneurs individuels.
-

Laissez-les ensuite à l'extérieur à l'abri du vent et du soleil direct. Conservez en pépinière 3 à 5 ans en adaptant la taille du conteneur si nécessaire avant de les installer à leur place définitive.

SUMAC DE VIRGINIE

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis.

Effectuez au printemps les semis de graines : Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C. Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

- **Prélèvement des drageons** : Sevrez à l'automne une repousse drageonnée de l'année précédente et récupérez-la au printemps suivant pour l'installer en pépinière dans un conteneur ou installez-la en place définitive.

SUREAU NOIR

- **Semis** : Semis des baies débarrassées de leur pulpe
- **Bouture** : Bouturez le sureau noir en automne. Le bouturage est facile à pratiquer. Prélevez des portions de rameau de bois aoûté (de l'année) avec un « talon » de rameau de l'année précédente. Plantez-les dans un conteneur rempli d'un mélange riche de 2/3 de compost ou de terreau et de 1/3 de terre ordinaire que vous maintiendrez humide en permanence. Transplantez la reprise en pépinière à l'automne suivant.

TAMARILLO

2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Rejet** : Prélever à l'automne des rejets.
-

VIGNE

- *Marcottage* : Marcottage par couchage.

VIORNE TRIBOLUM

- *Semis* : Propager à partir de la graine à l'automne. Les semer dans des pots sous couche froide ou sur un lit de semence. Semer dans des pots sous couche froide ou sur un lit de semence.

MULTIPLIER LES ARBRES EN NOVEMBRE

ACACIA ROBINIER FAUX ACACIA

- *Séparation de rejets* : .separation des rejets en automne

AGRUMES

- *Greffage à œil dormant*

AIRELLE ROUGE

- *Semis* : Semis de fruits frais dans un terreau sableux en automne

AKEBIA

- *Semis* : Semez les graines en terrine dès la maturité des fruits. Gardez le semis au frais tout l'hiver. La levée a lieu au printemps. Débarrassez bien les graines de toute pulpe avant de semer dans un compost humide, sableux, et bien drainé. La germination requiert de 4 à 12 semaines à 15°C. Les graines conservées seront vernalisées 4 à 8 semaines avant d'être mise à tremper 12h dans de l'eau tiède pour être semées au printemps.

ALISIER

- *Séparation des drageons* : Séparez les drageons à l'automne.

AMANDIER

- *Semis* : en automne, sous châssis ou en serre (à l'abri du gel) greffage à œil dormant

AMELANCHIER

- *Semis* : Semez les graines en automne soit en pépinière, soit à l'abri d'un mur exposé au nord (protégés des oiseaux et des rongeurs par un grillage fin). Éclaircissez les plantules au printemps. Repiquez-les à l'automne suivant, soit directement en place soit dans des pots. Par semis, les fruits ayant été ramassés en fin d'automne les graines qu'ils contiennent doivent subir la stratification en pépinière à l'abri des prédateurs. Les jeunes plants sélectionnés seront repiqués en pots en fin de printemps pour être mis

en terre à l'automne suivant. Par semis : On récolte les fruits à maturité, on dépulpe la graine, on la nettoie. Bien que la durée germinative de la graine soit d'environ seize mois, il convient de la mettre à stratifier dès la récolte. Durée approximative de levée des semis : 4 à 5 semaines.

- **Séparation des drageons** : Par séparation des drageons pour les variétés drageonnantes, en fin d'automne début d'hiver
- **Marcottage** : Marcottage par couchage.
Marcotter du début du printemps en automne en évitant la période de floraison.
Dans un seau préparer un mélange de tourbe et de sable de rivière.
Choisir une tige basse, saine et vigoureuse sur la partie externe de la plante.
Couper les éventuelles fleurs fanées ou les baies.
Désherber manuellement et creuser un sillon de 20 cm de profondeur juste sous cette tige. Le remplir de 5 cm de mélange préalablement préparé.
Supprimer les feuilles au centre du rameau en ne laissant que celles situées à son extrémité.
Entailler délicatement l'écorce sur environ 10 centimètres de longueur avec un greffoir bien aiguisé et désinfecté.
Ployer la tige vers le sol pour l'installer dans le sillon. La fixer au sol à l'aide d'attaches en « U » et laisser l'extrémité libre. Reboucher avec le reste du mélange. Redresser l'extrémité de la tige verticalement et l'attacher au tuteur avec du raphia. Arroser.

AMPELOPSIS A COURT PEDONCULE

- **Semis** : .semis fraîches en automne. Après un hiver dans un lieu frais elles leveront au printemps. Les sgraines conservées bénéficieront d'une vernalisation de 2 à 4 mois à 5°C avant d'être semées au printemps dans un compost tiède et humide en situation mi ombragée

ARBOUSIER

- **Semis** : Les graines ont besoin d'être stratifiées pour lever. Placez les quelques semaines dans le réfrigérateur ou semez-les dans une serre froide en fin d'automne pour obtenir la levée au printemps.

ARBRE AUX MOUCHOIRS

- **Bouture** : .1/ bouturage de rameaux semi ligneux à l'automne

ARBRE DE JUDEE

- **Repiquer** : Repiquez les jeunes plants à leur place définitive à l'automne, avant les premières gelées, en prenant bien soin de conserver l'intégralité de la racine pivotante.

ARGOUSIER

- **Bouture** : Bouture
- **Semis** : Semis

ARONIA

- **Bouture** : Bouturage En juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les

pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables. Ou bouture en hiver

- **Division des souches** : Il est également possible de pratiquer la division de drageons en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.
- **Marcottage** : Les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne

ASIMINIER

- **Greffe** : Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide. Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)

AUCUBA DU JAPON

- **Semis** : Le semis de graines se réalise en automne avec des graines fraîches, mais c'est une méthode de multiplication très lente. Il se réalise sous châssis froid : Semez en godets. Lorsque les plants sont bien développés, repotez-les dans des pots plus grands. Mettez en place lorsque le sujet devient vigoureux, la deuxième année. Traitez ensuite comme un sujet adulte.

AULNE NOIR

- **Bouture** : Bouturage (pris sur rameaux défeuillés) (mettre en stratification dans du sable dans un endroit frais) (planter au printemps)

BRUYERE

- **Division des touffes** : En automne, par division des touffes.

BUIS

- **Repiquer**

BUSSEROLE

- **Bouture** : La multiplication s'effectue par bouturage en automne

CADE

- **Semis** : Les semis sont à réaliser à partir des graines fraîchement récoltées : Débarrassez les graines de leur coque ligneuse en les immergeant pendant 1 h dans de l'acide sulfurique. Rincez-les ensuite abondamment, puis laissez-les tremper 48 h dans de l'eau à température ambiante. Enfin, installez-les à l'automne à l'extérieur dans un pot protégé des prédateurs, en stratification, pour une exposition au froid de 5 à 6 mois. La germination aura lieu en mars-avril, avec un taux de réussite d'environ 25 %. Vous pouvez ensuite le repiquer en pépinière au printemps pour une mise en place définitive à l'automne qui suit ou de l'année d'après.
Bon à savoir : sans stratification de la graine, sa germination peut prendre 2 à 5 ans.
- **Marcottage** : Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les

branches les plus basses, qui sont rampantes. Le marcottage est assez aisé. Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps. Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

CAPRIER

- **Semis** : Les semis peuvent être pratiqués dès novembre en pépinière au chaud à l'intérieur. Ils commenceront à lever vers mi-janvier. Vous pouvez également semer sous serre froide (hors gel) en février-mars pour une levée en avril-mai. Semez-les en pépinière dans un substrat préalablement assaini par un passage au four. Cela éliminera divers parasites, moisissures et graines de plantes adventices (mauvaises herbes les concurrençant) des futures plantules qui sont fragiles. Ce substrat sera composé d'un mélange de terre ordinaire et de sable grossier. Une fois la levée faite, éclaircissez en ne conservant que les plants les plus vigoureux. À noter que les levées sont très hétérogènes. Transplantez en automne quand les plants atteignent 10 à 15 cm de haut. Vous conserverez les autres pour l'année suivante. N'oubliez pas d'arroser en période de fortes chaleurs.
 - **Bouture** : Bouturez en automne (octobre-novembre) juste après la fin de la récolte. Après avoir sélectionné un nombre suffisant de rameaux vigoureux, effeuillez-les entièrement puis laissez-les en place jusqu'en décembre. Prélevez ensuite sur ceux-ci des boutures de 40 cm de long environ. Entaillez-les à la base que vous enduirez d'hormone de bouturage puis pralinez-les à la terre ordinaire. Installez-les en pépinière.
-

CASEILLE

- **Bouture** : Le marcottage et le bouturage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne. La bouture s'enracine très facilement
 - **Marcottage** : Marcottage en mars-avril en tiges semi ligneuses ou en octobre/novembre
-

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouturage de rameaux ligneux, bouturage en tiges semi ligneuse en automne
 - **Marcottage** : Marcottage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne.
 - **Repiquer** : Repiquer
-

CEDRATIER

- **Grefe** : Les greffages, principalement réservés aux professionnels, se font au printemps ou en automne.
-

CERISIER

- **Semis** : Automne. Stratification. Nettoyer les noyaux de cerises, les placer dans un verre d'eau pendant 2 jours pour les faire ramollir, changer l'eau chaque jour (diminue les chances de moisissures à la surface). Les placer dans une serviette en papier humide et plier l'ensemble, afin de former comme un
-

sac, que l'on mettra 120 jours au réfrigérateur, maintenir la serviette humide (non trempée). Planter vos noyaux dans des pots bien drainés (terre mélangée à du sable) dont le substrat est bien humidifié. Le noyau peut mettre jusqu'à 1 an à germer. Lorsque votre plant a atteint une certaine hauteur, au printemps ou en automne, transplantez-le en pleine terre. Creuser un trou assez large. Arroser régulièrement pendant sa croissance.

CERISIER ACIDE

- *Greffage en fente*

CERISIER DOUX

- *Greffage à œil dormant*

CHALEF D'AUTOMNE

- *Semis* : . semis à l'automne

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- *Semis* : Semis des noyaux s'effectue en automne. Les semis sont très longs à lever, il faut compter environ 2 ans.
- *Marcottage* : Marcottage et les prélèvements des drageons se pratiquent en automne.

CHATAIGNIER

- *Bouture* : Bouturage (pris sur rameaux ligneux) (hormone, planter dans sable et tourbe humide)

CHENE

- *Stratifier* : les glands dans du sable maintenu juste humide

COGNASSIER

- *Marcottage* : Marcottage par buttage

CORNOUILLIER DU JAPON

- *Marcottage* : 2/ En automne, pratiquez le marcottage en cépée. Utilisez cette technique pour multiplier de jeunes plants de variétés buissonnantes ayant de multiples rejets au pied-mère. Vérifiez toujours si l'enracinement est suffisant avant de sevrer la marcotte l'année suivante.

CORNOUILLIER MALE

- *Marcottage* : Au marcottage en automne

COTONEASTER FRANCHETII

- *Semis* : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

- **Bouture** : . bouturage de tiges semi aoutées, Le bouturage se pratique en automne pour les variétés à feuilles persistantes (profitez de la période de taille) et au printemps pour celles à feuilles caduques (mai pour *Cotoneaster horizontalis*). Prélevez une dizaine d'extrémités de rameaux, pour un taux de réussite d'environ 8/10, avec si possible une crossette à sa base (courte portion de tige portant chaque rameau). Pratiquez une entaille longitudinale inférieure de l'écorce sur toute la longueur de la crossette. Si vous avez de l'hormone de bouturage, vous pouvez y tremper la crossette. Après avoir supprimé les feuilles inférieures de chaque bouture sur environ 10 cm, plantez-les à 7 cm environ de profondeur dans un mélange de terreau et de sable. Placez l'ensemble en pépinière sous châssis jusqu'au printemps. Repiquez-les ensuite chacun dans un conteneur pour mise en place définitive à l'automne 1 an ou 2 après.

CUDRANE

- **Bouture** : Bouture semi aoutées en juillet ou aoutées en novembre, bouturage de tiges à l'automne dans du sable

DECAISNEA FARGESII

- **Semis** : .Semis facile, dès la récolte des graines, en automne. Garder au frais. Levée au printemps suivant. Greffe pour les cultivars.

EGLANTIER

- **Bouture** : Prélevez des boutures de 20 cm de long sur les extrémités des rameaux de l'année de l'arbuste. Installez-les dans un mélange fait de 2/3 de terre légère et d'1/3 de sable et placez-le au nord. Maintenez la terre humide tout l'hiver. Au printemps, repiquez vos boutures enracinées dans un sol sain et bien drainé, exposé au soleil. Paillez pour faciliter la reprise.
- **Marcottage** : Le marcottage se pratique en automne pour un sevrage au printemps suivant

ELEAGNUS

- **Semis** : Semis En automne, semez les noyaux des fruits contre un mur orienté au nord ou à l'est afin que le froid agisse sur les semences (vernalisation). La levée prend 3-4 mois. La fructification intervient 4 à 5 ans après le semis. Il est fréquent de trouver de semis spontané d'élégagnus. Il suffit de les prélever avec leur motte puis de les élever en pot.
- **Drageons** : Les espèces drageonnantes comme *E. commutata* et *multiflora* peuvent être multipliées par séparation de drageons ou division à l'automne

ERABLE

- **Stratifier** les graines dans du sable
-

ERABLE CHAMPETRE

Marcottage : . marcottage par couchage courant mars ou à l'automne

ERABLE A FEUILLES DE FRENE

- **Bouturage** (pris sur tiges d'extrémités non feuillées) (tailler en biseau) (planter dans 1/ sable, 2/3 tourbe après hormone)
-

ERABLE PLANE

- **Marcottage :** Marcottage en automne
-

FAUX PISTACHIER

- **Semis :** Semis spontané. Ou semis après stratification à chaud +9°C puis à froid au moins 3 mois Le *Staphylea* se ressème parfois alentour si les conditions de culture lui conviennent. Récupérez ces petits plants au début du printemps pour les replanter aussitôt à l'emplacement désiré. Surveillez que la terre soit toujours bien fraîche afin d'encourager leur reprise.
Si vous récupérez des graines en automne, mettez-les en pot à stratifier tout l'hiver, à l'ombre et au frais, sous châssis froid. Cette stratification stimule la germination printanière. Si rien ne lève, soyez patient, les graines peuvent mettre parfois plus d'un an pour germer.
 - **Bouture :** Bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoutés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.
-

FEVIER D'AMERIQUE

- **Semis :** .Les graines, très dures, ont une durée germinative très longue mais nécessitent un traitement de choc pour devenir perméable à l'eau, soit par la stratification en milieu humide et frais, soit par la scarification du tégument en plongeant les graines 15 min dans de l'eau bouillante ou 1 h dans de l'acide sulfurique puis 24 h dans l'eau. Semez en automne dans un pot profond rempli de sable. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20-25 °C. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante.

FIGUIER

- **Bouture :** Bouturage (pris sur bois de 1 à 2 ans, après stratification) (bouture à crossette) (stratification dans du sable) (planter en pépinière, garder la pousse de l'œil terminal) Le figuier commun se bouture très facilement en prélevant durant l'hiver des rameaux d'une vingtaine de cm de long de deux ou trois ans d'âge soit environ 1 cm de diamètre (ou à défaut un rameau avec bourgeon terminal intact mais le taux de réussite sera alors plus faible) qu'on plante tel quel dans un substrat maintenu humide et au chaud. Pour optimiser les chances de réussite, on fera au moins trois ou quatre boutures simultanément et on couvrira la partie supérieure des boutures de mastic et la partie inférieure d'auxine. Certaines variétés sont plus difficiles à bouturer que d'autres. Dans ce cas, une vaporisation régulière de la bouture ou un bouturage à l'étouffée permet de contourner le problème
-

FRAMBOISIER

- **Bouture :** Bouturage (pris sur racines développées) (après stratification dans du sable) Bouturer les racines en novembre :
Remplissez une caisse d'environ 15 cm de profondeur d'une couche de gravier ou de billes d'argiles,
-

afin d'assurer un bon drainage, surmontée d'un mélange de deux tiers de tourbe et d'un tiers de sable. Dégagez une racine d'environ 1 cm de diamètre du plant mère. Débitez cette racine en tronçons de 10 cm de longueur en veillant à ne pas abîmer les radicelles (petites racines émises latéralement). Placez immédiatement les tronçons de racines à l'horizontale dans la caisse et recouvrez-les du même mélange de tourbe et de sable sur 3 cm de hauteur. Arrosez abondamment et placez la caissette sous abri jusqu'au printemps suivant.

En mai, repiquez les boutures de racines en godet dans un mélange de terre du jardin et de terreau. Des tiges commencent à apparaître.

Veillez à arroser légèrement pendant l'été. À l'automne, installez les plantes au jardin.

- **Dragons** : Séparation des dragons ou de morceaux de racines en novembre. Divisez-les entre les mois de novembre et mars, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche.

Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien bêché, à 20 cm de profondeur.

Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.

FRENE A MANNE

- **Semis** : Semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines. Repiquez vos plants au printemps suivant.

GAULTHERIE

- **Semis** : En automne, débarrassez la graine de la pulpe. Semez les graines mélangées à du sable fin et posez sur une caissette de tourbe. Placez sous châssis froid. Puis procédez de la même façon que pour les boutures.

GRENADIER

- **Bouture** : Bouturage de bois sec en février-mars ou en novembre. Taillez des boutures de 20-25 cm. Enfoncez-les dans le substrat en ne laissant affleurer que le dernier bourgeon. Replantez les plants racinés au printemps suivant ou attendez une année de plus avant de les mettre en pépinière. Patientez 3 ans, avant de les planter à leur emplacement définitif.

GROSEILLIER A GRAPPES

- **Repiquage** : Repiquer

GROSEILLIER A MAQUEREAU

- **Repiquage** : Repiquer

HÊTRE

- **Semis** : Semer de préférence en automne ou à défaut en fin d'hiver. Récoltez les faînes en automne lorsque les capsules ont séché et commencent à s'ouvrir. Effectuez, tout de suite après récolte, un semis en pleine terre ou en terrine sous châssis froid dans un substrat maintenu humide comprenant

50 % de sable de rivière et recouvert d'une fine couche de terreau léger. La germination s'effectuera au printemps. Vous pouvez également les installer au printemps dès le mois de mars dans une terrine remplie d'un terreau léger, sous châssis ou dans une mini-serre. Vous les aurez au préalable conservées au froid pendant l'hiver, au réfrigérateur entre 0 et 4 °C. La germination s'effectuera au bout de 4 à 6 semaines.

HOLBOELLIA CORIACEA

- *Semis* : .Le semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne. Boutures mi-ligneuses.

- *Marcottage* : .Marcottage en automne.

HOLBOELLIA LATIFOLIA

- *Semis* : .semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne..

- *Marcottage* : .Marcottage en automne.

HOVENIE

- *Semis* : Semer assez rapidement (selon les sources, dès l'automne, dans le mois qui suit la chute des fruits ou à la rigueur dans les six mois -au début du printemps-). Comme elles sont dures, il faut soit fendre délicatement leur enveloppe (scarification), soit les placer quelques secondes dans l'eau chaude (5 à 10 secondes) suivi d'un bain dans l'eau glacée et ensuite racler un peu le tégument. Puis, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on aperçoit le réveil végétatif (début de germination) c'est-à-dire en moyenne 10 jours.

En serre froide, on sème alors dans un pot de 5 cm de profondeur contenant 50% de tourbe et 50% de sable. Selon les témoignages, la durée de germination est variable: 3, 12, 17 mois. La plantule ne doit pas être exposée au gel les premières années. Elle grandit très vite (50 cm de haut en un an). On la transplantera dans un sol bien drainé, humide et suffisamment lumineux. Les sujets âgés et bien installés résistent à des gels jusqu'à - 20°

JUJUBIER

- *Bouture de tiges* : Réalisez des boutures de tiges entre novembre et janvier, en coupant des portions de rameaux de 1 an à l'horizontale juste sous un bourgeon. Supprimez les feuilles du bas et plantez-les en terre sous châssis froid. Vous pouvez également faire des boutures de racines durant l'hiver : Dégagez simplement la base de la plante sur un côté pour avoir accès aux grosses racines charnues de la grosseur d'un crayon et munies de radicelles. Séparez-les de la souche en effectuant une coupe nette et rincez-les sous l'eau claire. Coupez des bâtonnets de 5 à 10 cm tout en réduisant les radicelles si elles forment un chevelu important. Disposez vos tronçons en oblique de manière à laisser dépasser une extrémité de 1 cm hors de terre, dans une caissette préalablement humidifiée. Placez le tout sous châssis hors gel. La température optimale est de 5-10 °C voire plus. La caissette n'a pas besoin d'être éclairée du moins tant que les tiges ne pointent pas. Maintenez le substrat humide mais sans excès ou vos racines ne tarderaient pas à pourrir. Repiquez les plants dans un pot assez gros, vers mai lorsque les parties aériennes ont poussé de quelques centimètres et n'y touchez plus jusqu'à l'automne.
- *Greffe* : Greffe Prélevez vos greffons vers novembre et conservez-les au froid pour greffer au printemps. Réalisez une greffe à l'anglaise.

KIWI

- *Greffe* : Greffe en fente ou à l'anglaise en fin d'automne

LAURIER SAUCE

- **Repiquage** : Repiquer (rempotez 2 mois après dans 4/5 terreau 1/5 sable)
-

LEYCESTERIA

- **Division** : Division Opérez en automne. Sortez à la fourche bêche les drageons qui sont situés sur le pourtour de la touffe, replantez-les le plus vite possible
-

LIQUIDAMBAR

- **Semis** : .À l'automne, semez en pot légèrement humide et attendez jusqu'à 2 ans avant la germination
 - **Bouture** : .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.
 - **Division des drageons** : .division de drageons sur des sujets qui en émettent parfois de nombreux. À l'automne, séparez les drageons et replantez-les aussitôt dans un sol frais.
 - **Marcottage** : . À l'automne, réalisez un marcottage par couchage en pratiquant une incision dans l'écorce.
-

LYCIET DE CHINE

- **Bouture** : .Bouturer les tiges aoûtées (semi-boisées) en août-septembre ou à bois sec sous châssis froid en novembre. Mettre en place l'année suivante. Division et marcottage sont très faciles à pratiquer vu le port souple des rameaux, le caractère drageonnant les touffes.
-

MANDARINIER

- **Marcottage** : .Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphaigne, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfile un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou rempotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.
-

MARRONNIER

- **Repiquage** : Repiquer
-

MERISIER

- **Bouturage** (pris sur extrémités de tiges aoutées) (hormone) (planter dans sable et tourbe) (laisser un ou deux yeux hors sol) (pépinière)
-

MICOCOULIER

- **Bouture** : Les boutures de rameaux aoûtés déjà ligneux s'effectuent en novembre. Installez vos boutures ligneuses dans un substrat de terreau et de sable grossier, que vous maintiendrez frais, sous un châssis froid. Vous ne repiquerez ceux qui ont repris qu'à l'automne suivant. Le taux de réussite est assez variable.
 - **Division des drageons** : Le micocoulier a tendance à émettre des drageons qui émettent à distance de la
-

souche de nouveaux rejets. Vous pourrez au bout d'un an ou deux sevrer ces nouveaux rejets et les repiquer en place l'automne suivant. Pour la récupération des rejets du pied ou le sevrage des drageons, la fin de l'automne est une période favorable.

MYRTILLIER

- **Bouture** : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver, bouturage (pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales) (hormone) (planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée), repiquer après 1 ou 2 ans

NOISETIER

- **Bouture** : Bouturage (pris sur extrémités de tiges aoutées) (hormone) (planter dans sable et tourbe humide) (arrosage régulier)

NOISETIER DES SORCIERES

- **Semis** : . semis en automne, L'hamamélis est une plante difficile à multiplier. La germination des graines demande plus d'un an,

- **Marcottage** : .à l'automne

OLIVIER

- **Semis** : Effectuer les semis des noyaux après stratification, en automne. Le semis est long à réaliser car le repiquage s'effectue lorsque la plantule mesure une dizaine de centimètres, soit au bout de 18 à 24 mois. La mise en terre se fait lorsque le plant mesure environ 50 cm de haut.

ORME

- **Semis** : Semez à l'automne. La germination des graines intervient rapidement après leur libération. Le pouvoir germinatif est de 1 an ou plus lorsqu'elles sont séchées à l'air ou conservées à 1 °C. Les graines disparaissent rapidement, probablement mangées par les souris ou les oiseaux. La germination se fait souvent à l'ombre des frênes ou des tilleuls dans les forêts anciennes. Placez les jeunes plants au soleil l'année suivante

PÊCHER

- **Semis** : Semis des noyaux à 4 cm de profondeur, la pointe en bas

PIN PARASOL

- **Semis** : 1/ Semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable. Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination. Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent. Préparez un pot ou une caissette (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange $\frac{3}{4}$ de sable et $\frac{1}{4}$ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caissette sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place. 2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

POIVRE DE SICHUAN

- **Semis** : Le poivrier de Sichuan est un des rares arbustes exotiques à produire rapidement sur franc de semis, sans qu'il soit nécessaire de le greffer.

Le semis du poivre de Sichuan doit se faire dès la récolte, en octobre ou novembre, en fait dès que les graines noires commencent à sortir de leur enveloppe. Le semis doit être fait en serre tempérée à 20° dans du terreau classique en recouvrant les graines avec 1 cm de terreau.

La levée se fait en un ou deux mois, il faut alors conserver les jeunes poivriers de Sichuan à 10° minimum, dans un endroit très lumineux et bien ventilé.

Pour ceux qui craignent de rater leurs semis, il est prudent de mettre de côté une partie de la récolte de graines et de la conserver au frigo jusqu'au printemps où les conditions météo seront plus favorables.

Pour info, sachez que nous avons déjà réussi des boutures de poivrier de Sichuan avec succès, mais le processus est long et le système racinaire obtenu ne vaut pas celui des plants issus de semis. Les très jeunes plants sont facilement attaqués par les limaces qui adorent leur dépiauter le collet : Crèvingite assurée !

PRUNELLIER

- **Repiquer** avec du terreau, hiver sous châssis froid 5-10 degrés

PRUNIER

- **Division des drageons** : Division des drageons

RAGOUMINIER

- **Séparation des drageons** : .séparation des drageons en automne.

ROBINIA

- **Division des drageons** : Séparation des rejets en automne (octobre-novembre)

Le robinier émet des stolons grâce auxquels il se propage. Séparez-les du pied mère avec une bêche ou une pioche, en veillant à conserver des racines.

SALSEPAREILLE

- **Semis** : Elle se multiplie par graines qui arriveront à maturité en Novembre

SAULE

- **Stratifier** les graines dans du sable

SAVONNIER

- **Semis** : 1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars
2/ Conseils de semis : Immersion des graines dans eau à 80°C. Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois

SORBIER DES OISELEURS

- **Semis** : Effectuez vos semis dès l'automne directement après la récolte. Semez en caissette sous
-

châssis froid. Repiquez les plantules sorties à 3 ou 4 feuilles dans des godets ou conteneurs individuels. Laissez-les ensuite à l'extérieur à l'abri du vent et du soleil direct. Conservez en pépinière 3 à 5 ans en adaptant la taille du conteneur si nécessaire avant de les installer à leur place définitive.

SUMAC DE VIRGINIE

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis.

Effectuez au printemps les semis de graines : Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C. Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

- **Prélèvement des drageons** : Sevrez à l'automne une repousse drageonnée de l'année précédente et récupérez-la au printemps suivant pour l'installer en pépinière dans un conteneur ou installez-la en place définitive.

SUREAU NOIR

- **Repiquer** : Repiquer
- **Semis** : Semis des baies débarrassées de leur pulpe
- **Bouture** : Bouturez le sureau noir en automne. Le bouturage est facile à pratiquer. Prélevez des portions de rameau de bois aoûté (de l'année) avec un « talon » de rameau de l'année précédente. Plantez-les dans un conteneur rempli d'un mélange riche de 2/3 de compost ou de terreau et de 1/3 de terre ordinaire que vous maintiendrez humide en permanence. Transplantez la reprise en pépinière à l'automne suivant.

TAMARILLO

2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

TILLEUL

- **Rejet** : Prélever à l'automne des rejets.
- **Bouture** : Prélever en fin d'automne des rameaux de 3 à 4 cm de diamètre ayant perdu leurs feuilles. Débitez-les en portions de 0,40 à 1 m environ de long avec au moins 3 bourgeons par bouture. Prévoyez un nombre de portions un peu supérieur au nombre de boutures désirées pour compenser un petit taux d'échecs prévisibles. Faites un avant-trou du même diamètre avec par exemple un manche, puis enfoncez ces boutures (au 2/3 ou à moitié pour les plus longs) comme des piquets directement dans un sol riche et drainant, les bourgeons hors du sol.
Maintenez le sol toujours frais mais sans excès d'eau surtout en hiver. Veillez à ce que le sol soit toujours humide durant les périodes chaudes. Pour obtenir un enracinement suffisant, laissez les boutures qui vont faire des feuilles au printemps en place jusqu'à l'automne de l'année suivante. Vous pourrez alors installer à leur place définitive de petits arbustes de taille déjà intéressante.

VIGNE

- **Préparer bouture à stratifier** : Bouturage (pris sur bois de 1 à 2 ans) (mettre en stratification dans du sable fin) En novembre ou en décembre, selon les régions, prélevez des sarments porte-boutures sur des tiges âgées de 2 à 3 ans. Ces sarments sont constitués d'une tige principale sur laquelle sont disposés des départs de rameaux plus petits, d'un ou deux ans.

VIORNE TRIBOLUM

- **Semis** : Propager à partir de la graine à l'automne. Les semer dans des pots sous couche froide ou sur un lit de semence. Semer dans des pots sous couche froide ou sur un lit de semence

MULTIPLIER LES ARBRES EN DECEMBRE

ARBRES AUX MOUCHOIRS

- **Bouture** : . 2/ Bouturage à bois sec en hiver.

ARONIA

- **Bouture** : Bouturage En juin ou en septembre-octobre, réalisez des boutures de bois tendre : les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables. Ou bouture en hiver
- **Division des souches** : Il est également possible de pratiquer la division de drageons en hiver. L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.

CASSISSIER

- **Bouture** : Bouture entre le mois de décembre et le mois de février après que les feuilles de l'arbuste soient tombées. Se multiplie par bouture de rameaux sans feuille. On peut pratiquer la méthode de la bouture simple ou de la bouture à talon. Choisir des rameaux de l'année, vigoureux et sains. Les segmenter en fragments de 20 cm de long. Compter 3 à 5 yeux sur une bouture pour qu'elle
-

s'enracine convenablement. Couper en biseau au sommet. Ou couper droit au niveau de la base du rameau, à 2-3 cm de l'œil inférieur. Creuser un trou en « V » dans le sol frais et déposer au fond un lit de sable de rivière. Installer les boutures tous les 10-15 cm. Faire en sorte que 2 yeux soient au-dessus du sol. Reboucher et arroser. Arroser très régulièrement jusqu'à l'automne suivant

- *Marcottage* : Marcottage par buttage.

CERISIER

- *Drageonnage* : Hiver, hors gel. Récupérer les pousses au pied de l'arbre, creuser pour accéder à son point de départ, couper proprement la racine mère avec une bêche ou un sécateur, creuser sous le drageonner, sans abîmer ses racinelles, déterrer le délicatement. S'il est assez résistant placer le directement en terre sinon en pot ou en pépinière. Si la période est sèche, arroser.

CHALEF OLIVIER DE BOHEME

- *Bouture*: boutures de bois sec en hiver.
- *Drageonnage* : . Prélèvements de drageons en hiver

CHALEF D'AUTOMNE

- *Marcottage* : .prélèvement de drageons ou boutures de bois sec en hiver.

CHATAIGNIER

- *Marcottage* : En hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties les pieds peut être séparé. Rempoter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable des rivières et terreau. Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise. Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, les racines pourront se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne.

CYPRES PROVENCAL

- *Semis* : En début d'hiver si vous employez les graines que vous venez de récolter (ou au printemps, Cf ci-dessous).Après avoir fait tremper les graines propres et sèches 48 h dans de l'eau froide, traitez-les avec un antifongique puis placez-les au début de l'hiver en terrine dans un mélange de sable fin et de terreau sous un châssis froid. Au bout de 3 mois environ, après avoir subi l'action du froid, les graines vont commencer à germer. Maintenez le substrat des terrines humide sous le châssis. Lorsque les plantules atteignent 5 à 10 cm, repiquez-les dans des pots ou conteneurs individuels emplis d'un substrat semblable.

EGLANTIER

- *Bouture* : Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.

FIGUIER

- *Bouture* : Le figuier commun se bouture très facilement en prélevant durant l'hiver des rameaux d'une vingtaine de cm de long de deux ou trois ans d'âge soit environ 1 cm de diamètre (ou à défaut un rameau avec bourgeon terminal intact mais le taux de réussite sera alors plus faible) qu'on plante tel quel dans un substrat maintenu humide et au chaud. Pour optimiser les chances de réussite, on fera au

moins trois ou quatre boutures.

FRAMBOISIER

- **Dragéons** : Séparation des dragéons ou de morceaux de racines en novembre Divisez-les entre les mois de novembre et mars, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche.

Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien bêché, à 20 cm de profondeur.

Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.

GENEVRIER

- **Semis** : Les semis se font en hiver, en pépinière. Il faut plusieurs années (2 à 3) pour qu'une graine de genièvre pousse. Cette méthode n'est pratiquement utilisée que pour 2 espèces Juniperus communis et Juniperus virginiana. Immergez d'abord quelques secondes les graines dans de l'eau bouillante puis mettez-les à stratifier en pépinière dans du sable pour leur faire subir l'action du froid, en maintenant humide le substrat.
-

GINKGO BILOBA

- **Semis** : Le semis donne des plantes mâles et femelles et permet d'obtenir des arbres à troncs bien droits. Prélevez les ovules fin décembre. Otez la pulpe extérieure. Stratifiez-les dans une terrine contenant du sable humide pendant l'hiver. Semez les « graines » stratifiées au printemps dans de petits pots dans un terreau léger. Installez les pots à mi-ombre.
-

GROSEILLER A GRAPPES

- **Marcottage** : Marcottage par couchage
-

HIBISCUS SYRIACUS

- **Bouture** : .bouturage en hiver

JUJUBIER

- **Bouture de tiges** : Réalisez des boutures de tiges entre novembre et janvier, en coupant des portions de rameaux de 1 an à l'horizontale juste sous un bourgeon. Supprimez les feuilles du bas et plantez-les en terre sous châssis froid. Vous pouvez également faire des boutures de racines durant l'hiver : Dégagez simplement la base de la plante sur un côté pour avoir accès aux grosses racines charnues de la grosseur d'un crayon et munies de radicelles. Séparez-les de la souche en effectuant une coupe nette et rincez-les sous l'eau claire. Coupez des bâtonnets de 5 à 10 cm tout en réduisant les radicelles si elles forment un chevelu important. Disposez vos tronçons en oblique de manière à laisser dépasser une extrémité de 1 cm hors de terre, dans une caissette préalablement humidifiée. Placez le tout sous châssis hors gel. La température optimale est de 5-10 °C voire plus. La caissette n'a pas besoin d'être éclairée du moins tant que les tiges ne pointent pas. Maintenez le substrat humide mais sans excès ou vos racines ne tarderaient pas à pourrir. Repiquez les plants dans un pot assez gros, vers mai lorsque les parties aériennes ont poussé de quelques centimètres et n'y touchez plus jusqu'à l'automne.
-

- *Dragons* : Hiver, séparer les et les planter à leur emplacement définitif.

LIQUIDAMBAR

- *Bouture* : .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.

LOGANBERRY

- *Bouture* : Bouturage en sec pendant l'hiver, sous cloche et sur couche chaude.

MYRTILLIER

- *Bouture* : Bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver, bouturage (pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales) (hormone) (planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée), repiquer après 1 ou 2 ans.
- *Bouture (2)* : Bouture lignifiée en hiver à l'extérieur Au pied d'un mur exposé au nord. Mettez les boutures en fagots de 10-15, étiquetez, plantez aux deux tiers légèrement à l'oblique dans un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Arrosez copieusement. Aux premiers signes de reprise, au printemps, repiquez en pépinière. Plantez au jardin, à l'automne, si les boutures sont bien vigoureuses sinon attendre le printemps suivant.

NOYER

- *Semis* : Semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois puis les semer au tout début du printemps.

PACANIER

- *Grefte* : En hiver sur collet de racine avec forçage en serre.

PLATANE

- *Bouturage* : Pris sur rameaux en hiver et stratifiés ou pris sur rameaux de 2 ans, conserver crossette.

SERINGAT JASMIN DES POETES

- *Bouture* : . boutures de bois sec en période de repos végétatif. Les boutures de rameaux semi-aoûtés sont plus délicates à réussir. Bouturez en hiver lors du repos végétatif :Prélevez des extrémités de rameaux de bois sec d'une trentaine de centimètres et repiquez-les dans un mélange de terre et de sable de rivière dans un endroit abrité. Vous pouvez au préalable, pour favoriser la reprise, tremper l'extrémité à placer en terre dans de la poudre d'hormone de bouturage. Repiquez ces boutures à l'automne suivant, soit en conteneur, soit directement en place.

SUREAU NOIR

- **Division** : L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence.

TILLEUL

- **Bouture** : Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.

VIGNE

- **Préparer bouture à stratifier** : Bouturage (pris sur bois de 1 à 2 ans) (mettre en stratification dans du sable fin) En novembre ou en décembre, selon les régions, prélevez des sarments porte-boutures sur des tiges âgées de 2 à 3 ans. Ces sarments sont constitués d'une tige principale sur laquelle sont disposés des départs de rameaux plus petits, d'un ou deux ans.

Cyprès provençal

Noms communs : cyprès provençal, cyprès pyramidal, cyprès toujours vert, cyprès d'Italie

Noms scientifiques : Cupressus sempervirens

Nom Anglais : cypress

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des cupressacées (cupressaceae)

Parties utilisées : noix de cyprès, appelées cônes et cueillies avant maturité.

Formes et préparations : décoction, huile essentielle, bains de siège

Description botanique

Hauteur : 5 à 8m

Largeur : . 1 à 5m

Feuillage : persistant

Floraison : . février à avril

Fructification : .

Origine : . bassin méditerranéen

Condition de vie de l'arbre

Climat : tempéré à chaud, climat océanique, semi océanique, méditerranéen

Rusticité : .résiste à des températures très basses (- 10 à -15 °C),

Exposition : ensoleillée à ombre

Sol : sol ordinaire, sol argileux, sol calcaire, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : .alcalin, neutre ou acide

Humidité du sol : .bien drainé, ou sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices): .

Conseil de culture

Plantation : planter au début de l'automne et protégez les racines du froid en mettant un paillis au pied du conifère.. Peut également l'être jusqu'au mois de mars-avril en dehors des périodes de gel et pailler. Dans les 2 cas, on peut utiliser des écorces de pin maritime pour le paillage.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : Si aucune taille n'est effectuée, le cyprès peut atteindre près de 20 m de haut et se caractérisera par une forme conique. En haie, vous choisirez la hauteur de taille que vous désirez ainsi que l'épaisseur. Taillez vos cyprès de préférence à la fin de l'été ou au début du printemps. N'hésitez pas à tailler franchement car le cyprès repousse très... très vite. C'est aussi à ce moment que la sève descend et donc que vous réduirez la croissance des cyprès. La taille de printemps se fait en sève montante et accélère donc la croissance de l'arbre, c'est idéal pour se cacher rapidement des regards indiscrets

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : Peu nombreux, on retrouve néanmoins le chancre du cyprès. Les branches brunissent et meurent. Attention ! Cette attaque peut condamner l'ensemble d'une haie.

Multiplications :

- Semis : .semis en début d'hiver si vous employez les graines que vous venez de récolter (ou au printemps Cf ci dessous).Après avoir fait tremper les graines propres et sèches 48 h dans de l'eau froide, traitez-les avec un antifongique puis placez-les au début de l'hiver en terrine dans un mélange de sable fin et de terreau sous un châssis froid. Au bout de 3 mois environ, après avoir subi l'action du froid, les graines vont commencer à germer. Maintenez le substrat des terrines humide sous le châssis. Lorsque les plantules atteignent 5 à 10 cm, repiquez les dans des pots ou conteneurs individuels emplis d'un substrat semblable.

- Bouture : .Procédez à la fin de l'été (août-septembre).Utilisez des extrémités de rameaux aoûtés semi-ligneux que vous piquerez dans un mélange de terreau, de tourbe et de sable grossier. Placez ces boutures dans des caissettes sous serre froide et maintenez le substrat toujours humide. Vous pouvez au préalable tremper leur extrémité dans de l'hormone de bouturage. En été, laissez les boutures à l'air libre protégées du soleil direct. Puis placez-les sous tunnel dès la fin de l'automne. Enfin, repiquez en pot ou conteneur individuel au printemps suivant. Cette méthode a un taux de réussite inférieur à celui des semis mais le plant obtenu sera un clone parfait du pied mère.

- Marcottage : .

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des graines : .récolter des graines toute l'année à partir de cônes murs (au bout de 18 mois environ) avant

qu'ils ne s'ouvrent pour laisser échapper les graines. Celles-ci étant toutes petites, il faut cueillir les cônes sur l'arbre sans attendre qu'ils soient tombés au sol, afin de pouvoir recueillir facilement les graines.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Graines : .conserver les graines bien sèches dans un récipient étanche placé dans un réfrigérateur à 4 °C environ. Au bout de 4 mois, vous pourrez les semer directement au printemps sans leur faire subir la vernalisation.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, - **décoction de cyprès :** une décoction de cyprès se prépare avec 20 à 30 g de cônes par litre d'eau, infusés dix minutes, puis filtrés.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : Utilisation Le bois, très dense et presque imputrescible, est apprécié des ébénistes. Dans la version légendaire biblique du déluge, l'arche de noé était en bois résineux, ou bois « gofer » ou « gopher » (hébreu : גפר). Les phéniciens, les Assyriens, les Romains et les Grecs l'utilisaient pour la construction de navires, de portes de temples et de cercueils. Il était déjà à l'époque considéré comme l'arbre de deuil, ce qui explique peut-être qu'il est si fréquemment planté dans les cimetières.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Usage Externe :

- **Ga :** En usage externe, particulièrement pour les bains de siège, le dosage est de 50 g de cyprès par litre d'eau, à utiliser trois fois par jour.

- **Huile Essentielle :** L'huile essentielle s'applique en compresses sur les jambes, en massage, ou en inhalation

Précaution d'emploi : .

Contre indications : L'usage du cyprès est déconseillé durant la grossesse et l'allaitement ainsi qu'aux personnes souffrant d'une maladie auto-immune.

Effets indésirables : Outre le risque d'allergie au pollen, le cyprès peut, rarement, provoquer des troubles digestifs bénins comme une constipation passagère.

Interaction médicamenteuse : Pas d'interaction connue.

Pin parasol

Noms communs : .pin parasol ou pin pignon , pinier

Noms scientifiques : .Pinus pinea L.

Nom Anglais : . stone pine, stone, umbrella pine

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des pinacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 15 à 25m

Largeur : . 10 à 15m
Feuillage : . persistant
Floraison : . printemps (avril mai)
Fructification : .
Origine : . bassin méditerranéen

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat méditerranéen. pousse abondamment sur le pourtour méditerranéen, dans les bois ou les maquis, bassin aquitain
Rusticité : .de l'ordre de -10 /-15 °C.
Exposition : . ensoleillée ou mi ombre
Sol : .Sol argileux Sol sableux Humus ou terreau sols ordinaire mais non calcaire, sols profonds et frais. On l'utilise parfois pour assainir les zones marécageuses ou fixer les dunes.
PH du sol : .Sol neutre
Humidité du sol : . sol sec, sol bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : . chene vert, pin d'alep
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .*Au pied des arbres adultes, il est possible de planter des aromatiques des régions méditerranéennes comme du romarin ou de la sarriette*

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne Si votre terre n'est pas assez drainante, ajoutez-y du sable. Ajoutez du fumier ou du compost. A la plantation, installer des tuteurs pour bien le maintenir.
Pour favoriser l'enracinement, les jeunes arbres doivent être arrosés tous les 15 jours. Biner et désherber régulièrement à son pied.

- **Engrais** : .apport de compost en surface au printemps, les quatre premières années.
- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .
- **Paillage** : .Un paillage au printemps permettre de maintenir la fraîcheur de la terre.
- **Taille** : . taille en automne si besoin.. éclaircir... supprimer branches qui poussent vers l'intérieur ou qui se croisent
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .Les pousses du pin parasol peuvent être envahies par les **chenilles processionnaires** à la fin de l'automne. Celles-ci déposent des boules ou nids blancs et soyeux dans lesquels elles se nichent et provoquent le jaunissement des aiguilles.
En cas d'attaque, munissez-vous de gants de protection, coupez les rameaux infectés et brûlez-les.

Multiplications :

- **Semis** : . 1/ semis après stratification à froid Effectuer les semis au printemps, après une stratification des graines tout l'hiver dans du sable.Laissez les graines au moins 3 semaines au réfrigérateur pour favoriser leur germination. Placez-les dans une boîte ou un sac en plastique transparent. Préparez un pot ou une caisse (plus profonds que larges), remplis de terreau léger ou d'un mélange ¾ de sable et ¼ de tourbe. Semez clair les graines du pin parasol. Placez le pot ou la caisse sous châssis froid ou dans un endroit lumineux, aéré et frais. Arrosez de temps en temps afin de maintenir la terre humide, mais non détrempée. Repiquez les plantules dans une pépinière ou un

endroit protégé, lorsqu'elles mesurent au moins 5 cm. Attendez 2 ou 3 ans avant de les mettre en place.
2/ Les graines germent après une stratification à froid : Semez à l'automne et laissez le pot subir le froid de l'hiver.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : . Les greffes s'effectuent au printemps.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Le pseudo-fruit, appelé *pigne* en français méridional (de *pinha* en occitan), est un cône qui, à maturité (trois ans en moyenne), est globuleux, de grande taille et pratiquement aussi large que long (environ 10 cm, parfois plus). Les écailles présentent côté extérieur un écusson doté d'une petite protubérance arrondie. Les écailles s'écartent pour libérer les pignons, ce qui désigne d'assez grosses graines à amande comestible. Les pignons de pin se récoltent lorsque les pommes de pin sont bien mûres et s'entrouvrent toutes seules. Généralement la récolte s'échelonne de la fin de l'été jusqu'au début du printemps.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Pignons : ., Les pignons sont utilisés en pâtisserie, en garniture de salades, ou encore dans des plats en sauce de type tajine mélangeant sucré et salé. Le pignon entre dans de nombreuses recettes méditerranéennes. En syrie et en tunisie, il est courant d'en mettre dans le thé à la menthe. Il avait autrefois la réputation d'être aphrodisiaque. Les pignons comestibles sont utilisés en pâtisserie, en garniture de salades, dans des plats comme le tajine ou même dans le thé à la menthe.

Tarte aux pignons : .Tarte aux pignons Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la pâte sablée: - 150 g de beurre - 250 g de farine - 60 g de "tant-pour-tant" - 60 g de sucre glace - 1 oeuf Pour la crème d'amande: - 100 g de beurre - 100 g de sucre glace - 100 g de poudre d'amandes - 3 oeufs

- 60 g de pignons - 2 cuillères à soupe de rhum Préparation de la recette : Pour la pâte : Travailler le beurre à température ambiante. Dans un bol, mélanger sans excès, beurre, farine et "tant-pour-tant". Rajouter les 60 g de sucre glace, l'oeuf entier et mélanger encore, mais sans trop. Étendre la pâte au rouleau sur un marbre froid, en garnir le moule. Pour la crème d'amande : Malaxer, dans un bol, 100 g de beurre en pommade. Y incorporer les 100 g de sucre glace, de poudre d'amandes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les 3 oeufs, et travailler de nouveau 3 à 4 mn. Ajouter 2 cuillères à soupe de rhum. Mélanger. En garnir le fond de tarte, puis saupoudrer de pignons, qu'il convient de légèrement enfoncer pour qu'ils restent en place pendant la cuisson. Mettre au four à 180°C pendant 30 à 40 mn.

Blettes aux pignons : .Blettes faciles aux pignons Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 25 minutes Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 botte de blettes - 1 poignée de pignons de pin - 1 poignée de raisins secs - 2 gousses d'ail - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive Préparation de la recette : Laver les blettes et les couper grossièrement sans trop les égoutter. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les blettes, l'ail, les pignons et les raisins secs.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Vérifier que l'eau de végétation des blettes humidifie bien le tout (les pignons doivent se gorger d'eau, sinon ajouter un peu d'eau).

Servir tiède ou froid.

Cake au pesto et pignons : .Cake au pesto et pignons de pin Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 40 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - un bocal de pesto - 180 g de farine - 1 sachet de levure alsacienne - 3 oeufs - 100 g de gruyère râpé ou parmesan - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 10 cl de lait - 1 poignée de pignons de pin - 120 g de pesto

- 1 pincée de sel et poivre Préparation de la recette : Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).

Dans un premier plat, mélanger la levure et la farine. Dans un second, battre les oeufs entiers, l'huile et le lait, saler et poivrer. Verser sur la farine. Mélanger délicatement. Ajouter le parmesan ou le gruyère, le pesto et les pignons de pin. Mélanger de nouveau. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné au préalable.

Faire cuire au four 40 minutes environ. Surveiller en fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Avant de démouler, laisser refroidir.

Gateau aux pignons : .Gâteau aux pignons Ingrédients pour 4 personnes • 100 g de pignons • 50 g de poudre d'amande • 150 g de farine tamisée • 100 g de beurre mou + 20 g pour le moule • 3 oeufs • 100 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 1 cuil. à soupe de rhum • le jus d'1/2 citron • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable • sel. Etapes de préparation 1 Mélangez ensemble dans une terrine le beurre, le sucre, la cannelle et la levure. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes un à un dans le mélange précédent, en fouettant pour obtenir une crème onctueuse, puis mélangez avec le rhum, la poudre d'amande et la farine versées en pluie.

2 Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez un moule à manqué. Montez les blancs en neige ferme en les battant avec 1 pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte.

3 Partagez la pâte en deux parts égales, dans une ajoutez les pignons. Versez la pâte nature au fond du moule, recouvrez-la avec la pâte aux pignons. Glissez au four et laissez cuire 45 min.

4 Sortez le gateau du four, laissez-le tiédir avant de la démouler. Badigeonnez-le avec le sirop d'érable et servez-le tiède ou à température ambiante.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois du pin parasol est léger et souple. On peut l'utiliser en menuiserie et pour les charpentes, notamment dans la construction maritime.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Amandier

Noms communs : Amandier, Amande douce, Amande amère

Noms scientifiques : Prunus dulcis, Prunus amygdalus

Nom anglais : Almond

Classification botanique : Famille des rosacées (Rosaceae)

Parties utilisées : Feuille, fleur, fruit, coque, écorce

Formes et préparations : Macérat glycéринé, infusion, décoction, huile, lait, pâte

Description botanique

Hauteur : 6 à 12 m

Largeur : 6 à 8 m

Feuillage : Caduc

Floraison : Février-mars

Fructification : juin-juillet, septembre-octobre

Condition de vie de l'arbre

Climat : Méditerranéen, Océanique, Semi-Océanique, Continental, tempéré chaud (en région froide choisir une variété à floraison tardive) supporte la sécheresse et craint les régions humides et les gelées printanières.

Rusticité : Jusqu'à -5°

Exposition : Ensoleillée

Sol : Ordinaire, assez plat, légèrement calcaire, caillouteux, sans humidité stagnante, peu s'adapter à des terrains

pauvres, des sols caillouteux et secs.

PH du sol : Alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : Sol drainé, sec

Durée de vie : + de 100 ans, arbre fruitier le plus durable.

Taille maximal : 12 m

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . planter 2 variétés différentes pour une bonne pollinisation, l'amandier est un bon compagnon pour les autres arbres

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : Planter à l'automne pour favoriser l'enracinement avant l'hiver (fin novembre, début décembre), il entre très tôt en végétation. Sa petite taille permet de planter 3 ou 4 amandiers.

- A côté (de préférence) d'une variété pollinisatrice pour augmenter la productivité.

- A l'abri du vent d'hiver, sa floraison en fin d'hiver y est très sensible.

- **Engrais :** selon le sol, apporter un amendement humique et calcique et une fumure de fond.

- **Trou :** de la taille des racine du scion (profondeur 70cm). Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème.

- Recouper l'extrémité des racines pour rafraîchir les coupes.

- Placer un tuteur

- Reboucher délicatement sans enterrer le collet du scion (se repère grâce au bourrelet de greffe à la jonction des racines et du tronc). Tasser le sol puis arroser (15-20 litres)

Entretien : facile et limité

- **Arrosage :** régulier dès la plantation et pendant les 2 premières années. Après résiste bien à la sécheresse.

- **Taille :** Janvier. Le moins souvent possible et très légèrement (pour éviter les écoulement de gomme). Pas de taille la 1ère année. Un simple éclaircissement de l'intérieur de l'arbre suffit ce qui favorisera l'ensoleillement, éliminer les branches mortes, fragiles ou qui s'entrecroisent. Appliquer un produit cicatrisant sur les plaies de taille.

- **Engrais :** Printemps : engrais spécial fruitiers ; Automne : fumure organique

- **Traitement préventif :** fin d'Hiver : bouillie bordelaise afin d'éviter le développement de maladies comme la moniliose, la tavelure, les acariens.

Multiplifications :

- **Semis :** en automne, sous châssis ou en serre (à l'abri du gel), ou en mars/avril semis en terrine après stratification

- **Bouture :** en été, choisir une tige semi-ligneuse, la planter dans un mélange à part égale terre du jardin et sable, déposer le pot à l'ombre et arroser souvent. Mettre la bouture à l'abri pendant la saison froide.

- **Greffe :** en mars/avril greffage en couronne,, Porte greffe : le plus résistant et le plus adapté est l'amandier sauvage

Meilleure méthode : écussonnage à œil dormant en juillet août sur un porte greffe de 2 ans.

Conseil de Récolte

Récoltes des fleurs en boutons et feuilles : mars/avril

Récoltes d'amandes et de l'écorce : Juillet à novembre

Récolte région fraîche : fin août début septembre

Amandes fraîches : à la fin du printemps, vers mai-juin

Amandes sèches : à la fin de l'été, autour du mois de septembre

Attendre que l'écale (partie qui entour la coque) soit ouverte et sèche, sortir les amandes de leurs enveloppes et les sécher au soleil sur des grilles (pour une bonne ventilation).

Conseils de conservation

- *Amandes fraîches* : conserver dans un endroit sec et au frais, consommer rapidement.
- *Amandes sèches* : conserver dans un pot hermétique, dans un endroit frais, sec et sans lumière.

Usage Culinaire

Fraîche, sèche, en pâte (reconstituant énergétique), en poudre, effilée, huile, lait, purée, beurre, fromage végétal, sirop.

Recettes sucrées : dragées, tounon, nougats, praline, calissons, gâteaux, compotes, salades de fruits.

Pâte d'amande : 250g d'amandes, 250g de sucre de canne, 2 blancs d'œufs. Piler les amandes avec le sucre, ajouter progressivement les blancs d'œufs.

Nougat : 150g d'amandes, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de sel, 175g de miel, 60g de beurre bien mou, 500g de sucre de canne, 1 c. à soupe de vanille liquide (ou 2 gouttes d'essence d'amandes amères). Dans un récipient (allant sur le feu ou au bain marie) monter les blancs en neige ferme avec le sel, incorporer au milieu 1 c. à soupe de sucre. Porter doucement à ébullition le sucre et le miel dans une casserole jusqu'à atteindre 143°C (pour éviter les résidus de caramel sur les parois, nettoyer régulièrement la casserole avec un pinceau trempé dans de l'eau froide). Puis verser doucement le sucre chaud sur les blancs en les battant et ajouter la vanille liquide. Mettre le récipient sur feu très doux ou au bain marie (dans une casserole d'eau en ébullition) en remuant constamment avec une cuillère en bois. Quand la masse se détache du fond, retirer du feu. Mélanger le beurre et les amandes avec une spatule en bois. Mettre le mélange dans un moule de film alimentaire et tasser avec la main. Poser une plaque et un poids. Laisser refroidir.

Recettes salées : accompagnement de viandes blanches, poissons (truite aux amandes). Couscous, farces de viande, pains, à croquer avec un morceau de chèvre frais ou de roquefort.

Beurre d'amande : 300g d'amandes fraîches, 1 pincée de sel. Mixer les amandes et le sel, arrêter régulièrement le mixeur pour décoller la pâte des bords, la préparation va passer par différent état : amande, poudre, pâte un peu humide, pâte puis beurre. Se conserve 1 à 2 mois au réfrigérateur ou 1 semaine à température ambiante.

Végétalien : Mélanger de la purée d'amande à de l'eau pour remplacer le lait de vache.

Fromage d'amande : 130g d'amandes, 7cl d'eau, 1 c. à café de sel, 2 c. à soupe de vinaigre de cidre, 1 gousse d'ail, 6 brins de ciboulette, 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faire tremper les amandes dans de l'eau froide pendant 8 heures. Pour retirer la peau, égoutter les amandes, verser de l'eau bouillante, laisser 5 minutes puis égoutter et retirer la peau. Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mettre dans un bol, couvrir et laisser reposer au frais une journée. Se conserve 1 semaine au frais.

Fromage cuit d'amande : 1 tasse d'amande, 3 c. à café d'huile d'olive, 1/4 de tasse de jus de citron, 1/2 tasse d'eau, 1 gousse d'ail, 1 pincée de thym, 1 pincée de romarin, sel. Pour rajouter sur le fromage : 1/4 tasse d'huile d'olive, 1 c. à thé de thym, 1 c. à thé de romarin. Allumer le four à 180°C. Faire comme pour l'autre recette puis mettre le mélange dans un ramequin allant au four, faire cuire pendant 30 à 40 minutes selon la taille du fromage. Faire cuire à part dans une petite poêle les ingrédients à rajouter sur le fromage. Sortir le fromage et verser l'huile aromatisée dessus. Une fois refroidit laisser reposer au réfrigérateur. Tartiner le pain d'huile d'olive et de fromage d'amande.

Boisson : sirop, lait...

Sirop d'orgeat : 500g d'amandes, 2 l d'eau, 1,5 kg de sucre, 100g de poudre d'amande, 2 cl d'eau de fleur d'oranger. Hacher grossièrement les amandes, faire bouillir l'eau avec 500 g de sucre, les amandes et la poudre d'amande. Dès les premiers bouillons arrêtez le feu, bien mélangez et laissez macérer pendant une nuit. Le lendemain, faites bouillir 1 minute. Filtrer en posant un linge sur un saladier. Ajoutez le reste du sucre (1 kg), bien mélangez, portez à ébullition et laissez bouillir 3 ou 4 min. Laissez refroidir le sirop et ajoutez l'eau de fleur d'oranger. Versez le sirop dans les bouteilles et fermez-les aussitôt hermétiquement. Conservez au frais.

Lait d'amande : verser de l'eau chaude sur la poudre d'amande, laisser infuser à feu doux pendant 30 minutes, filtrer.

Essence d'amande amère : (l'acide toxique est retiré) pour parfumer les pâtisseries ou autres.

- **Amande décortiquée** : elle est démunie de sa coque mais on conserve la peau marron

- **Amande mondée** : elle est décortiquée et sans la peau marron

- **Amande effilée** : elle est mondée et coupée en fines lamelles dans le sens de la hauteur

- **Amande concassée** : elle est mondée et réduite en petits éclats

- *Tisane de plante entière* :

- *Tisane de coques* : Concasser 1 poignée, les faire bouillir pendant 1 heure, 2 tasse/j.

- *Infusion de fleurs séchées* : Pour 1 tasse, mettre 2 à 3 pincées (1 à 2g) dans de l'eau bouillante et renouveler toutes les 2 heures (pas moins)

- *Décoction de feuilles fraîche ou séchées* :. 1 poignée (50g) par litre. 1 tasse par jour. Ne pas en abuser.

- *Décoction d'écorce* : Utiliser la seconde écorce de l'arbre, piler 20 à 30 pincées (30 à 50g) par litre. 1 tasse par jour.

- *Lait d'amandes* : piler 1 petite poignée d'amande douces avec autant de sucre, délayer le mélange dans 1 litre

d'eau distillée, Autre recette : Tremper dans un peu d'eau tiède 50g d'amandes quelques minutes, les monder, les piler avec un peu d'eau froide, ajouter 1 litre d'eau + 50g de miel, passer.

- **Huile** : 60g pour l'adulte, 10 à 15g pour l'enfant.

Friandise

Kaliaesimenza: amandes grillées avec fèves, pois et graines de courges

Succédané de café amande torréfié

liqueur

Les différents usages

Vétérinaire : l'huile d'amande douce peut être utilisé comme purgatif (les éleveurs l'utilisent sur le bétail).

Soin des cheveux et du corps : l'huile nourrit les cheveux secs, fourchus, ternes, abîmés, crépus et afro, favorise l'élimination des pellicules en massages sur le cuir chevelu, démaquillant naturel, huile de massage. La pâte estompe les tâches de rousseur, assure l'hygiène des aisselles et des pieds, sert de savon dans l'eczéma des mains.

Déodorant naturel et savon pour main sensible : Faire une pâte d'amande Amère.

- **Bains de pieds ou de mains** : 1 poignée (50g) de feuilles et fleurs, 20 pincées de coques et d'écorces pilées, pour une cuvette d'eau très chaude. 2 bains par jour.

- **Huile** : directement sur les parties du corps, plusieurs fois par jours en légers massages

ATTENTION Amande Amère Usage Interne : TOXIQUE

Précaution d'emploi : Stocker l'huile d'amande douce à l'abri de la lumière et à une température entre 15 et 25°C.

Contre indications : L'huile d'amande douce est déconseillé aux allergiques aux noix, peaux grasses et acnéiques.

Les effets indésirables : Peut être allergisante, pour les estomacs fragiles faible consommation.

Annona cherimola

Noms communs : .

Noms scientifiques : .

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 4 à 8m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : .

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . -1°C

Exposition : .

Sol : .

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** . bouture de bois aouté dans sable avec chauffage par le bas pendant 28 jours
- **Marcottage :** .
- **Greffe :** . greffe à l'anglaise au début du printemps
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, fruits comestibles, fruits goût de pomme cannelle

Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Arbousier

Noms communs : Arbousier, arbouse, arbre à fraises, olonie, frole

Noms scientifiques : Arbutus unedo

Nom Anglais : Strawberry tree

Nom occitan : . Arbosièr, Arboç, Faus faguièr

Classification Botanique : Famille des éricacées (ericaceae)

Parties utilisées : . Fruits (en particulier), feuilles, racines

Formes et préparations : décoction, infusion, poudre, extrait, teinture mère

Description botanique

Hauteur : 2 à 5m

Largeur : . 2 à 4m

Feuillage : persistant

Floraison : aout à novembre

Fructification : .aout à novembre

Origine : .bassin méditerranéen

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat méditerranéen, climat occidental, le midi de la france, corse, climat océanique, climat semi océanique

Rusticité : jusqu'à -15 degré

Exposition : ensoleillée, mi ombre, apprécie les lieux plutôt abrités du vent.

Sol : sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau, préfère les sols riches. Sol ordinaire

PH du sol : .acide, alcalin ou neutre

Humidité du sol : . sol bien drainés, sol sec

Durée de vie : .entre 100 et 400 ans

Biotope

Arbre : .chêne vert, pin parasol (garrigue)

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .Chêne-liège (*Quercus suber*) sur sol acide

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : planter l'arbousier à l'automne. On peut le planter jusqu'au printemps en évitant les périodes de gel.

- **Engrais :** .Inutile

- **Trou :** .creuser sur 0,30 à 0,50cm en profondeur et de largeur en fonction de la taille de l'arbre à la plantation

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** pas beaucoup d'eau sauf pour les sujets cultivés en pot. Arrosage recommandé pour l'arbousier en pot en été

- **Paillage :** . pailler le pied pour limiter la pousse des mauvaises herbes l'été et protéger les racines contre le froid l'hiver.

- **Taille** : La taille de l'arbousier s'opère au printemps. Évitez la taille à l'automne car vous risquez de compromettre l'arrivée de magnifiques baies qui resteront sur l'arbre durant tout l'hiver. Dégagez les rameaux de la base des troncs si vous voulez mettre en relief l'écorce et la forme noueuse des tiges. Supprimez les bois morts. Vous pouvez mener la plante sur une seule tige en supprimant les départs de la base du tronc.

L'arbousier se porte aussi très bien sans subir de taille.

- **Entretien** : Très facile d'entretien, l'arbousier pousse vite lorsqu'il est bien installé et ne nécessite pratiquement aucun soin.

- **Engrais** : Inutile de faire un apport en engrais

- **Palissage** : .Inutile

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : La chenille des papillons de jour (rhopalocère) suivants se nourrissent d'arbousier : nymphale de l'arbousier, Jason, Pacha à 2 queues, *Charaxes jasius* (Nymphalidae). Il n'est pas rare d'observer des tâches sombres sur le feuillage dues à un champignon mais sans conséquences sérieuses. Les pucerons s'attaquent parfois aux extrémités. Pulvérisez du savon noir.

Multiplifications :

- **Semis** : Les graines ont besoin d'être stratifiées pour lever. Placez les quelques semaines dans le réfrigérateur ou semez-les dans une serre froide en fin d'automne pour obtenir la levée au printemps.

- **Bouture** : 1/ bouturage en aout Le bouturage est relativement difficile.

2/ On effectue des boutures en crossette en octobre sous châssis que l'on repique au printemps.

3/ bouturage pris sur rameaux aoutés sous chassiss ou serre froide, bouture à talon ou à crossette, plantez dans sable et tourbe

- **Marcottage** : 1/marcottage en aout septembre

2/ Le marcottage aérien est possible au printemps entre avril et la mi-juin. À 6-7 cm au-dessus d'un embranchement ombragé, faites l'incision horizontale d'un rameau de 1 à 2 cm de diamètre, puis une autre 2 cm en dessous. Décollez l'écorce et placez une feuille plastique tout autour du rameau, retenue à la base par un lien de raphia sec. Remplissez la poche de mousse compressée prélevée sur une souche en décomposition (exempte de parasites) et bien humidifiée. Refermez le haut de la pochette de manière à former un manchon autour du rameau. Rajoutez un raphia au centre du manchon pour le maintenir fermé tout en insérant un bâtonnet en guise de gouttière. L'émission de racines peut prendre jusqu'à 2 années. Coupez alors juste au-dessus de l'embranchement et rabattez éventuellement la marcotte. Sevrez-la pendant 1 an à mi-ombre, dans un pot rempli de terre de taupinière et de terreau de feuilles.

- **Repiquage** : . en mars repiquer

- **Grefe** : .possible sous cloche (ou chassiss)

Porte greffe : en franc sur *arbutus unedo* (arbousier)

Meilleure méthode : Bouturage

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : récolte aout à novembre les arbouses se récoltent lorsqu'elles sont bien mures, c'est à dire bien rouges et légèrement ramollies .

Récoltes des feuilles : . Les feuilles se récoltent à l'automne

Récoltes du bois et racine : .le bois et la racine peuvent l'être en automne ou au printemps.

Conseils de Conservation

Fruits : .à consommer rapidement après récolte

Feuilles : . à faire sécher, à stocker à l'abri de la lumière et de l'humidité

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Le fruit peut être consommé cru, Il possède une très légère toxicité : consommé cru en trop grande quantité, il peut induire des coliques bénignes et des vomissements.

Liqueur : . On en tire une liqueur, 1 kg d'arbouses bio très mures 380 gr de sucre. 1 litres d'eau de vie à 45°*Écrasez les fruits et ajoutez le sucre, l'eau de vie. Laissez macérer entre 30 et 40 jours au soleil. Filtrez et mettez en bouteille. Attendez deux mois avant de consommer.

Vin distillé : .un vin distillé en brandy, du miel (notamment l'*amaro de corbezzolo* en Sardaigne),

Eau de vie : .une eau de vie portugaise (medronho (en)),

Boisson alcoolisée : . ou fermenté pour produire une boisson alcoolisée.

Bière : .Ses fruits aromatisent la bière corse Terra blonde.

Confitures: .On utilise les arbouses pour la réalisation de confitures On utilise principalement l'arbouse pour réaliser des gelées

Rincez les arbouses à l'eau froide puis mettez-les dans un confiturier et recouvrez-les d'eau froide. Portez sur le feu et faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles s'écrasent.

Passez les fruits au travers d'un chinois étamine afin d'éliminer la peau, pressez bien pour recueillir tout le jus.

Pesez-le puis ajoutez au jus son poids de sucre. Faites frémir sur feu doux en écumant de temps en temps. On peut rajouter de l'agar-agar pour diminuer le temps de cuisson et gélifier plus simplement. Mettre en pots directement en effectuant une flash pasteurisation.

Sirop : .Sirop d'arbouse (meme recette que pour la gelée, en diminuant le sucre à 50% du poids du jus pour éviter que ça gélifie

Pâtisserie : .pâtisserie

Gateau : .en Espagne où elles entrent dans la composition de certains gâteaux, confiture, en gelée, en compote, ou le distiller pour confectionner une boisson alcoolisée.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Externe : Utilisé en gargarisme,

- **feuilles :** Les feuilles de l'arbouser,

- **écorce :** L'écorce brun rouge. En décoction, sa racine est utilisée

Précaution d'emploi : .Ne pas en consommer d'arbouses fraîches en grande quantité (peut causer des problèmes digestifs)

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Azerolier

Noms communs : .Azarolier, Azérolier ou Épine d'Espagne , *pommette* Aubépine du Midi, Acerolier, Néflier de Naples

Noms scientifiques : .Crataegus azarolus

Nom anglais : .Nom occitan : Azeròla, Aseirolier, Pometier, Pométa, Aserolier, Argerola, Argeirola, Argerolier, Argeirolie, Argeiroulier, Cerisolièr, Cerisoulie, Peiratièr, Botelhon, Botelhonièr.

Nom chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 10m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril mai

Fructification : . à partir de septembre

Origine : . bassin méditerranéen

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen

Rusticité : . -10°C.

Exposition : . soleil
Sol : .supporte tous types de sol même calcaire et sec.
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .Lisière et clairière de la garrigue haute et du maquis : matorral méditerranéen, héliophile, en association avec le lentisque et Rhamnus alaternus.

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . semis en début d'été

- **Bouture :** . bouture

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** . greffage sur épine blanche (craetaegus monogyna)

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .fin septembre debut octobre. Un arbre adulte peut produire jusqu'à 25 kg de fruits par an

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., fruits comestibles rouges ou jaunes acidulés nommés « azerole », « pomette » ou « cenelle ».

Feuilles et fleurs : .Les jeunes feuilles et fleurs sont comestibles.

les pépins sont durs comme de la céramique et vous cassent facilement une dent s'ils sont oubliés dans la

confiture. n'a aucun goût consommé cru.

Confiture : . Les azeroles sont principalement utilisées en gelées ou confitures

Commencez par bien laver les fruits, mettez-les dans une grande cocotte et recouvrez-les d'eau. Faites cuire à feu moyen . Comptez 1 h de cuisson, il faut que les fruits deviennent mous et qu'ils éclatent quand vous les pressez. Laissez refroidir puis enlevez un peu de jus (il faut que le liquide se retrouve un peu sous la surface des fruits), réservez-le. Après vous être soigneusement lavé les mains, malaxez bien l'ensemble de façon à écraser les baies. Une fois cela effectué, prenez un morceau de tulle, il va vous servir à extraire la pulpe des fruits. Posez une louche de baies cuites dans le tulle et pressez fortement, les petits noyaux et la peau vont rester dans le tissu et vous pourrez les jeter. Procédez ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fruits dans la cocotte. Pesez la pulpe obtenue (si elle vous paraît trop épaisse rajoutez du jus) ajoutez la moitié du poids obtenu en sucre (ex pour 3kg de pulpe + jus mettez 1,5kg de sucre) Remuez bien et faites cuire jusqu'à ce que la confiture forme une perle quand vous laissez tomber une goutte dans une soucoupe. Mettez dans des pots que vous retournez tout de suite pour une meilleure conservation.

Gelée : 1 Kg d'azerole, 600 gr de sucre, Vanille, anis étoilé, bâtonnet de cannelle zeste de citron ou d'orange au choix, 1 L d'eau, 3 feuilles de Gélatine " 2 gr la feuille". faire bouillir l'eau et le sucre et les aromates au choix. Laver, égoutter les fruits et les mettre dans l'eau bouillante. au bout de 15 mn égoutter et récupérer le sirop "sans jeter la pulpe de fruit qui peut servir pour la confiture après". a feu doux réduire le sirop de moitié. pour la gélatine : on trempe les feuilles dans de l'eau froide, un fois ramollies on les essore dans le creux de la main et on les rajoute au sirop plus ou moins chaud. on verse le sirop dans des verres transparent et laisse refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .Tartelettes de pomettes : 6-8 tartelettes, 1 pâte à tarte, 30-40 pomettes (environ 5 par tartelette), 400 ml de compote de pommes. Abaisser la pâte à tarte dans les moules à tartelettes et piquer les fonds sur plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette. Étaler la compote de pomme sur les fonds de tartelettes. Laver et couper en deux les pomettes et retirer les pépins. Les déposer sur la compote, face bombée en haut. Enfourner pendant 25-30 minutes à 350 F (180 C).

Alternative de préparation sans cuisson des fruits : cuire les fonds de tartelettes pendant 15 minutes avant de déposer la compote et les pomettes.

Les fleurs peuvent agrémentées les salades

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .- 300 pomettes (azéroles)- 165 ml d'alcool de fruits à 40°- 750 ml de vin blanc sec (ici un muscat)- 165 g de sucre : Rincez les fruits que vous déposerez dans un grand bocal. Ajoutez le sucre, le vin et l'alcool de fruits. Laissez macérer pendant 40 à 50 jours. Filtrez, mettez en bouteille et conservez au frais.

Les différents usages

Agriculture : .On peut aussi utiliser l'azérolier comme porte greffe nanifiant pour poiriers et pommiers.

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .On utilise également l'azérole dans certaines spécialités pharmaceutiques et cosmétiques. En raison de leur teneur en huiles volatiles, quercétine, triméthylamine, coline, etc, les fleurs sont utilisées en infusion pour traiter l'hypertension artérielle et les troubles du sommeil.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Bergamotier

Noms communs : .Bergamotier

Noms scientifiques : .Citrus bergamia

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rutacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 5 m

Largeur : . mars à mai

Feuillage : .Persistant

Floraison : .

Fructification : . novembre à janvier

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . méditerranéen

Rusticité : .-5 / -6 °C

Exposition : .Soleil

Sol : .Sol sableux Terre de bruyère Humus ou terreau

PH du sol : .Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter de mars à juin

- Engrais : .

- Trou : .Faites un trou de plantation de 1 mètre de profondeur sur 1 mètre de largeur, humidifiez bien la motte avant de la planter, puis arrosez généreusement. Lorsque vous comblez le trou une fois votre motte installée, aménagez la terre autour du tronc en forme de cuvette, ce qui retiendra l'eau d'arrosage et de pluie et profitera pleinement à l'arbre. Vous pouvez faire un apport de terre de bruyère lors de la plantation, ce qui sera un plus.

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .arrosage régulier et généreux d'avril à septembre (période de végétation).

- Paillage : .paillage épais au pied et un voile d'hivernage

- Taille : .Après chaque récolte, réduisez les nouvelles pousses de moitié (taille de fructification) avant la reprise de végétation. Puis, entretenez votre bergamotier d'avril à octobre, c'est-à-dire du printemps à l'automne (taille d'entretien).

- Taille : Taille de fructification : Taillez sévèrement votre bergamotier après la récolte des fruits, prenez soin de couper au-dessus d'une feuille. Ôter également le bois mort et conserver une belle forme.

Taille d'entretien : Coupez les gourmands, qui sont les rameaux trop vigoureux qui poussent verticalement, cela afin d'avoir de belles bergamotes. Supprimez le bois mort au fur et à mesure de l'année et aérez/éclaircissez l'intérieur de l'arbre (gain de lumière et salubrité), cela vous facilitera également la récolte et permettra au bergamotier de conserver une belle forme compacte.

- Engrais : .engrais organique « spécial agrumes » en période de croissance, de mars-avril à septembre-octobre. Généralement on effectue 3 apports par an, le premier fin février début mars, le second en juin, le dernier en septembre-octobre.

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .bouturer les tiges de votre bergamotier d'avril à septembre

- **Marcottage :** .Les marcottages sur plante à port érigé comme le bergamotier se font de manière aérienne, car les tiges sont trop rigides (donc cassantes) pour être pliées.Le marcottage aérien se pratique entre le mois d'avril et de mai.

- **Grefe :** . La greffe à l'anglaise est une technique de greffage esthétique et une des moins traumatisantes pour l'arbre greffé, mais elle est assez difficile à réaliser.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . novembre à janvier Les fruits doivent être cueillis quand ils se détachent sans forcer, et au fur et à mesure de vos besoins. Suivant le type de cultivar que vous possédez, la récolte peut survenir plus ou moins tôt, dès novembre ou en décembre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Comme les citrons, les bergamotes consommées fraîches se conservent environ une semaine, dans une corbeille à fruits et à température ambiante.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, la bergamote, fruit rond et comestible

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Bigaradier

Noms communs : Bigaradier, orange amère, petit grain bigarade, bigardier, oranger amer

Noms scientifiques : citrus aurantium, citrus vulgaris

Nom Anglais : bitter orange , Seville orange , sour orange , bigarade orange , marmalade orange

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rutacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : sirops, teinture mère, extraits standardisés, huile essentielle, poudres, infusions

Description botanique

Hauteur : 2 à 4m de hauteur

Largeur : 1,5 à 3m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . mars avril

Fructification : .

Origine : .Inde

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat océanique, semi océanique, méditerranéen

Rusticité : -8 à -10 degré

Exposition : . soleil

Sol : sol sableux, sol caillouteux, tolère assez bien le calcaire

PH du sol : . neutre, acide ($6,5 < pH < 7,5$)

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : Plantation, rempotage: printemps, été Le trou de plantation doit mesurer environ 100 cm en tous sens. La meilleure période de plantation est située entre le mois de mars et le mois d'avril.

A la plantation, installer un tuteur pour le soutenir et aider à son bon enracinement.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** en hiver, diminuez les apports d'eau. Arroser abondamment lors de hautes températures. L'augmentez les arrosages du printemps à l'automne.

- **Paillage :** .

- **Taille :** opérez à la fin de l'hiver? Enlevez tout le bois mort de l'arbuste. Aérez le centre de la ramure en coupant à leur base les rameaux qui se croisent.

- **Taille :** .

- **Engrais :** du printemps à l'automne, apportez un engrais

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** semis longs à réaliser, aléatoires et ne reproduisent pas la plante mère. Les effectuer au chaud et au printemps. Plantez les graines à seulement 1 cm de profondeur, dès leur récolte, juste après les avoir nettoyées et laissées sécher quelques jours en serre tempérée-chaude. La germination a lieu habituellement dans les 2-3 semaines à 13 °C.

- **Bouture :** bouturages du mois d'avril au mois de septembre

- **Marcottage :** . marcottages aériens entre le mois d'avril et le mois de mai.

- *Grefte* : greffage
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . du mois de novembre au mois de janvier voire jusqu'à mars.

Récoltes des fleurs : .Lors de la saison de floraison printanière en mai-juin, les fleurs sont récoltées deux ou trois fois par semaine, après le lever du soleil. Huile extraite des fleurs.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .

Conserve : .conserve

Confiture : .confiture

Sirop : .sirop

Fleur d'oranger : .Très parfumée, la fleur de bigaradier sert à la fabrication de l'absolu de fleur d'oranger, de l'eau de fleur d'oranger et de l'essence de néroli utilisée en parfumerie et pour aromatiser les aliments.

Rameaux : . Les rameaux sont utilisés pour la fabrication de l'essence de petit grain bigarade, une huile essentielle riche en acétate de linalyle.

Triple sec : . Du zeste du fruit on extrait l'essence d'orange amère utilisée pour la fabrication du triple sec, d'amers, du grand marnier et du cointreau, dont on trouve des plantations notamment en haïti du côté du cap haïtien .

Vin : .Dans le sud-est de la France, on utilise les fruits en macération dans du vin (blanc, rosé ou même rouge) additionné de sucre et d'alcool pour confectionner un apéritif : le vin d'orange.

Soda : . À malte, la bigarade est utilisée dans la fabrication du soda maltais, le kinnie, ce qui lui donne son amertume caractéristique.

Infusion de feuilles : 1 g de poudre d'orange amère par jour, à prendre en trois fois en dehors des repas. consommer de 1 à 2 g de zestes d'orange amère séchés trois fois par jour ou boire 1 ml de teinture mère trois fois par jour.

- **Huile Essentielle** : .En massage, huile essentielle. Ou déposer 40 gouttes dans un diffuseur ou de 5 à 10 gouttes dans l'eau du bain.

Feuilles en decoction : .Decoction de feuilles

Fleurs comme sirop : .Fleurs préparées comme sirop

L'orange amère est généralement trop aigre pour être appréciée en fruit coupé. Au Mexique, cependant, les oranges amères sont coupées en deux, salées, revêtues d'une pâte de piments forts, et mangées

Marmelade : .La plus grande utilisation des oranges amères dans la nourriture est sous forme de marmelade et à cet effet elles n'ont pas d'égal. Les fruits sont largement exportés vers l'Angleterre et l'Écosse pour la fabrication de la marmelade à l'anglaise

Jus : .Le jus est apprécié pour son amertume et comme aromatisant sur les poissons et, en Espagne, sur la viande pendant la cuisson. Au Yucatán, il est employé comme le vinaigre. En Égypte et ailleurs, il est fermenté pour faire du vin.

Huile : .L'huile d'orange amère, extirpée à partir de la peau, sert industriellement pour aromatiser les bonbons, crèmes glacées, produits de boulangerie, les gélatines et puddings, chewing-gum, les boissons gazeuses, liqueurs et produits pharmaceutiques.

Huile essentielle : .L'huile essentielle extraite du zeste de fruits immatures donne une saveur particulière à certaines liqueurs (Cointreau, Grand Marnier et Curaçao pour ne citer que les plus connus).

Huile de néroli : .L'huile de Néroli, distillée à partir des fleurs du bigaradier, a une utilisation industrielle culinaire limitée, contrairement à l'huile « petit grain » (distillée à partir des feuilles), sans terpènes, qui elle est utilisée pour rehausser les saveurs de fruits dans les produits alimentaires (bonbons, sodas au gingembre et divers condiments).

Les différents usages

Agriculture :

Artisanat : Le bois est beau, blanchâtre à jaune pâle, très dur, à grain fin, un peu comme le buis. Il est apprécié pour l'ébénisterie et le tournage. À Cuba, il est façonné en battes de base-ball.

Combustible :

Cosmétique : Les fleurs sont indispensables à l'industrie du parfum et sont célèbres, non seulement pour l'huile de Nérolé distillée, mais aussi pour l'huile de fleur d'oranger obtenue par extraction *via* solvant. Avec des conditions météorologiques favorables dans le Sud de la France, 1 000 kg de fleurs donneront 1 000-1 500 g d'huile.

L'huile petit grain et l'huile de la peau mûre sont d'une grande importance dans la formulation des parfums et des cosmétiques. L'huile petit grain est indispensable dans la composition de la célèbre Eau de Cologne.

Le bigaradier sert de substitut au savon : dans les îles du Pacifique, les fruits écrasés et les feuilles macérées, qui tous deux font mousser l'eau, sont utilisés comme du savon pour laver les vêtements et comme shampooing. Les bigarades sont encore employées pour récurer les planchers et les cuivres.

Vétérinaire :

Précaution d'emploi : L'orange amère doit être utilisée avec précaution, car elle contient de la synéphrine, substance proche de l'éphédrine, laquelle est interdite.

Contre indications : L'orange amère est contre-indiquée en cas de dépression, de diabète, de migraines, de problèmes de prostate, de troubles cardiaques ou coronariens, d'hypertension ou de troubles hormonaux. Elle est proscrite aux femmes enceintes, à celles qui allaitent et aux enfants.

Effets indésirables :

Interaction médicamenteuse : L'orange amère peut être associée à des plantes ou compléments contenant de la caféine pour en accroître les résultats. L'orange amère est contre-indiquée avec la cyclosporine.

Butia capitata

Noms communs : .Butia capitata ou arbre à laque Palmier à vin, Palmier abricot, Palmier vinaigre, Arbre à laque...

Noms scientifiques : .Butia capitata

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Arecaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 5 m

Largeur : . 2 m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . juin juillet

Fructification : . octobre novembre

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, méditerranéen, cote atlantique en france

Rusticité : .-12C°/-14C°

Exposition : . soleil

Sol : .Sol argileux Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires :

Plantes bienfaitrices :

Conseil de culture

Plantation : . planter au printemps ou en été.

- **Engrais :** .

- **Trou :** . creusez une fosse profonde car l'enracinement des *Butia* est particulièrement profond, ce qui lui permet de résister à la sécheresse.

En pot, constituez un mélange de terreau ou de tourbe et de terre de jardin bien drainant.

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . avril à juin

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . Les graines de *Butia* peuvent avoir besoin de plusieurs mois pour germer. Pour faciliter la germination, il est recommandé de bien nettoyer la graine puis la laisser une dizaine de jours dans l'eau (en changeant l'eau chaque jour) pour ramollir sa coque avant de la semer en environnement chaud (30°C) et humide. En posant le pot sur un radiateur, on peut obtenir une germination en 3 mois. On constate également une germination rapide en mettant la graine dans un peu de sphaigne humide à l'intérieur d'un sac de congélation fermé et posé sur un endroit chaud (dessus de réfrigérateur ou radiateur). Le fait de laisser reposer les graines dans un endroit sec avant de les mettre à germer augmenterait le taux de réussite. La germination des *Butia* n'est pas facile car la graine est très dure et renferme des agents inhibiteurs aussi il n'est pas rare d'attendre 6 mois jusqu'à 2 ans pour les voir germer. Placées à 25 °C, cela demande 2-3 mois. Il est recommandé de bien nettoyer la graine puis de la faire tremper une dizaine de jours dans de l'eau remplacée tous les jours.

Semez en environnement chaud (30 °C) et humide dans un aquarium chauffé ou sur un radiateur avec un film transparent par dessus le pot. On peut aussi placer la graine dans de la sphaigne humide à l'intérieur d'un sac de congélation fermé, posé sur un endroit chaud au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un radiateur.

Il faut attendre 2-3 ans avant que les feuilles simples soient remplacées par des feuilles palmées dont les pinnules restent soudées aux extrémités encore pendant 1 à 2 ans. Les jeunes feuilles sont vertes avant d'acquérir leur teinte grisée. La croissance s'accélère une fois installé en pleine terre.

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Les fruits se récoltent en octobre-novembre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Ils peuvent encore se consommer frais légèrement déshydratés. Réalisez des gelées ou des liqueurs pour la

conservation. Ses fruits sont consommés crus ou en gelée. On les macère dans l'alcool pour donner le vin de palmier. Ils ont une saveur sucrée, parfois acide. La chair et le goût rappellent la mangue. fruits pulpeux, pesant jusqu'à 30 kg. La pulpe fibreuse et juteuse au goût variable se rapproche de l'ananas, de la mirabelle, de la mangue dans le meilleur des cas. Elle est riche en vitamine C et sert à faire d'excellentes gelées d'où son nom de « palmier gelée », des liqueurs (vin de palmier) ou à parfumer des punches. Les graines ovoïdes ou triangulaires varient de 1,5 à 2,5 cm de long sur 1 à 1,4 cm de diamètre.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cédratier

Noms communs : .Cédratier

Noms scientifiques : .Citrus Medica

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rutacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 5m

Largeur : .

Feuillage : . persistant

Floraison : . du printemps à l'automne.

Fructification : .

Origine : . Asie du Sud, Inde

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen

Rusticité : .supporte pas des températures inférieures à -3°C

Exposition : . Ensoleillée et abritée du vent

Sol : . Humifère, sablonneux, profond . Il ne supporte pas les terres calcaires

PH du sol : .

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter de mars à avril Espacement : 200 cm Le trou de plantation peut mesurer 100 cm de diamètre et de profondeur. A la plantation, installer un tuteur pour le soutenir et aider à son bon enracinement. Afin que le point de greffe affleure le sol, la motte doit être recouverte de peu de terre, environ 5 cm.

- **Engrais** : . Du mois d'avril au mois d'octobre, faire des apports d'engrais "spécial agrumes" En règle générale, on compte trois apports par an. Le premier fin février/début mars ; le second en juin ; le dernier en septembre/octobre.

- **Trou** : .

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : . Pendant la période de végétation l'arrosage doit être régulier car il craint la sécheresse et les trop grandes chaleurs.

- **Paillage** : .

- **Taille** : . taille mars avril élagage des branches basses, qui ploient sous le poids des fruits, évite à l'arbre de s'épuiser inutilement avec une production de cédrats qui ne seront jamais consommables. Idéalement, élaguez en fin d'automne pour les branches dont on a constaté que le poids des fruits les font ployer excessivement.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : . Parasites : mineuses des feuilles, mouches méditerranéennes des fruits, pucerons. Maladies : anthracnose, fumagine, gommose, mal sec ou mal secco, tristeza

Multiplications :

- **Semis** : . semis au printemps et sous abri chaud. Très longs à lever et aléatoires.

- **Bouture** : . bouturages du mois d'avril au mois de septembre. boutures prélevées sur des branches de 2 à 4 ans et rapidement enfouies profondément dans le sol sans défoliation. Arrosez abondamment au repiquage des boutures dans un sol sablonneux

- **Marcottage** : . marcottages aériens entre le mois d'avril et le mois de mai.

- **Greffe** : . Les greffages au printemps ou en automne.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . récoltes entre septembre et décembre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . le cédrat ne se conserve pas séché, et même en congélation, le fruit perd de nombreuses qualités. Le cédrat se conserve mal frais, même en étant cueilli vert-jaunâtre.

Pour une conservation longue, coupez des fruits verts en deux, puis placez-les dans un tonneau fermé hermétiquement (ou tonnelet selon le volume) remplis ... d'eau de mer (ou salée à une concentration équivalente, environ 35 g de sel par litre d'eau). L'eau doit rester propre et nécessite un renouvellement régulier (plusieurs facteurs interviennent pour la périodicité, mais une fois par semaine est envisageable) jusqu'à la fermentation des fruits. À ce stade, ajoutez environ encore 10 à 15 g de sel par litre d'eau dans le tonneau puis laissez ainsi jusqu'à consommation. Autant dire que ce mode de conservation est peu à la portée d'un particulier.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Le zeste de cédrat est rarement utilisé frais.

Confit : . zeste en confit

Pâtisseries : . zeste en pâtisserie

Confiseries : . zeste en confiserie

Confiture : .zeste en confiture

Liqueur : .zeste en liqueur .

Ecorce : . écorce employée pour parfumer les plats salés ou les pâtisseries.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .Les écorces confites sont séchées au soleil ou conditionnées dans des bocaux pour une utilisation future. Le confisage est principalement réalisé en Angleterre, en France et aux États-Unis. Ces écorces confites sont largement utilisées dans l'industrie alimentaire, en particulier comme ingrédient dans des gâteaux aux fruits (le « plum-pudding » par exemple), des pains, des brioches et des bonbons.

Au Guatemala, le cédrat est utilisé comme aromatisant pour les boissons gazeuses.

Malaisie, le jus de cédrat est employé comme un substitut au jus de citron (importé et donc plus coûteux).

À la Barbade, un produit appelé « eau de citron » est fabriqué et expédié en France pour aromatiser le vin et le vermouth.

En Espagne, le sirop fabriqué à partir de l'écorce est utilisé pour aromatiser les préparations médicales.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .Un cédrat dans la corbeille de fruit embaume toute la maison. L'essence de cédrat est employée en parfumerie

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Chalef d'automne

Noms communs : .Chalef d'automne, chalef en ombelles, chalef japonais, olivier d'automne,

Noms scientifiques : .Elaeagnus umbellata

Nom Anglais : . japanese silverberry, atumn olive, Spreading Oleaster

Nom Chinois : . niu nai zi, en japonais : aki-gumi

Classification Botanique : Famille des elaeagnaceae Ordre : Rosales Famille : Elaeagnaceae Genre : Elaeagnus

Parties utilisées : .fruits

Formes et préparations : .frais, cuits, séchés ; en compote, confiture

Description botanique

Hauteur : . 3 à 5m

Largeur : . 2 à 3m

Feuillage : .caduc ou semi persistant

Floraison : . fin printemps, début été, mai, juin

Fructification : .décembre, d'aout a octobre dans l'aire de repartition naturelle de l'espece

Origine : .Asie de l'est

Condition de vie de l'arbre

Climat : . Méditerranéen

Rusticité : ..-25°

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . tous

PH du sol : .acide, neutre, basique

Humidité du sol : . bien drainé, sec

Durée de vie : . 50 ans

Fixateur d'azote : Des bactéries du genre Frankia vivant dans les nodules racinaires de l'Olivier de Bohème sont responsables de la fixation de l'azote de l'air. Cette symbiose lui permet de grandir sur des supports minéraux nus.
Espèce surveillée : L'olivier de Bohème est considéré aux États-Unis comme une espèce invasive. En Camargue ou au bord des étangs du Languedoc, on l'accuse de participer activement à la fermeture de milieux ouverts fragiles tels que les dunes et arrière-dunes, les prés salés ou les prairies humides, ainsi que d'avoir une tendance à évincer ou modifier la flore et la faune locale.

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . au printemps ou à l'automne, en haie ou en brise-vent. Les racines portent des nodules fixateurs d'azote, ce qui leur permet de vivre dans les terres les plus incultes. Tolère les conditions marines, la chaleur, le vent, le sel de déneigement et supporte la pollution atmosphérique. Une fois établi, tolère une sécheresse importante.

- **Engrais :** .Incorporer de la matière organique et un engrais organique à la terre de remblai.
- **Trou :** .Prévoir un trou d'au moins trois fois le volume de la motte.
- **Paillage :** .jusqu'à complète reprise

Entretien :

- **Arrosage :** .Inutile

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Rabattre de deux tiers les longues pousses excentriques qui défigurent la silhouette pour favoriser une touffe bien compacte. Tailler au printemps.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .Un apport d'engrais organique dispensé en automne sera profitable chaque année

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Aucun. Des branches entières peuvent sécher sans prévenir, ce qui dénote une sécheresse inopinée au niveau racinaire. Supprimer les branches sans attendre et arroser modérément.

Multiplications :

- **Semis :** . semis à l'automne sous couche froide, en pot à placer au pied d'un mur orienté au nord ou à l'est afin de favoriser une bonne vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe).. Levée entre 2 à 4 mois.

Protéger les graines de l'appétit des rongeurs à l'aide d'un fin grillage. Cette méthode n'est pas très prometteuse.

- **Bouture :** .1/ bouturage de tiges aoutés en été.

2/ Boutures de bois vert à la fin du printemps, et des boutures de bois vert en été. Possibilité d'utiliser également les surgeons, à retirer à l'automne. La dissémination de l'espèce se fait par les oiseaux et aussi grâce à l'eau, car le fruit flotte.

- **Marcottage :** .prélèvement de drageons ou boutures de bois sec en hiver.

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Drupes rondes de 1 cm de diamètre, aux reflets argentés puis rouges à maturité, appelées olives d'automne ou baies d'argent à récolter d'août à décembre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : il faut compter 2 heures pour nettoyer 1 kilo de fruit

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Le fruit est aromatique et tannique avant maturité, à maturité complète, en décembre — qui se constate par la facilité à le cueillir — il est doux

Fruit récoltés à l'automne, confiture, gelées, purées, sirop, nappage

La drupe est comestible, à chair acide et à peau légèrement amère en raison des tanins qu'elle contient. Texture farineuse. Consommée séchée, cuite en marmelade, confiture ou compote ; fraîche, dans les salades de fruits ou jus. Très riche en vitamines et minéraux, surtout en vitamines A,C et E, flavonoïdes, et excellente source de lycopène, un type d'aliment qui aide à stimuler les défenses naturelles du corps. Elle est aussi une assez bonne source d'acides gras essentiels, ce qui est assez inhabituel pour un fruit.

Recettes sucrées :

Pour 1 kilo de baies : 1 verre de 20cl d'eau, 650g de sucre, 10cl de jus de citron.

Dans une bassine, mettez les fruits et l'eau.

Portez sur feu doux pendant environ 10mn. Cela a pour effet de crever les baies.

Puis passez les fruits au moulin à purée, grille fine (comme pour les mûres).

Vous obtenez une jolie purée rouge qui me fait penser à une peinture à l'eau prête à être étaler.

Dans la bassine à confiture, versez cette purée et le sucre.

Faites cuire de 3 à 5 mn et juste avant la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron.

Mettez en pots. Fermez et retournez-les immédiatement. Laissez les pots à l'envers jusqu'au lendemain. Le lendemain, faites vos étiquettes et rangez vos pots à l'abri de la lumière mais toujours dans un endroit aéré.

Recettes salées :

Recettes sucrées :

Recettes salées :

Boissons avec ou sans alcool :

Vin :

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .production de bois de chauffe

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Citronnier

Noms communs : Citronnier, Limonier, Citron, Citron vert, Lime, Limette

Noms scientifiques : Citrus limon, Citrus limonum Risso, Citrus medica var limon L, Citrus aurantifolia

Nom Anglais : Lemon tree

Nom Arabe : El hamd (Maroc), Lim (Algérie)

Nom Espagnol : Limon, Limon real, Limon verdadera

Classification Botanique : Famille des rutacées (*Rutaceae*)

Parties utilisées : Feuille, fruit, écorce, pépins

Formes et préparations : Jus, infusion, huile essentielle, zeste

Description botanique

Hauteur : 1 à 10 m

Largeur : 3 à 5 m

Feuillage : Persistant

Floraison : mars avril

Fructification : novembre à juin

Condition de vie de l'arbre

Climat : Méditerranéen, semi-tropical, tempéré, supporte très bien la canicule mais craint la sécheresse, le vent qui pourrait le dessécher, le gel.

Rusticité : 5 à 7 °C

Exposition : Plein sud

Sol : Léger, sableux, humus ou terreau

PH du sol : Neutre, acide

Humidité du sol : Bien drainé

Durée de vie : 80 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : achillée millefeuille, aneth, bourrache, carotte, coriandre, fenouil, haricots, luzerne, mélisse, menthe, persil, pois, thym, trèfle, vesce (fixateurs d'azote) Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*,) attirent les abeilles et les insectes prédateurs des insectes nuisibles. Fenouil, persil, coriandre, carotte forment une "piste d'atterrissage" pour les insectes prédateurs.

Nocive :

Conseil de culture

Plantation en pleine terre : Au printemps dans un endroit abrité et bien ensoleillé, uniquement pour les régions aux hivers doux.

- **Engrais :** fumier ou engrais organique spécial agrumes avec un peu de sable pour l'aérer.

- **Trou :** 3 fois la hauteur et la largeur de la motte. Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème.

- Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles et un tuteur.

- Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte dans un dans un seau d'eau ou un pralin.

- Reboucher délicatement sans enterrer le collet du scion (se repère grâce au bourrelet de greffe à la jonction des racines et du tronc). Tasser le sol, arroser puis tasser à nouveau.

En pot : pour les climats où il gèle, mettre le citronnier à l'abri d'octobre à avril, à une température ne dépassant pas 10°C, dans une serre extérieur non chauffée (pas à l'intérieur, il a besoin d'une fraîcheur nocturne) ou sous un voile si le climat reste assez doux. (Le citronnier calamondin supporte bien la culture en intérieur).

- Mettre au fond du pat ou du bac en bois du gravier afin que les racines ne pourrissent pas, puis un mélangeur 1/2 terre, 1/4 terreau, 1/4 sable. Arroser copieusement.

- le repoter tous les 2 à 3 ans au printemps.

Entretien :

- **Arrosage :** attention le citronnier craint les excès d'eau et le calcaire, utiliser de l'eau de pluie ou rajouter 2ml de vinaigre blanc par litre d'eau et laisser l'eau à l'air libre pendant au moins 24h.

Les 2 premières années, arroser régulièrement et modérément.

Si le climat est humide la pluie suffit.

En cas de sécheresse arroser de temps en temps.

Le citronnier a besoin d'eau quand les feuilles commencent à ramollir et s'affaïsser.

En pot : Dès que le sol est sec arroser. Éviter la proximité d'une source de chaleur.

- **Taille :** pas nécessaire, uniquement si vous ne souhaitez pas qu'il prenne beaucoup d'ampleur, tailler le citronnier de mars à mai, tous les 3 ans jamais l'hiver (pour éviter qu'il gèle). Désinfecter le sécateur, réduire de moitié les nouvelles pousses en coupant juste au-dessus d'un œil tourné vers l'extérieur (l'œil se trouve à la base d'une feuille). Supprimer le bois mort au fur et à mesure et s'il manque de lumière vous pouvez aérer l'intérieur.

- **Engrais :** Très gourmand, ajouter régulièrement un engrais organique spécial agrume.

- **Traitement préventif :** Pour éviter cochenilles, pucerons et acariens, : pulvériser régulièrement le feuillage avec

de l'eau mélangé à du savon noir (fabriqué à base de potasse et d'une huile) 5 cuillères à soupe de savon liquide pour un litre d'eau tiède.

- **Maladies fréquentes et traitements :**

La cochenille : le feuillage est envahi d'un amas blanchâtre. Pincer les rameaux régulièrement et pulvériser une huile blanche qui asphyxie l'insecte.

Acarien des bourgeons : citrons se déforment ou tombent. Appliquer une huile blanche sur les citrons de la taille d'une noisette (pas pendant la floraison). Éviter traitements intempestifs et excès d'azote.

Les pucerons : les feuilles se recroquevillent et tombent, ralentis la croissance. Peuvent provoquer la tristeza, maladie virale

Le fumagine : (champignon) noircit le feuillage et gêne la photosynthèse. Nettoyer avec de l'eau savonneuse.

La moniliose : les citrons pourrissent sur l'arbre.

Le Mal secco : (champignon) bloque la sève. Coupez rapidement les rameaux atteints + fongicide.

Phytophthora : (champignon) provoque la *gommosse parasitaire*, les feuilles jaunissent et tombent, l'écorce se craquelle et produit de la gomme, le sol doit être bien drainé pour l'éviter et le point de greffe doit être à 25-30 cm au-dessus du sol.

Multiplications :

- **Semis** : récupérer les pépins après maturation du citron, les laisser sécher à l'ombre, les semer dans les 2 mois ou les conserver entre 2 et 4° C jusqu'à 1 an.

Semis en pleine terre : (enracinement puissant) greffer 1 à 2 ans après.

Semis en godet : au bout d'un an, effeuiller largement puis rabattre à 25/30 cm, puis repiquer en pleine terre ou en pot de 2/3 litre.

Semis sous chassis en mars/avril

- **Bouture** : très délicat. Prélever des boutures de 15 cm sur des rameaux sains et bien formés, choisir des tiges où l'écorce commence à durcir (semi-aoûtées), effectuer une coupe franche (sans lambeaux), conserver 3/4 feuilles à l'extrémité, supprimer les autres afin de réduire l'évaporation. Tremper les boutures dans une poudre d'hormones pour aider à la fabrication de racines, éliminer le surplus en tapotant la tige. Remplir un pot en mélangeant à part égale tourbe et sable, faire un trou avec un crayon puis planter la bouture. Tasser avec les doigts. Maintenir humidité et chaleur (au moins 18° C) en les plaçant dans une mini serre. Arroser en pluie fine. Les repiquer au printemps prochain.

- **Repiquage** : en mars repiquer

- **Greffe** : Prélever les greffons en période de repos (octobre/avril) sur des arbres de 1 à 2 ans, les conserver jusqu'au printemps à 10/12°C. en mars greffage à oeil poussant ou greffage en fente ou greffe à écusson

Porte greffe : *Citrus medica* (citron), *Citrus grandii* (pamplemousses), *Citrus reticulata* (mandarines), *Citrangle* (rusticité jusqu'à -10°C, tolérant au calcaire, résistant à la Tristeza), *Bigardier* (résistant au Phytophthora et à la gommosse, très sensible à la Tristeza. Tolère les sols calcaires), *Poncirus trifoliata* (pour sol neutre et acide), *Citrus Volkameriana* (pour sol calcaire)

Meilleure méthode : greffe à écusson (par temps doux et humide) à 25 cm du collet, en prélevant un œil bien fermé du greffon, quelques jours plus tard, lorsque la soudure est faite, couper à 15cm au dessus de la greffe, appliquer un mastic sur les plaies. Quelques mois plus tard, éliminer l'onglet du porte-greffe.

Conseil de Récolte

Récolte des fruits : Toute l'année (jusqu'à 200 citrons par an pour un arbre adulte) cueillir les citrons lorsqu'ils se détachent facilement de la branche, ils doivent être ferme et lourd en main.

Récoltes des feuilles : Éviter les feuilles de printemps trop tendres.

Récoltes de l'écorce : Toute l'année

Conseils de conservation

Conserver dans un endroit frais et sec pour conserver les propriétés et principes actifs du citron.

Les citrons jaunes se conservent 1 à 2 semaines à température ambiante, les citrons vert moins longtemps. Les conserver ensuite dans un récipient d'eau au réfrigérateur ou dans un récipient fermé. Si l'on a de trop grande quantité on peut presser le jus et le conserver au congélateur dans un bac à glaçon.

Un citron desséché et déshydraté (peau molle et plus foncée) a perdu en efficacité.

Les citrons sont plus juteux à température ambiante, les sortir quelques heures avant de les consommer, rouler le citron avec la main sur une surface plate avant de les presser.

Écorces déshydratées : sécher le zeste à température ambiante puis le conserver dans un pot à épices.

Usage Culinaire

Écorce, jus, zeste, confit, feuille, pâte, liqueur, confiture, marmelade, glace, sorbet, gelée

Recettes sucrées : glace, sorbet, granité, crème, tarte, gâteaux, limonade, thé, infusion, beignet, madeleine...

Citrons confits : couper les citrons en 4 dans la longueur en les gardant rattachés par un bout, les remplir de gros sel (1/4 de tasse pour 4 citrons -125ml), les tasser dans un pot et couvrir de jus de citron, laisser macérer 1 semaine, on peut les conserver 6 mois au réfrigérateur.

Confiture de citron : 14 citrons, 1,5 kg de sucre de canne, 3 verres d'eau. Couper les citrons, enlever les pépins. Les laisser dans de l'eau froide durant une journée. Faire cuire ce mélange jusqu'à ébullition puis laisser reposer jusqu'au lendemain. Égoutter les citrons et les faire cuire. Préparer un sirop avec l'eau et le sucre puis y rajouter les fruits. Laisser cuire 30 minutes. Mettre en pots.

Pâte de citron : 2 citrons, 250g de sucre en poudre, 50g de beurre, 3 œufs. Râper le zeste. Faire un jus. Filtrer. Faire cuire à feu doux le mélange jus de citron, zeste, sucre et beurre. Une fois l'ensemble homogène, ajouter 3 œufs battus, la pâte va s'épaissir, mettre en pot et au réfrigérateur.

Sorbet au citron : 1 écorce de citron hachée finement, 26 cl d'eau, 100 g de sucre, 12 cl de jus de citron, 12g de zeste de citron en lamelles. Mélangez le citron, l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Puis laisser mijoter à feu moyen 5 min. Retirez du feu et laissez refroidir. Mélangez le sirop, le jus de citron et l'eau. Mettre au congélateur.

Recettes salées : remplace le vinaigre dans une vinaigrette, fruits de mer, huître (en 1/4 d'heure détruit 92% des bactéries), pour déglacer une poêle, poisson préparé en ceviche laisser macérer le poisson dans un jus de citron puis le manger sans cuisson, ajouter des zestes dans une purée de pomme de terre, des pâtes, du riz, sur une salade, des légumes, dans des œufs brouillés, une soupe...

Apéritif avec ou sans alcool : utiliser l'écorce de citron, sèche ou fraîche, vertu tonique. Ajouter un filet de jus de citron dans une bière.

Sirop de citron : ½ litre de jus de citron, 1 zeste de citron, ½ litre d'eau, 1 kg de sucre de canne. Faire chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop. Faire refroidir et rajouter le jus de citron et le zeste. Faire cuire à feu doux en remuant jusqu'à obtenir un sirop Laisser refroidir, filtrer, mettre en bouteille.

Limonade aux citrons : 1 citron, 250g de sucre, 2 c. à soupe de vinaigre. Couper le citron en fines rondelles. Mettre dans un pot en terre le citron coupé, puis le sucre, le vinaigre et l'eau. Couvrir tout en laissant passer un peu d'air. Mettre au soleil durant 7 jours. Filtrer le jus et embouteiller.

Liqueur de citron : 5 citrons, 1 l d'eau de vie, 500g de sucre, ½ litre d'eau. Mélanger jus de citron et eau de vie. Laisser macérer 3 jours. Filtrer. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Puis mélanger le tout. Mettre en bouteilles.

Les différents usages

Vétérinaire : utilisé dans la préparation d'un répulsif pour les puces.

Artisanat : le bois est utilisé en ébénisterie.

Gemmothérapie : utilise les jeunes pousses.

Pour le corps : jus de citron pour la peau et les cheveux. Bains de mains, de pieds, ou complet pour la la peau 1 jus de citron par litre d'eau.

Nettoyant ménager : utiliser pur un citron coupé ou du jus de citron détartre les tuyauterie, nettoie et désodorise les W.C, dégrasse les appareils ménagers. Des petits morceaux de citrons retire les éclaboussures de graisses dans un four. La pelure lave les surfaces en verre. Le jus enlève les traces d'encre, de légumes sur les doigts. Pour blanchir le linge mettre quelques rondelles dans la machine à laver ou le jus de 2 citrons dans une bassine d'eau bouillante et laisser tremper. Pour les tâche de rouille, poser sur la tâche une rondelle de citron, mettre 2 couches de tissus autour et passer le fer à repasser très chaud, recommencer jusqu'à disparition de la tâche.

Antimite : fabriquer des sachets d'écorces de citrons séchés et les suspendre dans les placards.

L'huile essentielle de l'écorces obtenu par pression ou par distillation peut être utiliser comme agent de blanchiment, elle entre dans la fabrication de teintures, peintures, solvants, désodorisants, désinfectant, nettoyants, savon pour la vaisselle, la lessive, parfumerie, insecticides dans les potagers, contre les fourmis.

Nettoyage de l'argent, inox, cuivre : frotter avec une tranche de citron, rincer à l'eau chaude, sécher à la peau de chamois, ou appliquer quelques gouttes sur un torchon pour faire briller. Pour les cuivres noircis, saupoudrer de sel et frotter avec une moitié de citron.<

Purifie l'eau : 1 jus de citron pour 1 litre d'eau.

Conservateur des aliments et des jus de légumes et de plantes frais, il diminue les risques de contaminations par les rats qui le déteste.

Composition du Citron (pour 100g)

- Jus et pulpe :

Eau (89g), fibre (2g), glucides(sucre 2,2g), protéines (0,8g), lipides (0,3g)

Vitamines : C (53mg), E (0,8mg), B3 (0,2mg), B5 (0,19mg), B6 (0,08mg), B1 (0,05mg), B2 (0,02mg), B9 (93µg), A (0,5µg)

Minéraux et Oligo-éléments : potassium (149 mg), calcium (18mg),phosphore (15,5mg), magnésium (8,9mg), sodium (3mg soit 7,5mg de sel), fer (0,4g), zinc (0,1mg), cuivre (0,03mg), maganèse (0,01mg), sélénium (4,9µg), iode (0,9µg)

Acides gras : polyinsaturés (0,18mg), oméga 6 (0,13g), saturé (0,09g), oméga 3 (0,05g), oméga 9 (0,02g), monoinsaturés (0,02mg),

Mucilages, acides organiques (citrique, malique, acétique, formique), flavonoïdes (hespéridine, ériocitrine, nobiletine), limonoïdes (limonine, nomiline), citrate (sels d'acide citrique), citrate de potassium, citrate de chaux.

- **Écorce (peau) :** riche en limonène, pinène et citral, 0,5 % d'huile essentielle principal composant d-limonène, ainsi que courmarines et flavanoïdes, fibre soluble (pectine).

- **Péricarpe :** (peau blanche à l'intérieur de l'écorce) contient des citroflavonoïdes (hespéridoside, naringoside, ériocitrine), fibre soluble (pectine).

- **Feuille :** riche en une essence aromatique composée de d-limonène, l-linanol, ainsi que d'autres hydrocarbures terpéniques.

- **Pépins :** limonoïdes (limonine, nomiline)

Usage Interne

- **Jus de citron :**

- **Jus de citron entier :**

- **Feuilles :**

- **Pépins :**

- **Épicarpe :**

- **Écorce :**

- **Huile essentielle :**

Usage Externe :

- **Jus de citron :** Gargarisme

- **Huile essentielle :**

Utilisations diverses

Usage Interne :

- **Jus de citron :** Diluer dans de l'eau, sucrer au miel et boire avec une paille pour éviter le contact avec les dents (attaque l'émail), jusqu'à 3 citrons par jour.

Consommation quotidienne de jus de citron ou de jus de citron entier est excellent pour la santé, commencer par 1/2 citron par jour puis 1 citron tous les jours,

mélanger 1 jus de citron à 1/2 l d'eau à température ambiante avec une cuillère de miel.

diluer 1 citron dans 2 litre d'eau, avec ou sans miel.

consommation massive de jus de citron. 1 cuillère à soupe de jus de citron dans un verre d'eau chaude, à boire en petites gorgées pendant 20 min.

verser de l'eau bouillante sur 3 citrons coupés, laisser macérer toute la nuit, boire le matin à jeun.

1 jus de citron mélanger à 1 tasse de café très chaud,

Mélanger 2 à 6 jus de citron avec 1 cuillère à café d'argile et appliquer sur la zone.

diluer un jus de citron dans un demi-verre d'eau ou eau de Vichy) avec une cuillère à café de bicarbonate de soude.

1 jus de citron chaud avec du miel avant le coucher.

aspirer par le nez quelques gouttes de jus de citron mélangé à de l'eau puis du jus pur, plusieurs fois par jour.

jus de citron + huile de ricin. Autre recette, écraser dans de l'eau l'écorce, la pulpe et les pépins, puis ajouter du miel, laisser macérer 2h, filtrer dans un linge en écrasant, boire le jus avant le coucher. Autre recette, décoction d'un citron coupé en rondelles.

- **Jus de citron entier :** Couper en petits morceaux 2 citrons non traités entiers (écorce+pulpe), les mixer en ajoutant un peu d'eau, quand ils sont bien mixer ajouter 4 cuillères à soupe de miel et de l'eau jusqu'à obtenir 2 litres, filtrer, boire à volonté toute la journée.

Couper 1 citron en rondelle , verser 1 litre d'eau bouillante dessus, ajouter 1 cuillère à soupe de miel, laisser infuser, boire des petites tasses tiède toute la journée et le lendemain.

Couper 2 ou 3 citrons en morceaux, les faire bouillir 10 min dans de l'eau, boire 1 verre tiède,

- **Infusion de feuilles :** 10 à 20 g par litre, 2 à 3 tasses par jour.

- **Infusion d'écorce** : broyer une écorce de citron non traité par tasse, infuser quelques minutes, 3 tasses par jour, sucrées au miel.

- **Poudre d'écorce séchée (zeste)** : 3 cuillère à café par jour avec du miel.

- **Pépins** : broyer des pépins d'1 citron et le mélanger dans du miel, tous les matins à jeun pendant plusieurs jours, bon pour les enfants.

- **Limonade** : utiliser le citron entier, sucrer au miel.

1ère recette : Tremper 2 citrons coupés en tranches fines dans 1 litre d'eau pendant 1 heure. 3/4 verres/jour

2ème recette : Mettre l'écorce pelée dans un verre d'eau chaude pour exprimer l'essence, et verser le jus et la pulpe sur quelques cuillères de miel, mélanger le tout et ajouter de l'eau. 3/ verres dans la matinée.

3ème recette : Faire bouillir 2 citrons coupés en tranche dans 1 litre d'eau. 2/3 verre/jour.

- **Alcoolature** : Couper finement une poignée de zeste frais dans un verre d'alcool à 90°, 1 cuillère à café par jour.

- **Huile Essentielle** : 1 ou 2 gouttes mélangées à du miel ou une huile alimentaire, 2 ou 3 fois par jour pendant 1 semaine. En prévention, 2 gouttes par jour pendant 2 à 3 semaines.

2 gouttes par jour pendant 2 à 3 semaines + 1 à 2 verre par jour de jus de citron frais additionné d'eau.

Usage Externe :

- **Application citron** : appliquer sur les tempes et/ou sur le front des rondelles de citron ou 1 citron coupé en 2 (tenu par un foulard) pendant 15 min.

- **Friction de jus de citron** :

- **Gargarisme de jus de citron** : jus de citron pur, chaud mélangé à du miel.

- **Badigeons de jus de citron** : appliquer avec un coton tige directement sur la zone.

- **Compresse de jus de citron** : légèrement salé. Appliquer plusieurs fois par jour sur la gorge.

- **Bains de mains ou de pieds ou complet** : 1 citron pressé par litre d'eau.

- **Macération d'écorce** : macérer l'écorce de 2 citrons dans du vinaigre fort pendant 8 jours, badigeonner

Précaution d'emploi : L'huile essentielle ne doit pas être appliquée pure sur la peau ou les muqueuses la diluer dans une huile végétale vierge ou du miel pour éviter les brûlures.

Pour les citrons non issus de l'agriculture biologique qui ont subi un lourd traitement chimique, brosser et laver les citron avec du savon de Marseille, les rincer à grande eau avant de consommer les zestes.

La jus de citron est photosensibilisant, bien nettoyer ses mains avant de s'exposer au soleil pour éviter l'apparition de tâches, d'allergies ou de brûlures.

Contre indications : Ne pas consommer les pépins des citrons qui ont poussé sur un sol pollué car le pépin absorbe les polluants, pesticides et autres produits chimiques.

Ne pas consommé l'écorce des citrons traité, contient du diphényle (conservateur).

Utiliser uniquement des feuilles non traitées, les agrumes sont hyper-traités, si vous n'êtes pas sûr de leur provenance mieux vaut ne pas en consommer.

Si vous souffrez de reflux gastro-œsophagien, d'œsophagite peptique et de hernie hiatale, éviter en phase aiguë de consommer des citrons, ils pourraient causer une irritation des muqueuses de l'œsophage ou provoquer des brûlures épigastriques.

Warfarine, le jus de citron diminue l'activité anticoagulante.

Effets indésirables : Risque de diarrhées et de douleurs lors d'une forte consommation de citrons suite à l'évacuation d'un trop grand nombre de toxines. Dans ce cas diminuer les doses puis les augmenter progressivement, cela signifie que le corps a vraiment besoin d'être nettoyé.

Interaction médicamenteuse : médicaments antiacides espacer de 3 h leur interaction afin d'éviter d'augmenter l'absorption de l'aluminium contenu dans ces médicaments.

Cocotier du chili

Noms communs : .Cocotier du Chili

Noms scientifiques : .Jubaea chilensis

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Arécacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .10 m

Largeur : . 3 à 4 m

Feuillage : .Persistant
Floraison : . juin
Fructification : .
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, méditerranéen
Rusticité : .-15 °C.
Exposition : . soleil
Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau
PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide
Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Plantez-le au printemps ou en été.

- **Engrais :** .Fertilisez le sol à l'automne avec un engrais organique.
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** . novembre
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Les nuisibles qui s'attaquent aux cocotiers du Chili qui poussent en extérieur sont le papillon *Paysandisia archon*, depuis 1997, et le charançon rouge des palmiers (*Rhynchophorus ferrugineus*), depuis 2006, qui commettent des dégâts majeurs : des palmes trouées pour le papillon, découpées, séchées ou jaunissantes, pour le charançon. Ces ravageurs, introduits par accident, s'attaquent à toutes sortes de palmiers et conduisent à une mort rapide du sujet, soit un dessèchement total des palmes dès que le cœur est atteint par les larves.

Contre ces deux ravageurs, il existe un processus de lutte biologique sans danger, à base de nématodes microscopiques (*Steinernema carpocapsae*), sous forme de poudre mélangée à de l'argile, à diluer dans l'eau avant d'être pulvérisée dans le haut du stipe et la couronne humides. Effectuez trois passages à trois semaines d'intervalles de mars à novembre. Une boîte contenant 50 millions de nématodes permet de traiter un à cinq arbres, mais elle ne se conserve que deux semaines au réfrigérateur !

L'application de la glu brevetée par l'INRA Biopalm a un effet préventif essentiellement contre le papillon. Composée majoritairement de substances d'origines végétales (huiles végétales, latex et colophane), elle s'applique sur le sommet du palmier, une fois par an, à l'aide d'un appareil de projection, et forme une barrière physique qui empêche la ponte et affaiblit les insectes qui sortiraient du stipe. Elle s'applique aussi sur les plaies fraîches, visant à limiter l'émission de substances attractives destinées au charançon rouge.

L'Ostrinil est un insecticide naturel, composé de spores de champignons, qui s'utilise aussi en traitement préventif, à raison d'une fois toutes les trois semaines, de début juin à septembre.

Une mobilisation générale dans les régions infectées est nécessaire au contrôle de ces deux ravageurs, qui progressent très rapidement. Sectionner les hampes de fleurs mâles permet aussi de limiter leur expansion par le biais du pollen, ainsi que la pose d'un collier de glu à la base de la couronne.

Les pucerons, cochenilles et acariens sont des parasites assez classiques, surtout en intérieur, à traiter avec des insecticides ou acaricides.

Le jaunissement des feuilles peut être dû à une carence en fer ou en minéraux (magnésium). Fertilisez avec un engrais complet pour palmiers.

Multiplications :

- **Semis** : .On peut multiplier *Jubaea chilensis* par semis. Semez dès la maturité des graines. Celles-ci mettront 3 à 15 mois à germer. La croissance est très lente au début, puis elle s'accélère après la quinzième année. Placez les graines dans de la terre humide entre 5 et 10 °C, durant quelques semaines, avant de les installer en condition chaude, à 27 °C.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Récoltez les graines lorsque les fruits chutent et consommez-les en snack. Les fruits parviennent à mûrir en juin dans le sud de la France.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Plus de mille fruits se forment sur l'arbre. Il s'agit de drupes ovoïdes de 4-5 cm, de teinte jaune-orange, qui contiennent une seule graine de 2,5 cm, en forme de noix de coco. Appelée *coquito* au Chili, sa pulpe épaisse et sucrée se consomme, ainsi que le liquide laiteux, très rafraîchissant.

La graine est oléagineuse, contenant 67 % de lipides. Elle renferme également 7 à 11 % de protéines, des glucides et des fibres. L'huile, obtenue par pressage de la pulpe, se consomme et sert aussi en médecine pour soigner les hémorroïdes.

Sève : ., *sève sucrée*, *Jubaea chilensis* produit une sève riche en sucres appelée *chicha*, exploitée autrefois pour être distillée et produire l'eau-de-vie *guarango* chez les Indiens Mapuches, ou vin de palme chez les colons, ou être transformée en « miel de palmier » après chauffage. Cet usage intensif a failli conduire à la disparition de l'espèce, autrefois présente à des millions d'exemplaires (5 millions en 1550). Il ne reste aujourd'hui que quelques milliers d'exemplaires.

L'extraction de la sève de coco du Chili est interdite depuis 1971. La production de « miel de palme », employé comme édulcorant, se poursuit aujourd'hui selon une technique qui évite de sacrifier l'arbre. La jubée est inscrite sur la liste rouge de l'UICN comme vulnérable ou en danger d'extinction selon les zones. 36 palmiers sont autorisés à être abattus dans le pays par an en échange de quoi 10 fois plus de jeunes palmiers sont replantés.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Cyphomandra betacea

Noms communs : . cyphomandra betacea, tomate en arbre
Noms scientifiques : .
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des solanacées ()
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 4 à 5m
Largeur : .
Feuillage : . persistant
Floraison : .été
Fructification : .
Origine : .Amérique Centrale , pérou

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen
Rusticité : .gélive à -3,0 °C
Exposition : . soleil
Sol : .riche en humus,
PH du sol : . neutre
Humidité du sol : .bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grim pant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .Ajoutez du compost et du fumier décomposé à la plantation qui devra s'effectuer lorsque tout risque de gelées sera écarté.
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .arrosages réguliers et copieux en été.
- **Paillage :** . pailler
- **Taille :** .
- **Taille :** .

- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semis en serre chauffée Semer au printemps à la surface d'une terrine remplie de terreau à semis et recouvrez d'un peu de mélange. Placer une vitre (ou le couvercle dans le cas d'un bac à multiplication). Maintenir à la chaleur et à bonne lumière indirecte. Quand les graines ont germé et que les plants sont suffisamment robustes pour être manipulés, replantez les en pots individuels.

- **Bouture** : . bouturage de tiges en été (peu de résultats) Au printemps ou en été, prélever des boutures de 10 cm de long comprenant une paire de feuilles, sur des rameaux herbacés ou aoûtés, c'est-à-dire ayant pris une couleur brune. Tremper la base des tiges dans des hormones de bouturage. Planter en plaçant 3 ou 4 boutures par pot et remplissez d'un mélange de tourbe et de sable bien humide. Tenir à l'étouffé en couvrant d'un sac de plastique transparent perforé. Placer à bonne lumière indirecte et à la chaleur. L'enracinement prend environ 8 semaines. Replantez alors en pots individuels, dans le mélange de base et cultiver en sujets adultes.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., fruits arrivés à maturité sont comestibles La peau un peu coriace et parfois amère cache une chair orange et des graines noires. Cueillis bien mûrs, il peuvent être mangés crus à la cuillère ou coupés en dés, nature ou en accompagnement d'un plat de crudités ou d'une salade de fruits.

Jus : .En Amérique centrale, son jus est très apprécié et il entre dans la composition de diverses sauces, ou de chutneys. Il est aussi possible d'en faire de délicieuses confitures.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .Le fruit du Cyphomandra est comestible une fois mûr, mais autrement, il est toxique ainsi que toutes les autres parties de la plante.

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Faux poivrier

Noms communs : .Faux poivrier ou « poivrier sauvage »

Noms scientifiques : .Schinus molle

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Anacardiacees

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .5 à 10 m

Largeur : .3 à 6 m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . mars à juin

Fructification : . septembre à novembre

Origine : . amérique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, méditerranéen

Rusticité : .-5 °C,

Exposition : . soleil

Sol : .Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : . 200ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . plantation possible toute l'année

- **Engrais :** .La fertilisation est réduite à son minimum. Un apport d'humus au pied en fin d'hiver aidera la plante à bourgeonner au printemps. Par-dessus l'humus, un paillage gardera l'humidité tout l'été, empêchera la pousse de mauvaises herbes, et retiendra votre humus en cas de fortes pluies

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez copieusement au printemps et en été les deux premières années, ensuite la plante est autonome. Les faux poivriers adultes aimant les sols secs.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .ne se taille généralement pas

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis** : .semis est assez facile, au printemps avec des graines fraîchement récoltées Semez en caissette ou godets dans un substrat léger, drainant. 1/3 terreau, 1/3 sable, 1/3 tourbe blonde. Recouvrez les graines de 5 mm de mélange tamisé. Semez 3 graines par trou, éclaircissez en fonction de la germination pour ne garder qu'un plant. Effectuez un premier arrosage copieux, puis gardez le substrat légèrement humide. La germination prend 4 semaines à 25 °C. Repiquez 8 semaines après la levée des graines dans un mélange identique à celui du semis, en pots de 2 litres pour les semis en godets, en pots de 1 litre pour les semis en caissettes. Ceci pouvant être sujet à variation en fonction de la taille des jeunes plants au moment de l'empotage.

- **Bouture** : .bouturage est possible l'été, mais moins pratiqué que le semis à cause d'une reprise aléatoire, de gestes plus longs que pour le semis qui est très rapide pour *Schinus molle*, ne nécessitant pas de conditions particulières. Sélectionnez une bouture d'une dizaine de centimètres sur du bois semi-aoûté. Repiquez dans le même substrat que pour le semis. L'enracinement se fait en 6 semaines.

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : baies roses au goût poivré, utilisées en cuisine ou en médecine traditionnelle. récoltées, séchées, pour une aromatisation culinaire, entières ou broyées. En été, le faux poivrier (*Schinus molle*) produit des drupes de fruits roses/rouges à laisser sur l'arbre jusqu'en septembre. Récoltées et séchées elles donnent naturellement ce que l'on appelle le poivre rose. Ce poivre au léger goût de résine, prisé des cuisiniers, est utilisé avec modération car en trop forte quantité il peut être toxique. Possibilité de diarrhées et vomissement.

Baies moulues : .Les baies roses sont soit moulues soit utilisées entières pour aromatiser les sauces, macérations de viandes et de poissons et retirées avant consommation des plats

Bière : .On fabrique encore de nos jours dans les Andes une *chicha* (bière) à partir des fruits du molle. L'espèce est également cultivée pour son caractère ornemental en Amérique du Sud et Centrale et dans les jardins méditerranéens

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Dans certaines régions du monde, dont l'Amérique du Sud, chaque partie de l'arbre a une utilisation. Des feuilles broyées est extrait une huile essentielle à l'odeur de térébenthine, les baies, remplacent le vrai poivre, la sève a des propriétés antiseptiques, le bois sert de combustible ou est utilisé en poteaux de clôtures.

Artisanat : .Dans les andes péruviennes, où il est nommé « *molle* » (prononcer « moyé »), il sert comme combustible, comme barrière dans les champs et les pâturages, il est planté le long des murets de pierre sèche pour les soutenir. Son écorce et sa résine ont des vertus médicinales très efficaces, connues depuis des temps reculés. Sa résine servait à embaumer les rois incas. Taillé, il rejette immédiatement sans dommage, c'est pourquoi il est utilisé comme le saule têtard d'Europe par les paysans andins, toujours à la recherche de bois et de combustible.

Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Feijoa

Noms communs : .Feijoa
Noms scientifiques : .Feijoa sellowiana
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Myrtacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 1,5 à 10m
Largeur : . 4 à 6m
Feuillage : . persistant
Floraison : . avril à juillet
Fructification : .
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen
Rusticité : . ne supporte pas les températures inférieures à -10 °C.
Exposition : . soleil
Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, humus ou terreau
PH du sol : . alcalin, neutre, acide
Humidité du sol : . sol drainé, sol humide
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .plantation en mars à juin ou de septembre à octobre. Apportez terre franche, sable, tourbe en parts égales. Tuteurer..

- Engrais : .
- Trou : .
- Paillage : .

Entretien :
- Arrosage : .Arrosez abondamment l'été.

- **Paillage** : . pailler
- **Taille** : . novembre décembre.. enlever bois mort et branches vers l'interieur
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .le semis doit être fait dans un mélange de 1/3 d'humus, 1/3 de terre, 1/3 de sable, les graines enfoncées de 5 mm. La germination prend 3 semaines, le taux de levée des graines est irrégulier et mauvais, les plants obtenus sont de maigres producteurs de fruits. Les plants semés servent plutôt de porte-greffe, ou alors sont réservés à la production de plantes de haie, dont la fructification n'est pas si importante.
- **Bouture** : .Le bouturage est également difficile, les meilleurs résultats se produisant avec hormone en bouturant à l'étouffée à la fin du printemps ou avec talon à la fin de l'été. dans un mélange de 1/3 d'humus, 1/3 de terre, 1/3 de sable,
- **Marcottage** : .Marcottage aérien C'est la meilleure solution de réussite, malheureusement cela prend 2 ans avant l'enracinement. À pratiquer de manière classique pour une marcotte aérienne
- **Greffe** : . Les sujets obtenus par semis sont greffés à l'anglaise à la hauteur du collet. Le greffage en couronne réussit assez bien, exécuté de mars à juin avec des greffons de 2 ans

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . septembre à novembre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Ce sont des fruits à consommer frais, le plus rapidement après récolte, car ils se détériorent très vite une fois cueillis

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

,

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Goyaver de chine

Noms communs : .goyavier de Chine, goyavier-fraise,

Noms scientifiques : .Psidium cattleianum Sabine

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des myrtaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .6 à 12 m

Largeur : . 3 à 5m

Feuillage : .persistantes

Floraison : . mai juin

Fructification : . octobre novembre

Origine : . amérique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen

Rusticité : .jusqu'à -5°.

Exposition : .

Sol : . tout type

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- Bouture : .
- Marcottage : .
- Greffe : .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, D'un goût largement reconnu comme agréable, le fruit est rafraichissant, sucré à pleine maturité, légèrement acidulé, de saveur rappelant celle de la fraise des bois, avec une petite touche d'âpreté et de parfum de myrte. La variété à fruit jaune a un gout plus doux qui rappelle la pomme.

Apprécié comme dessert, il peut être consommé frais ou utilisé pour confectionner des confitures, des gelées et des sorbets. La cuisine réunionnaise en a fait un ingrédient populaire, en l'accommodant aussi dans des plats de viande. Le fruit est fragile mais peut néanmoins voyager s'il est précautionneusement emballé et réfrigéré.

Le jus de goyavier peut être vinifié. Une société réunionnaise a ainsi créé une boisson pétillante selon la méthode champenoise.

Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois du goyavier de Chine est dense, homogène et néanmoins souple. Les morceaux les plus gros peuvent être travaillés ou tournés à la manière du buis mais ce sont surtout les perches de goyavier qui sont utilisées pour divers usages.

Elles conviennent parfaitement, pour leur forte résistance sans raideur excessive, comme manches d'outils. Elles peuvent être entrecroisées pour fabriquer des fascines qui servent à retenir les sols. Elles ont été employées dans l'habitat rural pour la confection de toitures, de claies, etc. Elles peuvent être étuvées, formées et assemblées pour la fabrication de mobiliers néo-rustiques, à la manière des perches de chataignier.

Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Goyaver du chili

Noms communs : .goyavier du Chili
Noms scientifiques : .Ugni molinae
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des myrtacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .

Largeur : .

Feuillage : .persistant

Floraison : .

Fructification : .

Origine : . chili

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .-5°C

Exposition : .

Sol : .Craint le calcaire

PH du sol : .pH<6

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .semis (pré-tremper les graines au moins 24 heures dans de l'eau)

- **Bouture :** . bouture à talon semi-aoûté

- **Marcottage :** . marcotte

- **Gref fe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., Le fruit au goût d fraise de bois est utilisé pour la production de l'arome de fraise.

Feuilles en thé : .Ses feuilles peuvent être utilisées pour faire un substitut de thé et ses graines pour faire un substitut de café.

Liqueur : .Au Chili, on utilise le fruit pour faire une liqueur, la murtado.

Miel : .L'abondance des fleurs et leur richesse en nectar les rendent attrayantes pour les abeilles, leurs principaux pollinisateurs, qui produisent ainsi un miel à l'arôme distinctif.

Le fruit est commercialisé en nouvelle-zélande, en australie, et en tasmanie sous les noms respectifs de « New Zealand cranberry » et « Tazziberry »

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Grenadier

Noms communs : .Grenadier ou Grenadier commun

Noms scientifiques : .Punica granatum

Nom Anglais : .Pomegranate

Nom Chinois : .石榴 *shì liú*

Classification Botanique : Famille des lythracées ()

Parties utilisées : .fleur fraîche, écorce du tronc, écorce des racines et du fruit, fruit

Formes et préparations : .Les fleurs (balaustes) fraîches du grenadier sont utilisées en infusion contre l'asthme. L'écorce du fruit (Malicorium) est utilisée contre la dysenterie et l'écorce du tronc et des fruits est utilisée comme plante tinctoriale. L'écorce des racines combat le ténia.

Description botanique

Hauteur : .0,30 à 5 m

Largeur : . 2 à 3 m

Feuillage : .caduque ou persistant selon variétés

Floraison : . mai à aout

Fructification : . septembre à décembre

Origine : .Asie occidentale

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, méditerranéen, cultivée dans tous les continents dans des zones tempérées chaudes

Rusticité : .jusqu'à -15 °C

Exposition : . soleil

Sol : .tolère bien les sols calcaires et salins Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Terre de bruyère Humus ou terreau

PH du sol : .alacalin, neutre ou acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol sec

Durée de vie : .200 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .plantez-le à l'automne ou durant l'hiver en dehors des périodes de gel.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .0.80m de diamètre et de profondeur

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .arrosez régulièrement surtout la première année

- **Paillage :** .recouvrez la terre d'un paillis organique ou minéral

- **Taille :** .Eliminer les rejets qui donnent un port buissonnant. Conserver un tronc multiple de 4 à 5 tiges limité à environ 4 m de hauteur pour faciliter la récolte. Désherbage au pied. Paillage recommand.Taille en mars avril

- **Taille :** . mars avril

- **Engrais :** .Apport de fumier ou compost tous les ans au printemps ou à l'automne.

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** . Le puceron peut s'attaquer aux jeunes pousses et provoquer la fumagine. Xylébore et zeuzère peuvent attaquer le grenadier. La mouche du fruit ('ceratitis capitata) parasite sévit par temps très chaud en zone méditerranéenne. Les oiseaux sont friands des fruits murs.

Maladie fongique (aspergillus castaros) entraîne la pourriture de l'intérieur du fruit dont les graines deviennent noires à l'approche de la maturité. Le fruit devient alors inconsommable. Ce champignon se développe dans les zones fortement humides (laisser sécher la terre entre deux arrosages). En prévention, traiter à la bouillie bordelaise lors du débourrement au printemps.

Multiplifications :

- **Semis :** . semis au printemps avec les graines de l'année. Ne garantit pas la conservation de la variété. Préconisé pour les variétés à fruits acides et maturité tardive.

- **Bouture :** . 1/ bouturage en prélevant en hiver des rameaux de l'année d'une longueur de 30 à 40 cm. On enlève le bourgeon terminal. On enduit la base du rameau d'auxine. Puis on le plante en pleine terre en laissant dépasser 3 yeux à l'extérieur.

2/ bouturage de bois sec en février-mars ou en novembre. Taillez des boutures de 20-25 cm. Enfoncez-les dans le substrat en ne laissant affleurer que le dernier bourgeon. Replantez les plants racinés au printemps suivant ou attendez une année de plus avant de les mettre en pépinière. Patientez 3 ans, avant de les planter à leur emplacement définitif.

3/ La bouture de bois feuillé sous châssis en juin-juillet est aussi possible. bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (sous châssis) (planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe sous châssis 18/20degré) (hiver:8/10degré)

- **Drageons :** .L'extraction des drageons est souvent employée pour multiplier le grenadier

- **Repiquer :** .Repiquer en avril

- **Marcottage :** . marcottage en été

- **Greffe :** .greffe en été, difficile à réussir

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . octobre à décembre lorsque la peau rougit

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce du fruit: .(L'écorce du fruit se trouve dans le de la droguerie en fragments secs durs coriaces rougeâtres en dehors jaunes dedans)

Récoltes des fleurs : Pendant sa floraison (Aout), grenadier sauvage fleur simple, grenadier cultivé fleur double.

Conseils de Conservation

Fruits : . Le fruit peut se conserver plusieurs mois entre 3° et 6°. On peut conserver les grenades : durant 2 semaines à température ambiante ; durant un mois dans le bac du réfrigérateur ; jusqu'à quatre mois à 5 °C.

Congélateur. Les arilles frais se conservent 1 an. Gardez les **arilles séchés**, entiers ou en poudre dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Feuilles : .

Huile : .

Le jus : il peut être conservé quelques jours au réfrigérateur.

Usage Culinaire

Fruits : . fruits consommables crues ou cuits. On reconnaît une bonne grenade à sa peau coriace d'un rouge foncé ou profond (parfois légèrement brunâtre), sans taches, et à son poids (plus le fruit est lourd, plus il est juteux). Pour déguster la grenade, il suffit de la fendre en deux, d'éventrer les poches et d'en vider les arilles. Il existe plusieurs façons de savourer la grenade : en jus, en salades, en sorbets ou encore nature à la cuillère. Les Indiens ont coutume de consommer les arilles séchés et les utilisent comme épices. Grace à sa richesse en enzymes protéolytiques, le jus sert traditionnellement à faire mariner les viandes ou les poissons. Les gâteaux, les sauces, les légumes ou encore les salades. Frais, les arilles rehaussent également le goût des muffins et des biscuits. La grenade est aussi exquise dans les salades de fruits, les crèmes, les coulis ou même les salades composées. Le sirop de grenade peut agrémenter le saumon et d'autres préparations encore. À cette popularité culinaire s'ajoute l'intérêt qu'elle suscite chez les chercheurs, qui se penchent sur sa propriété antioxydante. **Évitez les casseroles en aluminium et les couteaux en acier ordinaire, qui ont pour effet de rendre le fruit plus amer.**

Jus : . jus

Sirop : . Pressez les grains débarrassés de la peau blanche amère. Filtrez et sucrez à votre convenance : jusqu'à 650 g par litre de jus. Portez à petit bouillon jusqu'au nappé à 101 °C. Rectifiez l'acidité en ajoutant du jus de citron.

Fleurs de grenadier mises dans ratafia

Sirop : . Ingrédients pour 10 personnes Ingrédient 400 grammes de sucre, 4 grenades, 1 bâton de cannelle

Préparation • Réalisez la recette "Sirop de grenade" directement en bouteilles. 1- Coupez les grenades en deux et évidez-les entièrement dans une casserole ou dans un plat à fond plat.

2- Avec un presse-purée, écrasez les graines pour faire ressortir leur jus. Versez-le dans un chinois placé au-dessus d'une casserole. Répétez l'opération en plusieurs étapes pour être sûr de prélever un maximum du jus. Pressez à la main la pulpe restante. Avec 4 grenades vous pouvez récupérer environ 40 cl de jus de grenade.

3- Ajoutez 400 g de sucre blanc et la cannelle dans la casserole et mélangez bien.

4- Faites chauffer le jus sur feu moyen jusqu'à ce vous arriviez à la température de 103°C, le petit filé. Si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, stoppez le feu lorsque la préparation bouillonne bien et que de l'écume se forme.

5- Ébouillantez 3 minutes une bouteille et faites-la sécher à l'envers sur un torchon propre. Filtrez la préparation au chinois avec une étamine posée dedans ou du papier absorbant. Faites couler le sirop dans la bouteille à l'aide d'un entonnoir.

Vinaigre de grenades : . Temps de préparation : 15 minutes Prêt en : 16 minutes Ingrédients : Des grenades du vinaigre de riz ou à défaut de vin blanc Préparation : Égrainer les grains de la grenade. Mettre les grains dans un bocal et les couvrir de vinaigre.

Écraser grossièrement les grains avec une fourchette et fermer le bocal. Placer au soleil pendant 21 jours. Filtrer.

Recettes sucrées : . Dans les gâteaux, muffins et autres pâtisseries, les arilles séchés peuvent remplacer les raisins secs. Ajoutez-les à une salade de fruits composée de poires ou de pommes, de raisins, de cerises, d'abricots, de pêches, de prunes et de figues. Assaisonnez de miel et, si désiré, d'un filet d'une liqueur fruitée. On peut omettre la liqueur et servir avec du yogourt, du fromage cottage ou du fromage blanc.

Gâteau renversé à la grenade : . Ingrédients 1 grenade (ou 2, selon la taille) 3 œufs 120 g de sucre 150 g de farine tamisée 200 g de beurre 1 cuil. à café de vanille en poudre 1 cuil. à soupe de vanille liquide Pour le caramel : 150 g de sucre 10 cl de jus de grenade 6 gouttes de jus de citron

Gâteau renversé à la grenade : . 1. Préchauffez le four à 180° (th 6) et tapissez un moule à manquer de papier sulfurisé. Ouvrez la grenade et prélevez les graines.

Faites fondre le beurre au bain-marie. 2. Faites un caramel : dans une petite casserole, faites bouillir le jus de grenade et le sucre 6 à 8 min.

Hors du feu, ajoutez le jus de citron puis versez le tout dans le moule. Posez les graines de grenade dessus. 3.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. 4. Ajoutez la vanille, la farine et le beurre fondu, toujours en fouettant. Versez la pâte dans le moule sur les graines et le caramel puis enfournez pour environ 40 min. Laissez tiédir un peu le gâteau puis démoulez-le en le retournant sur un plat de service. Servez à température ambiante.

Crème rose à la grenade : Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 10 minutes Prêt en : 25 minutes
Ingrédients :- 1 grenade - 8 biscuits roses de Reims - 25 cl de lait - 2 jaunes d'œufs - 25 g de sucre en poudre - 1 cuillère à café de Maïzena - 2 cuillères à soupe de sirop de rose (Guyot)

Pour le décor : - brisure de pralines - confettis de sucre

Préparation : Étape 1 : Porter le lait à ébullition dans une casserole. Étape 2 : Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.

Incorporer la Maïzena puis délayer avec le lait bouillant et reverser le tout dans la casserole. Faire épaissir en remuant jusqu'à l'ébullition. Étape 3 : Hors du feu, incorporer 2 cuillères à soupe de sirop de rose. Pour assortir à la jolie couleur des grains de grenade, mettre quelques gouttes de colorant rose dans la crème.

Étape 4 : Ouvrir la grenade et détacher les grains. Étape 5 : Mixer les biscuits en chapelure. Couvrir le fond de verres de la taille d'un verre à eau d'une couche de biscuit.

Étape 6 : Déposer une cuillerée de crème. Remettre une nouvelle couche de biscuit, puis une dernière de crème

Confiture de grenade : 4 pots 15 min 30 min Ingrédients 1 kg de grenades 500 g de sucre spécial confiture le jus de 2 oranges 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger 200 g d'amandes, de pignons ou de pistaches grillées (facultatif) Préparation ÉTAPE 1 Coupez les grenades en deux et prélevez-en délicatement les graines. Versez-les dans une grande marmite. ÉTAPE 2 Rajoutez-y le sucre, le jus des oranges et l'eau de fleurs d'oranger. Ajoutez un peu d'eau de façon à ce que les fruits soient recouverts de liquide. Mettez à chauffer et portez à ébullition durant 5 min. ÉTAPE 3 Baissez ensuite le feu et laissez mijoter une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les fruits soient bien fondus et recouverts d'un beau sirop de sucre. Mélangez alors avec les fruits secs que vous avez choisis, si vous désirez en mettre. ÉTAPE 4 Versez maintenant la confiture encore bouillante dans des pots en verre préalablement ébouillantés pour la stérilisation. Fermez immédiatement les pots hermétiquement. Vous pouvez conserver votre confiture plusieurs mois.

Recettes salées : .

Dans le salsa : . Dans la salsa. Mélangez arilles, piment fort, oignon vert, morceaux d'agrumes et feuilles de coriandre.

Kisir. Cette version turque du taboulé est composée de boulgour agrémenté de poivron rouge, de tomate, d'oignon, de persil, de menthe et d'un peu de jus de grenade. On le sert traditionnellement sur des feuilles de vigne blanchies dans l'eau bouillante.

Muhammara : . *Muhammara.* Cette sauce turque est composée de poivron rouge grillé et pelé, d'ail, d'oignon, de pâte de piment (ou d'un petit piment fort), de chapelure, de noix moulues, de jus de citron, de mélasse de grenade (qu'on peut remplacer par du jus concentré), de yogourt, de cumin et de sel. Passez au mélangeur et montez ensuite en sauce en ajoutant graduellement de l'huile d'olive. Servez en trempette avec du pain pita, des craquelins ou des crudités.

Soupe au riz et aux lentilles. Faites sauter des oignons dans du beurre clarifié ou de l'huile. Ajoutez du riz, des lentilles, du curcuma, du sel, du poivre et de l'eau, et amenez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter environ

45 minutes. Ajoutez du persil, des oignons verts et du jus de grenade (environ 1 tasse pour 8 tasses d'eau) et laissez mijoter de 10 à 15 minutes. Garnissez de feuilles de menthe et de raisins secs, puis servez.

Servez **une poitrine de poulet** marinée dans du jus d'orange et de la sauce soya sur un lit de jeunes épinards crus, agrémentés de figues et d'arilles de grenade.

Légèrement revenus dans un peu de beurre, les arilles accompagnent à merveille **une viande rôtie ou rehaussent un plat de légumes sautés.**

Dans les **salades**. Avec de la **mâche** ou de la **roquette**, des raisins secs et des noisettes. Avec des **verdures amères** (chicorée, radicchio, endive) et des châtaignes. Arrosez d'un filet de jus de citron et d'huile d'olive.

Salade carotte et arille de grenades : Ingrédients : Les arilles d'une demi-grenade 4 carottes râpées. 4 tiges d'oignons verts 2 cm de gingembre râpé 1 c à c de poudre de moutarde 2 c à s d'huile d'olive le jus d'un demi-citron sel et poivre

Carré de porc au jus de grenad : 1 carré de porc avec os d'environ 1,2 kg 25 cl de jus de grenade 1 cuil. à soupe de miel 1 cuil. à soupe d'huile d'olive 2 feuilles de laurier sel poivre Demandez à votre boucher de pré casser les os des côtes et de quadriller la peau du carré. Préchauffez le four à 200° (th 6-7). Dans un bol, mélangez en fouettant le jus de grenade, l'huile, le miel, du sel et du poivre. Mettez le porc dans un plat, ajoutez les feuilles de laurier, arrosez-le du jus contenu dans le bol et enfournez pour 30 min en arrosant la viande régulièrement avec le jus. Réduisez le th à 6 (180°) et poursuivez la cuisson 1 h30 en arrosant le plus souvent possible. Découpez la viande, nappez-la de sauce. Si la sauce est trop liquide, faites-la bouillir quelques minutes dans une petite casserole sur feu vif tout en réservant la viande au chaud sous une double feuille de papier-alu. Servez avec une purée de patates douces.

Verrine de roquette crevette grenade : 125 g de roquette 1 grenade 125 g de crevettes grises 3 brins de persil 1 brin de basilic vinaigre balsamique Huile d'olive Sel et poivre

Préparation ÉTAPE 1 Taillez au couteau les feuilles de roquette. ÉTAPE 2 Égrenez la grenade. ÉTAPE 3 Hachez le persil excepté 4 sommités. ÉTAPE 4 Dans un saladier, confectionnez une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre. Versez la salade, le persil haché, les crevettes et les graines de grenade. ÉTAPE 5 Versez dans les verrines, décorez avec le persil et le basilic et piquez des bretzels.

Poisson sauce grenade : Ce fruit exotique sucré et acidulé fait merveille dans les salades de fruits, ou accompagné de fromage blanc. Un plat tout en couleur qui réveille agréablement les pupilles et comble les papilles. - 2 filets d'églefin (ou autre poisson blanc) - 60 g de miel - 2 citrons - 1 grenade - 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - sel et poivre Préparation : Étape 1 : Préparer le poisson : presser un citron, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Placer le poisson dans la marinade après l'avoir salé et poivré. Laisser mariner environ 1 heure. Étape 2 : Préparer la sauce : presser l'autre citron et la grenade à l'aide d'un presse agrume. A feu doux, faire blondir le miel et déglacer avec le jus de citron. Ajouter le jus de grenade. Étape 3 : Délayer avec la fécule de pomme de terre, et laisser épaissir en remuant sans cesse. Retirer du feu et réserver. Étape 4 : Faire cuire le poisson : faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, et faire griller le poisson environ 5 minutes de chaque côté. Assaisonner. Étape 5 : Servir immédiatement, et accompagner le poisson de la sauce à la grenade

Boissons avec ou sans alcool :

Eau détox menthe grenade : 50 cl d'eau de source 2 grenades 1/2 botte de menthe fraîche 2 c. à soupe de sucre en poudre glaçons Préparation ÉTAPE 1 Coupez en deux les grenades et récupérez les graines. ÉTAPE 2 Nettoyez et épongez la menthe fraîche. ÉTAPE 3 Mélangez l'eau et le sucre dans une petite carafe. ÉTAPE 4 Ajoutez les graines des grenades et les feuilles de menthe puis 1 poignée de glaçons. ÉTAPE 5 Mélangez bien et réservez la carafe au frais jusqu'à la dégustation.

Jus de grenade pomme chou rouge : 1 grenade - 1 pomme - 100 g de chou rouge Préparation ÉTAPE 1 Ouvrir la grenade en la coupant en 4 parties. ÉTAPE 2 Enlever les graines. ÉTAPE 3 Laver le chou rouge, ainsi que la pomme. ÉTAPE 4 Retirer les pépins. ÉTAPE 5 Découper ces deux ingrédients en tranches. ÉTAPE 6 Mettre le tout dans un extracteur de jus, et presser.

Vin chaud miel grenade : 1 bouteille de vin rouge - 50 cl de jus de grenade - 60 g de miel - 1 bâton de cannelle (la cannelle mexicaine est particulièrement douce) 1 cuillère à café de clous de girofle. Étapes Mélangez tous les ingrédients dans une grande casserole, ou une cocotte. Mélangez bien pour dissoudre le miel, chauffez lentement

à feu doux, sans faire bouillir. Maintenez tiède toute la journée, à vous de doser suivant le nombre de convives les doses de vin et d'épices. Servez dans des tasses ou des chopes, ou n'importe quel verre résistant à la chaleur, avec une assiette de biscuits au gingembre par exemple.

Les différents usages

Agriculture :

Artisanat : L'écorce du fruit teint les tissus en jaune en présence d'alun et en brun avec de l'eau dans lequel on fait bouillir des clous rouillés. Si après cette opération on trempe le tissu dans un bain de carbonate de potassium, on obtient une couleur bleu violacé

Combustible :

Cosmétique : Préparation de lotion aux extraits de grenade et de grenadier... On peut confectionner une lotion antiradicalaire protectrice, hydratante et astringente pour purifier le visage et redonner de l'éclat à la peau avec un effet tenseur (efficace aussi sur les cheveux ternes et fatigués), de la façon suivante :

1/ Faire macérer toute la nuit à température ambiante : 60 g de fleurs fraîches de grenadier dans 240 ml d'alcool neutre à 60 % (éthanol non modifié par de la tartrazine et du camphre) ou 300 ml d'alcool de fruit à 45 %, plus facilement disponible en magasin mais avec une odeur moins franche.

2/ Faire une infusion avec 40 g de feuilles fraîches de grenadier et 250 ml d'eau pour bébé (peu minéralisée) en versant l'eau frémissante sur les feuilles dans un récipient en inox ou pyrex ou une théière, couvrir et laisser infuser jusqu'à température ambiante.

3/ Éviter une grenade moyenne en réservant les graines et la gangue jaune à part, puis découper l'épicerpe en petits morceaux (ou broyer si on dispose d'un broyeur assez puissant) puis faire une décoction à douce ébullition pendant 15 mn (10 si l'épicerpe est broyé) avec 250 à 300 ml d'eau pour bébé (selon la taille de la grenade) et un jus de citron (à ajouter impérativement avant le chauffage), ensuite on retire du feu, on couvre et on laisse infuser jusqu'à température ambiante.

4/ Passer les graines et la gangue (paroi interne qui contient les graines) dans une centrifugeuse afin d'en récupérer le jus (100 g de graines donnent en moyenne entre 30 et 50 ml de jus) réserver à part et au réfrigérateur dans une bouteille d'un litre minimum. Reprendre le marc issu de la centrifugation et le délayer dans le macérât hydroalcoolique de fleurs, attendre 15 à 30 mn puis passer à la centrifugeuse, récupérer l'extrait et l'ajouter dans la bouteille contenant le jus de grenade frais. Reprendre le marc et le délayer dans l'infusion, attendre 15 à 30 mn en remuant une ou deux fois puis passer à la centrifugeuse, récupérer l'extrait et l'ajouter aux précédentes fractions dans la bouteille. Refaire la même opération avec la décoction et mettre l'extrait dans la bouteille. Garder au réfrigérateur jusqu'au lendemain (bouteille fermée).

5/ Filtrer sur filtre à café en papier (changer le filtre autant de fois que nécessaire durant la filtration).

En ajoutant 3 à 4 % de glycérine végétale pure (pharmacie) à cette préparation on obtient une excellente lotion hydratante et protectrice vis-à-vis des radicaux libres.

La lotion est prête, on peut l'utiliser pure (éclat tenseur, pour purifier le teint) ou la diluer au moment de l'emploi avec de l'eau distillée de rose (la vraie) ou de fleurs d'oranger (la vraie) ou simplement de l'eau pour bébé (nettoyage).

Pour les cheveux il faut imprégner le cuir chevelu et la chevelure de la lotion pure (avec un pinceau) en massant doucement, puis laisser poser 15 à 20 mn avant de faire un shampoing doux (bio si possible, bien que même ces shampoings soient encore trop décapants malheureusement et formulés avec un esprit plus marketing que bio). Si les cheveux sont propres on peut rincer à l'eau tiède seulement, l'effet protecteur en sera que plus actif. Notamment si on passe la journée à la plage ou en randonnée et au soleil... Et même ne pas rincer du tout pour un effet protecteur maximum des cheveux (antioxydant-antiradicalaire) si on passe la journée dans l'eau de sa piscine ou dans la mer !

Conservation : cette lotion se conserve plusieurs mois au réfrigérateur dans un flacon bien bouché et à l'abri de la lumière.

Vétérinaire :

Précaution d'emploi : Toxicité des alcaloïdes du Grenadier et de ses fruits doit inciter à un usage prudent, particulièrement en ce qui concerne les extraits d'écorce et d'épicerpe en tant que phytomédicaments. Il est prudent de vérifier les contre-indications éventuelles auprès de son médecin traitant.

Contre indications :

Effets indésirables :

Interaction médicamenteuse :

Jubier

Noms communs : Jujubier, Jujube, Chichourliers, Circoulier, Dattier chinois

Noms scientifiques : Zizyphus jujuba, Zizyphus vulgaris, Z.izyphus spinosa

Nom Anglais : Black date, Chinese Jujube, Jujube Plum, Red date

Nom Chinois : Da Zao (fruit), Suan Zao Ren (graine)

Classification Botanique : Famille des Rhamnacées

Parties utilisées : Fruit séché, graines (sanjoin), feuille, racine

Formes et préparations : Infusion, extrait, huile, huile essentielle

Description botanique

Hauteur : 6 à 12 m

Largeur : 3 à 4 m

Feuillage : Caduc

Floraison : mai-juin

Fructification : septembre, octobre. Pour une complète maturité il faut que l'été soit assez long.

Origine : Pays tropicaux et subtropicaux

Condition de vie de l'arbre

Climat : Océanique, Semi-Océanique, Continental, Méditerranéen, Tropical, Subtropical

Rusticité : -15°C (voir plus) supporte bien les gelées, mais pas les hivers froids et humides.

Exposition : Plein Soleil, mi-ombre, résiste au vent

Sol : Aride, léger, rocailleux, calcaire, pauvre, salin, embrun. Craint les sols lourds, argileux.

PH du sol : Alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : Bien drainé, sec, supporte la sécheresse. Craint l'humidité, les sols mal drainés.

Durée de vie : 30 à 40 ans

Conseil de culture

Plantation : Printemps ou automne. Plantés serrés ils forment une haie brise vent impénétrable.

- **Engrais :** Semer des trèfles, de la luzerne autour de vos plantation pour fixer l'azote et améliorer le sol.

- **Trou :** 40cm. Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème. Si la terre est trop lourde la mélanger avec du sable. Espacer les pieds de 5 m en tout sens ou si le sol est riche 6 m. Pour une haies vives espacer les pieds de 50 à 80 cm.

Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles. Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte dans un dans un seau d'eau ou un pralin. Reboucher délicatement, tasser le sol, arroser puis tasser à nouveau.

- **Paillage :** pour conserver l'eau et limiter la pousse d'herbes.

Entretien :

- **Arrosage :** Les premières années arrosage espacé et copieux afin que les racines poussent en profondeur. Les années de sécheresse les fruits sont petits, l'arrosage permettra une meilleure fructification.

- **Paillage :** Pour ne plus avoir besoin d'arroser par la suite et limiter la pousse d'herbe.

- **Taille :** Pas nécessaire, on peut enlever les branches mortes ou qui se croisent.

- **Engrais :** Déposer au printemps et en automne une couche légère de compost.

- **Binage :** Été régulièrement.

- **Traitement préventif :** Voile anti-insecte

- **Maladies fréquentes et traitements :** Très résistant aux maladies.

La mouche méditerranéenne des fruits ou cératite (*Ceratitis capitata*) : apparition de traces de piqûres ou de galeries sous la peau, elle pond ses œufs sous la peau du jujube mature. Peut s'attaquer à d'autres fruits (agrumes, figuiers, pommiers, pêchers...). Ramasser les fruits atteints et les brûler. On peut protéger l'arbre avec un voile anti-insecte.

Cochenille *Coccus conchaeformis* : pulvérisation de purin d'ortie. Diluer dans 1 litre d'eau, 1 c à café de savon noir liquide, 1 c à café d'huile végétale et 1 c à café d'alcool à 90°, pulvériser 1 fois par jour pendant 3-4 jours. Passer un jet d'eau puissant ou nettoyer le feuillage avec un chiffon imbibé d'alcool à 90° puis rincer à l'eau claire...

Multiplications :

- **Semis :** Stratifier les graines : conserver les graines 3 mois au chaud, puis 3 mois au froid dans du sable humide.

Semer au printemps sous châssis froid. Pour faciliter la germination, il est possible de casser le noyau. La graine germe au printemps ou au printemps suivant. Repiquer en pot sous châssis pendant l'hiver. Les planter en début d'été.

- **Bouture de rameaux :** de novembre à janvier sur des rameaux de 1 an juste sous un bourgeon. Enlever les feuilles

du bas et les planter en terre sous châssis froid.

- **Bouture de racines** : hiver, soulever un peu la terre et récupérer une racine de la taille d'un crayon en munie de radicelles, effectuer une coupe nette de 5 à 10 cm, si le chevelu est important réduire les radicelles et rincer le tout sous une eau claire. Humidifier la terre et les déposer en oblique en laissant 1 cm hors de terre. Placer sous châssis à une température optimale de 5-10°C (ou plus) hors gel. Tant que les tiges ne sortent pas, pas besoin de lumière. Maintenir humide sans excès pour éviter que les racines pourrissent. Repiquer dans un pot assez gros en mai lorsque la partie aérienne fait quelques centimètres. Ne plus toucher jusqu'à l'automne.

- **Bouture de tiges** : Réalisez des boutures de tiges entre novembre et janvier, en coupant des portions de rameaux de 1 an à l'horizontale juste sous un bourgeon. Supprimez les feuilles du bas et plantez-les en terre sous châssis froid. Vous pouvez également faire des boutures de racines durant l'hiver : Dégagez simplement la base de la plante sur un côté pour avoir accès aux grosses racines charnues de la grosseur d'un crayon et munies de radicelles. Séparez-les de la souche en effectuant une coupe nette et rincez-les sous l'eau claire. Coupez des bâtonnets de 5 à 10 cm tout en réduisant les radicelles si elles forment un chevelu important. Disposez vos tronçons en oblique de manière à laisser dépasser une extrémité de 1 cm hors de terre, dans une caissette préalablement humidifiée. Placez le tout sous châssis hors gel. La température optimale est de 5-10 °C voire plus. La caissette n'a pas besoin d'être éclairée du moins tant que les tiges ne pointent pas. Maintenez le substrat humide mais sans excès ou vos racines ne tarderaient pas à pourrir. Repiquez les plants dans un pot assez gros, vers mai lorsque les parties aériennes ont poussé de quelques centimètres et n'y touchez plus jusqu'à l'automne.

- **Dragéons** : hiver, séparer les et les planter à leur emplacement définitif.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : novembre, prélever les greffons, les conserver au froid et les greffer au printemps

Porte greffe : franc de jujubier âgé de 2 ans obtenu par semis.

Meilleure méthode : greffe à l'anglaise

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : septembre, octobre, les fruits sont mûrs lorsqu'ils se détachent facilement. Les fruits apparaissent 4 ans après le semis, fructification optimale à l'âge de 15 ans. Ce fruit sert de transition entre les fruits d'été et ceux d'hiver. 70 à 200 kg de jujubes par arbre.

Conseils de Conservation

Pour les sécher, étaler les jujubes sur claie (panier d'osier plat, long, large) 10 jours au soleil.

Se conserve plusieurs années dans un contenant hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur.

On peut les conserver fraîche plus longtemps au réfrigérateur.

Usage Culinaire

Frais, cuit, séché, fermenté, huile, farine, jus, purée, compote, mousse, confiture, marmelade, pâte de fruit,

Recettes sucrées :

Confiture de jujubes : 1 kg de jujubes, 800 gr de sucre roux, 2 citrons, on peut ajouter 1 gousse de vanille. Lavez les jujubes, les couper en 2, retirer les graines. Les couper en morceaux, ajoutez le sucre et le jus des 2 citrons.

Mélangez, couvrir et laisser macérer 5h. Les jujubes ont bien rendus leur jus, cuire à feu moyen 35 min en écumant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson, verser quelques gouttes dans une assiette, pencher là, il faut que la confiture coule doucement. On peut avant la mise en pot, ajouter une gousse de vanille découpée en 5 ou 6 morceaux par pots. La confiture doit être mise en pot encore bouillante, en les posant à l'envers jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

Jujubes confites : 50 à 60 g de petites jujubes rouges séchées dénoyautées, 4 c. à café de sucre de canne. Laver les jujubes, les dénoyauter. Les mettre dans une petite casserole, couvrir d'eau, et ajoutez le sucre. Laisser mijoter jusqu'à ce que le jus soit complètement réduit (30 min).

Recettes salées : farine de pulpe sèche, galette de pulpe sèche, pains non levé appelé « Oufers » fabriquer avec des jujubes sèches réduit en farine, on parfume les couscous avec des feuilles de jujubier.

Apéritif avec ou sans alcool : jus de fruits, boisson faiblement alcoolisé avec des jujubes fermentés (riche en vitamine B, analogue au cidre), liqueur

Rhum arrangé jujube : 10 jujubes, 1 litre de rhum blanc, 4 cuillères à soupe de sucre roux. Laver les jujubes, les couper en 2, enlever les graines. Mettre dans le bocal les jujubes et le sucre, verser le rhum. Laissez macérer 3 mois, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

- **Infusion de feuilles** : infusion quotidienne,

- **Infusion concentrée de feuilles** :

- **Infusion de racine** :

- **Décoction de jujubes** : 30 à 50g pour 1 litre, broyer grossièrement les fruits, laisser bouillir 30 min, filtrer. A volonté.

- **Décoction d'écorce** :

- **Pâte pectorale** : 500 g de farine de jujube dans 3,5 litres d'eau, laisser bouillir 30 min, filtrer, faire décanter, recueillir la partie liquide, la dissoudre dans 3kg de gomme arabique pulvérisée et 2 kg de sucre de canne. Porter à ébullition, puis à feu moyen laisser cuire en remuant jusqu'à obtenir une pâte épaisse. La verser dans un récipient huilé peu profond. A volonté.

Les différents usages

Apiculture : La fleur attire les butineurs, son miel est réputé pour être le meilleur et un bon remède médicinale pour à peu près toutes les maladies mineures. Chaque goutte détient l'étincelle de vie.

Artisanat : Le bois est résistant aux termites. Il est utilisé dans les pays catalans pour la fabrication d'instruments, violons, castagnettes, cobla, flabiol, tible, tenora. Il est d'excellente qualité pour la menuiserie-charpenterie, pour fabriquer des pieds de lit, des manches d'outils, des piquets, des ustensiles de cuisine. En ébénisterie de luxe elle est utilisée sous le nom d'acajou d'Afrique. Il est utilisé en marqueterie, fabrication artistique de dessins et motifs sur un support en bois. L'écorce broyée prends une couleur beige ou grise, elle est utilisée pour le tannage des cuirs.

Combustible : On l'utilise pour faire du charbon de première qualité et son bois est un bon combustible.

Fabriquer de l'huile de feuille de jujubier : laisser macérer les feuilles de jujubier dans de l'huile végétal (huile d'olive).

Fabriquer de l'huile de noyaux de jujubier : le noyau broyé fournit une huile de qualité.

Cosmétique : le jujubier embellit les cheveux, calme les démangeaisons et lutte contre les pellicules.

L'huile de feuille excellent soin pour tout type de cheveux. Après le shampoing, appliquer quelques gouttes, laisser agir quelques minutes puis rincer abondamment. Faire un nouveau shampoing.

L'huile de noyaux convient à tout types de peau, elle régénère les peaux sèches et régule les peaux grasses.

Masque de poudre de feuilles de jujubier mélangé à de l'eau, nettoie en douceur et profondeur la peau.

L'huile essentielle de graine de jujubier

Les feuilles sont utilisées dans la rokyá.

Usage Externe :

- **Feuilles** : utiliser en emplâtre directement sur la plaie.

- **Infusion concentrée de feuilles** : en bain de bouche,

- **Cendre de bois de jujubier** : les cendres sont à mélanger à du vinaigre et à appliquer

Composition de la Jujube (pour 100g)

Eau (65 à 77 %), sucre (20 à 30%), protide (1 à 2%) glucides(20g), fibre (3g), protéines (1g), lipides (0,5g), sodium (3mg)

Vitamines : A, C (300 à 600 mg), B3 (0,9mg), B6 (0,08mg), B2 (0,04mg), B1 (0,02mg)

Minéraux et Oligo-éléments : potassium (250mg), phosphore (23mg), calcium (21mg), magnésium (10mg), fer (0,48mg), manganèse (0,08mg), cuivre (0,07mg), zinc (0,05mg)

Flavonoïdes, tanins, acides organiques, polyphénols (dérivés d'acides flavonoïdes et benzoides), triterpènes, antrachinones, alcaloïdes (cyclopectides et isoquinolides), saponines.

- **Graine** : alcaloïde (sanjoinine ou franguloline, nuciférine, zizyphusine et cochlaurine), jujubosides

- **Feuille** : zizyphine (supprime le goût et la sensation sucré)

- **Racine** : alcaloïdes

Précaution d'emploi : A consommer avec modération.

Contre-indication : En cas de grossesse ne pas consommer la graine du jujubier (l'amande), elle a un effet stimulant sur l'utérus, risque de fausse couche.

Effets indésirables : Problème de digestion : la graine (sanjoin) peut entraîner ou accentuer la nausée ou la diarrhée (riche en huile). La graine n'est pas recommandée en cas de ballonnement après un repas ou aux personnes qui ont peu d'appétit. La peau des jujubes séchées peut ralentir le transit intestinale (constipation), au contraire sa pulpe mûre et fraîche accélère le transit. On repousse sa nocivité par du miel muni de sa cire.

Interaction médicamenteuse : Non connu

Kumquat

Noms communs : .Kumquat

Noms scientifiques : .Fortunella japonica

Nom Anglais : . kumquat

Nom Chinois : 金橘 (zh), 金桔 (zh) Son nom en cantonnais, "kin kü ", signifie "orange d'or".

Classification Botanique : Famille des rutaceae

Parties utilisées : .Fruits, écorce comprise

Formes et préparations : .Le *fortunella japonica* produit des fruits ronds brillants à chair douce et de couleur orange .

Le *fortunella margarita* produit des fruits ovales à chair acidulée et à écorce jaune d'or.

Le *fortunella crassifolia* est plus doux.

La pulpe, divisée en 5 ou 6 quartiers est agréablement acidulée. Elle contient quelques pépins assez gros eu égard de sa taille. L'écorce, exempte du principe brûlant qui caractérise les autres agrumes, est comestible, mince, tendre, sucrée et parfumée.

Description botanique

Hauteur : .2 à 4m

Largeur : .

Feuillage : .Persistant

Floraison : . juin à aout

Fructification : .

Origine : .chine, malaisie

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, semi océanique, méditerranéen

Rusticité : .peut supporter une température de -10 °C

Exposition : .Ensoleillée

Sol : .Sol sableux Humus ou terreau, déteste les terres calcaires.

PH du sol : .Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .planter au printemps, lorsque tout risque de gelée est écarté, au pied d'un mur au sud. Trou de plantation de 80 cm de profondeur et de diamètre. Substrat drainant au fond du trou (sable). Mélangez la terre avec du fumier décomposé ou du compost.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez 2 ou 3 fois par semaine par temps chaud.

- **Paillage :** .Paillez-le afin de le protéger des grands froids et recouvrez-le d'un voile en cas de fortes gelées.

- **Taille :** .Équilibrez la silhouette après la fructification, sans pratiquer de taille trop sévère. Taille au printemps.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .apporter de l'engrais pour agrumes pendant toute la phase de croissance.

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** . les cochenilles laissent un duvet blanchâtre sur le feuillage.Avec un chiffon imbibé d'alcool à 90°, ou de l'eau savonneuse, ôtez la carapace de la cochenille. Traitez ensuite avec un produit

anti-cochenille à base d'huile blanche. Supprimez les branches infestées et brûlez-les. L'ortie macérée durant 24 h (1 kg d'ortie pour 10 l d'eau) et pulvérisée immédiatement est aussi très efficace.

Multiplications :

- **Semis** : .semis du kumquat se réalise, au printemps, de préférence sous châssis ou dans une mini serre chauffée à une température de 20 à 24 °C pour obtenir une meilleure levée. nUtilisez des pépins frais, surtout pas séchés.

- **Bouture** : .bouturage semi-aoûté dès la fin de l'été à l'étouffée (dans une miniserre ou un pot recouvert d'un plastique transparent)

- **Marcottage** : . marcottage

- **Grefe** : . greffés sur poncirus trifoliata. Nécessite des températures clémentes ne descendant pas en dessous de 20 °C.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Novembre à janvier

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Le kumquat se mange frais, entier avec la peau. Il se conserve un mois au frais et peut se congeler.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . peut être consommé frais, souvent avec la peau, peuvent être passés 15 à 20 secondes à l'eau bouillante pour enlever l'amertume. Malaxez-les quelques secondes avant de les manger pour que les textures de la peau et de la chair se mêlent; l'écorce libérera ainsi son arôme dans la chair.

Si vous les laissez crus, passez-les au citron pour empêcher qu'ils noircissent ; ils agrémenteront ainsi une salade composée en entrée.

Compote : . compote

Confit : . une quinzaine de kumquats, 300gr de sucre 1. Coupez en rondelles épaisses les kumquats, en éliminant les pépins. 2. Dans une casserole, faites bouillir 60 cl d'eau avec le sucre. Plongez-y les rondelles, comptez 3 min de cuisson frémissante, puis égouttez les rondelles à l'écumoire. 3. Laissez-les refroidir complètement, puis renouvelez cette opération 2 fois.

Pâtisserie : . pâtisserie

Condiment : . incorporé dans de la farce ou des sauces aigres-douces. Peut accompagner canard, volaille etc

Fruits séchés : . : Le séchage des kumquats n'est pas facile, il consiste à éliminer 80% d'eau (un kumquat moyen frais pèse 13 g un kumquat sec 3 g). Comme pour le pruneau, le kaki, la macadamia etc. il faut interrompre les séances de séchage par des périodes de repos, au soleil de préférence, pour permettre une remontée de l'eau vers l'épicarpe. Après 5 minutes au four mixte (four à 110°C /230°F + micro ondes) sécher 8 h. toutes les nuits au deshydrateur en montant progressivement la température de 30° 45°C /85° to 110° F. Le fruit sec s'obtient en 12 à 15 jours. Son goût est parfaitement conservé. Les chinois passent souvent les kumquats dans un sirop de façon à éliminer de l'eau. Ils sont moins manipulables et difficilement utilisables en cuisine salée L'usage le plus courant est pour parfumer le thé. Couper le kumquat sec en petits morceaux, et ajouter au thé. Avec un thé fermenté (rouge ou noir) le kumquat amoindri la sensation tannique et donne une touche citrique fruitée agréable. Le thé de kumquat se sert chaud ou froid, il aurait un effet anti anxiété.

Friandise : .friandise

Confiture : . 1 kg de kumquats 800 g de sucre cristallisé 1 citron 1 gousse de vanille Bourbon 1. Lavez les kumquats, égouttez-les, puis faites-les blanchir 5 min dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide. Coupez-les en 2 ou en 4. Retirez les pépins. 2. Pressez le citron. Mettez les kumquats, le jus de citron et le sucre dans une grande casserole. 3. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez au-dessus de la casserole les graines noires aromatiques. 4. Couvrez la casserole et laissez macérer 12 h, en remuant deux à trois fois pour activer la dissolution du sucre. Passé ce temps, prélevez les kumquats à l'aide d'une écumoire et réservez-les dans un récipient. 5. Versez 15 cl d'eau dans la casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 8 à 10

min. Ajoutez alors les kumquats et laissez frémir doucement pendant environ 30 min. 6. Pour vérifier que la confiture est cuite, déposez-en quelques gouttes sur une assiette froide : si elles se figent, vous pouvez mettre en pots. Sinon, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes en remuant sans cesse.

Mousse : "glacée" Pour la mousse : 2 œufs 1 feuille de gélatine 40 g de sucre semoule 12,5 cl de crème fraîche 5 cl de Grand-Marnier 1 cuil. à café de jus de citron 1 noix de beurre feuilles de menthe Pour les kumquats: 12 kumquats 25 g de sucre semoule Pour le coulis : 10 cl de jus d'orange 40 g de miel d'acacia Préparez les kumquats : rincez-les et épongez-les. Coupez chacun d'eux en rondelles, retirez les pépins. Mettez les rondelles de kumquats dans une terrine, ajoutez le sucre, mélangez et laissez macérer 12 h. Préparez la mousse : faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition le sucre, le jus de citron et 1 cuil à soupe d'eau dans une casserole. Laissez frémir 1 min. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée. Laissez un peu tiédir ce sirop. Battez les œufs au fouet dans une terrine. Versez peu à peu le sirop, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le mélange soit froid. Ajoutez le Grand-Marnier et la crème en fouettant encore. Beurrez 2 petits moules à soufflé individuels. Répartissez-y la préparation. Mettez 12 h au congélateur. Préparez le coulis: versez le jus d'orange et le miel dans une casserole et portez à ébullition. Laissez bouillir pour obtenir 5 cuil. à soupe de coulis sirupeux. Réservez au frais. Avant de servir, démoulez les mousses sur deux assiettes. Entourez de kumquats et nappez de coulis. Décorez de quelques feuilles de menthe.

Sorbet : sorbet

Ecorce : **L'écorce est comestible**, mais lavez la toujours très soigneusement avant de la manger crue ou de la cuisiner. **ATTENTION! Quand on dit que l'écorce est comestible, c'est la peau du fruit et non l'écorce de l'arbre!!!**

Clafoutis : . 36 kumquats 200 g de sucre 20 cl de crème liquide 60 g de poudre d'amande 6 œufs 60 g de beurre fondu quelques marrons glacés pour le sirop 200 g de sucre 50 cl d'eau Pochez 36 kumquats coupés en 2, 10 min dans un sirop fait avec 200 g de sucre et 50 cl d'eau. Mettez-les dans 6 plats à four beurrés et nappés de crème de marrons. Fouettez 20 cl de crème liquide avec 200 g de sucre, 60 g de poudre d'amandes, 6 œufs et 60 g de beurre fondu. Versez dans les plats. Enfourez 10 min (th 6).

Chaussons aux kumquats

Recette pour 15 personnes Recette pâte feuilletée, méthode rapide 415 g pate feuilletée méthode rapide Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C) Cuisson 60 min environ Pour réaliser les chaussons aux kumquats 200 g d'œufs (4 œufs) 50 g de sucre glace 50 g de farine t45 1 g de sel 50 g de miel de votre région 100 g de lait entier 50 g de jus de cuisson cupcakes ou sirop de fruits 200 g de reme entiere liquide 100 g de chocolat blanc 120 g de kumquats confits Dans le bol du blender, placer les œufs, le sucre glace, la farine, le sel, le miel, le lait, le jus de kumquats. Dans le bol du blender, placer la crème, mixer l'ensemble, verser dans une casserole moyenne. Couper le chocolat finement, mettre la casserole à chauffer à feu modéré, mélanger sans vous arrêter jusqu'à épaississement pour éviter d'attacher au fond de la casserole. Ajouter aussitôt le chocolat blanc, mélanger, stopper la cuisson dès que le chocolat est bien fondu, placer dans un saladier, couvrir, réfrigérer. Abaisser la pâte feuilletée, préparer des cercles de pâte feuilletée avec un emporte piece de 12 cm environ, poser sur le plan de travail fariné.

Couper en dés la moitié des cupcakes garder un gros pour l'intérieur du chausson. Sur le cercle poser 2 cuillères à café de crème, un kumquat entier et des morceaux.

Badigeonner au pinceau les bords du chausson au lait. Fermer le chausson en appuyant à l'aide d'une petite cuillère les bords du chausson, puis le badigeonner de lait.

Placer au fur et à mesure sur la tôle du four recouverte d'un papier cuisson, enfouner pendant 1 heure environ, servir tiède ou froid.

Cuisses de canard laquées aux kumquats : . '4 cuisses de canard 250 g de kumquats frais 8 kumquats confits 2 oranges 100 g de sucre 20 g de gingembre noix de muscade sel poivre" "Pelez le gingembre et râpez-le. Hachez les kumquats frais et confits. Pressez les oranges. Versez le sucre dans une petite casserole et faites-le chauffer. Quand il blondit, ajoutez la moitié du jus d'orange hors du feu. Remuez. Remettez à cuire 5 min. Laissez refroidir avant d'ajouter le gingembre et les kumquats. Mettez les cuisses dans un plat à four. Versez dessus le jus aux kumquats et laissez mariner 3 h.

Préchauffez le four à th 8 (240°). Enfounez les cuisses, faites cuire 45 min en arrosant plusieurs fois. Sortez le plat du four, et dégraissez le jus en ne gardant que les sucs de cuisson. Déglacez avec le reste de jus d'orange. Versez dans une casserole. Portez à ébullition, assaisonnez et arrêtez le feu. Dressez les cuisses sur des assiettes chaudes, arrosez-les de sauce. Servez avec une purée de pommes de terre, de patates douces ou de dattes fraîches."

Sauce mayonnaise aux kumquats : . 3sauce mayonnaise aux kumquats 50 g de kumquats 5 g de ciboulette 90 g de mascarpone 110 g de petit suisse 100 g d'œufs (2 œufs) 0,8 g de massalé 20 g de moutarde 2,2 g de sel 0,4 g de poivre du moulin Plonger les œufs dans une casserole d'eau en ébullition pendant 10 min. Ecaler, enlever la coquille. Séparer le blanc du jaune. Trier, laver la ciboulette, éponger. Couper en 2 les kumquats, enlever les pépins. Dans le bol d'un petit robot mixeur, placer les kumquats et la ciboulette. Hacher. Dans le bol du petit robot-mixeur, ajouter mascarpone, petits suisse, les jaunes d'œufs, hacher, puis ajouter, le massalé, la moutarde,

le sel, le poivre, hacher. Placer dans un ramequin et réfrigérer. Servir avec une salade de poisson, une salade composée, etc.

Vinaigre de kumquats : . Quels kumquats ? Les ovales, les nagami (fortunella margarita), ils sont moins sucrés
Quel vinaigre ? de riz comme au japon, pays du kumquat, brillant et translucide qu'on coupe avec un peu de vinaigre de vin pour lui donner une belle couleur. Quelle proportion ? Une vingtaine de kumquats pour 75 cl (a bottle) de vinaigre. C'est plus fort. Combien de temps ? Laisser macérer une quinzaine de jours dans un endroit sombre, ensuite filtrez. Existe-t-il des variantes ? Oui, certains laissent les fruits dans le vinaigre, aussi longtemps qu'il y en a, d'autres ajoutent un piment d'Espelette, on voit aussi 10 kumquats par bouteille de vinaigre, c'est plus doux.

Avec qui ? Pour ta salade d'endive, ta salade d'épinard, tes mayonnaises pour crevettes grillées, le déglacage de ton foie de veau.

Les différents usages

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Ecorces séchées pour pot pourri

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Lentisque

Noms communs : .Arbre au mastic, ou Pistachier lentisque ,

Noms scientifiques : .Pistacia lentiscus L.

Nom Anglais : . mastic tree ou lentisc

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des anacardiaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .3 à 6m

Largeur : . 1 à 2m

Feuillage : . persistant

Floraison : .mars à juin

Fructification : .

Origine : . méditerranée

Condition de vie de l'arbre

Climat : climats méditerranéens, océanique, semi océanique

Rusticité : .

Exposition : .soleil, mi ombre

Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Plantez le pistachier en automne ou au printemps. Creuser trou de 80cm

- **Engrais :** . compost de temps en temps

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . arrosage régulier

- **Paillage :** .

- **Taille :** . janvier février Après avoir élagué le tronc, éliminez simplement les branches mal placées et les bois morts.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .semis au printemps Stockez les pistaches au frais pendant 2 mois dans le bac à légumes avant de les semer à 15 °C (50 % de levée).

- **Bouture :** .bouture en été Bouturez au mois de juillet les rameaux herbacés des pistachiers lentisques ou térébinthes

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** . En France, utilisez *Pistacia terebinthus* comme porte-greffe et patientez 2-3 ans après son semis pour le greffer :

Le chip-budding à œil poussant se réalise en mai-juin avec un greffon maintenu en repos végétatif de préférence.

La greffe en flûte ou en sifflet se réalise en mai ou en été,

La greffe en écusson à œil poussant, à la mi-juin,

La greffe en écusson à œil dormant, à la mi-juillet avec un greffon « frais »,

Le placage, en juillet en période de lignification.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .septembre à octobre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .Le mastic :Le mastic est produit en incisant l'écorce des pistachiers lentisques en été et en laissant la résine s'écouler. Les gouttes de mastic séché sont ensuite récoltées au pied des arbres. Chaque année, un arbre produit en moyenne de 4 à 5 kg de « larmes de Chios », du nom de l'île grecque où la majorité du mastic est produit depuis des siècles. Pour extraire du lentisque le mastic, on incise à différents endroits le tronc et de ces plaies coule le mastic. Les gouttes au contact de l'air qu'elles se solidifient en prenant une forme cristalline. Le processus d'incision des lentisques s'appelle "Kenthma" qui en grec peut se traduire par "broderie, piqûre". La récolte du mastic a lieu entre le 1er juin et le 31 octobre chaque année.

Conseils de Conservation

Fruits : .Conservez les pistaches avec ou sans leur coque dans un bocal hermétique au réfrigérateur jusqu'à 3 mois.

Dans un sac hermétique au congélateur munies de leur coque, les pistaches se gardent jusqu'à 1 an.

7 jours de séchage puis mises en ébullition dans de l'eau avant pressage en sac de toile (Sardaigne) ou macération dans de l'eau chaude, décantation puis pressage (méthode algérienne).

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Le fruit est une petite drupe comestible, arrondie, d'environ cinq millimètres. D'abord rouge et d'une saveur amère elle devient ensuite noire et douce en hiver. Le fruit est identique aux pistaches et peut être consommée crue

Confiserie .Pistache employée pour confectionner une confiserie appelée *masticha* dans les pays arabes

Fruits : .On fait bouillir la « graine » avec de petites fèves, du blé et des pois chiches, arrosée légèrement avec de l'huile d'olive.

Crème glacée

Gomme : .Cette gomme est employée en pâtisserie, en confiserie, pour la fabrication de liqueurs comme la mastika et de cosmétiques.

Huile de lentisque : . Les fruits cueillis à la main sont portés à ébullition dans de l'eau pendant une demi-heure environ. Ils sont ensuite placés dans un sac de jute qu'un homme piétine pour extraire le jus. À la surface de celui-ci surnage l'huile recherchée, de couleur verte.

Beurre à l'huile : .Dans plusieurs pays d'Orient et d'Afrique du Nord, l'huile de lentisque est mélangée à de la farine et de la patte d'amandes pour faire une sorte de « beurre » considérée comme aphrodisiaque. Celui-ci est généralement consommé dilué dans le thé. En Sardaigne, on le mange sur du pain « biscotte » ou du pain durci au four.

Feuille en tisane: . Les feuilles quant à elles sont utilisées pour préparer des tisanes agissant contre les problèmes de l'appareil digestif (ulcère, colopathie, parasites).

Graines mangeables

Jeunes pousses: .Jeunes pousses peuvent être confites au vinaigre et utilisés comme condiment

Jeunes pousses mangés crus ou avec de l'ail et des olives

Résine de l'écorce : .Résine de l'écorce peut parfumer haleine ou aromatiser liqueur, dessert

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .Lait parfumé : Quelques (3 pour moi) gouttes de mastic, 1 l de lait, 1 verre de jus de mandarine, 6 càs de sucre, 1 tasse à thé de maizena. Dans un mortier, taper les gouttes de mastic avec une càc de sucre (ça a tendance à coller, je préfère mettre le mastic directement dans le lait... ou protéger les parois du mortier et du pilon de papier sulfurisé) Dans une grande casserole, mélanger le lait, le jus de mandarine et le sucre. Ajouter le mastic et la maizena délayée dans un peu d'eau. Bien mélanger et faire chauffer à feu très doux en remuant sans arrêt. Dès que la crème aura épaissi, retirer du feu et verser dans des verrines. Laisser refroidir au moins 3 heures au frigo. Servir avec des pétales de rose confits...

Vin : .

Les différents usages

Huile essentielle : .L'huile essentielle obtenue par hydrodistillation des feuilles de *P. lentiscus*

Dentisterie: .Le « mastic », une gomme naturelle, est obtenu par incision répétée des tiges. De ces entailles s'écoule peu à peu une oléorésine qui se transforme en grains de mastic. Chaque arbre peut produire de 150 à 180 grammes par an de mastic et certains arbres exceptionnels jusqu'à 4 à 5 kg par an. De couleur jaune clair, cette gomme dégage une odeur balsamique relativement forte. Dans l'île de chios, cette résine est exploitée sous le nom de « mastikha » (μαστίχα) ou mastic

En Orient, la résine est traditionnellement utilisée comme masticatoire parfumé pour protéger les gencives et rafraîchir l'haleine. Elle a été utilisée en Europe, au début du XX^e siècle, en médecine, comme anti-diarrhéique pour les enfants, comme antiscorbutique ainsi que sous forme de cataplasme ou pour faire des fumigations. En dentisterie, elle servait à l'occlusion des dents cariées.

Artisanat : .Le bois du lentisque est de couleur rose ou ocre, avec un veinage jaune. Il est employé en menuiserie et en ébénisterie.

Combustible : . Il sert aussi de bois de chauffage et fournit un excellent charbon de bois

Divers : .Au Maroc, cette huile verte est utilisée sous forme d'onguent pour soigner les brûlures ou les douleurs dorsales. Dans les maisons, elle sert pour l'éclairage.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Macadamier

Noms communs : .Macadamier, noyer du Queensland, Macadamier à feuilles entières, Noix marteau. Noix de Macadamia.

Noms scientifiques : .Macadamia integrifolia Maiden et Betche

Nom Anglais : .macadamia nut

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des proteaceae

Parties utilisées : .Fruit : Noix du Queensland. Noix de macadamia. Bois

Formes et préparations : . Bois, huile

Description botanique

Hauteur : .15 m et jusqu'à 30 m en zone tropical

Largeur : . 5m à 7 m

Feuillage : .persistantes

Floraison : . En France le Macadamia Fleurira au début de l'été

Fructification : .De juin à Septembre

Origine : . australie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . méditerranéen Dans les climats favorables au *Macadamia*, les arbres vont produire des noix au bout de 3 à 5 ans en moyenne. L

Rusticité : .-2° C

Exposition : . plein soleil mais dans les régions très chaudes, la mi-ombre est conseillée. Les arbres sont sensibles au vent, car leurs branches sont assez fragiles et peuvent être facilement endommagées. Plein sud. À l'abri du gel et du vent

Sol : . sol profond, riche en nutriment. Une large gamme de sols, y compris les sables ouverts, les sols de lave rocheuse et les sols fortement argileux. Intolérant à des concentrations élevées de sel.

PH du sol : .entre 5,5 et 6,5 PH,

Humidité du sol : . sol bien drainé, Humidité presque constante sans excès

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Un arbre n'est productif qu'au bout de 8 à 12 ans. Il est nécessaire de remplacer chaque année les arbres vieillissants par de jeunes plants. Les arbres sont plantés tous les 3 à 4m selon de longues rangées espacées de 6 à 10m afin de faciliter le passage des machines.

- Engrais : .

- **Trou** : .Le sol doit avoir une profondeur de 1 à 2m et le trou assez large.
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .Une irrigation adéquate est importante, surtout pendant la période où la noix passe par la phase de croissance végétative en plein été. Les jeunes macadamia ont besoin de plus d'eau que les plantes matures. Les macadamia sont tolérants à la sécheresse, mais dans ces conditions, la récolte ne sera pas optimale.
- **Paillage** : .Épais paillage lors de la fertilisation
- **Taille** : . pas besoin de taille
- **Taille** : .
- **Engrais** : . Fertilisez deux fois par an, cela lui fera du bien. Un humus décomposé fera l'affaire à chaque passage
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .Pour le moment, l'Europe est relativement épargnée par les maladies et nuisibles du fait de son climat à hivers plus marqués que sous les tropiques ou subtropiques. Il y a beaucoup de parasites et de maladies en Australie auxquels les macadamias sont sujets. Mais il y a peu de problèmes aux États-Unis. Les plantes sont parfois touchées par les thrips, les acariens et les cochenilles. Dans les climats plus humides, l'antracnose a été réputée pour provoquer des dégâts. Attention toutefois aux rats, aimant bien ce genre de fruits à coque.

Multiplications :

- **Semis** : .Les noix, très dures et très gorgées, finissent par tomber seules de l'arbre. Il suffit alors de les récolter au sol, de les laisser sécher, et très rapidement elles éclatent d'elles-mêmes. Dès lors, placez-les en pots ou caissettes (vu leur taille, un petit pot est plus approprié). Pour la qualité gustative des noix, préférez la variété *Macadamia integrifolia*. La germination est très rapide : la noix est parfois germée en moins de 30 jours si la température s'y prête. Laissez-la dans son pot jusqu'à voir deux vraies feuilles, ensuite vous pouvez repoter. Bon à savoir : il faut 7 ans à un Macadamia pour produire ses premiers fruits à partir d'un semis, d'où la vente de plus en plus fréquente de plants issus de culture « in vitro ». La culture « in vitro » est en effet bien plus rapide, moins chère et est capable de produire des arbres de qualité irréprochable en un minimum de temps. La demande en noix étant de plus en plus forte, la science agronomique a trouvé une parade à la lenteur
 - **Bouture** : .
 - **Marcottage** : .
 - **Greffe** : . Greffe pour les formes horticoles sur du Macadamia de semis.
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .. Les fruits arrivent à maturité en janvier (hémisphère nord), juillet (hémisphère sud), ils se présentent en grappes.

Dans les 3 jours suivants la récolte on pratique à un premier séchage en vue de sortir les noix des bogues. Les noix sont ensuite séchées de façon à libérer l'amande de la coque (on l'entend en secouant la noix). L'amande fraîche est adhérente et a un goût de noix de coco, après séchage elle acquiert le goût de noix de macadamia. Le séchage facile également l'ouverture de la coque, extrêmement dure et qui nécessite des casses noix puissants.

Le fruit est une noix ronde, dont la taille est intermédiaire entre celle d'une noisette et celle d'une petite noix. La coque, très solide et résistante, est recouverte d'une enveloppe charnue assez mince, verte et brillante. Ils arrivent à maturité en janvier (hémisphère nord), juillet (hémisphère sud), ils se présentent en grappes. Dans les 3 jours suivants la récolte on pratique à un premier séchage en vue de sortir les noix des bogues. Les noix sont ensuite séchées de façon à libérer l'amande de la coque (on l'entend en secouant la noix). L'amande fraîche est adhérente et a un goût de noix de coco, après séchage elle acquiert le goût de noix de macadamia. Le séchage facile également l'ouverture de la coque, extrêmement dure et qui nécessite des casses noix puissants.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Il est nécessaire de prendre quelques précautions pour conserver au mieux les noix. Il est ainsi conseillé de conserver les noix écalées au réfrigérateur pour éviter qu'elles ne rancissent trop rapidement. Veillez à la conserver dans un récipient hermétique afin qu'elles ne prennent pas les odeurs. Dans leur coque, les noix de

macadamia peuvent se conserver une année à température ambiante. Sans, elles ne se gardent que 2 mois.

Feuilles : .

Huile : .Très bonne conservation, elle ne s'oxyde que très faiblement grâce à la présence de l'acide palmitoléique.

Usage Culinaire

Fruits : ., noix ronde comestible, La coque, très solide et résistante, est recouverte d'une enveloppe charnue assez mince, verte et brillante. L'amande, de couleur blanche, douce et huileuse, de goût assez fin, est très riche en lipides.

Huile

Noix ronde comestible, La coque, très solide et résistante, est recouverte d'une enveloppe charnue assez mince, verte et brillante. L'amande, de couleur blanche, douce et huileuse, On obtient l'huile de Macadamia par pression mécanique de l'amande et elle est une huile de première pression à froid. de goût assez fin, est très riche en lipides. La teneur en huile végétale des amandes à l'intérieur des noix est d'environ 75 %

Plus de la moitié de la production mondiale de noix de Macadamia est destinée à la consommation sous forme de noix torréfiées et salées en accompagnement à l'apéritif.

Elles entrent dans des préparations culinaires salées, notamment en Australie, où elles sont utilisées en cuisine traditionnelle. Leur saveur s'accommode aussi du goût sucré. Elles entrent dans la préparation de gâteaux, chocolats, biscuits ou glaces dans lesquelles elles sont caramélisées.

Cookies noix de macadamia chocolat blanc : Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 15 minutes
Ingrédients (pour 6 personnes) :- 100 g de noix de macadamia - 180 g de chocolat blanc - 100 g de beurre - 150 g de sucre roux - 200 g de farine - un œuf - une petite cuillère de levure. Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).Faire fondre le beurre aux micro-ondes et le battre avec le sucre.

Concasser les noix et le chocolat. Incorporer l'œuf au beurre et au sucre, puis la farine et la levure, et enfin les pépites de noix et de chocolat. Former les cookies sur une plaque beurrée ou couverte de papier sulfurisé. Laisser cuire 15 min.

Recette salées : . DOS DE CABILLAUD, COURGE BUTTERNUT AU CURCUMA ET NOIX DE MACADAMIA Préparation: 15 mn Cuisson: 25-30 mn (20 +5+2) Pour 4 personnes: 4 pavés de dos de cabillaud bien épais - 1 courge butternut pas trop grosse - 1 gros oignon - 40 g de noix de macadamia ou de noisettes hachées QS d'huile de noisettes - 2 càc de beurre - 2 pincées de curcuma - Sel et poivre. La purée de butternut : Éplucher la courge, enlever les pépins et la couper en dés pas trop gros. Réserver quelques lamelles de chair pour faire des demi-lunes. Émincer l'oignon et le faire suer à feu doux dans une poêle avec un peu d'huile de noisettes. Lorsqu'il est translucide ajouter les dés de butternut et laisser étuver tout doucement sans rien ajouter. Remuer souvent. Lorsque les morceaux sont tendres, saupoudrer avec le curcuma et saler. Mixer plus ou moins finement selon la consistance souhaitée. Ajuster l'assaisonnement et réserver. Les tranches rôties : Dans les lamelles de butternut réserver, tailler des quartiers en forme de lune (ou de losanges). Remettre les chutes dans la purée en train de cuire. À feu vif, rôtir rapidement les tranches de courges dans un peu de beurre pour qu'elles se colorent en restant très croquantes. Le poisson : Avec un peu de beurre, saisir rapidement le poisson salé sur toutes ses faces dans une poêle, puis baisser le feu et cuire 2 ou 3 mn sur la première face. Retourner délicatement le poisson et poursuivre la cuisson pour qu'il soit cuit mais pas trop (il doit se détacher en "feuilles") et reste un peu translucide à l'intérieur. Finition et dressage : Pendant la cuisson du poisson, réchauffer la purée de butternut et la dresser sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer le cabillaud à côté, le saupoudrer de noix de macadamia hachées avant de planter les lamelles de courges rôties dans la purée. –

Noix de macadamia au chili : . -400g de noix de macadamia crues -2 cuillerées à soupe d'huile -1/2 cuillerées à café de sel -1/4 de cuillerée à café de paprika -1 cuillerée à café rase (ou plus !) de piment fort en poudre -1/4 de cuillerée à café d'ail en poudre (pas semoule...! et facultatif...) -2 pincées de sucre

Mettre les noix de macadamia dans un grand bol. Verser les deux cuillerées à soupe d'huile. Celle-ci va servir à "coller" les épices sur les noix. Secouer le bol de bas en haut pour bien répartir l'huile. Verser les noix sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Mettre 10-12 minutes à 180°C en remuant à mi-cuisson. Remettre les noix dans le bol (qui aura été lavé et nettoyé). Ajouter le sel. Bien remuer le bol. Le paprika. Ajouter le piment fort en poudre. Toujours remuer le bol. Il faut secouer le bol aussi longtemps que nécessaire ! Ajouter l'ail en poudre et le sucre. En ce qui concerne l'ail en poudre, on le trouve en épicerie chinoise (type Tang ou Paris Store). Je crois qu'en Suisse, cela se trouve également très facilement. Mais si l'on n'a pas cela sous la main, autant s'en passer car l'ail semoule ne donnera pas du tout la même chose ! Bien remuer, c'est prêt ! Servir les noix encore tièdes pour l'apéritif ! On pourra les conserver en boîte hermétique pendant un long moment...

Boissons avec ou sans alcool : . Sirop de noix de macadam (Odeur et goût persistants des noix grillées et arrière-goût de pralines)

Vin : .

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Les coquilles de noix une fois consommées font un excellent paillage en mélange avec des matières plus fines. Les mauvaises herbes ne poussent généralement pas sous les macadamia. Ils projettent en effet une ombre froide au sol et leurs noix vertes, lavées lors des pluies, déposent un tanin, non toxique pour les humains, mais détestable pour les herbes.

Artisanat : . bois utilisé en ébénisterie

Combustible : .coques sont brûlées dans d'énormes fours qui alimentent les broyeurs en énergie et servent pour l'approvisionnement en eau chaude ou en chaleur. coques sont brûlées dans d'énormes fours qui alimentent les broyeurs en énergie et servent pour l'approvisionnement en eau chaude ou en chaleur. Les coques de noix représentent un matériau avantageux pour produire du charbon activé, puisque sans cette utilisation, il ne serait que déchet. Il est dur, présente une haute densité, donne peu de cendres et élimine la nécessité d'un agglomérant. Ce pourrait être une alternative intéressante aux précurseurs plus polluants comme le charbon de bois. De plus, il s'agit d'un sous-produit disponible, contrairement au charbon de bois, qu'il faut fabriquer à partir du bois, à réserver à des applications plus utiles et moins polluantes.

Cosmétique : . L'indice de résistance à l'oxydation de l'huile de noix de Macadamia est plus élevé que celui des autres huiles végétales ou animales. . Restructurante, nourrissante, protectrice et adoucissante, cette huile est utilisée pour les peaux fragiles et pour traiter gerçures et crevasses. Fluide, elle pénètre sans laisser de film gras, ce qui en fait une base de massage idéale. Protectrice capillaire, elle limite les agressions du cheveu.

???????Médical : La coque contient aussi un peptide antimicrobien qui pourrait être à l'origine de nouveaux antibiotiques et de plantes naturellement plus résistantes à leurs maladies.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . Allergies à la noix seule Les ouvriers qui éliminent les noix non abîmées ou qui échappent aux séparateurs mécaniques peuvent développer de l'eczéma sur les mains. L'allergène semble être présent dans la noix. Les autres membres de la famille des Protéacées connus pour provoquer des dermatites allergiques de contact renferment des alkylresorcinols, composés allergisants. L'allergie à la noix de Macadamia peut être plus grave et aller jusqu'au choc anaphylactique. Ne pas chauffer : l'élévation de la température détruit les actifs de l'huile et ses vitamines.

Contre-indications . Elle est contre-indiquée chez les personnes allergiques aux noix. Une seule mise en garde est faite par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France : elle est citée comme aliment allergisant. Toute personne allergique aux fruits secs (amande, arachide, noisette, noix, pistache etc.) doit prendre en compte ce risque.

Contre indications : . Elle est contre-indiquée chez les personnes allergiques aux noix. Une seule mise en garde est faite par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France : elle est citée comme aliment allergisant. Toute personne allergique aux fruits secs (amande, arachide, noisette, noix, pistache etc.) doit prendre en compte ce risque.

Effets indésirables : .Les chiens qui absorbent au moins 2g de noix de macadamia par Kg de poids présentent en quelques heures (3 à 6 heures) des troubles digestifs (vomissements) et des troubles neurologiques variés (pseudo paralysie, tremblements, troubles de l'équilibre, faiblesse musculaire généralisée).

Tout rentre dans l'ordre généralement en 24 heures mais si la dose ingérée est importante il faut provoquer un vomissement chez le chien le plus tôt possible. Les feuilles leurs sont également toxiques.

Interaction médicamenteuse : .Pas d'interaction médicamenteuse connue à ce jour.

Mandarinier

Noms communs : . Mandarinier, mandarine

Noms scientifiques : . *Citrus reticulata*, *Citrus deliciosa* ou *citrus réticula blanco*

Nom Anglais : . Tangerine Peel, Mandarin **Nom Espagnol :** naranja mandarina

Nom Chinois : .Chen pi, sheng chen pi, guan chen pi, xin hui pi, ju pi.

Classification Botanique : Famille des rutacées (rutaceae)

Parties utilisées : .Feuille, fruit, écorce, pépins

Formes et préparations : .Jus, infusion, huile essentielle, zeste

Espèces, variétés intéressantes : Le genre comprend plus de 15 espèces comme Citrus lemon, Citrus aurantifolia, Citrus chinensis

Des centaines de variétés :

- Celles du groupe 'Satsuma', et la variété 'Changsha' sont plus résistantes au froid.
- Tangerine Citrus reticulata x Citrus aurantium
- Clémentine : Citrus reticulata x Citrus sinensis

Description botanique

Hauteur : .2 à 10 m

Largeur : .

Feuillage : .persistante

Floraison : .mars à juillet

Fructification : . octobre à février

Origine : . origine asiatique avec la Chine et le Vietnam

Condition de vie de l'arbre

Climat : .En climat méditerranéen vous pourrez le cultiver et le laisser dehors en hiver. En dehors, sachez qu'il résiste aux températures négatives allant jusque -8°. L'idéal est d'utiliser un voile d'hivernage qui permettra d'appréhender un peu mieux ces températures négatives et ces gelées.

Si vous le cultivez en pot, le mieux est de le placer dans une serre ou une véranda non chauffée afin de le protéger du gel tout en lui apportant la fraîcheur dont il a besoin durant l'hiver.

Rusticité : . Le mandarinier est un arbuste assez rustique. La palme revenant au mandarinier Satsuma – Citrus unshiu qui résiste à des températures de l'ordre de -12°C. Cette arbuste est cultivé sur le littoral méditerranéen, mais pourrait très bien être planté en pleine terre dans le Sud-Ouest et sur toute la côte atlantique si les habitants de ces régions avaient connaissance de sa grande résistance au froid. Le Mandarinier Commun – Citrus delisiosae est moins rustique mais peut néanmoins supporter des températures de -5°C.

Exposition : .baigné de soleil abrité du vent

Sol : .Bien drainé, frais, sablonneux et riche

PH du sol : .PH idéal 6 à 7 ou au mieux neutre

Humidité du sol : .sol drainé

Durée de vie : .80 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter le clémentinier à l'automne ou au printemps.

- **Engrais :** .Fumier ou engrais organique spécial agrumes avec un peu de sable pour l'aérer

- **Trou :** .Creusez un trou de la grosseur du pot, mélangez une partie de la terre sortie avec de du fumier décomposé et remplissez le fond du trou avec le mélange. Vérifiez bien que votre trou soit de la même profondeur que votre pot, placez l'arbre dont la motte aura auparavant été humidifiée. Remplissez le trou avec de l'eau puis remblayez avec le reste de la terre.

- **Paillage :** .Paillez le pot et entourez-le d'un voile d'hivernage. Si les pots restent dehors l'hiver, protégez vos arbustes de la même manière que des agrumes en pleine terre.

Entretien :

- **Arrosage :** . arroser régulièrement

- **Paillage** : .Un paillage léger l'été lui permettra de maintenir un peu d'humidité et ainsi de limiter l'arrosage.

- **Taille** : .

- **Taille** : .Aucune taille n'est vraiment nécessaire. Supprimez le bois mort et aérez le centre de l'arbre après la fructification.

- **Palissage** : .oui

- **Traitement préventif** : .Drainer le sol à la plantation. Choisir un porte greffe adapté au sol et au climat. Conserver des conditions de cultures optimales :arrosages réguliers et fertilisations pour que le mandarinier ne souffre d'aucune carence pouvant le fragiliser. Mastiquer après une taille. **Contre les parasites** Chauler les troncs en automne pour détruire les larves présentes sous les écorces. Sortir les plantes dès les premiers beaux jours. Bassiner le feuillage tous les jours et aérer les sujets en serre. Installer début des pièges à phéromones ou des étiquettes de glu pour les mouches, aleurodes. Pulvériser du purin d'ortie ou de prele sur le feuillage. En fin d'hiver après la fructification pulvériser de l'huile blanche sur toutes les parties aériennes.

- **Maladies fréquentes et traitements** : .e mandarinier est sujet, comme les autres agrumes, à des parasites : cochenille farineuse (nettoyez au savon noir), l'araignée rouge (nettoyez les feuilles atteintes et bien hydratez, traitez avec un acaricide comme le dicofol) ou la pourriture des racines (phytophthora).

La décoloration des feuilles qui laisse les nervures bien apparentes est due à une carence en fer et une eau trop riche en calcaire (qui bloque l'assimilation du fer). Pour y remédier, arrosez vos agrumes à l'eau de pluie (moins riche en calcaire) et ajoutez-y du chélate de fer.

Utilisation : Attention, les agrumes ne sont pas faits pour tenir à l'intérieur, sauf exception comme le Calamondin. Une température de 18/20°C entraîne leur dessèchement et la mort de la plante.

Multiplications :

- **Semis** : .il est peu probable qu'en semant des pépins, on obtienne un clone de la plante-mère. En semant des pépins de mandarinier, vous ne récolterez pas de beaux fruits, fidèles à l'espèce d'origine. Vous obtiendrez de belles plantes vertes, et des fruits au bout de 7 ou 8 ans Opérez de préférence au printemps.

Ouvrez un fruit ou pressez-le et récupérez les pépins les plus gros ; délaissez les plus plats, mal formés ou abîmés. Conservez-en cinq ou six.

Semer les pépins : Fermez le trou de drainage d'un pot en terre de 15 cm de diamètre avec un tesson, puis versez une couche de billes d'argile. Remplissez-le de terreau jusqu'à 2 cm du bord. Répartissez les pépins en les enfonçant légèrement pour ne plus les voir. Ajoutez une fine couche de terreau et tassez la surface avec les doigts. Humidifiez ensuite à l'aide d'un vaporisateur afin de ne pas déplacer les pépins.

- **Bouture** : .La meilleure période pour bouturer un mandarinier est de juin à septembre. Il faut réunir chaleur et humidité, c'est pour cela que l'on pratique le bouturage durant les mois chauds. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières.

Avant prélèvement des rameaux sains, si vous le pouvez, arrosez copieusement votre plante pendant 1 semaine. En fin d'été, vous prélèverez des rameaux semi-rigides (aoûtés) de l'année de 15 à 20cm de longueur environ. Coupez les extrémités trop fines des rameaux. Vous conserverez 2 ou 3 feuilles terminales maxi et vous couperez au niveau du pétiole des autres. Vous couperez 5 mm sous un pétiole en faisant 2 biseaux et griffez sur 10mm au-dessus des biseaux pour mieux développer les racines.

Vous remplirez des godets d'un substrat aéré, léger et poreux (parts égales de tourbe blonde et de sable) et stérile donc de préférence un terreau pour semis et boutures. Vous tremperez la base biseauté des boutures dans de la poudre d'hormones mélangée à du sable fin ou du marc de café sec pour éviter trop d'hormones, les tapoterez afin de faire tomber l'excédent. Avec un crayon, amorcez un petit trou dans lequel vous glisserez la bouture d'environ 3cm sous le niveau de surface pour que 2 pétioles (yeux) soient en terre. On laisse dépasser de la terre qu'environ les 3 derniers yeux (pétioles ou feuilles). Donc 2 en terre et environ 3 dessus .Vous tasserez le mélange et mouillerez au vaporisateur. Mettre en mini serre, aquarium ou la bouture recouverte de bouteilles plastiques coupées ou sac en plastique transparent afin de limiter l'évaporation et la déshydratation. Pas de bac ou coupelles pour retenir l'eau. Vous le placerez dans une pièce claire, sans soleil direct, à >18 °C, 24° est idéal. Surveillez régulièrement vos boutures et humidifiez pour garder le substrat humide, sans détrempier. Évitez l'eau stagnante dans le fond de la serre. Dès que vous verrez les premières petites pousses, il faudra enlever le couvercle de la serre et cultiver ensuite comme les autres plants d'Agrumes. Gardez les jeunes plants à l'abri du Soleil direct par temps chaud. Acclimater vos boutures progressivement avant de les mettre à l'air libre. Laissez pousser la bouture pendant 1 an.

- **Marcottage** : .Cette méthode s'applique sur le mandarinier. Il se pratique à n'importe quelle époque de l'année mais il est plus facile de le faire lorsque les arbres n'ont plus de feuilles. Le printemps et l'automne sont des périodes favorables. La terre à employer devra être très perméable et laissant passer l'air. Le mélange de sphagnum, d'écorces de pin additionné à 10% de terre végétale convient parfaitement. Le marcottage se réalise sur une branche dont le bois a durci. On enfle un contenant (bouteille plastique, sac, pot en terre) que l'on remplit de

mélange. On maintient légèrement humide et lorsque les racines sont bien formées, on peut couper notre marcotte. Elle sera alors replantée ou rempotée : l'arrosage est alors primordial pour assurer un bon sevrage.

- Greffe : .Au printemps la greffe en écusson pour former un arbre sur des portes greffe semés deux ans plus tôt. Greffe de régénération après un épisode de gel. Le Choix du porte greffe pour le mandarinier est le Citrange (hybrides d'oranger et de poncirus) 'Carizzo' ou 'Troyer' sont les porte-greffes les plus utilisés pour leur rusticité (-10°) et pour leur tolérance au calcaire, ils sont résistants à la Tristeza. Poncirus trifoliata très rustique mais peu résistant au calcaire. Citrus 'Volkameriana' préconisé pour les sols calcaires et poreux, mais sa rusticité est limitée et il ne tolère absolument pas les sols lourds. Bigaradier est le porte-greffe le plus anciennement utilisé. Il résiste bien à la gommose, au Phytophthora, et tolère les terrains calcaires. Sujet vigoureux. Seul souci, sa sensibilité à la Tristeza. 8 à 9 mois après le repiquage, les plants atteignent 1 cm de diamètre à 30cm au-dessus du sol

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Fruits de novembre à mars selon les espèces La récolte des mandarines se fait à l'automne à leur pleine maturité, et la peau du fruit est ainsi récupérer et sécher, il est bon de préciser que suivant la découpe faite à cette peau elle portera soit le nom de guang chen pi ou soit chen pi.

Récoltes des feuilles : .Éviter les feuilles tendres

Récoltes de l'écorce : .Toute l'année

Conseils de Conservation

Fruits : .La mandarine se conserve environ une semaine à température ambiante. On peut doubler ce temps en la plaçant dans le bac à légumes du [réfrigérateur](#).

Feuilles : .

Huile : .Les essences d'agrumes se conservent moins longtemps. Il s'agit de zestes purs de mandarine. On considère qu'il ne faut plus les utiliser pour la thérapie après 3 ans après la pression mécanique des zestes.

Usage Culinaire

Fruits : . la mandarine peut être manger crus

L'écorce et le jus sont utilisés dans les boissons (liqueur, condiments, bière, etc.), en cuisine salée et sucrée.

Gateaux : . gateaux

Confiserie : . confiseries

Sorbets : . sorbets

Soupe aux mandarines : . Préparation : 30 minutes Cuisson : 10 minutes Ingrédients Pour 4 personnes 8

mandarines 200 g de sucre en poudre

20 cl d'eau 8 feuilles de menthe fraîche 50 cl de glace au chocolat Préparation Préparer un sirop : verser l'eau et le sucre dans une casserole. Délayer et porter sur feu doux jusqu'à consistance sirupeuse. Pendant ce temps, éplucher les mandarines, ôter les filaments et les couper en rondelles fines. Dès que le sirop a la bonne consistance, retirer la casserole du feu et y plonger les rondelles de mandarines, ainsi que les feuilles de menthe finement ciselées. Laisser pocher dans le sirop jusqu'à complet refroidissement, puis mettre au réfrigérateur 1 heure minimum. Pour servir, répartir la soupe de mandarines dans des coupelles et disposer une boule de glace au centre. Déguster sans attendre. Note : ne pas jeter les feuilles de menthe dans le sirop en train de bouillir, car elles noirciraient.

Confiture : . Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 60 minutes Ingrédients (pour 3 pots) : 1 kg de mandarines - 1 verre d'eau - 850 g de sucre Laver les fruits, les éplucher, retirer les pépins, (les mettre dans un sac de mousseline). Jeter les écorces dans une grande quantité d'eau bouillante, laissé bouillir 5 mn, égoutter. Couper ces écorces en fines lanières. Retirer avec soin les parties blanches. Séparer les fruits en quartiers.

Peser les quartiers et prenez le même poids de sucre. Mettre le sucre dans le récipient, ajouter l'eau, faire chauffer doucement en tournant.

Quand l'ébullition est bien déclarée, mettre les écorces, les fruits, les pépins. Laisser bouillir 45 à 50 mn.

Quand le fruit devient transparent, le sirop est assez consistant. Remuer avant de mettre en pot.

Remarque : Choisir des fruits à peau fine, adhérent bien à la pulpe

Tarte à la mandarine et mascarpone : . Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 30 minutes Ingrédients (pour 8 personnes) :- 1 rouleau de pate brisée prête à l'emploi - 3 petites boîtes (de +/- 170g) de mandarines égouttées - 9 biscuits boudoirs écrasés- 500 g de mascarpone - 3 oeufs entiers - 100 g de sucre + 3 cuillères à soupe - 2 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à soupe de jus de citron - 40 g de farine Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Placer la pâte dans un moule à tarte beurré et fariné et la piquer avec une fourchette.

Mélanger le sucre avec les œufs et ajouter le mascarpone, la farine, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et 2 boîtes de mandarines égouttées.

Saupoudrer la pâte avec les boudoirs émiettés. Recouvrir du mélange au mascarpone et répartir le reste des mandarines au-dessus de la tarte.

Faire cuire la tarte pendant 30 min. Sortir la tarte et la saupoudrer de 3 cuillères à soupe de sucre puis renfourner pendant 3 à 4 min pour colorer.

Saint-Jacques au beurre de mandarine Ingrédients 16 grosses noix de Saint-Jacques sans corail 2 mandarines bio 80 g de beurre salé mou 250 g de riz mélangé (blanc et sauvage) sel Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Lavez et essuyez les mandarines. Râpez finement leur zeste au-dessus d'une jatte. Pressez les fruits, filtrez leur jus et réservez-le dans un bol. Plongez le riz dans l'eau bouillante 10 min. Pendant ce temps, mettez le beurre dans la jatte avec les zestes et travaillez à la fourchette pour obtenir un mélange homogène. Rincez et épongez les Saint-Jacques dans du papier absorbant. Faites mousser le beurre de mandarine dans une grande poêle. Saisissez-y les Saint-Jacques 1 min 30 par face. Égouttez le riz cuit et répartissez-le dans des assiettes de service préchauffées. Posez 4 noix dans chaque assiette. Versez le jus de mandarine dans la poêle, remuez 1 min sur feu vif en grattant le fond de la poêle avec une spatule, versez cette sauce sur les assiettes et servez aussitôt.

Cailles confites aux mandarines Ingrédients 4 cailles 7 mandarines 75 g de beurre Pour la purée de pois chiches : 1 grosse boîte de pois chiches 1 cuil. à soupe de crème épaisse 1 filet d'huile d'olive sel poivre étapes Mettez 2 mandarines 10 min au congélateur puis prélevez finement leur zeste que vous hacherez ensuite. Pressez le jus de 3 autres mandarines. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ajoutez le jus de mandarine et les zestes, salez et poivrez. Réservez.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Épluchez à vif les 2 mandarines dont vous avez prélevé le zeste et les 2 restantes, puis séparez-les en quartiers.

Pratiquez une petite incision dans le pli de la cuisse des cailles et passez un doigt préalablement huilé sous la peau pour la décoller. Glissez 4 quartiers de mandarine le long des filets et réservez les autres quartiers.

Disposez les cailles dans un plat à four, badigeonnez-les de beurre à la mandarine. Faites cuire 35 min au four, en arrosant fréquemment pendant la cuisson et en ajoutant le reste des quartiers de mandarine dans la sauce de cuisson 3 min avant la fin.

Pendant la cuisson, préparez la purée : dans une casserole, faites réchauffer les pois chiches dans leur jus puis égouttez et mixez-les. Ajoutez la crème, l'huile d'olive et rectifiez l'assaisonnement. Servez chaud avec les cailles.

Boissons avec ou sans alcool : .

Sirop de mandarine. Ingrédients Pour une bouteille 1 kg Mandarine bio 1 Citron, 400 g Sucre en poudre. Portez à ébullition 10 cl d'eau et le sucre. Hors du feu, ajoutez les zestes de 2 mandarines, le jus des mandarines et celui du citron (50 cl en tout). Laissez refroidir, filtrez et versez dans une bouteille.

Infusion de fleurs et de feuilles 20 gr d'un mélange feuille / fleurs pour 1 litre d'eau bouillante Infuser 10 minutes. Une tasse le soir favorise l'endormissement.

Apéritif à la mandarine 1 litre de bon vin rouge 5 mandarines 25 morceaux de sucre 1 petit verre d'eau de vie. Éplucher et couper en morceaux les mandarines puis les faire macérer avec leurs zestes dans le vin rouge pendant 15 jours. Filtrer Bien exprimer tout le jus de macération. Ajouter le sucre et l'eau de vie. Bien mélanger Et mettre en bouteilles pour conserver au frais pendant 15 jours. Vous pouvez déguster.

Vin : .

Vin de mandarine Temps de préparation : 180 minutes, Ingrédients (pour 1 litre) :- 6 mandarines (leurs écorces) - 1/2 litre d'eau de vie - 2 litres vin blanc - 500 g de [sucre](#) Préparation de la recette : Prévoir 3 semaines Mettre les écorces dans l'eau de vie et laisser macérer 2 semaines. Au bout de ces 2 semaines ajouter à ce mélange le vin blanc dans lequel on a fait fondre le sucre. Filtrer et laisser reposer 1 semaine.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : . La mandarine est surtout utilisée dans la parfumerie. Son odeur est pétillante, florale, avec une note verte rappelant le zeste de citron vert. Généralement son essence est fluide et de couleur jaune orangé. Son arôme à la fois doux, citronné et floral réduit le stress et soulage l'insomnie.

Vétérinaire : .

Externe : .L'écorce de la mandarine en huile essentielle aromatique,

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .Il est fortement recommandé aux personnes sensibles et allergiques aux agrumes de s'abstenir d'en prendre, il a été remarqué qu'elle peut engendrer certains effets néfastes et par conséquent il est judicieux de se renseigner auprès d'un spécialiste en herboristerie chinoise avant toute utilisation.

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse :

Nectarinier

Noms communs : . Nectarinier

Noms scientifiques : . Prunus persica, variété nucipersica

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rosacées. C'est une des variétés de pêchers à part entière.

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 5 m

Largeur : .

Feuillage : . Caduc

Floraison : . février-mars floraison blanche ou rose

Fructification : . courant juillet arbre auto-fertile, qui donnera donc des fruits seul ; il n'est pas nécessaire d'avoir un pied mâle et un pied femelle

Origine : .Asie Mineure **Chine**

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Tempéré et chaud, régions à climat doux

Rusticité : .de -15 à -20°.

Exposition : .Ensoleillée abrité des vents dominants.

Sol : .Ordinaire, Sol sableux, drainant, Sol caillouteux Humus ou terreau. En règle générale, le pêcher est sensible à l'asphyxie racinaire, au calcaire actif et au pourridié (armillaria mellea).

PH du sol : .ph 6,5

Humidité du sol : .sol humide, bien drainé

Durée de vie : . 15 à 20 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : Allium, surtout d'ail et de ciboulette. Les engrais verts (trèfle et luzerne) apportent la richesse nécessaire. La proximité d'orties a la réputation d'empêcher les fruits de moisir.

Conseil de culture

Plantation : . plantez votre nectarinier à l'automne ou au printemps. Faites un mélange de terreau et de terre du jardin qui permettra d'alléger la terre et d'apporter les éléments nutritifs. Si votre terre est argileuse, incorporez environ 1/3 de sable à votre mélange de terre et terreau

- Recouper les racines de l'arbre à leur extrémité et mettre une poignée dans le trou de plantation, à mélanger à la terre.
- Puis placer un tuteur afin de maintenir l'arbre droit et installer l'arbre. Comblez le trou de plantation avec la terre extraite éventuellement amendée de terreau plantation, tasser au pied du nectarinier en formant une cuvette et arroser abondamment (15-20 litres d'eau) afin d'assurer une bonne cohésion entre les racines et la terre.
- Pour la forme gobelet, tailler les rameaux à environ 25-30cm de longueur par rapport au tronc, de préférence au-dessus d'un bourgeon placé vers l'extérieur de la ramure et conserver les 3 à 5 branches les mieux positionnées. Pour le scion, étêter le nectarinier à la hauteur désirée afin de former le tronc et supprimer les rameaux en surnombre.

- **Engrais** :

- **Trou** : creuser un trou d'environ 50-60cm de profondeur et 80-100cm de large. Ajouter au fond du trou de plantation environ 150g de corne torréfiée (soit environ deux poignées) à mélanger à la terre, reboucher de moitié le trou avec de la terre additionnée de terreau plantation si nécessaire et de fumier, de composte.

- **Paillage** : mettez un paillage afin de le protéger des gelées hivernales et pour compléter l'apport organique et éviter la pousse des mauvaises herbes. Pour compenser progressivement les prélèvements à venir, optez plutôt pour la **mise en place d'un paillis grossier plus riche en carbone qu'en azote**, comme le BRF ou les feuilles mortes, qui viendra augmenter le taux d'humus à la périphérie du tronc. Les vers de terre et les micro-organismes, de nouveau en activité à cette époque, feront ensuite le nécessaire, enrichissant et améliorant petit à petit le sol.

Entretien :

- **Arrosage** : Dans ses premières années, votre nectarinier nécessite un arrosage régulier.

- **Taille** : après la taille, il repartira de la base. Chaque année, tailler votre arbre à la fin de l'hiver au dessus d'un oeil à bois bien constitué. La taille est équilibrée, il n'y a pas d'axe central, il doit y avoir une multitude de ramifications.

- **Taille de fructification** : avant la reprise de la végétation pour stimuler. Avant la reprise de la végétation pour stimuler, supprimez les rameaux qui se croisent et qui densifient le centre de l'arbre, ainsi que ceux qui sortent de la forme de l'arbre afin de conserver un port harmonieux. Mastiquer les plaies de taille avec un produit cicatrisant. À faire juste avant la floraison de façon à préserver les rameaux les plus florifères.

- **Engrais** : L'engrais pourra être à décomposition lente à base d'acide phosphorique et de potasse, sous forme de fumier bien décomposé, ou de compost bien enrichi. Le sol sera enrichi à l'automne, cependant un engrais riche en potasse et phosphore sera conseillé au printemps. Toutefois, ne fertilisez pas à l'extrême, ce qui serait néfaste aux fruitiers.

- **Palissage** :

- **Traitement préventif** : N'hésitez pas à effectuer un traitement de fin d'hiver, puis après floraison. Un traitement préventif à la cloque du pêcher peut être nécessaire. Pour cela, utilisez la bouillie bordelaise. Surveillez aussi l'apparition des pucerons qui s'agglutinent parfois sur les jeunes pousses au printemps, provoquant un ralentissement de la croissance et une déformation du feuillage.

- **Maladies fréquentes et traitements** : très sensible à la cloque du pêcher. une bonne taille donnera de la vigueur à votre nectarinier et une meilleure résistance.

Vous pourrez aussi traiter votre nectarinier avant l'apparition des premières feuilles, avec un acaricide biologique ou un mélange à base de bouillie bordelaise..

Deux groupes de maladies à virus sont fréquentes chez le pêcher : les viroses à Ring Spot ILAR et les Ring Spot NEPO. Les maladies bactériennes sont responsables de la galle du collet (Crown gall) et du dépérissement (Pseudomonas persicae). Les maladies cryptogamiques les plus importantes sont : la cloque, l'oïdium, le chancre à Fusicoccum, le plomb parasitaire, la criblure à coryneum, la moniliose, le chancre à crystospora. Les ravageurs du pêcher sont la tordeuse, le carpocapse, les acariens, la cératite, le capnode, la zeuzère et le cossus. . À noter que la variété de nectarinier Honey Kist résiste à la cloque.

Multiplications :

- **Semis** : Les nectarines proviennent parfois de noyaux de pêches et vice versa. Il faut évidemment récupérer les noyaux des fruits que vous appréciez. Partons donc sur la deuxième moitié de l'été, avec les mois d'août et septembre. Comment faire ? Enlevez soigneusement la pulpe qui entoure le noyau. Vous pouvez le nettoyer avec une brosse dure : cela écartera les risques de moisissure. Puis, laissez-le sécher à l'air libre une dizaine de jours. Préparez ensuite un grand pot en terre cuite. Installez au fond une bonne couche de cailloux ou de [billes d'argile](#), qui assurera le [drainage](#) (évacuation de l'eau). Remplissez d'un mélange au 2/3 de sable pour 1/3 de terreau, jusqu'à 7-8 cm du rebord. Disposez alors plusieurs noyaux (vous multiplierez ainsi vos chances de succès !), puis finissez de remplir le pot. Par la suite abandonnez le pot contre un mur de la maison ou sur votre balcon, en vous assurant qu'il restera humide. Pas de crainte pour le froid : les graines en ont besoin pour que s'enclenche la germina-

tion. Au printemps suivant, vous devriez voir apparaître de petites pousses. Le mieux est alors de les séparer dans des pots individuels, voire de les installer en pleine terre, dans un sol bien ameubli et enrichi. La formation de l'arbre est très simple : il suffit de supprimer sur le bas du tronc les feuilles ou les petites branches qui y apparaissent, pour favoriser l'allongement de l'arbre, et la constitution d'une ramure correcte en partie haute.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : . la plupart des variétés sont greffées sur souches appropriées, comme les pêchers.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Été. La récolte des nectarines se fait sur une période de 10 jours, en juillet ou en août. Pour profiter plus longtemps de la saison, il est possible de planter différentes variétés qui donnent des fruits à des périodes différentes.

Récoltes des feuilles : .Au mois de juillet.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les nectarines sont à conserver à température ambiante. Ce sont des fruits fragiles à manipuler et à transporter avec précaution. Les pêches et nectarines se conservent dans un endroit frais autre que le réfrigérateur qui anéantit les saveurs et rend la chair du fruit farineuse. Idéalement, les fruits peuvent être disposés à plat dans un compotier et dégustés dans les 2 jours.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, La nectarine peut être utilisée exactement comme une pêche .Les nectarines comme la pêche et le brugnont sont des valeurs sûres de l'été, très prisés des consommateurs. Vous pourrez en trouver sur les étals dès mai, notamment en provenance d'Espagne. À partir de juin et jusqu'à septembre, nous trouvons pléthores de pêches et nectarines françaises, en provenance des Pyrénées-Orientales, du Gard, des Bouches-du-Rhône et de la Drôme. La nectarine et le brugnont, dont le goût est très similaire, font partie de ces 300 variétés et sont le résultat d'une mutation naturelle du pêcher. La nectarine comme la ont en commun leur noyau non adhérent à la chair du fruit.

Préparation des pêches et nectarines : Les pêches et nectarines se dégustent à toutes les sauces. Natures, croquez et savourez-les à pleines dents. En salade, elles se marient aisément avec d'autres fruits d'été. Cuites, elles donnent une touche gourmande aux tartes, charlottes, feuilletés et crumbles. Poêlées ou pochées, elles accompagnent parfaitement les plats à base de canard, foie de veau ou crabe. Transformées en marmelade, confitures ou coulis, pêches et nectarines se dégustent toute l'année.

Confiture aux nectarines : . Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 8 minutes Ingrédients (pour 4 pots) : - 1 kg de nectarines jaunes épluchées et dénoyautées

- 500 g de sucre Préparation de la recette : Éplucher et dénoyauter les nectarines puis les couper en petits morceaux. Dans une casserole à fond épais, mettre les fruits et le "sucre". Remuer doucement à feu vif, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. À l'ébullition, compter 4 minutes de cuisson à gros bouillons sans cesser de remuer. Verser dans des pots à confiture, les fermer et les retourner 3 minutes tête en bas.

Clafoutis aux nectarines et abricots : . Ingrédients 1 Kg de fruits dénoyautés (la proportion nectarine & abricot se fera selon le goût). 125g de farine 120g de beurre 120g de sucre 6 œufs 30cl de lait Prendre les fruits dénoyautés. Mettre au fond d'un plat très généreusement beurré et y ajouter 50g de sucre en pluie. Faire fondre 100g de beurre – faire bouillir 30cl de lait. Dans un saladier mélanger 125g de farine avec 70g de sucre. Délayer avec 6 œufs, incorporés 1 à 1. Remuer vivement avec le lait chaud et enfin ajouter le beurre fondu. Recouvrir les fruits avec cet appareil. Éventuellement rajouter un peu de sucre cristal en surface. Enfourner pour environ 45 mn dans un four préchauffé à 180°C.

Financier aux nectarines et aux noisettes : . Ingrédients : - 125 g de noisettes moulues - 25 g de farine - 4 blancs d'œuf - 125 g de sucre - 80 g de beurre - 20 g de miel - 1 pincée de sel - 4 nectarines épluchées coupées en deux Préparation : Étape 1 : Mélangez les noisettes, la farine, le miel, le sucre et la pincée de sel. Étape 2 : Battez les blancs d'œuf à la fourchette et incorporez-les à la préparation précédente. Étape 3 : Faites fondre le beurre et puis rajoutez-le à la pâte. Étape 4 : Garnissez les moules beurrés de pâte aux 2/3 et puis posez une demi nectarine. Étape 5 : Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes et jusqu'à ce que les financiers soient gonflés et dorés. Étape 6 : Démoulez-les délicatement et laissez-les refroidir sur une grille, à consommer dans la

journée.

Crumble aux nectarines et aux framboises : . *Ingrédients pour la garniture* 4 nectarines mûres 200 g de framboises
Ingrédients pour le crumble 3 cuil. à soupe bombées de farine 2 cuil. à soupe de cassonade 30 g de beurre à température ambiante - Préparez la pâte sablée. Battez le jaune d'œuf avec le sucre et l'eau dans un bol. Travaillez la farine et le beurre en morceaux dans un saladier pour obtenir un sable. Ajoutez le mélange à l'œuf et mélangez pour obtenir une boule de pâte. Laissez reposer 1 h. - Étalez la pâte et chemisez un moule à tarte. Lavez les nectarines et coupez-les en huit. Répartissez-les sur la pâte, puis ajoutez les framboises. - Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). - Préparez le crumble en mélangeant la farine, le sucre et le beurre pour obtenir un gros sable. Parsemez en les fruits et enfournez pour 40 min. - Laissez refroidir avant de démouler et de servir.

Sirop de nectarines : . **Sirop de nectarines maison (pirsicata sicilienne) à servir ensuite en boisson** (pour une bouteille de 80-1 l environ) 1 kg de **nectarines** (jaunes ou blanches) dont le noyau a été retiré (l'utiliser plus bas pour la liqueur ;-)) 750 g de sucre semoule un citron jaune non traité (facultatif) 1. Couper les nectarines en morceaux réguliers et les placer dans un saladier. Recouvrir de sucre, mélanger, couvrir et laisser macérer 24 heures à température ambiante (s'il ne fait pas trop chaud, autrement opter pour le frigo mais les arômes se développeront moins). Secouer le saladier de temps à autre (toutes les 3 heures environ, de manière à répartir le sucre et faire en sorte que le sirop qui s'est formé enrobe bien les fruits. 2. Verser le tout dans une large casserole à fond épais et laisser cuire à frémissement et à feu doux pendant 10 minutes. Éteindre, remettre tout dans le saladier, couvrir et laisser macérer encore 24 heures. 3. Passer ensuite le tout au moulin à légumes (on obtient une sorte de pulpe un peu dense et sucrée) et verser dans une casserole large à fond épais. Ajouter le jus de citron jaune (si on aime on peut ajouter aussi les zestes). Porter à frémissement et à feu doux pendant 20 minutes de manière à ce que le sirop devienne plus dense et nappe la cuillère (il restera quand même fluide et n'aura pas l'aspect d'une confiture). 4. Mettre dans une bouteille bien propre (dans l'idéal stérilisée au four à 140°C pendant 10 minutes), fermer et laisser refroidir. Ce sirop se conserve bien au frais 2 à 3 semaines.

5. Pour servir, verser le sirop dans un verre ou une cruche, à hauteur de 1/4 ou 1/3, compléter avec de l'eau (donc 3/4 ou 2/3 selon qu'on le souhaite plus ou moins sucré et plus ou moins au goût de pêche) plate et minérale, quelques glaçons, morceaux de pêche et une tranche de citron. Déguster de suite bien frais ou bien (s'il ne fait pas chaud) à température ambiante (sans les glaçons bien sûr).

Liqueur de noyaux de pêche : . (pirsicata version liqueur) (Pour une bouteille de 1,5 l environ) 50 cl d'alcool pur (à boire bien entendu) dans l'idéal 90°C, si on en trouve pas, opter pour le l'eau de vie neutre à 60°C et diminuer le sucre de 100 g) 50 cl d'eau 500 g de sucre 20 noyaux de nectarines (intacts et bien séchés) 1. Mettre les noyaux dans un récipient assez haut ou une bouteille en verre, puis remplir avec la liqueur. Bien fermer et laisser macérer pendant deux à trois semaines dans un endroit sec et sans lumière. 2. Dans une casserole porter à ébullition l'eau avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissous. Filtrer la liqueur afin de retirer les noyaux puis ajouter le sirop un peu refroidi. Verser le tout dans une bouteille propre, bien fermer et laisser reposer quelques jours au frais avant de déguster.

Vin de nectarine : . Temps de préparation : 15 minutes Pour obtenir 10 litres finis de ce vin apéritif il faut : - 9 litres de vin - 1 litre d'alcool - 400 feuilles de nectarine ou de cerisier - 400 morceaux de sucre de 5 g = 2 kg Préparation de la recette : Cueillir laver sécher les feuilles de nectarine. Sur chaque litre de vin ôter un verre de 10 cl. Dans une bonbonne, ou tout grand récipient fermé, mettez vos feuilles de pêcher ou cerisier et le vin. Laisser macérer 48 heures. Retirer les feuilles. Ajouter le sucre. Quand il est fondu, aidez-le en retournant souvent... ajouter l'alcool choisi. Remettez en bouteilles, si possible Bouchez bien, étiquetez. Dated (c'est important). Oubliez-le le plus longtemps possible c'est à dire des années (dans ma famille la cave tourne sur 8 à 10 ans)

Les différents usages

Agriculture : . Les noyaux de nectarine font un bon charbon actif pour les filtres. Le bois est cassant, mais les rameaux donnent un bon allume-feu. Les excédents de récolte peuvent nourrir le bétail.

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : . Ses nombreuses vitamines lui donnent un pouvoir régénérant et protecteur qui renforce la résistance et la tonicité de la peau. C'est pourquoi la pêche fait souvent partie des principes actifs de nombreux soins de beauté. C'est le fruit à noyau le plus riche en vitamines C avec 20 mg/100g. Également riche en provitamine A (carotène), elle favorise le bronzage et l'éclat de la peau (surtout dans les fruits à chair jaune : 0,5 à 1 mg aux 100 g, couvrant ainsi 50% de l'apport quotidien conseillé).

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Neem

Noms communs : .Neem, Margousier

Noms scientifiques : .Azadirachta indica

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Méliacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .5 à 10 m

Largeur : . 3 à 5 m

Feuillage : .Persistant Semi-persistant Caduc

Floraison : . mai

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . méditerranéen

Rusticité : .-10 °C

Exposition : .

Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .au printemps

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .Semez de préférence des graines fraîches qui arrivent à maturité au Sahel entre décembre et fin février. Dénoyautez les fruits mous tombés au sol et mettez à sécher les noyaux. Stockez-les éventuellement dans du

sable humide en attendant de les semer car le taux de germination diminue rapidement. Faites tremper les graines dans l'eau tiède durant une journée avant de les semer par 4, dans un pot rempli de terre légère ou directement dans le sol. Recouvrez les graines de 1 cm de terre. En pot, repiquez les plants quelques semaines après leur germination qui a lieu 7 à 30 jours plus tard et plantez-les en pleine terre dès qu'ils atteignent 30 à 50 cm de haut. Inutile de désherber, le jeune plant pourvu d'une croissance rapide est peu concurrencé par les mauvaises herbes.

- **Bouture** : .En été, effectuez des boutures semi-ligneuses

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . août septembre L'arbre rentre en pleine production de graines au bout de 10-15 ans produisant jusqu'à 20-30 kg de fruits et 10-15 kg de graines. Récoltez les fruits en juillet-août soit 3 mois après la floraison. Il faut environ 3,5 kg d'amande pour obtenir 1 l d'**huile** avec un pressage artisanal. Il importe de filtrer l'huile à travers un papier buvard avant de l'utiliser. Diluez 20 ml d'huile dans 1 l de solution pour traiter les plantes en préventif ou curatif.

Pour fabriquer du purin de feuilles : faites macérer pendant 24 h les feuilles puis ajoutez un peu de savon noir pour favoriser l'adhésion du produit sur la plante. N'oubliez pas de traiter le soir car la molécule est sensible à la lumière. Attendez une semaine avant de consommer la plante ayant reçu le traitement

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .L'huile se conserve au frais pendant 1 an car elle a tendance à fermenter

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Le neem produit un petit fruit jaune comestible, ressemblant à un abricot, avec un noyau (kernel), lequel renferme une amande (seed). Ce fruit se récolte au moment de la mousson. Il est séché au soleil, pulpe = 10% environ.

Broyé (whole fruit neem powder), les agriculteurs l'utilisent comme fertilisant, et remède contre les maladies des cultures aux champs

L'amande extraite du noyau est transformée en huile, soit par un procédé à chaud qui donne de plus grandes quantités, mais une teneur en Aza de seulement 300 ppm, soit par une pression à froid qui donne un produit d'une teneur en Aza supérieure à 1600 ppm.

Cette huile comestible, est utilisée comme vermifuge, mais aussi, contre les poux et tiques ; En émulsion avec de l'eau, et par en pulvérisation, comme traitement foliaire, vis-à-vis des principales maladies des cultures légumières et fruitières, et comme insecticide.

Vertinnov a fait valider l'intérêt du fruit séché broyé et de l'huile de pression à froid par BBV, Bretagne Biotechnologie Végétale, spécialiste en biostimulants : les essais en fertilisation et protection des cultures végétales spécialisées ont montré une évidente efficacité, des produits VITANEEM, alternatives naturelles aux pesticides et engrais chimiques de référence.

Ces préparations naturelles sont fabriquées par notre partenaire Indien, sis à Pollachi, Tamil Nadu, et certifié biologique par SKAL.

u Brésil, tous les producteurs de fruits et légumes, tous les distributeurs de produits agricoles connaissent le Neem qui est un produit d'utilisation courante depuis 2001, notamment pour les animaux et l'agriculture. Quelques domaines d'application :

Agriculture : chenilles (toutes), cochenilles, aleurodes, thrips, pucerons, vaquinha (variété de scarabée) et scarabées, mouche blanche, mouches des fruits, cicadelle, mineuse des tomates Tota absoluta, mineuse des feuilles du caféier Perileucoptera coffeella , mineuse des agrumes Phyllocnistis citrella Stainton ,et autres mineuses , mille-pattes, perce-oreilles, etc....

Meloydogine , Pratylenchus , et autres nématodes. Maladies du système racinaire et de la tige des plantes, oïdium du haricot, Rhizoctonia solani , Rhizoctone brun , R. Oryzae, Sclerotium Rolfsii, Sclerotinia sclerotiorum, Sitroga Cerearella , fusarium oxyporum, phitophtora (tomates et pommes de terre).

Elevage du bétail : tiques, poux, puces, mouche de la corne, mouche des étables /porcheries, gale, acariens, scarabée des fermes, triatomés, etc.

Stockage des grains : termites et charançons.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Les feuilles riches en protéines s'utilisent comme fourrage destiné seulement aux chèvres et chameaux qui craignent moins leur amertume. Elles sont consommées au Myanmar à l'état jeune ainsi que les fleurs en guise de condiment.

Artisanat : .Les amandes extraites du noyau des fruits sont pressées en Inde pour l'obtention d'une huile riche en soufre. Celle-ci, une fois filtrée ou extraite à l'alcool dilué afin d'ôter l'amertume sert ainsi pour l'éclairage, pour faire du savon, du dentifrice, des produits de désinfection (anti-poux, anti-puces, anti-acné) ou régénérants de la peau et des ongles, du lubrifiant pour la mécanique et bien entendu des pesticides. On peut ainsi laver les chevaux, chiens et chats avec cette huile pour les désinfecter. Les noyaux sont séchés puis broyés à froid à l'obscurité de façon à ne pas altérer la matière active essentielle, l'azadirachtine. On a pu mettre en évidence l'efficacité de cette huile sur plus de 400 espèces de ravageurs dont certaines montrent des résistances aux pesticides chimiques mais aussi sur certains champignons (fusariose du cyclamen, flavescence dorée en viticulture, oidium, etc.), nématodes du sol, ainsi qu'en tant que fertilisant (azote, calcium, magnésium, etc.) et biostimulant (mis en évidence par le laboratoire Bretagne Biotechnologie Végétale). La principale matière active est l'azadirachtine, une molécule proche de l'hormone responsable de la mue des insectes. Elle bloque ainsi leur métamorphose et empêche la digestion, entraînant leur mort. La nimbidine est un autre composant à effet répulsif pour les insectes. Toutefois, la concentration de ces substances varie beaucoup en fonction des conditions climatiques, du sol et du clone. Bien d'autres substances sont contenues dans les extraits de neem dont on ignore encore la fonction. L'huile agit en préventif comme en curatif.

Combustible : .Le bois peut être récolté dès la 5e ou 7e année pour servir de combustible, tel quel ou transformé en charbon de bois, ainsi que pour produire du bois d'œuvre. Les billons ont un aubier jaune clair de 5 à 10 cm et un cœur rougeâtre qui fonce en séchant. Le bois à gros grains dégage une forte odeur après la coupe et résiste parfaitement aux termites et autres insectes xylophages. L'écorce fibreuse est tressée en Inde pour former des cordages.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .Les noyaux broyés sont aussi donnés au bétail sous forme de granulés pour leur pouvoir nutritif. Ils contiennent 40 % de protéines et 7 % de lipides.

Le brûlage des feuilles éloigne les moustiques. Le purin de feuilles se pulvérise aussi sur les plantes pour lutter contre pucerons, mouches blanches, chenilles, acariens, oidium, rouille...

L'usage du neem en médecine ayurvédique est très répandu : l'écorce séchée s'utilise pour soigner les inflammations, maladies de peau, rhumatismes et fièvre. L'usage de l'huile de neem doit toutefois être encadré car un emploi sur le long terme se révèle toxique (cause d'infertilité, de fausses couches, d'hypoglycémie, d'encéphalopathie, ophtalmopathie) voire mortel, chez les jeunes enfants. Les bâtonnets de neem servent à se brosser les dents en Inde, Moyen-Orient et Afrique. La résine sert de boule de gomme à mâcher

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Olivier à fruits blancs

Noms communs : .olivier à fruits blancs

Noms scientifiques : .Olea leucocarpa

Nom Anglais : .Wild olive

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .

Largeur : .
Feuillage : .
Floraison : . avril à juin
Fructification : .
Origine : . italie

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .-10/-15°C
Exposition : .
Sol : .
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Greffe :** . Olivier à fruits blancs (Olea leucocarpa) de 2 ans, greffé sur Olivier sauvage, d'une taille de 60-80 cm dans un pot de 15x15 cm.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, La fameuse olive blanche unique et rare produite par cet olivier ne noircit pas, c'est le résultat de l'absence de synthèse des antho

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Olivier

Noms communs : .olivier

Noms scientifiques : . Olea europaea

Nom Anglais : . olive tree

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des oléacées (*Oleaceae*)

Parties utilisées : . feuilles de l'olivier, olive.

Formes et préparations : .huiles, extrait standardisé, macérations glycinées, extrait stabilisé, décoctions, infusions

Description botanique

Hauteur : .5 à 15 m

Largeur : . 4 à 12 m

Feuillage : .persistant

Floraison : .avril à juin

Fructification : . juin à aout

Origine : .asie, bassin méditerranéen

Condition de vie de l'arbre

Climat : .méditerranéen

Rusticité : .entre – 6 et – 10 °C pour les jeunes sujets, – 12 et – 20 °C pour les arbres adultes

Exposition : .ensoleillée, chaude

Sol : .sol argileux, qol caillouteux Léger, sol pauvre et calcaire.

PH du sol : . acide, neutre ou alcalin

Humidité du sol : . sol bien drainé, sol sec. Eviter les terrains humides dans lesquels l'eau circule très lentement.

Les sols filtrants comportant des graviers ou des cailloux seront préférés aux terres trop argileuses et asphyxiantes

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices) : le romarin et le thym.. Le chou est un excellent compagnon pour les autres arbres et arbustes.

Conseil de culture

Plantation : . plantation de septembre à juin. Creusez un trou beaucoup plus grand que la dimension des racines de la plante. Bêchez le fond du trou sur place/ Mélanger à la terre du terreau, et une poignée d'engrais à décomposition lente, comme la corne torréfiée par exemple. Si votre terrain retient beaucoup l'eau, ajoutez du sable afin d'éviter l'asphyxie des racines. Recouvrez de 10 à 15 cm de terre de surface vierge afin que les racines ne touchent pas l'engrais. Placez la plante au centre du trou. Remplissez tout autour de la motte en tassant régulièrement avec le pied. Formez une cuvette autour avec le surplus de terre et remplissez-la d'eau. Un arrosage copieux est nécessaire pour que la terre se fixe bien entre les racines.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .La taille douce consiste à élaguer tous les 5 ans, pour aérer le centre de l'arbre. En février-mars, ôtez rejets et rameaux et les branches qui pendent. Sur les arbres formés, la taille de fructification se pratique tous les 2 ou 3 ans. Éliminez les rameaux qui ont porté des fruits, mais pas les autres pousses.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Effectuer les semis des noyaux après stratification, en automne. Le semis est long à réaliser car le repiquage s'effectue lorsque la plantule mesure une dizaine de centimètres, soit au bout de 18 à 24 mois. La mise en terre se fait lorsque le plant mesure environ 50 cm de haut.

- **Bouture :** . bouturage en mars/avril

- **prélevement de rejet** . Prelevement de rejet en mars/avril

- **Divion des souches :** . division des souches en mars/avril

- **Marcottage :** . marcottage par buttage en mars/avril

- **Grefe :** . greffage en fente ou en écusson sur olivier franc (de semis) en mars/avril

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les fruits arrivent à maturité entre fin août et février selon les variétés, les régions et le choix de récolter des olives vertes ou noires. La récolte a donc lieu soit en automne soit en hiver.Pour la récolte d'olives de table, on procède de préférence à la main, mais également sur des bâches, dès fin août pour les variétés les plus précoces, puis en septembre et octobre tant que les fruits sont bien verts et charnus. Pour la production d'huile, les fruits sont recueillis entre novembre et février alors qu'ils ont commencé à se colorer, sur des bâches posées au sol. On les détache des branches soit à la main, soit avec de petits râteaux appelés peignes.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les plus beaux fruits seront traités en « confiserie » pour devenir un condiment (olive de table), et ils doivent être récoltés à la main avant leur chute de l'arbre. Comme elles sont naturellement très amères, il faut les faire macérer dans l'eau plusieurs semaines, en changeant l'eau régulièrement jusqu'à ce que leur amertume ait disparu. On y ajoute souvent des cendres de bois ou du sel (la soude pour les préparations commerciales). En ce cas on lave soigneusement les olives quand elles sont prêtes. Puis on conserve les olives vertes dans de la saumure, que l'on peut aromatiser, et les noires dans de l'huile d'olive. Il est souvent possible de ramasser au pied des arbres des olives, tombées à complète maturité, qui ont été séchées au soleil, lavées par la pluie et ne sont plus que légèrement amères - parfois plus du tout. Ce sont les meilleures de toutes.

Huile : . Les autres olives, abîmées ou récoltées mécaniquement, seront broyées et pressées afin d'extraire l'huile, qui est un pur jus de fruit et l'une des meilleures huiles alimentaires connues. L'huile d'olive peut être consommée aussi bien froide, dans des sauces pour salades, ou remplaçant le beurre dans les pâtes, par exemple, que chauffée, lors de la cuisson de viandes ou de légumes, ou par friture. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à plus de 210 °C, cette température constituant son point de fumée, au-delà duquel elle se détériore, mais cela dépasse la température moyenne de friture, qui est de 180 °C.

Pâte : . On peut aussi consommer les olives sous forme de pâte. Les olives sont lavées, puis égouttées et séchées pendant 24 à 48 heures afin d'éliminer toute trace d'eau, important pour le goût et la conservation de la pâte. Les olives sont ensuite mises dans une machine utilisant les noyaux pour finement broyer la pulpe. Si la pâte est granuleuse ou trop sèche, on peut y ajouter de l'huile d'olive vierge pour un taux maximum de 7 %. Puis elle est immédiatement mise en pot et la pasteurisation lui assure une conservation de deux ans.

Tapenade : . constituée d'olives broyées, d'anchois et évidemment de *tapena* (capre en occitan), Elle peut être dégustée avec des pâtes, ou simplement en la tartinant sur du pain, ou en y trempant des bâtonnets de légumes.

- Infusion de feuilles En tisane : mettre une vingtaine de feuilles d'olivier dans 800 ml d'eau ; faire bouillir et évaporer jusqu'à obtention de 400 ml de tisane. Laisser refroidir dix minutes, filtrer et en boire 1 tasse chaque matin pendant quinze jours.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : . Les grignons peuvent aussi servir à l'alimentation du bétail ou à la production d'huile de grignons, réduisant ainsi la pollution du milieu.

Artisanat : . L'huile d'olive est utilisée traditionnellement en Méditerranée pour les soins de la peau et la fabrication d'onguents ou de savons. Le savon d'Alep et le savon de Marseille, qui contiennent de l'huile d'olive, sont des exemples d'emploi tant pour la santé que le bien-être.

Durant des millénaires, l'huile d'olive fut source de lumière dans les lampes à huile méditerranéennes.

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, l'huile d'olive lampante était largement utilisée pour assouplir les tissus et graisser les fibres textiles dans les filatures, ainsi que comme l'un des lubrifiants naturels les plus performants pour la mécanique, car elle possède une excellente viscosité, est non-siccative, ne s'évapore que très lentement et ne se transforme pas rapidement en un résidu gommeux et collant.

Il existe en Italie et en Espagne des usines produisant de l'électricité en utilisant comme combustible les grignons d'olive, qui sont les résidus solides issus de la fabrication de l'huile.

Durant des millénaires, l'huile d'olive fut aussi source de lumière dans les lampes à huile méditerranéennes.

Jusqu'au 19^e siècle l'huile d'olive lampante était énormément utilisée pour assouplir les tissus, graisser les fibres de textiles, mais aussi comme lubrifiant naturel des plus performants pour la mécanique. En effet, elle possède une excellente viscosité, est non-siccative et ne s'évapore que très lentement. Elle ne se transforme pas en un résidu gommeux et collant de manière rapide. La production d'huile pour l'industrie est actuellement infime (50 000 tonnes en 1999, 2% de la production mondiale) et est concentrée en Syrie, Tunisie et Turquie. Elle est principalement utilisée sur place et n'est quasiment pas exportée. En Italie et en Espagne, il existe des usines

produisant de l'électricité avec les grignons d'olives (résidus solides issus de la fabrication de l'huile) comme combustible. Les grignons d'olives peuvent également servir à l'alimentation du bétail, à la production d'huile de grignons. Tout est utilisé dans l'olivier : la feuille pour des décoctions, le bois aussi bien pour la combustion que pour la fabrication d'outils de table ou de décoration, les résidus de pâtes comme engrais, les noyaux pour la combustion ou comme isolant électrique (utilisation NASA)...

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . Aucune contre-indication connue, mais il est recommandé aux femmes enceintes de prendre l'avis d'un médecin ou d'un pharmacien avant de commencer un traitement à base de feuilles d'olivier

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .La feuille d'olivier a un léger effet hypotenseur qui peut améliorer celui d'autres plantes ou compléments. De même, son effet hypoglycémiant peut s'ajouter à celui d'autres plantes ou compléments. Un traitement à base de feuilles d'olivier peut augmenter les effets des médicaments hypoglycémians ou hypotenseurs.

Oranger

Noms communs : .Oranger

Noms scientifiques : . Citrus sinensis

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rutacées

Parties utilisées : . extraits de leurs fleurs, de leurs feuilles et de leur fruits

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 5 à 10m

Largeur : . 3 à 5m

Feuillage : . persistant

Floraison : . avril à juin

Fructification : .

Origine : . sud-est de la Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen

Rusticité : .peu rustique, -4°C min

Exposition : .ensoleillée

Sol : .sol: riche, sol sableux, humus ou terreau

PH du sol : .Acide, ph 5 à 6 , ou seul neutre

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en mars ou avril.

- **Engrais** : . apport d'engrais durant la phase de croissance
- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : . arrosage important
- **Paillage** : .
- **Taille** : . Les fruits ne pousse que sur les pousses de l'année. Tailler à la fin de l'hiver, au mois de février ou mars. Supprimez les bois qui poussent vers l'intérieur pour donner le maximum de lumière ainsi que ceux qui se croisent. Equilibrer la ramure afin de lui donner une jolie forme. Taille douce

- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semis Les pépins sont extraits du fruit ayant dépassé la maturité, désinfectés par un fongicide et séchés à l'ombre. Semez vos graines dans les 2 mois. Si vous les conservez entre 2 et 4 °C, le pouvoir germinatif dure alors 1 an. Réalisez le semis en godets placés sous serre ou directement en pleine terre afin d'obtenir un enracinement plus puissant. La greffe pourra alors se faire 1 ou 2 ans après. Pour les semis réalisés en godet : au bout d'une année de culture, les jeunes plants sont effeuillés largement puis rabattus à 25-30 cm avant d'être repiqués en pot de 2-3 litres ou en pleine terre.

- **Bouture** : .
- **Marcottage** : .
- **Greffe** : . greffage Prélevez les greffons en période de repos sur des rameaux de 1 ou 2 ans. Conservez-les à 10-12 °C jusqu'au printemps. Par temps doux et humide, pratiquez une greffe en écusson à 25 cm du collet, en prélevant un œil bien fermé du greffon. Après quelques jours, la soudure est faite : rabattez le porte-greffe à 15 cm au-dessus de la greffe. Appliquez un mastic sur les plaies de taille. Attendez quelques mois avant d'éliminer l'onglet du porte-greffe.
la greffe se fait sur *Poncirus trifoliata* (syn. *Citrus trifoliata*), un agrume d'une très bonne résistance au froid (-18 °C) qui offre à la fois, une bonne résistance à la maladie de la tristeza et à la gommose. Il reste cependant sensible à l'exocortis, une virose qui affecte la circulation de la sève.
Le bigaradier (sensible à la tristeza et résistant à la gommose) ou le citrange (peu sensible à la tristeza et à la gommose mais sensible à l'exocortis) servent aussi de porte-greffes, particulièrement pour des agrumes cultivés en serre et appartement.

Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- ,
Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .Ingrédients : | 15l de jus d'orange | 4kg de sucre | 15g de levure de bière | 10l d'eau Recette : Coupez les oranges en deux et pressez le jus. Versez le jus dans un tonneau avec l'eau, le sucre et levure diluée dans de l'eau tiède. Laissez fermenter pendant 15 jours. Soutirez dans un autre fût. Laissez encore reposer 15 jours et mettez en bouteilles.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Papayer

Noms communs : .papayer

Noms scientifiques : .Carica papaya L

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des araliacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .3 à 7 m

Largeur : .

Feuillage : .persistant

Floraison : .

Fructification : .

Origine : . mexique

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .

Exposition : .aime la chaleur et le plein soleil.

Sol : .une terre franche, humifère, drainante .

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .
- Trou : .
- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .
- Paillage : .
- Taille : .
- Taille : .
- Engrais : .
- Palissage : .
- Traitement préventif : .
- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : . Il se multiplie le plus facilement par graines au printemps à une température comprise entre 20 et 25°C.

- Bouture : .
- Marcottage : .
- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Le fruit, nommé papaye, est comestible mais celui de l'espèce sauvage est peu agréable à consommer en raison d'une odeur parfois fétide. Il a été développé un grand nombre de variétés fruitières propres à la consommation.

Variétés commerciales :

- 'Sunrise Solo' : originaire de Hawaï, précoce, fruits arrondis ou piriformes, d'un poids de 400 à 600 g, pulpe rouge-orangée excellente pour une consommation *in natura*. Rendement : 37 t/ha/an ;
- 'Formosa' : hybride d'origine chinoise, fruits pesant de 800 g à 2,5 kg, pulpe tirant vers le jaune ou vers le rouge. Rendement : 70 t/ha/an ;
- 'Tainung n° 1' : hybride (papayer du Costa Rica × 'Sunrise Solo'), fruits ronds ou allongés, pulpe rouge-orangée, saveur excellente. Rendement : 60 t/ha/an ;
- 'Papaye Colombo' : donne des fruits longs, sans odeur.

À maturité, le fruit est consommé frais, relevé par un filet de citron vert ou en salade de fruits. Encore verte, la papaye peut être consommée comme un légume, par exemple râpée puis passée à la poêle. Les jeunes feuilles peuvent être consommées comme des épinards et les graines comme vermifuge.

Les papayes sont riches en papaine et en vitamines A, B1, B2 et C. 100 grammes de pulpe fournissent 32 kcal et 7,8 g de glucides et 64 mg de vitamine C.

Les graines noires, de goût épicé, sont également comestibles.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Pistachier

Noms communs : .pistachier, pistachier commun, pistachier cultivé ou pistachier vrai
Noms scientifiques : .Pistacia vera L
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des anacardiaceae
Parties utilisées : . fruit
Formes et préparations : .La pistache peut accompagner des préparations salées ou sucrées.
On peut l'employer entière, hachée, moulue, crue, cuite...
C'est un ingrédient de base des cuisines méditerranéennes et orientales.

Description botanique

Hauteur : .3 à 10 m
Largeur : .
Feuillage : .caduques
Floraison : . avril à juin
Fructification : . aout à septembre
Origine : . asie centrale

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Il est de culture facile, résistant et ne nécessite pas d'entretien spécifique.
Il est bien adapté à de nombreuses régions car très résistant au froid, seuls les bourgeons peuvent parfois pâtir des gelées printanières tardives.
Rusticité : .Les pistachiers sont des arbres capables d'une grande résistance au froid (jusqu'à -25 °C) et à la sécheresse. Ils craignent cependant les gelées de printemps à -2 °C. Pour donner des fruits de qualité, ils ont besoin du froid hivernal et d'une grande chaleur estivale (une température supérieure à 30 °C durant 98 à 110 jours par an)
Exposition : .Ensoleillée.
Sol : .s'adaptent à tous les sols pierreux, superficiels et secs grâce à leur système racinaire puissant
PH du sol : .
Humidité du sol : .bien drainés
Durée de vie : .100 ans
Pistacia vera L. est dioïque.

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .La plantation s'effectue en automne. Les sujets vendus en conteneurs peuvent être mis en terre toute l'année, hors période de gel.

Pour fructifier il est nécessaire de lui fournir une pollinisation croisée, il faut donc planter un pied mâle (Les fleurs mâles présentent des anthères (partie terminale des étamines) rouges) et un pied femelle.

Pour la mise en terre des plants, le trou doit mesurer 80 cm de diamètre et de profondeur.

- **Engrais :** .Les amendements et les fertilisations ne sont pas nécessaires.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Bien que supportant la sécheresse il a besoin d'arrosages réguliers pour produire des fruits, la terre doit rester humide.

- **Paillage :** .tonte de pelouse

- **Taille :** .Les arbres doivent être conduit en tige ou demi tige sur sol dés herbé, avec arrosage régulier. Il ne faut pas laisser le sol sécher.

- **Taille :** .taille se fait en janvier, elle n'est jamais sévère.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Les semis s'effectuent au printemps à une température entre 10 et 15°C. Avant de les semer il faut entreposer au frais (dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple) les graines pendant 2 mois. 2 cm de recouvrement du semis avec de la terre affinée.

- **Bouture :** .La méthode de multiplication la plus utilisée est le bouturage. Les bouturages herbacés de tiges se font au mois de juillet.

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** . Les greffages s'effectuent généralement avec un pistachier lentisque comme porte-greffe. Greffe en fente en mars-avril, greffe à œil poussant en juillet

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . aout à septembre. Les premières récoltes de pistaches n'apparaissent qu'au bout de 6 à 8 ans. Les fruits ont une maturité échelonnée et sont récoltés en deux fois à l'automne. Ils sont mis à sécher à l'ombre, puis placés dans un local de conservation bien sec

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Elles se conservent dans un récipient hermétique et dans un local frais et sec. Elles peuvent se conserver trois mois au réfrigérateur. Les pistaches se conservent au congélateur à condition d'avoir toujours leur coquille ; une fois écalées leur congélation n'est plus possible.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . les pistaches sont utilisés dans l'alimentation humaine et en particulier grillés à l'apéritif

Pâtisserie : . Elle entre dans la composition de nombreuses pâtisseries orientales.

Glace : .Elle agrmente les glaces et les sorbets.

Nougat : .Elle entre dans la composition du nougat et de nombreuses friandises, plus particulièrement celles au

chocolat avec qui elle se marie bien.

Farces : .Elle aromatise les farces et les sauces.

Accompagne : .Elle accompagne les fromages frais et surtout les fromages de chèvre.

Elle parfume les tajines et tous les ragoûts de viande ou de légumes.

Elle se marie très bien avec les plats de riz et de pâtes.

Elle agrémente les charcuteries comme la mortadelle, les terrines et pâtés, les galantines...

La pâte à pistache est idéale en pâtisserie d'autant plus qu'elle apporte une belle couleur.

Pour enlever la fine pellicule qui recouvre les pistaches une fois qu'elles sont sorties de leur coque : les plonger une minute dans de l'eau bouillante, les passer ensuite sous l'eau froide.

La peau s'enlève facilement avec un petit couteau pointu.

Gaufre à la pistache : . RECETTE POUR UNE VINGTAINE DE GAUFRES à la pistache Temps de Préparation : 20

Minutes. Temps de Cuisson : 20 à 30 Minutes. Temps de Repos : 1 Heure. INGREDIENTS : 300 grammes de farine.

125 grammes de pistaches mondées (non salées). 100 grammes de beurre. 50 centilitres de lait 100 grammes de

sucre en poudre. 3 œufs. 1 sachet de levure chimique 1 pincée de sel. PREPARATION : Mettre le beurre et le lait dans une casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Dans un saladier, mélanger la

farine avec le sucre en poudre, la levure chimique et une petite pincée de sel.

Incorporer ensuite les œufs et ajouter peu à peu le lait. Battre ou fouetter pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Laisser la pâte se reposer pendant une heure au minimum. Concasser grossièrement les pistaches avec un couteau ou au robot.

Ajouter les pistaches dans la pâte. Faire cuire les gaufres.

Pate de pistaches : .Pâte de pistaches (pour glace, crème pâtissière, flan, crème brûlée...) Ingrédients pour un peu moins de 400g de pâte:

– 250g de pistaches crues – 125g de sucre – 35g d'eau – 60g de poudre d'amandes – 1 cuillerée à soupe d'huile

(tournesol ou mieux pistache!) – quelques gouttes d'extrait d'amandes amères Préparation : – Faire griller les pistaches sur une plaque au four pendant 15 minutes à 150°C. – Les sortir sans se brûler et les mettre dans un dans

un bol (quelque chose qui ne craint pas le chaud!) – Faire un sirop en faisant chauffer le sucre sur feu doux avec l'eau. – A 121°C verser sur les pistaches grillées et bien mélanger (le sucre va recristalliser en refroidissant, c'est

normal) – Une fois les pistaches refroidies, les mettre dans le mixeur avec la cuillerée d'huile et la poudre

d'amande. – Mixer environ un dizaine de minute jusqu'à obtention d'une pâte homogène. – Conserver au frigo dans un conteneur hermétique

Mousse au chocolat noir et pistache : .Mousse au chocolat noir et à la pistache Temps de préparation : 15 mn.

Temps de réfrigération : 4 heures. Ingrédients : - 6 oeufs frais. - 200 g de chocolat noir à pâtisser. - 1 cuillère à soupe de lait. - 6 + 2 cuillères à soupe de poudre de pistache. Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre

avec le lait au micro-ondes (environ 1 mn 30). Mélangez. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et ajoutez les jaunes au chocolat fondu en fouettant vivement et sans attendre. Ajoutez 6 cuillères à soupe de poudre de

pistache. Montez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez dans des verrines, filmez et réservez au réfrigérateur au moins 4 heures. Avant de servir

parsemez de poudre de pistache.

Galantine poulet pistache : . Galantine Poulet, pistaches Ingrédients: 300 gr. De chair de poulet (il faut qu'il y ait un peu de gras, environ 10%). 180 gr. De saucisse de volaille de dinde. 100 gr. De chapelure. 1 cuillère à café non bombé

(sinon se sera trop salé). 3 oeufs moyens. 3 gousses d'ail. 1 cuillère à soupe de poudre de poulet (ou 1 cube de volaille). 1 poignée de pistache (environ 15 gr.). Préparation : Torréfier les pistaches dans une poêle (environ 3

minutes) pour faire ressortir le goût des pistaches.

Mixer les saucisses dans un mixeur. (conseil: ajouter un blanc d'oeuf). Ajouter les pistaches torréfiées et réservé.

Mettre tous les autres ingrédients dans le bol du mixeur et le mettre en marche environ 2 à 3 minutes. Déposer un film alimentaire sur le plan de travail et y mettre la farce de poulet. Faire un rectangle, ajouter la farce de saucisse

pistachée. Refermer le saucisson sur lui-même en prenant soin de laisser la farce au centre. Prenez les deux extrémités et rouler sur lui-même le saucisson pour lui donner la taille d'environ 25 centimètre de long et 5

centimètre de diamètre. Préchauffer le four à 160°. Envelopper le saucisson dans un film aluminium et recommencer en l'enveloppant une deuxième fois afin que celui-ci soit bien enveloppé. Mettre le saucisson dans

un plat pouvant aller au four et mettre au 3/4 de l'eau pour le cuire au bain-marie. Enfourner le pour 1 heure.

Laisser refroidir avant de le mettre au frigidaire, et le laisser complètement refroidir (environ 5 heures) avant de pouvoir le couper en tranches.

Roulade de saumon pistache : . Ingrédients: pour 6 personnes 12 belles tranches de saumon fumé 2 avocats 2 citrons verts non traités 50ml de crème 300g de brousse de vache 100g de pistache 2 cuillère à soupe d'huile

d'olive 4g de gélatine 3 brins d'aneth sel, poivre Préparation: Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire griller les pistaches à sec dans une poêle anti adhésive puis les concasser. Râper une cuillère à soupe de zestes de citron.

Couper l'avocat en dés. Les arroser de jus de citron. Chauffer la crème à feu doux. Y faire dissoudre la gélatine essorée. Batta la brousse salée et poivrée avec 2 cuillères à soupe de jus de citron et d'huile. Ajouter la crème, le zeste, les dés d'avocat, la moitié des pistaches et l'aneth ciselé. Tapisser de saumon un moule à gouttière et le remplir de fromage. Rabattre les tranches, réfrigérer 3h et servir décoré de pistaches.

Boulette fromage pistache : . Ingrédients: - 8 portions de fromage fondu - 1 œuf - 3 càs de chapelure - 2 càs de farine - 1 càs de pistache - sel, poivre Rouler les portions de fromage pour former des boules et les replacer au frigo pendant une demi heure si nécessaire. Dans une assiette battre l'œuf. Saler, poivrer.

Mixer la farine, la chapelure et le paprika. Rouler les boules de fromage dans le mélange : chapelure/farine, puis les passer ensuite dans l'œuf. Les rouler à nouveau dans le premier mélange. Les déposer dans la poêle chaude et les laisser dorer. Servir.

Butternut pistaches : . Ingrédients (pour 2 personnes) 2 petits butternut (ou un moyen!) 3 càs de miso blanc 3 càs de crème végétale 1 càc de sirop d'érable 1,5 càs d'huile d'olive 2 poignées de pistaches sel poivre Préparation: Préchauffer le four à 180°C. Laver les butternut, les couper en 12e. Concasser les pistaches. Mettre le butternut dans un plat et enfourner pour 20 min. Dans un bol, mélanger le miso, la crème, le sirop d'érable et assaisonner. Recouvrir les butternut de sauce et parsemer de pistaches concassées. Cuire à nouveau durant 20 min.

Sirop de pistache : . Ingrédients pour 20 personnes 325 grammes de pistaches 1 litre de sirop de gomme 10 grammes de sucre 10 cl de jus de citrons 80 cl d' eau Préparation Réalisez la recette "Sirop de pistache" directement en bouteilles. Mettre les 325 grammes de pistaches décortiquées avec 380 g de sucre et 7 cl d'eau dans un mortier pour y faire une pâte. Délayer petit à petit avec le reste d'eau. Passez à l'étamine pour exprimer tout le jus en tordant fortement et ajouter le reste de sucre et la gomme. Mettre sur feu doux et cuire lentement sans bouillir. Retirez du feu avant l'ébullition, ajouter le jus de citron, remuer et refroidir. Filtrer et embouteiller.

Lait à la pistache : . Ingrédients pour 6 personnes 100 g de pistaches naturelles finement hachées 50 g de miel liquide 700 ml d'eau Ustensiles 1 terrine 1casserole 1 mixer ou 1 centrifugeuse 1 chinois gaze 1 carafe 1 bouteille à fermeture hermétique Préparation : 15 mn-Cuisson : 5 mn-Temps de repos : 1 nuit + 1 heure-Calories : 126 calories/125 ml Décortiquez les pistaches et les hacher finement. Si vous utilisez un mixer, ajoutez un peu d'eau. Versez la poudre obtenue dans une grande terrine. Faites chauffer 1/2 litre d'eau, en la portant presque à ébullition et versez-la sur les pistaches hachées. Mélangez bien et laissez reposer pendant une nuit entière. Chemisez un chinois de plusieurs couches de gaze, posez-le au-dessus d'une carafe et versez dedans les pistaches et l'eau dans laquelle elles ont trempé. Laissez bien filtrer, puis pressez la gaze. A feu doux, faites chauffer 200 ml d'eau avec le miel. Ne faites pas bouillir. Quand le miel aura fondu, laissez refroidir et mélangez ensuite ce liquide au lait de pistaches. Mélangez et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure.Si vous ne consommez pas tout de suite cette boisson, versez-la dans une bouteille hermétique que vous pourrez conserver 2 jours au réfrigérateur.Servez dans de grands verres.

Servez cette boisson au naturel ou mélangez-la avec des fruits pour une boisson plus riche.

Les différents usages

Agriculture : .Pistachier "Kerman" : Variété femelle productif et résistant présentant des drupes de belle taille.

Pistachier "Mateur": Variété peu rustique qui n'apprécie pas les grands froids, principalement lors de la floraison, de part son origine tunisienne.

Pistachier "Peters" : Variété mâle et très bon pollinisateur.

Pistacia Lentiscus : Espèce appelée pistachier lentisque ou arbre à mastic. De plus petite taille il présente également des fruits comestibles mais minuscules. De son écorce une résine est extraite, la gomme à mastic, qui entre dans la fabrication de confiserie et dans la cosmétologie.

Pistacia Terebinthus : Espèce appelée pistachier térébinthe.

Il a donné son nom à la térébenthine qui était autrefois fabriqué à partir de sa sève. Son bois est recherché en marqueterie

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Attention, certaines personnes peuvent être allergiques aux oléagineux.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Prunier du natal

Noms communs : .Carissa macrocarpa, ou prunier du Natal ou carissa appelé "Carissa à gros fruits"

Noms scientifiques : .Carissa macrocarpa

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des apocynaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .4 à 5 m

Largeur : .

Feuillage : .persistantes

Floraison : .Fleurs parfumées qui apparaissent du mois de mai au mois de septembre.

Fructification : .en fin d'été ou début d'automne

Origine : .afrique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . -5°C

Exposition : .mi-ombre au plein soleil

Sol : . tout sol

PH du sol : .

Humidité du sol : . frainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .La plantation se fait au printemps. Dans les régions chaudes elle peut être effectuée en automne

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- **Semis** : . les semis s'effectuent au printemps ou en automne. Pour une meilleure germination, il est recommandé de tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 48 heures. Les semis sont à installer à la lumière et à une température aux alentours de 20°C. Ils sont très longs à lever.

- **Bouture** : .Les bouturages de tiges aoûtées se pratiquent en fin d'été.

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .en fin d'été ou début d'automne

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, La prune de Natal se mange crue. C'est un fruit très sucré, acidulé, rafraîchissant et très riche en vitamine c. On peut aussi le consommer sous forme de confitures, de gelées ou de tartes.

Cette espèce est de plus utilisée pour faire des haies ; ses épines menaçantes en font une barrière dissuasive.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Solanum quitoense

Noms communs : .Solanum quitoense ou morelle de quito

Noms scientifiques : .Solanum quitoense

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des solanacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2m

Largeur : .

Feuillage : .persistant.

Floraison : . été
Fructification : .
Origine : .Amérique du Sud (Equateur, Colombie).

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .0°C
Exposition : .Dans le Nord, il sera exposé au plein soleil et dans le Sud à mi-ombre.
Sol : .
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .Un mélange à base de terre de jardin fine, compost et sable font l'affaire. Un **terreau horticole** convient également.
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .On le sème à l'intérieur dès le mois de Février-Mars. On peut utiliser des graines fraîches.
- **Bouture :** .Le bouturage à l'ombre et au chaud est très facile.
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits à la chair juteuse de couleur verte.

Le goût acidulé ressemble à celui des agrumes et kiwi. Certains y retrouvent même des saveurs de fraise ou d'ananas.

Il faut en général 8 à 10 mois entre le semis et la récolte. Sous nos climats, cela passe presque obligatoirement par une culture sur deux ans comprenant un hivernage.

Sa pulpe sert également à faire des confitures et des pâtisseries.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Stauntonia hexaphylla

Noms communs : .Stauntonia hexaphylla

Noms scientifiques : .Stauntonia hexaphylla

Nom Anglais : .Stauntonia hexaphylla

Nom Chinois : **Nom Japonais** : . MUBE

Classification Botanique : Famille des lardizabalacées () Une plante grimpante qui se soutient en s'enroulant autour d'autres plantes ou supports.

Parties utilisées : .Fruits,

Formes et préparations : .Il est cultivé pour ses fruits comestibles au Japon

Description botanique

Hauteur : .de 8 et 12 mètres

Largeur : . 1 50 à 2,50 mètres

Feuillage : .persistant. Feuilles de 7 à 15 cm de long, portant 3 à 7 lobes.

Floraison : . Au printemps Avril, mai juin. Grappes de fleurs en clochettes (de 2 cm de long) d'abord blanches puis violacées avec un parfum extraordinaire parfumées,

Floraison : .

Fructification : .Les fruits des espèces de ce genre stauntonia sont comestibles (pulpe).

Origine : .Japon, Corée, Taiwan. Birmanie.

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Gèlent en dessous de -5°C

Rusticité : .-10°C

Exposition : .soleil ou à mi-ombre il pousse mieux si ses racines sont dans un endroit ombragé et son sommet au soleil. Exiger un site à l'abri de vents froids.

Sol : . Nécessite un sol sableux limoneux et argileux bien drainé. Riche en humus

PH du sol : ..L'acide, neutre et (alcalins) sols basiques. Ils peuvent aussi pousser dans des sols très acides et très alcalins.

Humidité du sol : .Humidité rémanente

Durée de vie : . 5 à 10 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : . Liane à croissance rapide persistante.

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Semer au début de printemps dans une serre, La graine peut prendre 18 mois à germer. Repiquez les plants dans des pots individuels une fois qu'ils sont assez grands pour gérer et faire croître les dans la serre pendant au moins leur premier hiver. Plantez-les à leurs postes permanents au début de l'été et envisager de leur donner une certaine protection contre le froid pour leur premier hiver ou deux à l'extérieur. Possibilité de bouture : tige à placer dans un verre d'eau attendre que les racines poussent et mettre en terre. Tuterez.

- **Engrais :** .Fertile

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** . Résistant aux maladies.

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits pourpres comestibles

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Tamarillo

Noms communs : .Tamarillo tomate en arbre, prune du Japon (Afrique), et tomate arbuste (Réunion).

Noms scientifiques : .Solanum betaceum, Cyphomandra betacea

Nom Anglais : . tamarillo

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des solanaceae

Parties utilisées : .Fruit (tomate de yuca, tomate de árbol, 茄)

Formes et préparations : .La tomate en arbre est légèrement **acidulé** et sa chair, ferme et charnue se consomme de la même façon que la tomate, souvent crue.

On aime aussi déguster ce fruit sous forme de jus de tamarillo, autre nom donné à la tomate en arbre.

Le tamarillo se cuisine comme la tomate, qu'il peut remplacer dans la plupart des recettes. Il accompagne très bien la viande, la volaille et le poisson. Il est délicieux dans les sauces et cuit en confiture, en gelée ou en marinades. Il ajoute une note inhabituelle aux salades, lorsqu'il est mariné 1 heure ou 2 dans de la vinaigrette.

Description botanique

Hauteur : .4 à 5 m

Largeur : . 0,80 à 1m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . juillet à septembre

Fructification : . novembre à janvier

Origine : . cordillere des andes, amérique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, méditerranéen

Rusticité : .-3,0 °C

Exposition : . soleil, il est sensible aux coups de soleil. Et plus particulièrement s'il est cultivé sous serre. Il demande donc un ombrage, et ce dès le mois de juin dans le Midi (plus tard ailleurs). et abritée du vent

Sol : .Sol sableux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol neutre

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .n'excède pas 10 ans Le tamarillo doit être multiplié tous les 5 ans environ. Il s'agit en effet d'un arbre à la vie brève, qui n'excède pas 10 ans

Pour une culture en extérieur, dans nos contrées, choisissez la variété Cyphomandra corymbiflora car elle résiste aux températures négatives de l'ordre de -7° en situation ensoleillée et bien protégée du vent.

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol :

Les plantes écologiquement similaires : .Cousin du tamarillo à port plus modeste (1,5 à 1,8 m) et cycle biologique plus court. Fleurit dès la première année, quelques mois seulement après le semis. Couronnes de fleurs blanches suivies de petits fruits décoratifs orangés de 2 cm*. Grandes feuilles douces et velues à apparence tropicale (photo de gauche). On peut le placer à l'extérieur durant l'été. Rare. Amérique du Sud. Plein soleil, mi-ombre. On mentionne sur certains sites allemands que les fruits auraient une délicieuse saveur de pêche ou d'abricot.

Plantes bienfaitrices :

Conseil de culture

Plantation : . 1 pieds/m²

- **Engrais :** .

- **Trou :** .Culture en pot

Si vous craignez les températures négatives en hiver, il est indispensable de cultiver votre tamarillo en pot afin de pouvoir le protéger en hiver.

Peut résister au gel, on peut alors cultiver le tamarillo comme un agrume en le rentrant **sous serre l'hiver**, dans un lieu plus frais mais abrité du gel

- Disposer au fond du pot une couche de drainage de 5 cm à base de billes d'argile
- Choisissez un terreau spécial agrumes ou arbre fruitier
- Placer le pot au soleil mais évitez les endroits trop brûlants car en pot ça se dessèche beaucoup plus vite
- Sortir le pot de mai à octobre-novembre
- Rentrer le tamarillo sous serre ou sous véranda non chauffée mais protégé du gel l'hiver

Si vous choisissez de cultiver le **tamarillo en intérieur**, il faudra prévoir une période de repos végétatif durant l'hiver.

- Cette période impose une réduction des arrosages
- Conserver une bonne lumière car elle est nécessaire, même en hiver

Placer le tamarillo dans l'endroit le plus frais de la maison

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Elle ne supporte pas d'eau stagnante qui entraîne une asphyxie des racines. Mais elle exige d'être à l'abri de tout risque de sécheresse et donc d'avoir une irrigation régulière. Arrosez donc de façon à ce que le substrat dans lequel pousse la plante reste toujours frais.

Limitez ces apports d'eau durant la période d'hivernage du tamarillo qui réclame une période de repos végétatif. Plutôt que fertiliser, préférez faire un apport régulier de matière organique au pied de l'arbuste.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .Plutôt que fertiliser, préférez faire un apport régulier de matière organique au pied de l'arbuste.

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .Pour l'apport de matière organique, privilégiez paille, déchets de tonte, compost... divers mulch peuvent également être déposés sur la terre des tamarillos cultivés à l'extérieur.

Pour les plantes en pots, préférez de la poudre de corne, du fumier décomposé, du lombricompost...

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Dans les pays où le tamarillo fait l'objet de cultures commerciales, l'arbre peut être affecté par des maladies (cercosporiose, mildiou et oidium principalement) ainsi que par quelques ravageurs comme des chenilles, des pucerons. Mais ces problèmes sanitaires ne touchent pas les plantes cultivées en France et ne nécessitent pas de traitement.

Sous serre, sensible aux aleurodes

Multiplications :

- **Semis :** .semis 1/ Propagation par graines au printemps. Semer les graines sous une température de 13 à 18°C. 2/ Semis au printemps ou à l'automne à couvert de 22°C à 24°C, en hiver en mini serre chauffante 30°C. 50% de terreau horticole 50% de sable ou perlite

(ne pas recouvrir les graines) Germination: 4 à 6 semaines Taux de réussite: 80% Dès que les plants sont au stade « cotylédons étalés » (c'est à dire les organes du germe qui précèdent les premières feuilles), repiquez-les dans des pots de 18 cm de diamètre. Poursuivez l'élevage au chaud (18-20 °C) jusqu'à ce que les derniers risques de gel soient passés et installez le tamarillo à l'extérieur (uniquement dans les régions aux hivers doux). Allégez le sol (ou le terrain) où vous installerez vos plants avec du sable, du gravier voire de la pouzzolane. Ailleurs, installez le tamarillo dans un grand conteneur d'au moins 60 cm de diamètre. La profondeur du pot est de moindre importance : l'enracinement du tamarillo est superficiel.

- **Bouture** : .1/ multiplié par bouturage. Prélevez, au printemps ou en été, sur les rameaux de l'année, des boutures de 10 cm de longueur, chacune dotée d'une paire de feuilles. Enfoncez-les, par 4 ou 5, dans un pot de 18 cm de diamètre rempli de terreau fortement allégé en sable. Enveloppez ce contenant dans un sac plastique perforé. Il faudra attendre 8 semaines pour que les plants s'enracinent et développent une végétation. Installez-les alors dans un pot plus grand.

2/ Enraciner des boutures de bois vert à la fin du printemps ou au début de l'été, en utilisant la chaleur de fond. Des boutures de bois vert sont prélevées des pointes des pousses et sont plus résistantes que les boutures herbacées.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . On les cueille donc de novembre à janvier, lorsque les fruits sont parfaitement colorés et souples au toucher.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . Ces fruits peuvent se conserver une semaine et plus dans le réfrigérateur

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, La chair du fruit mûr est aromatique et acidulée. Elle est consommée dans les pays andins. Les autres parties de cette plante, dont la peau des fruits immatures, sont toxiques comme chez la plupart des Solanacées.

On la mange crue, à la cuillère, ouverte en deux avec du jus de lime et du sucre. On peut également en faire de la confiture ou de la gelée, sucrée ou salée. Le jus de tomate en arbre est aussi utilisé pour faire les sauces piquantes en le mélangeant au piment et se nomme en espagnol *Aji de Tomate de Arbol*, sauce typique des plats équatoriens. En boisson, la tomate en arbre est utilisée pour la fabrication de jus de fruits ; la tomate en arbre "en leche" (au lait) est appréciée en Colombie.

Confiture tamarillo poivre de sichuan : . Ingrédients: 1 kg. de tamarillos bien mûrs 1 kg de sucre 1 cuillère à café de grains de poivre de Sichuan* pour une touche encore plus açorienne, on peut remplacer le poivre de Sichuan par une quantité équivalente de grains de poivre de la Jamaïque. Préparation: Laver, égoutter et sécher les tamarillos. Les couper en morceaux, sans les peler ni éliminer les graines. Placer les morceaux de fruits dans le bol d'un robot et mixer jusqu'à obtention d'une purée épaisse. Transférer la purée de tamarillos dans un récipient de cuisson antiadhérent et ajouter le sucre. Mélanger et faire chauffer à feu moyen. Laisser cuire pendant 25-30 minutes, en remuant fréquemment, ou jusqu'à ce que la cuillère en bois arrive à tracer un sillon bien net au fond de la casserole. Concasser grossièrement les grains de poivre dans un mortier et les incorporer à la confiture en fin de cuisson. Distribuer la confiture encore chaude dans des pots en verre préalablement stérilisés et fermer hermétiquement. Réserver les pots couvercles tournés vers le bas jusqu'à ce que la confiture refroidisse.

Tamarillos pochés aux épices et gâteau eau de fleur d'oranger : . { Pour 4 petites tartelettes gâteaux à l'eau de fleur d'oranger } 1 oeuf 45 g de yaourt de soja { ou de lait entier } 20 g de sirop d'Agave 20 g d'huile de colza { ou d'olive } 125 g de farine de riz semi-complet 1 petite càc de poudre à lever

1 pincée de bicarbonate de soude 1 càs d'eau de fleur d'oranger 1 pincée de vanille en poudre

{ Tamarillos pochés au miel et épices } 2 tamarillos Le jus d'une orange 10 cl d'eau 3 càs de miel { ou sirop d'Agave }

2 étoiles de badiane 1 bâton de cannelle { Les tamarillos pochés aux épices douces } Laver et sécher les tamarillos, et les inciser à l'extrémité d'une petite croix. Les blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes à une minute. Retirer les tamarillos, les laisser refroidir et les peler. Préparer le sirop. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le jus d'orange, le miel, les étoiles de badiane, et le bâton de cannelle. Déposer

délicatement les tamarillos dans le sirop à feu doux pendant 10 minutes. Les retourner régulièrement et délicatement afin de bien le enrober de leur sirop. Sortir les fruits du sirop et les déposer dans un petit plat. Faire réduire le sirop sur feu vif et en napper ensuite les fruits. Laisser refroidir. Ils peuvent se préparer la veille, ils n'en seront que plus parfumés. { Gâteau délicat à l'eau de fleur d'oranger } Préchauffer four à 175°C. Dans un saladier, battre l'oeuf en omelette. Ajouter tous les ingrédients et mélanger pendant quelques minutes, de manière à obtenir une pâte homogène et lisse. Verser la pâte dans de petits moules à tartelettes et enfourner pendant 15 minutes environ. Surveiller la fin de la cuisson en piquant les gâteaux avec la lame d'un couteau ou un cure-dent. Laisser tiédir avant de démouler. Couper un tamarillo en deux dans le sens de la longueur. Déposer un gâteau sur une assiette. Poser un demi tamarillo poché et le napper de sirop épicé.

Céviche au tamarillos : . Ce ceviche se fait avec de grosses crevettes qu'on blanchi ou qu'on fait revenir à la poêle à peine le temps de le dire puis qu'on décortique.

La macération (quelques heures sont indispensables) se compose au minimum :

- d'oignon rouge doux finement tranché trempé ½ heure dans l'eau froide puis égoutté
- d'un mélange moitié-moitié de pulpe de tomate et de tamarillo (toujours pelé, employer du rouge -[rojo común](#) - de préférence à l'orange doux ou au noir)
- de jus de lime
- de citronnelle (Hierba Luisa) ou de coriandre

Ce plat s'apprécie au soleil, servi avec quelque chose de croquant, de la plantain frite, des algues sèches...

Salade de tamarillos : . préparation: 15 minutes Ingrédients pour 4 personnes: 8 Tamarillos - 200 g de mozzarella - 2 gousses d'ail - 2 cuillères à soupe de câpres - 12 olives farcies aux anchois - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 2 cuillères à soupe d'origan frais haché

Faire pocher les Tamarillos à l'eau frémissante. Les peler et les découper en tranches. Disposer dans un plat les tranches de Tamarillo avec la mozzarella coupée en lamelles. Ajouter l'ail émincé, les câpres et les olives. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer d'origan.

Tamarillos au four : . Ingrédients : 8 Tamarillos - 3 cuillères a soupe de sucre glace - 1 verre d'eau - 1 mesure de cognac

Verser de l'eau bouillante sur les Tamarillos et enlever la peau en prenant soin de ne pas enlever les pédoncules: couper les fruits en moitié dans le sens de la longueur et poser les morceaux dans un récipient de pyrex en prenant soin que les pédoncules soient orientes vers le haut: ajouter l'eau et saupoudrer avec le sucre glace; ajouter le cognac et mettre dans le four préchauffé à 150-200 °C pendant 15 à 20 minutes. Servir avec des viandes.

Jus de tamarillos : . Ingrédients pour 4 personnes : 5 Tamarillos - eau ou lait - sucre

Pocher, puis éplucher les fruits. Mixer la pulpe (elle peut être filtrée pour éliminer les petites graines noires). Mélanger avec l'eau ou le lait et sucrer selon votre goût. Il est possible de rajouter du jus d'agrumes (orange, pomelos ou citron), qui en fait un jus de fruits encore plus rafraîchissant.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . Le fruit est comestible et apprécié à maturité, mais les autres parties de cette plantes, ainsi que les fruits immatures sont toxiques, comme chez la plupart des plantes de la famille des Solanacées.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Tamarinier

Noms communs : . Tamarinier « Roi des arbres »

Noms scientifiques : . Tamarindus indica

Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des fabaceae
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 10 à 20m
Largeur : .
Feuillage : .persistant
Floraison : . mai
Fructification : . octobre
Origine : . Afrique de l'est

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .0°C
Exposition : .
Sol : .
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
 - **Bouture :** .
 - **Marcottage :** .
 - **Greffe :** .
- Porte greffe :** .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Il est cultivé pour son fruit, le tamarin, parfois appelé «dattes de l'Inde ». La pulpe comestible entourant les graines est à la fois acide et riche en sucre.

Cette pulpe additionnée de sucre est utilisée pour confectionner une boisson acidulée *refresco de tamarindo* en Amérique latine ou *tamarinade* aux Antilles et à la Réunion .

La pulpe est employée comme épice dans la cuisine indienne et du Moyen-Orient. Elle donne une saveur aigre. Il est utilisé dans les currys, les plats de lentilles, les chutneys doux, ou sert à parfumer le riz. C'est un ingrédient important de la *Worcestershire sauce*.

La pectine qu'il contient est utilisée dans la confiture industrielle. Le jus très acide (riche en acide tartrique) trouve un usage comparable au jus de citron.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le tamarin nettoie le cuivre. Il suffit de le saupoudrer d'une poignée de sel marin, de le mouiller et d'en frotter l'objet. On tire de l'amidon des graines écrasées. Le polysaccharide TS est extrait des graines et est utilisé dans des médicaments comme la Visine

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Caroubier

Noms communs : Caroubier, carouge, figuier d'Égypte, pain de saint Jean-Baptiste, fève de Pythagore

Noms scientifiques : *Ceratonia siliqua*

Nom anglais : carob , locust tree , Saint John's bread

Nom chinois : .

Classification botanique : Famille des fabacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : poudres, brisures, boissons, sirops, gélules

Description botanique

Hauteur : 5 à 7m

Largeur : . 3 à 6m

Feuillage : .persistant

Floraison : . août à octobre

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat océanique, méditerranéen, en France, le caroubier se trouve à l'état sauvage dans les Alpes-Maritimes, le Var, les Pyrénées Orientales, l'Aude et la Haute-Corse. Il peuple les maquis, les zones rocheuses proches des côtes souvent en compagnie de l'olivier sauvage. L'arbre est dit thermophile car il exige un été chaud et sec notamment pour fructifier mais il peut survivre en climat doux et abrité. Il tolère bien entendu la sécheresse.

Rusticité : -5 à -7 degré Le jeune caroubier et les fleurs ne supportent pas de gel en dessous de -5 °C, l'arbre mature tolère jusqu'à -7 °C.

Exposition : . exposition ensoleillée ou légèrement ombragée

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, sol pauvre

PH du sol : .pH entre 6,2 et 8,6 , alcalin, neutre ou acide

Humidité du sol : .sol bien drainé, sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : Plantez le caroubier en automne. Préparez un trou large, profond, et drainant. Attention, le caroubier développe un système racinaire qui le rend difficile à déplacer.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** . protection contre le froid en dehors de sa région d'origine

Entretien :

- **Arrosage :** . ne doit pas manquer d'eau

- **Paillage :** .

- **Taille :** . En hiver, supprimez les rejets? Ne conserver qu'un seul tronc

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** Les graines fraîches germent facilement en septembre. Semis de graines fraîches en septembre.

Une fois sèches, les graines ont besoin de passer dans l'estomac d'un animal pour assouplir leur tégument. Ainsi, tremper les graines 15 min dans l'eau bouillante puis laisser les graines 24 h dans l'eau.

Semez dans un pot profond rempli de vermiculite humide ou dans un mélange de sable et de tourbe. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20 °C minimum. Arrosez sans excès.

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** greffe en fente.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Les gousses vertes sont formées en septembre-octobre. Attendre leur maturité en juillet-août

de l'année suivante pour les récolter. La récolte peut être de 300 à 800 kg par arbre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . Conservez les caroubes dans une boîte hermétique.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits ou gousses : . La caroube est une gousse pendante renfermant des graines comestibles dont le goût s'approche du chocolat. Signalons toutefois que Guy Martin, le chef du *Grand Véfour* à Paris, n'hésite pas à employer des caroubes sèches entières dans ses recettes comme la *Soupe au chocolat* (*Recettes Gourmandes*, Éditions du Chêne, 1996). Dans l'Égypte ancienne, ses gousses sont mélangées à d'autres ingrédients comme le miel, la bouillie d'avoine et la cire

Gomme de caroube et farine de caroube : . Les fruits du caroubier permettent d'obtenir deux produits: la gomme de caroube, qui est issue de la mince enveloppe des graines, et la farine de caroube qui provient du séchage, de la torréfaction et du broyage des gousses. La farine de caroube est utilisée de nos jours dans l'industrie agro alimentaire comme additif (code E410) pour les glaces, les pâtisseries, les aliments diététiques (pas de gluten dans la caroube), notamment comme succédané de cacao. La caroube, contrairement à son homologue le cacao, ne contient ni théobromine, ni caféine, deux alcaloïdes à l'action excitante sur l'organisme. La farine de caroube est utilisée dans le lait en poudre pour bébé comme épaississant en remplacement de la traditionnelle farine de blé. Ce genre d'épaississant est recommandé pour lutter contre le reflux gastro oesophagien infantile. Cette farine de caroube est censée être moins allergène que la farine de céréales.

Confiserie : . À Chypre, on transforme la caroube en une sorte de confiserie, appréciée comme sucrerie locale. La fabrication commence par le broyage des graines, une extraction à l'eau puis une concentration à chaud pendant plusieurs jours ; Le sirop concentré est travaillé au crochet. Le résultat final se rapproche de la texture du sucre d'orge mais avec une couleur bien plus foncée.

Boisson gazeuse : En Tunisie, il est utilisé comme base des boissons gazeuses appelées boga et Cidre El-Meddeb. . Au Maroc, les Berbères consomment les fruits du caroubier en boisson.

Concentré : Au Liban il est bouilli et son concentré donne une mélasse naturelle douce et onctueuse (debs kharoube). Mélangé à de l'huile de sésame (tahini) il se mange avec du pain libanais.

Alimentation infantile :

Pulpe jaune pâle : Pulpe jaune pâle contenue dans les gousses est farineuse et sucrée. Comestible et au goût de chocolat.

Préparation instantanée : Les Berbères zyanes l'utilisent sous forme de préparation instantanée, comme un chocolat chaud.

poudre de caroubier : la dose à prendre en 24 heures est limitée à 30 g. La poudre de caroubier est à dissoudre dans du lait, du thé ou de l'eau chaude. Cette boisson est à consommer à n'importe quel moment de la journée, à raison de 2 g au moins toutes les deux heures. - Pour les enfants de moins de 18 ans, la quantité doit être réduite, de 10 g environ par jour. Chez les nourrissons, la proportion de poudre de caroubier à prendre doit respecter la formule suivante, à savoir 1,5 g/kg/jour.

Bière de caroubier : Bière de caroubier – argentine

plantes à torrifier : les gousses mures de caroube, graines de caroube torrifiées

Jeunes feuilles mangeables : Les très jeunes feuilles seraient comestibles

Sirop à confire : Les égyptiens extraient des gousses un sirop dans lequel ils mettaient à confire des fruits

Gousses vertes mangeables : On peut manger les gousses vertes avant maturité

Gousses mures mangeables : Gousses mures ont un goût de chocolat

Poudre de caroube : Poudre de caroube obtenue avec simple broyage (parfois après les avoir légèrement grillés) poudre utilisée pour aromatiser gâteaux, crème

Poudre de caroube: ouvrez les gousses de caroubier pour en retirer les graines très dures qui sont difficiles à broyer et peuvent endommager le moulin à café. Pulvériser les morceaux de caroube dans ce dernier et tamiser finement. La poudre la plus fine servira comme succédané du chocolat pour faire des gâteaux, des crèmes, des desserts, etc et le résidu de tamisage fournira de délicieuses décoctions. Vous pouvez faire griller légèrement les gousses, au four ou à la poêle, avant de les éplucher pour en rehausser la saveur...

Pain de caroube : Pain de caroube fabriqué avec farine de caroube (moitié farine caroube moitié farine blé)

tomina : Tomina mélange de caroubes pulvérisés avec semoule ou farine de pois humectée d'huile d'olive

sorbet : Sorbet de caroubes

vin : Vin: ecraser gousse puis melanger avec eau: eventuellemnt faire bouillir puis filtrer. Ce jus fermente naturellement. On le boit tel quel comme vin ou on le distille

liqueur: Liqueur cremeuse

friandise : friandise : farine caroube mélangé à purée de graines de sésame (tapini)

Graines broyées : Graines broyées et tamisés donne poudre utilisé comme épaississant ou comme farine pour bébé

Feuilles de caroubier : Feuilles de caroubier servent à conserver les olives

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : Alimentation animale : les caroubes constituent un excellent aliment énergétique pour le bétail. On les incorpore parfois dans les aliments composés.

Artisanat : .Les graines du caroubier permettent de produire une gomme utilisée surtout dans l'industrie alimentaire, mais aussi dans d'autres applications industrielles (industrie du papier, textile, pharmacie , cosmétique, etc.). écorces et feuilles utilisés pour tanner les peaux

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : La consultation d'un spécialiste demeure essentielle avant d'entamer un traitement à base de poudre de caroube sur le long terme. Un suivi médical s'impose chez les sujets diabétiques, anémiques et souffrant d'insuffisance rénale.

Contre indications : contre-indiquée chez les nourrissons qui présentent une insuffisance pondérale ainsi que chez les patients ayant des troubles métaboliques ou qui sont allergiques à l'un de ses composants

Effets indésirables : Des réactions allergiques, telles que des éruptions cutanées, sont rencontrées chez certains patients hypersensibles à la caroube, mais dans de rares cas. Chez les nourrissons présentant une insuffisance pondérale, la poudre de caroube peut irriter les parois intestinales.

Interaction médicamenteuse : **Le caroubier risque de modifier les actions des plantes médicinales qui réduisent le taux de glycémie dans le sang. Cette plante médicinale peut augmenter significativement l'effet des statines ou autres médicaments qui diminuent le taux de cholestérol. Une importante modification des actions de l'insuline est également remarquée chez les patients diabétiques.**

Agave

Noms communs : .Agave

Noms scientifiques : .Agave sp

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Agavacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .0,45 à 2 m

Largeur : . 0,50 à 1,20 m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . juillet aout

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, méditerranéen

Rusticité : .

Exposition : . soleil mi ombre

Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais** : .

- **Trou** : .

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .L'arrosage des agaves peut être important durant l'été afin d'accroître leur taille, mais il est clair que la plante peut se contenter de très peu d'eau. Durant l'hiver, inutile d'arroser sauf si la plante est en serre chauffée ou dans la maison. Un excès d'eau entraîne facilement l'apparition de maladies cryptogamiques au niveau des racines et leur pourriture.

Pour les plantes en pot, réalisez un apport d'engrais durant la période de croissance 1 fois par mois

- **Paillage** : .

- **Taille** : .

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .Semez au printemps ou en été. La germination peut être assez lente chez les agaves. Il existe deux méthodes. Faites tremper les graines dans de l'eau à 25 °C : Pendant 24 h puis semez dans une caissette remplie de 70 % de sable, 10 % de terre de jardin et 20 % de terreau tamisé que vous humidifiez la veille. Recouvrez légèrement les graines. Ou bien jusqu'à ce que le germe apparaisse, soit au bout de 7 à 15 jours puis repiquez dans un substrat identique. Placez au soleil et vaporisez de temps en temps.

- **Bulbilles** : .Le recueil des bulbilles au sein de l'inflorescence est un moyen parfois utilisé pour la multiplication.

- **Dision des rejets** : .Divisez au printemps ou en été. Séparez les rejets qui se forment autour de la rosette d'un agave qui a fleuri. Laissez sécher pendant une journée au soleil afin de cicatriser la plaie puis plantez.

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les agaves fournissent différents produits comme le sisal et la tequila. Le sisal, issu des fibres contenues dans les feuilles de l'*Agave sisalana* et de quelques autres espèces, est devenu une production anecdotique au Mexique. Cependant, il atteint avec le hennequen (issu de *Agave fourcroydes*) 300 000 tonnes au niveau mondial (chiffre 2009 de la FAO). Il est principalement exploité au Brésil, en Afrique de l'Est et en Chine. Il servait en Europe à produire de la ficelle pour lier les bottes de foin jusque dans les années 1970. On le trouve aujourd'hui incorporé aux matériaux composites de l'industrie automobile, de l'ameublement, de la construction, aux plastiques... Les pédoncules longs et rigides des inflorescences sont parfois utilisés pour la construction de maisons, de clôtures ou pour couvrir les toits. On exploite également la cire très dure qui recouvre la cuticule des feuilles ainsi que la pectine des feuilles.

Tequila : .La tequila provient du bourgeon floral coupé à la base au moment de sa formation de l'espèce *A. tequilana*. La sève qui s'écoule est ainsi récupérée pendant plusieurs mois puis mise à fermenter. On obtient une sorte de bière, le *pulque*, que l'on distille pour avoir la tequila. Les sucres contenus dans la pulpe (fructane) ont la particularité de traverser directement la paroi de l'estomac sans être détruits par les sucs digestifs. Des applications en médecine sont envisagées pour soigner la maladie de Crohn et le cancer du côlon, par exemple. Le nom *agave* pourrait venir du grec *agauos* qui signifie « splendide ». *Americana* informe sur sa provenance américaine.

Agave bleu (*Agave tequilana*) Cultivée pour l'alcool avec *A. salmiana*. Fibres également exploitées.

Agave des buveurs (*Agave potatorum*) On en tire une boisson alcoolisée. Résiste à -8 °C bien au sec. Il existe de nombreuses variantes à cette espèce.

Sirop d'agave : .Le sirop d'agave (également appelé "nectar" d'agave ou *aguamiel*) est un édulcorant naturel produit commercialement au Mexique, à partir de plusieurs espèces d'agave dont agave tequilana (également appelé « agave bleue » ou « agave à tequila »).

Le sirop d'agave est moins visqueux que le miel et son goût est plus doux.

Le sirop d'agave est produit dans les États mexicains de Jalisco, Michoaca, Guanajuato et Tamaulipas, selon les lois mexicaines relatives au certificat d'origine, bien que la plupart soit produit dans l'État de Jalisco.

Le sirop d'agave a un faible indice glycémique (2 fois moins que le miel et trois fois moins que le sucre) tout en ayant un haut pouvoir sucrant. Il contient également moins de glucides simples que le sucre et est plus faible en calories

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .a récolte du sisal s'effectue sur des sujets plantés depuis 2 ans et jusqu'à l'âge environ de 12 ans. Les feuilles sont coupées depuis la base au ras de la tige de façon à récupérer des fibres aussi longues que possible. Le limbe est raclé jusqu'à extraire les fibres dont le rendement moyen est de 1 t/ha (4 t/ha en Afrique de l'Est). Les produits artisanaux comme les tapis, nattes, sacs, hamacs continuent à être fabriqués et connaissent même un regain d'intérêt, mais la principale utilisation réside dans la fabrication de matériaux composites de l'industrie automobile, de l'ameublement, de la construction, du textile... Le sisal remplace la fibre de verre, l'amiante dans les toitures ou les plaquettes de frein, etc. Ces fibres riches en cellulose sont aussi mélangées aux fibres de bois pour renforcer des papiers ou augmenter leur porosité. Elles servent également à fabriquer des papiers spéciaux comme le papier à cigarettes, le papier carbone, le papier infalsifiable des billets de banque, etc.

Les résidus de feuilles peuvent produire des plaquettes de bois énergie, du biocarburant ou des aliments pour animaux, des engrais, des logements écologiques, du biogaz, des produits pharmaceutiques (hécogénine des feuilles précurseur de la cortisone)... On consomme même les champignons (*Coprinus cinereus*) qui poussent en grandes quantités sur les tas de déchets de sisal en Tanzanie. Différentes parties de la plante sont utilisées en

médecine traditionnelle africaine, marocaine, indienne.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Caprier

Noms communs : .Câprier câprier commun ou câprier épineux

Noms scientifiques : .Capparis spinosa

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Capparidacées (Capparaceae)

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 0,5 à 1,5m

Largeur : . 0,5 à 2m

Feuillage : . persistant, caduc

Floraison : . juin à novembre

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat semi océanique, méditerranéen

Rusticité : . jusqu'à -5 °C

Exposition : . soleil

Sol : . sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux

PH du sol : . alcalin, neutre

Humidité du sol : . sol drainé, sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter début mai

- **Engrais** : . pas besoin

- **Trou** : .

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : . pas besoin

- **Paillage** : .

- **Taille** : .Pincez les jeunes tiges après la plantation en mai pour favoriser la ramification. En période de croissance, les branches les plus longues peuvent être taillées en fin d'hiver pour le rendre plus touffu. Une taille de production se pratique en début d'hiver, après la fin de la récolte.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : . Les jeunes plants peuvent subir des attaques de **limaces** ou de **pucerons**. Contre les pucerons, douchez le feuillage. Créez des barrières avec des coquilles d'œufs écrasées ou des cendres pour empêcher les limaces de dévorer vos plants.

Multiplications :

- **Semis** : .Les semis peuvent être pratiqués dès novembre en pépinière au chaud à l'intérieur. Ils commenceront à lever vers mi-janvier. Vous pouvez également semer sous serre froide (hors gel) en février-mars pour une levée en avril-mai. Semez-les en pépinière dans un substrat préalablement assaini par un passage au four. Cela éliminera divers parasites, moisissures et graines de plantes adventices (mauvaises herbes les concurrençant) des futures plantules qui sont fragiles. Ce substrat sera composé d'un mélange de terre ordinaire et de sable grossier. Une fois la levée faite, éclaircissez en ne conservant que les plants les plus vigoureux. À noter que les levées sont très hétérogènes. Transplantez en automne quand les plants atteignent 10 à 15 cm de haut. Vous conserverez les autres pour l'année suivante. N'oubliez pas d'arroser en période de fortes chaleurs.

- **Bouture** : .Bouturez en automne (octobre-novembre) juste après la fin de la récolte. Après avoir sélectionné un nombre suffisant de rameaux vigoureux, effeuillez-les entièrement puis laissez-les en place jusqu'en décembre. Prélevez ensuite sur ceux-ci des boutures de 40 cm de long environ. Entaillez-les à la base que vous enduisez d'hormone de bouturage puis pralinez-les à la terre ordinaire. Installez-les en pépinière.

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fleurs : . juillet à novembre **Récoltez les boutons floraux à partir de juin et jusqu'en octobre ou fin novembre** pour les câpriers les plus tardifs, et ceci environ chaque semaine. Récoltez-les lorsqu'ils sont bien gonflés mais encore fermés complètement.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fleurs : .Les câpres perdent rapidement leur arôme lorsqu'elles restent exposées à l'air. C'est pourquoi on les conserve traditionnellement dans du vinaigre ou de la saumure. Après leur récolte, laissez-les flétrir un peu pendant une journée. Puis conservez-les dans de l'eau vinaigrée ou salée. Vous pouvez également les plonger dans de l'huile d'olive.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Capron : . Le capron (sans accent circonflexe) désigne le fruit du câprier. D'une apparition récente dans la cuisine, le capron, généralement présenté avec sa queue, est utilisé en condiment confit ou saumuré comme la câpre et a les mêmes utilisations. De même la capucine, utilisée sous la forme plus rarement de bouton ou plus généralement de fruit, préparée de la même façon que la câpre, est aussi vendue (souvent beaucoup moins chère) sous le nom de « câpres de capucine » ou plus simplement de câpre.

Truc et astuce : . truc et astuce Prédominante dans la cuisine méridionale, la câpre (bouton) est vendue sous plusieurs forme de condiment (en saumure, au sel, dans du vin). Elle relève les salades, les pizzas, la tapenade, les

saucés telles que la mayonnaise ou tartare de sa saveur si particulière aigrelette, pour les poissons.

Plats typique éolien : . une salade de tomates, quelques olives, de l'oignon, du vieux pain dur, un filet d'huile d'olive, des câpres.

Salade grecque : . pour 6 personnes 1. Lavez, séchez et coupez en morceaux chaque tomate. 2. Rincez et coupez le poivron en deux. Enlevez les pépins et coupez-le en rondelles. 3. Lavez le cœur de laitue, essorez-le. 4. Ciselez le thym, coupez la feta en petits cubes. Épluchez et coupez en fines rondelles les oignons violets. 5. Déposez tous ces ingrédients dans un saladier. Ajoutez-y les olives et les câpres. 6. Versez sur la salade l'huile d'olive et le vinaigre. Salez légèrement. Poivrez. 7. Remuez délicatement juste avant de servir. Ingrédients • 6 tomates • 1 poivron vert • 2 oignons violets • 1 cœur de laitue • 50 g d'olives noires • 50 g d'olives vertes • 200 g de feta • Du thym frais • 20 câpres • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de vinaigre de vin

Oeufs farciés capre crabe : . 1. Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 9 minutes. Rafraîchissez-les sous l'eau froide et égouttez-les. 2. Râpez le zeste du citron et faites le bouillir pendant 4 minutes. Pressez le citron. 3. Coupez les œufs en deux et enlevez les jaunes. Mixez ces derniers avec la mayonnaise, une cuillère de jus de citron, le beurre de crabe et les petits-suisseurs. Salez et poivrez. 4. Répartissez les blancs d'œufs et la mousse de crabe avec une poche à douille cannelée. 5. Décorez avec les câpres et le zeste de citron. Servez bien frais. Ingrédients • 8 œufs • 3 petits suisses • 1 citron non traité • 1 pot de beurre de crabe • 4 c. à soupe de câpres • 2 c. à soupe de mayonnaise • Sel et poivre Équipement • Une casserole • Une poche à douille

Roule de jambon thon capre : . Ingrédients • 1 boîte de thon de 200g • 1 grosse boîte de Saint Morret nature (ou autre marque) • 2 cuill a soupe de câpres • 4 tranches de jambon • herbe de provence, poivre, sel Dans le robot, mixer les 2 cuill a soupe de câpre ajouter ensuite les herbes de provence. Mettez la boîte de thon préalablement égoutté. mixer. Ajouter les 3/4 de la boîte de st morret mixer. Salez, poivrez selon votre goût. Étalez la préparation sur une tranche de jambon (une bonne épaisseur). Roulez le jambon et coupez en des tranche d'environ 2 cm. piquez avec un cure dent pour maintenir le jambon rouler et pour prendre sans se salir les mains

Mille feuilles de mascarpone thon capre : .Ingrédients • 120g de mascarpone • 200g de thon au naturel Saupiquet • 1 c à s de câpres (plus quelques unes pour la déco) • 100g de farine • 80g de farine de Kamut • 100g de beurre demi sel • 180g de gruyère râpé • 1 œuf • 1 poignée de graines de sésame • 2 pincées de sel • 2 pincées de poivre Étape 1 Petits sablés à préparer la veille Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, verser les farines et l'œuf battu. Incorporer le beurre coupé en dés et le gruyère râpé. Ajouter un peu de poivre et les graines de sésame. Malaxer la pâte et former une boule. Préparer un plan de travail. Poser du papier cuisson et étaler la pâte sur une fine épaisseur. Découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y poser les sablés. Enfourner et cuire une bonne dizaine de minutes. Étape 2 Egoutter bien le thon, puis le verser dans un mixeur avec le mascarpone, les câpres, la pincée de sel et le poivre. Bien mélanger le tout. Étape 3 Verser le mélange dans une poche à douille et commencer à monter les millefeuilles en alternant avec un sablé au sésame, la crème de mascarpone au thon, un sablé au sésame, la crème de mascarpone au thon, un sablé au sésame et décorer la pointe avec 1 ou 2 câpres.

Roussette sauce crape : . Ingrédients • 1 kg de roussette (dépouillée et vidée par le poissonnier) • 1 carotte • 1 poireau • 2 échalotes • 1/4 de verre de vinaigre • 60 g de beurre • 2 cuillères à soupe de farine • 1 citron pour l'accompagnement • 1 petit pot de câpres • Persil • Thym • Laurier • Sel, poivre Étape 1 - Peler les échalotes, la carotte et coupez les en rondelles - Oter les feuilles vertes du poireau et ne conserver que le blanc, le laver et l'émincer Étape 2 - Confectionner un court-bouillon dans un faitout, avec 3/4 de litre d'eau, le vinaigre, les légumes, un peu de persil, de thym et de laurier - Saler au gros sel, poivrer, porter le liquide à ébullition et laisser frémir 15 mn environ Étape 3 - Couper la roussette en tronçons de 10 à 15 cm Étape 4 - Passé ce temps, plonger la roussette dans le court-bouillon et laisser pocher le poisson une dizaine de minutes sur feu doux Étape 5 Pendant la cuisson de la roussette, préparer la sauce: - Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole et ajouter la farine en pluie - Laisser cuire quelques instants à feu doux en tournant constamment à la cuillère en bois, puis verser peu à peu 2 bons verres de liquide prélevé dans le court-bouillon - Faire cuire cette sauce 10 mn, saler, poivrer et incorporer le reste de beurre - Ajouter les câpres hors du feu et réserver Étape 6 - Quand le poisson est cuit, le disposer sur un plat de service, entouré de quartiers de citron et de petits bouquets de persil - Présenter la sauce à part

Salade russe : . ingrédients Pour 4 personnes : 1 queue de homard ou 10 langoustines 1 sachet de court bouillon 150 gr de carottes 150 gr de navets 200 gr de haricots verts 350 gr de petits pois 80 gr de flageolets 150 gr de champignons de Paris 3 tranches de langue écarlate 100 gr de jambon maigre 1 cuillerée à soupe de câpres 3 œufs durs Sel et poivre 1 petit bol de mayonnaise 1 petite tasse de vinaigrette (10 cl) PREPARATION Préparation des ingrédients Faites cuire 10 minutes le homard dans le court bouillon ou 5 minutes les langoustines. Lavez, épluchez et coupez en petits dés carottes et navets Equeutez les haricots verts et coupez-les en tronçons de 1 cm Ecossez les petits pois. Préparez une mayonnaise et une vinaigrette. Préparation de la salade Décortiquez la queue du homard ou décortiquez les langoustines. Faites bouillir de l'eau salée, mettez-y les flageolets. A mi-cuisson, ajoutez les carottes, 10 minutes plus tard les navets et les haricots verts, 5 minutes plus tard les petits pois. Lorsque tous les légumes sont cuits (goûtez-les) égouttez-les et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, coupez en dés le homard ou les langoustines, la langue et le jambon. Emincez les champignons. Réunissez tous les ingrédients plus

les câpres Mélangez. Assaisonnez-les de la vinaigrette bien relevée. Au moment de servir, versez dans un grand saladier et ajoutez 3 cuillerées à soupe de mayonnaise, décorez avec les œufs durs coupés en 2 ou en 4 et le reste de mayonnaise.

Sauce ravigote : . Ingrédients pour 6 personnes : 5 pincées de sel fin 2 pincées de poivre fraîchement moulu 2 c à s de câpres 3 cornichon 3 tiges de persil 3 tiges de cerfeuil 3 branches d'estragon 1 c à café de moutarde 1 oignon moyen 2 c à s de vinaigre de vin 5 c à s d'huile Préparation des ingrédients : Epluchez et ciselez finement l'oignon. Taillez les cornichons en brunoise. Hachez le persil, l'estragon et le cerfeuil, vous devez en obtenir 3 c à soupe. Ecrasez légèrement les câpres. Préparation : Dans un petit saladier, mettez le sel et le poivre, les câpres et les cornichons, les herbes hachées, la moutarde, l'oignon ciselé. Versez le vinaigre de vin et l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Sauce tartare : . Ingrédients 2 jaunes d'œufs 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc 1 cuillère à café de moutarde forte 35 cl d'huile d'arachide 2 œufs cuits durs 1 échalote 10 brins de ciboulette 1 cuillère à soupe de câpres 5 brins de persil 5 brins de cerfeuil Sel, poivre Préparation des ingrédients • Hacher les œufs durs grossièrement • Hacher finement l'échalote, la ciboulette et les câpres • Equeuter et hacher finement le persil et le cerfeuil Préparation de la mayonnaise • Verser les jaunes d'œufs, le vinaigre et la moutarde dans un grand bol. Veillez à ce que les ingrédients soient à même température, cela aide à ce que la mayonnaise prenne bien. • Mélanger rapidement au fouet et ajouter l'huile très progressivement tout en continuant à fouetter énergiquement. • Le mélange va s'émulsionner et vous obtiendrez une mayonnaise bien épaisse et homogène. Transformation de la mayonnaise et sauce tartare: • Ajouter le persil, le cerfeuil, les câpres, la ciboulette, l'échalote et les œufs durs hachés • Bien mélanger • Saler et poivrer à nouveau pour rectifier l'assaisonnement selon votre préférence

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .Les feuilles, pliées, avec un peu d'eau ou frottées, sont utilisées en usage externe contre les piqûres d'insectes, l'urticaire

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Passiflore

Noms communs : . passiflore, fleur de la passion, grenadille

Noms scientifiques : .Passiflora incarnata

Nom Anglais : . maypop , passion flower

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des passifloracées (*Passifloraceae*)

Parties utilisées : .

Formes et préparations : . parties aériennes utilisées (feuilles et fleurs récoltées à la floraison et à l'apparition des fruits). Les fruits, riche en vitamines et en minéraux,

Description botanique

Hauteur : . 5 à 10 m

Largeur : . 2 à 4m

Feuillage : . Persistant

Floraison : .Mai à octobre

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, méditerranéen

Rusticité : .0°C rentrez la à l'abri du gel avant les premières gelées

Exposition : . Ensoleillée, mi ombre
Sol : . Ordinaire , sol argileux, sol calcaire, sol sableux
PH du sol : . neutre
Humidité du sol : .bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .planter votre passiflore à l'automne ou au printemps hors période de gel arrosage régulier après la plantation, Le passiflore a besoin de former ses racines dans le sol la première année avant l'arrivée du froid.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . Arrosez généreusement
- **Paillage :** .
- **Taille :** .Taillez la plante après la floraison afin de limiter sa végétation. Réduire les rameaux de l'année d'une bonne moitié. Supprimez les fleurs fanées au fur et à mesure.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Récoltez les graines sur les fruits mûrs : couvrez les fruits et récoltez les graines au fond d'une passoire fine. Ôtez la pulpe en lavant les graines sous l'eau. Semez les graines sans attendre dans une terrine de semis et du terreau fin spécial semis. Repiquez en pots individuels au bout d'un mois.
- **Bouture :** . bouturage durant l'été coupez des tronçons de 20 cm environ et d'au moins trois niveaux de départ de feuilles (c'est-à-dire deux entre-nœuds). Éliminez les feuilles de la base et recoupez si besoin les autres. Trempez la base de la tige dans une poudre d'hormone et plantez les boutures dans un mélange léger et bien drainé (moitié sable, moitié terreau). Recouvrez d'un film ou d'une mini-serre et laissez-les s'enraciner. Transplantez ensuite en pots individuels
- **Marcottage :** .En été, choisissez un rameau de l'année et recourbez-le dans un pot au sol en enterrant un nœud au niveau d'un départ de feuilles. Maintenez le rameau couché à l'aide d'une pierre et patientez un mois avant de recouper avant et après la portion de rameau enracinée
- **Greffe :** .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . aout à septembre
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

Poudre : ., Poudre sèche en gélules : 0,5 à 2 g, à avaler avec un verre d'eau en trois ou quatre prises

Infusion : .. Infusion : Laisser infuser 2,5 g de parties aériennes séchées dans 1 l d'eau bouillante. Filtrer. Boire 1 tasse, une à quatre fois par jour

- Extrait liquide : mélanger 1 dose de passiflore avec 1 dose d'alcool éthylique à 25%. Absorber de 0,5 à 1 ml, une à quatre fois par jour, avec un peu d'eau

- Teinture mère : mélanger 1 dose de passiflore avec 8 doses d'alcool éthylique à 45%. Absorber de 0,5 à 2 ml, une à trois fois par jour, avec un peu d'eau.

- Compresse : Laisser infuser 20 g de passiflore dans 200 ml d'eau bouillante pendant un quart d'heure. Imbibler la compresse et appliquer sur la zone à traiter.

Racine : .racine en infusion

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Il est recommandé de porter une attention particulière aux interactions avec certaines plantes (comme l'aubépine ou la valériane) ou avec des médicaments anxiolytiques et hypnotiques, car leurs actions pourraient se cumuler. En raison de l'effet sédatif de cette plante, il est souhaitable de ne pas conduire pendant le traitement.

Contre indications : .La passiflore est contre-indiquée aux femmes enceintes ou qui allaitent ainsi qu'aux enfants de moins de 6 ans.

Effets indésirables : . Pas d'effet indésirable connu

Interaction médicamenteuse : .L'effet sédatif de la passiflore pouvant se cumuler avec les actions d'autres plantes, il est conseillé de se renseigner auprès de son pharmacien, avant de les associer. En cas de prise d'hypnotiques ou d'anxiolytiques, il est préconisé de diminuer ces derniers et de les remplacer progressivement par la passiflore.

Salsepareille

Noms communs : .Salsepareille ou Salsepareille d'Europe ou du Midi ou de Provence, Smilax rude, Liseron épineux, Liset piquant, Gramon de montagne.

Noms scientifiques : .Smilax aspera L

Nom Anglais : .

Genre : . smilax **Ordre :** . liliales

Classification Botanique : Famille des smilacacées, liliacées

Parties utilisées : . racines utilisés et jeunes pousses

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 1 à 3m

Largeur : .

Feuillage : .

Floraison : . aout à octobre

Fructification : .

Origine : . mexique

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen

Rusticité : .

Exposition : .plein soleil et aussi la mi-ombre.

Sol : .terres souvent caillouteuses et sèches.

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Elle se multiplie par graines qui arriveront à maturité en Novembre

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Racines et baies : ., Seules ses racines sont utilisées, et ses baies, si elles ne sont pas vraiment toxiques, ne sont pas consommables. Les jeunes pousses des branches de la salsepareille se préparent en cuisine de la même façon que les asperges. On les cueille au printemps quand elles sont rougeâtres et très tendres. Elles ont une saveur légèrement amère plutôt agréable.

décoction

(maladie . 60 g. de racine par litre

de peau et . 3 tasses par jour.

arthrite):

- infusion (grippe, rhume, rhumatisme): . 50 g. de racine pour un litre d'eau.
. boire par petites tasses ==> très sudorifique.

fumer la racine séchée et broyée.

Traditionnellement racines salsepareille ont été utilisés pour parfumer les boissons , y compris une boisson du même nom qui a le goût de la bière de racine .

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : . attention à la toxicité des baies

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Myrte

Noms communs : . Myrte, myrte commun, myrte juif

Noms scientifiques : . Myrtus communis (Linné)

Nom Anglais : . Myrtle

Nom Arabe : . Rihane

Classification Botanique : Famille des myrtacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 1 à 5m

Largeur : . 1 à 2m

Feuillage : . persistant

Floraison : . mai à septembre

Fructification : . décembre à février

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, méditerranéen

Rusticité : . peut résister à des gels passagers de -10 °C Installez-le par exemple au pied d'un mur plein sud

Exposition : . soleil ou mi ombre

Sol : . sol léger, abritée des vents froids. tolérant aux terrains calcaires, Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : . plutôt acide, neutre ou alcalin

Humidité du sol : . bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Plantez le myrte au printemps, d'avril à juin, ou en septembre-octobre dans les régions chaudes, afin qu'il puisse profiter des pluies d'automne pour s'installer.

Planter en pleine terre. À la plantation, apportez un amendement organique (compost) et si nécessaire, du terreau ou du sable grossier pour alléger la terre. Arrosez régulièrement après la plantation et tout l'été qui suit afin de favoriser la reprise de végétation. Espacez les pieds de 1 m en massif et de 0,80 m en haie.

En pot, installez-le dans un grand bac garni d'une couche de drainage (tessons, gravier, billes d'argile) et de terreau de rempotage ou, mieux, d'un mélange de terreau de feuilles, de terre de bruyère, de tourbe et de terreau. .

- **Engrais :** . Apportez un engrais complet tous les ans au départ de la végétation.

- **Trou :** .

- **Paillage :** . Protégez le pot du gel, qui détruirait les racines, ou rentrez-le sous abri hors gel, à une température n'excédant pas 10 °C. rempotez le myrte au printemps, au redémarrage de la végétation

Entretien :

- **Arrosage :** . Une fois installé, le myrte ne nécessite aucun entretien. Il offre une bonne résistance à la sécheresse, mais apprécie toutefois des arrosages.

En pot, arrosez-le de façon à toujours conserver le substrat à peine humide. Veillez à ce que la soucoupe soit toujours vide. Réduisez la fréquence des arrosages lorsque les températures baissent en automne.

- **Paillage :** .

- **Taille :** . La taille n'est pas indispensable, elle sert surtout à donner une forme esthétique à l'arbuste. Tailler en hiver, après la récolte des fruits, jusqu'en février-mars. Supprimez les tiges mal placées, raccourcissez légèrement les extrémités.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . Semez au printemps, en terrine placée sous châssis froid ou en pépinière bien exposée. Rempotez les plants individuellement un mois après la levée. Cultivez-les en pot pendant un an ou deux avant de les installer en pleine terre.

- **Bouture :** . bouturage Bouturez le myrte de mai à juillet : Prélevez des boutures à talon (avec un lambeau d'écorce de la tige principale). Effeuillez-les sur les deux tiers inférieurs. Trempez la base dans de l'hormone de bouturage, retirez l'excédent. Plantez dans un mélange humide de sable et de tourbe. Recouvrez d'un plastique transparent ou installez dans une terrine de multiplication. Placez à l'abri du soleil direct, à une température de 18 °C. Aérez tous les jours pour éviter la condensation. Lorsque les nouvelles pousses apparaissent, au bout de 2 à 3 mois, retirez le plastique. Rempotez en pots individuels au printemps suivant en pinçant les tiges pour forcer l'arbuste à

se ramifier
- **Marcottage** : .
- **Grefe** : .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Les baies sont récoltées dès qu'elles ont pris leur couleur sombre et que leur peau se fripe, de décembre à février.

Récoltes des feuilles : . Les feuilles se récoltent de mai à septembre, en veillant à ne pas affaiblir la plante par des récoltes trop importantes

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les baies sont appréciées pour leur goût proche de celui du genièvre, mangés crus mais mieux mangés cuits. Les baies, séchées, aromatisent la charcuterie et le vin. Elles peuvent être mêlées, dans des proportions variables, à des farces ou à des pâtés (merle, sanglier, fromage de tête). Elles peuvent être aussi associées à des sauces pour arroser des viandes grillées ou rôties au feu de bois. Aujourd'hui le succès des baies de Myrte est tel qu'elles inspirent de nombreuses innovations culinaires : parfum pour le thé, pruneaux fourrés, coulis, flans, moutarde, nougats... notamment au travers de gammes de produits bio.

Feuilles : . Les feuilles se rapprochent du goût du romarin. Les feuilles se conservent séchées dans une boîte métallique ou un sachet en papier. Les feuilles, également, s'invitent dans de nombreux plats en sauce, des gibiers préparés ou des marinades.

Fleurs : .

Branches : . Les branches ajoutées aux braises répandent une odeur très agréable dont les pièces de viande rôtie s'imprègnent

Condiments : . aromatisent le gibier et les viandes grasses

Feuilles en infusion : . Les feuilles prises en infusion

Confiture : . 1kg de baies de myrte, 1kg de sucre. laver et piquer les baies à l'aiguille. Cuire en bassine à confiture à feu doux dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Ajouter le sucre et porter à ébullition. Mettre en pots chauds et fermer hermétiquement.

Conserve dans alcool : . Les baies myrte se conservent dans l'alcool.

Liqueur : . Liqueur à partir de myrtes distillés, avec ajout d'un sirop de sucre

Vin : . Vin : myrte écrasé puis fermenté

Boutons floraux : . Boutons floraux utilisés comme épice (comme clou de girofle)

Liqueur : . Liqueur à base de fleurs de myrtes

Jeunes feuilles : . les jeunes feuilles de myrte mangeable avec salade

Feuilles : . Feuilles de myrte avec olive en saumure

Liqueur : . Liqueur avec feuilles de myrte.

Liqueur : . liqueur en Corse (*morta*) et en Sardaigne (*murta*). macération alcoolique de baies de myrte ou d'un mélange de baies et de feuilles de jeunes bourgeons. infusion alcoolique des baies mûres par macération dans de l'alcool à 95. récupération de l'extrait alcoolique par égouttage et l'éventuel pressurage, l'ajout à froid de sirop de sucre ou de sucre et de miel, la mise en bouteilles et la maturation. Les baies doivent être soigneusement lavées tout de suite après la récolte de manière à ôter la poussière et les autres impuretés. La présence de feuilles n'est pas un inconvénient, au contraire, elles apportent des propriétés aromatiques. Après le lavage, on laisse les baies sécher quelques jours en les étendant en couches minces à l'abri de la poussière. On transfère ensuite les baies dans des récipients de verre foncé que l'on remplit d'alcool éthylique à 95°. La quantité d'alcool à employer est importante : l'alcool doit à peine recouvrir les baies parce qu'une quantité excessive donnerait un extrait trop pauvre en composants. Les récipients sont exposés au jour pendant quelques jours, après quoi il faut les laisser reposer dans un local fermé pendant toute la période de macération, qui doit durer au total environ 40 jours. Au terme de la macération, on récupère l'extrait en faisant égoutter les baies. À l'aide d'un petit pressoir on peut récupérer une quantité supplémentaire d'extrait pour augmenter le rendement, cependant si on force trop le

pressurage, on obtient une liqueur aux propriétés tanniques marquées, il faut donc choisir un compromis optimum entre rendement et qualité. L'extrait doit être filtré à l'aide de filtres en papier absorbant. Entre-temps on prépare un sirop en faisant fondre à chaud du sucre dans la quantité d'eau adéquate. C'est la phase la plus délicate parce qu'une petite erreur peut se répercuter fortement sur les qualités organoleptiques du produit final. Le degré de densité du sirop dépend du degré d'alcool et du degré d'adoucisement désirés. Les recettes proposent en général des quantités moyennes exprimées en poids, soit 300 g de baies, 300 g d'alcool et un sirop préparé avec 250 g de sucre et 250 g d'eau, il est toutefois plus rationnel de travailler en termes de volumes en faisant un essai préliminaire sur une petite quantité : on prépare un sirop dont le rapport eau/sucre est de 1/1 et on l'ajoute à froid à l'extrait alcoolique. Les rapports volumétriques entre sirop et alcool sont, à titre indicatif, les suivants : pour obtenir un degré alcoolique de 30 % : 65 ml de sirop ajoutés à 35 ml d'extrait; pour obtenir un degré alcoolique de 34 % : 60 ml de sirop ajoutés à 40 ml d'extrait.

Alcool : . Alcool - Ramassez 500 g de baies, lavez-les et laissez-les sécher quelques jours bien au sec. - Puis vous les incisez avec la pointe du couteau et les laisserez macérer dans deux litres d'alcool de fruits du commerce. - Oubliez les pendant un mois... - Tamisez le liquide en tassant légèrement les fruits pour en exprimer un peu plus de jus. Vous obtiendrez alors un liquide assez foncé qu'il vous faudra filter (avec un filtre en papier) avant de mettre en bouteilles : L'alcool de Myrte est prêt.

Liqueur : . - Faites un sirop avec 300 g de sucre et 300 g d'eau, mélangez, vous avez maintenant de la liqueur de Myrte. La liqueur de Myrte se boit essentiellement en digestif après un bon repas. Elle se boit très fraîche. N'oubliez donc pas de la placer au réfrigérateur avant d'en servir à vos invités !

Vin : . Pour obtenir enfin le vin de Myrte, mettez dans une bouteille de 75 cl : - 1 verre de liqueur de Myrte - Complétez avec un bon vin du pays - Mettez au frais

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : . feuillage utilisé comme encens

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

On extrait une huile essentielle à partir des feuilles. On l'utilise en application externe contre les inflammations pulmonaires ou encore sinusites.

Précaution d'emploi : .L'emploi abusif de cette plante provoque des céphalées et des nausées.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Araucaria du chili

Noms communs : .araucaria du Chili Désespoir du singe

Noms scientifiques : .Araucaria araucana

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des araucariaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 10 à 40m

Largeur : . 8 à 10m

Feuillage : . persistant

Floraison : . juin juillet

Fructification : . septembre octobre

Origine : . Amérique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, semi océanique, pousse à des altitudes variant de 600 jusqu'à 1 700 m

Rusticité : .jusqu'à -12 °C pour les jeunes, -20 pour les adultes

Exposition : . soleil

Sol : .Sol argileux Sol sableux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : . 2000 ans

Biotope

Arbre : .On peut le trouver dans des forêts d'arbres caducs et/ou de conifères, généralement comme espèce dominante, ou en bosquets où il est la seule espèce d'arbre.

Alors que sur les versants orientaux des Andes, il pousse souvent en populations pures, ou isolés au milieu de steppes, il pousse, sur les versants occidentaux, assez souvent en association avec *nothofagus antarctica*, *nothofagus pumilio* ou *nothofagus dombeyi*, même si on retrouve des populations pures dans les localisations où les conditions climatiques sont difficiles (notamment à la limite supérieure des arbres, en altitude, où les *araucarias* sont seuls et souvent d'aspect rabougri).

Dans la cordillère de Nahuelbuta, on le trouve en compagnie de *nothofagus antarctica*, *nothofagus pumilio*, *nothofagus dombeyi*, *nothofagus alpina*, et même *nothofagus obliqua* dans certains secteurs. À plus basse altitude, il peut côtoyer *saxegothea conspicua*, *eucryphia cordifolia*, *weinmannia trichosperma*, *laurelia sempervirens* et parfois *drimys winteri*, dans les localisations les plus humides. Le sous-bois y est souvent composé de *chusquea culeou*, *drimys andina* et de berbérís

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter au printemps creusez une large et profonde fosse. Ajoutez une couche de drainage dans le fond si votre sol est compact ou argileux. Positionnez l'arbre de manière à ne pas enterrer le collet. Si votre sujet dépasse 50 cm de haut, plantez 1 à 3 tuteurs tout autour de la motte. Remplissez la fosse avec la terre additionnée de sable en formant une cuvette et versez 1 ou 2 arrosoirs. Veillez à bien l'arroser l'année qui suit la plantation.

- **Engrais :** .Apportez du compost à l'automne afin d'activer la croissance.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .Protégez les jeunes sujets avec un bon paillage et un voile d'hivernage

- **Taille :** . pas de taille

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .1/Les graines doivent subir une stratification avant d'être semées **en mars** :Préparez une terrine ou des pots individuels de 8 cm remplis de terreau. Recouvrez les grosses graines de 1 cm de terre et arrosez avec modération. Placez-les sous châssis froid. Repiquez dès que la plante occupe tout le pot. Attendez 3 ans avant de les mettre en terre.

2/ les graines fraîches germeront facilement. Les graines conservées perdent vite de leur viabilité, et il vaut mieux les placer dans un sac plastique au réfrigérateur en attendant le printemps. Ne les laissez pas devenir trop sèches

avant de seer. Nécessitent environ 8 semaines pour germer à 15°C. Ne les recouvrez pas de terre.

- **Bouture** : .Bouturez l'araucaria en juillet :Choisissez des rameaux verticaux pour prélever des boutures de tête, mesurant 7 à 10 cm. Piquez-les dans un mélange constitué de 50 % de sable et 50 % de tourbe, sous un châssis. Repiquez les plants à partir d'avril dans des pots de 10 cm remplis de compost. Patientez 3 ans avant leur mise en place

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . septembre octobre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Graines : .graines comme source de nourriture ces graines (pignons) sont comestibles ces graines peuvent représenter jusqu'à 10 à 15 % du régime alimentaire, surtout de février à mai (période de récolte des pignons) et parfois au cours des longs hivers (juin à septembre). Les pignons, consommés cuits, sont réputés avoir un goût "riche et délicieux"

Noix : .Les noix peuvent être bouillies mais sont en général grillées

Liqueur : .Liqueur d'Amérique du Sud

Tarte aux pignons : .Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 30 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la pâte sablée: - 150 g de beurre - 250 g de farine - 60 g de "tant-pour-tant" - 60 g de sucre glace - 1 œuf Pour la crème d'amande: - 100 g de beurre - 100 g de sucre glace - 100 g de poudre d'amandes - 3 œufs - 60 g de pignons - 2 cuillères à soupe de rhum Préparation de la recette : Pour la pâte : Travailler le beurre à température ambiante. Dans un bol, mélanger sans excès, beurre, farine et "tant-pour-tant". Rajouter les 60 g de sucre glace, l'œuf entier et mélanger encore, mais sans trop. Étendre la pâte au rouleau sur un marbre froid, en garnir le moule. Pour la crème d'amande : Malaxer, dans un bol, 100 g de beurre en pommade. Y incorporer les 100 g de sucre glace, de poudre d'amandes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les 3 œufs, et travailler de nouveau 3 à 4 mn. Ajouter 2 cuillères à soupe de rhum. Mélanger. En garnir le fond de tarte, puis saupoudrer de pignons, qu'il convient de légèrement enfoncer pour qu'ils restent en place pendant la cuisson. Mettre au four à 180°C pendant 30 à 40 mn.

Blettes aux pignons : . Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 25 minutes Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 botte de blettes - 1 poignée de pignons de pin - 1 poignée de raisins secs - 2 gousses d'ail - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive Préparation de la recette : Laver les blettes et les couper grossièrement sans trop les égoutter. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les blettes, l'ail, les pignons et les raisins secs. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Vérifier que l'eau de végétation des blettes humidifie bien le tout (les pignons doivent se gorger d'eau, sinon ajouter un peu d'eau). Servir tiède ou froid.

Cake au pesto et pignons : . Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 40 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - un bocal de pesto - 180 g de farine - 1 sachet de levure alsacienne - 3 œufs - 100 g de gruyère râpé ou parmesan - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 10 cl de lait - 1 poignée de pignons de pin - 120 g de pesto - 1 pincée de sel et poivre Préparation de la recette : Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6). Dans un premier plat, mélanger la levure et la farine. Dans un second, battre les œufs entiers, l'huile et le lait, saler et poivrer. Verser sur la farine. Mélanger délicatement. Ajouter le parmesan ou le gruyère, le pesto et les pignons de pin. Mélanger de nouveau. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné au préalable. Faire cuire au four 40 minutes environ. Surveiller en fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Avant de démouler, laisser refroidir.

Gâteau aux pignons : . Ingrédients pour 4 personnes • 100 g de pignons • 50 g de poudre d'amande • 150 g de farine tamisée • 100 g de beurre mou + 20 g pour le moule • 3 œufs • 100 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 1 cuil. à soupe de rhum • le jus d'1/2 citron • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 cuil. à

soupe de sirop d'érable • sel. Etapes de préparation 1 Mélangez ensemble dans une terrine le beurre, le sucre, la cannelle et la levure. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes un à un dans le mélange précédent, en fouettant pour obtenir une crème onctueuse, puis mélangez avec le rhum, la poudre d'amande et la farine versées en pluie.

2 Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez un moule à manqué. Montez les blancs en neige ferme en les battant avec 1 pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte.

3 Partagez la pâte en deux parts égales, dans une ajoutez les pignons. Versez la pâte nature au fond du moule, recouvrez-la avec la pâte aux pignons. Glissez au four et laissez cuire 45 min.

4 Sortez le gateau du four, laissez-le tiédir avant de la démouler. Badigeonnez-le avec le sirop d'érable et servez-le tiède ou à température ambiante.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .matériau de construction Le bois est utilisé dans de nombreux secteurs : fabrication de panneaux de placage, de contreplaqué, d'emballages, de caisses et de meubles ; construction de maisons, de planchers, de plafonds, de piliers, de fenêtres ou d'escaliers, mais aussi production de pâte à papier et pâte à carton

Combustible : .combustible

Cosmétique : .

Vétérinaire : .résine à des fins médicinales (notamment contre les ulcérations de la peau

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Pin sylvestre

Noms communs : . Pin sylvestre

Noms scientifiques : . Pinus sylvestris

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des pinacées (pinaceae)

Parties utilisées : . bourgeons, résine

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .25 à 35m

Largeur : . 6 à 20m

Feuillage : .persistant

Floraison : .mai juin

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .très rustique (-50°C)

Exposition : .soleil

Sol : . sol argileux, calcaire, sableux, caillouteux, terre de bruyère, humus ou terreau, tolère mal le calcaire

PH du sol : .sol légèrement acide, sol neutre

Humidité du sol : . sol humide, sol sec, sol drainé

Durée de vie : .150 à 200 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Planter en automne ou au printemps

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez régulièrement les premiers étés suivant la plantation, puis uniquement par temps de sécheresse les 3 ans qui suivent. Ensuite, l'arrosage ne sera plus nécessaire.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .supprimer du bois mort ou des branches cassées, entre novembre et mars

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .semis sous abri au printemps. Dans le cas de semis des akènes, vous devez stratifier les graines pour favoriser la germination. En effet, les akènes mettent 2 mois à germer, d'où l'utilité de procéder à une stratification pour accélérer le processus. Aussitôt fait, réalisez un sillon de 3cm de profondeur pour y semer les graines récoltés sur les cônes mûrs. Arrosez la plateforme une fois la mise en terre effectuée.

- **Bouture :** .Cette méthode de reproduction est rarement utilisée car l'enracinement est trop lent. Cependant, pour qu'il réussisse, il faut opérer à la fin de l'hiver avec des boutures issues de rameaux vigoureux, âgés de 2 ans. Avant de les planter, appliquez de l'hormone d'enracinement.

- **Marcottage :** .Pour marcotter un pin sylvestre, il est conseillé de choisir un rameau sain assez proche du sol. Il faut que sa longueur lui permette de ployer jusqu'au sol. Lorsque vous aurez défini le point de contact avec le sol, dénudez cette partie. Ensuite, entaillez-la sur 2cm. Plongez ensuite cette partie entaillée dans le sol préalablement humidifiée pour favoriser l'enracinement. Lorsque de nouvelles pousses apparaîtront sur la marcotte, vous pouvez la détacher de la plante mère et la repiquer à son emplacement définitif.

- **Grefe :** . Si vous vouez procéder par greffage, choisissez entre le greffage en fente ou le greffage en placage

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les cônes qui sont les chatons femelles sont situés à l'extrémité des rameaux tandis que les chatons mâles se situent à la base. Les cônes mâles libèrent le pollen qui se disperse dans le vent.

Les fruits du pin sylvestre sont des cônes pointus relativement longs de 3 cm à 7,5 cm, pourvus d'un petit pédoncule de couleur vert intense puis brun ou rouge arrivés à maturité. Les cônes du pin sylvestre sont plus petits que ceux du pin maritime et du pin parasol. Lorsqu'ils sont mûrs, les écailles s'ouvrent pour libérer les akènes qui sont des graines ailées.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Cambium : ., on consomme le cambium du pin sylvestre (p. sylvestris). Mélangé, séché puis moulu à de la farine de céréales, d'avoine.. Farine servant à faire des galettes ou de la bouillie. Farine de pin peut être mélanger a farine de pois chiche.

Jeunes pousses : .Les jeunes pousses de pin sont mangeables hachée ajouter aux salades ou en faire dessert ou dessert

Liqueur : .Les jeunes pousses de pin font partie de la recette du ratafia, liqueur de noix vertes

Cones : .Les jeunes cones parfument des liqueurs. Faire macérer de 15 petites pommes de pin dans 1 l jusq' a ce que le liquide devienne vert. Rajouter un sirop de sucre et obtenir la liqueur des pignes

Les jeunes cones parfument l'eau ou des plats cuisinés

Graines : .Les graines de pin sont mangeable. Cueillir les cones avant maturité et mettre dans un feu, les écailles vont s'ouvrir et libérer les graines.

Graines mangées telles quelles, ou utiliser pour gateaux, desserts, grillées à la poele, accompagne légumes, ou dans pate à crepe. Ou sauce pour sardine en sicile.

Pesto : .Pesto de genes : graines de pin, basilic, ail, huile d'olive, pecorino

Huile : .Graines renferment huiles grasses

Tarte aux pignons : .Tarte aux pignons Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la pate sablée: - 150 g de beurre - 250 g de farine - 60 g de "tant-pour-tant" -

60 g de sucre glace - 1 oeuf Pour la crème d'amande: - 100 g de beurre - 100 g de sucre glace - 100 g de poudre

d'amandes - 3 œufs - 60 g de pignons - 2 cuillères à soupe de rhum Préparation de la recette : Pour la pâte :

Travailler le beurre à température ambiante. Dans un bol, mélanger sans excès, beurre, farine et "tant-pour-tant".

Rajouter les 60 g de sucre glace, l'oeuf entier et mélanger encore, mais sans trop. Etendre la pâte au rouleau sur

un marbre froid, en garnir le moule. Pour la crème d'amande : Malaxer, dans un bol, 100 g de beurre en

pommade. Y incorporer les 100 g de sucre glace, de poudre d'amandes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange

homogène. Ajouter les 3 oeufs, et travailler de nouveau 3 à 4 mn. Ajouter 2 cuillères à soupe de rhum. Mélanger.

En garnir le fond de tarte, puis saupoudrer de pignons, qu'il convient de légèrement enfoncer pour qu'ils restent en place pendant la cuisson. Mettre au four à 180°C pendant 30 à 40 mn.

Blettes au pignons : . Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 25 minutes Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 botte de blettes - 1 poignée de pignons de pin - 1 poignée de raisins secs - 2 gousses d'ail - 1 cuillère

à soupe d'huile d'olive Préparation de la recette : Laver les blettes et les couper grossièrement sans trop les

égoutter. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les blettes, l'ail, les pignons et les raisins secs.

Couvrir et laisser cuire a feu doux pendant une vingtaine de minutes. Vérifier que l'eau de végétation des blettes humidifie bien le tout (les pignons doivent se gorger d'eau, sinon ajouter un peu d'eau).

Servir tiède ou froid.

Cake au pesto et pignon de pin : . Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 40 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - un bocal de pesto - 180 g de farine - 1 sachet de levure alsacienne - 3 œufs - 100 g de gruyere râpe ou parmesan - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 10 cl de lait - 1 poignée de pignons de pin - 120 g de pesto - 1 pincée de sel et poivre Préparation de la recette : Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).

Dans un premier plat, mélanger la levure et la farine. Dans un second, battre les œufs entiers, l'huile et le lait, saler et poivrer. Verser sur la farine. Mélanger délicatement. Ajouter le parmesan ou le gruyère, le pesto et les pignons de pin. Mélanger de nouveau. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné au préalable.

Faire cuire au four 40 minutes environ. Surveiller en fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Avant de démouler, laisser refroidir.

Gateau aux pignons : . Ingrédients pour 4 personnes • 100 g de pignons • 50 g de poudre d'amande • 150 g de farine tamisée • 100 g de beurre mou + 20 g pour le moule • 3 oeufs • 100 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 1 cuil. à soupe de rhum • le jus d'1/2 citron • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable • sel. Etapes de préparation 1 Mélangez ensemble dans une terrine le beurre, le sucre, la cannelle et la levure. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes un à un dans le mélange précédent, en fouettant pour obtenir une crème onctueuse, puis mélangez avec le rhum, la poudre d'amande et la farine versées en pluie.

2 Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez un moule à manqué. Montez les blancs en neige ferme en les battant avec 1 pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte.

3 Partagez la pâte en deux parts égales, dans une ajoutez les pignons. Versez la pâte nature au fond du moule, recouvrez-la avec la pâte aux pignons. Glissez au four et laissez cuire 45 min.

4 Sortez le gateau du four, laissez-le tiédir avant de la démouler. Badigeonnez-le avec le sirop d'érable et servez-le tiède ou à température ambiante.

Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .On l'utilise couramment dans la construction et dans la fabrication de pâte à papier. Son bois est utilisé pour produire du déroulage de contreplaqué et dans la charpente. On en tire aussi de l'essence térébenthine. Les feuilles effilochées peuvent donner de la « laine » (rembourrage) pour des « coussins médicaux ». construction (charpentes, menuiserie...) ou dans la production de pâte à papier

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Erable sycomore

Noms communs : .érable sycomore faux platane, grand érable, ou érable de montagne, plus rarement érable blanc.

Noms scientifiques : .Acer pseudoplatanus L.

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des sapindaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .35 m

Largeur : .

Feuillage : .

Floraison : .ne fleurit que vers 20 à 25 ans.

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .

Exposition : .

Sol : .

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .
- Trou : .
- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .
- Paillage : .
- Taille : .
- Taille : .
- Engrais : .
- Palissage : .
- Traitement préventif : .
- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .
 - Bouture : .
 - Marcottage : .
 - Greffe : .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .En automne il tombe comme une hélice, on dit même que son principe de chute lente tournant sur elle-même permis de travailler sur l'invention du maintien de l'hélicoptère dans les airs. Je vous présente le samare. En Suisse nous pouvons recenser trois érables; le sycomore, le plane et le champêtre. Le sycomore ou plus communément appelé faux platane possède une feuille à tige rouge palmée à trois lobes coniques. L'érable sycomore (*Acer pseudoplatanus*) est très répandu, il est fréquent dans le Jura, dans les préalpes et l'est du plateau. Les fruits secs qu'il possède sont les samares; un akène ne comprenant qu'une seule graine.

La partie du samare qui nous intéresse ici est la graine verte. Elle se trouve dans l'akène qui lui sert de protection ailée et permet de se disperser en utilisant l'air par anémochorie; elle toxique. Sa partie comestible rappelle le pois mange-tout et la châtaigne, sa texture est délicate, complexe et fraîche.

Ne la mangez pas crue, elle sera amère et toxique!

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, RÉCOLTE ET DÉGUSTATION Ramassez les samares au sol Pincez la nuque de l'aile à la base de la graine et tirer vers arrière Ouvrez la coque une fois séparée Débarrassez-la de sa membrane poilue Plongez les graines dans une première eau bouillante pour 5 min Lavez-les plus plongez-les une seconde fois pour 5 min Vous pouvez accompagner vos carottes ou les déguster comme apéritifs salés ou sucrés en les saisissant brièvement à la poêle.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Son bois, blanc et assez dur, est utilisé en ébénisterie et en tournage, ainsi qu'en lutherie : dos, éclisses et manche de violon (sycamore *ondé*). Il servait autrefois à la fabrication des sabots. Il fournit un excellent bois de chauffage

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Frene commun

Noms communs : frêne commun, quinquina d'Europe, frêne élevé, grand frêne, langue d'oiseau

Noms scientifiques : Fraxinus excelsior

Nom Anglais : common ash

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des oléacées (oleaceae)

Parties utilisées : .feuilles, fleurs, fruits, écorce, bois.

Formes et préparations : gélules, infusions

Description botanique

Hauteur : .30 à 40m

Largeur : . 10 à 25m.

Feuillage : .

Floraison : . mars à mai suivant la région

Fructification : .

Origine : .europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . ne redoute pas les climats rudes et convient aux régions où les températures hivernales sont basses.

Rusticité : très tolérant au froid (-40°C)

Exposition : .exposition mi ensoleillée

Sol : . sols humides, riches en calcaire. Le frêne a besoin de sols profonds pour bien se développer et surtout d'une alimentation hydrique importante et constante.

Le frêne ne peut vraiment prospérer que sur les terrains riches, notamment en azote. argileux et calcaire

PH du sol : . ph neutre ou acide

Humidité du sol : . humidité moyen-humide

Durée de vie : .150-200 ans et+

Biotope

Arbre : .l'Aulne, les Saules, le Bouleau, les Peupliers, le tremble, le Chêne pédonculé, le Chêne, le Tilleul, le Merisier, l'Erable, le Châtaignier

Arbustes : .la Ronce, la Clématite, le Noisetier et le Sureau noir

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .l'Arum sauvage, l'Ortie, l'Allaire, la Jacinthe des bois, l'Ail des ours, la Grande Eupatoire

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . *Dryopteris affinis* • *Prunus avium* Le cortège végétal du Frêne se compose de plantes indicatrices propres aux sols profonds, frais et humides qu'il affectionne.

En association avec la vigne : Dans certaines exploitations minuscules des Pyrénées, du Portugal ou d'Italie, les paysans ont eu l'idée d'associer les deux cultures, l'arbre pouvant servir de support à la vigne. C'est ainsi que des treilles de Vigne destinées à produire le vin de la ferme, courent sur les Frênes en particulier, mais aussi sur d'autres espèces.

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : .plantation en automne pour une meilleure reprise au printemps.

Plus votre plant sera grand et mieux vaudra qu'il soit solidement **tuteuré** (avec 1 à 3 tuteurs) voire haubané.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .Le trou de plantation doit faire environ deux fois le volume de la motte. En pratique, cela représentera 1 à 1,40 m de diamètre pour 0,80 à 1 m de profondeur. Arrosez copieusement après la plantation, puis maintenez le sol frais les mois suivants pour éviter que la motte ne sèche, ce qui pourrait être fatal à votre plant.

- **Paillage :** .Inutile sauf si sécheresse

Entretien :

- **Arrosage :** .Sauf les mois suivant sa plantation, il ne sera pas nécessaire d'arroser un frêne installé dans un terrain frais qui lui convient. Par contre, si votre sol a tendance à sécher un peu en cas de forte chaleur, n'hésitez pas à faire des apports d'eau. Pour la même raison, il n'est pas besoin de pailler son pied.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Quant à la taille, elle n'est pas utile si votre arbre est adulte et peut se développer dans un espace suffisant pour lui. Toutefois, après la plantation, il est nécessaire d'effectuer un minimum de taille de formation.

- **Taille :** .Vous pouvez tailler un frêne durant l'hiver après la chute des feuilles ou en fin de printemps-début d'été lorsque le débourrement des feuilles est achevé et que les dernières gelées ne sont plus à craindre. Les tailles de formation ne se pratiquent que pendant les premières années suivant la plantation. Les tailles, pour contenir le volume total d'un frêne, se pratiquent par contre chaque année en hiver. Vous enlèverez également le bois mort pendant l'été, car c'est à cette période qu'on le repère le mieux.

Taille de formation : Les tailles de formation qui peuvent se pratiquer en vert doivent être régulières, modérées et progressives.

Vous pouvez ainsi, par exemple, corriger des fourches pour maintenir l'axe de votre arbre. Vous pouvez également supprimer les branches basses en respectant à peu près une proportion de 1/3 de tronc nu pour 2/3 de houppier.

Taille du frêne adulte : Pour la taille des frênes adultes, évitez les tailles sévères et de couper de trop grosses branches (de diamètre supérieur à 10 cm), sauf si elles sont cassées ou mortes. Ne taillez pas trop loin du tronc mais également pas trop à ras pour ne pas blesser son écorce. Enduisez de baume cicatrisant les plaies de coupe un peu importantes.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Le frêne est un arbre assez solide et résistant ce qui lui fait supporter diverses maladies cryptogamiques telles qu'oïdium, maladie du corail, tavelure, chancre... et de multiples insectes ravageurs tels que pucerons lanigères, chenilles, scolytes...

Toutefois, vous devez surtout redouter une maladie cryptogamique assez récente, la chalarose(provoquée par la *Chalara fraxinae*) qui entraîne dessèchement des branches et ensuite mort de l'arbre.

Chalara fraxinea est une espèce de mycètes pathogènes responsable d'une maladie fongique dite « chalarose » ou « maladie du flétrissement du frêne ».

Sa forme téléomorphe est *Hymenoscyphus fraxineus* et *Chalara fraxinea* est l'anamorphe du champignon (forme asexuée) (Baral et al., 2014).

La chalarose est une maladie émergente (phytopathologie) en Europe, qui touche les frênes *Fraxinus excelsior* et *F. angustifolia* depuis le début du ^{xxi}e siècle.

Les symptômes de la **chalarose** du frêne sont caractéristiques. Le champignon pénètre dans l'arbre par les feuilles, dont il provoque le flétrissement. Il gagne ensuite les ramures, qui se nécrosent, le bois prenant alors une teinte grise. Les jeunes arbres meurent rapidement tandis que les vieux sujets dépérissent lentement. Plusieurs essais d'inoculation ont montré que le champignon est très virulent. Dans les zones infestées, la totalité des jeunes frênes issus de graines ayant germé naturellement sur place sont décimés. Apparue pour la première fois en Pologne à la fin des années 1990, la chalarose sévit maintenant dans une vingtaine de pays d'Europe. Au Danemark, 90 % des frênes ont déjà disparu. Son origine est inconnue. Signalée pour la première fois en 2008 en Haute-Saône, elle a maintenant contaminé 29 départements du nord et de l'est du pays. La progression du champignon est estimée à près de 150 km par an par la DSF. Les arbres de la capitale sont déjà touchés. Un foyer a été repéré cette année dans la Manche, il devrait constituer un nouveau foyer dans l'ouest du pays jusqu'alors épargné.

La disparition des frênes devrait être moins foudroyante que celle des ormes, mais elle semble inexorable, reconnaît-on à la Direction de la santé des forêts (DSF), au ministère de l'Agriculture. Même si, contrairement à ce qui s'est passé pour les ormes, un petit nombre d'individus semblent résister à la maladie (entre 2 % et 5 %), ce ne

sera pas suffisant pour maintenir les peuplements. «Ces arbres résistants pourront peut-être éviter la disparition totale de l'espèce d'ici quelques décennies», estime Claude Husson, chercheur à l'Inra (Nancy). L'Office national des forêts a d'ores et déjà recommandé de suspendre toute plantation de frênes en France. Il n'y a en effet **aucun moyen de lutte** contre le champignon.)

Redoutable maladie, le chancre bactérien du Frêne est provoqué par une bactérie : *Pseudomonas syringae*. Elle s'attaque aux arbres dans de mauvaises conditions et affaiblis. Une fois atteint l'arbre meurt en 2 à 3 ans.

Le frelon grignote littéralement l'écorce jusqu'à faire périr les jeunes arbres ou certains rameaux. L'arbre attaqué réagit par une production nouvelle d'écorce dont le but est de reboucher les trous, mais si la cicatrisation n'est pas assez rapide, l'arbre peut casser sous un coup de vent violent ou tout simplement mourir d'épuisement. En fait, les frelons ne mangent pas l'écorce, mais ils prélèvent des copeaux d'aubier encore tendre à partir desquels ils fabriquent la cellulose qui leur permettra de construire leurs nids alvéolés. En revanche, il est certain qu'ils se délectent de la sève qui s'écoule des plaies.

Le cossus, dont la larve pénètre profondément par le tronc pour s'y développer, causant des dégâts qui peuvent conduire à la mort du Frêne.

Multiplications :

- **Semis** : .Pour les semis, pratiquez-les en automne ou attendez avril ou mai après avoir fait stratifier les graines. Vous pourrez pratiquer un semis de graines récoltées pour multiplier assez facilement une espèce de frêne, mais pas pour une variété.

Pour un semis en pot, employez des pots ou conteneurs d'au moins 30 cm de diamètre et n'utilisez que 1 ou 2 graines par pot en les écartant au maximum l'une de l'autre. Pour un semis en pépinière, espacez vos plants de 25 cm environ en tous sens.

Repiquez vos plants au printemps suivant, si vous ne les installez pas directement à leur emplacement définitif.

- **Bouture** : Il est très difficile à réussir et n'est donc pas conseillé.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .Greftez le frêne en fin d'hiver (greffe en fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson).

Pour des variétés de frênes à port arrondi ou pleureur, optez pour une greffe en incrustation. Pour d'autres variétés, une simple greffe en fente conviendra.

Si vous voulez pratiquer votre greffe en été, pratiquez une greffe en écusson en prenant soin de sélectionner des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud.

Porte greffe : .Fraxinus exelsior

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Récoltez les graines soit à l'automne avant maturité, soit en hiver une fois qu'elles ont séché. Dans tous les cas, vous devrez cueillir les samares directement sur l'arbre.

Récoltes des feuilles : .La fin du printemps vers mai-juin est la bonne époque, lorsqu'elles sont recouvertes d'une sorte de gomme un peu visqueuse.

Récoltes de l'écorce : . c'est à l'automne qu'elle se prélève le plus facilement.

Conseils de Conservation

Fruits : .Conservez les graines fraîches au frais en attendant de les stratifier.

Feuilles : .Faites-les soigneusement sécher à un emplacement ventilé, à l'abri du soleil, de l'humidité et de la poussière, puis stockez-les dans des boîtes ou des sacs en papier bien fermés. Renouvelez-les chaque année.

Huile : .

Usage Culinaire

- **Infusion de feuilles** : Les feuilles de frêne entrent dans la composition de tisanes dont celle dite "du centenaire" ; elle peut être consommée tout au long de la vie sans contre-indication

Les jeunes de fruits du frêne: les samaras vertes confits en guise de câpres ou de cornichons et boisson.

La fleur fraîche de l'orne, additionnée de levure, produisait, après fermentation, une boisson rafraîchissante et anti-rhumatismale, la frênette .res sont parfois conservés dans du vinaigre ou au sel, après avoir été bouillies dans deux eaux pour éliminer leur amertume.

Recette de la frênette 1

Mettre des morceaux séchés de racine de chicorée au **four** et les cuire une heure à basse température (100°C).

Préparer ensuite une décoction en les faisant bouillir 15 mn puis filtrer.

Faire infuser pendant 2 heures les feuilles de frêne dans plusieurs litres d'eau bouillante et filtrer.

Dissoudre l'acide citrique et le sucre dans quelques litres d'eau chaude.

Mélanger les différentes préparations dans une cuve à fermentation et ajouter l'eau à une température de 22 à 28°C.

Délayer la levure dans ¼ de tasse d'eau tiède et ajouter au mélange. Couvrir la cuve d'un linge et laisser fermenter 10 à 15 jours.

Mettre la frênette en bouteille et boucher hermétiquement (à cause de la pression).

Le breuvage est prêt au bout de 2 à 3 semaines.

La Frênette : (2)

Appelée cidre du pauvre pour les uns, champagne de forêt, boisson des moissons ou boisson hygiénique pour les autres, la Frênette, ou Frénée est encore couramment fabriquée à la campagne et mérite que l'on s'attarde sur son cas. Dans certaines régions, notamment dans le nord de la France, mais aussi en Normandie, en Provence et dans les Pyrénées, ce soda primitif s'inscrit dans une tradition très ancienne. Les raisons du succès de ce breuvage aux vertus toniques, dépuratives et rafraîchissantes, résident dans sa simplicité de fabrication. Son goût rappelle à s'y méprendre celui du cidre, avec une note parfumée évidemment spécifique et surtout très agréablement surprenante.

Recette de la Frênette vraie, à consommer sans modération:

Ingrédients pour 20 l de boisson : 2 kg de feuilles couvertes de manne, 20 l d'eau non chlorée.

Récoltez 2kg de feuilles de frêne couvertes de sève séchée. Si la récolte est facile et le stock de feuilles important, n'hésitez pas à surdoser, vous augmenterez alors la quantité de manne, donc de sucre, vous produirez une boisson plus alcoolique.

Mettez vos feuilles dans une grande jarre de grès ou un tonneau sans couvercle. Si vous avez beaucoup de feuilles, tassez-les, puis couvrez le tout d'eau tiède (40°C) mais pas bouillante pour ne pas détruire les levures et ferments naturels. Recouvrez le récipient d'un linge fin et propre.

Au bout de 24 h brasses la préparation pour faciliter la dissolution complète de la manne ; renouvelez l'opération le lendemain, puis laissez fermenter 5 à 6 jours à température supérieure à 22° C, jusqu'à 10 jours à température inférieure. Enfin filtrez et mettez en bouteilles à canettes ou en bouteilles style bouteilles de Champagne. Cette boisson est bonne à boire à partir du 10^{ème} jour suivant la mise en bouteilles.

Boisson rafraîchissante au frêne et à la chicorée :

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 50 personnes) :- 25 g de feuilles de frêne séchées

- 30 g de chicorée torréfiée

- 15 g d'acide tartrique

- 18 g de levure fraîche

- 1,250 kg de sucre

- 25 l d'eau

Préparation de la recette :

Cueillir les feuilles de frêne en été et les faire sécher à l'ombre.

Faire bouillir 2 à 3 litres d'eau et y faire infuser le frêne jusqu'à refroidissement. Filtrer la préparation.

Faire bouillir la chicorée dans un peu d'eau et la filtrer également.

Dissoudre le sucre et l'acide tartrique dans de l'eau tiède puis laisser refroidir. Délayer la levure dans un peu d'eau.

Rassembler les différents liquides dans un tonneau et verser le reste de l'eau. Remuer à l'aide d'un grand bâton et laisser fermenter sans fermer le tonneau pendant 11 jours.

Mettre la boisson en bouteilles et réserver à l'abri de la lumière.

[Recettes sucrées :](#) .

[Recettes salées :](#) .

[Boissons avec ou sans alcool :](#) .

[Vin :](#) .

Les différents usages

Agriculture : Dans le massif central, lors des étés secs, les paysans récoltent le feuillage pour nourrir les ruminants.
Valeur fourragère : Parmi les essences arborescentes consommées par le bétail, la feuille de Frêne est l'une des plus réputées.

En engrais : Les cendres issues de la combustion du Frêne sont particulièrement riches en potasse et, répandues dans le jardin, constituent un excellent engrais.

Artisanat : Le frêne est un bois dur. Il est employé pour fabriquer un parquet solide mais un peu trop uniforme de couleur pour le goût du jour. C'est le bois des manches : pelles, haches, pioches, etc., car il est flexible. Ce bois est également utilisé pour la fabrication des cercles à fromage, pouvant prendre une forme arrondie et la garder même après plusieurs utilisations car il est très "nerveux".

Un bois flexible et résistant : Dur mais souple, il est facile à travailler et prend bien les couleurs, le cérusage et les vernis.

Flexible et de grande résistance, il est utilisé en ébénisterie, en menuiserie et pour de nombreux articles de sport. On s'en servait beaucoup pour les objets utilitaires demandant une certaine résistance (manches d'outils...); le frêne était "l'essence" des voitures à chevaux, des membrures de bateaux, des raquettes de tennis... Son utilisation actuelle est plus tournée vers l'ameublement tout particulièrement les pièces de mobilier cintrées. Les plus belles grumes sont tranchées pour fournir des placages décoratifs.

En musique : Le Frêne est une essence de choix pour réaliser rapidement de rustiques instruments de musique verte tels le hautbois d'écorce ou le simple sifflet.

En teinture végétale : On utilise les feuilles et l'écorce du Frêne. Récoltés au printemps, ils contiennent des principes tinctoriaux du groupe des flavonols (le rutoside) et du tanin qui donnent une couleur jaune tirant légèrement sur le brun.

-tannerie et teinturerie : conservation des peaux, tons verts pour la laine (écorce des jeunes rameaux)

Combustible : Excellent bois de chauffage, il se fend aisément, il brûle aussi bien vert que sec et fournit beaucoup de chaleur. Sa valeur calorifique le place juste derrière le Chêne rouvre mais avant le Hêtre.

Cosmétique : Le Frêne (l'extrait de feuille ou de liber) et la manne (exsudation sucrée de l'arbre), entrent dans la composition de nombreux produits cosmétiques en raison de leurs propriétés astringentes et anti-inflammatoires.

Vétérinaire : .

Dentifrice : La poudre de feuilles de frêne peut servir à se laver les dents. En bains de bouche, la décoction de feuilles séchées. Pour la mauvaise haleine, on peut en mâcher une feuille, fraîche ou sèche. Quoiqu'originellement tiré des baies mûres de frêne, le « sorbitol » (édulcorant bien connu) tient son nom du sorbier. Il joue un rôle important en matière de prévention bucco-dentaire.

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Hêtre

Noms communs : .hêtre commun fouteau, fayard, foyard, faou, favinier, foyau, aistre, fau, fagette, faye, fou, fouillard

Noms scientifiques : .Fagus sylvatica

Nom Anglais : .beech, buck, common beech, european beech

Nom Chinois : .Ordre : Fagales Famille : Fagaceae Genre : Fagus

Classification Botanique : Famille des fagaceae

Parties utilisées : .faînes, graines, jeunes feuilles, seconde écorce, bois, bourgeons, rameaux, jeunes poutres

Formes et préparations : .grillées, en salade, cru ou cuites, teinture mère, macérat, liqueur, préparations sucrées ou salées

Description botanique

Hauteur : . 1,5 à 40m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril mai au bout d'une quarantaine d'années

Fructification : .

Origine : . europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat tempéré humide, climat océanique, semi océanique, continental, montagnard

Rusticité : .jusqu'à -20 °C.

Exposition : . soleil, mi ombre, ombre

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol humide

Durée de vie : . 300 à 1000 ans

Biotope

Arbre : . chenes rouvre, sapin pectiné, épicéa commun Il important de planter le hêtre dans une ambiance forestière. Sur sol calcaire, avec feuillus précieux (merisier, érables, alisier torminal) ou mélèze ; sur sol acide, avec sapin pectiné, douglas, épicéa ou mélèze ; sur sol argilo-limoneux bien drainé, avec chêne sessile, charme, merisier ou alisier torminal. Le chêne rouge d'Amérique, trop envahissant, est à exclure de ces mélanges. Le hêtre a tendance à étouffer les essences qui l'accompagnent (feuillus précieux, chênes, bouleaux, charmes).

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne avant les premières gelées en privilégiant un endroit assez ensoleillé, sans être directement exposé aux rayons du soleil. L'arbre tend à être assez fragile lorsqu'il pousse, ce qui signifie donc qu'il est essentiel de le préserver des expositions venteuses trop prolongées. En outre, pour éviter de perdre votre arbre de manière précoce, choisissez toujours un endroit du jardin qui soit bien abrité des vents violents en hiver sachant que l'hêtre pourra très facilement être déraciné en cas d'intempéries.

Le hêtre souffre difficilement la transplantation, pour cette raison il vaut mieux le sem

- Engrais : .

- Trou : .évitez de creuser un trou trop profond dans la mesure où le système racinaire du hêtre n'a guère tendance à se développer en profondeur

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .apports d'eau en cas de sécheresse prolongée du sol, même en hiver.

- Paillage : . paillage en té

- Taille : .pour donner à votre arbre la forme de votre choix, n'hésitez pas à rabattre vigoureusement ses feuilles en hiver pour faire apparaître de nouvelles pousses. Il est important de maintenir un gainage sur toute la hauteur des jeunes hêtres pour améliorer leur forme. Contrairement aux feuillus précieux, pour lesquels il faut mettre en lumière les cimes, les dégagements du hêtre doivent maintenir le recrû au même niveau que le bourgeon terminal, voire légèrement au-dessus (jusqu'à maximum un mètre). Des dégagements au profit des plus belles tiges d'essences complémentaires évitent à terme une hêtraie pure. L'essence réagit très bien et redresse facilement son axe principal. Elle cicatrise aisément. Mais il n'est pas utile d'éliminer les fourches de moins de 3 ans qui se transforment souvent en simples branches.

- Taille : .

- Engrais : .amendement de la terre au printemps durant ses premières années de croissance

- Palissage : .

- Traitement préventif : .Après la coupe, il se colore en rougeâtre. Il faut le débiter et le sécher sans tarder pour éviter l'attaque de champignons.

- Maladies fréquentes et traitements : .Le hêtre est relativement résistant à la plupart des maladies. Il ne subit pas d'attaques massives de parasites conduisant à un dépérissement total des peuplements. Les gelées de printemps endommagent souvent les jeunes arbres ou les fleurs, qui apparaissent en même temps que les feuilles. Une exposition intense au soleil peut endommager la surface du tronc. Des pucerons sont susceptibles d'attaquer l'écorce. Le chancre à nectria (Nectria ditissima) entraîne une nécrose de l'écorce.

Le hêtre est sensible au chancre qui peut se transmettre d'un arbre à l'autre par les outils de taille et d'élagage. Il

est conseillé de réaliser ces opérations en fin d'hiver, avant la montée de sève, période où le champignon est peu actif, et de désinfecter ses outils à la flamme, ou à l'alcool

Multiplications :

- **Semis :** 1/ semer de préférence en automne ou à défaut en fin d'hiver. Récoltez les faînes en automne lorsque les capsules ont séché et commencent à s'ouvrir. Effectuez, tout de suite après récolte, un semis en pleine terre ou en terrine sous châssis froid dans un substrat maintenu humide comprenant 50 % de sable de rivière et recouvert d'une fine couche de terreau léger. La germination s'effectuera au printemps. Vous pouvez également les installer au printemps dès le mois de mars dans une terrine remplie d'un terreau léger, sous châssis ou dans une mini-serre. Vous les aurez au préalable conservées au froid pendant l'hiver, au réfrigérateur entre 0 et 4 °C. La germination s'effectuera au bout de 4 à 6 semaines.

2/Dissémination des graines en octobre (zoochorie), se sèment d'elles-mêmes et lève sans culture dans les forêts. Si l'on sème après l'hiver, on conservera la faîne dans du sable.

Si on a l'intention de faire des arbres à tiges, on transplante alors ce jeune plant qu'on cultive en pépinière jusqu'à 7-8 ans. Protéger les semis contre les mulots et oiseaux qui dévorent les graines en hiver

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** . Opérez à différentes époques selon la méthode choisie. Par exemple, pour une greffe à l'anglaise de juin à août, ou pour une greffe en écusson en juin-juillet. Certaines méthodes se pratiquant dès février-mars et jusqu'en mai, mais sous abri.

Le porte-greffe sera issu de semis de hêtre commun et le greffon prélevé sur un jeune rameau de l'année (sauf pour la greffe à rameau où vous devrez utiliser un rameau prélevé sur un bois de 2 ans).

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . octobre novembre En automne lorsque les capsules ont séché et commencent à s'ouvrir

Récoltes des feuilles : .Au début du printemps, les jeunes feuilles (encore tendres et translucides)

Récoltes de l'écorce : .Appelée cambium

Les pousses de hêtre : Au début de l'année

Conseils de Conservation

Fruits : .Ramasser la faîne à mesure qu'elle tombe. La porter dans un lieu exposé à un grand courant d'air et à l'ombre. Ne pas l'amonceler, afin qu'elle se dessèche plus vite, et attendre qu'elle n'ait plus d'humidité pour la porter à l'huilerie.

Feuilles : . Consommer après cueillette

Huile : .Dans des cruches en grès

Graines : Les graines peuvent être conservées environ cinq ans. Cependant, durant cette période de conservation, leur faculté germinative diminue considérablement. La dormance des graines est forte mais peut être levée en les conservant à 3 °C pendant au moins six semaines.

Les pousses de hêtre : au congélateur

Usage Culinaire

Huile : . L'amande de la faîne est une substance mucilagineuse, dont on fait une huile, bonne à manger. L'huile de faîne, lorsqu'elle est fraîche a une odeur et un goût désagréables. Il faut attendre deux ans pour s'en servir. Alors elle a un goût doux et agréable, comme celle de noisette. On soutirera cette huile six semaines ou un mois après la fabrication, et on répétera la même opération quelques mois après. Enfin, au commencement de la seconde année, on fera un troisième soutirage ; après quoi elle sera bonne à consommer dans le courant de cette seconde année. On peut en faire des fritures ; elle se mange en salade, avec des choux et autres légumes. Contrairement aux autres huiles, elle a la particularité de se conserver longtemps, et se bonifie avec le temps.

Du fruit de hêtre (la faîne), on extrait une huile comestible (il faut 50 kg de faîne pour fabriquer 10 l). Mais son enveloppe contient un principe toxique (qui donnent des migraines et des convulsions). De plus, l'huile de faîne se conserve mal. Comme le gland du Chêne, la faîne est appréciée du gibier et des cochons. Autrefois, l'administration forestière accordait le droit de "Panage" autorisant les paysans à mener les porcs en forêt pour y consommer les faînes de hêtres.

Fumée : . Le hêtre est un des meilleurs bois, avec le sapin et le genêt, pour fumer les viandes de porc et de boeuf, ou les andouilles de Normandie et le poisson comme par exemple le saumon en Norvège, le maquereau ou encore le hareng. .

Faines : . Les faines servaient autrefois, comme les glands, à nourrir les porcs que l'on menait à cet effet en forêt. En période de disette, elles étaient consommées par les humains comme aliment d'appoint. On pouvait les faire bouillir comme des châtaignes ou les broyer pour en faire un beurre aux propriétés vermifuges ou parasitocides. Les graines, après avoir été mises à macérer dans l'eau pour en évacuer les tanins, pouvaient être également moulues en farine. Aujourd'hui, on utilise plutôt des faines grillées comme amuse-gueule apéritifs ou garnitures de salades. Elles ont un goût intermédiaire entre la noisette et la châtaigne.

Les faines sont réputées légèrement toxiques si elles sont consommées en grande quantité, en raison de la présence d'une substance que l'on a nommée «fagine». Absorbée en excès, celle-ci peut effectivement provoquer des troubles intestinaux, crampes ou diarrhées, ou des nausées. Il se trouve cependant que la fagine est en fait de la choline une molécule indispensable au bon fonctionnement du système nerveux dont la carence est gravement néfaste, qui sert à prévenir ou à soigner certaines affections neurologiques comme les maladies de tourette ou d'alzheimer. L'agronome A. Fleury de la Roche en déconseille l'usage en raison de leur relative toxicité. Il en indique néanmoins l'usage alimentaire pour la production de l'huile réputée comestible. Cette huile est également propre à l'éclairage. Les tourteaux résiduels de la fabrication de l'huile sont utilisés pour l'alimentation des animaux de basse-cour mais toxiques pour les chevaux.

Seconde écorce : . La seconde écorce est comestible, consommé en osnie sous forme de bouillie, séchée au four, pulvérisée et mélangée à de la farine

Feuilles : . Les jeunes feuilles tendres sont consommées crues ou cuites. Ajouté au salade. Les jeunes feuilles ont un goût de chou, ont peu les manger crus en salade, mais sans en abuser, ou cuites comme des épinards.

Graines pour huile : . Graines pour huile

Beurre végétal : . Ecraser faine pour faire beurre végétal

Faines grillées : . Faines mangées grillées

Succédanés de café : . Faines torréfiées succédanés de café

Fruits : . Les fruits, ou faines, ou fousne, grillés, ont un goût qui se situe entre la châtaigne et la noisette et ils s'épluchent comme les châtaignes. Ils sont composés à 45% environ de matière grasse. Crus ils sont très légèrement irritants. Les faines doivent donc être préférées cuites ou grillées (accompagnement des salades comme les pignons du pin parasol).

Muffins : . 2 pommes pelées et coupées en dés 1 œuf 200 ml de lait écrémé 240 gr de farine 2 c. à café de levure 1/2 c. à café de sel 3 c. à soupe d'huile 50 gr de faines de hêtre, pelées et hachées grossièrement 1 c. à café de cannelle 100 g de sucre Préchauffez le four Th. 6 ou 180°C. Mélangez la farine, le sel, la levure, le sucre, l'œuf, le lait et l'huile.

Quand il n'y a plus de grumeaux et que la pâte est bien lisse, ajoutez les pommes, la cannelle et les faines. Versez dans des moules à muffins et faites cuire 20 à 25 mn.

Cookies : . 250 gr de farine 200 gr de flocons d'avoine 200 gr de beurre 200 gr de sucre 100 gr de chocolat noir à 70% en morceaux 75 gr de sucre brun 100 gr de faines 3/4 c. à café de levure 1/2 c. à café de bicarbonate de soude 1/4 c. à café de sel 1 à 2 œufs 1 sachet de sucre vanillé 2 c. à soupe de cacao en poudre Faites griller les faines dans une poêle à sec, pendant 10 mn. Concassez-les. Préchauffez le four Th.6 ou 180°C. Mélangez la farine, l'avoine, le cacao, la levure, le bicarbonate, le sel et le sucre vanillé. Ajouter le beurre et les œufs et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le chocolat et des faines et pétrissez brièvement. Faites des boules de pâte et aplatissez-les jusqu'à ce qu'elles aient à peu près de la moitié d'un pouce d'épaisseur. Faites cuire au four environ 15 mn.

Bonbons aux faines caramélisées : . 1 tasse à café de faines grillées 300 gr de sucre 2 c. à soupe de miel 1 jus de citron

Mettez le sucre, le miel et le citron dans une casserole sur feu doux et portez doucement à ébullition. Versez les faines dans le caramel, mélangez quelques secondes puis versez sur une plaque de marbre ou à défaut de cuisson. Quand le caramel est solidifié, coupez des petits morceaux.

Pâtes à crêpes : . 100 gr de farine 100 gr de faines grillées 2 œufs 1/2 litre de lait pincée de sel beurre Mixez très finement les faines après les avoir épluchées et grillées. Mélangez au reste des ingrédients et faites une pâte à crêpes. Faites cuire les crêpes et servez avec une garniture sucrée ou salée.

Pâtes aux faines et parmesan : . 100 gr de faines décortiquées 50 gr pignons de pin 1/2 gousse d'ail bouquet de persil 250 gr de crème fraîche parmesan 30 gr de beurre 30 gr de farine sel et poivre Faites cuire les pâtes selon les instructions du fabricant. Faites griller les pignons et les faines, à sec, dans une poêle. Mixez les graines, l'ail et le persil. Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez. Dans une casserole, faites un roux blanc avec la farine et le beurre puis incorporez la crème aux noix. Ajoutez le fromage et portez doucement à ébullition. Servez avec les pâtes

Pesto aux faines : . 1 bouquet de basilic 50 gr de parmesan râpé 2 c. à soupe de faines grillées concassées 3 gousses d'ail hachées 125 ml d'huile d'olive Mixez tous les ingrédients et versez l'huile petit à petit jusqu'à

obtention d'une pâte crémeuse. N.B. Pour les inconditionnels du temps jadis, vous pouvez faire la même chose à la main, au pilon et au mortier

Salade : . 1 poignée de faïnes grillées 3 poignées de mâche 1 poignée de jeunes feuilles de hêtre Quelques champignons en lamelles (de Paris ou récoltés) Huile de noix Vinaigre balsamique Sel, poivre, curry Après avoir épluché les faïnes, faites-les grillées à sec à la poêle. Une fois dorées saupoudrez-les de curry. Préparez la salade avec le reste des ingrédients. Saupoudrez les faïnes dessus.

Beurre de faïnes : . En fait, on fait du beurre de faïnes comme on ferait du beurre de cacahuètes. 400 gr de faïnes un peu d'huile neutre (tournesol, colza, etc.) Grillez les noix au four à 180°C, Th.6. Epluchez et concassez-les. Mettez-les dans un mixer et mixez par à-coups de 1 à 4 mn. Ajoutez un peu d'huile, petit à petit, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et crémeuse. Mettez en pots et direct au frigo. N.B. Le temps de broyage sera fonction du taux de graisse et d'humidité des noix. Il est a noté que cette méthode sert pour tout type de noix.

Liqueur de hêtre : . 1 litre de jeunes feuilles de hêtre 1 litre de gin 200 gr de sucre 10 cl de cognac Faites macérer les feuilles et le gin dans un bocal pendant 1 semaine. Filtrez. Ajoutez le sucre et le cognac. Mettez en bouteilles.

Bains de bouche tièdes/4 fois par jour/ ne jamais avaler : Décoction de hêtre, 30g d'écorce fraîche essuyée et non lavée, pour 1 litre d'eau, bouillir 15mn.

Décoction écorce : . Décoction de hêtre, 50g d'écorce séchée concassée pour 1 litre d'eau, bouillir 15mn à feu doux, passer ; 2 tasses à 2 heures d'intervalle.

Décoction de hêtre, 20g d'écorce séchée pour 1 litre d'eau, bouillir 20mn ; boire 2 tasses par jour.

Glace croustillante au faïnes : 1/2 l lait - 2 c. à soupe de miel - 5 jaunes d'œufs - 100 gr de sucre - 5 c. à soupe de faïnes grillées concassées - Portez le lait, le miel à ébullition, ôtez du feu et incorporez les jaunes d'œufs. Laissez refroidir. Faites un caramel avec le sucre puis jetez les faïnes dedans. Ôtez du feu et versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Quand le caramel est froid, brisez-le en petits éclats. Versez la préparation au miel dans une sorbetière et turbinez. Quand la glace commence à prendre mettez les éclats de caramel dans la sorbetière et laissez finir de prendre. Congelez.

Turrón au faïnes: . (nougat espagnol) 1 kg de miel uniflore (si possible) ; 500 g de sucre ; 2 blancs d'oeufs ; 750 gr de faïnes entières ; 750 gr de noisettes et amandes moulues ; le zeste d'un citron. Chauffer le miel dans une casserole à fond épais, feu doux. Ajouter le sucre et mélanger à la spatule jusqu'à dissolution complète. Oter du feu et laisser refroidir un peu. Batre les blancs d'oeufs en neige très ferme et les ajouter au mélange miel et sucre. Mélanger 10 à 12 minutes puis remettre la casserole sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à ce que la préparation caramélise. Ajouter toutes les noix et le zeste de citron. Mélanger longuement puis verser dans un moule bas (2 à 3 cm de haut) garni de papier sulfurisé. Laisser refroidir 2 heures. Vous pouvez conserver ce nougat dans un récipient hermétique mais difficile de résister à la tentation

Elles ont un un goût intermédiaire entre la noisette et la châtaigne.

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .bois insectifuge

Artisanat : .Le bois du hêtre est dur, homogène, mais il manque de souplesse. On améliore sa souplesse par chauffage à la vapeur. En "bois debout" (non débité), on en fait les billots pour bouchers. Le bois de hêtre accepte le tournage (jouets, pieds de chaises), la teinture et le polissage. Du fait de son homogénéité, le bois de hêtre était beaucoup utilisé par les boisseliers, tourneurs, fabricants de pièces complexes. On en faisait aussi les anciennes pinces à linge de nos grands-mères, avant l'invasion des polymères. Aujourd'hui, il est exploité en menuiserie (meubles, parquets) à condition d'être séché avec précaution (tendance au retrait). Le hêtre équipe 14 % des meubles fabriqués en France, juste derrière le chêne.

On en fait aussi : des traverses de chemin de fer, des panneaux de particules, de la pâte à papier, des jouets, de la tonnellerie, des manches d'outils. Il peut être déroulé pour les panneaux de contreplaqué.

Combustible : . bois de chauffage C'est aussi un excellent bois de chauffage. La flamme est vive et claire. Le charbon est incandescent jusqu'à complète combustion. Le charbon de hêtre était utilisé pour la sidérurgie des minerais.

De son bois, par combustion incomplète, on extrait du goudron, et, par distillation, la "créosote", à l'odeur forte. La créosote sert à traiter les bois extérieurs (poteaux électriques, traverses de chemins de fer), par imprégnation, éventuellement sous vide d'air. Le créosol est une huile extraite de la créosote ; elle est utilisée comme désinfectant des plaies, des caries dentaires.

Meilleur bois de chauffage que le chêne, par la rapidité de sa combustion, il se vend souvent plus cher . On peut ralentir son feu en le couvrant de cendres, et produire un chauffage économique.

Cosmétique : .Les cendres de bois de hêtre entraînent dans la composition de savon artisanal. L'écorce astringente,

antiseptique et hydratante et utilisée dans : des produits capillaires destinés aux cheveux normaux et gras à tendance pelliculaire, des produits pour le corps, des produits pour les mains, des produits de soin du visage pour tous types de peaux mais surtout pour les peaux grasses à tendance acnéique.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Les faînes sont réputées légèrement toxiques si elles sont consommées crues et en grande quantité, en raison de la présence d'une substance que l'on a nommée «fagine». Les tourteaux résiduels de la fabrication de l'huile sont utilisés pour l'alimentation des animaux de basse-cour mais toxiques pour les chevaux.

Contre indications : .

Effets indésirables : .Les faînes absorbées crues en excès, peuvent provoquer des troubles intestinaux, crampes ou diarrhées, ou des nausées, troubles du foie, des reins et de l'appareil respiratoire.

Interaction médicamenteuse : .

Atriplex halimus

Noms communs : .Atriplex halimus ou arroche halime (ou pourpier de mer ou arroche marine)

Noms scientifiques : .Atriplex halimus

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des amaranthaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1,5 m à 2 m

Largeur : . 1,50 à 2 m

Feuillage : .persistant

Floraison : . juin à septembre

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique

Rusticité : .-15 °C

Exposition : . soleil

Sol : .Sol sableux

PH du sol : .Sol neutre

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .plantation du printemps jusqu'en automne

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez le premier été pour aider l'arbuste à s'installer. Une fois qu'il a repris, il se débrouille seul et résiste très bien à la chaleur ainsi qu'aux périodes de sécheresse.

Une protection contre le froid le premier hiver peut s'avérer nécessaire, si le gel sévit. Cet arbuste de bord de mer de climat doux peut supporter jusqu'à -15 °C mais sur de courtes périodes, et les jeunes sujets sont moins résistants que les plus âgés.

L'atriplex ne demande pas d'autre entretien, en dehors d'un nettoyage du bois mort si besoin et, dans les compositions soignées, d'une taille pour égaliser la ramure et lui donner un aspect moins sauvage.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .La taille s'effectue de façon indifférenciée en fin d'hiver ou après la floraison. On raccourcit l'extrémité des tiges pour que l'allure d'ensemble de l'arbuste soit plus nette et éviter un aspect échevelé. Cette taille peut se pratiquer tous les ans ou tous les deux ans.

Chaque année, on peut également enlever les bois morts et malingres pour aérer la ramure et permettre la repousse vigoureuse de nouvelles tiges. Cette taille se pratique en fin d'hiver, de février à avril.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .Le bouturage s'effectue en fin d'été à partir de tronçons de tiges de 25 cm de long, en laissant un œil et des feuilles à l'extrémité. Les boutures sont placées dans un mélange de terre, terreau et sable. Elles s'enracinent en 2 mois environ.

- **Marcottage :** .La multiplication de l'atriplex peut se faire par prélèvement de rejets situés en périphérie de l'arbuste, au printemps.

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les feuilles comestibles du pourpier sont chargées en sels minéraux. On les récolte toute l'année au fur et à mesure des besoins.

Elles servent d'apport nutritif en cas de disette dans différents pays, ainsi qu'aux animaux dans le désert, et peuvent aussi être préparées en salade pour agrémenter les plats de la cuisine de bord de mer. Les nomades les mangent crues ou bien cuites, ou encore bouillies dans l'eau. Elles ont un goût aigre et salé.

Les graines également comestibles attirent les oiseaux. Broyées, elles peuvent être mangées en bouillie comme le font les Touaregs, ou transformées en galettes.

Les bourgeons se cuisent ou se font bouillir dans l'eau comme les feuilles.

Dans la pharmacopée naturelle des habitants des déserts, les feuilles écrasées d'*Atriplex halimus* sont appelées « guettaf » et sont utilisées pour assécher et soigner les plaies. Le bois de la racine servait aussi autrefois comme brosse à dents.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Feuilles : ., Les feuilles de l'arroche marine sont consommées crues dans les salades, dans certains pays d'Europe. Elles peuvent aussi être cuites à la vapeur ou à la poêle. Dans la région de gafsa en tunisie, elles servent à la préparation d'un couscous spécial, le bethboutha.

Dans les zones arides d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, elle constitue un fourrage très apprécié du bétail (notamment pour les dromadaires). Les feuilles sont riches en protéines, vitamines C, A et D et en chrome. Une autre arroche était connue dans l'antiquité. Ce que Dioscoride décrit sous le nom grec de *atraxaxis* (*atra* noir, *phaxis* poil) comme un végétal cultivé dans les jardins, pourrait être l'arroche des jardins (*atriplex hortensis*). En application, elle servait à traiter les inflammations. Son nom latin était *atriplex* dit-il.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Laurier sauce

Noms communs : . Laurier sauce, laurier d'Apollon

Noms scientifiques : . *Laurus nobilis*

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Lauracées

Parties utilisées : .Les feuilles et les baies.

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 3 à 7 m

Largeur : . 2 à 4m

Feuillage : . Persistant

Floraison : . Printemps

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen, montagnard

Rusticité : .supporte le froid jusqu'à -17°

Exposition : . Ensoleillée, tolère la mi-ombre

Sol : . humus ou terreau, redoute le calcaire

PH du sol : . neutre

Humidité du sol : . drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . plantation à l'automne ou au printemps en dehors des périodes de gel. Mélangez votre terre de jardin avec du terreau et arrosez régulièrement au printemps suivant la plantation prévoyez un espace suffisamment large au moment de la plantation

- **Engrais** : .pas nécessaire de fertiliser
- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .Arrosez en cas de fortes chaleurs
- **Paillage** : .paillage pour les régions au climat froid.
- **Taille** : .Aucune taille n'est vraiment nécessaire, rééquilibrez l'arbre si besoin après la floraison.
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semis spontané.
 - **Bouture** : .Le bouturage est adapté et facile à réaliser avec le laurier sauce, privilégiez un bouturage semi-aoûté. En septembre/octobre bouturage pris sur rameaux latéraux, hormone, sous chassis, bouture à talon ou crossette. Planter dans 2/3 sable, 1/3 tourbe, sus chassis chaud 15 degré minimum? Rempotez 2 mois après dans 4/5 terreau 1/5 sable. Hiver sous chassis froid 10-12 degré.
 - **Marcottage** : .Marcottez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps
 - **Repiquage** : . en novembre, repiquer (rempotez 2 mois après dans 4/5 terreau 1/5 sable)
 - **Grefe** : .
- Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Période de récolte: Juin, juillet, août.

Récoltes des feuilles : .Récolte : Toute l'année Pour une conserver toute la saveur, cueillez de préférence les feuilles de laurier sauce lorsqu'elles sont en phase de croissance.

Faites les sécher durant quelques jours dans un local sec et aéré avant de les mettre dans un bocal à l'abri de l'humidité.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Feuilles : Ses feuilles sont utilisées en cuisine pour leur arôme.

Condiment : .En condiment, elles sont habituellement sèches et entrent dans la composition du bouquet garni, pour infusion ou cuisson dans la sauce. En saintonge, la feuille est employée fraîche pour les courts-bouillons, matelotes ou ragoûts.

Parfum pour café : .Les bédouins l'utilisent pour parfumer le café.

Infusion fleurs : .Les fleurs de Laurier-sauce séchées peuvent aussi être employées en infusion avec une cuillère de miel,

Baies séchées : . les baies séchées ont les mêmes propriétés culinaires que les feuilles ; elles sont préparées avec une râpe, de la même manière que la noix de muscade. Il est préférable d'en user avec modération, car la présence

de lactones et d'alcaloïdes peut procurer un goût amer.

Feuilles broyées en poudre : . On utilise également la feuille broyée en poudre : la poudre est alors prisee.

Infusion de feuilles : . Infusion : 5 à 10 g de feuilles séchées pour un litre d'eau bouillante. Laisse infuser 10 minutes avant de filtrer. Boire 2 à 3 tasses par jour.

Feuilles utilisés pour liqueur en sicile, et pour le ratafia en catalogne

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le savon d'alep est traditionnellement fabriqué avec de l'huile de baies ou de feuilles de laurier.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .Comme répulsif au Maroc et en Tunisie, on frictionne les chevaux avec des feuilles fraîches afin d'en éloigner les mouches. Les feuilles du laurier-sauce contiennent du benzaldéhyde, de la pipéridine et du geraniol à une concentration de 50 ppm; ces molécules sont toutes trois connues pour leurs qualités de répulsion des insectes

Usage Externe :

- **huile essentielle :** . Huile essentielle : diluer à 50% dans une huile végétale. Appliquer 3 ou 4 fois par jour après avoir testé la préparation sur une petite zone pour s'assurer de l'absence de réaction allergique

- **beurre :** Beurre de laurier : appliquer 2 ou 3 fois par jour.

Précaution d'emploi : .L'huile essentielle de laurier peut causer des réactions allergiques en usage externe. Sa consommation par voie orale doit se faire uniquement sur prescription médicale. Les feuilles ne présentent aucun risque connu à ce jour, aux doses recommandées.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Tilleul

Noms communs : . tilleul, tilleul commun, tilleul à feuilles en coeur, tilleul à petites/grandes/larges feuilles, tilleul de Hollande, tilleul argenté, tilleul des bois...

Noms scientifiques : .Tilia vulgaris, Tilia europaea L., Tilia cordata, Tilia intermedia, Tilia americana, Tilia tomentosa, Tilia platyphyllos...

Nom Anglais : . linden, common lime

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Malvaceae. Genre : tiliacées (Tiliaceae)

Parties utilisées : . les fleurs des différentes espèces de tilleul, (elles sont toutes utilisables) parmi lesquelles Tilia cordata, , Tilia tomentosa ou Tilia platyphyllos. les bractées (partie entre la fleur et la feuille). L'aubier du tilleul (jaunâtre, parfois roussâtre, rosâtre ou verdâtre, et dégage une odeur de poussière). Le miel de tilleul (plante très mellifère) Les feuilles de tilleul (jeunes pousses ou séchées)

Formes et préparations : .infusions, décoctions, teintures mères, extraits aqueux, dilutions homéopathiques, miel, gélules

Description botanique

Hauteur : . 15 à 40 m

Largeur : .jusqu'à 20 m

Feuillage : .caduc

Floraison : .Eté (juin-juillet)

Fructification : . été

Origine : . hémisphère nord, europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen . On le retrouve de l'Europe à l'Asie mineure, à l'état sauvage dans des espaces variés : bois, forêts, champs, mais également dans les jardins.

Rusticité : .supportent le froid jusqu'à -23°

Exposition : . Ensoleillée et mi-ombre

Sol : .sol argileux, sol calcaire, sol caillouteux, humus ou terreau, Les tilleuls améliorent le sol grâce à la bonne décomposition de leurs feuilles très riches en éléments minéraux. sol profond, sol frais, sol, humide, sol drainant,

PH du sol : .ph neutre ou basique

Humidité du sol : . besoin en eau moyen, sol drainé

Durée de vie : .400 ans à 1000 ans

Biotope

Arbre : .en atmosphère humide avec le hêtre, le chêne pubescent et l'érable sycomore.

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Compagne tilleul a petite feuille Betula pendula • Digitalis purpurea • Quercus robur Ribes uva-crispa • Rosa tomentosa

Compagne tilleul à grande feuille Betula pendula • Buxus sempervirens • Quercus robur • Rosa tomentosa • Tilia cordata • Vinca minor

Conseil de culture

Plantation : .Planter le tilleul à l'automne afin de favoriser l'enracinement avant l'hiver.

- **Engrais :** .apport d'engrais complet au printemps les deux premières années

- **Trou :** .3 à 5 fois le volume du conteneur, détasser le fond, arroser (méthode classique)

- **Paillage :** . paillage végétal possible

Entretien :

- **Arrosage :** .Pendant les 2 ou 3 premières années suivant sa plantation, arrosez régulièrement votre plant en été

- **Paillage :** . épais (20 cm), étendu (1 m de rayon)

- **Taille :** .Aucune taille n'est vraiment nécessaire mais si vous devez élaguer et réduire la ramure, faites le entre le mois de novembre et le mois de mars mais jamais en période de gel. Pour les plus grosses branches il peut être judicieux d'appliquer un mastic de cicatrisation sur les plaies afin d'éviter que viennent se loger certaines maladies.

- **Taille :** . taille en hiver, enlever le bois mort.

- **Engrais :** . pas nécessaire

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .mastic de cicatrisation sur les plaies de taille

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Phytophthora (champignon qui se développe par temps humide) et pucerons sont les seuls ennemis du tilleul.

Contre les pucerons, intervenez dès le début de l'infestation en pulvérisant par exemple des solutions d'eau savonneuse ou de purin de tanaisie. Contre les cochenilles qui sont plus difficiles à éradiquer que les pucerons, commencez par pulvériser des solutions maison et en cas d'échec de l'huile blanche.

Multiplications :

- **Semis :** . semis au printemps avec des graines ayant subi un froid hivernal.

- **Bouture :** .1/ Pratiquez le bouturage en hiver ou au printemps. Prélevez de jeunes rameaux de bois sec (c'est à dire sans feuilles) de l'année avec à la base une petite portion (2 cm environ) de bois d'un rameau de l'année précédente (appelé talon ou crossette). Conservez des longueurs de 20 à 30 cm. Trempez les crosses dans un peu d'hormone de bouturage (mais ce n'est pas indispensable). Enterrez les boutures de 10 à 15 cm dans un conteneur muni d'une couche drainante de gravier au fond et rempli d'un mélange à parts égales de tourbe ou terreau et de sable grossier. Placez le conteneur à un emplacement abrité du soleil. Maintenez le substrat humide, mais pas saturé d'eau, et protégé des grands froids en hiver. L'enracinement peut demander 6 à 8 mois.

2/ prélevez en fin d'automne des rameaux de 3 à 4 cm de diamètre ayant perdu leurs feuilles. Débitez-les en portions de 0,40 à 1 m environ de long avec au moins 3 bourgeons par bouture. Prévoyez un nombre de portions

un peu supérieur au nombre de boutures désirées pour compenser un petit taux d'échecs prévisibles. Faites un avant-trou du même diamètre avec par exemple un manche, puis enfoncez ces boutures (au 2/3 ou à moitié pour les plus longs) comme des piquets directement dans un sol riche et drainant, les bourgeons hors du sol. Maintenez le sol toujours frais mais sans excès d'eau surtout en hiver. Veillez à ce que le sol soit toujours humide durant les périodes chaudes. Pour obtenir un enracinement suffisant, laissez les boutures qui vont faire des feuilles au printemps en place jusqu'à l'automne de l'année suivante. Vous pourrez alors installer à leur place définitive de petits arbustes de taille déjà intéressante.

- **Rejet** : .prélever à l'automne des rejets.

- **Grefte** : .- Le greffage du tilleul est possible en fin d'hiver ou en cours d'été.

Porte greffe : . – franc de semis de *Tilia platyphyllos*

– franc de semis de *Tilia cordata*

le plus polyvalent est le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), pour ses propres variétés et aussi pour les autres espèces de tilleuls.

Meilleure méthode : .Le greffage est assez délicat et se fait de plusieurs façons :

- en fente ou en incrustation en fin d'hiver, avec des greffons cueillis après la chute des feuilles ;
- en écusson en début d'été, avec des bourgeons bien formés, prélevés sur des rameaux courts.

Les greffes en incrustation sont les plus adaptées aux greffes en tête des variétés peu vigoureuses.

Pratiquer la greffe en fente à la sortie de l'hiver (février), lorsque le porte-greffe commence à sortir de sa dormance (ce que l'on constate au développement des bourgeons). Attention, cette méthode peut faire des points de greffe, et le bois s'écarte.

Autres méthodes : – anglaise sous verre en février-mars

– fente sous verre en février-mars

– écusson oeil poussant en avril

– chip budding oeil poussant en avril.

– Placage sous chassis en août

– Rameau sous écorce en août

– chip budding oeil dormant en août.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte de l'aubier : .L'aubier de tilleul se récolte à la montée de la sève au printemps. Pour récolter de l'aubier de tilleul, il faut abattre l'arbre ou tout au moins en couper les plus grosses branches. C'est pourquoi on le récolte habituellement sur des tilleuls sauvages. On prélève alors avec un outil tranchant le premier bois tendre qui se trouve entre l'écorce externe et le bois dur du cœur de l'arbre.

Pour le conserver vous devez découper et détacher l'aubier en bâtonnets d'environ 15 cm de long sur 1,5 à 2 cm de large et 0,2 à 0,3 cm d'épaisseur. Faites-les ensuite soigneusement sécher à l'abri du soleil puis stockez-les dans un récipient bien fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Récoltes des feuilles : . jeunes pousses de préférence, printemps-été de préférence. La récolte s'effectue à la période de floraison du tilleul. La période de récolte est très courte et ne dure que 2 à 3 jours. Récolter la fleur et sa bractée (feuilles qui est collée à la fleur). Récolter le tilleul lorsqu'il y a quelques fleurs ouvertes et le reste en bouton.

Récoltes des fleurs : .Les fleurs de tilleul se récolte au début de l'été, selon les régions, la récolte peut se prolonger durant une partie de l'été. Les fleurs de tilleul se récolte au début de l'été, selon les régions, la récolte peut se prolonger durant une partie de l'été. La récolte s'effectue à la période de floraison du tilleul. La période de récolte est très courte et ne dure que 2 à 3 jours. Récolter la fleur et sa bractée (feuilles qui est collée à la fleur). Récolter le tilleul lorsqu'il y a quelques fleurs ouvertes et le reste en bouton.

Conseils de Conservation

Fleurs : .On étale ses fleurs sur un linge propre, durant une quinzaine de jours, dans un lieu sec et chaud. On peut même les laisser dehors à condition qu'il n'y ait aucun risque de pluie. Conserver pour l'hiver au sec dans des bocaux en verre de préférence.

Feuilles : .Faire sécher et conserver au sec dans des bocaux en verre de préférence.

Huile : .Conserver au frais et à l'abri de la lumière. Bien refermer le récipient de conservation.

Usage Culinaire

Feuilles : . Les jeunes feuilles des tilleuls originaires d'Europe sont comestibles crues. Elles sont légèrement mucilagineuses et ont un goût agréable. Elle accompagnent aisément une salade. Ces feuilles contiennent des sucres intervertis, facilement assimilable. On peut les faire lactofermenter (jeunes pousses). Certains peuples consommaient les jeunes pousses et les rameaux, crus ou cuits. On a aussi employé les feuilles comme fourrage pour le bétail.

Fleurs et feuilles : . Les fleurs et les feuilles de tilleul peuvent être incorporées à une salade qu'elles ne manqueront pas de parfumer.

Sève : . Récoltée lors du débouillage des bourgeons, la sève de tilleul peut être bue à l'instar de celle du bouleau. Il est possible d'en faire du sirop en la faisant bouillir (opération fastidieuse compte tenu de la très faible quantité de saccharose présente dans cette sève). Pourtant il est mentionné dans certains ouvrages, l'existence de morceaux de sucre de *Tilia xeuropaea*.

Farine : . Les feuilles parvenues à leur maturité, une fois séchées, pulvérisées, tamisées, créent une farine verte très nutritive (riche en protéines) pour faire bouillie, pain, galette, etc. Un kilogramme de feuilles fraîches donne 300 grammes de farine. Mêlée à des farines communes, on en fait du pain ou de la bouillie.

Ecorce : . ces mêmes peuples la cuisaient longuement puis la broyaient et l'ajoutaient aux bouillons de poisson ou à de l'huile de poisson intégrée ensuite aux ragoûts.

Huile : . Les fruits contiennent une huile grasse. Le médecin français missa de la faculté de Paris découvrit au

XVIII^e siècle qu'en broyant et en malaxant les fruits avec des fleurs de tilleul, on obtenait un produit dont l'arôme était très proche de celui du chocolat. Le chimiste prussien andreas margraff tenta de reproduire cet ersatz d'après les indications de missa. Mais il ne réussit qu'à obtenir un succédané pâteux, à la saveur assez éloignée du chocolat et rancissant rapidement. Ce procédé fut donc abandonné.

Salade : . . En salade : utiliser les jeunes pousses de feuilles ainsi que les fleurs de tilleul dans les salades. Le tilleul s'utilise aussi pour relever sauces et fonds de cuisson, ou encore épaissir des soupes. Sa farine peut remplacer ou compléter toute préparation à base de farine, sucrée ou salée.

Farine : Sécher les feuilles arrivées à maturité, les broyer pour les réduire en une poudre verte (pulvériser au blender par exemple), tamiser. On peut la mélanger avec de la farine d'autres céréales (sarrasin, orge, blé...) pour faire des galettes et des gâteaux, ainsi que le pain ou de la bouillie. Cette "farine de tilleul" est très nutritive, riche en protéines et en sels minéraux. La feuille est naturellement sucrée, on met donc moins de sucre et elle donne un goût agréable à la pâte. Un kilogramme de feuilles fraîches donne 300 grammes de farine. Recettes sucrées : Les feuilles se marient très bien avec des fraises et des mangues. A savoir aussi : Les fruits contiennent une huile grasse. Le chimiste français Missa découvrit au XVIII^e siècle qu'en broyant et en malaxant les fruits avec des fleurs de tilleul, on obtenait un produit dont l'arôme était très proche de celui du chocolat. On tenta de commercialiser ce procédé en Prusse, mais le projet dut être abandonné car ce "chocolat de tilleul" se conservait mal.

Clafoutis aux cerises et à la farine de tilleul : . Clafoutis aux cerises à la farine de tilleul Laver les cerises en les dénoyant ou non. Mettre 100 g de farine de tilleul dans un bol, avec une c.s. de sucre vanillé, 4 oeufs puis 20 cl de lait d'amande. Huiler un grand moule, mettre les cerises au fond, et verser la pâte dessus. Cuire à four chaud 30 mn. Déguster, tiède ou froid. Biscuit aux fleurs de sureau 150 g d'un mélange de farines tilleul/sarrasin + 75 g de sucre complet + 60 g de fleurs de sureau + 7 c.s. d'huile olive + 1 oeuf et une pincée de sel. Bien mélanger, puis rajouter de la farine jusqu'à obtenir une consistance un peu plus ferme et sèche pour pouvoir façonner des petits galets, à déposer sur une plaque. Enfourner pendant 7 minutes à 200°C. Sirop de tilleul, limonade au tilleul, sel de tilleul, gelée au tilleul : méthodes classiques.

Succédané de café : .Des fruits torréfiés, il a été fait un succédané du café. les graines de tilleul à torréfier

- **Infusion de feuilles :** .on utilise les fleurs et les bractées principalement en infusions. Disposer une cuillère à soupe de fleurs de tilleul séchées par tasse. Ajouter de l'eau bouillante et laisser infuser une quinzaine de minutes. Le dosage préconisé est de 4 tasses par jour au maximum. Il est également possible de faire une infusion à partir des feuilles de tilleul séchées, en alternative au thé ou au café.

- **Décoction** En décoction : faire bouillir environ 50 g de fleurs séchées dans un litre d'eau puis filtrer. Il est recommandé de boire cette décoction à la fin de chaque repas.

Seve de l'arbre, buvable, on peut la faire bouillir pour obtenir du sirop

Feuilles : .Les jeunes feuilles comestibles crues

Boutons foliaires : .On peut faire fermenter les boutons foliaires en rain de s'ouvrir dans des caisses en bois pour en préparer des soupes

Feuilles : .Feuilles développées peuvent être séchées, pulvérisées, tamisées et mélangées à diverses farines pour faire bouillie, pain, galette, etc

Les feuilles de tilleul contiennent des sucres intervertis, facilement assimilable même pour les diabétiques

Fleurs : .Fleurs en infusions

Ratafia : . Ratafia de tilleul (liqueur). Macérât des feuilles et fleurs.

Infusion de fleurs : . infusion de fleurs (même si cela se fait couramment, il n'est pas recommandé de laisser les bractées dans l'infusion), la décoction d'aubier.

Les différents usages

Agriculture : .Les tilleuls à grandes feuilles et tilleul à petites feuilles représentent pour les abeilles un apport conséquent en nectar et en pollen aux mois de juin/juillet. Feuilles en fourrage pour le bétail.

Artisanat : . utilisations. traditionnelles : sculpture, sabots légers, ustensiles de cuisine, instruments de dessin, bobines de fils, plateaux d'imprimerie, pinceaux plats, crayons, allumettes, moules de fonderie, meubles, jouets, boîtes et récipients divers, lutherie, ruches, prothèses, instruments de musique (virginal flamand), caisses de résonance (ne se déforme pas), etc.

Contemporaines : bois d'ébénisterie (parties sculptées), sculptures de toutes sortes, tournerie, crayons, placages, pâte à papier, panneaux de fibres et de particules, charpentes meubles, cadres de tableaux, tonneaux...

En Dauphiné, le bois de tilleul est utilisé pour confectionner des coffres à grains, car c'est un bois que les rongeurs ne peuvent détruire sans danger pour eux de suffocation en raison de sa pulvéulence.

Le charbon de bois, quant à lui, est très prisé pour le dessin et ses propriétés filtrantes, c'est un combustible médiocre mais à forte chaleur rayonnante.

Il était utilisé dans la fabrication de la poudre de fusil

On utilise l'écorce interne, appelée « teille » ou « tille », du tilleul pour confectionner de la ficelle et de la corde d'une grande qualité : on extrait les fibres, la teille, qui, par rouissage, peut faire des cordes, des nattes et des tissus grossiers.

Son bois est très recherché pour sa légèreté et sa résistance.

Combustible : .Le charbon de bois est très prisé pour le dessin (fusains) et pour ses propriétés filtrantes. Il était utilisé dans la fabrication de la poudre de fusils. C'est un combustible médiocre mais à forte chaleur rayonnante.

Cosmétique : .En huile de massage, réaliser un macérât de tilleul : mettez les parties de plantes dans un bocal hermétique en verre, sans tasser. Complétez avec une huile végétale biologique de première pression à froid, jusqu'à couvrir les plantes. Les feuilles ou fleurs peuvent être préalablement pilées pour être attendries. Laissez reposer la quantité voulue, de quelques heures à quelques semaines selon la recette. Passez votre préparation au travers d'un tamis et exprimez le jus pour extraire un maximum des végétaux mis en macération. Les macérâts se conservent au frais.

Peut servir de base à des préparations pour le visage et le corps.

Vétérinaire : .

Dentifrice : . La poudre de feuilles de tilleul peut servir à se laver les dents Le tilleul (*tilia cordata*). L'infusion de fleurs peut être utilisée en bains de bouche

Usage Externe :

- **eau florale :** . se procurer de l'eau florale à base de tilleul et l'appliquer sur les zones Décoction forte de fleurs : 60 à 70 g de fleurs par litre d'eau. On peut l'utiliser en lotion, en compresses, en eau de beauté. Un bain de tilleul obtenu par décoction de 500 g de tilleul dans quelques litres d'eau qu'on ajoute à l'eau du bain)

Précaution d'emploi : .Aucune précaution particulière d'emploi du tilleul aux doses recommandées. Un avis médical sera cependant demandé au médecin traitant, dans le cadre d'un traitement de longue durée ou de grossesse.

Contre indications : . Aucune contre-indication au tilleul utilisé. Le tilleul ne présente aucun effet secondaire et peut être consommé par toute la famille.

Effets indésirables : .faible risque de pollen allergisant.

Interaction médicamenteuse : .Aucune interaction connue.

ACACIA, ROBINIER FAUX ACACIA

Noms communs : .Robinier faux-acacia, Acacia, Faux-acacia, Robinier

Noms scientifiques : .Robinia pseudoacacia

Nom Anglais : .black locust

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des fabacées ()

Parties utilisées : .fleurs et bois

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .20 à 30 m

Largeur : .

Feuillage : .caduc Les grandes feuilles souples et alternes, sont composées de 3 à 10 paires de folioles. Les feuilles sont flanquées à leur base de deux longues épines, dont les variétés sont généralement dépourvues. Le feuillage prend une belle teinte jaune à l'automne.

Floraison : . mai à juillet Lorsque l'arbre devient mature, environ au bout d'une dizaine d'années, il fleurit : des grappes de fleurs papilionacées blanches et pendantes, odorantes..

Fructification : . août Pollinisées par les insectes, elles produisent des gousses plates renfermant quelques graines

Origine : . amerique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : .zonz 6

Rusticité : .-24°C

Exposition : . soleil à l'abri du vent

Sol : .

PH du sol : . acide a basique

Humidité du sol : . drainé

Durée de vie : .300 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . à l'automne, de novembre à mars, avec des arrosages réguliers une année ou deux, le temps de développer un bon enracinement.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Aucune taille n'est vraiment nécessaire mais il est importante de retirer les branches mortes ou fragiles au fur et à mesure.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .semis au printemps (mars avril) dans un substrat sablonneux et léger en ayant auparavant fai tremper les graines dans de l'eau tres chaude au début durant 48h

- **Bouture :** .

- **Séparation de rejets :** .separation des rejets en automne

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fleurs : . fleurs comestibles fleurs consommés au printemps sous forme de beignets

Graines : .Graines bouillies mangées par amérindien

Beignets de fleur d'acacia : .Beignets de fleurs d'acacia : une vingtaine de fleurs d'acacia (blanches ou roses) - 180 g de farine - 1 oeuf - 50 g de sucre en poudre - 100 ml de lait - 150 ml de bière blonde - 1 sachet de sucre vanillé - une pincée de sel - de l'huile de friture . 1. Commencez à faire doucement chauffer votre bain de friture (max 180°C). 2. Dans un saladier, versez la farine, le sel et faites un puits. Ajoutez l'oeuf, le sucre en poudre, le sucre vanillé et fouettez au milieu. 3. Incorporez le lait puis la bière. Fouettez quelques minutes pour rendre la pâte bien lisse. Laissez reposer 15 minutes. 4. Pendant ce temps, secouez les grappes de fleurs pour retirer les petits insectes logés à l'intérieur (on les comprend). 5. Saisissez la grappe de fleurs d'acacia par la tige et trempez-la généreusement dans la pâte à beignets. Laissez égouttez quelques secondes et plongez-la dans l'huile chaude. Comptez deux beignets dans la friteuse par plus. Faites cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les beignets soient légèrement dorés. 6. Dégustez sans attendre.

Riz au lait parfumé aux fleurs d'acacia : . - 150 g de riz rond - 1 l de lait - 100 g de sucre en poudre - une dizaine de grappes de fleurs d'acacia. 1, Préparez le lait parfumé aux fleurs d'acacia : - Faites chauffer 1 litre de lait sur feu doux. - Eliminez les impuretés et insectes d'une dizaine de grappes de fleurs d'acacia puis prélevez les fleurs et plongez-les dans le lait. - Laissez 15 min à couvert sur feu doux, puis éteignez le feu et laissez infuser 1 heure. - Filtrez le lait à l'aide d'un chinois. 2, Préparez le riz au lait : - Faites bouillir le lait sur feu vif. - Ajoutez 100 g de riz rond et baissez le feu. - Laissez cuire environ 50 min à couvert, sur feu doux, en remuant de temps en temps. - Ajoutez 100 g de sucre en poudre hors du feu. 3, Laissez refroidir et réfrigérez avant de servir. Je l'ai accompagné d'une cuillerée de miel d'acacia...

Far aux fleurs d'acacia : . - 250g de farine - 80g de sucre en poudre - 60 g de miel d'acacia - 2 gros œufs - 1/2 L de lait - 7 fleurs d'acacia fraîches – beurre. 1. Prélevez les pétales des fleurs d'acacia. 2. Faites bouillir le lait. Ajoutez le miel et les pétales. Laissez infuser pendant 1 h. Filtrez 3. Mélangez farine et sucre. Formez un puits et incorporez les œufs un à un. 4. Ajoutez peu à peu le lait tiédi. 5. Versez dans un plat beurré. 6. Faites cuire dans un four préchauffé : 12 min à 260°C, 12 min à 220°C puis 12 min à 180°C. Laissez refroidir avant de déguster.

Gelée de fleurs d'acacia : . : ingrédients: - 100 g de pétales - 1 litre d'eau- 500 à 750 g de sucre - De l'agar agar (1 cuillère à café par litre de jus, de préférence à diluer dans de l'eau ou du jus froid) ou de la gélatine pour confiture. - Après avoir cueilli et lavé vos fleurs, séparez les pétales de la partie verte les rattachant aux tiges. - les mettre dans le litre d'eau et faire cuire à petit bouillon pendant 20 à 30 minutes. - Filtrez le jus et ajoutez le sucre et la préparation d'agar ou de gélatine et laissez cuire de nouveau 3 ou 4 minutes.- Mettez en pot tant que c'est chaud, fermez vos pots et retournez les pour chasser l'air. Laissez vos pots posés, le cul en haut le temps que la confiture refroidisse. - Retournez les pots et laissez reposer quelques jours jusqu'à ce que la gelée ait bien pris.

Gelées : . Variante de la gelée de fleurs d'acacia au jus de pomme et de groseilles: Ingrédients: -Idéalement il faudrait un jus de pomme groseille maison, mais si comme moi vous n'avez pas ça en stock, un litre de jus de fruit du commerce peut faire l'affaire (le plus naturel possible...). On peut le remplacer par un jus de pomme simple ou un jus de coings (pas facile de la faire frais, coings et fleurs d'acacia n'étant pas dispo en même temps...). Bref, il faut un litre de jus!- 100 g de fleurs d'acacia - 500 à 750 g de sucre - De l'agar agar (1 cuillère à café par litre de jus, de préférence à diluer dans de l'eau ou du jus froid) ou de la gélatine pour confiture. Après avoir cueilli et lavé vos fleurs, séparez les pétales de la partie verte les rattachant aux tiges. - Faire chauffer le litre de jus avec le sucre et la préparation d'agar ou la gélatine pendant 5 minutes jusqu'à gros bouillon.-Ajouter les fleurs et laisser bouillir 2 ou 3 minutes. - Filtrer et mettre en pots, même technique que précédemment.

On peut aussi utiliser du sucre spécial confiture dans lequel l'agar a déjà été ajouté.

Gelées : . Gelée de fleurs d'acacia au vin blanc : Ingrédients (pour 1 litre): 40 grappes de fleurs d'Acacia (env. 90g), 270 à 300g de vin blanc , 3 càs de jus de citron. Le poids du liquide en sucre gélifiant (contenant de la pectine). P eser les grappes et les mettre dans la marmite. Ajouter 3/4 litre ou 750g d'eau (minérale de préférence). Du

moment de l'ébullition, laisser cuire 3 min à feu vif. Puis laisser infuser (sans chauffer) pendant 10 min, avant de filtrer la préparation. Peser l'eau infusée et filtrée et la remettre dans la marmite. Rajouter du vin blanc pour arriver à 1 litre ou 1000g (donc rajouter environ 270/300g), le jus de citron, puis le même poids en sucre géifiant (pour gelées) ou encore, pour diminuer la teneur en sucre le sucre « 2 pour 1 » (500g de sucre pour 1000g de fruits ou jus) ou même « 3 pour 1 » (330g de sucre pour 1000g de fruits ou jus) ou « 2 pour 1 » car on n'aime pas trop sucré... Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes à feu vif. Mise en pots: Pendant ce temps, préparer quelques pots à confiture vides. Je les passe ébullition pendant au moins 3 minutes. Une fois la gelée terminée, faire un « test à la cuillère » (prendre une cuillère en bois, prendre un peu de gelée et souffler dessus pour la refroidir. Si la gelée durcit, c'est bon, sinon, prolonger la cuisson de quelques minutes, notamment si vous faites plus de 1000g de gelée. Remplir les pots, attraper le couvercle avec une pince et poser dessus (ne pas toucher avec les doigts l'intérieur des couvercles). Fermer les pots à l'aide d'un torchon (eh oui, c'est chaud !) et retournez les pots que vous laisserez refroidir ainsi, avant de les remettre droit. Les pots seront ainsi stérilisés « naturellement ».

Crème de fleurs : . les fleurs peuvent être infusées dans du lait pour préparer des crèmes (en remplacement de la vanille).

Dans les salades de fruits : on peut mettre quelques fleurs dans une salade de fruits !

Recettes salées : .

Salade : . En salade : on peut mettre quelques fleurs d'acacia dans une salade de crudité !

Galette : . Galette salée au robinier et pignons de pin : Ingrédients : 125g de pignons de pin, 100g de fleurs de robinier égrainées de leurs grappes encore en bouton, 2 œufs, 150g de farine, 1 verre d'eau tiède, Huile de tournesols, 1 cuillère à café de sel. Battre les œufs avec le verre d'eau et le sel .Mélanger progressivement ce liquide avec la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène et réserver. Verser un peu d'huile au fond d'une poêle bien chaude. Ajouter les pignons et les boutons de robinier et les cuire tout en les remuant. Lorsque les pignons sont dorés, verser le mélange farine - œufs - eau. Baisser le feu et cuire la galette sur les deux faces jusqu'à ce qu'elles soient toutes les deux bien dorées. Ça ne paie pas de mine... mais c'est délicieux !

Oeufs fleurs : Recette des œufs brouillés à la fleur d'acacia (à servir avec des légumes...) : une vingtaine de grappes de fleurs d'acacia, des œufs, du beurre, de la crème, sel, poivre. Laver les fleurs d'acacia au vinaigre blanc. Retirer les petites fleurs de fleur capsule, en prenant soin de conserver le pistil, qui donnera du croquant à la préparation. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Casser les œufs et les brouiller.

Infusion : quelques fleurs dans de l'eau ayant bouilli procure une délicieuse tisane.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : Très dur, et quasiment imputrescible, ne nécessitant pas de traitement, pouvant remplacer les bois exotiques, il est considéré comme une essence très durable. Le bois des arbres qui poussent au bord de l'eau est cependant moins durable. Son bois jaune dur peut être imputrescible jusqu'à une trentaine d'années même s'il est posé en terrain humide. Il est recherché pour la fabrication de barriques, de menuiserie extérieure, de piquets de vigne ou de cloture, parfois remplacé par le chataignier dans les régions où il manque. Grâce à sa croissance rapide, ces utilisations assurent un débouché rémunérateur aux plantations de robiniers conduites en [taillis](#). Facile à travailler, il était aussi utilisé en charronnerie. On cherche actuellement à valoriser le bois de robinier comme bois d'œuvre pour la fabrication de meubles de jardin et d'équipement extérieur mais il faut le travailler assez vite après la coupe avant qu'il ne devienne trop dur. Des sylviculteurs du Sud-Ouest se sont lancés dans l'amélioration de leurs parcelles de robiniers. C'est aussi un bois utilisé par les facteurs d'arcs ; relativement facile à trouver, il fait la joie des débutants en archerie souhaitant construire eux-mêmes leurs arcs, ou s'exercer sur des bois moins nobles que d'autres essences utilisées en archerie.

Ses épines et sa croissance rapide sont un précieux atout pour faire des haies.

Des essais en Ukraine démontrent qu'il serait de bonne qualité pour le BRF (bois raméal fragmenté).

Ses fleurs odorantes trouvent un débouché en parfumerie et sont à la source de l'un des miels de printemps les plus réputés - le miel d'acacia - un miel liquide à la belle couleur d'ambre clair. Au mois de mai et de juin, les fleurs peuvent être incorporées aux beignets (les fameux beignets d'acacias). Elles se consomment aussi crues mais il faut éviter d'en manger de grandes quantités.

L'arbre est utilisé pour « végétaliser » les sols inertes, grâce à sa résistance au froid et à la sécheresse, et à son pouvoir de fixation de l'azote atmosphérique (propriété commune à toutes les fabacées).

Il est également utilisé comme arbre d'ornement. Il existe de nombreuses variétés horticoles, à feuillage jaune, à feuilles monophylles, sans épines, ou bien à port pleureur. D'autres espèces du genre *Robinia* sont également plantées à cet effet, notamment *R. hispida*, *R. viscosa*, toutes deux à fleurs roses. On les multiplie par bouture ou semis. Mais le semis est le meilleur mode de multiplication : les arbres obtenus vivent plus longtemps et

drageonnent moins.

Sa densité de 0,7, assez forte, en fait un excellent bois de chauffage.

L'ingestion de l'espèce peut être toxique pour de nombreux animaux (principalement l'écorce et les jeunes feuilles) mais certains utilisent tout de même le feuillage comme fourrage (voir rubrique "Toxicité" ci-dessous).

Artisanat : .Le Robinier grâce à la présence d'un antiseptique naturel dans son bois, résiste aux attaques des insectes xylophages et aux champignons. Nul besoin de le traiter chimiquement.

Il possède une résistance aux variations climatiques équivalente à celle du teck qui garantit une durée de vie des constructions incomparable dans le temps. Le bois du robinier est particulièrement adapté aux ouvrages extérieurs soumis à l'humidité et aux aléas climatiques. Grâce à ses caractéristiques et performances techniques, son emploi s'impose dans la fabrication de nos terrasses.

Combustible : .

Cosmétique : . utilisé par prapharmacie et cosmétologie, entre dans confection de savons, gels moussants, shampoings

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .Consommer les fleurs avec modération. Un abus peut provoquer des vomissements.

Pour les graines, la consommation crue de celles-ci peut entraîner des problèmes d'hémolyse

Interaction médicamenteuse : .

Arbre de judée

Noms communs : .Arbre de Judée ou gainier siliquastre Arbre caramel – Gainier - Gainier commun – Génisté – Bouton rouge

Noms scientifiques : .Cercis siliquastrum

Nom Anglais : .Judas-tree (Ita : Albero-di-Giuda Spa : Algarrobo loco Spa : Árbol de Judea Spa : Árbol del amor Cat : Arbre de Judes Cat : Arbre de l'amor Spa : Ciclamor Deu : Gemeine Judasbaum Deu : Herzbaum Ndl : Judasbloom Deu : Judenbaum Eng : Mediterranean Redbud Ita : Siliquastro Ell : Δέντρο του Ιούδα

Ordre : .Fabales **Genre :** .Cercis

Classification Botanique : Famille des Fabacées

Parties utilisées : .fleurs, fruits, racines, écorce, jeunes branches, bourgeons de feuilles

Formes et préparations : . en gelée, en beignet, ajoutés aux salades, dans une salade de fruits, confits au vinaigre, cuits comme légume

Description botanique

Hauteur : .2 à 8 m

Largeur : . 1,5 à 5m

Feuillage : . caduc

Floraison : . mars à juin

Fructification : .

Origine : . moyen orient, méditerranée

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen Coteaux secs et boisés du Midi (Drôme, Vaucluse, Ardèche, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales).

Rusticité : .à -16°.

Exposition : .Ensoleillée ou ombre légère

Sol : .sol calcaire, sol riche et profond, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . alacalin ou neutre

Humidité du sol : . sol drainé, sol sec, ne supporte pas les sols acides

Durée de vie : .100 ans

Nodosité : .Comme tous les arbres de la famille des fabacées, l'arbre de Judée enrichit le sol qui le porte. Ses racines forment des nodosités dans lesquelles vivent des bactéries capables de fixer l'azote de l'air, et de le rendre assimilable sous forme de nitrates pour les plantes.

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne . Creusez un trou de diamètre 4 à 5 fois supérieur à celui de la motte que vous allez planter. Émiettez la terre qui a été retirée. Vérifiez qu'il n'y ait plus de morceaux, type cailloux ou morceaux de bois. Mélangez cette terre avec du terreau plantation et un amendement organique du type fumier et algues. Vous pouvez également ajouter du sable si votre sol est peu drainant. Mettez la motte dans un seau d'eau afin de réhydrater la terre et les racines de l'arbre. Griffez les racines légèrement et sans les abîmer afin de les détacher les unes des autres si elles sont trop croisées. Mettez un peu d'engrais organique en granulé au fond du trou. Disposez votre arbre au milieu du trou en prenant soin d'étaler les racines au fond. Comblez le trou avec le mélange que vous avez préparé (terre + tourbe + amendement). Tassez légèrement le sol. Arrosez abondamment (et pendant les 2 premières années).

- **Engrais :** .apport d'engrais organique

- **Trou :** .

- **Paillage :** .paillage hivernal et printanier

Entretien :

- **Arrosage :** .Faites un apport d'eau régulier et plus abondant en été pendant les trois premières années suivant la plantation. Ensuite une fois installé, l'arbre de Judée résiste bien à la sécheresse.

- **Paillage :** . pailler l'été et l'hiver, pailler de feuilles mortes les premières années pour le protéger des fortes gelées.

- **Taille :** .

- **Taille :** .après la floraison pour conserver un port arbustif et éliminer les bois morts.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** **Verticilliose :** Maladie cryptogamique redoutable car elle entraîne le dépérissement et souvent la mort des végétaux atteints. Les champignons en cause, *Verticillium dahliae* et *Verticillium albo-atrum*, pénètrent dans les végétaux à partir de leurs racines, bloquent peu à peu la circulation de la sève dans la plante, qui dépérit et finit par mourir. Pour diagnostiquer la verticilliose, qui peut être confondue avec la fusariose, il est nécessaire de bien observer le feuillage des végétaux. D'abord les feuilles ramollissent et deviennent partiellement jaunes : sur leur bordure, on peut noter une zone jaune évoquant vaguement un V. Puis les feuilles flétrissent, se dessèchent et s'enroulent sur elles-mêmes. Les symptômes peuvent toucher une seule branche, qui finit par se dessécher, ou parfois l'arbre entier, qui peut alors mourir en quelques années. Pour confirmer le diagnostic, coupez une branche atteinte et recherchez des stries foncées juste au-dessous de l'écorce. Il n'existe malheureusement pas de traitement curatif, les sont inefficaces. En cas d'atteinte : Arrachez et brûlez les végétaux malades (ne les mettez surtout pas au compost) ; enlevez la terre contaminée autour des racines ; ne replantez pas les mêmes végétaux au même endroit ; désinfectez soigneusement vos outils de jardinage, pour éviter de contaminer d'autres végétaux.

La maladie du corail : Il s'agit d'une maladie cryptogamique provenant d'un champignon appelé *Nectria cinnabarina*. Ce nom a été donné à la maladie à cause des champignons se manifestant par de petits coussinets ronds couleur corail. Ils libèrent des spores qui propagent l'infection rapidement. Les tissus de l'arbre sont alors contaminés et peuvent mener à son dépérissement. Pour en venir à bout, préférez les méthodes préventives qui nécessitent la désinfection de votre matériel de taille et le recouvrement des plaies avec du mastic cicatrisant. C'est par les plaies que la maladie peut facilement se propager. Si la maladie est déjà déclarée, grattez les boursouffures formées qui apparaissent sur le tronc, et coupez les branches trop atteintes. Brûlez tous les déchets de taille. Nettoyez ensuite au mieux l'ensemble des plaies et pulvérisez une solution de bouillie bordelaise. Renforcez-le enfin en épandant du compost bien décomposé à son pied et du purin d'ortie.

Cochenille à bouclier : Elle appartient à la famille des Coccoidea. Il en existe de nombreuses espèces. Les parties infestées se dessèchent et le feuillage tombe prématurément. Par endroits on peut constater que l'écorce des

arbres éclate. La croissance est ralentie.

Traitements Préventifs : les traitements hivernaux huileux, à base d'huile de paraffine peuvent être efficaces sur les larves. Par contre, ils ne peuvent pas atteindre les adultes du fait de leur "coque". Brossez en hiver les branches et les troncs envahis et appliquez ensuite un badigeon à base de chaux et d'argile ou du blanc arboricole.

Lutte et Traitements Curatifs : Du fait de leur carapace qui les protège, les adultes sont difficiles à éliminer. Les traitements sont surtout efficaces sur les larves qui sont dépourvues de carapace. En hiver, si des petites branches sont infestées, il est possible de les couper et de les brûler pour éviter la prolifération au printemps. Effectuer un traitement avec un insecticide à base de pyrèthre et d'huile de colza. L'huile permet une meilleure adhérence sur la carapace.

Auxiliaires du Jardinier : Les petits oiseaux, comme les mésanges se régaleront avec les cochenilles à carapace.

Le psylle : appelé psylle de l'arbre de Judée (*Psylla Pulchella*), visible sur l'arbre au milieu du printemps. Les prédateurs de ce psylle, des punaises, aiment aussi les psylles du pommier, du poirier et de l'olivier. L'arbre de Judée, planté près des vergers, permettra de protéger les arbres fruitiers.

Multiplications :

- **Semis** : .1/ Pratiquez le semis sous serre dès le mois d'avril ou en plein air à partir du mois de mai. Repiquez les jeunes plants à leur place définitive à l'automne, avant les premières gelées, en prenant bien soin de conserver l'intégralité de la racine pivotante.

2/ Son semis est également possible mais il est plus contraignant puisqu'il demande une période de froid prolongé, les graines devant rester entreposées deux mois au réfrigérateur à 5°C.

3/ **Semis** : Plonger les graines dans de l'eau à 60° pendant quelques secondes, ensuite laisser tremper dans de l'eau de 15 à 20° pendant 2 jours, semer à 5 millimètres de profondeur dans des pots, replanter en place dès que les plants ont atteint 15 à 20 cm.

- **Bouture** : .Pratiquez le bouturage sur rameaux semi-aoûtés fin août. Prélevez des greffons (rameaux) de 7 à 10 cm environ juste en dessous d'un nœud (épaississement de la tige d'où peuvent pousser de nouveaux rameaux), en fin d'août. Trempez leur extrémité dans de l'hormone de bouturage puis plantez-les « à l'étouffée » dans un vase rempli de substrat pour bouturage placé dans une mini-serre qui maintiendra une humidité suffisante (ou, à défaut, recouvert par exemple d'un fond de bouteille plastique transparent qui fera office de mini-serre). Dès la reprise de végétation qui marque la formation des racines, repiquez chaque petit plant à son emplacement définitif (sans le transplanter plusieurs fois). Il ne commencera à fleurir qu'après plusieurs années (5 à 6 ans) ayant acquis une taille suffisante.

- **Marcottage** : . marcottage possible

- **Grefe** : . Pratiquez la greffe en été. Plus délicate à effectuer, elle est indispensable pour implanter un cultivar sur un pied d'espèce type.

On utilise habituellement un pied de *Cercis siliquastrum* comme porte-greffe.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . mai, juin

Récoltes des fleurs : . mars/avril - Il est préférable de récolter vos fleurs si possibles écloses du matin, avant les chaleurs, par temps sec, et de les consommer rapidement. Lorsque vous les ramassez, choisissez les plus belles. Les fleurs se laissent aisément cueillir, car elles poussent en grappes directement sur les rameaux et que l'arbre ne possède pas encore de feuilles.

Il suffit de racler les branches avec la main en joignant le pouce et l'index et faire tomber les fleurs dans un sac ou un panier. Secouer le sac pour que les impuretés et d'éventuelles petites bêtes tombent dans le fond. Bien les laver, rincer sous l'eau fraîche, sécher sur papier absorbant. Enlever le pistil et les étamines, et la partie blanche des pétales

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Fleurs : . Il est possible de faire sécher les pétales ou petites fleurs entières et de les ranger ensuite dans des bocaux hermétiques pour vous en servir l'hiver.

- Au frigo, dans un récipient en verre ou boîte hermétique, à consommer sous 24h, le plus rapidement possible, les fleurs flétrissent très vite.

- Dans l'huile, vinaigre, miel, mais aussitôt cueillies.

- Dans des glaçons, que vous servirez en cocktail/apéritif dans de jolis verres

Huile : .

Usage Culinaire

Fleurs : . Les fleurs sont comestibles (pour agrémenter une salade par exemple) et se consomment fraîches.

Fruits, boutons floraux, fleurs : .Les boutons floraux, les fleurs et les jeunes fruits encore tendre peuvent être consommés crus en salade.

On peut conserver les boutons floraux dans le vinaigre et fait des beignets avec les fleurs

Fleurs de beignets : .Beignets Ingrédients pour une douzaine de beignets : - 12 ombelles de fleurs avec leur pédoncule (queue) - 150 g de farine - 1 pincée de sel - 3 œufs - 1 cuillerée à café de miel liquide - 50 cl de lait - 40 g de beurre - 8 cuillerées à soupe d'huile - 12 cuillerées à café de sucre en poudre **Préparation** Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et les œufs entiers jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Ajoutez le miel et mélangez bien. Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Incorporez petit à petit le lait et le beurre fondu à la préparation. La pâte doit être bien homogène. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une grande poêle. Plongez 3 fleurs dans la pâte en les tenant par le pédoncule, puis coupez celui-ci à l'aide de ciseaux. Faites dorer les beignets dans la poêle, 3 minutes de chaque côté. Recommencez l'opération avec le reste des fleurs. Ces beignets accompagnent très bien une compote de pommes ou de poires

Gelée de fleurs : .Gelée de fleurs de judée : . **Ingrédients** (pour 2 pots de 400 g) 500 g de fleurs d'Arbre de Judée 400 g de sucre à confiture 1 l d'eau **Préparation** Cueillir les fleurs début avril avant qu'elles n'éclosent. Mettre les fleurs dans une casserole, ajouter l'eau et faire cuire 10 minutes. Laisser infuser 12 heures. Passer à travers une étamine ou un torchon. Ajouter au jus obtenu (environ 400 g) son équivalent en sucre. Faire cuire jusqu'à obtention d'une gelée.

Présentation Servir sur des tartines beurrées ou dans un yaourt nature.

Condiment : Faites macérer les boutons floraux dans du cidre

Boutons floraux au vinaigre : Récoltez les boutons floraux. Les mettre dans une passoire et saupoudrer très légèrement de sel. Laissez dégorger pendant 1 heure. Secouer ensuite pour débarrasser les boutons du sel. Versez les boutons dans un bocal et recouvrez-les complètement d vinaigre de cidre ou vinaigre de Xérès. Consommez les boutons 8 jours après. Au-delà de 1 mois, c'est le goût du vinaigre qui domine. Ensuite au peu utiliser le vinaigre pour l'assaisonnement.

Agneau rosé et fleurs de judée : . Agneau rosé et cru-cuit de fleurs roses **Ingrédients** : Un gigot d'agneau rôti de la manière la plus classique, avec son jus de cuisson Quelques bonnes poignées de fleurs d'arbre de Judée Un peu de beurre Une cuillère à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin par exemple) Sel et poivre **Préparation** : Mettre de côté un tiers des fleurs en privilégiant les plus belles Faire fondre le beurre avec l'huile au fond d'une poêle sur feu moyen Jeter les deux tiers restant des fleurs dans la poêle Les faire suer petit à petit en abaissant progressivement le feu. Au début de la cuisson, on a l'impression que les fleurs perdent leur couleur, mais elles reprennent vite une teinte plus violacée avec la réduction. Arroser avec une partie du jus de la viande Saler et poivrer Servir simplement les fleurs cuites et crues ensemble avec l'agneau tranché finement

Les différents usages

Agriculture : . arbre mellifère

Artisanat : .La couleur tinctoriale de cette plante est attestée dès le XVIII^e siècle par Louis-Alexandre Dambourney qui obtient des jeunes branches une riche couleur de Nankin très solide.

Bois utilisé en ébénisterie et menuiserie

Combustible : .

Cosmétique : .

Médicinal : Les Indiens d'Amérique utilisaient son écorce et sa racine pour traiter, entre autres, les nausées et les vomissements ; la décoction de racine et d'écorce servaient contre les nausées et les fièvres. Les bourgeons de ses feuilles sont utilisés en gemmothérapie (thérapie par les bourgeons) pour lutter contre les troubles de la circulation.

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Glycine de chine

Noms communs : .Glycine de Chine
Noms scientifiques : .Wisteria Sinensis
Nom Anglais : .Chinese wisteria
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des fabacées (Légumineuses)
Parties utilisées : .Uniquement les fleurs
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .10 à 15 m
Largeur : . 20 à 30 m de longueur
Feuillage : .caduques. Les feuilles de la glycine de chine sont vert clair, composées de nombreux folioles arrondis, longue de 15 à 20 cm.
Floraison : .avril à mai, 2nd floraison moins importante en été, fleur violette, bleue ou blanche ; Les grappe mesurent jusque 30 cm de long pour l'espèce type et portent une cascade de fleurs violettes, très agréablement parfumées.
Fructification : .été
Origine : .Japon, Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .-20°C.
Exposition : .Ensoleillé, chaude et abritée du vent.Elle tolère une mi-ombre très légère
Sol : .Profond, humifère et drainé.Elle ne supporte pas les terres calcaires.
PH du sol : .neutre à acide, ph 6 à 7
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .Sa grande vigueur fait qu'elle se marie difficilement avec les autres végétaux qu'elle étouffe

Conseil de culture

Plantation : .La plantation des plants s'effectue au printemps, en mars/avril ou en automne.
plantation de griffes au printemps Plantez votre glycine au pied du mur duquel vous souhaitez l'orner. Fixez une barre le long du mur sur laquelle la glycine pourra s'appuyer pour grandir et grimper. Mais rappelez-vous que la glycine est vigoureuse et puissante ! Prévoyez donc un support capable de résister à ses branches musclées. Il faut bien choisir son emplacement, car la glycine prend du temps à s'installer, ensuite elle aura un grand développement, sauf si vous la conduisez en arbre. Au moment de repiquer, vous devez faire un trou large et profond, ou vous mélangerez la moitié de terreau ou de compost à votre terre de jardin. Si celle-ci vous semble trop compacte, un litre de sable horticoles incorporé au mélange améliorera le drainage. Après avoir bassiné la motte de la glycine, on en gratte un peu le tour, de sorte que quelques racines en sortent et soient ensuite bien en contact avec la terre que vous avez préparée. Une fois la glycine plantée, on arrose immédiatement et très régulièrement durant toute la première année, voire encore l'année suivante.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .40 à 50 cm de profondeur et de diamètre.
- **Paillage :** .Un paillage autour du pied maintiendra une humidité bienvenue.

Entretien :

- **Arrosage** : .Arroser bien à la plantation. Les arrosages doivent être réguliers la première année, par la suite ils ne sont plus nécessaires sauf en cas de grosse chaleur.

- **Paillage** : .Elle ne nécessite aucun entretien particulier à l'exception des tailles. En fin d'hiver, aux alentours du mois de février, lorsque les boutons des fleurs apparaissent, effectuer une première taille. Couper à deux yeux les rameaux qui ne présentent pas de boutons. Tailler les autres rameaux de manière à ne conserver que 4 ou 5 boutons floraux sur chaque rameaux. En cours d'année, et principalement en automne, rabattre les branches qui déséquilibrent le port ou qui sont envahissantes.

- **Taille** : .Elle se taille après la floraison. On choisit quelles branches on souhaite garder : celle-ci vont se lignifier, c'est-à-dire faire du bois et s'épaissir. A partir de ces branches, chaque année, des rameaux secondaires vont se développer. Ceux sont ceux-là que vous pouvez tailler en gardant sur chacun au moins 3 bourgeons, qui donneront les fleurs l'année suivante. Le meilleur moment se situe en août. Si votre glycine est vigoureuse mais refuse de fleurir, une taille sévère s'impose, ainsi qu'un amendement, de l'engrais riche en potasse ou un compostage de surface.

La taille d'hiver sert, si besoin, à limiter le développement des rameaux principaux.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .compost de surface si la glycine ne fleurit pas !

- **Palissage** : .Si la glycine doit courir le long d'un mur, prévoir de fixer les fils de fer ou d'acier en les écartant d'une dizaine de centimètres du mur pour permettre une bonne circulation de l'air. Pour une conduite en arbre, le tuteur doit être solidement enfoncé dans la terre. Dès la plantation, il faut aider les lianes à s'installer le long du support ; ensuite elles le feront d'elles-mêmes.

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .Effectuer les semis en terre sous abri chaud au mois de mars ou avril ; repoter lorsque la plantule atteint environ 5 cm. Les graines peuvent être récupérées pour les futurs semis. Elles conservent leurs facultés germinatives pendant 3 ans. Avec les semis, il faut être très patient, car généralement la floraison n'apparaît pas avant une dizaine d'années.

- **Bouture** : .Bouture en juin

- **Marcottage** : .La méthode la plus rapide de multiplication est le marcottage simple, au printemps ou en été.

- **Grefe** : . par greffage, les fleurs se forment après 2 à 4 ans

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fleurs : .au fur et à mesure de la floraison

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fleurs et boutons floraux : ., Uniquement les fleurs et les boutons floraux sont comestibles. Les fleurs de glycine peuvent être ajoutées aussi bien aux préparations salées que sucrées.

Fleurs en légumes : .A la manière des asiatiques qui les consomment en légumes, cuites à la vapeur. La cuisson doit être courte, environ 4 minutes.

Fleurs condiments poissons : . Elles accompagnent bien les poissons.

Fleurs sauces : . Pour agrémente les sauces.

Beignet : . En beignets, pets de nonne...

Dessert : . Elles s'accordent très bien avec les desserts à base de noix.

Confiture : . Elles peuvent parfumer des confitures de fruits

Fleurs : fleurs comestibles La fleur de glycine est en effet très appréciée en beignets (comme les beignets de fleurs d'acacia) ou cuite à la vapeur.

A la manière des asiatiques qui les consomment en légumes, cuites à la vapeur. La cuisson doit être courte, environ 4 minutes. Les fleurs de glycine peuvent être ajoutées aussi bien aux préparations salées que sucrées.

Beignets de fleurs de glycine de chine : Beignets de fleurs de glycine de chine (recette niçoise) Mélanger 100 g de farine, deux œufs, 250 ml de lait, une cuillère de miel et un peu de sel. Tremper les grappes de fleurs à peine ouvertes dans cette pâte, puis les plonger dans l'huile très chaude. Quelques instants suffisent pour que les beignets soient dorés. Les servir en les saupoudrant de sucre au gingembre.

Beignets de fleurs à la farine d'épeautre : Glycines fraîchement cueillies, 125G de farine d'épeautre T70, 2 œufs bio, 10CL de « lait » de riz, 1 C à soupe de sucre blond de canne, 1 Pincée de sel. Préparez une pâte à beignets, dans l'ordre, farine, jaune d'œufs, sucre, sel, « lait » de riz, mélangez sans cesse et vous obtiendrez une pâte lisse ... Mettre au repos et au frais, Sortir votre pâte, et rajouter vos blancs en neige ferme délicatement et en soulevant ... Prendre des grappes de Glycine en début de saison, sans graines, ni écorce, ni graines, Trempez la grappe de fleurs dans cette pâte, faites frire dans un bain d'huile, assez rapidement juste dorés, Enlevez l'huile au moyen de papier absorbant et déguster tiède, Bon appétit !

Crème moussueuse à la glycine : 25 cl de lait de riz, 4 grosses grappes de fleurs de glycine, 60 gr de sucre, 2 œufs, 10/12 gr de maïzena, 25 cl de crème fraîche. porter le lait à ébullition et plonger les fleurs de glycine laisser infuser à couvert sur feu éteint minimum 1/2 heure, pendant ce temps, fouetter les œufs avec le sucre, ajouter la maïzena et bien mélanger, filtrer le lait et bien presser les fleurs pour en extraire le maximum de jus, verser le lait sur le mélange œufs /sucre/maïzena, reverser cette préparation dans une casserole et faire épaissir à feu doux et sans cesser de remuer, ôter du feu et laisser refroidir, monter la crème fraîche en chantilly et la mélanger à la crème de glycine refroidie, mettre au frais une petite heure avant de servir.

Acompagnement : Elles s'accordent très bien avec les desserts à base de noix. Elles peuvent parfumer des confitures de fruits.

Fleurs à la chinoise : Les Chinois consomment les fleurs après les avoir légèrement ébouillantées dans l'eau salée (blanchiment), égouttées et servies avec du vinaigre ou, pour la variante japonaise, de la sauce de soja.

Coeur de palmier aux fleurs de glycine : 1 grosse boîte de cœurs de palmier, 5 à 6 belles grappes de glycine, Graines de sésame, Quelques fleurs de pensée, 2 c à s d'huile de sésame, 1 c à s de vinaigre de riz, 1 c à s de sauce soja, Quelques brins de ciboule. Égouttez et coupez les cœurs de palmier en petits tronçons. Égrappez les fleurs et boutons floraux de glycine, vérifiez qu'il n'y ait pas de petites bêtes à l'intérieur des fleurs. Dressez dans les assiettes les cœurs de palmier au centre et entourez-les de fleurs de glycine, parsemez de graines de sésame et de quelques pensées. Préparez la vinaigrette avec l'huile de sésame, le vinaigre de riz, la sauce soja et la ciboule ciselée. Versez sur la salade et servez aussitôt.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : Attention cependant à ne pas consommer les graines ou les feuilles qui elles, sont toxiques.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Hovénie

Noms communs : raisinier de Chine ou hovénie sucrée arbre aux raisins secs, hovenie douce

Noms scientifiques : .Hovenia dulcis

Nom Anglais : .

Nom japonais : . jujube zig-zag, Ken Pokanas, Ken, Sicku, siku (Japon)

Classification Botanique : Famille des Rhamnaceae ()Classe : Magnoliopsida

Famille : Rhamnaceae Genre : Hovenia

Parties utilisées : . pédoncule

Formes et préparations : .Extrait en poudre, capsules ; cru, cuit, séché

Description botanique

Hauteur : . 12m en France (20m en Asie)

Largeur : . 7m

Feuillage : . caduc

Floraison : . mai à juillet

Fructification : .

Origine : . asie, chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . jusqu'à 2000 m d'altitude dans l'Himalaya Plus rustique et peu exigeant s'il est de culture, qu'à l'état sauvage. Se cultive très bien dans le voisinage immédiat de la mer (Côte d'Azur, Provence), en alignement, parfois en massif isolé.

Rusticité : . -23°C

Exposition : . soleil

Sol : . Non calcaire (espèce calcifuge)

PH du sol : . Accepte tous les Ph

Humidité du sol : . sol humide bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . S'accommode de situations sèches

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** . Aucune taille, même pas un élagage

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** . Aucun

- **Maladies fréquentes et traitements :** . Aucune maladie, ni ravageur

Multiplications :

- **Semis :** . semer assez rapidement (selon les sources, dès l'automne, dans le mois qui suit la chute des fruits ou à la rigueur dans les six mois -au début du printemps-). Comme elles sont dures, il faut soit fendre délicatement leur enveloppe (scarification), soit les placer quelques secondes dans l'eau chaude (5 à 10 secondes) suivi d'un bain dans l'eau glacée et ensuite racler un peu le tégument. Puis, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on aperçoit le réveil végétatif (début de germination) c'est-à-dire en moyenne 10 jours. En serre froide, on sème alors dans un pot de 5 cm de profondeur contenant 50% de tourbe et 50% de sable. Selon les témoignages, la durée de germination est variable: 3, 12, 17 mois. La plantule ne doit pas être exposée au gel les premières années. Elle grandit très vite (50 cm de haut en un an). On la transplantera dans un sol bien drainé, humide et suffisamment lumineux. Les sujets âgés et bien installés résistent à des gels jusqu'à - 20° (Semez les graines dès qu'elles sont mûres

- **Bouture** : .boutures d'été de bois semi-dur

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .La cosse brune qui est réellement le fruit n'est pas utilisée.

Récoltes des feuilles : .Dès mai et jusqu'en juillet, apparaissent les racèmes d'inflorescences blanc-crème, parfumées et mellifères, à base 5 (pour le calice, la corolle et les étamines). Après la floraison, il se forme de petits fruits ronds avec une graine dans chacun d'eux. Mais, ce n'est pas le fruit qui est consommé, mais son pédoncule!!! En effet, progressivement, les pédoncules floraux gonflent, se contorsionnent et deviennent noueux, charnus et sucrés, d'abord verts (voir la photographie centrale ci-dessus), puis brun rougeâtre. A pleine maturité (à partir de septembre), il acquiert un goût de fruit sec. Leur saveur est un mélange de raisin sec, de poire, de figue sèche et de jujube! Tout en longueur (20 cm environ) et très riches en sucre (20 à 30% dont glucose, saccharose et fructose), ils se consomment une fois tombés au sol (septembre-octobre). C'est à cette époque que nous parcourons les parcs publics pour recenser les hovenies qui sont facilement repérables, têtes penchées en avant en regardant le sol (et non en observant les arbres!). Il produit beaucoup et il est regrettable qu'aucune étude n'ait été faite pour améliorer sa productivité naturelle (rappel: nous avons fait la même remarque à propos de notre arbousier indigène).La récolte des feuilles se fait au début de l'été (la tisane de feuille est réputée combattre la gueule de bois)

Récolte des pédoncules : A maturité en novembre. C'est le pédoncule qui est comestible. Il est prêt à manger quand il tombe à terre. Il prend alors un goût rappelant le raisin sec.

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fleurs : ., Ses fleurs hermaphrodites sont disposées en inflorescences blanches parfumées matures en juillet dont les pédoncules sont comestibles crus ou cuits. Ils ressemblent à des grains de raisin sucrés et parfumés mais avec un goût de poire.

Graines : .Un extrait de ses graines peut être utilisé comme un substitut de miel. Au Japon, On mange les fruits qui ont le goût de la poire quand ils sont mûrs. Les habitants appellent cet arbrisseau *Siku*.

On extrait de ses feuilles un produit nommé hodulcine, principe sélectif diminuant la saveur sucrée.

Pédoncules floraux : .Une fois tombés au sol, les pédoncules floraux se dégustent: crus ou cuits, frais ou séchés. Ils peuvent remplacer le miel (Japon). Ils entrent dans la fabrication des bonbons et même d'un vin!

Pédoncules floraux : Saveur très sucrée, fine, relevée, qui rappelle le goût des raisins de Corinthe (ou de poire selon certains). Ils se mangent à l'état frais, cuits, en confiserie ou secs.).La quantité de sucre, dans les pédoncules frais ne dépasse pas 20-25%, par contre, dans les pédoncules secs, après un mois de conservation, la quantité de sucre soluble augmente jusqu'à 48% en moyenne. Les pédoncules charnus sont composés de sucre glucose, sucre fructose, sucre sccharose, amidon, cellulose, centre, pectine.

Au Japon on en fait une boisson et aussi une pâte utilisées contre les effets de l'alcool et... la mauvaise haleine. Peu de recettes sur le net :

- "Chanterelle (french toast) savory cream cheese/vadouvan/puree of fall squash burnt cinnamon and golden raisin/Japanese raisin tree",

- sa soupe de poumon et cœur de porc, orange et hovenie.

C'est en Chine que l'hovenie douce est la plus utilisée, en sirop, tisane..

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Abricotier

Noms communs : Abricotier
Noms scientifiques : Prunus armeniaca L.
Nom Anglais : . apricot (Ndl : Abrikoo, Jap : Prunus mume, Spa : Albaricoquer, Cat : Albercoquer, Ita : Albicocco comune, Eng : Apricot, Deu : Aprikosenbaum, Ita : Armellino, Deu : Marille)
Ordre : . Rosales **Genre :** . Prunus
Classification Botanique : Famille des rosacées (rosaceae)
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 6m
Largeur : .3 à 4 m
Feuillage : Caduc
Floraison : février à avril
Fructification : .
Origine : Asie centrale (Chine et Arménie)

Condition de vie de l'arbre

Climat : région tempérée, climat chaud, climat méditerranéen , climat continental
Rusticité : .-20 °C ou - 30 °C mais il est très sensible aux froids printaniers qui peuvent contrarier la floraison (très précoce) ou la nouaison des fruits. . Rustique jusque dans le nord de la France et produit bien en région parisienne. Les fleurs ne survivent pas aux températures négatives. Si vous redoutez les gelées tardives dans votre région, préférez des variétés tardives comme l'abricotier polonais.
Exposition : ensoleillée, Une situation plutôt abritée des vents forts est préférable.
Sol : . sol riche et bien drainé . terres caillouteuses. Préfère les terrains légers, chauds et perméable. Sol sableux, sol calcaire. Craint les argiles profondes et les terres froides et humides (asphyxie des racines).
PH du sol : pH voisin de la neutralité
Humidité du sol : . craint les zones trop humides et les sols gorgés d'eau. Sol drainé, sol sec.
Durée de vie : .30 à 50 ans
Fertilité : .En théorie, l'abricotier est auto fertile, c'est-à-dire qu'il se pollinise tout seul. Cependant, pour certaines variétés, la présence d'un autre arbre compatible, et fleurissant en même temps, est favorable à une bonne pollinisation, et donc à une bonne récolte.

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . légumineuses et moutarde en mélange (15% de graines de moutarde), ail, capucine, ciboulette, cive, mélisse, ortie, tanaisie, raifort (qui ont toutes une action insecticide). Badigeonner le tronc et les grosses branches des arbres avec de la bouse de vache, de la poudre de diatomée (type d'algues brunes) et de l'argile, le tout délayé dans une infusion de prêle.

Nocive : avoine, pomme de terre, tomate

Conseil de culture

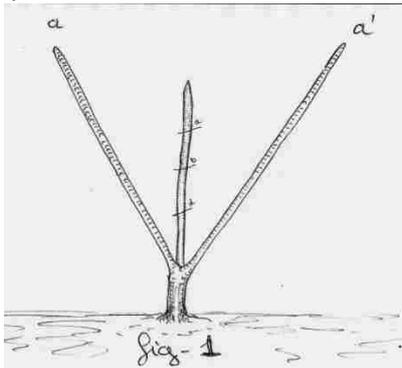
Plantation : planter votre abricotier à l'automne en respectant une distance de 1,50 m entre chaque pied s'il y en a plusieurs.

Vous pourrez également planter l'abricotier au printemps ou en été, prévoyez alors un arrosage plus régulier au début.

1. Choisissez un emplacement bien ensoleillé et creusez le trou de plantation de 80 cm en tous sens, une quinzaine de jours avant la mise en place de l'arbre en automne.
2. Griffez le fond et les bords du trou pour décompacter la terre.
3. Tamisez la terre extraite du trou pour supprimer débris végétaux et cailloux. Ajoutez un peu de compost à celle-ci. Si elle est très argileuse et compacte remplacez la moitié de la terre par un terreau végétal de qualité.
4. Laissez tremper la motte une heure dans un grand bac d'eau avant la plantation. Si la plante est acquise en racines nues, supprimez celles qui seraient cassées ou abîmées, puis pralinez.
5. Installez un tuteur dans le trou de plantation face au vent dominant.
6. Versez une couche de terre préalablement préparée au fond du trou, puis placez votre arbre de manière à ce que son collet affleure la surface du sol.
7. Tassez bien autour du tronc.
8. Constituez ensuite une cuvette de 80 cm de diamètre pour recueillir les eaux d'arrosage autour du pied.
9. Arrosez abondamment.
10. Fixez l'arbre au tuteur avec un lien spécial en « huit » pour ne pas blesser le tronc.

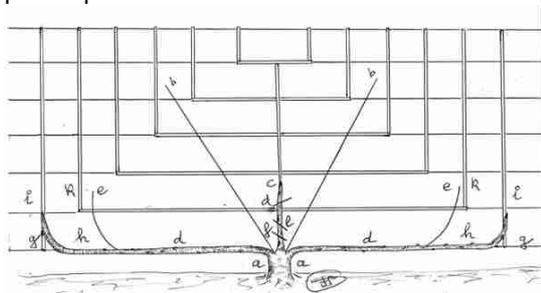
- **Palissage :** .Au nord de la Loire ou dans les régions les plus fraîches du Sud, cultivez l'abricotier palissé le long d'un mur exposé au sud, il sera ainsi un peu mieux protégé des gelées tardives.

- **Forme en espalier :** .La forme en espalier la plus adaptée pour l'abricotier qui a besoin de verticalité pour fructifier, est la palmette Verrier. L'abricotier se développe très rapidement, cette forme est donc réalisée en 3 ou 4 ans.



Vous taillez à 30 ou 40 cm un scion planté depuis 1 an. Vous laissez pousser 2 bourgeons en opposition, vous les palissez sur les lignes (b) figure de droite. Si leur croissance est inégale, vous inclinez davantage la plus vigoureuse et vous redressez proche de la verticalité la plus faible.

Le troisième formera le tronc, il faudra le soumettre à plusieurs pincements pendant l'été afin qu'il ne s'emporte pas trop.



L'hiver suivant :

Vous supprimez 1/3 environ des 2 branches latérales et vous les couchez sur les lignes (d) en les relevant en (e) pour favoriser leur développement. Vous taillez le rameau central en (f) et vous laissez à nouveau 3 bourgeons: deux latéraux et un central pour former le second étage. Cette opération doit se faire uniquement lorsque les rameaux couchés en (d) auront atteint le point (g). L'année suivante il suffit d'effectuer la même opération pour l'étage suivant. L'année suivante il est, le plus souvent, possible avec l'abricotier de faire plusieurs étages et de finir l'arbre en palmette Verrier. Les branches doivent être écartées d'environ 30 à 35 cm

Entretien :

- **Arrosage** : Bien arroser. Consommation d'eau augmente de façon régulière jusqu'à juin, se stabilise puis diminue en fin de saison. Sensibilité à la sécheresse entre le début du durcissement du noyau (mi-mai) et la récolte. Une alimentation hydrique excessive peut favoriser le calibre des abricots aux dépens de la qualité gustative, de la fermeté, et parfois de la présentation (augmentation de la fragilité, problèmes d'éclatement...). arroser régulièrement durant l'été, pour permettre une bonne reprise un abricotier planté depuis plusieurs années n'a normalement pas besoin d'être arrosé, sauf période de sécheresse particulièrement prolongée. Sensibilité à la sécheresse entre le début du durcissement du noyau (mi-mai) et la récolte. Une alimentation hydrique excessive peut favoriser le calibre des abricots aux dépens de la qualité gustative, de la fermeté, et parfois de la présentation (augmentation de la fragilité, problèmes d'éclatement...).

- **Taille longue** : La taille pratiquée est une taille dite "longue" (préservation du prolongement). Elle procède à l'allongement des extrémités des charpentières. Celles-ci sont étagées et laissées entières, elles comportent 1 à 2 sous-mères. Les rameaux trop vigoureux sont supprimés et les branches vieillissantes ou qui s'allongent trop sont raccourcies afin de préserver le renouvellement des ramifications. Les charpentières ont ainsi une forme pyramidale bien équilibrée qui laisse pénétrer la lumière jusqu'à la base.

- **Taille en vert** : La taille en vert (d'été) consiste à sectionner les tiges trop vigoureuses et permet d'améliorer l'ensoleillement des fruits et d'assurer un meilleur séchage de ceux-ci et les rend moins sensibles aux maladies de conservation.

- **Taille de fructification** : La taille de fructification est réalisée l'été et permet de choisir les rameaux qui vont porter les fruits l'année suivante (rameaux courts, brindilles ou bois d'un an) afin de réduire la charge, de produire des fruits plus gros et de limiter l'alternance. L'époque et l'importance des tailles sont propres à la variété.

- **Eclaircissage** : supprimer une partie des fruits sur des rameaux en surcharge afin de limiter le phénomène d'alternance, d'obtenir des fruits de bon calibre et un bon équilibre de l'arbre. En supprimant les fruits trop proches (ou même en grappes), on augmente leur aération, les fruits sont alors moins sensibles à l'oidium, aux attaques de forficules qui recherchent les endroits sombres et surtout aux champignons pathogènes qui provoquent des pourritures sur l'arbre et des maladies de conservation.

L'intensité d'éclaircissage est modulée selon la variété et les objectifs de production. Généralement on laisse deux fruits sur rameau court et environ un fruit tous les 5 à 6 centimètres sur les rameaux longs avec un éclaircissage plus sévère à son extrémité.

En cas de production très abondante, n'hésitez pas à éclaircir au printemps en supprimant quelques fruits.

- **Mastique de cicatrisation** : L'abricotier étant très sensible aux blessures, il est prudent de lui mettre un mastique de cicatrisation après la taille. Si une branche casse, coupez là nettement à l'endroit de la blessure et mettez un mastic de cicatrisation.

- **Engrais** : Au printemps, enfouir 1 ou 2 poignée d'engrais pour arbre fruitier au pied de l'abricotier. A l'automne, épandre au pied de l'arbre du compost ou même du fumier.

- **Traitement préventif** : Afin d'éviter les maladies, un traitement en fin d'hiver permet de protéger l'abricotier d'un grand nombre de champignons. Après la floraison, pulvériser de la bouillie bordelaise, notamment dans le but d'éviter la pourriture des abricots, appelée monoliose.

- **Maladies fréquentes et traitements** :

La sharka est causée par le *Plum pox virus*. Les dégâts causés: baisse de rendement à une importante déformation des fruits. Elle peut se transmettre lors du greffage de matériel non certifié, ou par de nombreuses espèces de pucerons vecteurs telles que le puceron vert du pêcher (*myzus persicae*).

L'Enroulement chlorotique de l'abricotier est une maladie à phytoplasme (bactérie sans paroi). L'agent pathogène, '*Candidatus Phytoplasma prunorum*', se multiplie dans les tubes criblés qu'il obstrue s'il est présent en trop grande quantité, conduisant à la mort de l'arbre par dépérissement (progressif) ou apoplexie (brutale). En hiver, il peut causer un débourrement très précoce des bourgeons (janvier ou février) avec une feuillaison anticipée. Au printemps, la croissance végétative est affaiblie (entre-nœuds courts, levée d'inhibition des bourgeons axillaires), les feuilles présentent une chlorose inter-nervaire et commencent à s'enrouler sur elles-mêmes. En été, les fruits se développent anormalement et chutent avant maturité.

Les dommages causés par la « bactériose » regroupent deux maladies, le chancre bactérien causé par les bactéries *pseudomonas syringae* pv *syringae* et *pseudomonas mors prunorum* et les tâches bactériennes causées par *Xanthomonas campestris* pv. *pruni*. Elles se traduisent par des attaques estivales sur les rameaux et sur les fruits en pénalisant la croissance de la plante et en altérant la qualité de la production. Elles pénètrent l'arbre par des blessures et profitent d'un temps froid et humide pour infecter l'arbre étant donné que ce sont des bactéries glaciogènes (autrement dit, plus il fait froid, plus elles sont actives). À la fin de l'hiver, des tâches noires et huileuses sont présentes autour des bourgeons, sur les charpentières et les rameaux. Au printemps, certaines branches ne débourrent pas, d'autres émettent des pousses qui flétrissent après une croissance variable ; en été, des chancres apparaissent.

Ravageurs

L'abricotier est soumis à trois principaux ravageurs :

La Petite Mineuse (*Anarsia lineatella*) : Ce sont les chenilles qui provoquent le plus de dégâts. Elles creusent des galeries dans les jeunes pousses d'abricotier qui se recourbent et se dessèchent en laissant exsuder des gouttelettes de gomme. Une chenille peut de cette manière parasiter successivement quatre à cinq rameaux. Elles peuvent également pénétrer dans les fruits.

Le forficule (*Forficula auricularia* L.) : Les forficules provoquent principalement des dégâts sur fruits. Ils entament l'épiderme des abricots. Ces morsures donnent des plages rongées plus ou moins étendues, souvent parsemées de déjections de l'insecte, qui sont la porte d'entrée à certains champignons responsables de maladies de conservation (*Monilia*, *Alternaria*). Les forficules fuient la lumière (Lucifuges). Ils restent cachés pendant le jour dans le sol ou sous tout élément qui peut donner de l'ombre et maintenir une certaine humidité.

Le Puceron (*Hyalopterus pruni* et *Myzus persicae*) : Les piqûres des pucerons provoquent un recroquevillement des feuilles sous lesquelles ils s'abritent ; les jeunes pousses végètent et se déforment ; les fruits se développent mal et si les attaques sont importantes ils se dessèchent et chutent. *Myzus persicae* (le puceron vert du pêcher) se rencontre assez fréquemment sur abricotier et est nuisible en tant que vecteur de maladies à virus, principalement la sharka.

Multiplications :

- **Semis** : Les noyaux d'abricots peuvent être semés immédiatement après leur consommation en terrain légèrement humide. Ils germeront au début du printemps suivant. Semis pour les porte greffe et quelques variétés anciennes se reproduisant assez fidèlement (abricot Alberge, abricot de Hollande)

- **Bouture** : . bouturage de tiges herbacées en juin

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : greffage à œil dormant sur abricotier ou pêcher fin août, sur amandier ou prunier fin juillet , greffage en février/mars/avril en incrustation sur abricotier franc ou amandier ou pêcher ou prunier.

greffe en écusson, utilisée courant juillet et août Sur la zone à greffer, éliminez rameaux et feuilles. Sur la partie nettoyée, effectuez une entaille en forme de T à l'aide d'un greffoir. Écartez minutieusement l'écorce Pour le prélèvement de l'écusson, choisissez un œil développé (situé à l'attache de la feuille) sur un rameau de l'année du sujet à multiplier. Sur une longueur d'environ 3 cm, découpez l'écorce tout autour de l'œil. Soulevez les bords de l'incision en T et insérez l'écusson. Ligaturez la greffe avec du raphia

Porte greffe : franc La plupart des abricotiers sont reproduits par greffe (de type écusson à œil dormant), en été, sur un porte-greffe qui peut être un prunier, un abricotier franc, un pêcher franc ou encore un amandier franc. Le choix du porte-greffe est particulièrement important, car il permet d'adapter l'abricotier (greffon) à la nature du sol, au climat (précocité), ou à la forme que l'on souhaite pour l'arbre (formes basses, ou formes plus hautes, sur haute tige ou demi-tige).

Meilleure méthode : greffe

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De juillet à août Les abricots sont prêts à être récoltés lorsqu'en effectuant un mouvement de rotation, ils se détachent d'eux-mêmes de la branche. Les fruits les meilleurs sont cueillis bien mûrs et consommés immédiatement.

Conseils de Conservation

Fruits : Les fruits destinés à la conservation se ramassent un peu avant maturité, ou déjà murs mais encore bien fermes. Éliminez tous les fruits abîmés, mal formés, malades, blessés ou affaiblis : ils pourriront plus rapidement et attireront les maladies en les transmettant ensuite à leurs voisins de conservation. S'ils sont prêts à manger au moment de l'achat, les abricots ne se conservent pas plus de 2 ou 3 jours à la température de la pièce.

Vous pouvez conserver les fruits par le froid, la congélation ou la conserve. Les abricots détiennent un fort taux d'acidité et de sucre et se gardent parfaitement une fois secs s'ils sont longuement passés dans un four à 40°C dont la porte est ouverte.

Froid : Au réfrigérateur, on peut les conserver 1 semaine dans un sac de plastique perforé, mais cela modifie leur texture et leur saveur. Sortez-les quelque temps avant de les déguster.

Congélation : Découpez l'abricot en oreillons dénoyautés afin que la prise au froid soit régulière. Congelez les fruits étalés sur un plateau. Une fois qu'ils sont durs (après 2/3 heures environ) mettez-les dans des sacs ou boîtes en plastique en éliminant le maximum d'air, et conservez-les au congélateur jusqu'à ce que vous en ayez l'utilité.

Conserves et sirops : Les abricots se stérilisent en conserve, au naturel, avec un sirop de sucre, alcoolisé ou

non, selon les goûts.

Usage Culinaire

Fruits : . Le fruit peut être consommé frais ou séché. Le fruit peut être ajouté dans presque tous les mets sucrés avec la pâtisserie et les compotes, les conserves et les confitures, les glaces, fruits au sirop, compote et autres.

Noyaux : . Avec son noyau, on peut faire dans certaines régions, des liqueurs, comme l'amaretto. Dans une ville des Yvelines en Île-de-France, son amande est macéré et distillé avec du cognac et cette délicieuse liqueur se nomme le Noyau de Poissy.

On consomme l'abricot frais, mais aussi séché (abricot sec) ou préparé de diverses façons : compote, confiture, tartes, nectar, abricots au sirop (en conserves), ainsi que dans des plats salés, comme le lapin aux abricots et aux panais, une recette anglaise.

Dans certains pays, comme le Pakistan, on consomme également l'amande située dans le noyau de l'abricot. Dans les variétés commercialisées dans les pays occidentaux, cette amande entre dans la composition du persipan en Europe du nord (à la différence du marzipan, dans lequel figurent des amandes), du fameux biscuit *amaretti* en Italie, dans l'amaretto. Une eau-de-vie d'abricots s'élabore dans le centre du Valais : elle porte le nom d'abricotine. La plus renommée provient d'une très vieille variété, le Luizet. En Hongrie, la pálinka peut se préparer à base d'abricots, sous le nom de *barack*. Dans une ville des Yvelines en Île-de-France, son amande est macérée et distillée avec du cognac et cette délicieuse liqueur se nomme le Noyau de Poissy.

L'huile de Noyau d'Abricot est issue par pression mécanique à froid des petites amandes contenues dans les noyaux des fruits. Très riche en Vitamines A et en acide linoléique. Elle peut aussi servir dans la cuisine puisqu'elle convient pour la cuisson. Il est cependant déconseillé de trop la faire chauffer. Sa durée de conservation varie selon les fabricants. C'est une bonne huile pour les gens qui sont allergiques ou intolérants aux noix.

Amaretto 200 g d'amandes amères entières (ou en été 100 g d'amandes et 100g d'amandes de noyaux de pêches, prunes ou abricots) 1/2 litre d'eau 1/2 litre de grappa ou d'alcool à 90° alimentaire 350 g de sucre Retirez la peau des amandes en les passant une minute dans l'eau bouillante, puis passez-les rapidement au mixer une fois égouttées. Versez l'alcool ou la grappa et les amandes hachées dans une boîte qui ferme hermétiquement, et laissez macérer un mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Au bout de ce laps de temps, faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition pour obtenir un sirop très fluide puis laissez refroidir. Filtré les amandes et mélangez le liquide obtenu au sirop. Laissez reposer en bouteille au moins trois mois. A servir avec de la glace ou dans la composition de cocktails.

Nectars d'abricots 850 gr d'abricots (poids dénoyauté) 800 ml d'eau 150 gr de sucre Couper les abricots en 2, les dénoyauter et les mettre dans une casserole. Ajouter le sucre et mélanger. Mettre à cuire sur feu moyen pendant 15 minutes en mélangeant très régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Mettre le contenu de la casserole au blinder afin de mixer le tout. Verser ensuite le jus mixé dans un cul de poule à travers un chinois et ajouter à fur et à mesure l'eau en mélangeant afin de bien amalgamer le tout avant de rajouter l'eau. Bien mélanger puis laisser refroidir un peu avant de mettre dans une bouteille en verre (environ 1,5 litres). Mettre au frais pendant quelques heures avant de déguster.

Compote d'abricots 1 kg d'abricots 250 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe d'eau Lavez soigneusement 1 kg d'abricots. Coupez en deux chaque abricot en passant un couteau tout autour du noyau. Ouvrez l'abricot. Retirez le noyau, et mettez-le de côté. Ensuite coupez l'abricot en petits morceaux. Faites ça pour tous les abricots, puis mettez dans une casserole 2 cuillères à soupe d'eau et versez les morceaux d'abricots dessus, puis 250 g de sucre en poudre. Ça peut sembler beaucoup de sucre, mais c'est parce que l'abricot est assez acide à la cuisson. Mettez sur feu doux à couvert, et laissez cuire doucement en remuant de temps en temps. La compote d'abricots est cuite quand elle a la bonne consistance pour vous, c'est à dire avec plus ou moins de morceaux. Goutez pour vérifier qu'il ne faut pas rajouter un peu de sucre, ce qui dépend de vos abricots, s'ils étaient bien murs ou un peu moins.

Confitures d'abricots *Ingrédients* 2 kg d'abricots dénoyautés 1,8 g de sucre *Ustensiles* 6/7 pots de 450 g environ 1 terrine (pas de métal!) 1 balance 1 casse noix 1 bassine à confiture 1 écumoire 1 petite casserole 1 petite louche *Préparation* Nettoyer les abricots les couper en 2 et retirer les noyaux. Conserver 6 noyaux. Peser les fruits pour déterminer le poids du sucre à ajouter. Placer en couches alternées les abricots et le sucre dans une terrine. Laisser macérer au frais jusqu'au lendemain. Le lendemain : préparer les pots : les ébouillanter et bien les sécher. Si on veut mettre 1 amande dans chaque pot (facultatif) casser les 6 noyaux réservés pour récupérer les amandes puis plonger les amandes quelques minutes dans de l'eau bouillante pour les monder (= retirer la peau), la peau s'enlève ainsi facilement puis les sécher. Dans la bassine à confiture, porter le mélange sucre et abricots à ébullition. Écumer à ébullition. Cuire environ 15 mn après la reprise de l'ébullition, à feu vif et en remuant avec l'écumoire et en écumant. Poursuivre jusqu'à la cuisson adéquate en vérifiant la cuisson: un peu de confiture doit figer rapidement sur une assiette; la confiture doit napper l'écumoire. Ajouter les amandes. Mettre en pots en veillant à ajouter 1 amande dans chacun des pots. Variante si on désire conserver l'aspect des demi abricots ;-). Remplir les pots aux 2/3 avec les fruits et mettre 1 amande par pot (pas trop = goût amer). Remettre le jus sur le

feu et continuer sa cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien épais: il doit figer si déposé sur une assiette froide, ou il doit napper l'écumoire. Achever de remplir les pots avec le jus. Les fermer et les retourner.

Tarte aux abricots Ingrédients / pour 6 personnes 1 pâte à tarte feuilletée 3 cuillères à soupe de confiture d'abricots 3 cuillères à café de sucre 800 g d'abricots Préchauffer le four à 200°C. Piquer la pâte à tarte. Etaler la pâte dans un plat. Nettoyer les abricots et les couper en deux. Etaler la confiture d'abricots sur la pâte. Placer les abricots, côté bombé vers le bas, sur la pâte. C'est important pour éviter que le jus des abricots ne détrempe la pâte. Saupoudrer avec le sucre. Laisser cuire environ 35 minutes.

Abricots au sirop Liste des ingrédients Abricots Eau Sucre Bocal conseillé Bocaux Le Parfait Super 0.5L ou 1L Préparation Pour obtenir une conserve de fruits, il convient de réaliser un sirop composé d'eau et de sucre qui sert de liquide de couverture. Nous vous indiquons ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour obtenir :

- Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre.
- Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre.
- Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre.

Choisir des abricots fermes et peu mûrs, les laver dans plusieurs eaux. Les égoutter sans les sécher. Les ouvrir en deux pour en ôter le noyau et remplir vos bocaux Le Parfait Super en évitant d'empiler les oreillons les uns dans les autres.

Recouvrir d'un sirop bouillant jusqu'au trait de niveau ou jusqu'à 2 cm du rebord pour couvrir complètement les fruits.

Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 30 minutes à 100°C avec le sirop léger, et 35 minutes à 100°C pour les autres sirops.

Tajine de lapin aux abricots Ingrédients / pour 4 personnes 4 cuisses de lapins 2 oignons 750 ml d'eau 200 g d'abricots secs 100 g de raisins secs tomates 1 cuillère soupe de graines de sésame Sel, poivre 1 cuillère à café d'huile d'olive

Préparation Préparer un bouillon dans 750 ml d'eau. Porter à ébullition. Éteindre le feu et mettre les raisins à gonfler dans le bouillon. Peler et émincer les oignons. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les oignons. Ajouter les cuisses de lapins. Saler et poivrer. Couper les tomates en dés et les ajouter avec leur jus dans la sauteuse. Saupoudrer les cuisses de lapins avec la cannelle (à doser selon vos goûts) et ajouter la moitié du bouillon. Laisser mijoter 10 minutes. Ajouter ensuite les abricots et le reste du bouillon. Réduire le feu sous la sauteuse et laisser mijoter à couvert pendant 15 minutes. Pour finir : Faire torréfier les graines de sésames dans une poêle sans graisse et les verser sur la préparation avant de servir. Déguster immédiatement accompagné de semoule.

Palette demi sel aux abricot et aux raisins Ingrédients Une palette demi-sel, 16 abricots, 60 g de raisins secs 2 feuilles de menthe, 3 échalotes hachées, 1 gousse d'ail 1dl de vinaigre de vin, 7 dl de bouillon

Préparation Cuire la palette 20 mn dans un bouillon non salé, égoulez et faites mariner ensemble les abricots, les raisins secs, les feuilles de menthe avec un verre de vin rouge. Colorez la viande sur toutes les faces dans un peu de beurre et d'huile avec 3 échalotes hachées et 1 gousse d'ail, déglacez avec 1 dl de vinaigre de vin puis recuire 2 mn. Ajouter la marinade et les fruits puis 7 dl de bouillon , cuire à couvert à petit feu pendant 1 heure. A déguster avec des pâtes fraîches ou une purée de céleris.

Ratafia d'abricots 25 abricots, 4 litres de bon vin blanc, 1 litre d'alcool à 60°, 1 kg de sucre, 1 Dans un récipient, placer les abricots dénoyautés et le vin blanc. Faites le chauffer à feu doux. Dès le début de l'ébullition, rajouter le sucre, l'alcool. Retirer le récipient du feu, couvrez-le, et laissez-le reposer plusieurs jours. Filtrez et mettez-le en bouteille.

Servir frais.

Vin d'abricots Ingrédients pour 10 personnes 2 litres de vin blanc 1 kilo d'abricots 200 grammes de sucre 15 cl d'eau-de-vie Choisir des abricots très mûrs, les dénoyauter, les couper en morceaux, saupoudrer de sucre et laisser macérer 24 heures. Faire cuire cette macération à petit feu de 15 à 20 mn, laisser refroidir, ajouter le vin et l'alcool et quelques noyaux écrasés. Couvrir avec un linge et laisser macérer au frais pendant un mois, filtrer et exprimer tout le jus dans un linge, bien mélanger, mettre en bouteilles et laisser reposer 1 à 2 mois au frais avant la consommation. Utilisez de préférence un bon vin blanc sec. Vous pouvez utiliser du cognac comme eau-de-vie.

Vinaigrette . Mélangez du jus d'abricot avec une huile végétale, du vinaigre de cidre, de la moutarde et, si désiré, un peu de sauce tabasco.

Condiment à la moutarde Mélangez ½ tasse de confiture d'abricot (de préférence non sucrée ou sucrée au jus de fruits) avec 2 c. à soupe de moutarde de Dijon. Servez avec une viande ou ajoutez à une vinaigrette.

Farce pour la volaille. Mélangez des abricots secs hachés, des noix de pacane, des oignons, du riz sauvage cuit et des fines herbes.

Glacer une volaille - ou un rôti - avec une confiture d'abricot avant de la faire cuire. Ajoutez à la confiture de l'ail, de la sauce soya, de l'huile d'olive et du romarin. Réservez une partie de la préparation comme sauce d'accompagnement et étalez le reste sur la viande. Laissez mariner ½ heure avant d'enfourner.

Soupe au céleri rave et à l'abricot. Faites revenir des dés de céleri-rave avec de l'oignon finement émincé dans de

l'huile d'olive. Ajoutez du bouillon de légumes et des abricots secs et mijotez 45 minutes. Passez au mélangeur, salez, poivrez et servez.

Soupe à l'indienne. Mariez l'abricot avec de la courge d'hiver ou de la citrouille, des épices (graines de moutarde et de coriandre, piment fort) et du riz.

Sauce chutney. Les abricots imparfaitement mûris conviennent particulièrement à ce plat. Réduisez-les en purée avec des feuilles de coriandre, de la racine de gingembre, des oignons hachés, du piment fort et du jus de citron.

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : . L'abricotier est l'espèce fruitière vers laquelle se sont orientées une partie des démarches de conversion en agriculture biologique depuis ces dix dernières années

Artisanat : le bois est par exemple traditionnellement employé dans la fabrication d'instruments de musique tels que le duduk ou le blul

Combustible : . Le chauffage domestique ayant souvent un aspect important de spectacle des flammes et la plupart des installations étant encore dépourvues de système de stockage de chaleur, les feuillus durs, dont fait partie l'abricotier, sont traditionnellement les plus appréciés pour cette utilisation.

Cosmétique : .L'huile de noyaux d'abricot utilisé sur les peaux En massage sur le cuir chevelu, elle prévient la chute des cheveux.

Vétérinaire : .

huile: présente dans de nombreuses compositions et soins de beauté (crème pour le visage et le corps).

Utilisation aussi en bain d'huile pour la chevelure précédant l'emploi d'un shampoing.

Précaution d'emploi : .**Toxicité :** Son amande contient aussi de l'acide prussique (cyanure d'hydrogène) dont la toxicité peut entraîner la mort.

Contre indications : Ce fruit est déconseillé aux personnes présentant des allergies aux sulfites ou ayant le syndrome d'allergie orale.

Effets indésirables : .Lorsque certaines personnes allergiques au pollen de bouleau consomment l'abricot cru (la cuisson dégrade habituellement les protéines allergènes), une réaction immunologique peut survenir. Ces personnes présentent des démangeaisons et des sensations de brûlure à la bouche, aux lèvres et à la gorge. Après avoir consommé ou touché l'aliment incriminé, les symptômes peuvent apparaître, puis disparaître, en quelques minutes.

Interaction médicamenteuse :

Alisier torminal

Noms communs : .Alisier torminal, Alisier des bois ou Sorbier tormina, Aigrelier, Alizier, Tormigne

Noms scientifiques : .Sorbus torminalis L. Crantz

Nom Anglais : . Chequer Tree (Ita : Baccarello Ita : Ciavardello Deu : Elsbeerbaum Deu : Elsbeere Ndl : Elsbes Deu : Elzbirne Eng : Lezzory

Cat : Moixera de pastor Spa : Mostajo Spa : Peral de monte Ita : Sorbo selvatico Spa : Sorbo silvestre Ita : Sorbo torminale Eng : Wild Service-tree)

Ordre : . rosales **Genre :** . sorbus

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .Les fruits, le bois

Formes et préparations : . liqueur alcoolique, jus, confiture

Description botanique

Hauteur : . 10 à 33m

Largeur : . 6 à 20m

Feuillage : . caduc

Floraison : . mai juin

Fructification : . septembre octobre

Origine : . Europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen, bois des plaines et des basses montagnes, dans presque toute la France ; rare dans la région méditerranéenne. En France, il abonde dans l'est du Bassin parisien, dans le Centre et en Poitou-Charentes, toujours en dessous de 1000 m d'altitude. La région Nord-Picardie constitue la limite nord de son aire en France

Rusticité : .jusqu'à -20 °C

Exposition : . soleil mi ombre

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol humide, sol sec

Durée de vie : . 300 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .les plantations pures d'alisier torminal sont déconseillées en raison des risques de propagation de l'armillaire par le biais des contacts racinaires. Il est préférable de l'introduire de façon disséminée, à raison de quelques dizaines de plants à l'hectare : en mélange avec l'érable sycomore, ou le merisier, en diversification dans une plantation de chêne sessile, de chêne pédonculé ou de hêtre (attention à la concurrence de ces essences !), en enrichissement dans les taillis ou taillis-sous-futaies pauvres (par trouées de 10 ou 20 ares)

Plantes néfastes : .On le trouve très rarement dans les milieux riches où il est surcimé rapidement par d'autres essences plus dynamiques, ou dans des milieux fermés comme en futaie régulière. Supporte mal la concurrence des autres feuillus : hêtre, merisier, érable sycomore mais aussi charme et noisetier.

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne. Planter des plants d'au moins 2 ans. En isolé. L'ombre est fatale à l'alisier

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . En mars, pratiquer des tailles de formation régulières et vigoureuses pour garder un axe principal net, en éliminant les branches latérales qui, souvent concurrencent la pousse centrale. Dans les milieux trop ouverts (boisement des terrains délaissés par l'agriculture), la dominance apicale est souvent peu marquée et doit être compensée par des tailles appropriées. Commencer les éclaircies, fortes et progressives, pour développer son houppier lorsque la bille de pied est définie sur 6 à 7m, soit dans de bonnes conditions et selon la densité initiale de la plantation, vers 20 ans.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Les armillaires (genre *Armillaria*) sont des champignons responsables d'une maladie des racines, le « pourridié-agaric » qu'on ne sait pas soigner. On ne le détecte habituellement que lorsque sa forme aérienne apparaît. L'arbre ou l'arbuste atteint est alors condamné. Il n'existe pas de traitement biologique, ni de traitement chimique efficace et inoffensif pour l'environnement à disposition d'un jardinier amateur. La seule lutte possible consistera à abattre à la scie puis à arracher avec le maximum de racines la plante attaquée puis à la brûler.

Insectes ravageurs : *Scolytus pruni*, *Scolytus rugosus*, *Zeuzera aesculi*, *Hyponomeuta padellus*, *Zeuzera pyrina*, *Cossus cossus*, assez polyphage et un certain nombre de chenilles défoliatrices. Des pucerons du genre *Dyaphis* sont fréquemment observés au début de l'été, parfois en grand nombre. Ils semblent être à l'origine des

chutes prématurées de feuilles. De même, le limbe des feuilles est parfois couvert d'acariens (Eriophyes sorbi) qui provoquent le développement de pustules verdâtres qui peuvent affaiblir l'arbre.

Mycètes : L'antracnose, maladie foliaire très courante qui se traduit par de petites macules brunes d'environ 1 mm de diamètre, gris clair au centre, et entourées d'un halo brun foncé ; le chancre à Nectria du Pommier ; la maladie du plomb Stereum, un oïdium ; des rouilles à Gymnosporangium.

Le feu bactérien est causé par *Erwinia amylovora*, une petite bactérie microscopique, en forme de bâtonnet. Le pathogène hiberne sur les branches et le tronc dans les parties appelées nécroses ou chancres (tissus corticaux infestés). Au printemps, par temps chaud et humide, les bactéries se multiplient dans ces chancres et libèrent un suc visqueux contenant des bactéries. La maladie est principalement transmise par les insectes butineurs qui entrent en contact avec ces particules infectieuses, mais elle aussi disséminée par la pluie, les oiseaux et l'homme (outils de coupe, transport de plantes malades). Cette maladie des plantes, extrêmement contagieuse, a des conséquences désastreuses dans les cultures d'arbres fruitiers à pépins. Il est donc obligatoire de déclarer le feu bactérien. En raison du fort risque de contagion, on évitera de toucher les plantes supposées être infectées (à cause du danger de propagation de la maladie). Les cultures fruitières contaminées sont généralement défrichées et les plantes infectées sont incinérées.

Multiplications :

- **Semis :** .Semez au printemps, sachant que les graines ont besoin d'être stratifiées pour germer

- **Bouture :** .

- **Séparation des drageons :** .Séparez les drageons à l'automne.

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . septembre à décembre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Déposer les fruits sur un lit de paille dont les tablettes seront couvertes. Ils doivent passer à l'étape de fermentation vineuse avant d'être mangés, état assez voisin de décomposition atteint en quelques jours

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . alise consommable, un peu aigre, se mange avec miel , ils sont très acides mais comestibles à l'état *blet* c'est-à-dire après avoir subi une gelée.

Fruits séchés : .Fruits séchés et moulus peuvent donner de la farine pour faire du pain... mélangé avec farine d'orge

Fruits fermentés : .Fruits fermentés et distillés pour donner alcool

Liqueur : .liqueur

Sirop : . sirops

Vin : . vin Les alises étaient cueillies avant maturité pour être mises dans une tine avec une poignée ou deux de cassonade afin de provoquer la fermentation et d'en faire de la piquette. Ce vin n'était pas désagréable. Lorsqu'on l'avait soutiré, on mélangeait ce qui restait avec d'autres baies, et l'on faisait distiller le tout, dont on extrayait une eau de vie de médiocre qualité. En Languedoc, on adoucissait quelquefois le vin, et le rendait plus délicat, en mettant dans les tonneaux des alises et autres fruits semblables, dont les principes huileux émoussaient ou enveloppaient les parties âpres et acides.

Marmelade : .marmelade

Bière : . en Irlande donne l'arôme à la bière avant l'usage du houblon.

Pain : . Hachées et mêlées à de la farine, les alises étaient utilisées aussi pour faire une sorte de pain friandise.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : . Autrefois on s'en servait pour engraisser les porcs.

Artisanat : . Son bois très homogène, dense et dur est utilisé pour la fabrication d'instruments de mesure, de dessin, et de musique (flutes). Excellent bois d'œuvre (crosses de fusil, queue de billard). Avec l'âge, le cœur se colore en rouge foncé ou brun ce qui diminue la qualité de la bille de pied. Son principal débouché actuel est le placage décoratif, et dans une moindre mesure, l'ébénisterie et la lutherie.

Combustible : . Bois dur, très bon combustible

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Amélanchier

Noms communs : Amélanchier, Amélanchier à feuilles ovales, Amélanchier à feuilles rondes, Amélanchier commun, Berlette, Néflier des rochers, Poirier des rochers

Noms scientifiques : . Amelanchier ovalis

Nom Anglais : . Cat : Corner Spa : Cornijuelo/ Curruñé/ Durillo agrio/ Guillomo/Mellomo Ndl : Europees Krenteboompje Deu : Felsenmispel/ Gemeine Felsenbirne/Gewöhnliche Felsenbirne/Alpenmispel Ita : Pero corvino Ndl : Rotsmispel Eng : Savoy Medlar/Service Berry/Snowy Mespilus Ell : Αμελάγχα

Ordre : . Rosales **Genre :** . : Amelanchier

Classification Botanique : Famille des rosaceae ()

Parties utilisées : . Fruits nommés amélanches, comestibles aussi chez Amélanchier à feuilles d'aulne/Amélanchier *alnifolia*, Amélanchier lisse/Amélanchier *laevis*, Amélanchier de Lamarck/Amélanchier *Lamarckii*, Amélanchier *asiatica*, L'amélanchier du Canada/Amelanchier *canadensis*.

Formes et préparations : . fraîches, séchées, et même cuites. En tartes, confitures, chutney, compotes, vins, sirop, sauce

Description botanique

Hauteur : 2 à 4m

Largeur : .3 m

Feuillage : Caduc

Floraison : avril - mai

Fructification : . d'août à septembre, les amélanches à pépins, sphériques, de couleur brun-pourpre, grosses comme une merise

Origine : Amérique du nord et Europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : . supporte des températures très froides, jusqu'à -30 °C,

Exposition : ensoleillée. s'adapte à la mi-ombre. craint les étés trop secs et les vents desséchants

Sol : ordinaire, Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau aime les sols plutôt riches, profond et bien drainés. s'adaptera à des terrains caillouteux pourvu qu'ils soient frais. Les espèces d'origine américaine préfèrent des sols acides et humides. L'amélanchier commun ou l'amélanchier de Lamarck aiment les sols calcaires même secs, et s'accrochent de la plupart des sols proches de la neutralité, frais et humides.

PH du sol : . ph neutre ou acide

Humidité du sol : . frais, eau sec, Craint les terres superficielles qui sèchent facilement en été.

Durée de vie : .40 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . Alisier de Fontainebleau (*Sorbus latifolia*), Aubépine (*Crataegus laevigata*), Chêne pubescent (*Quercus pubescens*), Chêne sessile (*Quercus petraea*), Églantier (*Rosa canina*), Épilobe en épi (*Epilobium angustifolium*), Fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*), Hellébore fétide (*Helleborus foetidus*), Lierre grimpant (*Hedera helix*), Nerprun purgatif (*Rhamnus cathartica*), Noisetier commun (*Corylus avellana*), Pommier sauvage (*Malus sylvestris*), Ronce bleue (*Rubus caesius*), Rosier des champs (*Rosa arvensis*), Silène penché (*Silene nutans*)

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : Plantation de préférence en automne pour être assuré de profiter de la floraison dès le premier printemps. Ou plantation au printemps. Tuteurez les jeunes arbres sans trop serrer les liens Distance de plantation De 2 à 3 m en bosquet, 4 m pour les sujets isolés, et environ 2 m dans les haies libres.

- **Engrais :** . Faire un apport d'engrais ou de fumier décomposé au printemps.

- **Trou :** .

- **Paillage :** paillez le sol à ses pieds pour en diminuer l'évaporation.

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Taille :** Aucune taille n'est vraiment nécessaire. Pour réduire ou équilibrer la ramure, attendez la fin de la floraison. Supprimer les branches qui se croisent et s'entrelacent. Tailler les branches qui poussent vers le sol. Tailler le bois mort au fur et à mesure

- **Taille :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** L'amélanchier est résistant à la plupart des maladies et des ravageurs. Peut être sujet au feu bactérien.

Pulvérisez préventivement une décoction de prele en mars-avril. La bouillie bordelaise est également un moyen de prévention contre le feu bactérien.

Multiplications :

- **Semis :** Semez les graines en automne soit en pépinière, soit à l'abri d'un mur exposé au nord (protégés des oiseaux et des rongeurs par un grillage fin). On récolte les fruits à maturité, on dépulpe la graine, on la nettoie. La durée germinative de la graine est d'environ seize mois. Il convient de la mettre à stratifier dès la récolte. Durée approximative de levée des semis : 4 à 5 semaines.

Éclaircissez les plantules au printemps. Repiquez-les à l'automne suivant, soit directement en place soit dans des pots

- **Bouture :** Multiplication par bouturage à la fin de l'été. Par bouturage, à partir de rameaux herbacés ou semi-ligneux plantés dans un substrat drainant maintenu humide, en août-septembre pour repiquage à l'automne de l'année suivante.

Par bouturage : en mai, on prélève des boutures herbacées sur des pousses de l'année. La bouture fera moins d'une dizaine de centimètres de long. On laisse deux ou trois feuilles terminales, partiellement coupées. On met à l'étouffée, à l'aide d'un sachet plastique ou d'une mini-serre, qu'on maintient au chaud.

- **Marcottage :** 1/ Par marcottage aérien en été. Certaines espèces d'amélanchiers ont tendance à se propager par rejets ou à émettre des racines lorsque la terre entre en contact avec le bas des tiges. Il ne reste plus qu'à exploiter cette faculté naturelle afin de les multiplier par marcottage.

2/ Marcotter l'amélanchier du printemps à l'automne sur un amélanchier jeune à port buissonnant sur des tiges de la grosseur d'un crayon. L'opération peut être renouvelée chaque année si nécessaire tant que la plante reste assez basse.

3/ Marcottage par couchage. Marcotter du début du printemps en automne en évitant la période de floraison. Dans un seau préparer un mélange de tourbe et de sable de rivière. Choisir une tige basse, saine et vigoureuse sur la partie externe de la plante. Couper les éventuelles fleurs fanées ou les baies. Désherber manuellement et creuser un sillon de 20 cm de profondeur juste sous cette tige. Le remplir de 5 cm de mélange préalablement préparé. Supprimer les feuilles au centre du rameau en ne laissant que celles situées à son extrémité. Entailler délicatement l'écorce sur environ 10 centimètres de longueur avec un greffoir bien aiguisé et désinfecté. Ployer la tige vers le sol pour l'installer dans le sillon. La fixer au sol à l'aide d'attaches en « U » et laisser l'extrémité libre. Reboucher avec le reste du mélange. Redresser l'extrémité de la tige verticalement et l'attacher

au tuteur avec du raphia. Arroser. Après le marcottage de l'amélanchier. Arroser régulièrement pour assurer la reprise. 6 mois plus tard, vérifier la présence de racines. Couper la nouvelle plante à l'aide d'un sécateur pour la désolidariser du pied mère et l'installer directement au jardin.

- **Séparation des drageons:** Par séparation des drageons pour les variétés drageonnantes, en fin d'automne début d'hiver

- **Grefe :** . Méthodes : – Demie-fente en mars-avril – Incrustation en mars-avril – Écusson ou chip-budding en juillet-août, à ras du sol : c'est la méthode à recommander

Porte greffe : – franc d'Amélanchiers vulgaris – franc d'Amélanchiers botryapium – Aubépine – Cognassier – Sorbier (*Sorbus aucuparia*) ou sur poirier (*Pyrus communis*).

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Récoltez les amélanches lorsqu'elles ont foncé et avant qu'elles ne tombent, c'est à dire environ mi-juillet pour les premières. Comme elles ne mûrissent pas toutes en même temps, vous devrez faire plusieurs ramassages de mi-juillet à fin août. Cueillir les baies une à une ou en petites grappes. Trier pour retirer les débris, les insectes et les baies pas encore mures. Une méthode simple pour retirer ces particules est de mettre les baies dans l'eau. Les impuretés se retrouveront à la surface tandis que les baies resteront au fond. Par contre, il faut les égoutter sur un grillage avant de pouvoir continuer la transformation

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : Les amélanches ne se conservent pas très longtemps fraîches Réfrigération à 5°C, congélation, déshydratation

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : Les fruits sont nommés amélanches et sont comestibles crus ou cuits. Au québec, ils sont généralement mieux connus sous le nom de « poires sauvages ».

Compote : compote

Vin : vin

Sauce : sauce Au canada, on consomme couramment du rôti de boeuf accompagné d'une sauce à l'amélanchier

Pâtisserie : pâtisserie

Tartinade : Au Québec, on trouve en vente des pots de "tartinade de baies d'amélanchier", sorte de compote à utiliser telle quelle ou comme ingrédient pour sauces.

Fruits séchés : Autrefois, les baies d'amélanchiers étaient très utilisées par les indiens d'Amérique qui les faisaient sécher au soleil pour les conserver et les consommaient avec le "pemmican", viande de bison séchée, fermentée et pressée.

Confiture : Confiture: Ingrédients (pour 6 pots de confiture) : - 1,5 kg de baies d'amélanchier - 800 g de sucre
Préparation de la recette : Rincer les baies, les égoutter, les mettre dans une bassine à confiture avec un demi-verre d'eau et écraser avec un presse-purée à main ou, à défaut, une passoire. Porter à ébullition en continuant à écraser pour bien séparer le jus et la pulpe de la peau et des graines. Passer au moulin à légumes (grille fine) pour obtenir une belle purée violet-noire, sans peau ni graines. Réserver. Dans la bassine nettoyée, faire fondre le sucre (poids égal à celui de la purée, ou plutôt moins selon votre goût) dans 20 cl d'eau et chauffer tout en tournant jusqu'à l'obtention d'un sirop au "boullé" (quand on souffle sur la passoire trempée dans le sirop, des bulles se forment). Ajouter la purée de baies d'amélanches et faire cuire 10 min. Ajuster la cuisson en faisant le test de l'assiette froide : une goutte de confiture déposée sur l'assiette inclinée doit se figer sur place, et surtout ne pas couler. Mettre en pot pendant que c'est chaud.

Tarte : 2 pâtes à tarte 1 l (4 tasses) d'amélanches 50 ml (1/4 tasse) de farine tamisée 125 ml (1/2 tasse) de sucre blanc 5 ml (1 cuillerée à thé) de sel 50 ml (1/4 tasse) de beurre ou de margarine 30 ml (2 cuillerées à soupe) de jus de citron Recouvrir un moule à tarte de pâte, puis remplir d'amélanches bien lavées et essorées. Mélanger le sucre, la farine et le sel, et saupoudrer le tout sur les amélanches. Parsemer de beurre, asperger de jus de citron et recouvrir de l'autre croûte de pâte à tarte. Perforer la croûte de tarte à l'aide d'une fourchette et sceller les rebords pour que le jus ne déborde pas dans le four. Faire cuire à 200 °C pendant 45 minutes.

Raisin secs de fruits d'amélanchier: 250 ml (1 tasse) d'eau 250 ml (1 tasse) de miel Baies d'amélanchier Mélangez 250 ml d'eau tiède avec autant de miel. Recouvrez les fruits du liquide sucré et laissez macérer au réfrigérateur durant 24 heures. Égouttez les fruits et faites-les sécher au soleil ou dans un four à 100 degrés Celsius. Assurez-

vous que les fruits sont très secs. Conservez-les dans un bocal bien fermé, et mangez-les nature ou ajoutez-en à vos gâteaux et muffins.

Amélanches marinées : 3 tasses de sucre 1 tasse de vinaigre de cidre 1 c. à thé de clous de girofle entiers 5 livres d'amélanches Faire bouillir pendant 10 à 15 minutes le sucre, le vinaigre et les clous. Ajouter les amélanches bien lavées et égouttées, amener à ébullition, faire mijoter pendant 10 minutes, verser dans des pots stérilisés et sceller. Donne environ 6 pots moyens.

Clafoutis aux amélanches : 8 personnes 400 g d'amélanches 100 g de farine 6 œufs 80 g de sucre 25 cl de lait de coco 2 C à soupe de rhum 1 C à soupe de beurre Rincez rapidement les amélanches, ôtez les petits queues, et ne vous inquiétez pas des pépins, ils sont si petits qu'ils ne sont pas gênants une fois les fruits cuits. Dans un cul de poule versez la farine, faites-y un puits et cassez-y les œufs. Délayez en incorporant la farine au fur et à mesure. Ajoutez le sucre, puis le lait et enfin le rhum, mélangez jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Ajoutez les amélanches. Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule de 27 cm de diamètre et versez-y l'appareil. Enfourez pour 30 mn. Laissez le clafoutis tiédir, démoulez-le et saupoudrez-le de sucre glace. Servez à température ambiante, en évitant un passage au réfrigérateur

Mini cheese cake : (pour un grand, multipliez les quantités par 3 ou 4) 80g de biscuits type sablé (sprits à la noix de coco pour moi) 1 c. à soupe de beurre ramolli 50g d'amélanches (ou d'autres baies: myrtilles, groseilles...) 1 c. à café de maïzena 100g de sucre 1 paquet de 200g de philadelphia (crème de fromage) 2 c. à soupe de crème épaisse 1 œuf 1 c. à soupe de farine 1 c. à café d'extrait de vanille Réduisez les biscuits en poudre à la main, et malaxez avec le sucre. Chemisez le fond de votre moule à cheese-cake (moule à manqué qui s'ouvre sur le côté), et placez-y les biscuits émiettés. Égalisez avec le dos d'une cuillère, puis placez au frigo pour laisser durcir. Mettez les amélanches avec 2 cuillères à soupe de sucre dans une petite casserole. Ajoutez la maïzena diluée dans une cuillère à soupe d'eau, puis faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Augmentez un peu et laissez éclater les fruits pendant 1-2 minute. Coupez le feu et laissez refroidir. Avec un batteur électrique, fouettez le philadelphia (qui doit être à température ambiante) jusqu'à ce qu'il soit crémeux, puis ajoutez l'œuf, la crème épaisse, la vanille, le reste de sucre et la farine et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré. Versez la moitié du mélange sur le fond sablé du cheese-cake. Ajoutez la moitié des amélanches au sirop, puis le reste de mélange crémeux. Parsemez enfin les amélanches restantes et le sirop épais. Faites quelques spirales avec le bout d'une cuillère. Pour la cuisson au bain-marie (facultatif): enroulez le moule de papier aluminium et posez dans un plat assez grand que vous remplissez d'eau bouillante dans le four. Enfourez à th6 pour 10 minutes puis baissez le thermostat à 1/4 et laissez cuire 30 minutes. Éteindre le four et laissez refroidir dans le four avant de transférer pour quelques heures minimum au frigo. Servez froid.

Entremet d'amélanches : Récoltez les fruits bien mûres, faites les mariner deux bonnes heures au réfrigérateur dans un bon vin rosé. Chauffer un peu d'agar agar dans un peu de rosé chaud et ajouter à la macération de façon à le faire prendre en gelée. Servir frais. (Ne pas sucrer, le sucre des amélanches suffit à ce dessert).

RECETTES SALEES

Cotelettes de cerf, sauce aux baies d'amélanchier : 2 côtelettes de cerf rouge 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge 180 ml (3/4 tasse) de fond de gibier 180 ml (3/4 tasse) de baies d'amélanchier Légumes racine Saisissez les côtelettes à feu moyen 1 minute et demi de chaque côté. La viande sauvage est très maigre, il est donc important de la cuire à température de la pièce (jamais froide) et à feu assez doux pour ne pas qu'elle perde toute son humidité. Réservez la viande le temps de préparer la sauce. Déglacez la poêle dans laquelle a cuit le cerf avec le vin rouge pour récupérer les sucs de cuisson. Attendez quelques minutes, puis ajoutez le fond de gibier et les baies d'amélanchier. Vous pouvez en écraser quelques-unes à l'aide d'une fourchette pour obtenir plus de goût. Faites cuire les légumes à la vapeur, puis faites-les revenir dans un peu de beurre. Disposez dans chaque assiette les légumes, la côtelette et nappez de sauce. Servez et dégustez.

Chutney d'amélanches : 250 ml (1 tasse) d'amélanches 2 oignons verts hachés 7 ml (1 1/2 c. à thé) de gingembre frais râpé 50 ml (1/4 tasse) de cassonade tassée 50 ml (1/4 tasse) d'eau 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre 7 ml (1 1/2 c. à thé) de fécule de maïs Pincée de sel Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une confiture (3 à 5 minutes). Retirer du feu et laisser refroidir.

Amélanches au vin rosé : Récoltez les fruits bien mûres, faites les mariner deux bonnes heures au réfrigérateur dans un bon vin rosé. Servir froid. Si vous avez du monde mélanger au vin rosé un peu d'agar agar préparé dans un peu de rosé chaud de façon à le faire prendre en gelée. (Ne pas sucrer, le sucre des amélanches suffit à ce dessert).

Sirop : Faire bouillir 1 kg de fruits d'amélanchier dans 1 litre d'eau pendant 15 mn. Couvrir et laisser reposer 2 heures. Filtrer, ajouter la moitié du poids du jus en sucre, faire bouillir à feu doux 30 mn. Mettre en bouteilles stérilisées. Le sirop a une belle couleur violette et le parfum délicat des noyaux de cerise.

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Il faut se méfier des feuilles et des rameaux qui sont légèrement toxiques.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Arbre aux mouchoirs

Noms communs : .Arbre aux mouchoirs

Noms scientifiques : .Davidia involucrata

Nom Anglais : . dove tree, handkerchief tree, ghost tree

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Nyssacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .10 m

Largeur : . 5 à 8 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . printemps ou mai juin

Fructification : . automne

Origine : . Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . océanique, semi océanique

Rusticité : . -15°C

Exposition : . soleil ou mi ombre

Sol : . humus ou terreau

PH du sol : . neutre

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : . 80ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en hiver

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .arrosage au cours des étés de ces mêmes premières années de culture.

- **Paillage** : .Paillez la souche au cours des 2 ou 3 premiers hivers pour que ses racines ne souffrent pas du gel.
- **Taille** : . en hiver équilibrer ses branches qui formeront sa future charpente durant les cinq premières années..
après pas de taille
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semis en place du fruit mur au printemps en veillant auparavant à conserver le fruit entier au froid, puis de le semer tel ue et compter entre 18 mois à 2 ans pour le voir germer, quant à la floraison il faudra patienter au moins 10 ans
- **Bouture** : .1/ bouturage de rameaux semi ligneux à l'automne
2/ Bouturage à bois sec en hiver.
- **Marcottage** : .
- **Greffe** : . Greffe pour les cultivars
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits : .
- Feuilles : .
- Huile : .

Usage Culinaire

- , fruit comestible
- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

Précaution d'emploi : .

- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Argousier

Noms communs : . argousier, argasse, grisset, épine luisante, épine marante, saule épineux, faux nerprun, bourdaine marine, ananas de Sibérie, olivier de Sibérie, Or orange, Caviar de la Baltique, Citron du nord

Noms scientifiques : . Hippophae rhamnoides

Nom Anglais : . sea buckthorn , sallow thorn

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éléagnacées (*Elaeagnaceae*)

Parties utilisées : .Les baies (pour le jus et les extraits huileux), les graines (pour l'huile), les feuilles et l'écorce

(pour les extraits)

Formes et préparations : .huile, teinture mère, sirops, préparations spécifiques, jus, extraits, capsules, gelées, pommades, onguents, écorce en hiver // feuilles au printemps // fruit et graines à maturité à la fin de l'été

Description botanique

Hauteur : . 2 à 5 m

Largeur : . 3m

Feuillage : .caduques

Floraison : .mars et avril.

Fructification : .

Origine : . Europe et asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat tempéré

Rusticité : . supporte le froid jusqu'à - 30°

Exposition : . ensoleillées

Sol : .sol sableux, sablonneux, caillouteux...sols relativement pauvres qu'il a la particularité d'amender. tolère tous les sols mêmes calcaire

PH du sol : .pH optimal : entre 6 et 7

Humidité du sol : .bien drainés.

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . bouleau noir, viorne, forsythie

Conseil de culture

Plantation : . Planter en automne de préférence ou au printemps. Espacement 2 à 3 mètres pour une plantation en isolé. 60 cm d'espacement entre deux plants pour les haies.

- **Engrais :** .On peut apporter une fumure au printemps. De par sa relation symbiotique avec une bactérie du genre *Frankia sp.*, l'argousier est une plante fixatrice de l'azote de l'air. Les apports d'azote ne sont donc pas requis et nuiraient même à la fixation naturelle de l'azote.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .L'arrosage n'est pas nécessaire sauf pendant la première année suivant la plantation.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .taille annuelle effectuée de la fin mars au début mai, avant le débourrement des bourgeons. enlèvement de bois faible, malade, endommagé ou mort. De plus, les branches trop basses ou mal orientées (angle trop aigu ou obtus, branches qui se chevauchent) devraient être enlevées et le centre de l'arbuste éclaircit pour le garder ouvert et permettre une bonne circulation d'air. Les longues branches doivent être étêtées pour encourager le développement de pousses latérales. La taille peut débuter l'année suivant la plantation.

- **Taille :** .À la cinquième année environ, le tronc principal arrête sa croissance et des branches commencent à pousser à partir des bourgeons latéraux. Les plants matures et fructifères doivent être taillés pour permettre la pénétration de la lumière si le buisson est dense. Pour prévenir une sénescence prématurée et rajeunir l'arbuste, il faut tailler les branches âgées de trois ans.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis** : 1/ en mars semis des graines après stratification durant l'hiver. Pour les cultiver, après macération, il faut laver et sécher les graines. Il y a nécessité de trois mois de stratification à 5 °C pour obtenir une bonne levée. Les graines n'ont qu'une durée germinative de cinq mois. On détermine le sexe du plant dès l'état de jeune plantule : le pied mâle a des bourgeons latéraux plus développés que ceux des pieds femelles.

2/ Semis en octobre/novembre

- **Bouture** : 1/ Les boutures herbacées ou semi aoûtées (idéalement juin, début juillet) se font dans de l'eau, les racines se forment en une semaine, puis intervient le repiquage ou le bouturage sous cloche dans un substrat sableux. Le bouturage se pratique l'été à l'ombre dans une terre composée à parts égales de sable et terre végétale.

2/ Bouturage en octobre/novembre.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . récolte des baies, des argouses du mois de septembre au mois d'octobre. Les baies (argouse) au léger duvet peuvent atteindre 1 cm de long et se présentent en grappillons serrés. Elles mûrissent d'août à septembre. Après le nettoyage, les baies doivent être transformées le plus tôt possible; elles peuvent aussi être conservées à des températures fraîches (4 à 6°C), ou surgelées s'il est impossible de les transformer dans l'immédiat. La durée de conservation des fruits entreposés à des températures fraîches peut aller jusqu'à deux semaines. Les baies conservent leur forme lorsqu'elles sont décongelées.

Récoltes des graines : . prélevées sur des baies à maturité, Les graines donnent une huile grasse que la médecine russe utilise dans le cas de maladies de la peau à tendance chronique et l'acné, ainsi que pour traiter les blessures en raison de son pouvoir antibactérien.

Récoltes des feuilles : . Les jeunes pousses sont séchées et broyées pour être utilisées comme infusion. Les minuscules fleurs mâles et femelles apparaissent de mars à mai, avant la sortie des feuilles. Les fleurs femelles qui ne dépassent pas 5 mm ont un parfum de miel boisé qui attire les insectes. La fertilisation se passe bien d'eux pourtant car le pollen des fleurs mâles est fourni par l'arbuste voisin, au gré du vent.

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Confiture argousier thm basilic : . 1 pot Ingrédients 300 g (2 tasses) d'argousier 1 c. à café de thym en poudre 20 feuilles de basilic frais, coupées en très fins morceaux 300 g (1 1/2 tasse) de sucre 80 ml (1/3 tasse) d'eau Préparation Verser tous les ingrédients dans une casserole, bien mélanger avec une cuillère en bois et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter 20 minutes à découvert, en remuant régulièrement. Verser la confiture dans le pot à confiture stérilisé au préalable et fermer immédiatement. Laisser reposer à température ambiante. Conserver au réfrigérateur une fois ouvert.

Confiture argouse : . 1 Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 20 minutes Ingrédients (pour 1 kg de baies) : - 1 litre de baies d'argousier

- 1 kg de sucre Préparation de la recette : Laver et égoutter les baies. Les faire éclater à feu doux en ajoutant très peu d'eau. Ajouter leur poids en sucre.

Faire cuire 15 minutes. Mettre en pots et couvrir le lendemain.

Confiture argouse poire : . 1 Ingrédients 600 g d'argouses 5 poires 300 g de sucre . (pas de citron, l'argouse étant un fruit qui contient de la pectine en quantité suffisante)

Préparation Laisser bouillir 12 min. Mettre en pot

Gelées : . Ingrédients 1kg de baies. 1/4 de litre d'eau. 1 kg du sucre. 1 orange, Les zestes râpés d'une orange et d'un citron Préparation Mettre les baies à crever dans une bassine sur le feu avec l'eau. Verser le tout sur un tamis garni d'un linge et presser pour faire sortir le jus. Y ajouter le jus de l'orange, les zestes et le sucre. Faire cuire 20 minutes. Dès que la consistance sirupeuse est atteinte (vérifier sur une assiette), mettre en pots et fermer.

Fruits : Les fruits, acides et astringents, sont comestibles. En Finlande et dans les pays scandinaves : l'argousier est utilisé dans l'alimentation pour accompagner le gibier et le poisson. Ils font beaucoup de préparations comme de la confiture, des bonbons, des boissons, des purées, des mueslis, des sauces sucrées, salées ou fumées. Dans les supermarchés on trouve les baies d'argousier congelées.

Pâtes : .pâte Une pâte de ce fruit conservée pour l'hiver leur assurait une bonne résistance contre les froids sibériens du nord de l'Asie dont l'argousier est originaire

Fabriquer des pâtes de fruits vitaminée : Presser des fruits d'argousier et placer dans une casserole 5 cl de jus avec 2 grammes d'agar aga; Diluer et faire chauffer une minute. Ajouter 5 cl de jus d'argousier et 6 cuillères à soupe de pulpe de fruit (framboise par exemple) et 2 cuillères à soupe de sucre; Mélanger et cuire une minute; Couler dans des moules ou dans un plat Le lendemain découper et laisser sécher un ou deux jours Rouler dans le sucre puis placer sur un papier sulfurisé et dans une boîte bien fermée. Les fruits peuvent être congelés en attendant de les transformer. L'agar agar permet de ne pas trop cuire la préparation et de ne pas mettre trop de sucre par rapport à une pâte de fruit classique

Sirops : .Ingrédients fruit de l'argousier 1kg de sucre roux par litre de fruit Préparation cueillez les fruits le matin avant que le soleil ne réchauffe les fruits prenez de petits rameaux sans trop de feuilles égrener passez les fruits au travers d'un moulin à légumes attention inox fer et aluminium sont attaqués par le jus du fruit très acide filtrez au travers d'un linge ajoutez 1 kg de sucre roux par litre de jus dynamiser pendant 1 heure avec un bâton en bois bien propre

tournez d'abord dans 1 sens de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à formation d'un entonnoir profond après un court arrêt entamez le mouvement inverse de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à obtention d'un entonnoir et ainsi de suite c'est ce qui permet au sirop de se conserver 1 an sans cuisson

mettez aussitôt en bouteilles bouchez hermétiquement Si le sirop mousse après quelques jours vous pouvez arrêter le processus en le chauffant pendant 1/4 d'heure entre 70 et 75 °C agitez avant l'utilisation

Jus : .jus

Fruits : .sorbets

Avec du lait : . En Sibérie et Asie, les fruits sont mangés avec du lait et du fromage. Les peuples mongol tartare et sibérien consommaient les marmelades d'argousier avec du lait et du fromage pratique et judicieux quand on sait que le calcium est bien mieux absorbé en présence de vitamines C On peut obtenir une infusion nutritive à partir des feuilles fraîches ou séchées

Condiment : . Ils servent traditionnellement de condiments en Himalaya et, dans les pays nordiques où ils sont utilisés dans les sauces de poisson. Elles sont utilisées comme condiment et aliment pour bébés en Scandinavie

Vodka : . Des arômes d'argousier entrent dans la composition d'une marque de vodka *Желка облепиха* et d'autres produits à base d'alcool.

Huile d'argousier : . L'huile d'argousier peut être utilisée comme produit alimentaire. Il existe deux sources d'huile dans les baies d'argousier : L'huile de pépins d'argousier et l'huile de la pulpe du fruit. Il existe également l'huile de marc (tirée de l'ensemble du fruit et des pépins d'argousier). Il existe plusieurs méthodes d'extraction de l'huile d'argousier. Elle peut être extraite soit par macération, par pression à froid, par centrifugation ou bien par pression au gaz..

Huile de baies : .Pour massage Les fruits et les pépins de l'argousier donnent une huile grasse de couleur vive et orangée. Cette huile est employée pour les applications intérieures comme extérieures. L'huile est contenue à la fois dans la pulpe des fruits (5 à 9 %) et aussi dans les pépins (10 à 15 %).

Beurre d'argousier : . On peut trouver également un beurre d'argousier réalisé à partir de l'huile.

Pâtisserie : .pâtisserie

Bonbons : .bonbons

Bière : . servent aussi à aromatiser la bière.

Tisane de feuilles : . Les feuilles peuvent servir en tisane

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .Recettes salées : Ingrédients pour 4 personnes: 500 gr de filets de lotte, sel et poivre du moulin, 3-4 tiges de coriandre, 3 càs d'eau , 100 gr de petites carottes , 100 gr de brocolis, 100 gr de poireaux, sel de mer, assortiment de feuilles de salade,

Ingrédients pour la sauce : 2 et ½ càs de jus d'argousier non sucré, 1 càc de sucre, sel et poivre , 3 càs d'huile de colza, 6 càs de lait caillé crémeux ;

Nettoyer les filets de lotte, enlever les arêtes, couper en tranches épaisses, les saler et poivrer et les mettre dans un moule avec les feuilles de coriandre. Verser les 3 cuillères à soupe d'eau et couvrir avec une feuille d'aluminium. Cuire dans un four préchauffé à 220° (5 minutes si le moule est métallique, 8 minutes si le moule est en porcelaine). Retirer du four et laisser reposer 5 minutes dans le moule couvert. En même temps, couper en fines rondelles les carottes, les brocolis et les poireaux : cuire le tout dans un peu d'eau (ou mieux, à la vapeur) avec du sel de mer, puis bien égoutter et laisser refroidir.

Pour la sauce: verser le sucre et un soupçon de sel et de poivre dans le jus d'argousier. Y verser l'huile de colza en

tournant vigoureusement, puis ajouter à la fin et doucement le lait caillé crémeux.

Mettre les tranches de lotte, les rondelles de légumes et les feuilles de coriandre dans un grand saladier : verser la sauce et tout bien mélanger délicatement. Décorer chaque assiette d'un lit de feuilles de salade et y disposer le mélange. Servir en entrée ou comme plat froid avec un verre de vin blanc demi-sec du genre Gewürztraminer.

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : Plante fourragère L'argousier est un arbuste très rustique qui vit en symbiose avec un champignon qu'il héberge dans ses racines pour transformer l'azote. Cette mycorhize fixée sur les racines transforme l'azote et devient un engrais précieux pour le sol dans lequel l'argousier se trouve. Ce qui fait que l'argousier peut sans problème prospérer même dans les sols sablonneux. Son système racinaire se ramifie très rapidement et possède la capacité de fixer l'azote. Il peut donc s'adapter en sol peu productif et même contribuer à enrichir le sol au point où d'autres plantes peuvent y être cultivées. L'argousier est assez tolérant aux applications de sel en bordure des autoroutes. Il a notamment été utilisé aux fins suivantes :

pour lutter contre l'érosion des sols et pour les projets de réhabilitation des terres;

pour améliorer les habitats fauniques (figure 1) et protéger les zones agricoles;

comme arbuste ornemental

Pour les chevaux : .En Grèce antique, l'argousier servait aux chevaux : les feuilles et les jeunes rameaux étaient ajoutés à leurs fourrages pour favoriser une prise de poids rapide et rendre le pelage lustré notamment à l'occasion de courses de chevaux. De nos jours, les éleveurs de Chine du Nord-Ouest laissent leurs animaux s'en nourrir. En Russie, le fourrage en est complétement. La volaille et les truites peuvent être alimentées avec des farines à base de fruits et d'huile d'argousier. Pour les chevaux: il fut nommé ainsi (Hippophaë) par les anciens Grecs qui ajoutaient au fourrage de leurs plus beaux chevaux des baies d'argousier pour rendre leur crinière et leur pelage plus lustré

Usage horticole : Usages horticoles, sylvicoles et gestion des milieux Le taxon est également utile pour stabiliser les sols soumis à l'érosion. Comme l'aulne, la dryade, myrica, et les filaos de l'hémisphère Sud, le genre améliore les sols grâce à la présence au niveau des racines de nodosités hébergeant des bactéries spécialisées (actinomycètes, de type frankia) capables de fixer l'azote atmosphérique. Cette symbiose avec des Procaryotes fixateurs d'azote est surtout connue chez les représentants des légumineuses (pois, haricots, lentilles, etc.). En réaction à la pénétration des bactéries, l'hôte — l'Argousier — développe des nodules (kystes) qui circonscrivent les foyers microbiens. La bactérie obtient de son hôte le glucose et lui abandonne des composés qu'elle produit en excès. Sur la côte Est de l'Angleterre, des taux de fixation de l'azote de 179 kg/ha ont été relevés Outre son usage en haie défensive ou pour contenir le bétail, elle est parfois utilisée en brise-vent en raison de sa rusticité. Recommandée fréquemment pour sa résistance au sel au même titre que l'Eglantier (*Rosa rugosa*), les buissons ardents (*Pyracantha* spp.), le Troène (*Ligustrum vulgare* L.) et les tamaris (*Tamarix* spp.). Les argousiers ont montré leur résistance aux pesticides et à la pollution dans des conditions urbaines (viguer, floraison, production de fruits, chute du feuillage, besoin en éléments nutritifs). Ses baies peuvent en faire un atout pour l'avifaune dans le cas d'aménagement de haies diversifiées. Comme toute espèce pionnière, l'Argousier se propage facilement et présente donc un intérêt sylvicole reconnu. Les branches lignifiées produisent facilement des racines adventives, la reproduction par boutures est également pratiquée et on plante ou réintroduit le taxon par semences qui sont viables trois à quatre ans.

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .De nos jours, l'argousier est encore employé dans l'élevage des chevaux, des volailles et des truites notamment, comme complément alimentaire de choix

En France, on gavait les moutons de feuilles d'argousier pour donner du lustre à leur toison.

Médicinales : antioxydant // antihistaminique // antiscorbutique // antiseptique // apéritif // astringent // cicatrisant // dépuratif // fortifiant // laxatif // tonocardiaque // reconstituant général et vulnérable .

En usage externe contre les blessures infectées et les hémorragies on prépare une décoction avec des rameaux et bourgeons du printemps à raison de 2 cuillères à soupe bouillir pendant 5 min dans 125 ml d'eau appliqué en compresse localisée plusieurs fois dans la journée.

Précaution d'emploi : .L'argousier ayant des fruits extrêmement riches en vitamine C (concentration cinq fois plus importante que pour le kiwi et trente fois supérieure à celle de l'orange), il est recommandé de ne pas en

consommer en fin de journée.

Contre indications : .évités les cures d'argousiers en cas de goutte et d'hyperacidité et de pathologie rénales sérieuses

Effets indésirables : .Pas d'interaction connue.

Interaction médicamenteuse : .*Pas d'interaction connue.*

Asimina triloba

Noms communs : .Asiminier, Paw-paw, Arbre à banane, Asimier

Noms scientifiques : .Asimina triloba

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Annonacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 5 à 10m

Largeur : . 2 à 3m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . mars à mai

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental

Rusticité : . -30°C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . sol argileux, sol sableux, humus ou terreau

PH du sol : . neutre ou acide (entre 5,5 et 7,5)

Humidité du sol : . sol bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Planter en mars ou en automne

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . taille de novembre à mars, supprimer les branches poussant vers l'intérieur

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .1/ Semis Recueillez les graines sur des fruits mûrs. Lavez-les bien et semez-les aussitôt. La germination intervient en juillet-août commençant par l'émission d'une longue racine de 25 cm. Prévoyez donc un pot profond de 30 cm ou réalisez le semis en pleine terre dans un sol travaillé profondément, si possible à l'emplacement définitif de l'arbre.

2/ Si vous préférez attendre le printemps pour les semer :Conservez les graines dans du sable humide au froid ou bien en bas du réfrigérateur enveloppées dans un chiffon humide, pendant tout l'hiver. Les graines ont en effet besoin de stratification Une température comprise entre 24 et 29°C permet une germination au bout de 9 semaines, plus précoce s'il fait plus chaud. Ombragez légèrement les plantules pendant les 3 premières années.

3/ les graines fraîches obtenues à partir de fruits murs doivent être nettoyées avec soin de toute pulpe susceptible de contenir des inhibiteurs de germination et afin d'éloigner le risque d'infection fongique. On les place ensuite, humides mais non mouillées dans des sacs de polyéthylène, pour une vernalisation à 5°C de 3 mois (ou plus, au besoin, avec très peu de perte de viabilité). Au printemps, faites tremper les graines 24h, puis enterrez de 3cm dans des pots profonds et biodégradables afin d'encourager la formation d'une racine pivotante. Les graines formeront une racine pivotante et des racines latérales avant de développer une pousse 9 semaines plus tard. Les plantules tirent profit d'une humidité régulière et d'engrais liquides contenant des oligoéléments. Si les plantules manquent de profondeur de sol, la formation de racines et de pousses cesse. Des pots profonds sont essentiels. Repiquer le jeunes plants avant qu'ils soient à l'étroit

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : . Prélevez à l'automne les greffons que vous stockerez dans du sable contre un mur nord ou bien au bas du réfrigérateur dans un linge humide.

Pratiquez les greffes classiques de printemps sur franc (couronne, à l'anglaise, en écusson, à œil poussant...)

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . aout à octobre La récolte a lieu lorsque la chair se ramollit et que les fruits se détachent facilement. La peau est encore verte chez 'Sunflower' mais elle doit virer au vert jaunâtre ou au jaune avant le brunissement chez d'autres cultivars. Cette période s'étend de la **mi-août jusqu'à début octobre** selon la précocité de l'arbre et sa zone de culture. Pour chaque sujet, la récolte s'échelonne sur une vingtaine de jours tout comme la floraison.

Attention, les fruits non encore mûres possèdent une substance irritante

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . Le fruit se conserve quelques jours à température ambiante et 2 semaines au réfrigérateur s'il n'est pas abîmé. **Évitez de manger la peau ainsi que les graines qui sont nocives** si vous les croquez, présentant des risques de diarrhées, de vomissements ou de maux de ventre.

Une fois la peau brunie, le fruit devient mauvais à consommer. Un fruit cueilli trop tôt ne parvient pas à mûrir correctement. Il devient brun tout en restant irritant et développe une saveur désagréable.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

„ le fruit peut se consommer le plus souvent nature: le couper en deux dans le sens de la longueur et en enlever les graines à l'intérieur , ne consommer ni les graines noires ni la peau qui sont toxiques

jus : passer la chair à la centrifugeuse

Recettes sucrées : .la chair mixée peut être incorporée dans des glaces ou yaourts , le plus souvent le fruit est mangé frais , juste coupé en deux .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Caryer ovale

Noms communs : .Caryer ovale, Carya blanc, Noyer blanc ou Noyer tendre aryer à noix douce, arbre à noix piquées, caryer blanc, noyer tendre et noyer blanc d'Amérique

Noms scientifiques : .Carya ovata

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des juglandaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 15 à 25m

Largeur : .

Feuillage : .

Floraison : .

Fructification : .

Origine : . amerique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . - 32°C

Exposition : . ensoleillée, mi ombre

Sol : . sol riche, sable, terreau

PH du sol : . sol bien drainé

Humidité du sol : . normal, humide

Durée de vie : . 200 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Ses fruits, qui contiennent jusque 50 % de lipide, permettent de produire de l'huile

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois du noyer blanc est très apprécié pour la fabrication de meubles et de manches d'outils. Il est également très estimé par l'industrie du fumage car sa fumée donne un goût exceptionnel aux aliments

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cerisier, Griottier

Noms communs : Cerise commune, Cerise des Oiseaux, Cerise douce, Cerise aigre ou acide (griotte), Merise, Cerise sauvage, Cerise à grappe

Noms scientifiques : *Prunus cerasus* (cerise acide), *Prunus avium* (cerise douce)

Nom Anglais : Cherry, **Allemand :** Kirche, **Italien :** Cilegia

Classification Botanique : Famille des Rosacées (*Rosaceae*)

Parties utilisées : Fleurs, feuilles, fruits, pédoncules (queues de cerises)

Formes et préparations : Jus, Tisanes, décoctions, gélules (queue de cerise), ampoules, huile

Description botanique

Hauteur : 2 à 15 m

Largeur : 1 à 10 m

Feuillage : Caduc - Vert, luisant et de forme ovale

Floraison : Mi-mars à mi-avril - Fleurs blanches

Fructification : Été, 40 jours après la floraison - Les cerises rouges (drupes) et les queues de cerises (pédoncule), 2 types de cerises : les bigarreaux (pulpe ferme et croquante, fruit de bouche) et les guignes (pulpe molle et douce, fabrication du kirsch)

Condition de vie de l'arbre

Climat : Toutes les climats, sauf climat tropical.

Rusticité : Les organes fertiles des fleurs sont détruits à -3°C

Exposition : Ensoleillée, pas trop venté, éviter les orientations nord dans les zones aux hivers froids

Sol : Ordinaire, profond, sablonneux, non argileux, non lourd, légèrement en pente orienté vers le Nord ou l'est, jusqu'à 1000 m d'altitude, légèrement calcaire toléré

PH du sol : Neutre voir calcaire

Humidité du sol : Drainé

Durée de vie : 50 à 100 ans

Biotope :

Arbre : Chêne pédonculé (*Quercus robur*), Frêne commun (*Fraxinus excelsior*)

Arbustes : Aubépine monogyne, Cornouiller sanguin, Fusain, Noisetier commun (*Corylus avellana*), Troène commun (*Ligustrum vulgare*), Viorne lantane (*Viburnum lantana*)

Lianes : Lierre grimpant (*Hedera helix*), rosier des chiens

Herbacées, graminées : Brachypode des champs

Couvre sol : Lierre, Brachypode des champs

Bienfaitrice : ail, ail des ours, cerisier, ciboule, cive, luzerne, poireau perpétuel, trèfle

Bienfaitrice CERISIER Sainte Lucie : Épine vinette (*Berberis vulgaris*) Germandrée petit chêne (*Teucrium chamaedrys*), Hysop officinale (*Hyssopus officinalis*), Orpin âcre (*Sedum acre*),

Bienfaitrice MERISIÈRE : Frêne commun (*Fraxinus excelsior*)

Plantes amies : Planter des fraisiers aux pieds des cerisiers. Des capucines, soucis (éloignent les chenilles). De l'ail (éloigne les champignons). Trèfle, luzerne (augmentent la fructification).

Nocive : pomme de terre

Conseil de culture

Plantation : Octobre à décembre, hors gel, plantation au printemps possible mais il faut arroser régulièrement et abondamment au début. Planter différentes variétés pour favoriser la pollinisation et donc la fructification, un pollinisateur suffit pour plusieurs arbres d'une même variété dans un rayon de 25 m, espacer les arbres de 6 à 8 m pour les cerisiers demi-tiges, 4 à 5 m pour les cerisiers buissonnants. Si vous n'en planter qu'un choisissez une variété autofertile (Bigarreau summit, bigarreau sweetheart, cerisier de Montmorency). Il se plante souvent en isolé et fournit de l'ombre au jardin. Il est possible de cultiver des variétés naines dans un bac d'au moins 40 cm de côté, moitié terre de jardin sableuse, moitié terreau.

- **Engrais :** Semer des trèfles, en gardant à nu un cercle d'un mètre autour de l'arbre.

- **Trou :** 4 à 5 fois la hauteur et la largeur de la motte. Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème. Émietter la terre et retirer les cailloux et morceaux compacts. Mélanger la terre du jardin avec du sable (si le sol n'est pas assez drainant), ainsi que du compost, fumier et algues.

- Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles et un tuteur.

- Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte dans un seau d'eau ou un pralin. Vérifier que les racines ne sont pas croisées.
- Placer l'arbre au centre du trou, le point de greffe ne doit pas être enterré.
- Reboucher délicatement, tasser légèrement le sol, arroser abondamment (10l).
- **Paillage** : 1 m autour de l'arbre.

Entretien :

- **Arrosage** : Les premières années en cas de sécheresse.
- **Paillage** : 15 cm d'un bon compost mélangé à du fumier décomposé.
- **Taille** : Les fruitiers à noyaux n'aiment pas être taillés, l'écoulement de gomme affaiblit l'arbre et ouvre la porte aux maladies. Ne couper que le strict minimum, branches mortes, fragiles ou cassées appliquer tout de suite un mastic de cicatrisation (cire d'abeille).
- **Taille de formation** : novembre à mars les premières années, hors gel. Couper 1/3 de la longueur des branches principales, pour faciliter le ramassage des cerises, créer une forme basse, sinon l'arbre sera haut et droit. Couper juste au-dessus des bourgeons qui pointent vers l'extérieur pour les encourager. Bien couvrir toutes les plaies d'une épaisse couche de mastic cicatrisant.
- **Taille de fructification** : *Taille de fructification* : lorsque l'arbre est bien établi, prêt à donner des fruits, nettoyer l'arbre de ses branches mortes, réduire la longueur des branches principales pour les aider à supporter le poids des fruits, raccourcir les branches qui épuisent l'arbre. Recouvrir d'une épaisse couche de mastic et de bouillie bordelaise.
- **Taille de rajeunissement** : *Taille de rajeunissement* : Fin août, début septembre, supprimer une partie des plus vieilles branches à la base ou juste au-dessus d'une pousse latérale vigoureuse orienté vers l'extérieur. Épointer les branches.
- **Engrais** : Semer des trèfles, en gardant à nu un cercle d'1 mètre autour de l'arbre.
- **Traitements préventifs** : Pour éloigner les oiseaux, accrocher des CD aux branches, des feuilles d'aluminium, poser un épouvantail ou installer un filet de protection dès la chute des fleurs.
Pour éloigner les chenilles planter à proximité des capucines et des soucis.
Pour éviter les champignons appliquer de la cire d'abeille sur toutes les plaies (taillies, branches cassées), planter de l'ail au pied de l'arbre, éviter les excès d'azote, décoction d'ail, purin de consoude, infusion d'ortie, bouillie bordelaise, appliquer une poudre à base d'argile sur le tronc, les branches, les feuilles...
Pour éviter la moniliose semer des navets et du raifort aux pieds des cerisiers.
Nettoyer algues vertes, mousses et lichens avec un chiffon humide ou une brosse douce.
En hiver, brosser le tronc pour détacher les lambeaux d'écorces qui offrent un abri aux parasites.
Après la taille et au moment de la chute des feuilles, vous pouvez pulvériser de la bouillie bordelaise.
4 traitements avec des produits à base de cuivre sont possibles : au gonflement des bourgeons, à l'éclatement des bourgeons, à la chute des pétales floraux, à la formation des fruits.
Si l'arbre à été malade pendant l'année, on peut faire 2 traitements, en février et mars.
La production de gomme est un système de défense de l'organisme il est fréquent surtout en sol lourd, en réaction à un fort gel, une blessure ou une attaque bactérienne.

- Maladies fréquentes et traitements :

- Le brotytis ou pourriture grise* : champignon, feutrage grisâtre sur les parties atteintes. Couper et brûler les parties atteintes. Aux premières tâches, pulvériser de la bouillie bordelaise. Faire une décoction d'ail.
- L'antracnose* : champignon, sur les feuilles tâches brunes avec des petits points noirs, sur les fruits tâches rondes et brunes (ou rouge mauve) de dessèchement. Brûler les parties atteintes et les feuilles mortes. Purin de consoude, infusion d'ortie et décoction d'ail.
- Moniliose* : champignon, les cerises pourrissent sur l'arbre, les fleurs flétrissent. Couper et brûler les parties atteintes. Pulvériser avec de la bouillie bordelaise. Semer des navet et de la raifort au pied de l'arbre.
- La maladie du plomb* : champignon, des reflets argentés apparaissent sur les feuilles, des petits points orange sur les bois morts, les pousses et les branches se dessèchent. Brûler les branches contaminées, 15 cm plus haut. Si la maladie est généralisée, il est préférable de déraciner l'arbre et de tout brûler, ne rien planter avant 1 an à sa place.
- Pucerons noirs, mouches, chenilles, cochenilles* : le dos de la feuilles est attaqué. Pucerons : les feuilles se recroquevillent, jaunissent ou se décolorent. Mouche : des trous de larves se forment dans les cerises. Cochenilles : amas blanc ou rosé à l'aspect farineux sur les branches et les feuilles. Pulvériser de l'eau savonneuse ou un mélange d'huile d'olive et d'eau.
- Chancre bactérien* : pseudomonas syringae. Sur l'écorce apparaissent tâches brunes, crevasses, déformations, qui se propagent aux branches, l'écorce meurt et la gomme s'écoule. Couper ou cureter les branches malades, traiter l'ensemble de l'arbre avec de la bouillie bordelaise, et recouvrir les plaies de cire d'abeille.

Multiplications :

- **Semis** : Automne. Stratification. Nettoyer les noyaux de cerises, les placer dans un verre d'eau pendant 2 jours pour les faire ramollir, changer l'eau chaque jour (diminue les chances de moisissures à la surface). Les placer dans une serviette en papier humide et plier l'ensemble, afin de former comme un sac, que l'on mettra 120 jours au réfrigérateur, maintenir la serviette humide (non trempée). Planter vos noyaux dans des pots bien drainés (terre mélangée à du sable) dont le substrat est bien humidifié. Le noyau peut mettre jusqu'à 1 an à germer. Lorsque votre plant a atteint une certaine hauteur, au printemps ou en automne, transplantez-le en pleine terre. Creuser un trou assez large. Arroser régulièrement pendant sa croissance. Ou semis en coffre en mars

- **Bouture** : Mai, juin. Sur rameaux de l'année avec tiges tendres.

- **Marcottage** : Aérien.

- **Drageonnage** : Hiver, hors gel. Récupérer les pousses au pied de l'arbre, creuser pour accéder à son point de départ, couper proprement la racine mère avec une bêche ou un sécateur, creuser sous le drageonner, sans abîmer ses racines, déterrer le délicatement. S'il est assez résistant placer le directement en terre sinon en pot ou en pépinière. Si la période est sèche, arroser.

- **Repiquage** : repiquer le merisier en mars/avril

- **Grefe** : La zone génératrice du cerisier (couche verte de cellules sous l'écorce) est très fine, et donc difficile à faire coïncider entre greffon et porte-greffe. Il faut se méfier du flux de sève qui fait démarrer la végétation avant que la soudure ne soit terminée. Il est conseillé pour ralentir la végétation de prélever les greffon en lune montante et de les greffer en lune descendante (à l'inverse des autres arbres).

Méthode des anciens : greffer en septembre (vers le 10/15), juste avant que le temps soit refroidi par les premières pluies. Prélever les greffons le jour même, couper les feuilles à 1cm du bourgeon, ligaturer avec du raphia et mastiquer avec de la cire d'abeille. On ne laisse pas de rameaux « tire-sève » sur le porte greffe. La greffe démarrera au printemps, la raphia ayant été altéré pendant l'hiver. Il en est de même pour les pruniers. Les greffe du printemps sont plutôt pour les pommiers et les poiriers.

Grefe en écusson : nettoyer la base du porte-greffe avec un chiffon humide, désinfecter le sécateur (vinaigre blanc). Entailler l'écorce horizontalement sur 2 cm de largeur, puis verticalement sur 3 à 4 cm de hauteur, en partant du bas. Prélever (20 cm) de beaux rameaux de l'année bien mûrs. Incisez 1,5 cm au-dessous du plus bel œil. Couvrir avec un lien de raphia humide les plaies sans couvrir le bourgeon.

Le greffon doit être placé : pour le merisier à 2m du sol, pour le cerisier de Sainte-Lucie à 10 cm du sol.

Porte-greffe < ou égale à 2, 3 cm : greffe en fente en installant 2 greffons de chaque côté, pour activer la cicatrisation, on ne gardera qu'un greffon après reprise.

Porte-greffe > 3 cm : greffe en incrustation.

Porte-greffe : merisier (arbre à haute tige), mahaleb ou bois de Sainte-Lucie (arbre à basses tiges).

Meilleure méthode : greffe en fente et greffe en écusson (merisier : juillet à août, mahaleb : plus tard).

Conseils de Récolte

Récolte des fruits et des pédoncules : Mai à juillet (à partir de la 3ème année) au fur et à mesure de la maturité complète. Les cerises sauvages jusqu'en août. Fructification généreuse à partir de 6 à 8 ans. Parfois une année il peut ne pas y avoir de fruits, c'est normal, le cerisier prend des forces pour l'année suivante.

10 à 50 kg pour un arbre demi-tiges, 200 à 300 kg pour un gros cerisier adulte en vergers de production.

Récoltes des feuilles : Après la récolte des fruits mais avant la mi-septembre.

Conseils de Conservation

Les cerises doivent être consommées rapidement, il est possible de les congeler après les avoir lavées, équeutées et dénoyautées, bien sèches, disposer-les à plat dans un sachet de congélation.

Conservation au vinaigre dans un bocal.

Conserve de cerise : Laver, équeuter, dénoyauter, mettre les cerises dans un bocal et tasser, ajouter 3 c. à soupe de sucre de canne, boucher, stériliser 30 min dans de l'eau bouillante (bocal au bain marie) ou 5 min à 100°C.

Conserve cerises aux sirop : Faire comme pour la recette précédente, ici ajouter un sirop fait avec 500g de sucre de canne pour 1 litre d'eau.

Cerises séchées : Équeuter. Pocher les cerises 1 min à l'eau bouillante. Égoutter et mettre sur une grille à l'entrée d'un four à 60°C. Renouveler l'opération plusieurs jours. Les cerises sont séchées quand on peut les écraser entre les doigts sans jus qui sorte. Se conserve longtemps.

Pour la décoction de queues de cerises prendre les pédoncules vert plutôt que ceux qui ont brunis.

Pour conserver les queues de cerises plusieurs mois, les faire sécher à l'ombre.

L'huile de noyaux de cerises se conserve au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Usage Culinaire

Huile, jus, sirop, liqueur, purée, compote, mousse, confiture, pâte de fruit, fruits confits...

Recettes sucrées : compotes, confitures, fruits à l'eau-de-vie, crumble, tarte, forêt noire, charlotte, sorbet, fruits confits, pains perdus, beignets, coulis, pain d'épices...

Cerise confites : 1 kg de cerises, 1kg de sucre de canne. Faire un sirop avec 1 verre d'eau et le sucre, ajouter les cerises durant 5 ou 6 bouillons. Le lendemain égoutter les cerises et refaire cuire le sirop, verser les cerises attendre 1 bouillon et retirer du feu. 3ème et 4ème jour même opération. 5ème jour verser les cerises sur 1 tamis et laisser sécher dans un endroit frais et aéré.

Clafoutis : 400g de cerises, 2 œufs, 80g sucre de canne, 80g de farine, 20cl de lait, sel. Préchauffer le four à 190°C. Dénoyer les cerises, les mettre dans un plat beurré, saupoudrer de sucre. Mélanger farine, sel et sucre, fouetter en mettant les œufs un à un, puis le lait, puis la vanille jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser les cerises, enfourner 35 min à 200°C jusqu'à ce que le gâteau gonfle et dore, saupoudrer d'un peu de sucre. Manger tiède ou froid.

Confiture de cerises : Dénoyer, ajouter 2 dl jus de groseille par kg de cerises (riche en pectine facilite la prise), faire bouillir 20 min. Ajouter du sucre jusqu'à obtenir un goût agréable, laisser bouillir 30 min. Écumer et mettre en pot. Retourner le pot pour le stériliser pendant 1 journée.

Pâte de cerise : 1 kg de cerise, 250g de groseilles, sucre de canne. Écraser les cerises dénoyautées et équeutées. Égrainer les groseilles, les faire chauffer, récupérer le jus en filtrant. Mélanger les jus de cerises et groseilles, ajouter le sucre, cuire à feu doux, laisser épaissir. La pâte va se détacher de la casserole. Mettre la pâte dans un plat huilé et saupoudré de sucre et saupoudré la pâte. Laisser sécher.

Cerises à l'eau de vie : 500g de cerises, 1/2 l d'eau de vie à 40°C, 125g de sucre. Mettre tous les ingrédients dans un bocal et laisser macérer 3 mois.

Recettes salées : salade, sauce, vinaigrette, grignotine, farce, salsa, couscous...

On peut les ajouter à un jus de cuisson. Mariage harmonieux avec le thym.

Sauce : Mélanger mangues et cerises, vinaigre balsamique, basilic, menthe ou coriandre hachées.

Boissons avec ou sans alcool : Jus, sirop, limonade, thé, soupe, bière, vin, liqueur, eau-de-vie,

Thé à la cerise : 1 cuillère à soupe de confiture de cerises, 2 c. à thé de jus de citron, 1 c. à thé de miel pour 1 tasse d'eau. Placer confiture et jus de citron dans une théière, verser l'eau bouillante, infuser 4 à 5 min.

Soupe froide : cuire des cerises aigres dénoyautées, un zeste de citron, cannelle et miel dans de l'eau 10 min. Épaissir avec un peu de farine, ajouter de la crème aigre et du jus de cerise, amener à ébullition et retirer du feu. Laisser refroidir, mettre au réfrigérateur et servir bien froide un soir de canicule.

Sirop de cerise : 2kg de jus, 2,5 kg de sucre de canne. Piler les cerises avec leurs noyaux, laisser macérer 24h, filtrer. Peser le jus et ajouter le sucre nécessaire. Laisser cuire jusqu'à 2 ou 3 bouillons (bulles d'air assez grosses), écumer, mettre en bouteille.

Limonade de cerises : 1 kg de cerise, 500 g de sucre, 2 citrons, 2 litres d'eau. Enlever les noyaux, les écraser avec un marteau. Presser la pulpe des cerises au tamis. Mélanger le jus et les noyaux écrasés, verser les 2 litres d'eau bouillante et laisser infuser 2 heures. Filtrer et ajouter sucre et jus de citron. Mettre au frais.

Vin de cerises à 8° : fouler les cerises dans un cuvier, mettre à fermenter dans un tonneau. Ajouter 50g de sucre, levure de vin.

Vin de cerises à 17° : écraser les cerises dans un cuvier, laisser fermenter 24h, presser sur un tamis la pulpe pour retirer les noyaux, mettre à fermenter dans un tonneau, ajouter de la levure de vin et progressivement 200g de sucre par litre de mélange, soit 1/3, puis 6 jours après 1/3, 12 jours après 1/3. Vous pouvez ajouter 10 % de framboises pour l'aromatiser davantage. Acidité de la cerise 6,6g/kg, bigarreaux 6,3g/kg. Contient de l'acide malique. Température ambiante 23 à 25°C.

Vin aux cerises : 400g cerises, 1 l de bon vin rouge, 200g de sucre, 1 bouquet de romarin. Porter à ébullition le vin et le sucre, ajouter les cerises avec leurs queues, porter à ébullition, stopper la cuisson dès les premières bulles, ajouter les aromates, verser dans un bocal bien fermer, laisser macérer 3 semaines dans un endroit sec et frais, filtrer, mettre en bouteille.

Vin aux feuilles de cerises : 75 feuilles de cerisiers, 175 g de sucre, 1 litre de vin rouge, 10 cl d'alcool de fruits. Laisser macérer le tout dans une bonbonne non hermétique ou un bocal pendant 20 jours, filtrer avec un linge, mettre en bouteille et laisse macérer 1 an.

Sirop de feuilles de cerises : 100 feuilles de cerisiers, 1 litre de vin, 1 verre d'eau de vie, 300 g sucre. Mélanger le tout et laisser macérer 15 j, filtrer, mettre en bouteille.

Sve: on peut consommer la gomme translucide qui exsude de l'arbre des merisiers

Utilisations diverses

- **Cerises en sirop ou en jus :** au coucher boire 30ml d'un jus de cerises ou consommer des cerises 1 ou 2 h avant le coucher,

- **Décoction de queues de cerises fraîches (vertes) :** Laisser macérer 1 nuit 1 poignée de queues de cerises (50g) dans 1 litre d'eau. Le matin, porter à ébullition 4 min, laisser infuser hors du feu 20 min. Filtrer. A consommer sur 1

ou 2 jours. 3 à 4 tasses par jour. Conserver au frais.

Possible de verser la décoction prête sur des cerises fraîches ou sèches, laisser reposer 30 min et filtrer.

- *Décoction d'écorce* : f

- *Cure de cerises* : r

Usage Externe :

- *Bains de pieds ou de mains de queues de cerises* : 1 petite poignée (30g) par litre d'eau. 2 fois par jour.

- *Masque de pâtes de cerises* : Mixer 100g de cerises, appliquer sur la peau pendant 20 min, rincer abondamment.

Les différents usages

Artisanat : Le bois est utilisé en ébénisterie et par l'industrie de la gravure. Meuble, menuiserie architecturale, moulure, article en bois.

Bouillotte de noyaux de cerises : Propriété réfractaire plus longue que les bouillottes traditionnelles. Douleurs musculaires, foulures, torticolis, crampes gastriques, douleurs menstruelles, otites, coliques du nourrisson. Four traditionnelle 10 min à 90°C, sur le radiateur, le poêle... On peut aussi la mettre au congélateur pour calmer les douleurs dentaires ou réchauffer les pieds froids... A confectionner soit-même en utilisant la forme que l'on souhaite comme rectangulaire allongé pour pouvoir faire le tour du ventre:)

Bucco dentaire : en prévention aux caries, manger des cerises

Composition de la Cerise (pour 100g)

Eau (81,2 %), glucides(14g), fibre (cellulose, hémicelluloses, pectines) (1,6g), protéines (1,3g), lipides (0,3g), sodium (5,2g soit 13g de sel)

Vitamines : C (9,33mg), B3 (0,29mg), B5 (0,23 µg), E (0,15mg), B6 (0,04mg) B1 (0,03mg), B2 (0,03mg), A bêta-carotène (76µg), B9 (34 µg), K1 (2,1 µg),

Minéraux et Oligo-éléments : potassium (217mg), phosphore (20,2mg), calcium (15,4mg), magnésium (13mg), fer (0,25mg), cuivre (0,08mg), zinc (0,07mg), iode (1,37 µg), sélénium (0,04 µg)

Acides gras : poly-insaturés (0,06g), mono-insaturés (0,06g), Oméga 9 (0,06), saturés (0,04g), Oméga 3 (0,03g), Oméga 6 (0,03g)

Principes actifs, composé phénoliques, sorbitol, anthocyanes (pigments rouges), acide hydroxycinnamique, alcool périllyle, mélatonine, sérotonine.

- **Huile de noyaux de cerises :** Acide gras éléostarique, acide oléique, acide linoléique, acide gras essentiels insaturés, Vitamines E, A

Précaution d'emploi : Les queues de cerises sont réservé à l'adulte, ne pas en abuser sans problèmes ... cela n'est pas sans risque pour quelqu'un qui n'en a pas besoin. Pour les personnes diabétique consommer avec modération les cerises.

Contre indications : Enfant en bas âge, attention aux noyaux, risque d'étouffement.

Attention aux noyaux pour les chiens et les chats qui contient du glycoside cyanogénique qui peut causer un empoisonnement. Vomissements, diarrhées, tachycardie, coma, mort. Idem pour les abricots, pêches, poires et prunes.

Effets indésirables : A forte dose, les queues de cerises peuvent provoquer des diarrhées (effet laxatif).

Possible réaction allergique à certaines protéines végétales au toucher ou à la consommation, éternuements, démangeaisons, sensations de brûlure dans la bouche, les lèvres et la gorge, asthme, urticaire, choc anaphylactique. Consulter un allergologue, les protéines allergènes sont détruite pendant la cuisson.

Interaction médicamenteuse : La queue de cerise interagit avec la prise d'antidépresseurs.

Cerisier noir

Noms communs : .Cerisier d'automne, Cerisier noir ou Cerisier tardif , capulin

Noms scientifiques : .Prunus serotina

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .20 m en Europe et jusque 35 m aux États-Unis

Largeur : .
Feuillage : .caduc
Floraison : .Juin
Fructification : .
Origine : .'Est du continent Nord-Américain

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .-15°C
Exposition : .soleil
Sol : .Sol ordinaire, pas trop sec à frais
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .
Plantes envahissantes

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, récolté en été pour être transformé en pâtés de cerise, en confitures et conserves, et utilisé dans les crèmes glacées maison. Commercialement, il est également utilisée comme aromatisant pour certaines liqueurs et boissons gazeuses.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Les feuilles fraîches (mais surtout fanées) contiennent des hétérosides cyanogénétiques qui se transforment en cyanure d'hydrogène lorsqu'elles sont ingérées par le bétail. Il vaut donc mieux ne pas conserver ce type d'arbre à proximité des zones de pâturage.

Artisanat : .Le cœur du bois de cet arbre a été utilisé dans l'ébénisterie et la fabrication de meubles depuis l'époque coloniale et est réputé pour avoir une ombre épaisse de rouge lorsqu'il est poli.Au Québec, parmi les espèces indigènes ,c'est le bois le plus précieux. Au marché, il peut atteindre un prix très élevé (plus de quatre-vingts dollars US par tranche de 100 cm².)

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Châtaignier

Noms communs : Châtaignier

Noms scientifiques : Castanea sativa, Castanea vulgaris

Nom Anglais : Chestnut tree

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Fugacées (Fugaceae)

Parties utilisées : .

Formes et préparations : Infusions, décoction, teinture mère, compresses

Description botanique

Hauteur : 4 à 20 m

Largeur : 4 à 10 m

Feuillage : Caduc

Floraison : mai, juin

Fructification : .

Origine : Asie mineure

Condition de vie de l'arbre

Climat : Océanique, Semi-Océanique, Continental, Montagnard, Méditerranéen

Rusticité : juillet-août doit atteindre 19-20°C pour fructifier, les variétés anciennes 10-20°C

Exposition : Ensoleillé ou mi-ombre

Sol : Sableux, argileux (moins de 25 % d'argile), caillouteux, riche en humus (moins de 35 % de limon), non calcaire (moins de 1%),

PH du sol : Neutre, Acide entre 5 et 6 (jusqu'à max 7,3)

Humidité du sol : Bien drainé, sec, réclame un sol frais dès septembre et 800 mm de pluie sur l'année

Durée de vie : .

Biotope :

Arbres : châtaignier, chêne pédonculé, chêne sessile, houx, bourdaine.

Arbustes : chèvrefeuille des bois, genêt à balais, houx, noisetier, bourdaine.

Grimpants, lianes : chèvrefeuille des bois, lierre grimpant, fougère aigle.

Herbacées : germandrée scorodaine, fougère aigle, callune.

Couvre sol : fougère aigle, lierre grimpant.

Bryophytes : famille des bartramiacées.

Champignons : amanite citrine, amanite des césars, amanite panthère, amanite phalloïde, amanite rougissante, armillaire couleur de miel, bolet à pied rouge, cèpe de bordeaux, chanterelle commune, collybie des chênes, hydne sinué, pied de mouton, lactaire à lait jaune, lactaire tranquille, mycène pure, russule charbonnière, russule verdoyante, trompettes des morts.

Plantes écologiquement similaires : bouleau verruqueux, chêne pédonculé, chêne sessile, chèvrefeuille des bois, épervière de Savoie, fétuque hétérophyle, fougère aigle, genêt à balais, germandrée scorodaine, houlque molle, houx, lierre terrestre, luzule de forster, mélampyre des prés, merisier, millepertuis élégant, néflier, poirier commun, polypode commun, violette de Rivin

Bienfaitrice : chêne, genêt à balais (fort fixateur d'azote, endémique aux terrains siliceux et acides), houx (fixateur d'azote)

Nocive :

Conseil de culture

Préparer le sol en fin d'automne, ameublir la terre et l'enrichir de matière organique déposé en surface.

Plantation : Novembre ou mars, laisser 12 à 14 m entre 2 châtaigniers, un plant en racines nues prendra mieux qu'un plan en container.

- **Engrais :** .

- **Trou :** 2 fois la hauteur et la largeur de la motte. Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème. Mélanger la terre du jardin avec du sable et du terreau.

- Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles et un tuteur.

- Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte en la mettant 2h dans un seau d'eau ou un pralin, si l'arbre est en pot, tremper le pot dans l'eau 30 min ou arroser copieusement

- Enterrer les racines juste au-dessous de la surface. Et travailler le sol alentour à la grelinette pour faciliter la croissance des racines, surtout si le sol est argileux.

- Reboucher délicatement, tasser le sol, arroser puis tasser à nouveau.

- **Taille :** Laisser seulement les branches qui partent du tronc et les raccourcir d'un tiers.

- **Paillage :** Protège du gel.

Entretien :

- **Arrosage :** Fin juillet pour favoriser la floraison de l'année suivante.

- **Paillage :** Les premières années pour le protéger du gel.

- **Taille :** Pas de taille, supprimer juste les branches mortes ou abîmées.

- **Engrais :** .

- **Traitement préventif :** Nettoyer les feuilles mortes pour éviter la prolifération de certaines maladies. Éliminer régulièrement les foyers de prolifération.

- **Maladies fréquentes et traitements :**

chancre du châtaignier : *Cryphonectria parasitica*. (champignon asiatique) boursoufflures rougeâtres de l'écorce. Le châtaignier américain *Castanea dentata* ainsi que de tous les insectes de cet arbre ont été éliminé par ce champignon. Sa forme imparfaite se nomme *Endothia parasitica*. Il peut s'attaquer aux chênes, érables, sumac de Virginie... Il existe un traitement biologique lourd mais efficace qui parvient à reconstituer l'écorce en inoculant une souche atténuée du champignon par des perforations du tronc tout autour de la zone chançrée. Lutte •

Comme pour l'encre, certaines variétés sont plus tolérantes: Bouche de Bétizac et dans une moindre mesure, Marigoule. • Tailler et évacuer les branches ou arbres morts sur lesquels la production d'ascospores est particulièrement intense. Tailler en période sèche et protéger les plaies. • Lutte biologique: le principe consiste à appliquer, autour des chancres, dans des trous réalisés à l'emporte pièce, un gel contenant des souches d'*Endothia* "hypovirulentes"¹ peu agressives. Le chancre peut alors cicatriser, l'action curative étant très bonne. Une cartographie des souches d'*Endothia* a permis d'adapter au mieux cette lutte aux différentes zones de production.

Maladie de l'encre : *Phytophthora cambivora* (champignon) flétrissement des pousses, perte de vigueur, suintement d'un liquide noirâtre à la base du tronc, le champignon forme une gaine noire autour des racines. Fréquente en terrain argileux surtout quand l'eau a du mal à s'infiltrer. L'arbre meurt au bout de 3 à 6 ans. Aucun remède n'est vraiment efficace une fois que l'arbre et le sol sont contaminés. Des croisements avec *Castanea crenata* (japonais) ont donné des variétés résistant à cette maladie mais ils sont peu fertiles. Ils servent de porte-greffe aux variétés européennes. Veiller à maintenir une vigueur suffisante des arbres. Le sol doit être sain et drainant. • Les porte-greffe hybrides *Castanea crenata* x *C. sativa* sont les plus tolérants en comparaison à *C. sativa* seul. • Éliminer systématiquement tous les organes atteints, nettoyer les nécroses.

Carpocapse des châtaignes *Cydia splendana* : petites chenilles roses ou blanches de 12 à 20 mm qui rongent le fruit. Ramasser toutes les châtaignes tombées au sol les mettre dans un bac d'eau et éloigner celles qui remontent à la surface, elles sont infestées, les déposer dans la nature elle s'enfonceront dans le sol pour devenir des papillons. L'hiver et le printemps suivant, travaillez le sol superficiellement pour déloger les larves hibernantes.

Xylébore disparate : *Xyleborus dispar* creuse des galeries dans les branches pour pondre ses œufs. Les jeunes arbres et les âgés dépérissent brutalement après la floraison. La femelle s'envole de l'arbre et vient ensemençer d'autres arbres en creusant des galeries. Les larves ne creusent pas le bois, ils se nourrissent d'un champignon que la femelle injecte à côté des œufs. Le suivi de la présence des adultes peut se faire à l'aide de pièges alimentaires (jus de pomme) ou lumineux. Des essais avec une phéromone sexuelle sont en cours et permettent déjà de repérer l'arrivée des premiers papillons. • Le virus de la granulose (Carpovirusine® 2000) a une efficacité sur la chenille en laboratoire. Des essais en vergers sont en cours. Le produit doit atteindre les jeunes larves avant leur pénétration dans la bogue et pour cela être positionné au plus tard 10 jours après les premières captures. Les traitements vont s'échelonner tous les 8-10 jours jusqu'à la récolte (4 à 6 traitements par saison). Le matériel de pulvérisation doit permettre d'atteindre la totalité de l'arbre. Traiter à 1500l/ha. Une lutte collective par voies aériennes semble donner des résultats satisfaisants. En 2001, le produit n'est pas encore homologué contre ce ravageur. • Des essais de lâcher de trichogrammes parasites ont permis gain de 10 % de fruits sains à la récolte. • Récolter rapidement et intégralement les fruits après leur chute pour réduire l'inoculum. balanin des châtaignes ?

Le balanin de la châtaigne (*Curculio elephas*)? Lutte • Coutinelle est très sensible (4-25 % de dégâts), Marigoule peu sensible. • Les sorties d'adultes échelonnées, les diapauses longues et hétérogènes rendent la lutte insecticide difficile. Des filets ou cages d'émergences peuvent être mis au sol pour repérer les premières sorties. Le frappage est un autre moyen d'observation. • La lutte par champignons antagonistes (*Beauveria*) n'est efficace qu'en laboratoire. • Le travail du sol en vue de détruire les populations en diapause dans le sol n'est pas réalisable car les larves s'enfouissent très profondément (jusqu'à 60 cm) • La récolte totale et rapide de tous les fruits reste la seule lutte efficace. Elle évite le retour des larves au sol. La destruction des chênes présents autour de la parcelle réduit les lieux d'accueils du ravageur.

Les pourritures des fruits Récolte rapide de tous les fruits après leur chute. • Trempage dans l'eau pendant 9 jours (voir ci-dessous). • Conservation à 0 °C pour freiner l'évolution des pourritures.

Multiplications :

- **Semis** : octobre, semer sur couche à l'extérieur. Mélange sable de rivière 80 %, terre ordinaire 20 %. L'année suivante on repique les jeunes plants, 4 ans après on les transpose à leur emplacement définitif de novembre à janvier en les espaçant de 12 à 14 mètres de distance. Ou semis en terrine sous châssis froid. En septembre semis en terrine sous châssis froid

- **Bouture** : en novembre, bouturage (pris sur rameaux ligneux) (hormone, planter dans sable et tourbe humide)

- **Marcottage** : en hiver par temps sec rabattre l'arbre, au printemps butter la souche, quand les racines sont sorties le pied peut être séparé. Rempoter chaque pied dans un pot individuel rempli à part égale de terre du jardin, sable de rivière et terreau. Arroser copieusement et maintenir humide jusqu'à la reprise. Au printemps suivant repiquer dans un conteneur, la racine pourra se développer, le placer dans un endroit lumineux et l'installer définitivement à l'automne.

- **Repiquage** : repiquage en avril

- **Greffe** : greffe en couronne entre 15 avril et 15 mai (période de forte circulation de la sève). Prélever les greffons du 15 au 30 mars. Ou greffage en flûte, greffage en fente en juin

Porte greffe : semis de châtaignier, Chêne sessile (*Quercus petraea*) lorsque le sol est calcaire.

Meilleure méthode : greffe en couronne

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Fin septembre - mi novembre, dès qu'elles sont tombées de l'arbre, si elles restent trop longtemps au sol elles seront infestées. Immerger les châtaignes dans l'eau et ne conserver que celles qui tombent au fond (les pourris flottent). Cela tue les larves. Le châtaignier fructifie à l'âge de 20/25 ans.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Pour conserver les châtaignes 3 mois, juste après le ramassage, les tremper dans de l'eau pendant 9 jours, cela va modifier chimiquement la chair qui sera plus résistante à la pourriture, elles resteront hydratées plus longtemps. Renouveler l'eau tous les jours, remuer les châtaignes et retirer celles qui remontent à la surface. Le 10ème jour étaler les dans un endroit bien ventilées pendant 9 jours. Elles sont sèches quand en début de jour il n'y a pas de trace de condensation nocturne. Le 19ème jour les stocker dans un endroit frais et aéré (pas dans une cave), dans des caisses ajourées en couche de 20-30 cm. Les aérer en remuant de temps en temps. Autrefois on conservait les châtaignes 7 mois, par le moyen de la dessiccation, on suspendait des paniers au dessus de l'âtre ou dans des clédiers. Bâties limousines qui servaient de foyers allumés en novembre-décembre pour sécher les châtaignes. Elles se consommaient sèches ou réhydratées, son goût est plus sucré car l'amidon se transforme en sucres rapides.

Usage Culinaire

Grillées, bouillies, étuvées, braisée, confite, soupe, farce, salade, conserve, sirop, mises dans de l'alcool, confiture, purée, farine, galette, crêpe, gaufre, pain, glace, pudding, crème pâtissière, baaris, tarte...

plantes à torrifier : les châtaignes

Recettes sucrées : purée

Châtaignes confites : plonger les châtaignes dans le sirop bouillant. Laisser cuire à feu très doux pendant 10 mins. Puis ôter du feu et laisser refroidir l'ensemble jusqu'au lendemain. Le lendemain, ôter avec précaution les châtaignes du sirop. Porter le sirop à ébullition. Puis replonger les châtaignes dedans et prolonger la cuisson à feu très doux jusqu'à ce que le sirop devienne épais. Ôter les châtaignes du sirop, elles sont confites.

Crêpes à la farine de châtaignes : 250g de farine de blé, 200g de farine de châtaignes, 4 œufs, 40cl de lait. Bien mélanger les 2 farines, faire un puits et casser les œufs bien mélanger et ajouter petit à petit le lait jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser reposer 1 heure, mélanger la pâte si elle est épaisse rajouter du lait. Faire cuire dans une poêle avec un peu de matière grasse.

Confiture de châtaignes : 1,5 kg de châtaignes pour 1 kg de purée de châtaignes après épluchage, 800g de sucres, 350g d'eau. Cuire les châtaignes épluchées 30 min. Mouliner. Préparer un sirop à 118°C. Cuire jusqu'à ce que la crème soit compacte. Mettre en pot, les poser à l'envers une journée pour les stériliser.

Gâteau châtaigne : 250 g de farine de châtaigne, 80 g de sucre de canne, 3 œufs, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique, 5 c. à soupe d'huile, 5 c. à soupe de lait. Mélanger farine, sucre, sel et levure. Creuser un puits au centre, mettre le lait, l'huile et les œufs. Battre au fouet. Beurrer un moule à cake et verser votre pâte. Laisser cuire 30 min à 200°C (thermostat 6).

Flan à la châtaigne : 4 c. à soupe de farine de châtaignes, 2 œufs, 50 cl de lait, 10 c. à soupe de sucre en poudre, 10 cl d'eau. Dans un saladier, délayer la farine et un verre de lait. Mettre le reste de lait à chauffer à feu doux, y verser la farine délayée en remuant sans cesse jusqu'à ébullition. Ajouter 3 c. à soupe de sucre et enlever du feu. Dans un bol, battre les œufs, puis les incorporer au mélange. Dans un moule à flan, versez le reste de sucre et l'eau. Portez sur feu vif tout en remuant jusqu'à obtenir un mélange caramélisé. Retirez du feu. Versez le mélange farine/œufs dans le moule. Mettre à cuire au bain-marie dans le four préalablement chauffé à thermostat 6-7 (200-220 °C) pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Recettes salées : salade, Mélanger à 70 % de farine de froment pour pain, crêpes, galettes, pâtisserie.

Soupe de châtaignes : 450g de châtaignes, pomme de terre, 1 oignon, 1 carotte. Faire bouillir les châtaignes avec quelques pommes de terre dans de l'eau 30 min, égoutter et éplucher. Mixer. Faire revenir dans une casserole l'oignon et la carotte, ajouter la purée et 1 litre de bouillon, assaisonner et laisser cuire 30 min à feu doux.

Galette de châtaigne : Faire une purée de châtaignes ou prendre de la farine de châtaignes. Dans un autre récipient casser des œufs, rajoutez y du lait et/ou de l'eau. Versez ce mélange sur la purée et remuez. La consistance doit être entre celle des crêpes et celle des gâteaux. Cuire cette pâte avec de l'huile.

Boisson sans et avec alcool : sirop, lait, vin, liqueur

Sirop châtaignes : 1 kg de châtaignes, 1,5 l d'eau, 1 kg de sucre, 1c. de sel. Laisser cuire 30 min les châtaignes dans une marmite sans la faire bouillir. Ajouter le sucre et le sel, remuer et porter à ébullition et laisser bouillir 10 min.

Lait de châtaigne : mélanger de l'eau avec de la farine de châtaignes ou avec de la purée de châtaignes.

Liqueur de châtaignes : mélanger autant de sirop de châtaignes que d'eau de vie et rajouter 400g de sucre de canne par litre d'eau de vie ajouté. Laisser macérer 40 jours et filtrer.

Vin de châtaignes : 4 kg de châtaignes sèches (passées au four), 1/2 gousse de vanille, 1,6 kg de sucre de canne, 2 l d'eau, 2 l d'eau de vie, 6 l de vin blanc sec. Décortiquer et concasser les châtaignes. Mélanger avec l'eau de vie et faites macérer pendant 12 jours. Après les 12 jours, faites un sirop avec le sucre et l'eau. Mélangez le vin et les châtaignes, l'eau de vie, le sirop de sucre froid dans une bonbonne. Laisser reposer 40 jours. Filtrer. Mettre en

bouteille.

Les différents usages

Agriculture : Le bois est utilisé comme échelas pour la vigne.

Artisanat : ébénisterie, menuiserie, vannerie (pour des paniers robustes, les jeunes perches sont fendues et planées), sculpture. Utilisé dans la fabrication de pâte de papier.

Bois de chauffage : Produit peu de chaleur, pétille au feu ce qui a son utilité pour les forges.

Construction : Le bois dur et durable, utilisé comme charpente, poutre (on le retrouve d'origine dans les maisons anciennes de montagne), colombage (peu utilisé en grande section à cause de la roulure), comme éléments de couverture (essente, bardeau, volige), comme piquet et plessage (rejetons) pour les clôtures, mairrein, palissades, treillages, échelas pour les vignes... Dans la tonnellerie, pour les douves (et autrefois pour les cerclages) dans l'exploitation minière. On le cercle pour les cuves et les tonneaux, vaisseaux pour contenir les liqueurs, il se maintient sans se gonfler ni se gercer. On s'en sert pour faire des canaux pour la conduite des eaux.

Sa haute teneur en tanin éloigne les araignées qui n'y tisse jamais leur toile.

Bucco dentaire : en prévention aux caries, manger des châtaignes. La poudre de feuilles de châtaignier peut servir à se laver les dents Le châtaignier (*castanea vulgaris*) se trouve plutôt dans les bois, mais il est aussi très cultivé. La châtaigne est astringente. Dans le domaine bucco-dentaire, consommée cuite, elle est particulièrement intéressante pour son action minéralisante favorable à la formation des dents chez les enfants, mais peut aussi être utile à la denture des adultes. Par ailleurs, sa richesse en vitamine C (proche de celle du citron), n'est pas à négliger, en thérapie et prévention antiscorbutique et pour toutes formes d'avitaminose C.

Vétérinaire : Diarrhée des veaux : Décoction de chatons de châtaignier mélangée à du riz.

Composition de la châtaigne (pour 100g)

Eau (83g), glucides(14g), fibre (3g), protéines (1g), lipides (0,5g),

Vitamines : A (175UI), C (75/94mg), B1, B2, B3, B9, E (3mg), K,

Minéraux et Oligo-éléments : potassium (300 mg), phosphore (34mg), calcium (34mg), magnésium (30mg), sodium (4mg), fer (310µg), zinc (140µg), cuivre (130µg)

Acides gras : poly-insaturés (287mg), mono-insaturés (47mg), saturés (29mg)

Principes actifs, polyphénols, acides phénoliques, flavanes, procyanidines, flavanols, bromélaïne (enzyme)

- **Huile :**

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Chêne

Noms communs : Chêne, chêne rouvre, chêne sessile, chêne pédonculé

Noms scientifiques : *Quercus robur* , *Quercus pedunculata*

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des fagacées (fagaceae)

Parties utilisées : .

Formes et préparations : teinture mère, décoctions d'écorce, macérats glycélinés de bourgeons, lavements, bains, compresses

Description botanique

Hauteur : . 1 à 10m

Largeur : .

Feuillage : . persistant ou caduc

Floraison : . mars à mai

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .-25 à -30°C

Exposition : . exposition indifférente, soleil

Sol : . sol argileux, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . ph neutre

Humidité du sol : . sol sec à bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : Alisier de Fontainebleau (*Sorbus latifolia*), Asarum d'Europe (*Asarum europaeum*), Asperule odorante (*Galium odoratum*), Aspidie à soies raides (*Polystichum aculeatum*), Aspidie à cils raides (*Polystichum setiferum*), Aubépine (*Crataegus laevigata*), Charme commun (*Carpinus betulus*), Chêne pubescent (*Quercus pubescens*), Églantier (*Rosa canina*), Épilobe en épi (*Epilobium angustifolium*), Fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*), Hellébore fétide (*Helleborus foetidus*), Gouet d'Italie (*Arum italicum*), Mélisse uniflore (*Melica uniflora*), Lierre grimpant (*Hedera helix*), Nerprun purgatif (*Rhamnus cathartica*), Noisetier commun (*Corylus avellana*), Rosier des champs (*Rosa arvensis*), Silène penché (*Silene nutans*), Sorbier alisier (*Sorbus torminalis*),

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : Planter en automne. Creusez un trou pour accueillir votre plant. Replantez votre arbre lorsque le sol est humide. Les racines doivent trouver leur place dans le trou et ne pas être comprimées ou pliées. Remettez progressivement la terre en tassant, Tassez le sol en surface. Faites une légère pente vers l'extérieur en ramenant un peu de terre contre le tronc : l'eau ne doit pas stagner au pied de l'arbre.

Posez autour l'arbre un paillis d'écorces sèches sur une vingtaine de centimètres de largeur afin de maintenir une certaine humidité. Veillez simplement à ce que ce paillis ne touche pas l'écorce.

Le moyen le plus efficace est de les protéger par un fin grillage, soit métallique, soit en plastique, solidement arrimé.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . Arrosez vos arbres s'il fait sec.

- **Paillage :** .

- **Taille :** . taille en octobre-novembre. Eclaircir un peu l'intérieur de l'arbre s'il est trop touffu et à supprimer les branches mortes ou malades.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** 1/ En automne, ramassez au sol les glands tombés de l'année en choisissant les plus gros et en prenant soin d'éliminer ceux qui seraient percés de petits trous indiquant qu'ils sont parasités. Placez les glands par 2 ou 3 en surface d'un pot rempli d'un mélange de sable et de terreau. Installez-les à l'extérieur, protégés par un grillage fin dès l'automne. Après avoir subi les froids de l'hiver, ces glands germeront en début de printemps. Repiquez les plantules en pépinière à partir de 4 feuilles dans des godets ou pots individuels à l'abri du plein soleil

et en maintenant le substrat juste frais. Vous pourrez soit les installer en place en pleine terre, abrités du plein soleil, dès l'automne, soit continuer à les élever en pot.

2/ Ramassez des glands verts au début de l'automne. Choisissez ceux qui n'ont pas de vers, de trous ou de champignons. Un gland est parfait quand on peut séparer facilement le gland lui-même de sa cupule (petit « chapeau »)

Faites un test de « flottaison ». Mettez les glands que vous avez ramassés dans un seau rempli d'eau pendant quelques minutes. Débarrassez-vous des glands qui flottent. Si certains des glands sont mous au toucher, jetez-les : c'est qu'ils sont pourris !

Mettez en « hibernation » les glands que vous avez sélectionnés. Sortez-les de l'eau et séchez-les bien. Mettez-les ensuite dans un grand sac à fermeture éclair avec de la sciure, de la vermiculite ou de la tourbe, bref quelque chose qui retient bien l'humidité. Vous devriez pouvoir mettre jusqu'à 250 glands dans ce type de sac.

Mettez-les au réfrigérateur pendant un mois et demi (ou plus), le temps nécessaire à la germination du nouveau chêne. Ce processus est appelé « stratification ». Il consiste à exposer une graine à des températures basses. En agissant ainsi, vous recréez les conditions que connaissent les glands quand ils tombent sur le sol et qu'ils passent tout l'hiver au froid. Cela amorce la germination de la graine qui n'aura lieu véritablement qu'au printemps.

Surveillez régulièrement vos glands. Le support doit toujours être humide, mais pas trop, sinon le gland pourrit. Si c'est trop sec, le gland ne germe pas. Surveillez leur croissance. Même stocké au froid, le miracle de la nature fait que le gland germe dès lors qu'il y a de l'eau. Début décembre (fin de l'automne, début de l'hiver), l'extrémité de la racine commence à sortir. À ce stade, qui survient au bout de 40-45 jours, le gland est prêt à être planté.

Plantez chaque gland dans un pot. Remplissez ces pots d'une bonne terre (certains recommandent d'y mettre de la sphaigne). Pour les arrosages futurs, ne remplissez pas le pot jusqu'en haut.

Le gland doit être planté près de la surface à environ 3 cm de profondeur, les racines dirigées vers le bas. Faites des trous dans les pots afin de laisser s'échapper l'eau.

Sinon, vous pouvez directement planter en terre. Choisissez une terre légère, mais riche de votre jardin. Plantez-y votre gland germé dedans, à faible profondeur. Vous ne pouvez mettre en pleine terre que lorsque vous avez une racine-pivot déjà bien développée et détachée du gland. Par contre, rien n'est plus vulnérable au passage de souris ou d'écureuils ! Arrosez votre plantation. Arrosez jusqu'à ce que l'eau ressorte par les trous du côté ou du fond. Arrosez fréquemment dans les semaines qui suivent, le sol ne doit pas être sec.

Votre semis doit se faire en intérieur de préférence derrière une fenêtre exposée au sud afin de capter au maximum la faible lumière de l'hiver. Vous devriez voir des résultats assez rapidement. Transplantez vos semis. Surveillez la pousse de votre plante. Les jardiniers ont des avis divergents sur le bon moment pour transplanter le gland germé - certains recommandent de planter le semis directement dans la pleine terre après quelques semaines en pot, d'autres préfèrent installer les pots en plein air quelque temps avant de passer au repiquage en pleine terre proprement dit.

Signes qui permettent de savoir quand il est temps de repiquer : vos pousses doivent faire 10 - 15 cm de haut avec de petites feuilles. elles doivent avoir des racines bien blanches avec un bel aspect. elles doivent vous apparaître comme étant à l'étroit dans le pot. elles doivent avoir (selon les espèces et les climats) de quelques semaines à quelques mois d'âge. la racine centrale doit être bien développée.

- Bouture : .

- Marcottage : .

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Les glands peuvent être consommés par les humains . Mangés grillés ou bouillis, crus, confits dans du sucre. Pour enlever l'amertume, hacher finement les glands ou les écraser puis les faire bouillir à plusieurs eaux jusqu'à ce que toute l'amertume soit partie. .

Farine : .La purée de glands peut être sécher et pulvérisée, puis mélangée à de la farine pour en faire du pain et des gâteaux. On peut la conserver plusieurs mois.

Teknik des indiens: glands broyés entre une pierre et un rocher. La poudre grossière était mise dans un panier placée plusieurs jours dans un cours d'eau ou bien tassé dans un trou creusé dans le sable le long d'une rivière et l'on versait de l'eau dessus jusqu'à ce que l'amertume est disparu

Ou enterrer les glands entiers dans un sol humide et les laisser un an... ils seront alors noirs et doux... les consommer grillés...

Pain ou gâteaux : . Farine de glands pour faire du pain

Racahout : .Racahout: mélange de féculés, glands, cacao, sucre ou miel

Purée de glands : .Purée de glands La **purée de glands** est une préparation de base qui permet de réaliser divers **mets** : **pâté végétal**, tarte sucrée, etc. Ingrédients glands eau. Réalisation Entailler les glands Les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes pour faciliter l'écorçage Écorcer les glands Hacher les amandes (c'est-à-dire les glands écorcés) Faire bouillir dans plusieurs eaux jusqu'à ce que l'eau soit claire et que toute l'amertume ait disparue Égoutter, écraser.

Paté de glands : **Pâté de glands.** Ajouter à la purée de l'huile d'olive, des oignons, des poireaux hachés, de l'ail, du sel et du genièvre haché. Cuire au four à feu moyen dans un moule. Manger froid.

Tarte aux glands. Ajouter à la purée yaourt, crème fraîche, miel, raisins secs et lait pour obtenir un mélange pas trop épais. Aromatiser de gingembre ou cannelle. Verser sur un fond de tarte et cuire au four.

Paté végétal de glands aux champignons et carottes : . - 2 gousses d'ail hachées - 3 échalotes hachées - 1 grosse carotte rapée - 3 petits blancs de poireaux en fines rondelles - 6 champignons de paris émincés - 1 cube de bouillon de légumes - épices au choix - 2 cuillères à soupe de levure maltée - 5 cuillères à soupe de crème végétale (ici amande) - 220g de purée de glands Faire revenir ail et échalotes puis légumes avec épices et bouillon cube et huile d'olive. Mixer la purée de glands, les légumes, avec la crème et la levure maltée. Rectifier l'assaisonnement. Cuire 10 minutes au four à 180° si mini moules ou 20 à 30 minutes si moule à cake. Se déguste froid. Meilleur quelques jours après.

Farine et galettes de glands: : **· Ramasser des glands doux. Eplucher les glands et laisser tremper pendant plusieurs jours en renouvelant l'eau. · Puis faire bouillir longuement. Le tanin colore l'eau en rouge.**

Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que l'eau de cuisson s'éclaircisse. · Ecraser les glands sur la meule dormante pour obtenir une farine. La farine sèche peut être conservée pendant tout l'hiver. · Pour faire des galettes, suivre la même recette que celle du pain. Attention ! Lorsque le tanin n'a pas été complètement éliminé, la farine reste très amère et les galettes sont indigestes.

Galettes à la farine de glands: . Il s'agit de petits pains plats Ingrédients : 200 gr de farine de blé 100 gr de farine de glands 1/5 de c. à café de sel 3 c. à soupe d'huile d'olive 20 cl d'eau

Café de glands de chêne torréfiés : . Éplucher les glands Dans une casserole en inox Faire colorer les glands 1h en remuant régulièrement Laisser sécher une nuit Séparer les glands en deux, torréfier à feu moyen 20 mn puis les écraser grossièrement Torrifier 10 mn à feu vif tout en remuant; laisser refroidir et mixer Torrifier 10 mn à feu vif tout en remuant Faire chauffer 20 cl dans une casserole ,ajouter deux c à soupe de café de glands de chêne et laisser reposer 2 mn Passer à l'étamine et servir

Boisson alcoolisée : . fermentés pour donner une boisson pétillante (piquette de glands).

Bière de glands: . 12kg de glands de chêne | 25g de levure de bière | 40g de cônes de houblon | 25l d'eau
Recette : Faites macérer les glands bien mûrs et non germés dans l'eau fraîche pendant 15 jours, en changeant l'eau tous les jours pour éviter l'amertume des glands. Mettez les glands dans un fut avec le houblon, les 25l d'eau et la levure. Remuez, laissez fermenter 20 jours; puis mettez en bouteilles muselées et conservez au frais Les meilleurs sont ceux du chêne liège qui sont plus sucrés.

Les autres, sont donc plus amers. Et donc, il faut leur imposer une petite préparation préliminaire pour leur ôter leur amertume, après quoi on les cuisine tout simplement... comme des châtaignes.

On ne peut pas les manger tel que, sauf ceux du chêne liège qui sont plus doux. Voici donc la procédure à suivre :

Etape 1, le ramassage : On ramassera les glands quand ils sont bien marrons (et non verts), après les premières gelées, ou mieux, au printemps après qu'ils aient passé tout l'hiver aux intempéries, et bien sûr ceux qui sont sains, sans visiteurs incongrus.

Etape 2, l'épluchage : On enlèvera le petit support en forme de pipe qui est à la base du gland (ou *Cupule*) et les 2 peaux; l'enveloppe extérieure et dure (le *Péricarpe*) puis celle intérieure, plus fine (le *Tégument*) et qui colle au fruit (l'*Amande*)... comme pour les châtaignes ! Pour cela, entaillez l'enveloppe extérieure et plongez les glands

quelques minutes dans de l'eau bouillante... comme pour les châtaignes ! Passez-les sous l'eau froide puis épluchez-les.

Etape 3, le concassage : Il ne restera plus qu'à concasser la graine (ou amande, composée de 2 Cotylédons), avec un couteau ou mieux au mixeur. Souvenez-vous juste que plus les morceaux seront petits, plus l'étape 4-le brassage sera rapide. A vous de voir...

Etape 4, le brassage : Il faut savoir que l'amertume provoquée par le tanin du gland est hydrosoluble, donc à partir de là, 2 options s'offrent à vous : - Soit vous faites bouillir les amandes des glands concassées dans de l'eau (avec facultativement une poignée de cendre de bois, car la potasse contenue dans la cendre fixe le tanin) en renouvelant régulièrement l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne translucide *Avantage de cette méthode : elle permet d'ôter l'amertume et de cuire en même temps mais, c'est plus cher et tout le monde n'a pas de cheminée ou de barbecue pour la cendre* - Soit vous mettez les amandes concassées dans un objet permettant de filtrer (linge, chinois, panier, etc.) et vous mettez le tout plusieurs jours (au-moins 5) dans l'eau courante du genre : source, fontaine, rivière, torrent, etc. *Avantage de cette méthode : elle ne coûte rien mais tout le monde n'a pas de rivière à proximité* Je ne vous recommande pas l'eau du robinet, car ça vous coûterait une for...tu...ne, ou un bras, au choix !

Etape 5, le stockage : Bien sûr, une fois séchés, émondés ou pas, moulus ou pas, on peut les conserver dans un bocal hermétique... comme pour les châtaignes !

PUREE DE GLANDS Cette préparation est la base de nombreuses recettes **Ingrédients :** glands eau sel, poivre beurre ou crème fraîche **Préparation :** Entaillez les glands Plongez-les dans l'eau bouillante quelques minutes pour faciliter l'écorçage Ecorcez les glands puis hachez les amandes Faites bouillir dans plusieurs eaux jusqu'à ce que l'eau soit claire et qu'il n'y ai plus aucune trace d'amertume Egouttez, écrasez, salez, poivrez et beurrez à volonté. Servez avec du boudin noir, ou une saucisse grillée...

GALETTE AU BEURRE AUX GLANDS **Ingrédients :** 750 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 750 gr de sucre 500 gr de beurre 4 oeufs 1 sachet de levure chimique 120 gr de chocolat râpé 50 gr de graines de sésame cannelle 1 zeste de citron amandes pour la déco **Préparation :** Préchauffez le four Th.6 ou 180° C Dans un saladier, mélangez bien progressivement tous les ingrédients. Etalez la pâte, à hauteur d'un doigt (environ 1 cm). Décorez avec les amandes et saupoudrez de graines de sésame. Enfournez pour 35 mn

TARTE AUX GLANDS **Ingrédients :** 1 pâte brisée du commerce 500 gr de purée de glands (voir la préparation en haut de la page) 1 yaourt 2 c. à soupe de crème fraîche 120 gr de sucre 1 sachet de levure chimique 25 cl de lait 2 oeufs 1 poignée de raisins secs 1 pincée de gingembre ou de cannelle 2 + 2 c. à soupe de miel un peu de beurre **Préparation :** Préchauffez le four Th. 6, ou 180°C Tapissez un moule à tarte beurré avec la pâte brisée Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et versez le tout sur le fond de tarte. Faites cuire à four chaud environ 40 mn. Avec un pinceau, badigeonnez le dessus de la tarte encore chaude avec 2C; à soupe de miel et laissez refroidir.

PICKLES DE GLANDS MARINES AUX EPICES **Ingrédients :** 550 gr de glands coupés en 2 (voir la préparation en haut de la page) 500 ml de vinaigre 150 gr de sucre 1/2 c. à café de poivre 1/2 c. à café de piment de la Jamaïque 1/2 c. à café de clous de girofle 1/2 c. à café de cannelle 1 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé 6 c. à soupe de gros sel **Préparation :** Dans une casserole portez à ébullition le vinaigre avec le poivre, le piment, les clous de girofle, la cannelle et le gingembre puis laissez mijoter 10 mn. Mettez les glands préparés dans les bocaux, recouvrez-les avec le vinaigre et fermez. Laissez-les mariner de 3 à 6 mois de préférence.

CROQUETTES DE GLANDS & HARICOTS ROUGES **Ingrédients :** 200 gr de glands concassés préparés (voir la préparation en haut de la page) 1 petite boîte de haricots rouges hachés 1 c. à soupe d'huile 1 oignon haché 1 gousse d'ail hachée 1 c. à café de graines de lin 1 c. à café de céleri en poudre sel, poivre **Préparation :** Mélangez les différents ingrédients hachés grossièrement, rectifiez l'assaisonnement. Formez des galettes de la taille d'une clémentine aplatie. Faites cuire à la poêle, à la friteuse ou au four Th. 6, ou 180°C pendant environ 15 mn. Servez avec une salade...

GELEE DE GLANDS **Ingrédients :** 1 verre de farine de glands pour 6 verres d'eau 1 pincée de sel **Préparation :** Versez l'eau dans une casserole avec la farine de glands (voir la préparation en haut de la page) et le sel. Faites épaissir à feu doux pendant environ 30 mn et rectifiez l'assaisonnement. Versez dans un plat et laissez refroidir. Consommez comme du tofu avec une sauce d'accompagnement comme par exemple de la sauce soja ou aigre-douce ou tout simplement une vinaigrette

PATE DE GLANDS **Ingrédients :** 500 gr de purée de glands (voir la préparation en haut de la page) 250 gr de chair à saucisses (ou des restes de viande) 1 poignée d'olives vertes dénoyautées hachées 2 oignons hachés 2 gousses d'ail hachées 10 baies de genièvre entières 2 oeufs 1 c. à soupe d'huile d'olive sel, poivre et pour le fun un petit

verre d'alcool au choix (Cognac, Marc, etc.) **Préparation :** Préchauffez le four Th.6, ou 180°C Mélangez bien tous les ingrédients. Versez dans une terrine à pâté, ou un moule à cake et faites cuire 45 mn à 1 heure dans un four bien chaud. Laissez refroidir et placez 24 h au frigo. En option, on peut verser de la gelée dessus pour avoir une plus belle finition

GATEAU FONDANT AUX POMMES & A LA FARINE DE GLANDS **Ingrédients :** 100 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 100 gr de farine de blé 150 gr de sucre 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de levure chimique 70 gr de beurre 30 cl de crème fraîche liquide 4 oeufs 1 c. à soupe de rhum 4 pommes **Préparation :** Préchauffez le four Th. 7, ou 210°C Beurrez un moule à fond amovible. Epluchez les pommes, coupez-les en gros morceaux Dans une terrine, mélangez tous les ingrédients puis ajoutez les pommes. Versez dans le moule. Faites cuire 35 à 40 mn au four. Démoulez et laissez refroidir.

SOUPE DE GLANDS AU LARD, COPEAUX DE CEPES **Ingrédients :** 1 kg de purée de glands (voir la préparation en haut de la page) 1 oignon haché 3 branches de céleri en morceaux 3 gousses d'ail hachées 200 gr de lardons fumés 1 feuille de laurier 1,5 litre d'eau 3 cubes de bouillon de volaille 1 c. à soupe d'huile 350 gr de cèpes tranchés sel, poivre **Préparation :** Faites revenir les lardons puis réservez-en la moitié. Dans la graisse des lardons faites revenir l'oignon puis l'ail. Mouillez avec l'eau puis ajoutez le céleri, les cubes de bouillon, la purée de glands et la feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez cuire la soupe sans couvrir. Nettoyez et coupez les cèpes grossièrement. Faites-les revenir dans l'huile et ajoutez au dernier moment les lardons réservés. Quand la soupe est cuite, mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement. Versez dans les assiettes puis disposez quelques lardons/champignons au milieu et quelques fines tranches fraîches de cèpes

NOIX DE ST JACQUES SUR PUREE DE GLANDS *Comme les coquilles St Jacques ne courent pas le Morvan, on peut les remplacer par des queues d'écrevisses... quand c'est la saison bien sûr !* **Ingrédients :** 600 gr de purée de glands (voir la préparation en haut de la page) 12 noix de St Jacques 1 oeuf 2 c. à soupe de farine 2 c. à soupe de chapelure sel, poivre beurre huile cerfeuil pour la déco **Préparation :** Faites une purée selon la méthode préconisée en début de page, réservez au chaud. Battez l'oeuf en omelette et roulez les noix de St Jacques dans la panade dans l'ordre suivant : oeuf, farine, oeuf, chapelure Faites revenir les noix de St Jacques panées dans l'huile. Posez-les sur la purée et servez bien chaud, décoré d'un brin de cerfeuil.

PANCAKES DE GLANDS AU CHOCOLAT CHAUD **Ingrédients :** 100 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 100 gr de farine de blé 1/2 c. à café de sel 1/2 c. à café de bicarbonate de soude 2 c. à soupe de sucre 3 oeufs 20 cl de lait 150 gr de beurre 1/2 sachet de levure chimique **Préparation :** Mélangez les 2 farines, le sel, le bicarbonate de soude et la levure. Mélangez le sucre, les jaunes d'oeufs, le beurre fondu et le lait puis incorporez le tout aux 2 farines. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. faites cuire les pancakes comme des crêpes épaisses dans de petites poêles (à blinis). Servez tiède avec différentes compotes ou confitures et un chocolat bien chaud pour affronter les rigueurs de l'hiver.

PETITS PAINS A LA FARINE DE GLANDS & DE CHÂTAIGNES, NOIX & NOISETTES **Ingrédients :** 300 gr de farine de blé 100 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 100 gr de farine de châtaignes 2 c. à soupe de miel 2 c. à soupe d'huile d'olive 30 cl d'eau tiède 11 gr de levure de boulanger déshydratée 10 gr de sel 80 gr de noix concassées 80 gr de noisettes concassées **Préparation :** Mélangez les liquides : eau, miel, huile puis ajoutez et laissez fondre la levure. Dans un saladier, mélangez les 3 farines et le sel puis incorporez les liquides. Pétrissez pendant 5 bonnes minutes. Rajoutez de l'eau ou de la farine si nécessaire puis incorporez les noix et noisettes. Formez une boule, recouvrez-la d'un chiffon humide et laissez lever 2 heures dans un endroit chaud. Après ce temps, reprennez la pâte, coupez-la en 4 parts égales et formez 4 boules que vous laissez lever à nouveau 30 mn. Préchauffez le four Th.6, ou 180°C Faites une incision sur chaque boule et enfournez pour 30 mn de cuisson

MUFFINS AUX GLANDS **Ingrédients :** 100 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 100 gr de beurre 125 gr de sucre 2 gros oeufs 1 c. à café de levure 1 c. à café de glands concassés (ou de noisettes) **Préparation :** Préchauffez le four Th.6, ou 180°C Mélangez tous les ingrédients et remplissez aux 3/4 les moules à muffins. Laissez reposer 15 mn puis faites cuire pendant 15 mn tout en surveillant la cuisson. Décorez avec un gland en chocolat ou une amande.

MADELEINE DE GLANDS *Le plus dur dans la recette, c'est de trouver le moule !* **Ingrédients :** 125 gr de farine de glands (voir la préparation en haut de la page) 125 gr de beurre fondu 125 gr de sucre 4 oeufs 1 sachet de levure chimique 1/2 c. à café de cannelle **Préparation :** Préchauffez le four Th. 6, ou 180°C Mélangez le beurre fondu, le sucre et les oeufs un à un. Incorporez la cannelle, la farine et la levure. Versez dans les petits moules, ou des moules à madeleines, et faites cuire 10 mn.

AUMÔNIERES DE GLANDS AUX DEUX FROMAGES **Ingrédients :** 200 gr de farine de glands (voir préparation en haut de la page) 10 gr de levure de boulanger 2 pincées de sel 40 cl d'eau tiède 2 oeufs 100 gr de fromage de

brebis en morceaux 100 gr de tomme de chèvre en morceaux 3 blancs de poireaux émincés 3 c. à soupe d'huile d'olive 70 gr de beurre poivre Quelques brins de ciboulette **Préparation :** Mélangez la levure et l'eau puis ajoutez la farine, les oeufs, le sel et 2 c. à soupe d'huile. Mélangez et laissez reposer 1 heure. Préchauffez le four Th. 6, ou 180°C Faites blondir les poireaux émincés dans la moitié du beurre et le reste d'huile. Faites cuire les crêpes, répartissez les blancs de poireaux au centre puis les morceaux des 2 fromages. Poivrez. Fermez les aumônières avec un brin de ciboulette, un cure dent, ou une ficelle. Disposez les aumônières dans un plat beurré et enfournez pour 8 mn Servez avec une salade

MINI CHOUX DE BOEUF FARCIS AUX GLANDS **Ingrédients :** 400 gr de steak haché (ou restes de viande) 100 gr de chair à saucisses 150 gr de glands concassés (voir préparation en haut de la page) 1 oignon 20 cl de vin blanc 1 c. à soupe d'huile sel poivre 4 grosses feuilles de chou vert 20 cl d'eau 5 cl de vin blanc 2 échalotes 2 cubes de bouillon de boeuf 2 jaunes d'oeufs 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès 1 c. à soupe de moutarde **Préparation :** Faites blanchir les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée pendant 5 mn. Egouttez. Hachez les viandes, l'oignon, salez, poivrez et ajoutez les glands concassés. Répartissez la farce dans les feuilles puis ficelez celles-ci. Dans une cocotte faites revenir les mini choux sur toutes leurs faces dans un peu d'huile. Arrosez avec le vin blanc et laissez mijoter 30 mn à couvert. Pendant ce temps, faites réduire le vin blanc avec les échalotes hachées. Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la moutarde, le vinaigre puis les jaunes d'oeufs et laissez épaissir sur feu doux en fouettant régulièrement.

CAFE AUX GLANDS **Ingrédients :** des glands préparés selon une des méthodes décrites tout en haut **Préparation :** Une fois traités comme indiqué tout en haut Torréfiez les glands au four à Th. 5/6 ou 160°C jusqu'à ce qu'ils aient une couleur brun chocolat Laissez refroidir complètement et conservez au frigo Moulez selon vos besoins Mettez 2 c. à soupe de café moulu Versez de l'eau chaude par-dessus et laissez infuser. Filtrez ou pas, à la turque.

GALETTES A LA FARINE DE GLANDS *Il s'agit de petits pains plats* **Ingrédients :** 200 gr de farine de blé 100 gr de farine de glands 1/5 de c. à café de sel 3 c. à soupe d'huile d'olive 20 cl d'eau **Préparation :** Mélangez les farines et le sel puis faites un puits au centre Ajoutez l'huile et l'eau. Mélangez Si la pâte colle aux doigts ajoutez un peu de farine Formez des boules que vous aplatissez avec les mains Faites chauffer une poêle à peine huilée sur feu moyen Faites cuire de 2 à 3 mn de chaque côté Gardez au chaud et Utilisez comme des fajitas sud-américaines, les piadines italiennes ou les naans asiatiques

[Recettes sucrées :](#) .

[Recettes salées :](#) .

[Boissons avec ou sans alcool :](#) .

[Vin :](#) .

Les différents usages

Agriculture : le chêne a été très utilisé, puis cultivé, pour son bois, son liège, son écorce. Les glands sont aussi mangés par les animaux sauvages ou domestiques : les écureuils, les cerfs, les sangliers qui en sont très friands. Toutefois, ils sont nocifs pour les équidés. . Les glands sont utilisés en Corse et en Espagne pour l'alimentation de cochons élevés en semi-liberté.

Artisanat : Sa résistance aux insectes et aux champignons (durabilité naturelle) est très importante grâce à sa forte teneur en tanin. Aujourd'hui le bois de chêne reste couramment utilisé dans la menuiserie, la parqueterie, et la production de plaquage. Les tonneaux dans lesquels les vins rouges, xérès et d'autres spiritueux tels que le cognac, le scotch ou le bourbon sont vieillies, sont des fûts de chêne. Les tonneaux de chêne contribuent à la saveur vanillée de ces boissons. Les copeaux de bois de chêne sont utilisés pour le fumage du poisson, de la viande, du fromage et d'autres produits alimentaires.

L'écorce de *Quercus suber*, ou chêne-liège, donne le liège qui sert traditionnellement à fabriquer les bouchons en liège. Cette espèce pousse sur le pourtour méditerranéen, ainsi qu'au Portugal. L'Espagne, l'Algérie et le Maroc sont les plus gros producteurs mondiaux. L'écorce de chêne est riche en tanin. Pulvérisée, elle donne le tan utilisé pour le tannage des cuirs par les tanneurs. L'écorce du chêne blanc est séchée et utilisée dans certaines préparations médicales. En Kabylie (Algérie), l'écorce du chêne-liège découpée en forme de cylindre de 70 à 80 cm est utilisée en apiculture pour élever des essaims d'abeilles.

Utilisations des galles On appelle *noix de galle* (ou *galle du chêne*) l'excroissance provoquée sur les feuilles de certains chênes par des piqûres d'un autre insecte, le cynips— la noix de galle est utilisée pour la confection de teintures. La galle du chêne a longtemps été utilisée comme ingrédient principal pour fabriquer l'encre (encre métallogallique), récoltée à une période précise de l'année. Dans les campagnes, les enfants transperçaient d'une allumette les galles (appelées "imoines" dans le Poitou), pour en faire de petites toupies écorce mélangé à argile pour recouvrir les habitations, isolation

Combustible : .

Cosmétique :

Vétérinaire : **Contre l'eczéma** Pulvériser des galles du chêne et en saupoudrer les lésions.

Dentifrice : La poudre de feuilles de chene peut servir à se laver les dents Le chêne (*quercus robur*) se trouve en forêts. Son écorce (des jeunes rameaux), ses feuilles, bourgeons et glands sont antiseptique, astringent et fébrifuge. Contre les aphtes, les gingivites et stomatites, des bains de bouche de décocté d'écorce de chêne sont recommandés, comme aussi de faire de temps en temps, une cure de décoction de bourgeons de chêne. De plus, contre le saignement des gencives (plus particulièrement), du « vin de chêne» est conseillé, en usages interne (en boire un petit verre chaque jour) et externe (plusieurs fois dans la journée se rincer la bouche avec une gorgée de ce vin).

Externe : Le chêne en compresses, en lavements ou en bains

- **K:** Par voie orale, consommé en tisanes,

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cognassier

Noms communs : Cognassier ou cydonia, pomme d'or ou poire de Cydonie

Noms scientifiques : *Cydonia oblonga* ou *Cydonia vulgaris*

Nom Anglais : .

Nom grec : *Mela kudonia*

Classification Botanique : Famille des rosaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 5 à 8m

Largeur : 4 à 6m

Feuillage : . caduc

Floraison : printemps, mai

Fructification : .

Origine : originaire du sud-ouest et du centre de l'Asie (Caucase et Iran)

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen, particulièrement adapté au Midi. Cultivé dans toutes les régions tempérées. Il s'adapte bien aux climats de la plupart de nos régions

Rusticité : .peut supporter le gel et des températures allant jusqu'à -25 °C

Exposition : ensoleillée, mi ombre

Sol : sol riche , sol argileux, humus ou terreau

PH du sol : . neutre

Humidité du sol : . sol bien drainé, sol humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .ail, ciboulette, échalote, oignon, poireau perpétuel

Bienfaitrice :

Conseil de culture

Plantation : Planter à l'automne pour favoriser l'enracinement avant l'hiver

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Un arrosage régulier est conseillé les deux années suivant sa plantation.
- **Paillage :** .
- **Taille :** Aucune taille n'est nécessaire, elle n'améliorera pas la fructification. Supprimez seulement les branches mortes ou malades au fur et à mesure
- **Taille :** .
- **Engrais :** . Chaque année, apportez-lui de l'engrais pour fruitiers au printemps et paillez-le à l'automne
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** la moniliose, pourriture des coings sur le cognassier l'oidium feutrage blanc sur les feuilles ou tâches brunes sur les fruits Pour lutter contre la moniliose, supprimez les fruits momifiés restés sur l'arbre. Éliminez aussi les fruits touchés qui sont tombés au sol ou ceux que vous souhaitez conserver ou qui présentent des signes de pourriture.
En traitement préventif, vous pouvez pulvériser des produits cuivrés ou soufrés dès la floraison, en renouvelant plusieurs fois l'application. On peut également vaporiser du purin de consoude ou une décoction de prêle.

Multiplications :

- **Semis :** semis en terrine en mars
 - **Bouture :** bouturage à la fin de l'hiver, bouturage en mars/avril, ou bouturage en septembre/octobre
 - **Marcottage :** marcottage en juin/juillet, marcottage par buttage en novembre Le marcottage en cépée en fin d'hiver est particulièrement adapté au cognassier, qui est un arbre à rameaux rigides poussant en touffe érigée.
 - **Greffe :** greffage possible mais pas obligatoire Le greffage s'effectue à œil dormant de mi-juillet à mi-août. Pour multiplier votre cognassier par greffage, réalisez une greffe en écusson à œil dormant sur un cognassier franc (né d'un semis en pépinière)
- Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De septembre à octobre Les coings se récoltent à maturité en automne avant les premières gelées. Fragiles, ils se manipulent avec soin, sinon ils se couvrent de marques

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les coings sont difficiles à conserver. Utilisez-les de préférence rapidement. Faites-en des confitures, des pâtes de fruits, des gâteaux...

Pour les conserver, placez-les dans une caissette en une seule couche, dans un endroit sombre et frais. Isolez les coings des autres fruits pour éviter que ces derniers s'imprègnent de leur odeur puissante. Contrôlez l'humidité de la pièce de stockage pour éviter la pourriture. Si un fruit présente des signes de pourriture, séparez-le des autres. Les coings se conservent environ 2-3 mois.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Le coing.

Confiture de coing : .temps de préparation : 2 heures - Temps de cuisson : 1 heure. Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 1,4 kg de coings - 1 kg de sucre cristallisé - eau Préparation de la recette : Couper les coings en quartiers, pelez-les et supprimez les pépins, (vous devez obtenir un kilo de fruits). Mettre les quartiers dans une marmite, juste couverts d'eau. Faites cuire. Lorsque les morceaux sont bien tendres, ajoutez la même quantité de sucre que de morceaux de fruits (1 kg) et poursuivez la cuisson sur un feu modéré pendant environ 1 heure. Lorsque le sirop

devient très épais, la confiture est cuite, vous pouvez la répartir dans des pots. Remarques : Surveiller en permanence, et faire bien attention en fin de cuisson que la confiture n'attache pas au fond de la marmite.

Sirop de coing : . Ingrédients : - 1,2 kg de coings - 500 g de sucre Préparation Rincer les coings puis les frotter pour retirer leurs duvets. Les découper en quartier sans les éplucher. Placer les fruits dans une poêle et les recouvrir d'eau à hauteur. Faire bouillir le tout et mijoter durant 45 min. Enlever la poêle du feu et laisser la préparation tiédir. Faire passer les coings aux passoirs en récupérant le jus de cuisson. Compresser les fruits et les filtrer à l'aide d'une mousseline. Ajouter le sucre et cuire le mélange durant 10 min. Verser le sirop dans des bouteilles fermées hermétiquement. Les mettre au réfrigérateur.

Vin de coing : . Temps de préparation : 10 minutes. Ingrédients (pour 7 bouteilles) : - 2,5 kg de coings - 5 l de vin blanc - 1 l d'eau de vie (ou alcool pour fruits) - 1 kg de sucre Préparation de la recette : Frottez les coings pour leur enlever le duvet. Sans les peler et sans enlever le cœur, coupez les coings en morceaux. Laissez macérer tous les ingrédients pendant 1 mois. Filtrez et mettez en bouteille. Servez bien frais.

Croustade aux coings : . Ingrédients pour 4 personnes : - 3 coings - 70 g de gros flocons d'avoine - 110 g de farine de blé type T80 - 40 g d'amandes hâchées - 50 g de beurre - 50 ml de lait d'amande - 2 cuil. à s. de miel - 3 cuil. à s. de sucre Muscovado - 2 pincées de vanille en poudre - 1/2 cuil. à c. de cannelle en poudre Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Eplucher les coings, les découper en morceaux (jeter les trognons) et les faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Les égoutter et les mélanger avec 60 g. de farine, le miel, la vanille et le lait d'amande. Répartir dans un plat à gratin. Dans un récipient, mélanger les flocons d'avoine avec la farine restante, les amandes hâchées, le sucre et la cannelle. Faire fondre le beurre, le verser sur le mélange précédent et travailler rapidement à la fourchette afin d'obtenir une sorte de chapelure grossière. Verser sur les coings. Faire cuire 45 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.

Pate de coings : . Préparation : 10 mn – Cuisson : 50 mn – Temps total : 60 mn Ingrédients : - 2,5 kg de coings - 2 kg de sucre - 1 bâton de vanille Lavez les fruits, brossez-les pour et ôter les poils. Retirez le cœur et les pépins et mettez-les dans une mousseline ou un sachet à thé. Coupez les fruits en quartiers sans les peler. Mettez 1,5 litre l'eau à bouillir. Quand l'eau est à ébullition mettez y les morceaux de coings, la mousseline (avec pépins + trognons) et laissez blobloter 20-25 minutes jusqu'à ce que la préparation compote et que le fruit soit tendre. Égouttez, enlevez le sachet et mixez finement le coing. Pesez, et rajoutez l'équivalent du poids de purée en sucre (environ 2 kg). Mettez ce mélange purée de coings sucre dans une sauteuse, ajoutez une gousse fendue en deux et faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que les bords de la préparation se décollent, se détachent facilement (attention ne trempez pas les doigts, c'est bouillant). La cuisson dure environ 15 à 20 minutes. Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un ou plusieurs plateaux. Ne pas dépasser environ 2 centimètres d'épaisseur pour permettre un bon séchage.

Liqueur de coing : . Temps de préparation : 10 minutes. Ingrédients (pour 10 personnes) : Pour 1 litre : - 1 kg de coings - 1 litre d'alcool de fruit - 400 g de sucre - 1 anis étoilé - 2 oranges Préparation de la recette : Cette liqueur doit reposer 1 mois. Pelez et coupez les coings. Gardez les pépins dans une gaze. Ajoutez le tout dans l'alcool de fruit avec les oranges (avec peau) lavées et coupées en rondelles. Ajoutez l'anis étoilé et le sucre. Laissez macérer 1 mois dans un endroit frais en remuant de temps en temps pour que le sucre se mélange bien. Filtrez puis embouteillez.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : Il n'est pas indiqué chez les personnes aux intestins paresseux (le coing est constipant).

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cormier

Noms communs : Cormier ou Sorbier domestique

Noms scientifiques : Sorbus domestica L.

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 10m

Largeur : . 6 à 8m

Feuillage : .caduc

Floraison : . avril mai

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .supporte des températures descendant jusqu'à -30 °C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : sol argileux, sol calcaire, sol sableux, les terres fortes, limoneuses, substantielles, et même argilleuses, tous les terrains cultivés

PH du sol : . alcalin, neutre ou acide

Humidité du sol : . lieux frais et humides. craint ceux qui sont trop secs, et les situations trop chaudes

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Planter en septembre ou octobre

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .pailler le sol à son pied et à l'arroser en cas de besoin (épisodes de sécheresse, canicules) durant les deux ans qui suivent la plantation.

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : . taille juin à août

- Taille : .

- Engrais : .pas de fertilisation ni d'apport d'eau une fois installé

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : 1/ semez au mois d'Octobre, leveront au printemps suivant

2/ stratifier les graines 5 à 6 mois avant le semis en les plaçant dans un sac rempli de sable et stocké au frais : 2 à 4 °C. Semé en avril-mai, dans une terrine, à 20 °C la germination est alors rapide : elle a lieu en 3-4 jours.

Repiquez les plantules, le rapidement possible, en vous aidant d'une pince à épiler, dans des pots de 1 litre.

Pourquoi cette mesure pour le moins originale ? Parce que cette espèce développe très rapidement des racines étonnamment longues dont plusieurs ont une croissance en oblique. Trop à l'étroit dans leur contenant, le système racinaire du cormier forme un écheveau qui compromet sérieusement la réussite de sa future installation

en place. En fin d'été, rempotez de nouveau le plant dans des pots de 4 l. Vous l'installerez en pleine terre au mois de septembre de l'année suivante.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .en fin d'hiver, en le greffant en fente, au ras du sol. Greffer le cormier sur un poirier, un cognassier ou bien une aubépine présente l'avantage d'avancer la mise à fruits de quelques années

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : le milieu de l'automne, septembre, octobre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Les fruits, cormes ou sorbes, comestibles après bletissement (comme la nèfle), servaient aussi à préparer une boisson faiblement alcoolisée (piquette de cormes).

En alsace, après macération, les fruits sont distillés pour fabriquer de l'eau de vie (schnaps).

Confitures : .Versez, dans une bassine à confiture, des cormes blettes. Recouvrez d'eau et menez le tout à ébullition. À partir de celle-ci, maintenez la cuisson pendant 5 minutes. Passez ensuite les fruits dans un moulin à légumes, grille moyenne, afin d'éliminer les peaux et pépins. Pesez la pulpe obtenue et mêlez-la au sucre (à raison de 750 g pour 1 kg de purée). Délayez éventuellement avec quelques cuillères d'eau si vous trouvez la pulpe trop épaisse. Faites cuire une vingtaine de minutes avant de verser dans des pots que vous refermerez hermétiquement.

Recettes sucrées : .V

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : Le cormier sert à la fabrication de manches d'outils particulièrement résistants car son bois est parmi les plus durs bois indigènes en France. Il a longtemps été le plus prisé pour la confection des fûts d'outils de corroyage (rabots, riflards, varlopes, guillaumes...), le pommier massif ou en semelle rapportée étant moins apprécié. Il fut aussi utilisé pour réaliser des outils de traçage (règles, trusquins) et de toise. Dans les moulins, les dents rapportées (alluchons) sur couronne en fonte de l'engrenage multiplicateur étaient faites en cormier. Il était aussi utilisé par les graveurs sur bois d'images (xylographie).

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cornouillier du japon

Noms communs : .Cornouiller du Japon

Noms scientifiques : .Cornus kousa ou Benthamia kousa

Nom Anglais : .
Nom japonais : . Yamaboushi ☐ ☐ ☐ ☐
Classification Botanique : Famille des Cornacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .3 à 12 m
Largeur : . 4m
Feuillage : .caduques
Floraison : . mai juin
Fructification : . juillet aout
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen
Rusticité : .-15 °C
Exposition : .Mi-ombre
Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Terre de bruyère Humus ou terreau
PH du sol : .Sol neutre Sol acide
Humidité du sol : .Sol drainé Sol humide
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .à l'automne pour une meilleure reprise ou, à défaut, au printemps.

- **Engrais :** .Pour enrichir et maintenir l'acidité d'un sol ingrat, apportez chaque printemps un peu de compost décomposé ou de tourbe puis renouveler le paillis.
Faites un apport d'eau régulier les 2 premières années de mai à octobre et ensuite uniquement en période de sécheresse.

- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .pas de taille
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .1/ Le bouturage de rameaux herbacés, en mai : Il se pratique avec des rameaux de 15 cm environ prélevés sur un plant sain et en pleine végétation. Ne laissez que 2 feuilles à l'extrémité et plantez l'autre

extrémité dans un substrat composé à parts égales de terre de bruyère et de sable de rivière. Maintenez le substrat à l'abri de toute sécheresse. Repiquez les boutures dès qu'elles auront fait deux nouvelles feuilles dans un pot individuel et installez-les en place deux ou trois ans après, en automne.

2/ Le bouturage sur rameaux lignifiés, en octobre : Il se pratique après la chute des feuilles avec des extrémités de tige de 25 cm environ prélevées juste au-dessus d'un œil. Placez-les enfoncées profondément dans une tranchée exposée au nord, remplie d'un mélange tourbe-sable de rivière. Seule une extrémité d'environ 5 cm doit émerger. Après arrosage, laissez en place tout l'hiver et repiquez dans des pots au printemps pour mise en place deux ou trois ans après, en automne.

- **Marcottage** : .1/ En été, pratiquez le marcottage aérien. Cette méthode est intéressante car elle procure directement des sujets relativement grands à repiquer à partir de cornouillers à port érigé et dont le bois n'est pas souple du tout.

2/ En automne, pratiquez le marcottage en cépée. Utilisez cette technique pour multiplier de jeunes plants de variétés buissonnantes ayant de multiples rejets au pied-mère. Vérifiez toujours si l'enracinement est suffisant avant de sevrer la marcotte l'année suivante.

- **Greffe** : . Deux types de greffage peuvent se pratiquer. Utilisez un porte-greffe âgé de 2 ans au moins. Un pied de *Cornus kousa* fera parfaitement l'affaire. A défaut, les pieds de *Cornus mas* et *Cornus florida* sont également très utilisés.

Le greffage en fente se pratique de mars à août tandis que la greffe en écusson (conseillée) se pratique en juillet. Pour une greffe en fente, mastiquez soigneusement la greffe et tuteurez le greffon qui reste fragile quelque temps après la reprise. Dans tous les cas, arrosez régulièrement le porte-greffe afin que le sol ne sèche jamais complètement. Abritez la greffe des intempéries et d'un fort soleil direct. Coupez les attaches au fur et à mesure de la croissance du greffon. Enfin, supprimez les départs de végétation situés sous la greffe.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . juillet aout On peut récolter les fruits de certaines variétés de cornouiller du Japon telles que (*Cornus kousa* 'Cristina') en automne pour en faire des confitures.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Le fruit est une baie globulaire rose rouge de 2 à 4 cm comestible mais sans grand intérêt gustatif. (à l'exception de 2 ou 3 variétés comme *Cornus kousa* 'Cristina' dont les fruits sont consommés en confiture).

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cornouillier male

Noms communs : Cornouiller male ou cornouiller sauvage, cornier, fuselier

Noms scientifiques : Cornus mas

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des cornacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations :

Description botanique

Hauteur : . 1,5 à 10m

Largeur : . 1,2 à 5m

Feuillage : .caduc

Floraison : . mai juin

Fructification : .

Origine : Europe et asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : Les cornouillers sont rustiques dans toutes les régions.

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : sol argileux, sol calcaire, sol sableux, humus ou terreau, sol frais, tolèrent tous les types de sols, même pauvres, secs.

PH du sol : . ph basique, neutre ou acide

Humidité du sol : . humidité moyenne, sol drainé, sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . *Briza media* • *Campanula glomerata* • *Hyssopus officinalis* • *Pulsatilla vulgaris* • *Rosa pimpinellifolia* *Salvia pratensis*

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : Planter à l'automne. La période idéale va de mi-septembre à début décembre, hors période de gel.

Peut se planter au printemps, en prenant soin d'arroser au début et en cas de chaleur. Espacez-les de 1 m seulement.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** Arrosez les jeunes plants tous les 10 jours

- **Paillage :** . paillez les deux premiers étés après la plantation.

- **Taille :** .

- **Taille :** . taille en février mars supprimez tous les ans le plus près possible de la base de la plante entre le tiers et la moitié des rameaux les plus âgés, sans raccourcir les rameaux laissés en place.

Plus les plantes seront vigoureuses, plus il faudra laisser de rameaux. À l'inverse, sur des sujets de faible développement, il faudra être plus sévère et ne laisser que les bois d'un an.

- **Engrais :** .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : généralement très résistant aux parasites, il peut toutefois souffrir d'une attaque de cochenilles. Les feuilles deviennent collantes, et la plante est affaiblie. Sur des arbustes encore peu développés, pulvérisez une solution de savon noir dilué à 10 %, en ajoutant 1 cuill. à soupe d'huile végétale (colza) et 1 cuill. à soupe d'alcool ou de vinaigre blanc par litre d'eau.

L'oidium peut également s'attaquer au cornouiller. Un feutrage blanc recouvre les feuilles et les tiges. Pulvérisez du petit lait ou du lait écrémé dilué à 10 %

Multiplications :

- **Semis** : Semez les graines directement en place en octobre, dès leur maturité, ou au printemps, après les avoir mises à stratifier en automne

- **Bouture** : 1/ bouturage Opérez en été, en juillet-août, avec des rameaux feuillés de 10-12 cm de long dont vous supprimerez les feuilles de la base avant de les piquer dans un mélange de sable et de tourbe. Placez les boutures à une température de 15 à 18 °C. Rempotez dans un mélange de terre et de terreau dès que de nouvelles feuilles apparaissent et hivernez à l'abri du gel. Ou bouturage (pris sur rameaux d'extrémités) (hormone, sous chassis) (plantez dans sable et tourbe) (température 15-18 degré) (transplantez dès enracinement sous chassis froid) (planter au bou de 2/3 ans)

2/ Bouturage de rameaux herbacés En mai, choisir un cornouiller sain en pleine végétation. Couper à l'aide du sécateur une bouture de 15 cm sur une extrémité de tige non lignifiée. Tailler la base de la bouture juste sous une feuille. Supprimer toutes les feuilles sur la partie inférieure de la tige pour ne laisser que celles de l'extrémité. Couper les éventuelles inflorescences quel que soit leur stade de développement. Tremper la base de la bouture dans de la poudre d'hormone de bouturage. Remplir la terrine d'un mélange composé à parts égales de terreau et de sable de rivière. Tasser. Creuser un trou dans le substrat à l'aide du crayon. Insérer la bouture sans ôter la poudre au passage. Reboucher le trou autour de la tige. recommencer l'opération autant de fois que nécessaire pour compléter la terrine et obtenir de nombreux plants. Arroser. Couvrir avec une plaque en verre.

3/ de bouturage à talon en automne Bouturage sur rameaux lignifiés En octobre, après la chute des feuilles, couper des extrémités de tiges de 25 cm juste au dessus d'un œil. Creuser une tranchée de 40 cm de profondeur, le long d'un mur exposé au Nord dans le jardin. La remplir d'un mélange d'1/3 de terre de jardin et de 2/3 de sable. Planter les boutures dans la tranchée en ne laissant sortir de terre que 5 cm de tige. arroser. Après le bouturage du cornouiller Veiller à ce que les boutures ne manquent jamais d'eau. Repiquer les boutures herbacées en godets individuels puis les installer dès l'automne au jardin. Installer directement les boutures de tiges lignifiées au jardin au printemps suivant.

4/ Ou bouturage en mars de rameaux défeuillées de 1 an à planter en terre

- **Marcottage** : 1/ marcottage en automne

2/ Marcottage Au printemps ou en début d'été, enterrez de longues branches basses près du sol sur 30 cm de longueur jusqu'à ce qu'elles s'enracinent. Séparez-les en automne ou au printemps suivant et cultivez-les en pot pendant un an avant de les planter. Les branches de *Cornus sericea* ont tendance à prendre racine au contact du sol.

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Octobre/novembre. Les cornouilles (uniquement les fruits du cornouiller mâle) se récoltent lorsqu'elles deviennent blettes et commencent à se ramollir, en octobre ou même plus tard. Elles sont alors rouge sombre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Les cornouilles se consomment crues,

Distillé : .Distillé

Baies confites : .baies confites

Sirop : . , sirop (au goût de grenadine, paraît-il),

Liqueur : .liqueur...

Confiture : . 1- Laver les cornouilles. 2- Faire cuire par quantité raisonnable (par exemple 1 kg de cornouilles dans un demi-litre d'eau) jusqu'à ébullition et maintenir le bouillon pendant 5 minutes environ. 3- Passer au moulin à légumes manuel, grille gros trou, pour récupérer la pulpe et le jus en éliminant les noyaux au fur et à mesure qu'ils recouvrent la grille; opération un peu délicate, tablier nécessaire. 4- Recommencer les opération N°2 et 3 jusqu'à épuisement du stock de cornouilles. 5- Peser toute la pulpe et le jus obtenus et faire cuire dans la bassine à confiture en ajoutant le même poids de sucre cristallisé jusqu'à ébullition, en touillant bien. 6- Maintenir le bouillon 10 minutes environ en touillant assez souvent; enlever l'écume et, un peu avant ce laps de temps, faire tomber une ou deux gouttes sur une assiette froide : si elles se figent, la cuisson est terminée. Retirer la bassine du fourneau. 7- Mettre en pots immédiatement et fermer les pots à chaud.

Gelée : . Laver les cornouilles à grande eau. Mettre les fruits dans une bassine à confiture ou dans un faitout à fond épais. Couvrir les d'eau froide à niveau. Porter à ébullition, cuire de 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les fruits éclatent. Verser dans un récipient à travers une passoire. Presser pour extraire le maximum de jus et peser. Ajouter le même poids de sucré. Faire cuire jusqu'à ce que le sirop devienne incolore et ne dégage pratiquement plus de vapeur, soit environ 20 minutes. Remplir les pots et les mettre à refroidir la tête en bas.

Patience une dizaine de jours avant de déguster.

Pâte : . *Pour la pâte de cornouilles : ajouter son poids de sucre à la pulpe et faire cuire tout en remuant. C'est prêt quand la pâte ne colle plus aux parois de la gamelle. Etaler dans un plat (un centimètre maxi d'épaisseur); laisser sécher (2 semaines environ), puis découper en petits carrés, rouler dans du sucre cristal et empiler dans une boîte en fer (boîtes à thé, par exemple), avec du papier cuisson entre chaque couche.*

Gelées et pâtes de Cornouilles sont très parfumées et un peu acidulées. On peut aussi, pour la gelée comme pour la pâte, utiliser un mélange de moitié pommes-cornouilles

Chutney de cornouille : . Pour 8 verrines de 250 g : 1,5 kg de cornouilles bien mûres 1,5 cuillère à café de sel 1,5 cuillère à soupe de gingembre 1,5 cuillère à soupe de cannelle 150 g de raisins secs 600 g de sucré poudre 75 cl de vinaigre blanc Laver et égoutter les cornouilles. Les mettre dans une casserole avec 15 cl d'eau. Faire cuire doucement jusqu'à ce que les fruits éclatent et deviennent tendres. Les passer au moulin à légumes (grille fine) pour récupérer toute la pulpe. Mélanger avec tous les ingrédients : sucre, vinaigre, raisins, cannelle, gingembre et sel. Mettre dans une casserole à fond épais. Faire cuire à feu doux pendant 1 heure 30. Remuer régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Quand l'évaporation est suffisante, retirer du feu. Mettre dans les pots et fermer à chaud.

Cornouille façon olives : . Préparer les fruits : laver les cornouilles. Placer en saumure (les couvrir) pendant 3 semaines minimum, voire plus longtemps si souhaité. Égoutter et rincer à l'eau claire. Préparation de la « marinade » : dans un pot propre fermant hermétiquement : verser les cornouilles et les couvrir d'huile d'olive. Ajouter les herbes aromatiques ou condiments choisis dans l'huile d'olive.

Préparation marinade : . dans un pot propre fermant hermétiquement : verser les cornouilles et les couvrir d'huile d'olive. Ajouter les herbes aromatiques ou condiments choisis dans l'huile d'olive.

cornouilles au sirop : Remplissez vos bocaux de fruits équeutés en tassant légèrement. Couvrez de sirop (500g de sucre ou miel pour 1/2 litre d'eau), fermez hermétiquement et stérilisez à l'eau bouillante 20 minutes.

Confiture de cornouille à la fleur de glycine : Recette pour : environ un pot de confiture Temps de préparation : 1 heure (principalement dénoyautage) Temps de cuisson : 40 minutes Ingrédients : 350 g de cornouilles 150 ml d'eau 100 g de sirop d'agave 50 fleurs de glycine 1 cas de jus de citron **Préparation :** Dans une casserole, déposer les cornouilles préalablement lavées, ajouter 75 ml d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire à feu doux pendant environ 15 minutes à couvert en surveillant la cuisson pour veiller à ce que les fruits n'accrochent pas. Déposer la purée de cornouilles dans une assiette et écraser fermement les fruits afin d'en extraire les noyaux. Ajouter 75 ml d'eau et mélanger pour que la chair se sépare du noyau en se délayant dans l'eau, retirer alors les noyaux de la purée (c'est un travail de longue haleine). Verser la mousseline ainsi obtenue à nouveau dans la casserole et ajouter le jus de citron, le sirop d'agave et les fleurs de glycine. Porter le mélange à ébullition et laisser prendre la confiture pendant quelques minutes. Si le mélange semble beaucoup trop liquide, ne pas hésiter à « tricher » avec une demie cuillerée à café d'agar-agar, en gardant en tête que ce dernier ne fera complètement son travail de gélifiant qu'une fois le mélange refroidi. Verser immédiatement la préparation dans un pot stérilisé et refermer à chaud. Laisser refroidir en retournant le pot, puis retourner et conserver au réfrigérateur.

Soupe de cornouilles : . vin rouge et petit calament ingrédients (pour 4) : 500g de cornouilles bien mûres 50cl de vin rouge fruité 125g de sucre 6 branches de petit calament Verser le vin et le sucre dans une casserole Les amener à frémissement et laisser réduire de moitié Ajouter le calament entier et les cornouilles Laisser sur feu doux pendant encore 2 à 3 minutes Retirer du feu, couvrir, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant au moins une demi-journée

Vin de cornouailles : . Ingrédients et matériel 10 kg de baies du cornouiller mâle (Cornus mas) 15 litres d'eau 1,75 kg de sucre 5 g de levure Bayanus env. 0,1 g/l de tanin Tourie de 25 litres Mise en œuvre Jour 1 Ecrasez les fruits bien mûrs, couvrez de 7,5 litres d'eau à 70°C et laissez reposer Jour 3 Couvrez à nouveau de 7,5 litres d'eau chaude et laissez reposer. Jour 5 Récoltez un maximum de jus à l'aide d'une étamine. Prélevez une partie du jus, chauffez pour y dissoudre le sucre. Mettez dans la tourie le jus, la solution sucrée, les tanins et la levure réhydratée (cf p18). Oxygénez après 5 heures. Placez le barboteur et mettez la tourie dans un endroit chaud (25°C). Jour 25 Une fois la fermentation terminée, soutirez et entamez les phases de maturation

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : Le bois est dur, élastique et droit ; il était autrefois prisé pour la fabrication de flèches et de javelots, d'engrenages, de rayons de roues ou de manches d'outils.

Combustible : .

Cosmétique : . De l'huile extraite du fruit du cornouiller sanguin, on peut faire du savon.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cornouillier officinal

Noms communs : .Cornouiller officinal

Noms scientifiques : .Cornus officinalis

Nom Anglais : .

Nom Chinois : . shan zhu yu, japon : japanese cornel dogwood

Classification Botanique : Famille des cornaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 5 à 8m

Largeur : .

Feuillage : .caduc.

Floraison : . fin d'hiver

Fructification : . automne

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . -15°C.

Exposition : .soleil

Sol : .Sol ordinaire, sans trop de calcaire

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne jusqu'à la fin de l'hiver

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .TAILLE (Février-Avril) Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port. Tailler au minimum.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . semis
 - **Bouture :** . bouture
 - **Marcottage :** . marcotte
 - **Grefe :** .
- Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits pourpres comestibles , cornouilles

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Figuier

Noms communs : Figuier
Noms scientifiques : Ficus carica
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des moracées
Parties utilisées : La figue et les feuilles
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 5 à 10m
Largeur : .5 à 10m
Feuillage : Caduc
Floraison : .
Fructification : mai à septembre
Origine : . asie mineure, asie centrale, bassin méditerranéen
Espece dioïque

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, méditerranéen
Rusticité : .supporte des gelées jusqu'à -17°C
Exposition : ensoleillée/ La proximité d'un mur est apprécié si le climat de votre région est froid l'hiver Le figuier redoute les situation trop ventées
Sol : sol calcaire, humus ou terreau, sol ordinaire, le figuier aime avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil, le sol doit être frais
PH du sol : . neutre, alcalin
Humidité du sol : .normal, sec , sol drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .abricotier, agrumes, buis, clématite persistante, cognassier, jasmin, lavande, lierre à petites feuilles, noisetier, olivier, plaqueminer, romarin, thym, Trachelospermum (jasmin étoilé)
Nocive :

Conseil de culture

Plantation : planter votre figuier au mois de mars-avril ou à l'automne.

- **Engrais :** apport de fumier déshydraté au pied du figuier au printemps
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** arrosage régulier durant les 2 premières années suivant la plantation
- **Paillage :** . Pour garantir une récolte en figues, et notamment en figues fleurs, il faut éviter que les branches soient abîmées par le gel. En régions froides, si le figuier n'est pas de dimensions trop imposantes, on peut toujours envelopper les branches et le tronc d'un large manchon de paille, que l'on peut maintenir à l'aide d'un voile ou un film de plastique laissant passer l'air. Dans ce cas il ne faut pas comprimer la paille, de manière à laisser l'air circuler autant que possible.

Un buttage du tronc est parfois pratiqué, pour mieux protéger la souche. Il a même parfois été appliqué une technique d'enfouissage des branches du figuier en hiver, comme le témoigne le Vicomte de Galbert en 1867 au sujet des figuiers d'Argenteuil, qui produisaient ainsi des récoltes régulières :

- **Taille :** taille au début du printemps lors de la montée de sève. Les figues se développent sur les pousses d'un

an et sur celles de l'année.

En avril, pincer les jeunes rameaux, c'est à dire de sectionner l'extrémité avec ses ongles. Pour les figuiers déjà bien formés, utilisez un sécateur et coupez au dessus du 2ème œil les pousses de l'année.

De septembre à décembre, vous pouvez couper les pousses qui ont fructifié afin d'améliorer la prochaine fructification et la récolte à venir. L'apport d'un engrais pour figuier rendra la production de figues abondante

- **Taille** : .

- **Engrais** : .Le figuier est surtout exigeant en potasse et ne requiert pas de fortes doses de fumure azotée, celle-ci provoquant un développement végétatif trop intense et un déséquilibre en végétation et fructification. En sol bien équilibré, on choisira un engrais de type 4-8-12 (100/150g/an/m²) ou 10-20-25 (50/70g/an/m²) soit un équilibre N-Azote/P-Phosphore/K-Potasse de type 1-2-3 ou 1-2-2,5. En sol pauvre, on préférera des fumiers compostés additionnés de potasse pure sous forme de sulfate de potasse (20/25g/an/m²). La fumure doit être apportée en fin d'hiver à l'aplomb du feuillage et non au pied de l'arbre.

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .Le figuier, contrairement à la plupart des autres fruitiers, est très robuste et ne demande que peu ou pas de traitements. Ses principaux ennemis sont la Teigne (traitement en cas de forte attaque. Insecticide, ou produit de type Bactospéine), le Chancre (aucun traitement curatif. Traitement préventif : masticage des plaies, Bouillie Bordelaise), parfois le Psylle en fin d'été (traitement : insecticide) et la Mouche, uniquement sur la côte sud-est où les hivers sont doux (traitement : insecticide 30 à 40 jours avant maturité). Un mauvais état du feuillage (brunissement, jaunissement et même chute des feuilles) n'est souvent dû qu'à un problème physiologique : manque d'eau, excès d'eau, déséquilibre minéral, brûlures par embruns ou même Mistral !

Pourridié des racines, chancres du tronc et du bois, fumagine, rouille, mycosphaerella et pourriture des fruits. Attaques de xylophages, charançons, psylle du figuier, cochenilles, teigne, mouches, acariens et pucerons.

Multiplications :

- **Semis** : On peut le multiplier par semis qui donnera une première fructification (non identique à celle du fruit d'origine de la graine) vers cinq à six ans. Les graines issues de figuiers parthénocarpiques, c'est-à-dire la quasi-totalité des variétés françaises, sont stériles. Si on souhaite semer, il faudra donc utiliser des graines issues de variétés importées (notamment les figues sèches de Turquie). Le semis donnera en égale proportion des caprifiguiers et des figuiers « femelles » ; parmi ces derniers, environ la moitié seulement sera parthénocarpique

- **Bouture** : Le figuier commun se bouture très facilement en prélevant durant l'hiver des rameaux d'une vingtaine de cm de long de deux ou trois ans d'âge soit environ 1 cm de diamètre (ou à défaut un rameau avec bourgeon terminal intact mais le taux de réussite sera alors plus faible) qu'on plante tel quel dans un substrat maintenu humide et au chaud.

Pour optimiser les réussites, on fera au moins trois ou quatre boutures simultanément et on couvrira la partie supérieure des boutures de mastic et la partie inférieure d'auxine. Certaines variétés sont plus difficiles à bouturer que d'autres. Dans ce cas, une vaporisation régulière de la bouture ou un bouturage à l'étouffée permet de contourner le problème

En novembre bouturage (pris sur bois de 1 à 2 ans, après stratification) (bouture à crossette) (stratification dans du sable) (planter en pépinière, garder la pousse de l'oeil terminal)

- **Marcottage** : 1/ en février, marcottage en cépée. le figuier se marcotte facilement, choisissez une belle branche et effectuez votre propre marcottage

2/ Le marcottage aérien soit au printemps soit au tout début de l'été. Sélectionnez une branche à multiplier d'un diamètre correct. Pratiquez deux incisions annulaires (la lame doit s'enfoncer jusqu'à traverser l'écorce). Procédez à une rotation pour former un anneau. Veillez à ce que les bords des anneaux soient espacés d'un centimètre au moins. Pratiquez l'incision supérieure sous un œil. Reliez les deux incisions annulaires par une incision verticale dans l'objectif d'en extraire un anneau. Munissez-vous d'un film plastique transparent de forme rectangulaire. Entourez-le sur lui-même pour former un manchon. Ligaturez la base du manchon. L'anneau débité doit se trouver au milieu du manchon. Versez dans le manchon du substrat qui retient l'eau (du terreau pur par exemple). Fermez la partie supérieure du manchon à l'aide de ruban adhésif (le substrat doit être maintenu dans un milieu confiné). Humidifiez le manchon à l'aide d'une seringue avec une aiguille remplie d'eau. Opacifiez le tout à l'aide d'une couche de papier aluminium (ce qui va lui donner une allure de papillote). Vérifiez tous les quinze jours l'état d'humidité du substrat et le développement des racines en retirant le papier aluminium. Si nécessaire, réinjectez de l'eau avec la seringue. **Ne sevez pas la marcotte aux premières racines visibles** : Sevez en période de végétation lorsque les racines sont abondantes. Mettez alors la marcotte repotée à l'ombre et sous cloche, environ deux semaines (le temps qu'elle s'adapte). Vous pouvez aussi sevrer l'hiver en période de repos végétatif lorsque les feuilles seront tombées. Avant de couper en dessous de la papillote, attendez que le système racinaire soit suffisamment développé et dense.

- Repiquage : repiquer en mars/avril

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Période de récolte: Juin, juillet, août, octobre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .peut être séchée et transformée (confiture, eau-de-vie, sirop). Vous pouvez aussi **congeler** la figue crue ou cuisinée :

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .La figue fraîche se consomme crue, à l'état naturel. On la sert dans certaines provinces françaises en hors d'oeuvre, mais elle paraît plus souvent au dessert; fruit gourmand et raffiné.

Crues, arrosées de citron ou d'huile d'olive, les figues ajoutent au plaisir d'une salade estivale, accompagnent également avec bonheur une viande, une volaille, des charcuteries comme le jambon cru ou le foie gras, peuvent farcir une volaille ou être utilisées comme les pruneaux en garniture.

Fruits secs: .Sèche, beaucoup plus riche en sucre, elle est consommée en hiver soit nature, soit cuite au vin sucré.

Confiture : .En tant que recette sucrée : par exemple la confiture du curé. Ingrédients: - figues blanches ou grises bien mûres - 750 g de Cofisuc Choisissez bien vos figues : variété blanche ou grise. Il faut impérativement les peler. Malaxez à la main (surtout pas de mixeur). Mélangez avec le sucre. Faites cuire 5 à 7 mn à partir de l'ébullition, surtout pas davantage, en tournant sans arrêt. Mettez en pot, fermez à chaud.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : 1 heure + 1 heure 2 kg 500 de figues sèches, 200 g de sucre semoule, 3 oranges, 2 citrons, 5 g de levure de boulanger sèche (en sachet), 6 litres d'eau. Ecraser les figues au pilon et les mettre dans une bassine émaillée ou un pot en grès. Faire bouillir l'eau et la verser sur les figues et les oranges et citrons et. Remuer longuement pour diluer la pâte de fruits, puis placer au chaud. Passer. Faire dissoudre le sucre dans un peu de jus. Verser la dissolution dans la bonbonne avec le reste du jus. Ajouter la levure de boulanger préalablement diluée dans un peu d'eau tiède. Mélanger et laisser fermenter pendant 6 à 8 jours, à découvert. Au bout de ce temps, passer et filtrer le vin. Mettre en bouteilles. Conserver couché à la cave pendant un an.

- **en teinture mère ou en décoction :** En teinture-mère : verser 50 gouttes dans un verre d'eau, 2 fois par jour. Ou En décoction : Laisser macérer 80 à 100g de figues sèches dans un litre d'eau bouillante durant 20 minutes. Filtrer et boire tout au long de la journée,

Macérat glyciné de bourgeons : Boire 75 gouttes dans un verre d'eau, matin et soir,

Usage Externe :

- **Gargarisme :** Gargarisme : Laisser macérer 80 à 100g de figue sèches dans un litre d'eau bouillante durant 20 minutes. Filtrer. Faire 2 gargarismes par jour avec cette décoction,

Les différents usages

Agriculture : . on utilise le latex de figuier pour faire cailler le lait et préparer des fromages. On remue le lait avec une branche de figuier pour le faire cailler.

Artisanat : Utilisation du suc de figuier Le latex du figuier peut se rapprocher de celui du caoutchouc. Ce dernier a cependant été supplanté par l'hévéa, espèce non apparentée, pour la production de caoutchouc naturel.

Combustible : .

Cosmétique : Utilisée en masque sur le visage, la pulpe de figue. La pulpe peut aussi servir de gommage corporel.

Vétérinaire : .

Dentifrice : . La poudre de feuilles de figuier peut servir à se laver les dents ou cataplasme de figue sèche, cuite dans du lait et ouverte en deux. ou on peut faire une décoction de figues fraîches, à prendre en bains de bouche.

ou coton imbibé de suc de figue à placer dans la carie

Précaution d'emploi : Le figuier ne présente aucun risque connu, aux doses recommandées. Attention toutefois à son effet laxatif.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Manzanille

Noms communs : .aubépine du Mexique Tejocote du nahuatl "texocotl" qui signifie "pierre acide" , chishte kanal, la pomme ou aubépine Bighorn, npeni (Otomi), karhasi (Purépechas), Manzanita ou tejocotera (espagne), texócotl, qui signifie «comme un fruit de pierre»

Noms scientifiques : .Crataegus mexicana, Crataegus mexicana Moçino et Sessé

Nom Anglais : .Mexican hawthorn, Stone plum, Aubépine mexicaine

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rosaceae Genre : Crataegus Sous-famille : Prunoideae

Parties utilisées : .fruits

Formes et préparations : .ponche, Atoles, conserves, au sirop, en farce

Description botanique

Hauteur : .4 à 6 voire 8m

Largeur : . 2 à 4m

Feuillage : .semi-persistantes

Floraison : .mai

Fructification : .Le Tejocote se produit à partir de Août et les mois les plus consommés sont Novembre et Décembre.

Origine : . mexique , Guatemala

Condition de vie de l'arbre

Climat : .tous

Rusticité : .-17 à -12 °C

Exposition : .

Sol : .tous, même secs et caillouteux mais végétation très vigoureuse et rendements maxima dans les sols profonds

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Plantation à une distance de 4,50 à 6 m en tous sens.

Plantez jusqu'à -25° dans une bonne terre de jardin bien drainée.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- **Paillage** : .
- **Taille** : .
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .La multiplication se fait par semis (avec un bon pourcentage de levée et fructification entre 5 et 8 ans) et par greffage.
- **Bouture** : .
- **Marcottage** : .marcottage
- **Greffe** : . intérêt remarquable comme porte-greffe aussi bien pour le pommier que pour le poirier et le cognassier, surtout dans les régions où les porte-greffes courants de ces espèces ne réussissent pas bien en raison des conditions spécifiques du climat ou du sol.
- Porte greffe** : .
- Meilleure méthode** : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .Le rendement est très abondant.
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

Fruits : . Le fruit comestible rond à ovale ressemble à une petite pomme rouge-orangé de 2 cm de long et 1,5 cm de diamètre. Il arrive à maturité en août en plaine et à la fin de l'hiver, juste quelque temps avant l'apparition des fleurs de la saison suivante, lorsqu'il est cultivé en montagne (jusqu'à 3 000 mètres). Les fruits, appelés *prunes de pierre* en raison de leur dureté, ou *manzanillas*, contiennent un à cinq pépins marron assez durs.

Le fruit riche en vitamine C était très consommé au Mexique cru, cuit ou en conserves mais il est tombé un peu en désuétude. Il était utilisé par les Mexicains comme offrande à la période de la toussaint. C'est aussi un des ingrédients principaux du ponche, le punch traditionnel mexicain servi à Noël et pour le Nouvel An. En q du sud, on utilise le fruit comme fourrage pour le bétail.

Ecorces : .Son écorce est utilisée en médecine traditionnelle pour traiter les problèmes respiratoires. F. Franceschi a introduit l'espèce en Californie méridionale et dans l'Arizona sous le nom de *Crataegus Guatemalensis* ou *Azérolier du Guatemala*, pour l'utiliser avec succès comme porte greffe de certains arbres fruitiers (pommier, poirier, cognassier, et même prunier)

Fruits : .Fruit rond, jaune ou orange généralement plein de petites taches qui ressemblent à des taches de rouille. Il mesure deux à trois centimètres de diamètre, est amer et sa caractéristique principale est qu'il est très aromatique. Le volume des fruits varie de la grosseur d'une noix jusqu'à celle d'une grosse prune et même un peu plus. La chair de la Manzanilla est très ferme, même dure (d'où son nom "prune de pierre" ou "stone-plum" des Américains), mais sucrée, de saveur agréable et très parfumée.

Les fruits sont généralement consommés à l'état frais, pendant l'automne et une grande partie de l'hiver, surtout pendant les fêtes de Noël car il est traditionnel de manger des Manzanillas à cette occasion.

Riche en calcium, fer, vitamine C et du complexe B . Riche en pectine. Il est l'un des plus utiles des plantes d'aubépine comme source de nourriture.

Tejocotes au sirop : . 2 l d'eau 1 kg Tejocotes ½ kg sucre 2 bâtons de cannelle 10cm ½ graines cuillère à café d'anis 3 clous de girofle 4 grains piment de la Jamaïque

Chauffer l'eau dans une casserole à feu vif. A l'ébullition, y plonger les Tejocotes. Lorsque la peau du fruit donne l'impression d'avoir gonflé, réduire la chaleur et décoller un par un les Tejocotes. Poursuivre la cuisson jusqu'à la tendreté, mais garder les Tejocotes fermes. Retirer les Tejocotes de l'eau avec un peu du liquide et réserver.

Filter le liquide et remettre dans la casserole. Ajouter le sucre et les épices, cuire à feu moyen. Faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop. À ce stade, réduire le feu et ajouter les Tejocotes. Maintenir l'ébullition pendant

10 minutes. Refroidir à la température ambiante.

Servir dans des bols profonds frais ou stockés dans des bocaux en verre stérilisés.

Atoles : . 70 grammes de pâte à tortilla 600 millilitres d'eau 200 grammes de Tejocotes pelées et dénoyautées 150 grammes de sucre 400 millilitres de lait entier bâton de cannelle Clous de girofle au goût Mélanger la pâte avec 150 millilitres d'eau, placer sur feu doux jusqu'à consistance épaisse.

Quand la pâte est prête, ajouter les Tejocotes avec le reste de l'eau, le sucre, et un bâton de cannelle. Laisser bouillir pendant environ 15 minutes en remuant constamment pour empêcher le collage, ajouter le lait et les clous de girofle. Faire bouillir à nouveau jusqu'à ce que le lait commence à monter. Servir chaud.

Mexicaine pumpkin candy-recette de zacatecas, au mexique: 1 kilo de citrouille Castilla 400 g de sucre brun Tejocotes 150 g, pelées et épépinées 1 bâton de cannelle

Couper la citrouille en morceaux. Placer dans une casserole avec le sucre brun, le bâton de cannelle et les tejocotes (coupées en deux). Couvrir et cuire à feu doux, sans eau. Remuer de temps pour empêcher le collage. Servir chaud.

Conserves pour les tejocotes : . 700 gr. Tejocotes 375 gr. Sucre 1 bâton de cannelle Mettre les Tejocotes lavés et coupés sur le feu avec 4 tasses d'eau. Quand ils commencent à ramollir les retirer de l'eau. Garder le jus et ajouter la cannelle et le sucre. Porter à ébullition sur feu doux jusqu'à consistance lisse et épaisse. Mettre les fruits en bocaux et verser le sirop chaud dessus.

Dinde rotie a la mexican hawthorn : . 1 dinde 2 ½ tasses de beurre ramolli 1 ½ cuillères à soupe de sel 1 cuillère à soupe de piment de la Jamaïque 1 oignon moyen haché ¾ lb de boeuf haché maigre ou chorizo ½ à 1 Tejocote le foie de la dinde, haché finement 4 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés 3 grosses tomates, épépiné et haché finement 3 cuillères à soupe verdolagas (pourpier - coriandre peuvent être substitués si indisponible). ¾ d'amandes blanchies tasses, hachées finement ¾ tasse de noix hachées finement ¾ tasse de raisins secs dorés ¾ tasse olives piment-stuff, hachées finement 1 tasse de vin blanc sec Jus de 3 oranges et 3 limes 3 tasses de dinde ou de bouillon de poulet Après lavage et séchage de la dinde, étaler uniformément sur la dinde un mélange de 2 tasses de beurre, sel, piment de la Jamaïque. Faire fondre le reste du beurre et y faire revenir le boeuf et foie de dinde jusqu'à ce que la viande de boeuf soit cuite, en remuant régulièrement. Ajouter les tomates, les pommes de terre, les Tejocotes (ou pommes) la coriandre, le verdolagas, les noix, les raisins secs, le vin et les olives hachées. Réduire le feu pour laisser mijoter avec le couvercle, cuire 45 minutes à une heure, en remuant de temps en temps. Une fois le mélange de farce prêt, préchauffer le four à 400 degrés et farcir la dinde avec le mélange. Une fois que la dinde est farcie, placer dans un plat et couvrir avec le jus d'orange et de citron vert et le bouillon. Cuire à découvert pendant 30 minutes, puis couvrir et cuire au four à 375 degrés pendant 5 heures supplémentaires, en arrosant toutes les 30 à 45 minutes. Laisser la dinde reposer pendant environ 20-30 minutes avant de la découper et la servir ; les jus de cuisson peuvent être filtrés et épaissis avec un peu de farine pour faire la sauce.

Ponches : . 6 litres d'eau 100g de jamaica (fleurs d'hibiscus séchées*) 350g de fruits secs mélangés (pruneaux, pommes, abricots, raisins) 3 bâtons de cannelle 250g de tejocotes** (remplacez-les par des pommes golden) 2 tronçons de canne à sucre, d'environ 15cm de long 500g de piloncillo (sucre de canne roux mexicain) ou, à défaut, de sucre roux ou de muscovado brun 10 goyaves 1/2l de rhum blanc (optionnel)

Lavez la jamaica sous un filet d'eau fraîche (cette étape est inutile si vous utilisez de la jamaica en sachets prêts à infuser). Plongez-la dans 2 litres d'eau bouillante et laissez infuser pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, lavez les tejocotes, coupez-les en deux et épépinez-les (si vous utilisez des pommes à la place des tejocotes, coupez-les en dés). Lavez les goyaves, puis coupez-les en quatre. Epluchez les cannes à sucre et coupez-les en bâtonnets. Plongez les fruits, les fruits secs, la cannelle et le piloncillo dans 4 litres d'eau. Ajoutez l'infusion de jamaica préalablement filtrée (jetez les fleurs). Portez le mélange à ébullition, et poursuivez la cuisson pendant une quinzaine de minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Ajoutez le rhum, et servez brûlant.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois est bon pour faire des manches d'outils ainsi que . Utilisations variées, grâce à sa pectine de fruits, pour les industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques, textiles et métalliques.

Combustible : .Le bois est dur et compact, idéal pour le bois de chauffage

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Tonique cardiaque

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Micocoulier de provence

Noms communs : .micocouliers

Noms scientifiques : .Celtis australis

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des cannabaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 5 à 20m

Largeur : . 5 à 0m

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, méditerranéen, régions tempérées chaudes de l'hémisphère nord, en europe méridionale, en asie orientale et méridionale, et en Amérique.

Rusticité : . -15 à -25 °C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . sol argileux, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . neutre ou acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter de préférence en automne, ou au printemps

- **Engrais :** .au printemps, faire un apport d'engrais complet et pailler le pied du jeune plant. Mais ce n'est pas indispensable

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .les 2 à 3 années qui suivent sa plantation, faites des apports d'eau réguliers pendant la saison chaude

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis** : Effectuez le semis avec des graines vernalisées à partir de mai. Ou bien semez-les par stratification dès la fin de l'automne. Vos graines (= noyaux) devront au préalable avoir été exposées au froid (entre 3 et 5 °C) pendant 2 à 3 mois, soit avoir subi une stratification en extérieur soit dans un réfrigérateur. Pour la stratification, choisissez un endroit abrité, au pied d'un mur par exemple et protégez votre semis par un grillage fin. Trempez les graines du commerce déjà vernalisées 24 h dans de l'eau tiède, puis semez les e, pleine terre. Une scarification préalable n'est pas nécessaire. Vous pouvez également les semer en terrine dans un substrat composé de 2/3 de sable (ou de perlite) et de 1/3 de terreau pour semis. La germination, assez longue, peut prendre 4 à 8 semaines avec environ 2/3 de réussite. Repiquez à 3 à 4 feuilles dans des godets ou conteneur, et conservez ces jeunes plants 2 à 3 ans en pépinière avant de les installer en place.

Les semis de graines récoltées se pratiquent en octobre. Vous pourrez semer directement des micocoules dans un sol correctement ameubli au préalable et que vous maintiendrez frais, ou dans une caissette placée dans un endroit abrité et au nord, protégée par un grillage fin. Vous repiquerez dans ce cas les plantules au printemps dès qu'elles auront 3 à 4 feuilles.

- **Bouture** : .Les boutures de rameaux aoûtés déjà ligneux s'effectuent en novembre. Installez vos boutures ligneuses dans un substrat de terreau et de sable grossier, que vous maintiendrez frais, sous un châssis froid. Vous ne repiquerez ceux qui ont repris qu'à l'automne suivant. Le taux de réussite est assez variable.

- **division des drageons** : .Le micocoulier a tendance à émettre des drageons qui émettent à distance de la souche de nouveaux rejets. Vous pourrez au bout d'un an ou deux sevrer ces nouveaux rejets et les repiquer en place l'automne suivant. Pour la récupération des rejets du pied ou le sevrage des drageons, la fin de l'automne est une période favorable.

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . septembre à novembre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Après avoir débarrassé les micocoules de leur pulpe dans une passoire, séchez soigneusement les graines à température ambiante.

Placez-les ensuite dans une boîte hermétique, en plastique par exemple, au réfrigérateur où vous pourrez les conserver entre 3 et 4 °C pendant 1 an environ

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits comestibles

Graines contiennent huile

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .utilisé pour la fabrication des fourches en bois (l'épaisseur des branches de la fourche étant contrôlée en enlevant des feuilles à la branche trop vigoureuse pour favoriser les deux autres)

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Mirabellier

Noms communs : .Mirabellier

Noms scientifiques : .Prunus domestica subsp. syriaca

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rosacées()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .4 à 10 m

Largeur : . 300 à 400 cm d'étalement.

Feuillage : . Feuilles caduques, ovales, alternes, dentées et vertes

Floraison : .en mars ou avril. Fleurs blanches a 5 pétales

Fructification : .août et septembre.

Origine : .Asie et Europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : .de préférence les climats continentaux, aux saisons bien marquées, à celui du littoral exposé aux vents, aux embruns et souvent à l'humidité

Rusticité : .-15°C, voire plus en situation protégée des vents.

Exposition : .Ensoleillée et abritée des vents.

Sol : .tous types de sol mais préférera un sol argilo-calcaire Il apprécie les sols argilo-calcaires riche en magnésie.

PH du sol : .

Humidité du sol : .bien drainé

Durée de vie : .

Le Mirabellier est autofertile

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .pour une meilleure fructification, il est quand même conseillé de planter à proximité un prunier pollinisateur comme la "Reine-claude d'Altha", la "Reine-Claude Dorée" ou la "Reine-Claude d'Oullins".

Conseil de culture

Plantation : .La plantation s'effectue du mois de novembre au mois d'avril, hors période de gel.La terre doit être bien travaillée au préalable avec un apport de fumier ou de compost décomposé.Au moment de la mise en terre du mirabellier, installer un système de tuteurage.

Les arrosages doivent être réguliers, surtout en été, les premières années de sa plantation pour favoriser l'enracinement.

Biner et désherber régulièrement afin d'aérer la terre et supprimer les mauvaises herbes, car il aime avoir le "pied propre".

Les jeunes plants doivent avoir une taille de formation afin de leur créer une bonne charpente. Elle consiste à conserver uniquement 4 ou 5 branches charpentières bien équilibrées. La taille de formation se fait les quatre ou cinq premières années.

- **Engrais :** .Faire un apport de fumier ou de compost décomposé à la plantation.

- **Trou :** .Le trou de plantation doit mesurer environ 60 cm en tous sens.

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .Les deux premières années suivant la plantation : une fois par semaine, 10 à 20 litres d'eau suffisent selon le type de sol sachant qu'un terrain sablonneux demande plus d'eau qu'un terrain argileux.

- **Paillage** : .

- **Taille** : .La taille d'entretien, de fructification, s'effectue en septembre/octobre Eliminer le bois mort et à aérer le centre de l'arbre, pour assurer une bonne circulation d'air et le passage du soleil.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .Ramasser et détruire les fruits atteints. Ne pas les laisser par terre, ni les mettre dans le tas de compost, pour éviter la propagation. les traitements d'hiver, huileux permettent de détruire les insectes qui hivernent dans l'écorce. Il est également possible de badigeonner les troncs en automne avec une bouillie argileuse. Les pulvérisations avec une décoction de tanaïsie et d'absinthe sont efficaces, ainsi que celles avec une infusion d'ortie

- **Maladies fréquentes et traitements** : .Carpocapses, Hoplocampes et Pucerons. Chancre Bactérien, Criblure, Moniliose, Pourridié et Rouille.

Multiplications :

- **Semis** : .peut être multiplié par semis en obtenant des fruits identiques sans greffe (l'arbre produit ses premiers fruits vers six ou sept ans et une production considérable vers dix ans).

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : . On peut aussi le multiplier par greffe en écusson à œil dormant fin juillet.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Un Mirabellier peut porter jusqu'à 100 kg de fruits, soit environ 10 000 mirabelle La récolte s'effectue au fur et à mesure du mûrissement des fruits. La meilleure période est en lune décroissante, et tous jours lunaires sauf en Poissons. - Pour savoir si une mirabelle est mûre, il suffit de la couper en deux : son noyau doit se détacher tout seul. Si vous observez un léger voile clair recouvrant la peau des mirabelles, il suffit de les rincer juste avant de les consommer, il s'agit d'une cire naturelle fabriquée par la mirabelle pour se protéger du dessèchement.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les fruits sont à consommer dans les deux- trois jours !

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Mirabelles au sirop : . 2 kg mirabelles- 1 litre d'eau- 500 g de sucre. Mettre l'eau dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition 25 minutes; puis laisser refroidir le sirop. Laver les mirabelles, les mettre dans un bocal, mettre le sirop et stériliser pendant 25 min à 100°C.

Clafoutis : . - 450 g de mirabelles- 75 g de farine- 3 oeufs- 75 g de sucre- 30 cl de lait- 60 g de beurre Préchauffer votre four à 210°C (thermostat 7).Dénoyer les mirabelles et les disposer dans un moule beurré. Mélanger la farine avec les oeufs, le beurre, le sucre et le lait. Recouvrir les mirabelles de ce mélange et enfourner pour 15 minutes de cuisson. Baisser le four à 150°C (thermostat 5) et poursuivre la cuisson durant 30 minutes.

Gelée de mirabelle: . 3kg de mirabelles,8g d'agar agar, 500g de sucre de canne blond. Coupez les mirabelles en deux, vous n'êtes pas obligé de les dénoyer car on va tout passer au chinois après. Mettez tout dans une casserole avec un fond d'eau et laissez mijoter pour que les mirabelles sortent un maximum de jus. Une fois que vous voyez les peaux se détacher, vous pouvez filtrer pour ne garder que le jus. Mesurez le volume de jus de mirabelles que vous avez récupéré et adapter l'agar agar en fonction à savoir 2g d'agar agar par demi-litre de jus.

Faites de même pour le sucre 250g de sucre par litre de jus de mirabelle. Mélangez le tout dans une casserole, remettez sur le feu et laissez frémir à petits bouillons pendant 3 minutes. Pendant ce temps ébouillantez vos pots de confitures et laissez les sécher à l'air libre. Versez la gelée encore chaude dans vos pots et fermez. Quand la gelée va refroidir elle va se figer. Elle sera prête à être dégustée.

Liqueur : . Pour la bassine à confiture 1 kg de mirabelles, 250 g sucre semoule 1 l d'alcool pour fruits 45 ° Laver, égoutter, couper en deux, laisser le noyau. Verser dans une bassine à confiture. Verser le sucre et l'alcool sur les mirabelles et mélanger bien. Laisser macérer dans la bassine pendant 4 jours. Couvrir d'un torchon propre. *Au bout de quatre jours...* Le sucre a fondu, mélanger. Transvaser dans des bocaux, boucher et laisser infuser pendant un mois minimum. *Au bout d'un mois...* Filtrer avec un chinois ou une grande passoire. Vous pouvez également filtrer à travers un linge propre au dessus d'un grand récipient. Verser dans des bouteilles, bien boucher et ranger dans un endroit frais. Attendre 2 mois avant de consommer. Si vous voulez doubler l'arôme, une fois la liqueur filtrée, faire macérer de nouveau quelques mirabelles, vous obtiendrez une essence qui vous permettra de parfumer punches et boissons. Plus vous forcerez en sucre, plus votre liqueur sera douce, il suffit de goûter pour s'en rendre compte (pas trop!) un minimum de 500 g de sucre pour 3 litres d'alcool. Pour une meilleure conservation, tenir les bouteilles debout, au sec, au frais et à l'obscurité.

Mirabelle à l'eau de vie : . 1 kg de mirabelles , 1 l d'eau de vie à 40 ° , 1 bâton de cannelle , 250 g de sucre en morceaux. Rincez, égouttez et essuyez les mirabelles. Coupez les queues à moitié avec une paire de ciseaux. Répartissez les fruits dans 2 bocaux préalablement ébouillantés et séchés. Recouvrez d'eau de vie, ajoutez un demi-bâton de cannelle dans chaque bocal, fermez et laissez macérer 1 mois. Au bout de ce temps, mettez le sucre et 6 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition. Dès l'obtention d'un sirop transparent, retirez du feu et laissez refroidir. Filtrez l'eau de vie en laissant les mirabelles dans les bocaux, mélangez-la au sirop. Reversez cette préparation dans les bocaux. Les fruits doivent être entièrement recouverts. Fermez à nouveau et laissez reposer 1 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : . Amandes riches en acide prussique et contenant une huile de saveur légèrement amère, utilisée anciennement pour l'éclairage et la saponification.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Murier noir

Noms communs : . Mûrier noir

Noms scientifiques : .Morus nigra L.

Nom Anglais : . Mulberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des moracées Moraceae

Parties utilisées : . Ecorce, bois, feuilles, fruits, chatons

Formes et préparations : .sirop avec les fruits, infusion des feuilles) ou gourmand (Confitures, gelée, sirop, vin, tartes)

Description botanique

Hauteur : . 1 à 3 m jusqu'à 10 ou 20m

Largeur : . silhouette très étalée. Diamètre du tronc environ 1,3 m

Feuillage : .caduc
Floraison : . mai-Juin
Fructification : .
Origine : .asie occidentale, Iran, Afghanistan

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Pour climat doux. Très favorisées dans les zones avec de longs étés chauds et les sécheresses prolongées.
Rusticité : .tolère des températures hivernales de l'ordre de -20°C.
Exposition : . Ensoleillée et mi-ombre
Sol : . Assez riche Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Sol riche et léger. Sableux, bien drainé. Pas trop sec à frais
PH du sol : .alcalin ou neutre
Humidité du sol : . sol bien drainé
Durée de vie : . Jusqu'à 120 ans

Biotope

Arbre : .Arbre monoïque (hermaphrodite) à croissance lente. Autofertile, il fleurit au printemps.
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : Framboisier, Groseillier à grappes, Ronce à fruit
Nocive :

Conseil de culture

Plantation : . planter de préférence à l'automne, possibilité de planter jusqu'au printemps en dehors des périodes de gel. Respectez une distance d'un mètre minimum entre chaque plant. Système racinaire traçant. Racines cassantes et fragiles. Besoin d'un vaste espace.
Les racines nues des mûriers ne supportent pas d'être manipulées par temps de gel. Le mûrier est gélif des racines et moins des branches.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arbre très gourmand en eau. Il ne faut pas hésiter à bien l'arroser la première année suivant sa plantation. Quand le système racinaire sera bien implanté en profondeur, l'arrosage pourra cesser.
- **Paillage :** .Une couche de fumier ou de terreau pour protéger le pied n'est pas un luxe superflu
- **Taille :** . taille à l'automne ou en hiver en coupant au ras du sol les tiges ayant déjà porté du fruit. Garder les nouvelles pousses de l'année. éviter de le tailler. Il est préférable d'éviter de le tailler. Si cela devient nécessaire pour vous, évitez tout de même les tailles sévères.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** . palisser les mûriers. Piquets de clôture (en T) de 2m.50, fixez-les sur deux lignes en les espaçant d'un à deux mètres et les reliant avec des fers à béton du diamètres des trous de vos piquets de clôture. Au fur et à mesure de leur pousse, attachez les tiges de l'année sur les fers à béton avec des petites cordelettes.
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .Aucun entretien complémentaire n'est de mise, car le plant est peu sensible aux maladies.

Multiplications :

- **Semis :** .semis de graines fraîches (ne conserve pas forcément les caractères de l'arbre d'origine). En septembre/octobre semis sous chassis
- **Bouture :** .bouturage, boutures semi lignifiées en juillet

- **Marcottage** : .marcottage

- **Greffe** : . greffe

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .juin à Août. Les mûres sont savoureuses et parfumées, mais elles pourrissent vite et doivent donc être consommées immédiatement. Elles ne se conservent que congelées.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, **Fruits** : . fruit comestible

Sirop : . sirop utilisée comme boisson rafraîchissante. 1 kilo de mûres - 10 cl d'eau - 500 grammes de sucre

- 1 bouteille en verre Laver les mûres, puis les mettre dans une casserole avec l'eau - Faire mijoter les fruits à feu vif.

- Les passer ensuite au passe-légumes (grille fine) ou au mixer et laisser reposer une journée. - Le lendemain passer le jus à travers un chinois ou un filtre en papier. - Peser le jus et lui additionner une fois et demi son poids en sucre.

- Porter à effervescence en remuant et maintenir 5 minutes. - Laisser refroidir,

- Stériliser votre bouteille = la faire bouillir dans une bassine ainsi que le bouchon pendant une demi-heure

Mettre en bouteille et conserver dans un endroit frais.

Confiture : .confiture. 1 kg de mûres, 750 gr de sucre, 1 sachet de sucre vanillé. Rincez les mûres à l'eau claire.

Équeutez les mûres (enlevez le pédoncule). Dans une bassine à confiture mélanger les fruits avec le sucre, ajouter le sucre vanillé. Laissez macérer 1 heure. Environ Mettez à cuire pendant environ 45 mn, pour connaître la cuisson idéale d'une confiture, mettre une goutte sur une assiette laissez refroidir 30 seconde et penchez l'assiette si la goutte ne coule pas la confiture est prête. Versez alors dans des bocaux propres et secs, retournez les immédiatement pour les laisser refroidir.

Gelée de murier : Pour 2 kg de mûres, il faut 40 cl d'eau, on obtient 880 gr de jus, soit 700 gr de sucre en poudre, soit 80% du poids du jus. Mettre les mûres dans une grande cocotte, versez les 40 cl d'eau, faites bouillir 15 minutes, à feu vif .Lorsque les mûres sont rouges, coupez le feu. Versez les mûres dans un chinois étamine, et pressez les mûres avec un pilon, pour en extraire le maximum de jus.. Lorsqu'on a obtenu le jus, le peser, on compte 80% de son poids en sucre. On verse le jus dans un grand faitout. Prélevez deux cuillers à soupe de sucre, dans une petit saladier, mettez la pectine et les deux cuillers de sucre, rajoutez 10 cl de jus et remuez, pour bien amalgamer le mélange. Portez à ébullition et rajoutez les jus de citron. On laisse cuire 3 minutes à ébullition sans cesser de remuer, puis ajoutez le reste du sucre. Pour déterminer l'appoint de cuisson, il faut tester la consistance en laissant tomber quelques gouttes de gelée sur une surface froide. Une petite assiette mise au congélateur, verser quelques gouttes de gelée, si la gelée fige et ne coule pas la cuisson est à appoint. En fin de cuisson, éliminez les impuretés en surface à l'aide d'une écumoire. Versez la gelée de fruits dans des pots à confiture, de 375 gr, en principe vous devriez en obtenir 4. Retournez les pots. Entreposez dans un endroit frais et déguster au bout d'une quinzaine de jours.

Tarte : .tarte. 1 pâte feuilletée ou brisée ou sablée, 1 gros bol de mûres fraîchement cueillies, 2 œufs,20 cl de crème fraîche, 1 sachet de sucre vanillé, 3 cuillères de sucre. Étaler la pâte sur le moule et piquer le fond pour éviter les "cloques". Mélanger les deux œufs avec la crème, le sachet de sucre vanillé et les 3 cuillères de sucre. Mettre les mûres sur la pâte à tarte puis verser le mélange œufs-crème-sucre par dessus les mûres. Pour finir Cuire 20 minutes à 220°C (therm.7-8) dans un four préalablement préchauffé.

Jus : .jus. Tu peux utiliser une centrifugeuse ou un extracteur de jus: c'est le mieux. Si tu n'as ces appareils, tu peux simplement les mixer et passer le jus au chinois pour enlever pulpe et pépins. Tu peux aussi les écraser au moulin à légumes et les passer ensuite au chinois s'il reste trop de pépins.

Feuilles en infusion : . Les feuilles de murier noir sont parfois employées en infusion

Jeunes pousses mangeables : .Jeunes pousses mangeables cuites

Feuilles séchés : .Feuilles séchés, puis pulvériser, et mélanger à de la farine pour faire des galettes nutritive (paratha)

Paratha : . 150 g de farine de blé complet, 50 g de farine de feuilles sèches pulvérisées, 15 cl d'eau tiède, 3 pincées

de sel, huile de tournesol Dans un récipient, mettre la farine complète et la farine de feuilles, saler et bien mélanger. Ajouter l'eau petit à petit en malaxant pour obtenir une pâte pas trop dure. Laisser reposer 1 heure. Diviser la pâte en plusieurs parties et en faire des boules. Etaler chaque boule en rond à l'aide de la farine. Badigeonner la moitié avec de l'huile. Plier en deux et badigeonner la moitié avec de l'huile. Plier encore en deux puis rouler de nouveau, cette fois en triangle. Dans une poêle chaude, mettre le paratha. Quand il commence à gonfler, le badigeonner avec un peu d'huile. Le retourner et badigeonner l'autre côté. Laisser cuire quelques minutes de chaque côté.

Chatons comestibles : .Les chatons remplis de pollen sont comestible

Dolmades : .Les jeunes feuilles servent à préparer les dolmades (feuilles de vigne farcies)

Fromage blanc aux mûres : .Fromage blanc au mûres ; fromage blanc ou crème fraîche épaisse - miel - une théière pleine de biscuits - un mûrier plein de fruits et un jour de vacances ensoleillé Prenez un bol à céréales et remplissez-le de fromage blanc ou de crème épaisse. Installez-vous tranquillement sous un mûrier remplissez votre bol. Dégustez alors les mûres avec la crème et le miel.

Liqueur du vieux garçon : .Tout au long du printemps et de l'été, on empile les petits fruits au fur et à mesure qu'ils mûrissent dans un récipient. A chaque nouvelle couche de fruits, on saupoudre de sucre et on les recouvre d'eau de vie pour les protéger de l'oxydation de l'air. Cela commence en avril-mai avec les fraises, puis en juin les merises et autres fruits rouges (framboises, groseilles), ensuite en juillet les mûres du murier noir, les physalis du Pérou et les mirabelles, en août les mûres des ronces, en septembre les raisins. On laisse macérer les fruits jusqu'à Noël.

Vin : .VIN DE MURES **Ingrédients :** | 10l de jus de mûres | 10l d'eau | 3kg de sucre | 10g de levure de bière | 2 orange **Recette :** Ecrasez des mûres et orange, mettez les dans un tonneau et laissez les reposer 48 heures à 20°C. Faites fondre le sucre dans l'eau tiède et versez le dans le tonneau, puis laissez reposer 48 heures. Transvasez le jus dans un autre tonneau en ajoutant la levure de bière. Remuez et laissez fermenter 15 jours. Quand la fermentation est terminée, mettez en bouteilles muselées.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Son bois est très utilisé dans la marquetterie

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : . Son écorce tue les ténias

Précaution d'emploi : .Attention les fruits du mûrier noir à complète maturité sont laxatifs.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Nashi

Noms communs : .nashi

Noms scientifiques : .Pyrus pyrifolia

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .5 à 15 m

Largeur : .

Feuillage : .caduc

Floraison : . avril mai

Fructification : . juillet à octobre

Origine : .Chine, Japon

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .-15 °C
Exposition : .ensoleillée
Sol : .tolérant sols de sablonneux à argileux,
PH du sol : .acide à légèrement basique ph allant de 5.6 à 7.8
Humidité du sol : .normal bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** . : une taille pour le faire se ramifier en plusieurs grosses branches, les branches intérieures sont alors élaguées pour permettre une bonne aération de l'arbre. Une fois formé, l'arbre ne nécessite plus réellement de taille si ce n'est pour limiter son encombrement. A savoir que les branches maintenues à l'horizontale ont tendance à fleurir davantage et donc à mieux fructifier.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Une fois le nashi débarrassé de son éventuel surplus de fruits après la floraison, les poires sont récoltées depuis le mois de juillet jusqu'au début de l'automne. Il faut absolument cueillir les fruits à maturité car ils ne mûrissent plus une fois détachés de l'arbre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, Le nashi comestible est un gros fruit rond rappelant davantage la pomme que la poire, d'où son nom de pomme-poire, bien qu'aucun croisement n'ait été fait avec le genre *Malus*, les pommiers. Cette poire japonaise à chair blanche est croquante et juteuse.

Il se consomme, cru ou cuit. Cependant une forte consommation de fruits crus peut entraîner des désordres intestinaux.

Le nashi fait également d'excellentes conserves de fruits, que l'on peut utiliser ultérieurement pour faire des tartes, par exemple.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Néflier commun

Noms communs : .Néflier ou Néflier commun

Noms scientifiques : .*Mespilus germanica* L.

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .5 à 10 m

Largeur : . 4 à 8 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . mai juin

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat tempéré, climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .supporte les fortes gelées, en dessous de -20 °C,

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

L'arbre est autofertile et n'a donc pas besoin de la proximité d'un autre sujet pour fructifier.

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Planter en automne. Conduit en demi tige. Creuser un trou de 40 cm. Enrichir de compost et de terreau. Positionner le collet au niveau du sol. Tuteurer...

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** . en mars, une fois tous les 10 ans...
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** la **moniliose** entraîne le pourrissement des fleurs et surtout des nèfles, en climat humide. Effectuez une pulvérisation de bouillie bordelaise à l'automne et en hiver en renouvelant l'opération 2 à 3 fois à 15 jours d'intervalle.

L'**oïdium** crée un dépôt blanchâtre sur les feuilles en fin d'été sec. Pulvérisez de la bouillie bordelaise.

Les **cochenilles** et les **pucerons** peuvent aussi sucer la sève et affaiblir l'arbre. Douchez le feuillage afin de vous en débarrasser.

sensible au **feu bactérien** qui se caractérise par l'aspect brûlé de l'extrémité des branches.

Multiplications :

- **Semis :** .La germination naturelle des graines nécessite au moins deux hivers de stratification pour se ramollir. De plus, les cultivars ne sont pas fidèlement reproduits. On peut scarifier légèrement le tégument brun puis laisser tremper huit à dix jours les graines dans un bol d'eau. On peut ensuite semer et les graines lèvent généralement dans le mois qui suit.

semis peut se faire en octobre car beaucoup de variétés sont fidèles de semis

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Drageons :** .on peut aussi séparer des drageons

- **Greffe :** . Greffez sur aubépine assez près du sol pour éviter les départs du porte-greffe. Pratiquez la greffe en fente simple ou double, la greffe anglaise ou la greffe anglaise compliquée en mars, la greffe en couronne en avril, la greffe en écusson en été. En juillet, greffe à oeil dormant sur néflier de semis ou aubépine ou cognassier

Porte greffe : .Les porte greffes utilisables, selon les conditions de sol, sont le poirier franc, le cognassier, le sorbier ou l'aubépine. Il semblerait que la greffe se développe mieux sur aubépine (*Crataegus oxyantha*) que sur les semis de néflier

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .en octobre (au début de l'été dans le Sud de la France), après les premières gelées. Placez-les si nécessaire durant deux semaines sur la paille afin que la chair ramollisse

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les fruits doivent être conservés plusieurs semaines dans un local aéré, jusqu'à l'amollissement ou blettissement de la pulpe qui les rend consommables

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

,nefles comestibles crues qu'une fois blettes , c'est à dire tres mures et ramollies

marmelade parfumée à la cannelle, en gelée, en sirop ou sous forme de boisson légèrement alcoolisée.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois de néflier a un grain très fin et peut se polir. Il est dense et se fend peu, qualités qui l'ont fait rechercher pour les manches d'outils et de fléaux. Au pays basque il se fabrique un bâton de marche ornementé appelé makhila, dont le bois de néflier nécessite avant d'être travaillé par l'artisan, une durée de séchage entre dix et vingt années selon la solidité recherchée.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Néflier du japon

Noms communs : .Néflier du Japon, Bibacier, Loquât

Noms scientifiques : .Eriobotrya japonica

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .chinois 枇杷 , pinyin : pí pá

Classification Botanique : Famille des Rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 10 m

Largeur : . 4 à 6 m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . octobre à décembre

Fructification : . mars à juin

Origine : . extreme orient, chine, japon, taiwan

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : .-12 °C

Exposition : .soleil

Sol : .Sol argileux Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Plantez-le en fin d'été ou au printemps

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . avril à mai

- **Taille :** .Raccourcissez les branches si elles vous encombrant ou si les extrémités ont gelé. Évitez d'opérer de grosses coupes.

Une taille d'éclaircie peut être effectuée en supprimant les rameaux ayant fructifié.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Des taches brunes sur les feuilles et les fruits traduisent une attaque de tavelure. Traitez en pulvérisant une solution à base de cuivre (bouillie bordelaise, oxychlorure de cuivre...) de janvier à avril à raison d'une fois par mois.

Le néflier du Japon peut être attaqué par les pucerons et par la mouche du fruit qui pond ses œufs dans le fruit. Les pucerons entraînent la formation de fumagine, un dépôt noirâtre dû à un champignon non parasite qui gêne simplement la photosynthèse. Traitez les pucerons avec du savon noir et passez un chiffon humide pour nettoyer la fumagine. On ne peut pas faire grand-chose contre la mouche du fruit.

Un sol très humide peut entraîner la pourriture des racines. Choisissez un emplacement plus au sec.

le néflier fait partie de ces Rosacées sensibles au feu bactérien qui entraîne un dessèchement des extrémités de pousse. Cette maladie très grave est à signaler en mairie ou au service local de la Protection des Végétaux. Le brûlage est obligatoire.

Multiplications :

- **Semis :** .Le semis est facile mais si vous disposez de variétés sélectionnées. Les graines germent très facilement à condition d'être fraîchement extraites du fruit au printemps. Semez-les dans un grand pot à l'extérieur.

- **Bouture :** .Vous pouvez également procéder au bouturage en début d'été ou au greffage sur un semis de néflier du Japon.

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** . La multiplication des variétés de néflier du Japon se fait principalement par greffage. Les porte greffes sont le franc de néflier du Japon pour les hautes tiges et le cognassier pour les formes naines. Les arbres greffés produisent des fruits dans les deux ans alors qu'il faudra patienter 8 à 10 ans pour un arbre issu de semis.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . mars à juinLa récolte s'effectue entre mars et juin selon les variétés lorsque les bibaces présentent une coloration jaune ou orangée.

Attention, les fruits trop abondants restent assez petits. Si les hivers sont doux, vous avez intérêt à en supprimer une partie lorsqu'ils atteignent la taille d'une grosse bille.

Astuce : pour faire mûrir des fruits, placez-les enveloppés dans du papier aluminium pendant 1 h au congélateur. Puis attendez le lendemain pour les consommer.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Elles se conservent très peu de temps c'est pourquoi les bibaces ne se vendent généralement que sur leurs lieux de production comme en Espagne ou en Grèce. Vous pouvez cependant les placer dans la partie la moins froide du réfrigérateur.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

,
Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

NOISETIER DES SORCIERES

Noms communs : .Hamamélis, Noisetier des sorcières, Hamamélis de Virginie, Café du Diable, Arbre aux Araignées d'Or, Arbuste aux fils d'or

Noms scientifiques : .Hamamelis virginia

Nom Anglais : .Common Witchhazel

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Hamamélidacées (arbuste)

Parties utilisées : .feuilles, écorce, fleurs, graines, rameaux, jeunes brindilles

Formes et préparations : .brutes, décoctions, macérations, feuilles séchées, tisanes, gélules, essences, infusions, décoctions, teintures mères, lotions, granulés homéopathiques, eau d'hamamélis, onguents, crèmes, suppositoires, compresses

Description botanique

Hauteur : .1,50 à 10 m

Largeur : . 2 à 3 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . septembre octobre, automne voire début d'hiver

Fructification : .hiver

Origine : .Amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : .-20 à -35 °C

Exposition : . soleil mi ombre

Sol : Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Humus ou terreau Sol peu calcaire, sol plutôt riche et fertile (voire tourbeux), sol frais et aéré, humide et drainé, sols profonds tolérés

PH du sol : Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : Évitez l'ombre des conifères ou des arbres à feuillage persistant qui nuirait à la floraison,

Arbustes : Il forme de belles associations avec des arbustes persistants de terrains frais et plutôt acides tels que [Camellia sasanqua](#) (tardifs pour faire coïncider les floraisons), [rhododendrons](#), [andromèdes](#)... Il accompagnera à merveille les plantes de terre de bruyères telles que [azalées](#) japonaises, camélias, bruyères d'hiver et [daphnés](#). Mais il se développe très bien en isolé, ou en groupe de 3 ou 5 sujets en lisière de forêt ou dispersés dans un sous-bois clair.

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : À son pied, plantez des bulbes de type [colchiques](#), jacinthes des bois (*Hyacinthoides non-scripta*), [crocus](#), ou bruyères d'hiver (*Erica carnea*).

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .peu vivre isolé, en bosquet ou même en haie

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : à l'automne Installer ces plantes au port évasé en situation protégée des vents (surtout froids) et des gelées afin de faire durer plus longtemps leur floraison. Une situation de clairière ou d'ombre légère est idéale. Prévoir, si possible, de les exposer à contre-jour du soleil levant afin de mettre en valeur idéalement cette précieuse floraison.

Ajoutez au terreau du sable mélangé à de la terre de bruyère ou de la tourbe si le terrain est un peu calcaire.

Option pour terrain trop calcaire : vous pouvez maintenir un hamamélis dans un bac pendant 5-6 ans pour profiter de la beauté de son feuillage mais la floraison restera limitée.

- **Engrais :** Distribuer une rasade d'[engrais organique](#) en automne.

- **Trou :** méthode classique, creuser 3 à 5 fois le volume du conteneur.

- **Paillage :** Épandre un paillis organique (terreau, [compost](#), [broyats](#)...) autour du pied et le renouveler/recharger chaque automne.

Entretien :

- **Arrosage :** Le sol ne doit pas sécher en été. La terre de bruyère ayant du mal à se réhumidifier, procéder à des arrosages périodiques en été. Au besoin, modeler une cuvette autour du pied. Globalement peu gourmand en eau. Si un arrosage est nécessaire en hiver, il faut absolument le pratiquer en dehors des périodes de gelées.

- **Paillage :** Maintenir un couvre-sol de 5 à 25 cm (broyat, foin, feuilles, paille, pierres...)

- **Taille :** pas de taille

- **Taille :** pas ou peu de taille à cause de sa floraison (et poussée lente), enlever seulement le bois mort et branches trop grêles à la fin de l'été.

Février-Avril : avant la reprise en végétation, tailler le [bois](#) malade ou mort et les [branches](#) se croisant pour ne garder que les [branches](#) vigoureuses et maintenir un beau [port](#).

- **Engrais :** Apportez au printemps du terreau de feuilles mortes

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** Pour lutter contre l'armillaire, drainez le sol et plantez des végétaux résistants ([sorbiers](#), [chênes](#), [buis](#)...).

Pour lutter contre la maladie du corail :

Éliminez et brûlez les rameaux présentant des pustules orangées.

Évitez les grosses coupes et appliquez un mastic et un fongicide si nécessaire.

- **Maladies fréquentes et traitements :** Possibilité de pourridé ou maladie du corail, armillaire (champignon favorisé par l'excès d'humidité), sujet aux cochenilles, chenilles tordeuses, et à l'oïdium, mais peu attaqué en général.

Signe de chlorose (jaunissement du feuillage) en cas de sol calcaire, auquel cas un apport de chélate de fer du commerce (antichlorose) le fera reverdir rapidement.

Multiplications :

- **Semis** : . semis en automne, L'hamamélis est une plante difficile à multiplier. La germination des graines demande plus d'un an, Semer en terrine ou pot placés au pied d'un mur orienté au nord pour favoriser la vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe). Protéger de la voracité des rongeurs grâce à un grillage.
- **Bouture** : . bouture herbacée en été, le succès du bouturage à talon en été est faible,
- **Marcottage** : .à l'automne
- **Greffe** : . c'est pourquoi les professionnels pratiquent la greffe. Le plant fleurit alors la seconde année de greffe. La greffe s'effectue en fin d'été. Greffez sur *Hamamelis virginiana* en écusson.

Porte greffe : .Hamamelis virginia

Meilleure méthode : .Greffez sur Hamamelis virginiana en écusson.

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .après leur expulsion par l'arbre de préférence

Récoltes des feuilles : .jeunes

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .au sec

Feuilles : .séchées, broyées

Huile : .

Usage Culinaire

,
Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .macération de l'écorce dans du whisky, appelée « Pond's Extract ».

Thé de feuilles ou écorce

Les feuilles peuvent être séchées avant d'être réduites en poudre pour fabriquer les gélules ou pour être tout simplement utilisées en tisanes.

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : . branches utilisées comme baguettes de sourcier,

Combustible :

Cosmétique : .emploi de l'hamamélis dans des lotions à barbe, ainsi qu'à la base de lotions oculaires reposantes et rafraîchissantes. On peut par exemple faire des compresses d'eau distillée d'hamamélis pour diminuer les poches sous les yeux. Pourtant dépourvue de tanins, l'eau distillée d'hamamélis est légèrement astringente sans doute par la présence de divers alcools.

Dans une hutte de sudation, on peut placer des rameaux sur des pierres chaudes et soulager les muscles avec la vapeur de l'hamamélis.

Il existe des préparations à base d'hamamélis distillée. Ces préparations sont déconseillées pour un usage thérapeutique car elles contiennent plus d'alcool que de tanins (utiliser une lotion contenant de l'hamamélis, du bleuets et de l'eau distillée pour hydrater sa peau).

On peut utiliser la plante séchée sous forme de gélules dosées, en teinture-mère, en gel ou pommade.

En infusion, 10 g de plante pour 1 litre d'eau. laisser infuser 5 minutes. Boire une à deux tasses par jour.

En bain de bouche ou gargarisme pour l'hygiène buccale (ne pas avaler).

Vétérinaire : .décoction de feuilles et brindilles pour traiter les coupures et piqûres d'insectes (ou cataplasmes avec feuilles et écorces)

Précaution d'emploi : .L'eau d'hamamélis est un distillat de feuilles, d'écorce et de rameaux et est réservée uniquement aux usages **externes**.

Contre indications : .il est déconseillé aux personnes ayant une peau sensible d'appliquer l'essence d'hamamélis directement sur celle-ci.

Les femmes enceintes et allaitant de doivent pas consommer l'hamamélis par voie interne

Effets indésirables : .Des irritations cutanées localisées peuvent se former si l'on applique l'essence d'hamamélis à même la peau. Très rares cas d'irritation de l'estomac et des intestins

Interaction médicamenteuse : .Aucune connue

Noisetier

Noms communs : . noisetier commun, coudrier

Noms scientifiques : .Corylus avellana

Nom Anglais : .hazel tree

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des betulacées

Parties utilisées : .Les feuilles, les fruits (les noisettes), l'écorce, les chatons (les inflorescences)

Formes et préparations : .huiles, infusions, décoctions

Description botanique

Hauteur : .4 à 6 m

Largeur : . 3 à 5 m

Feuillage : . Caduc

Floraison : .Février à avril

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . montagnard, méditerranéen, océanique, semi océanique, continental

Rusticité : .-20°C

Exposition : .Ensoleillée ou mi ombre

Sol : . Ordinaire, plutôt léger Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Humus ou terreau

PH du sol : . ph neutre, ou alcalin ou acide

Humidité du sol : . eau sec moyen, sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .aubépine monogyne, frêne, hêtre, chêne pédonculé, charme, érable champêtre, chêne sessile, merisier.

Arbustes : .noisetier, aubépine monogyne, cornouiller sanguin, troène, chèvrefeuille des haies, viorne lantane, prunellier, fusain.

Liane, Grimpant : .lierre grimpant, chèvrefeuille des bois.

Herbacées, violette des bois, lamier jaune, fraise des bois, anémone, rosier des champs, euphorbe des bois, fougère mâle.

Graminées : brachypode des bois

Couvre Sol : .lierre grimpant, violette, anémone, fraise des bois.

Les plantes écologiquement similaires : . le merisier, le lierre commun, le frêne, l'érable champêtre, l'euphorbe des bois, le brachypode des bois, le charme, le rosier des champs, la violette des bois, le tilleul à petites feuilles, le chèvrefeuille des haies, le pommier, l'aubépine épineuse, la viorne obier, l'aubépine monogyne, la mercuriale vivace, le cornouiller sanguin, la fraise des bois, la mélisse à une fleur, le chêne pédonculé, la petite pervenche, le troène et le fusain.

Plantes bienfaitrices (augmente la fructification de 20%) : .*Le noisetier s'associe avec les jacinthes sauvages et les primevères.* Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas Epilobium angustifolium • Galium odoratum Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora Polystichum aculeatum • Polystichum setiferum Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica • Rosa arvensis • Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia • Sorbus torminalis

Nocive : .

Conseil de culture

Plantation : . planter le noisetier de préférence à l'automne afin de favoriser l'enracinement avant l'hiver. Vous pourrez également planter le reste de l'année en évitant les fortes chaleurs l'été et les gelées hivernales. Il est indispensable de planter 2 variétés différentes pour favoriser la fécondation et avoir des fruits.

- **Engrais** : .Tous les ans à l'automne, apportez une ou deux pelletées de compost
- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .
- **Paillage** : .
- **Taille** : . Aucune taille n'est absolument nécessaire. Une taille en fin d'hiver peut contenir la taille du noisetier et permet d'améliorer les récoltes. Le noisetier redoute les tailles trop franches et préfère une taille douce. Supprimez de moitié les jeunes pousses afin de limiter la taille du noisetier à 1,8-2 m de hauteur. Supprimez le bois mort et les branches âgées de plus de 10 ans. Si vous souhaitez réduire franchement la ramure ou équilibrer le noisetier, ne le faites jamais avant la floraison.
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .Semez les noisettes dès la récolte, en pépinière, au pied d'un mur orienté au nord. Ou stratifier les graines en plaçant les noisettes, sans qu'elles se touchent, dans un pot en terre cuite, une couche de noisettes entre deux couches de sable humide, jusqu'à remplir le pot. Enterrez ensuite ce dernier au pied d'un mur au nord, recouvert d'un grillage.
 - **Bouture** : . en novembre, bouturage pris sur extrémités de tiges aoutées. (hormone) Planter dans sable et tourbe humide. Arrosage régulier.
 - **Marcottage** : .1/ marcottage en mars/avril ou juin/juillet
2/Le marcottage s'effectue généralement **en** cépée, c'est-à-dire sur la touffe elle-même. En automne, rabattez à 15-20 cm du sol soit la touffe entière, soit quelques branches à marcotter. Au printemps, lorsque de nouveaux rameaux apparaissent, recouvrez-les d'une butte de terre additionnée de sable et de tourbe. Si besoin, remontez un peu la butte en cours de saison. Vous détacherez ces rameaux avec leurs racines au printemps suivant, après avoir arasé la butte.
 - **Division** : . Dégagez une jeune tige ayant des racines en creusant à la base de la touffe. Pralinez les racines et rabattez la tige à 40 cm de hauteur. Plantez dans une terre légère et enrichie de compost. N'oubliez pas d'arroser régulièrement
 - **Repiquage** : . repiquage en mars/avril
 - **Grefe** : .
- Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Automne Les noisettes se récoltent dès que le fruit se détache de l'arbuste et tombent sur le sol. On peut aussi consommer les noisettes encore vertes à condition de les manger tout de suite car elles ne se conservent pas.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les laisser murer jusqu'à leur terme. Elles sont mures lorsqu'elles ont une belle teinte brun/marron Elles doivent se détacher aisément de leur enveloppe Faire sécher les noisettes à l'air libre sans soleil direct. Conserver ensuite les noisettes dans un lieu sec et, idéalement, plutôt frais.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, - **noisette** Les noisettes peuvent aussi se manger, sans subir aucune transformation, lors des deux premiers repas

de la journée.

- **Infusion de feuilles** : . Laisser macérer les feuilles plusieurs heures avant d'en servir 25 g par litre d'eau et en prendre 2 tasses par jour.

- **Infusion de feuilles** : .Les chatons peuvent être aussi préparés en décoction. Les doses prescrites sont de 50 g par litre d'eau. Il faut les faire bouillir durant trois minutes, puis les laisser reposer durant quinze minutes avant de filtrer. Il est particulièrement conseillé de prendre une tasse à la fin de chaque repas

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Comme matière première dans la vannerie Pour faire les baguettes des sourciers

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Dentifrice : . La poudre de feuilles de noisetier peut servir à se laver les dents

Usage Externe :

- **huile de noisette** : - En usage externe, des frictions sur la peau peuvent être réalisées à l'aide de l'huile de noisette.

- **décoction** : - les décoctions peuvent être appliquées en compresses,

Précaution d'emploi : .Il est nécessaire de respecter les doses prescrites pour éviter tout risque d'allergies, même pour les individus habituellement non allergiques.

Contre indications : . Les personnes allergiques aux fruits à écale et aux oléagineux ne doivent pas consommer de noisettes.

Effets indésirables : .Aucun effet indésirable véritablement démontré. Cependant, la noisette peut provoquer le syndrome d'allergie orale ou syndrome pollen -aliment. En général, ce sont les individus déjà sensibles aux pollens qui développent cette autre forme d'allergie.

Interaction médicamenteuse : .Aucune interaction connue.

Noyer

Noms communs : Noyer commun, Noyer royal, Calottier, Noguier, Goguier

Noms scientifiques : Juglans regia

Nom Anglais : Common walnut , Black walnut

Nom Occitan : Noguièr, Noguier, Noguèr, Nosièr, Nouguié, Escarèr, Martoquèr.

Classification Botanique : Famille des Juglandacées (*Juglandaceae*)

Parties utilisées : Feuille, fruit, racine

Formes et préparations : Huile, Huile essentielle, extrait liquide, décoction, infusion, teinture alcoolique

Description botanique

Hauteur : 15 à 30 m

Largeur : 3

Feuillage : Caduc et alterne

Floraison : avril, mai

Fructification : autofertile

Origine : Eurasie

Condition de vie de l'arbre

Climat : Tempéré, chaud

Rusticité : supporte le froid jusqu'à -35°, jusqu'à 1000 m d'altitude en zone tempérée.

Exposition : Ensoleillée à mi-ombre, à l'abri des grands vents

Sol : Profond, ordinaire, sablonneux, humifère, perméable. Craint les sol argileux

PH du sol : Légèrement acide à calcaire

Humidité du sol : Bien drainé. Craint les sols trop humides.

Durée de vie : 100 à 200 ans

Biotope

Arbre : Aubépine monogyne, Frêne, Noyer, Orme champêtre, Prunellier.

Arbustes : Aubépine monogyne (forme arbustive), Chèvrefeuille des haies, Cornouiller sanguin, Fusain, Noisetier, Prunellier, Sureau noir, Troène.

Liane, Grimpant : Chèvrefeuille des haies (grimpant), Clématite vigne blanche (liane), Lierre grimpant (liane).

Herbacées, Graminées : Brachypode des bois.

Couvre Sol : Lierre grimpant.

Les plantes écologiquement similaires : Aubépine monogyne, Brachypode des bois, Cerisier aigre, Chèvrefeuille des haies, Clématite blanche, Cornouiller sanguin, Érable champêtre, Frêne, Fusain, Lierre grimpant, Merisier, Nerprun, Noisetier, Orme, Ortie, Pissenlit, Prunellier, Robinier faux acacia, Troène, Ronce bleue, Rosier des chiens, Violette odorante.

Les feuilles de noyers produisent du juglon qui par les pluies empêche les autres plantes de pousser (phénomène d'allélopathie).

Certaines plantes ne sont pas affectées : Alchémille, Barbe de bouc (*Aruncus Sylvester*), Bugle rampante (*Ajuga reptans*), Heuchère, Hosta, Myosotis, Pachysandra terminalis, majorité des bulbes.

Plantes bienfaitrices (augmente la fructification de 20%) : *Alnus glutinosa*, *Elaeagnus. umbellata*

Plantes nocives : le pommier et les tomates

Conseil de culture

Plantation : Planter en automne, pour favoriser l'enracinement avant les gelées. On peut le planter au printemps ou en été sauf pendant les fortes chaleurs. Choisir un endroit bien dégagé, sa taille en hauteur et largeur est importante. Sous le noyer les végétaux poussent peu, les racines et le feuillage contiennent de la quinone qui ralentit la croissance des plantes. C'est un arbre monoïque à sexes séparés qui pollinise par le vent. Les noyers commun doivent être plantés tous les 15 m, les noyers greffés tous les 8 m..

- **Engrais :** Déposer un amendement organique (compost bien décomposé ou fumier) en surface.

- **Trou :** Séparer en 2 tas, la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème. Mélanger la terre du jardin et du terreau.

- Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles et un tuteur.

- Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte dans un dans un seau d'eau ou un pralin.

- Laisser une cuvette en surface

- Reboucher délicatement, tasser le sol, arroser puis tasser à nouveau.

- **Paillage :** po

Entretien :

- **Arrosage :** Surveiller qu'il ai assez d'eau au mois de juin sinon les noix seront petites et la récolte de l'année suivante compromise, c'est le moment de l'induction florale.

- **Paillage :** Maintient

- **Taille :** Ne doit pas être taillé, c'est une porte à de nombreuses maladies. Si vous êtes obligé de le tailler, attendre le mois de septembre et protéger la plaie avec cire d'abeille, mastic à greffer ou goudron de Norvège. On peut supprimer les bois morts à la fin de l'automne pour éviter un écoulement de sève.

- **Engrais :** Uniquement les premières années, en automne et au printemps, déposé un apport de compost.

- **Palissage :** l

- **Traitement préventif :** P

- **Maladies fréquentes et traitements :** Voir la fiche « Maladies, prévention et traitements »

Anthracnose (champignon)

Bactérioses (bactéries)

Carpocapse, *Cydia splendana* (chenille)

La maladie de l'encre, *phytophthora cambivora* (champignon)

Pucerons

Aceria erinea (acarien)

Multiplications :

- **Semis :** semer une noix à maturité fraîche dans du sable tout l'hiver, au printemps la coque s'ouvre pour laisser passer le germe, la planter à 5 cm de profondeur. On peut aussi stratifier la graine (pour éviter qu'elle soit mangée par un rongeur, écureuil...) les placer dans un sac de congélation avec du sable humide à 10 % à 4°C pendant 4 mois

puis les semer au tout début du printemps.

- **Marcottage** : assez difficile, il faut au moins 2 ans pour l'enracinement.

- **Greffe** : les noyers commun vivent plus vieux et sont plus gros que les greffés qui fructifient plus rapidement, la greffe n'est pas facile, choisir une tige basse de plein vent. en février, greffe en incrustation, greffe en fente

Porte greffe : noyer noir *Junglans nigra* (résiste au pourridié des terrains humides), noyer commun de semis.

Meilleure méthode : greffe en fente simple, fin avril sur un plant de 3 ans.

Ou greffe en incrustation, greffe en fente, greffe en couronne sur noyer franc de semis, en mars/avril

Conseils de Récolte

Récolte des noix : De septembre à novembre selon les régions. Le brou doit être légèrement entrouvert (fissuré), les récolter juste avant qu'elles tombent ou attendre qu'elle tombent. L'arbre commence à faire des noix vers 7 ans (voir plus), sa pleine fructification est au bout de 25 ans et continue jusqu'à 70 ans.

Pour le vin de noix récolter les fruits très jeune autour du 21 juin.

Récoltes des feuilles : Au début de l'été.

Récolte de la sève : Au printemps, percer l'arbre, flan sud, à au moins 60cm de la terre, récolter la sève (abondante et limpide) qui s'écoule pendant environ 1 mois dans des vases de terre vernissés, percer successivement pendant ce mois les 3 autres côtés. On récolte environ 1 litre de sève par jour. 100 kg de sève donne 150 kg de sucre. La sève doit être évaporée toutes les 24h, plus tard, elle passera à la fermentation qui donnera une espèce de vin de noyer. Le sucre est fabriquer comme celui de la betterave, ou de la canne à sucre, il cristallise de la même manière.

Conseils de Conservation

Fruits : Fraîches les noix se conservent quelques semaines.

Sèches 1 à 2 ans : les ramasser dès leur chute de l'arbre, retirer le brou et les faire sécher au soleil (ou dans une pièce aérée et sèche). Les étaler sur une seule couche et les retourner régulièrement. Attention l'humidité trop élevée les fait moisir. Les conserver en cagette sur du papier journal dans un endroit sec, aéré et frais (max 10°).

Feuilles : les faire sécher dans un endroit secs et aéré.

Huile de noix : conserver dans un récipient en verre teinté, à l'obscurité et au frais, elle se rancit rapidement à la lumière et/ou la chaleur. Les bouteilles fermées se conserve en cave, les bouteilles ouvertes au réfrigérateur. 3 grains de gros sel non raffiné dans la bouteille permet une meilleure conservation.

Usage Culinaire

Fraîche, sèche, huile (ne pas la chauffer)...

plantes à thé: noyer (feuilles)

Recettes sucrées : purée, confiserie, pâtisserie, confiture, miel aux noix, nougat aux noix...

Fouace Aveyronnaise : 200g de noix, 500g de farine, 2 verres de sucre, 3/4 œufs, 125g de beurre, 1 verre de lait, 2 sachets de levure. Dans une casserole, verser le verre de lait, lorsqu'il bout, ajouter le beurre. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Faire un puits au milieu et casser les œufs. Vider les 2 sachets de levure sur les œufs sans remuer (cela crée un effet chimique). Puis verser dans le saladier le mélange lait, beurre. Remuer l'ensemble. Rajoutez des noix pilées. Mélanger. Au centre placer un verre rempli d'eau pour créer une forme d'anneau. Mettre au four à 180°, 30 min.

Tarte aux noix : Pour la pâte : 200g de farine bise, 80g de beurre, 50g de sucre de canne. Pour la garniture : 250g de crème fraîche, 200 g de noix concassées, 50 à 70 g de sucre de canne. Mélanger farine, beurre et sucre. Ajouter une pincée de sel et un peu d'eau. Laisser reposer la pâte 1 à 2 h, l'étaler au rouleau et la disposer dans un moule rond (24 cm) beurré et fariné. Verser la crème fraîche dans un saladier, ajouter sucre et noix. Mettre cette préparation sur le fond de tarte et cuire 40 min à four moyen (thermostat 6). Ce gâteau est meilleur le lendemain, il se conserve 3 jours.

Nougat : 150g de noix concassées, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de sel, 175g de miel, 60g de beurre bien mou, 500g de sucre de canne, 1 c. à soupe de vanille liquide. Dans un récipient (allant sur le feu ou au bain marie) monter les blancs en neige ferme avec le sel, incorporer au milieu 1 c. à soupe de sucre. Porter doucement à ébullition le sucre et le miel dans une casserole jusqu'à atteindre 143°C (pour éviter les résidus de caramel sur les parois, nettoyer régulièrement la casserole avec un pinceau trempé dans de l'eau froide). Puis verser doucement le sucre chaud sur les blancs en les battant et ajouter la vanille liquide. Mettre le récipient sur feu très doux ou au bain marie (dans une casserole d'eau en ébullition) en remuant constamment avec une cuillère en bois. Quand la masse se détache du fond, retirer du feu. Mélanger le beurre et les noix avec une spatule en bois. Mettre le mélange dans un moule de film alimentaire et tasser avec la main. Poser une plaque et un poids. Laisser refroidir.

Recettes salées : pain aux noix, fromage aux noix, condiments avec la noix verte « noix cornichons », salade, riz, pâtes... l'huile s'utilise partout mais ne se chauffe pas.

Sirop de sève : bouillir la sève le jour de la cueillette, elle est transformé en sirop à 104°C. Maintenir un feu vif et constant. Filtrer par gravité ou par filtre-pression. Il faut 32 litres de sève pour 1 litre de sirop.

Vin de noix : 200g de feuilles jeunes et fraîche hachées dans 1 litre de bon vin blanc, laisser macérer 4 à 5 jours, sucrer à volonté, filtrer. Vertus médicinales.

Vin de sève : 5 litres de sève, 250g de raisins secs, 2 oranges et 2 citrons non traités, 1 kg de sucre de canne, 5 l d'eau. Couper citrons et oranges avec leur peau, les placer avec les raisins sec et le sucre (quantité en fonction du degrés d'alcool souhaité) dans un pot en grès (ou pot de fermentation). Porter 5 l d'eau et 5 l de sève à ébullition pendant 25 min, la verser dans le pot et mélanger les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre, couvrir (avec un tissu ou un couvercle barboteur). Laisser reposer le mélange 12h. Remuer 2 fois par jour pendant 5 jours. Filtrer le vin dans une autre cuve de fermentation et fixer le sas (couvercle en tissu ou couvercle avec barboteur). 3 semaines après, filtrer le vin pour retirer le sédiment et le remettre dans la cuve de fermentation. Température ambiante entre 18 et 22 °C. 3 mois après le départ de la préparation le vin peut être embouteillé.

Liqueur de brou de noix : 500g de brou de noix verte (récolté en juin, utiliser la noix entière ou juste le brou) par litre d'alcool éthylique à 45° (ex : rhum). Laisser macérer 3 mois, filtrer et mélanger à 3 litres de vin, sucrer à volonté. Vertus médicinales, astringent, s'emploie contre la diarrhée et les douleurs d'estomac, 1 verre avant le repas, 1 à 2 fois par jour.

Eau de vie de noix : râper en juin des noix de la taille d'une noisette, laisser macérer 3 mois dans de l'eau de vie additionné de la moitié de son volume en sirop et d'un morceau de cannelle. Filtrer.

- **Infusion de feuilles** : 1 poignée de feuilles vertes fraîches ou 10g de feuilles sèches par litre, infuser 15 min, 1 à 2 verres par jour.

- **Noix et miel** : . Mélanger des morceaux de noix dans un grand pot de miel, prendre 1 cuillère (en bois, le miel perd ses propriétés au contact du fer) à chaque fois qu'on y pense.

Sève de noyer contient sucre, on peut en produire du sirop par ébullition prolongée. On peut en faire du sucre. Les feuilles sont aromatiques. On conservait les carottes tout l'hiver dans des caisses tapissées d'une litière de feuilles de noyer pour éviter qu'elles ne moisissent...

Les différents usages

Agriculture : Herbicide, les feuilles de noyer contiennent des naphtoquinones dont la juglone qui limitent considérablement le développement des plantes, déposer des feuilles de noyer au endroits souhaités.

Artisanat : Son bois solide, liant, assez plein et facile à travailler est agréablement veiné et coloré, il est utilisé pour son contraste entre son aubier gris clair et son cœur brun foncé, il n'est pas sujet à se gercer ni à se tourmenter. On utilise les arbres d'un certain âge, les jeunes sont trop sujet à la vermoulure. Pour prévenir la vermoulure, faire tremper le bois dans de l'huile de noix bouillante. Les racines sont utilisées sous le nom de ronce de noyer. C'est souvent le Noyer noir (*Juglans regia*) qui est utilisé.

Son bois et ses racines sont utilisés en ameublement, placage, sculpture, menuiserie, ébénisterie, armurerie, carrosserie, maroquinerie, reliure, boissellerie (ustensiles de bois), tournerie, lutherie, cordonnerie (peut servir lorsqu'il est bien sec)...

Fabriquer de la teinture pour peinture à huile : nuance fauve et brune, très solide, s'applique au pinceau sur du bois blanc propre et sec pour donner une apparence de noyer, vire au noir par le sulfate de fer, reflet vif avec de l'alun. Utiliser le brou bien mur (la carapace se détache facilement de la noix), les mettre dans un récipient et couvrir d'eau, il se conserve ainsi plus d'1 an (mais dégage une forte odeur). Pour fabriquer la teinture, faire bouillir les 150 à 200g de brous (frais ou conservés dans l'eau) par litre d'eau pendant 2 h, laisser refroidir et conserver en bouteille.

Fabriquer de la teinture pour tissus : on utilise la racine avant que l'arbre soit en sève, l'écorce lorsque la sève entre en mouvement, les feuilles lorsque les noix sont à demi formées, le brou à la récolte des noix.

Teinture de la laine : nuance brune, on utilise les feuilles et les fruits dans les 72 h après la récolte, pour teindre la laine en brun foncé. Solution aqueuse de balles fermentées avec mordant à l'alun, appelé « qollpa ». Les agriculteurs des Andes colorent leurs gilets, ponchos et ceintures « chumpi » avec des noix.

Fabriquer de l'huile de noix : Presser les noix séchées depuis au moins 2 mois. Les noix ne doivent pas être chauffées à plus de 50°C sinon elles rancissent et se polymérisent, elles sont siccatives (toxiques) car elles contiennent un pourcentage élevé d'acides gras insaturés. Pour 10 kg de noix on obtient 5 litres d'huile. Plus les noix sont vieilles plus elles rendent d'huile mais la qualité est meilleure lorsque l'on tire l'huile aussitôt que les noix sont bien sèches. 3 grains de gros sel non raffiné dans la bouteille permet une meilleure conservation. Les tourteaux (résidus de la pression) peuvent servir de nourriture pour les animaux.

L'huile peut être utilisé dans la fabrication de savons, peintures et vernis

Enlever une tâche de brou sur tissu : frotter la tâche avec de la chair de raisin blanc.

Le brou de noix tâche la peau, il contient un composé hydroxy incolore qui s'oxyde au contact de l'air et donne une quinone, qui réagit avec les groupe actifs de la protéine dans la peau et forme un complexe quinone-protéine de couleur. L'acide gallique et l'acide caféique s'oxydent en milieu alcalin et produisent des polymères de couleur

foncée.

Combustible : Feu doux mais pas de charbon. On peut utiliser les coquilles.

Cosmétique : l'huile

Les feuilles sont tonifiantes et reconstituantes, utilisées pour foncer les cheveux, elles les tonifient et les rends brillant.

Insecticides : Les feuilles fraîches sont utilisées contre les mites, les punaises et autres insectes

Vétérinaire : Pour éloigner puces et punaises : Mêler à la litière des feuilles de noyer, de tanaisie.

Dentifrice : La poudre de feuilles de noyer peut servir à se laver les dents Les décoctions, qu'elles soient de feuilles ou de brou de noix, sont utiles en bains de bouche. On peut se rincer la bouche avec de l'eau de noyer. On peut mâcher de l'écorce verte de noix. Noyer (tan, provenant de la racine, introduit dans la carie)

L'écorce des racines est utilisé comme cure dent,

Usage Externe :

- **Décoction de feuilles :** appliquer sur la peau ou les muqueuses, injections vaginales, lavements, gargarismes : 2 poignées de feuilles par litre, faire bouillir 2 à 3 min, laisser infuser 15 min. Bains de bouche 2 fois par jour. Application cutanée sur une gaze 1 à 2 h. Bain de pieds dilué dans de l'eau tiède. Irrigation vaginale 1 à 2 fois par jour.

Composition de la noix (pour 100g, varie en fonction du sol, du climat, de la culture...)

Eau (2 à 7 %), glucides(13 à 16 %), fibre (3g), protéines (15 %), lipides (60 à 70 %), 650 Calories

Vitamines : A (175UI), C (75/94mg), B1, B2, B3, B9, E (3mg), K,

Minéraux et Oligo-éléments : potassium (300 mg), phosphore (34mg), calcium (34mg), magnésium (30mg), sodium (4mg), fer (310µg), zinc (140µg), cuivre (130µg)

Acides gras : poly-insaturés (287mg), mono-insaturés (47mg), saturés (29mg) bon équilibre oméga 3/6

Principes actifs, polyphénols, acides phénoliques, flavanes, procyanidines, flavanols, bromélaïne (enzyme)

- **Feuille, brou de noix, écorce, racines, fleurs mâles (chatons) :** naphtoquinones (composés aromatiques oxygénés), jugulone, flavanols (hypéroside junglanoside), tanins galliques et ellagiques.

- **Feuilles :** naphtoquinones (composés aromatiques oxygénés), 30 % jugulone et hydrojugulone, flavanols (hypéroside junglanoside), 10 % tanins ellagiques. 3,4% de flavonoïdes, acides : caféique, férulique, gallique, salicylique, chlorogénique, 0,01 à 0,03% d'huile essentielle (teneur en acide ascorbique près de 1%)

- **Brou de noix :** tanins, naphtoquinones (substance colorante)

- **Peau (fine pellicule) :** tanins

- Huile de noix :

Précaution d'emploi : Attention aux effets toxiques de la jugulone caractère cytotoxique qui peut détruire les cellules de l'épiderme et notamment les kératinocytes qui assurent une bonne santé de la peau. Un usage quotidien de produits contenant de la jugulone peut entraîner des phénomènes de leucoplasie (décolorations localisées des muqueuses de nature précancéreuse). Éviter d'utiliser un pansement étanche sur une compresse de décoction de feuilles de noyer. Éviter d'appliquer la décoction sur une grande partie du corps. Limiter considérablement la prise par voie orale. Le traitement ne doit jamais dépasser 15 jours.

Avant toutes préparations artisanale de décoction, consulter un médecin ou un pharmacien pour vérifier les bons dosages. Toutes prises par voie orale doit être surveillée par un médecin.

Toxique pour les herbivores notamment les chevaux.

La noix doit être consommée avec modération (riche en tanin et en corps gras).

Contre indications : Risque d'allergie aux fruits à coque, aux extraits de feuilles de noyer et au brou de noix. (infusion, teinture alcoolique, shampoing...)

Effets indésirables : R

Interaction médicamenteuse : m

Orme (champetre)

Noms communs : . orme

Noms scientifiques : . ulmus

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ulmacées (ulmaceae)

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 30 à 40m

Largeur : . 4 à 30m

Feuillage : . caduque

Floraison : . mars

Fructification : .

Origine : . europe occidentale et Amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : . jusqu'à -35°

Exposition : . soleil

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau

PH du sol : . alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : . sol drainé, sol humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne

- **Engrais :** . Apportez du compost à l'automne.

- **Trou :** .

- **Paillage :** . maintenir un sol frais en paillant et en versant quelques arrosoirs durant l'été.

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . En fin d'hiver, hors période de gel, pratiquez une taille de formation classique. Éliminez les rejets sur les espèces drageonnantes.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . Semez à l'automne. La germination des graines intervient rapidement après leur libération. Le pouvoir germinatif est de 1 an ou plus lorsqu'elles sont séchées à l'air ou conservées à 1 °C. Les graines disparaissent rapidement, probablement mangées par les souris ou les oiseaux. La germination se fait souvent à l'ombre des frênes ou des tilleuls dans les forêts anciennes. Placez les jeunes plants au soleil l'année suivante

- **Bouture :** . En été, pratiquez des boutures semi-aoûtées.

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** . La greffe en fente en avril-mai. Greffe en écusson en été

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Feuilles en infusion : ., feuilles en infusion

Feuilles tendres : .Feuilles tendres mangeables

Feuilles séchées : . Feuilles séchées réduites en poudre et passer au tamis, poudre obtenue sert à soupes, ou mélangée à la farine sert a faire pain ou bouillie

Fruits : .Jeunes fruits mangeables, mixer, frais ou séché, dans le soupes pour péaïssir, les ajouer au muesli, les conserver dans du miel, ou les servir mélangé à du sel

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : . les jeunes tiges servent a faire des paniers en vannerie La dureté de l'orme en a fait un bois de travail de choix, notamment pour des vis, roues, galoches, coques de bateaux d'échouage (flobarts). Utilisé comme bois d'arc, il sert à la fabrication des arcs.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Pacanier

Noms communs : . pacanier, noyer de pécan

Noms scientifiques : .

Nom Anglais : . pecan

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des juglandacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 20 à 40m

Largeur : . 6m

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril mai
Fructification : . octobre
Origine : . états unis

Condition de vie de l'arbre

Climat : .il a besoin de fortes chaleurs en été pour que ses noix mûrissent. Il peut pousser partout en France mais ne fructifiera pas partout (sauf si on utilise des variétés originaires du nord des états unis)

Rusticité : . jusqu'à -20°

Exposition : . soleil

Sol : .sols argileux, sols de nature argilo-calcaire ou silico-calcaire sont favorables

PH du sol : . alcalin neutre acide

Humidité du sol : .sol bien drainé, La présence d'un cours d'eau à proximité du lieu de plantation est excellente pour sa croissance et sa fructification

Durée de vie : . 120 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices (augmente la fructification de 20%) : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .apporter de la fumure phospho-potassique au pied des jeunes plantes immédiatement après la période de récolte. Il faut bien les enfouir dans le sol ou les déposer uniquement à la base du tronc. Pour éviter la carence en zinc qui est souvent responsable de la formation des rosettes au niveau des pousses végétatives, il faut procéder de temps en temps à des pulvérisations de solution contenant cet élément sur les parties foliaires. Des tailles de formation sont parfois nécessaires pour aérer la plante et également pour supprimer les mauvaises branches et les feuilles mortes. Cette opération doit être effectuée principalement à la sortie de la saison hivernale et après la période de fructification. L'arrosage doit être effectué d'une façon régulière et bien équilibrée. D'un côté, il faut éviter les excès d'eau car cela risque d'endommager la partie racinaire. D'un autre côté, il faut également esquiver la sécheresse car cela ralentirait la croissance de la plante.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Obtention de porte-greffes : par semis. Stratifier les noix fraîches dès leur récolte. Semer au printemps. Germination irrégulière.

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** . en hiver sur collet de racine avec forçage en serre. anglaise au début du printemps, avec protection

anti-déshydratation du greffon. greffe en placage d'écusson au mois d'août (recommandé). chip budding oeil poussant et oeil dormant. Le noyer noir (*Juglans nigra*) a été cité de façon marginale comme porte-greffe compatible avec les *Carya*, en procédant en demi-dente en janvier-février en serre, par Fernand Burgué. Le pacanier se multiplie par greffage durant les saisons chaudes ou la saison hivernale à condition que vous ayez un semblant de serre pour la stabilisation de la température. Il est possible de pratiquer un greffage à l'anglaise au début du printemps en prenant soin de protéger les greffons contre la déshydratation. Le greffage à écusson est le plus recommandé et se pratique au mois d'août. Vous pouvez également faire le greffage à oeil poussant ou oeil dormant mais ce dernier est assez difficile à réaliser. Vous pouvez utiliser comme porte-greffe le franc de *Carya illinoensis* obtenu par semis de graines. Pour le greffage à écusson traditionnel, il faut choisir des rameaux jeunes comportant des yeux et des bourgeons bien formés. Prélevez les yeux de manière à ce que chaque greffon contienne un oeil et un bourgeon au moins une semaine avant l'opération. Insérez-les entre les écorces du porte-greffe au niveau d'une entaille en forme de T puis ligaturez avec des fils de raphia. Enduisez les plaies avec du mastic pour greffage et surveillez la poussée des greffons.

Porte greffe : . franc de *Carya illinoensis*

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . se conserve de novembre à avril

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

,

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Pecher

Noms communs : Pêcher,

Noms scientifiques : *Prunus persica* (L.) Batsch

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rosaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 3 à 5 m

Largeur : 2 à 4 m

Feuillage : .caduc

Floraison : .mars-avril

Fructification : le pêcher fructifie quand il atteint 2 à 4 ans et peut produire des fruits durant 15 à 20 ans

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat tempéré, climat subtropical, climat océanique, climat méditerranéen, climat semi océanique

Rusticité : .tolère des températures hivernales de l'ordre de -20°C.

Exposition : .soleil

Sol : .sol léger, profond, même sec et caillouteux mais surtout pas calcaire. Sol sableux, humus ou terreau.

PH du sol : .neutre

Humidité du sol : . bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : ail , ciboulette. Muscari fraisier verge d'or ail des ours; Tanaisie : plantée sous les pêchers, elle éloigne les insectes volants nuisibles (lépidoptères) La proximité d'orties a la réputation d'empêcher les fruits de moisir.

Conseil de culture

Plantation : Le pêcher est cultivé soit en plein vent, notamment dans les vignes d'Europe, soit en espalier. Plantez votre pêcher à l'automne ou au printemps. Les pêchers étant autofertiles, vous ne serez pas obligé de planter d'autres variétés à proximité. Toutefois, la présence d'un autre arbre situé à proximité favorisera la production.

- **Engrais :** Chaque année au printemps, apportez un engrais pour arbres fruitiers et en automne une fumure organique.

- **Trou :** .

- **Paillage :** Le paillage du pied du pêcher permet de protéger les racines des fortes chaleurs de l'été.

Entretien :

- **Arrosage :** le pêcher craint à la fois la sécheresse et l'excès d'eau. Ses besoins en eau sont moyens. Le plus important est d'avoir un excellent drainage.

Évitez à votre pêcher tout stress hydrique. . Les signes d'un manque d'eau : les feuilles palissent et se replient. Aussi, arrosez régulièrement d'avril à septembre. Pour que l'eau ne s'étale pas et reste bien au-dessus des racines, faites une cuvette de terre autour du pied. Afin que l'eau aille directement au niveau des racines, vous pouvez lors de la plantation, mettre en place un tuyau avec une extrémité au contact de ses racines. Effectuez alors l'arrosage directement par ce tuyau. Arrosez de préférence tard le soir ou tôt le matin.

- **Paillage :** pailler le pêcher en 'automne

- **Taille :** Lors d'une taille, il repart plutôt de la base au détriment de la cime. En mai, éclaircir les fruits, trop nombreux pour bien se développer. Conservez 6 à 8 fruits sur 1 m de rameau. Taillez les pousses qui portent des fruits à 5 feuilles au-dessus des pêches favorisant ainsi leur croissance. Sur les variétés tardives qui risquent de manquer de soleil, il est possible de supprimer les feuilles qui masquent les fruits pour aider ces derniers à prendre une belle coloration. Le pêcher engendre la formation de beaucoup de bois mort, le pêcher est l'arbre fruitier à noyau le plus exigeant en matière de taille.

Le pêcher fructifie sur les pousses de l'année précédente et les rameaux qui ont produit meurent quelques semaines après avoir fructifié. Vous devrez pratiquer une taille de fructification en février-mars avant la floraison et éventuellement en avril après la mise à fleurs.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif** :

- **Maladies fréquentes et traitements** : souvent sensible à la cloque du pêcher qu'on peut traiter à la bouillie nantaise ou à la bouillie bordelaise.

La pêche est attaquée par différentes espèces d'insectes : la tordeuse orientale du pêcher (*Cydia molesta*) ou par différentes espèces de pucerons : le puceron vert du pêcher (*Myzus persicae*), le puceron cigarié du pêcher (*Myzus varians*), le puceron du prunier (*Brachycaudus prunicola*), le puceron farineux du prunier (*Hyalopterus pruni*) et le puceron noir du pêcher (*Brachycaudus persicae*). Le péritèle gris (*Peritelus sphaeroides*), famille des Curculionidae, et la phyllobius oblongus, même famille, attaquent les feuilles. Enfin, la petite mineuse du pêcher (*Anarsia lineatella*) attaque les jeunes pousses et les fruits. Le thrips du pêcher (*Thrips meridionalis*) attaque les fleurs.

Les traitements d'hiver du pêcher Lorsque les bourgeons commencent à gonfler, pulvérisez de la bouillie bordelaise contre la cloque du pêcher. Ce traitement préventif est également efficace contre la maladie criblée ou Coryneum ainsi que contre la moniliose. Recommencez 10 jours plus tard. Effectuez 2 nouveaux traitements de bouillie bordelaise, espacés de 15 jours, à la chute des feuilles. La cloque du pêcher

La maladie est due au champignon *Taphrina deformans*. C'est l'attaque la plus redoutable que subit le pêcher. La cloque du pêcher peut bien souvent entraîner la perte totale de la récolte.

Lors d'un printemps froid et humide, la maladie se caractérise par l'apparition de feuilles boursoufflées et rougeâtres. Les premières feuilles visées sont celles qui sont toutes jeunes encore pliées. Elles prennent un aspect gaufré, s'enroulent sur elles-mêmes avant de se dessécher et de tomber. Les rameaux sont également touchés, ils s'arrêtent de pousser, se déforment et se tordent.

Sachez tout d'abord que le champignon passe l'hiver à l'état de spores au niveau des bourgeons et dans les creux formés par les rameaux. Il se développe en formant un grand nombre de spores aussitôt que la température a atteint 7 °C.

C'est à la fin de l'hiver et au début du printemps que vous devez agir avant la naissance des feuilles en traitant à la bouillie bordelaise. En effet, pour la cloque du pêcher, rien ne remplace le traitement préventif qui est le seul efficace contre ce champignon.

Si la maladie est déjà installée, vous ne pourrez éviter sa propagation qu'en retirant les feuilles touchées, en supprimant les branches les plus atteintes et en renouvelant une pulvérisation à base de bouillie bordelaise. Coryneum (la maladie criblée)

Cette maladie se manifeste par des taches circulaires grisâtres sur les feuilles, entourées d'un halo rouge, dont le centre se nécrose. Ce criblage caractéristique du feuillage dû au champignon a donné le nom populaire de la maladie « maladie criblée » ou « coup de fusil ».

Le feuillage et les fruits se dessèchent, les feuilles criblées jaunissent et tombent. Dans les cas les plus sévères, le champignon attaque aussi les extrémités des jeunes rameaux. Les risques de contamination sont importants au printemps et en automne.

Le traitement est le même que pour la cloque du pêcher.

Multiplications :

- **Semis** : La multiplication se fait par semis. Semis en août. Certaines variétés telles que la "pêche de vigne" ou la "reine des vergers" se multiplient fidèlement par semis.

Après avoir récupéré le noyau du fruit, prévoyez l'opération plutôt sur la deuxième moitié de l'été. Enlevez soigneusement, à l'aide d'une brosse dure, la pulpe qui entoure le noyau avant de le laisser sécher une dizaine de jours à l'air libre. Déposez au fond d'un grand pot en terre cuite une bonne couche de billes d'argile ou de gravier pour assurer un bon drainage. Remplissez le pot d'un mélange composé de 2/3 de sable et de 1/3 de terreau jusqu'à 7 cm du rebord. Enterrez le noyau entre 5 et 10 cm de profondeur, puis arrosez. Déposez le pot à l'abri contre un mur au nord.

Veillez à ce que la terre reste humide. N'ayez crainte du froid car les graines en ont besoin pour que se déclenche la germination. Au printemps suivant, plantez la jeune pousse dans un sol bien ameubli et enrichi. Veillez à l'exposer au soleil à l'abri du gel et des vents dominants. Pour la formation de l'arbre, supprimez les feuilles et un tiers des rameaux qui apparaissent sur le bas du tronc. Supprimez-les au ras du tronc lors de la taille de printemps. Ainsi, vous favoriserez l'allongement de la tige tout en constituant un tronc solide. Sur ce jeune arbre issu de semis, les premiers fruits devraient apparaître dès la troisième année.

Semis possible des noyaux en octobre/novembre à 4 cm de profondeur, la pointe en bas

- **Bouture** :

- **Marcottage** :

- **Grefe** : Procédez à la greffe en écusson avant la fin août, en été. Prélevez toujours un greffon sur une plante productive et saine, exempte de maladies. La greffe consiste à souder deux végétaux : le porte-greffe enraciné au sol servant de support et le greffon, inséré au porte-greffe, destiné à se développer. La greffe en écusson limite les gaspillages de greffons. Un seul œil est suffisant pour réaliser le greffage. Par ailleurs, vous n'aurez que

2 semaines à attendre pour voir si la greffe a pris.

En juin : greffe à oeil poussant sur pecher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (paris)

En aout/septembre : greffe à oeil dormant sur pecher franc (sud), sur prunier (nord), sur amandier (paris), greffe en écusson.

Porte greffe : franc Le choix du porte greffe dépend du sol, de la région et de son climat : En sol sain, profond et non calcaire, utilisez le franc de pêcher (issu de semis de noyaux) qui est vigoureux. En sol lourd et humide, voire calcaire, notamment dans les régions du Nord, faites appel au prunier Saint-Julien. En sol sec et calcaire, et particulièrement dans le Midi, utilisez l'amandier. Dans le Sud-Ouest, choisissez plutôt les hybrides pêcher-amandier qui sont vigoureux et cultivables en sols calcaires.

Meilleure méthode : greffe en écusson

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : La récolte des pêches a lieu en été ; les fruits, fragiles, sont rapidement mise en conserve ou séché. Récoltez vos pêches, en fonction des variétés, de début juillet à fin août, voire septembre pour quelques variétés. À maturité, le fruit est bien coloré, souple au toucher et se détache bien de l'arbre. Les pêches étant des fruits délicats, prenez garde de ne pas les entrechoquer au moment de la récolte. Évitez aussi de les tasser dans les clayettes ou les cagettes. Préférez les cagettes alvéolées.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : Vous pourrez conserver vos pêches de 3 à 5 jours dans un local frais. Évitez le réfrigérateur qui détruit les arômes et rend les pêches cotonneuses. Il est cependant possible de les congeler crues simplement pelées et dénoyautées. on retrouve aussi la pêche en conserve. Les fruits d'été, comme la pêche, sont consommés dans les jours qui suivent la cueillette quand ce n'est pas le jour même.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : V

Huile : Huile

Jus : jus,

Compote : compote

Mousse : mousse

Confiture : confiture

Pate de fruits : pâte de fruit,

Purée : purée

Salade de fruit : salade de fruits

Peche melba : pêche Melba

Tarte : tartes

Vin rouge : pochée dans un vin rouge

Condiment : Elle accompagne délicieusement le canard, le foie de veau, les viandes blanches et les volailles.

Recettes sucrées : purée

Recettes salées : salade,

Feuille du pecher mises à macérer dans du vin rosé, que l'on sucre, pour donner du vin de peche

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin de noix : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi :
Contre indications :
Effets indésirables :
Interaction médicamenteuse :

Plaqueminier

Noms communs : .plaqueminier, figuier caque, plaqueminier kaki, Arbre à Tomates
Noms scientifiques : .Diospyros kaki
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .柿子 □ shizishu
Classification Botanique : Famille des ébénacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .6 à 15 m
Largeur : . 5 à 10m
Feuillage : . Caduc
Floraison : . Eté, Mai- juin
Fructification : .octobre-novembre.
Origine : . chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . particulièrement adapté au climat méditerranéen. Climat océanique, climat semi océanique, climat continental
Rusticité : . résiste à de brèves gelées atteignant -18 °C
Exposition : . Ensoleillée
Sol : . Bien drainé Il tolère tous les sols, même calcaires, mais préfère les terres bien drainantes légèrement acides et humifères. Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau
PH du sol : .pH légèrement acide ou neutre
Humidité du sol : . sol drainé, déteste l'eau stagnante, sol sec
Durée de vie : .60 ans

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Planter de préférence à l'automne dans une bonne terre de jardin en mélange avec du terreau universel. Vous pourrez planter au printemps en accentuant les arrosages durant les 1ers mois. Creusez une fosse de 50 × 50 sur 40 cm de profondeur et amendez avec du compost ou du fumier. Plantez un tuteur puis positionnez l'arbre de manière à ne pas enterrer le collet. Rebouchez le trou et paillez.
7m entre chaque arbre. Il est conseillé de préparer le trou de plantation au moins un mois à l'avance au moyen d'un ameublissement et d'une fumure de fond.
- Engrais : .L'apport d'engrais n'est pas nécessaire
- Trou : .
- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .Lors de sa première année de plantation, le plaqueminier demande un arrosage très fréquent

(environ un jour sur deux). Arroser régulièrement, surtout en cas de fortes chaleurs, durant les premières années après la plantation

- **Paillage** : .

- **Taille** : .En hiver, tailler le bois mort et les branches fragiles Supprimer à la base les branches qui poussent vers l'intérieur Aérer le centre de l'arbre afin de laisser pénétrer la lumière et la chaleur

- **Taille** : .Le kaki n'a pas besoin de taille particulière, sa croissance est lente et son port arrondi très régulier.

Cependant certains pratiquent une taille de formation et de fructification en mars-avril. On peut former l'arbre en gobelet ou en fuseau voire en palmette à la diable afin d'augmenter l'ensoleillement de la ramure. Il s'agit, chez le jeune arbre, de sélectionner les charpentières et de raccourcir les prolongements afin de réduire leur vigueur.

Puis une taille de fructification en crochet est pratiquée sur les formes réduites : Conservez les 2 yeux de la base des coursonnes qui produiront un rameau fertile et un infertile. 'hiver suivant, supprimez le rameau qui a produit et taillez à 2 yeux l'autre rameau.

Un vieil arbre supporte bien le recépage.

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .On lui connaît assez peu de parasites hormis les cochenilles et la mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis capitata*) qui fait pourrir le kaki, surtout dans le Midi.

La galle du collet *Bacterium tumefaciens* provoque parfois des dégâts au collet entraînant le jaunissement de la ramure.

Multiplications :

- **Semis** : . Le semis peut se faire en pleine terre au printemps si le climat est doux. Sinon, semez les pépins dans un pot placé sous serre chaude ou sous châssis froid. Le semis du porte-greffe (*Diospyros virginiana* ou *lotus*) est réalisé en vue du greffage d'une variété de *D. kaki*, afin d'augmenter la rusticité du plant. Cependant, les Japonais utilisent *D. kaki* comme porte-greffe.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : . Au début du printemps, pratiquez la greffe en fente simple ou double, à l'anglaise simple ou compliquée ou en couronne, avec un greffon comportant 2 yeux. La greffe en coulée est recommandée avec des greffons fins. L'écussonnage ou le chip budding à œil poussant sont réalisés au début du printemps. Le démarrage du greffon peut n'avoir lieu que l'année d'après avec le chip budding mais c'est de loin la méthode la plus efficace. La fructification est obtenue en moyenne 3 ans après la greffe sur *D. lotus*. La greffe sur *D. virginiana* est moins appréciée que sur *D. lotus* car l'association ne dure pas plus de 10-20 ans et le porte-greffe a tendance à drageonner. Greffe en incrustation possible

Porte greffe : .Le meilleur porte-greffe est le *diospyros lotus* et, à un moindre degré, *diospyros virginiana*.

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : En automne. Donnent jusqu'à 150 kg par pied. Le kaki se récolte lorsque l'épiderme du fruit perd sa couleur verte pour devenir orangé. En revanche, la consommation intervient plus tard car le kaki a besoin de murir pour être consommé. Pour le faire murir, on peut le faire sécher quelques jours au soleil ou l'entreposer avec les pommes dans un lieu sec et aéré. Il est en effet astringent au début et a besoin d'une période de maturation. On sait que le kaki est bon à consommer lorsqu'il est quasi blet. Une fois mûr, on peut le conserver plusieurs jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Lorsqu'il est blet, sa conservation est beaucoup plus courte, de l'ordre de 1 à 2 jours. Après les premières gelées, en novembre ou décembre. Plus on laisse les fruits sur l'arbre plus la teneur en sucre augment. Récolte en lune décroissante et montante et en jours lunaires bélier, Lion et Sagittaire. Il ne faut couper que le pédoncule, mais pas de rameau sinon : pas de récolte ,les fruits poussant sur le bois de l'année. Mais attention : effectuer la récolte avant l'assaut des oiseaux qui en raffolent (grives, étourneaux, pies, merles, etc...)

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Elle dure de quelques jours à un mois selon la variété et le moment de la cueillette. Il est possible de congeler le fruit après l'avoir lavé, de réaliser des sorbets, de les sécher ou les confire. Lors de la cueillette, on les

détache avec leur calice et on les conserve au fruitier en les plaçant sur le pédoncule.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Il est consommé nature à l'état frais. Il convient qu'il soit parfaitement mûr et même un peu blet.

Fruits séchés : . Il peut aussi être séché à l'instar des figues. A l'aide d'un économe, éplucher les kakis (attention, il faut des kakis mûrs mais pas encore blets, mous). On laisse le pédoncule et un tout petit morceau de peau à l'extrémité inférieure du fruit pour arrêter le sucre qui risque de s'écouler. Cette opération prend 15 minutes à tout casser pour 10 fruits. Ensuite on peut placer les fruits à plat sur une grille en les espaçant suffisamment, c'est la technique chinoise, ou les accrocher avec de la ficelle pour suivre la technique japonaise ; pour ce faire : nouer une ficelle (30- 40 cm) juste en-dessous des feuilles en serrant bien. Les suspendre tous les 15 cm dans un endroit bien sec et lumineux. Après 2 à 3 semaines, leur couleur va foncer, leur peau va commencer à ressembler à du cuir mais ils seront encore très tendres. À partir de ce stade où la peau se change en cuir, vous allez avoir une mission : régulièrement – pas tous les jours non plus, quand vous y pensez – massez légèrement les fruits. Pour cela, faites-les rouler sous vos doigts. Les kakis vont sembler givrer (n'allez pas confondre ça avec de la moisissure), prenant à l'extérieur un aspect poudré.

Continuez vos massages réguliers, et vous sentirez la chair changer de texture jour après jour. Elle va gagner en densité à mesure que vos fruits perdront en volume.

Quand certains d'entre eux commencent à « se figer », c'est à dire que la chair ne roule plus sous vos doigts, vos kakis séchés sont prêts. Il faut compter 4 à 6 semaines en tout pour en arriver là. Décrochez les et conservez-les dans une boîte hermétique.

Confiture : . peut servir à préparer des confitures 1 kg de pulpe de kakis très mûrs (il est préférable qu'ils aient gelés sur l'arbre)

- 1 kg de sucre (voir beaucoup moins !) - 1/2 jus de citron – 1 gousse de vanille. Prélever la pulpe des kakis en évitant le plus possible de racler la peau (afin d'éviter que la confiture ne paraisse astringente en bouche). Mélanger la pulpe dans un saladier avec le jus de citron, puis verser le sucre. Mélanger, ajouter la gousse de vanille fendue et laisser macérer environ une heure. Verser dans un grand récipient en inox et porter à ébullition. Faire cuire à gros bouillons, sans cesser de remuer, avec une cuillère en bois, pendant 7 min. Verser en pots à couvercle à vis, préalablement ébouillantés et séchés (retournés sur un torchon propre).

Fermer les pots et les retourner immédiatement (attention aux risques de brûlure), pendant au moins un quart d'heure.

Dessert : . desserts

Feuilles : Les feuilles sont employées pour parfumer les conserves de radis au vinaigre

Les feuilles ont été consommées en période de disette

Kimchi au kaki : . Kimchi au kaki (recette coréenne) : 700g de kaki: Pas mûr, astringent, ce sera mieux, mais, assez difficile d'en trouver. Choisissez le plus jeune et ferme possible pour qu'il ne devienne pas trop fondant. 300g de radis blanc, 300g de céleris, 60g de sel (broyez si c'est gros), 160g de ciboule ou oignon blanc en botte, 15g de flocons de piment, 10g d'ail, 10g de sauce de poisson coréenne ou nuoc mam (ou sauce de soja pour les végétariens), 12g de gingembre, 6g de sel, 10g de farine de riz ou flocon d'avoine + 50ml d'eau. La salaison : -Pour tous les légumes: lavez, épluchez et débarrassez les parties imparfaites-Taillez le kaki en quartier, puis 1 cm d'épaisseur -Taillez le radis en quartier ou en deux selon la grosseur, puis 0,5cm d'épaisseur -Séparez les feuilles de céleris de branches, taillez les branches comme l'image dessous, en julienne fine et en longueur 4cm, on ne jetez pas les feuilles -Jetez ces trois légumes dans un grand récipient et saupoudrez le sel, remuez bien-Laissez-les dégorger 45min en retournant 3-4fois -Rincez 3 fois dans la grande eau claire et laissez évacuer l'eau 30min dans une passoire. L'assaisonnement : -Taillez la ciboule -Écrasez l'ail-Hachez très finement le gingembre-Faites bouillir brièvement l'avoine avec l'eau dans un four à micro-onde-Dans un grand récipient, mêlez tous les ingrédients de l'assaisonnement-Verser-y les légumes bien égouttés et mêlez -Mettez dans un récipient de conserve en faisant attention qu'il n'y ait pas de bull d'air dans la préparation. Appuyez fermement pour finir ; Laissez pendant 2 jours à la température ambiante d'environ 18-20°C, puis dans le frigo (6°C). On le consomme dans les 10 jours avec du riz.

Liqueur de kaki : . 50 grammes de sucre sirop de sucre de canne, 1 litre d'alcool à 45°, 2 kakis

Laver, éplucher le kaki (très mûr, donc très mou) à l'aide d'un couteau pointu en incisant tout autour du pédoncule que vous enlevez. Coupez-le en quatre et retirez la partie blanche et les grains noirs. Récupérer la pulpe sans trop gratter la peau. Disposer la pulpe de kakis dans un récipient en verre (bocaux, bouteille jus de fruits) verser l'alcool pour fruits. Faire du caramel avec le sucre et versez-le dans l'alcool. Détendre le caramel qui est collé sur le bord de la casserole avec un peu d'alcool pour fruits. Verser sur les kakis. Remuer légèrement et fermer hermétiquement. Laisser macérer un mois environ dans un endroit sombre. Ensuite, filtrez et ajoutez le deuxième kaki (mûr, coupé, épluché sans grains, comme le premier), ranger dans une bouteille à liqueur, laissez reposer un mois, filtrez et c'est prêt à être dégusté.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois du kaki est très dur et rappelle celui de l'ébène, qui appartient au même genre botanique. Aux états unis, il sert notamment à la fabrication des têtes de club de golf (woods), des queues de billard et des arcs Il est également utilisé pour la fabrication de panneaux de meubles en chine, en corée et au japon. Le bois de kaki est fin (délicat) et dur ; il est donc utilisé pour fabriquer des meubles, des ustensiles pour la cérémonie du thé, des seaux (baquets), des ombrelles traditionnelles en papier, etc. Néanmoins, le façonnage du bois de kaki est compliqué car le bois casse facilement, il n'est donc pas utilisé directement dans la construction, mais comme matériau de parement, de décoration.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Poirier

Noms communs : Poirier commun

Noms scientifiques : Pyrus communis L.

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 7 à 10m

Largeur : 3 à 5m

Feuillage : Caduc

Floraison : . mars à juin

Fructification : .juin à octobre

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen, montagnard

Rusticité : en climat tempéré, vous pourrez planter le poirier jusqu'à 1 000 m d'altitude. Il ne supportera pas une température en dessous de -20 °C.

Exposition : plein soleil Sa floraison étant précoce, évitez-lui les situations gélives, les contrebas frais et humides ainsi que les emplacements très ventés. Offrez-lui plutôt un endroit protégé.

Sol : sol ordinaire. Le poirier a besoin d'un sol assez riche, perméable et profond pour pouvoir produire des fruits de bonne tenue. Il. Sol argileux Sol sableux Humus ou terreau . Supporte pas calcaire

PH du sol : . neutre

Humidité du sol : . sol drainé . ne supporte pas les terrains secs, ni l'humidité stagnante

Durée de vie : le poirier peut vivre jusqu'à 200 ans.

Biotope poirier sauvage

Arbre : .:poirier sauvage, poirier commun, chêne pédonculé, aubépine monogyne, prunellier

Arbustes : .aubépine monogyne, noisetier, genêt à balais*, prunellier, bourdaine, cornouiller sanguin.

Liane, Grimpant : .chèvrefeuille des bois, lierre grimpant.

Herbacées, . fougère aigle.

Graminées : . canche flexueuse

NFP: genêt à balais.

Biotope poirier sauvage

Arbre : .poirier commun, aubépine monogyne, chêne pédonculé, prunellier, chêne sessile, houx*, poirier sauvage, alisier torminal.

Arbustes : .aubépine monogyne, noisetier, prunellier, cornouiller sanguin, bourdaine, houx*.

Liane, Grimpant : .chèvrefeuille des bois, lierre grimpant.

Herbacées, . fougère aigle, germandrée scorodine.

Graminées : . aucune.

NFP: genêt à balais

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Néfastes : . Les poiriers sont gênés par la présence de gazon

Conseil de culture

Plantation : planter votre poirier entre mi-novembre et fin mars, en dehors des périodes de gel ou de fortes pluies. La plantation du poirier à racines nues devient possible dès lors que les feuilles sont tombées. Creusez un trou de 80 cm de côté sur autant de profondeur. Binez le fond du trou pour décompacter la terre. Apportez en fumure de fond une brouette de compost bien décomposé ou encore 5 kg de fumier déshydraté. Ajoutez 4 poignées d'engrais de fond à action lente. Vérifiez bien que la terre extraite soit de bonne qualité. Dans le cas contraire, remplacez-la par une bonne terre de jardin. Vous pouvez aussi la mélanger avec du sable ou du terreau.

Si votre sol est calcaire, ajoutez de 50 à 80 g de magnésie car le poirier est vite carencé en magnésium.

Avant de planter votre poirier, placez le tuteur en le décalant par rapport au centre du trou afin d'éviter d'abîmer les racines.

Si votre poirier possède une motte de terre, envisagez plutôt le haubanage : Plantez 3 piquets en triangle à 50 cm du poirier.

Attachez le tronc aux piquets à l'aide de fils métalliques que vous isolerez de l'écorce avec des chiffons ou du caoutchouc afin de ne pas l'endommager. Cette opération se fait après la plantation, pas avant.

Rafraîchissez au sécateur l'extrémité des racines pour aider à l'émission de jeunes radicules. Supprimez aussi un tiers de la ramure. Vous pouvez enfin installer votre poirier en veillant à ce que la base du tronc soit au niveau du sol.

En remplissant le trou, émiettez bien la terre pour qu'elle glisse entre les racines. Pour éviter les poches d'air, tassez régulièrement avec le pied. Formez autour du tronc une cuvette en terre.

Arrosez copieusement (une bonne trentaine de litres d'eau) même si le sol est humide. protégez le tronc des jeunes poiriers en les entourant de grillage.

- Engrais : Faites un apport d'engrais azoté au printemps, dès la deuxième année de plantation ce qui favorisera sa croissance. En effet, comparé au pommier, le poirier est plus vigoureux et demande donc plus d'azote.

Pour savoir si votre poirier a besoin d'engrais, il suffit de surveiller son feuillage : Si ses feuilles sont épaisses et foncées, c'est que l'apport d'engrais qui se fait naturellement par le sol est suffisant. Si toutefois vous observez que son feuillage est clair, d'un vert jaunâtre, épandez de l'engrais azoté au début du printemps et faites un paillage au pied de l'arbre.

Apportez chaque automne un fertilisant organique que vous enfouirez superficiellement à l'aplomb de la ramure l'aide d'une fourche-bêche, en prenant soin de ne pas blesser les racines.

Attention : un apport excessif de fertilisants motive la croissance des feuilles et des branches, réduit la fructification et diminue la résistance aux rigueurs du climat et des parasites. Mais c'est surtout vrai pour les engrais azotés (chimiques) apportés au printemps.

- Trou : .

- Paillage : Les années suivant la plantation, désherbez le sol autour du pied de votre poirier.

Entretien :

- Arrosage : Le poirier appréciant les sols frais, il aura besoin d'un arrosage régulier pour donner le meilleur de lui-même.

Vous remarquerez très vite les signes de son manque d'eau : ses feuilles jaunissent et tombent, sa croissance ralentit, sa production en fruit est pauvre.

N'hésitez pas à arroser votre poirier avec une eau non calcaire et à température ambiante. En cas d'eau fortement alcaline, préférez l'eau de pluie.

Après son installation, le poirier a des besoins importants en eau notamment durant ses premières années. Pendant toute sa période de croissance et principalement lors de la formation des fruits, vous devrez arroser

régulièrement et copieusement.

Arrosez de préférence le soir après le coucher du soleil ou alors installez un système de goutte-à-goutte.

- **Paillage** : .

- **Taille** : L'éclaircissage consiste à diminuer le nombre de fruits que portera votre poirier pour favoriser le développement de ceux qui restent.

Sur les arbres formés, ne conservez, fin mai, que deux fruits par bouquet. Choisissez les plus gros situés, à l'inverse du pommier, à la périphérie du bouquet et non au centre.

Sur les arbres de plein vent, l'éclaircissage est réalisé naturellement par l'arbre lui-même.

- **Taille** : L'hiver est la saison propice à la taille des arbres fruitiers à pépins comme le poirier. Une bonne taille doit être nette, précise et toujours en diagonale pour éviter que l'eau ne s'infilte dans le bois coupé. Équipez-vous d'un sécateur (pour les petites branches), d'un coupe-branche (pour les plus grosses), d'un coupe-branche télescopique (pour les plus hautes), d'une scie courbe (pour les branches de diamètre plus important) et de mastic de cicatrisation pour les grosses branches.

- **Engrais** : .

- **Palissage** : il est préférable de laisser le tuteur (ou le hauban) au moins 2 ans pour assurer une bonne stabilité du poirier grâce à un étalement suffisant de son système racinaire.

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : |

- **le chancre européen** : . le chancre européen des arbres fruitiers, *Nectria galligena* ;

- **la chlorose** : . la chlorose (maladie physiologique due à une carence en fer) ;

- **l'entomosporiose** : . l'entomosporiose du poirier, *Fabraea maculata* ;

- **la monoliose** : . la monoliose des arbres fruitiers, *Monilinia laxa* ;

- **la rouille grillagée** : . la rouille grillagée du poirier ou rouille du genévrier ;

- **l'anthonome d'hiver** : . l'anthonome d'hiver du poirier, *Anthonomus pyri* ;

- **la cécidomyie** : . la cécidomyie des feuilles du poirier, *Dasineura pyri* ;

- **la cochenille du poirier** : . la cochenille rouge du poirier, *Epidiaspis leperii* ;

- **l'hopllocampe** : . l'hopllocampe du poirier, *Hopllocampa brevis* ;

- **le phylloxera** : . le phylloxera du poirier, *Aphanostigma piri* ;

- **le psylle commun** : . le psylle commun du poirier, *Cacopsylla pyri* ;

- **le puceron cendré** : . le puceron cendré du poirier, *Dysaphis pyri* ;

- **le tigre du poirier** : . le tigre du poirier, *Stephanitis piri* ;

- **les chenilles des papillons de nuit** : . les chenilles des papillons de nuit (hétérocères) suivants (classés par famille) :
boamie crépusculaire, phalène velue (Geometridae) ;

- **bombyx de l'aubépine** : . bombyx de l'aubépine (Lasiocampidae) ;

- **Idouble omega** : . double oméga (Noctuidae).

- **la tavelure** : . la tavelure du poirier, *Venturia pirina* ; le folletage ou noircissement estival du poirier (maladie physiologique due à un déséquilibre en eau). Cette maladie se traduit par des taches brunes sur les feuilles et les fruits. Seule la lutte préventive est efficace contre la tavelure. En effet, lorsque les filaments du champignon sont installés, on peut très difficilement les déloger. Pour contenir la maladie, vous devrez adopter de meilleures conditions de culture : une taille appropriée, le ramassage des feuilles à l'automne, un apport de compost, une fertilisation du sol à l'automne, le paillage, etc.

Contre la tavelure, le feuillage peut être renforcé grâce à des traitements bio de pulvérisation de purin d'ortie, de prêle ou encore d'application de poudre d'algue.

- **l'oïdium** : . Si vous remarquez comme du feutre blanc sur les feuilles, il s'agira certainement de l'oïdium, mais là encore il est moins fréquent que sur le pommier.

- **la rouille grillagée** : . La rouille grillagée du poirier, champignon au cycle étrange qui passe du genévrier au poirier, est par contre responsable de sérieux dégâts. Ce problème affaiblissant l'arbre se rencontre plus chez le jardinier amateur que chez le professionnel.

Les symptômes de cette maladie sont très facilement reconnaissables : Taches de couleur orange de 5 à 10 mm parsemées de petites pustules noirâtres qui apparaissent sur la face supérieure des feuilles avant ou pendant l'été. Sur la face inférieure des feuilles vont se développer ensuite des protubérances verruqueuses. Ce sont là les fructifications de ce champignon qui libèrent leurs spores. Une attaque importante peut provoquer la chute prématurée des fruits et des feuilles. Les rameaux sont également infectés.

Dans les vergers amateurs, cette maladie peut faire des ravages car les arbres ne sont pas suffisamment protégés par les traitements fongicides au printemps. Par ailleurs, le développement de cette maladie semble être favorisé durant les années anormalement chaudes.

Il faut savoir que pour se développer, ce champignon a besoin de deux hôtes successifs : les rameaux du genévrier d'ornement sur lesquels il hiberne et les feuilles de poiriers sur lesquelles viennent se déposer les spores libérées. Ces dernières émises par les fructifications de la rouille grillagée devront retrouver à leur tour un

génévrier. Il est donc très important que ces deux essences soient éloignées d'au moins 500 m.

À cette condition, et si les attaques ne sont qu'épisodiques, vous pourrez en prévention effectuer un traitement au cuivre au printemps et au soufre mouillable en avril-mai (la température ne doit pas dépasser 25 °C). Enlevez et brûlez les premières feuilles atteintes.

Toutefois, le moyen le plus efficace reste l'arrachage des genévriers trop rapprochés.

- **le phytotope** : . Le phytotope du poirier est peu fréquent mais vous devez savoir que ce microscopique acarien peut provoquer d'importants ravages dans les vergers. Vous remarquerez les premiers signes au moment de la floraison, avec des petits points de couleur vert clair virant au rouge sur les feuilles. Ces piqûres d'insectes provoquent de petites galles. Si vos poiriers subissent une forte attaque, une grande partie du feuillage peut être atteinte, mettant en péril l'arbre et notamment les jeunes sujets. Fertilisation excessive et manque d'humus sont à l'origine du développement de ces acariens. Surveillez vos arbres au printemps et notamment vos jeunes poiriers qui sont plus vulnérables. Pour lutter contre ces envahisseurs, vous pouvez effectuer un traitement aux huiles minérales ou de colza (pulvérisation à 3 %) dès l'éclosion des bourgeons (débourement).

- **les tigres** : . Les tigres du poirier n'ont d'impressionnant que leur nom et leurs effets sur les feuilles de l'arbre. Ces parasites mineurs, minuscules insectes ailés, ponctionnent la sève circulant dans les feuilles et les souillent de leurs déjections. Ces dernières, ainsi que la fumagine dont elles entraînent le développement, finissent par boucher les stomates des feuilles. Le poirier se met alors à perdre ses feuilles prématurément. Si l'attaque des tigres est massive, vous assisterez à une défoliation totale en fin d'été qui affaiblit l'arbre sans cependant avoir de graves conséquences. Même si le tigre est considéré comme un parasite mineur, ne laissez pas s'installer sur vos poiriers d'importantes populations qui finiraient par affaiblir vos arbres. En mesure préventive, vous pouvez badigeonner les troncs à l'automne avec une bouillie de terre argileuse. Si les dégâts constatés sont importants, traitez avec un insecticide végétal à base de pyrèthre dès les premiers symptômes. Prenez soin de bien pulvériser le dessous des feuilles. Note : les hivers froids et humides réduisent la survie des tigres hivernants. Les tigres sont aussi la proie d'autres petites punaises (punaise miride en particuliers).

- **carocapse** : . Le carpocapse est, comme le tigre, un ennemi du poirier et du pommier et surtout des arboriculteurs. Les chenilles de ces petits papillons discrets creusent des galeries dans les fruits et dévorent jusqu'aux pépins (nous connaissons tous la désagréable surprise de mordre dans un fruit véreux). Le fruit chute alors prématurément. Ce ravageur est très prolifique, les dégâts qu'il occasionne sur les poires (ou les pommes) peuvent être très importants. En prévention : Éliminez les larves : c'est dans les fentes du tronc que les larves viennent installer leurs cocons. Vers la mi-juin, installez autour du tronc une bande-piège en carton ondulé, enlevez-la début novembre puis brûlez-la. À l'automne, vous pouvez également badigeonner le tronc à la chaux qui élimine tous les parasites qui viennent trouver refuge dans les écorces. Selon la taille et le nombre de vos fruitiers, vous pouvez également essayer aussi l'ensachage des fruits qui se pratique en mai, après l'éclaircissage. Retirez les sachets un mois avant la récolte. Si vos fruits subissent une attaque, prenez soin d'éliminer rapidement les fruits véreux tombés ou restés sur l'arbre.

Pensez également aux ennemis naturels du carpocapse qui sont principalement les chauves-souris et les oiseaux insectivores, en particulier les mésanges. Vous pouvez alors installer quelques nichoirs adaptés à chacune de ces espèces.

- **feu bactérien** : . Le feu bactérien est une maladie redoutable car incurable et contagieuse. Si vous constatez que les branches de votre poirier se dessèchent brutalement, coupez-les et brûlez-les immédiatement. Il peut s'agir là d'une attaque de feu bactérien. Si tout l'arbre est atteint, arrachez-le et brûlez-le sans attendre et ne replantez surtout pas d'arbres fruitiers, quels qu'ils soient, au même emplacement. Conseil : pensez à bien désinfecter les outils ayant servi à la taille de l'arbre infecté.

Principaux traitements de l'année :

- En décembre et en février, pulvériser un produit de traitement d'hiver pour la lutte contre les cochenilles (petits boucliers noirs), les œufs de pucerons et d'araignées rouges.
- À titre préventif, pulvériser de la bouillie bordelaise pour éviter les principales maladies cryptogamiques :
 - en mars au gonflement des bourgeons et au débourement ;
 - en avril au début de la floraison ;
 - en mai, lorsque les fruits commencent à se former.
- Pulvériser en juin et en août, un fongicide contre la tavelure et traitez l'araignée rouge grâce à un acaricide spécifique.
- Lutte contre le chancre en octobre en traitant avec de la bouillie bordelaise et renouvellez l'opération 2 ou 3 semaines plus tard.

Attention : cessez tout traitement au moins 15 jours avant la récolte.

Multiplications :

- **Semis** : La multiplication du poirier se fait par semis mais un simple semis à deux inconvénients : il ne permet pas

de donner des fruits identiques au fruit d'origine de la graine et les fruits obtenus naturellement n'apparaissent que vers les dix ans de l'arbre et sont souvent sans intérêt gustatif. Le semis est donc utilisé principalement pour obtenir des francs sur lesquels on greffe des variétés existantes. Semis en mars/avril

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : Le plus souvent, on pratique une greffe en écusson en fin d'été, quelquefois en fente ou en couronne au printemps.

Porte greffe : le poirier franc issu de graines de poirier commun (sensible au feu bactérien), le poirier de chine, plus tolérant à tous types de sols et de climats mais moins rustique, ou la gamme OHxF; le cognassier (*Cydonia oblonga* Mill.) est souvent utilisé comme porte-greffe pour la culture du poirier commun malgré des problèmes d'incompatibilités avec certaines variétés comme la williams; éventuellement le cormier ou l'aubépine pour des sols pauvres ; une autre variété de poirier: greffée ou sur-greffée, donc greffé sur un sujet, lui-même déjà sur porte-greffe. Elle est utilisée pour avoir deux variétés sur un même arbre, dont leur pollinisation croisée favorise la production, ceci évite la plantation d'un deuxième arbre et permet d'avoir une plus grande diversité de fruits. Mais aussi dans les situations suivantes : variétés dont la qualité déçoit, erreur de livraison, sensibilité aux maladies, variétés trop alternantes et floraison trop précoce dans un site gélif. Ces plants qui produisent deux variétés sont aussi nommés "duo" (il peut arriver que la greffe supérieure se développe au détriment de l'inférieure, ou qu'une variété plus vigoureuse se développe au détriment de la moins vigoureuse.) Choix du porte-greffe

Le poirier sait s'adapter si vous savez choisir son porte-greffe :

- Le poirier franc donne des arbres vigoureux, qui demandent de l'espace.
- Le cognassier donne des arbres plus petits et a une mise à fruits plus rapide. Il est moins tolérant au calcaire.

Préparation du porte-greffe

Ne greffez que des arbres d'un diamètre inférieur à 5 cm (au-delà, il faudra pratiquer une greffe en couronne).

- À l'aide d'une scie d'élagage, commencez par éêter le sujet porte-greffe à la hauteur voulue pour le greffage, mais le plus bas possible pour assurer une bonne vigueur au greffon.
- Rafraîchissez la coupe avec une serpe, vous obtiendrez ainsi une coupe nette, sans aspérité et sans lambeau d'écorce.
- Avec la serpe, fendez sur 3 à 5 cm le porte-greffe dans son diamètre.
- Maintenez l'entaille ouverte avec un petit coin en bois ou un tournevis. Attention de ne pas blesser le porte-greffe.

Préparation des greffons

En prévision de la greffe, les greffons (jeunes rameaux d'un an de 20 à 30 cm de longueur) doivent être prélevés pendant le repos de végétation, en hiver, et être conservés en dormance dans du sable humide contre un mur au nord ou dans le bas du réfrigérateur enveloppés dans un plastique.

- Sur la partie centrale des rameaux que vous avez sélectionnés et conservés pour le greffage, prélevez des greffons d'une longueur d'environ 7 cm et comportant 2 yeux. Prenez soin de couper la partie supérieure juste au-dessus d'un bourgeon.
- Taillez ensuite le bas des greffons en biseau de 2 à 4 cm de longueur en partant de chaque côté de l'œil inférieur.

Conseil : n'oubliez pas de prélever vos greffons quelques mois avant d'effectuer la greffe et de les maintenir en repos de végétation dans un endroit frais et humide.

Greffe

- Glissez précautionneusement le greffon à chaque extrémité de la fente et en dirigeant l'œil vers l'extérieur.
- Les écorces du porte-greffe et du greffon doivent absolument se juxtaposer.
- Maintenez les greffons en place en les ligaturant avec un lien en raphia.

Recouvrez l'ensemble d'une épaisse cou

Meilleure méthode : greffe

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Le poirier donne ses premiers fruits au bout de 5 à 6 ans, voire 10 pour un poirier de plein vent greffé sur franc. Récoltez les fruits avant les premières gelées, un jour où le temps est sec.

Si vos poires sont humides, laissez-les sécher avant de les installer dans un local de conservation. Il est préférable que vous récoltiez les poires d'été avant maturité lorsque les fruits sont encore fermes.

En les conservant chez vous quelques jours, ils deviendront mûrs à point. Il faut savoir que la maturité de cueillette précède souvent la maturité gustative, surtout pour les poires de conservation.

Pour reconnaître le moment de cueillir, prenez la poire et faites-la tourner doucement. Si le fruit se détache facilement avec son pédoncule (condition d'une bonne conservation), il est temps pour vous de la cueillir. Sinon, il vous faudra attendre quelques jours. Utilisez un panier dont vous aurez tapissé les parois d'un tissu épais.

Pensez à inspecter régulièrement vos fruits et éliminez systématiquement ceux qui laissent paraître des traces de flétrissement ou de moisissure

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : Les poires d'été sont généralement récoltées pour une consommation immédiate. Les variétés d'automne et d'hiver peuvent être conservées une bonne partie de l'hiver.

Pour que les poires mises en conservation restent saines le plus longtemps possible, elles doivent être cueillies juste à point. Veillez également à ce que les fruits ne soient pas endommagés par une blessure ou un coup quelconque.

Vous conserverez les plus belles et les plus saines une partie de l'hiver en les disposant dans des cageots ou sur des étagères à claire-voie et en les espaçant. Le pédoncule doit être dressé vers le haut. Placez-les dans un local sec et aéré, à l'abri de l'humidité et du gel, à une température comprise entre 5 et 10 °C. Conseil : avant de ranger vos poires, faites tremper la base du pédoncule dans de la cire à cacheter pour que le fruit ne se sèche pas.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Huile : .Huile,

Fruit : .La poire se consomme telle quelle. Poire Surprise / Couper les poires en deux les éplucher . les garnir de chantilly . d'amandes grillées de fraises ,abricot ,brugnons. a chacun son

Jus : . Pour faire 1 litre d'excellent jus maison, il vous faudra 1,5 à 2 kg de pommes et 2 à 2,5 kg de poires. . pour la douceur, ajoutez ou un mélange d'orange et de citron pour l'acidité. Le jus de poire gagnera en originalité avec quelques gouttes de vanille liquide. Et pourquoi ne pas intégrer un soupçon de kiwi ou de fruits rouges ? C'est frais et vitaminé, exactement ce qu'il faut pour attaquer la journée Jus de poire à la cannelle et au sirop d'érable: Dans un blender, mixer 400 g de poires , 1/2 cuillère à café de sirop d'érable, 1/2 cuillère à soupe de cannelle et 12 (gros) glaçons jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Purée : . Éplucher, épépiner les poires 1kg les couper en morceaux. Presser le citron et filtrer le jus. Mettre les morceaux de poire, le jus et le sucre 100g dans le blender et mixer. passer au chinois pour éliminer les éventuels résidus

Compote : . pour 500g de poire / coupez les quartiers en petits morceaux dans une casserole, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe de jus de citron si les quartiers n'ont pas déjà été citronnés lors de leur coupe. 1ère méthode (épaississant) : Mettez la casserole sur feu doux, versez 50 g de sucre en poudre et 10 g de sucre vanillé , couvrez et laissez cuire jusqu'à l'ébullition. Découvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les poires soient fondantes. Mixez soigneusement hors du feu. Remettez sur le feu, amenez à ébullition et ajoutez 3 g d'agar-agar en fouettant. Mixez à nouveau, votre compote de poires est prête. 2ème méthode (égouttage) : Mettez la casserole sur feu doux, ne sucrez pas, couvrez et laissez cuire jusqu'à l'ébullition. Découvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les poires soient fondantes. Égouttez les poires, remettez les dans la casserole sur feu doux, ajoutez 50 g de sucre en poudre et 10 g de Sucre vanillé, couvrez et laissez cuire doucement jusqu'à ce que les sucres soient fondus. Mixez soigneusement. Remarque / Le choix des poires est très important, c'est de leur espèce, maturité, et leur goût que dépend la qualité de votre compote. Vous pouvez prendre l'espèce à votre goût bien sûr, moi j'ai un faible pour les Williams, mais évitez si possible les Louise-bonnes qui supportent mal la cuisson. Si vous optez pour la méthode avec le gélifiant, notez bien que le poids d'agar-agar est important et surtout relatif au volume de poires mixées. Un bon chiffre de base est 4g d'agar-agar par litre de poires mixées.

Mousse : . Mousse de poires à l'anis étoilé : « Une mousse de fruits vite préparée et gouteuse à souhait. La poire et l'anis étoilé forment une très savoureuse combinaison. » 300 g de poires au sirop 20 cl de lait concentré non sucré ½ cuillère à café de poudre d'anis étoilé (badiane) 60 de sucre semoule fin Le jus d'un ½ citron Verser le lait concentré non sucré dans un saladier, puis placer celui-ci au réfrigérateur pendant 30 mn. Dans un autre bol ; mixer les poires au jus en les mélangeant au sucre. En cours de mixage, ajouter la poudre d'anis étoilé. Après les 30 mn de réfrigération, battre à l'aide du batteur électrique le lait concentré en mousse. Y ajouter progressivement le

jus d'un ½ citron, tout en continuant à battre. Incorporer ensuite, en plusieurs étapes, la mousse au coulis de poires parfumé à l'anis. Bien mélanger. Présentation : Disposer la mousse dans des coupes évasées ou des ramequins. Les réfrigérer pendant 1 heure avant de servir.

Confiture : . Peler et dénoyauter les 1kg de pêches jaunes. Les couper en morceaux. (1kg de poire bien Mure) les Peler et enlever les pépins, les couper en morceaux. Citronner.Mettre le sucre cristallisé (1;5kg) , l'eau 1/2 L et la vanille (1 gousse) dans la bassine à confiture, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à frémissement. Mettre les poires et les pêches, laissez cuire 30 minutes. Vérifiez la cuisson de la confiture en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide. Si la goutte se fige, c'est que la confiture est prête. Si elle coule, il faut poursuivre la cuisson quelques minutes supplémentaires. Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés. Refermez-les et retournez-les jusqu'à ce que la confiture est complètement refroidie. /confiture de poire et de vanille 3 kg de poires épluchées à chair ferme de préférence 2,250 kg de sucre en poudre 2 gousses de vanille Le jus d'1 citron /Peler les poires, les partager en deux, enlever le coeur, les couper en fins quartiers et les faire macérer avec le sucre 12 heure dans une terrine. Transvaser le mélange dans une bassine à confitures. Mettre sur le feu avec les gousses de vanille coupées en tronçons de 2 cm et le jus de citron. Porter à ébullition et remuer souvent pour que la confiture n'attache pas. Retirer l'écume qui se forme à la surface et laisser cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson de la confiture en versant quelques gouttes dans une assiette que vous placez au frigo quelques instants. La confiture est cuite lorsque la goutte se fige dans l'assiette. Mettre en pots, visser le couvercle et retourner couvercle vers le bas. Laisser refroidir. C'est prêt. La confiture de poires demande plus de cuisson que les autres; on peut donc employer moins de sucre : 750 g par kg de fruits épluchés. Le fait de retourner les pots le temps du refroidissement permet de faire le vide d'air et d'aseptiser évitant ainsi les moisissures.

Pate de fruit : . Pates de fruits aux poires William ,de délicieuses pâtes de fruits, très facile à réaliser. 250g de urée de fruits poires william 285g de sucre 5g de pectine jaune, 50g de glucose 1 jus de citron . Mélanger 10% de sucre avec la pectine jaune. Faire tiédir la purée de poires william avec le sucre mélangé à la pectine jusqu'à 40°. Portez à ébullition, ajouter le sucre et le glucose, laissez cuire jusqu'à 105°. Ajoutez le 1 jus de citron. Versez dans des moules flexipan. Laissez prendre toute une nuit à température ambiante. Le lendemain, vous pouvez les rouler dans le sucre

Dessert : . desserts comme la Poire Belle Hélène.

Charlotte au poire : . la Charlotte au poire , - 1 citron - 4 poire fraiche - 500g fromage blanc - 100g de sucre - 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou un sachet de sucre vanillé - 1 paquet de boudoirs.Dans le moule à charlotte, mettre sur les parois les boudoirs trempés dans le jus de citron ou le jus des poires.Laisser le moins d'interstices possible entre les boudoirs.Mélanger le fromage blanc avec le sucre et la vanille .vous pouvez aussi trempez vos biscuits dans un sirop de sucre, additionné de liqueur de poires. Mettre une cuillère à soupe de fromage blanc, une couche de poires, puis une couche de fromge blanc puis une couche de biscuits. Remettre une couche de fromage blanc puis une couche de poires et enfin refermer le tour avec une couche de biscuits. vous pouvez trempez vos biscuits dans un sirop de sucre, additionné de liqueur de poires.

Chausson aux poires : . Chausson aux poires - 3 jaunes d'oeufs- 200 g de beurre- 200 g de sucre en poudre- 1/2 citron - 1 pincée de sel 400 g de farine Coupez le beurre en petits dés. Versez la farine tamisée dans un saladier. Ajoutez le beurre et mélangez du bout des doigts. Creusez un puit au centre, versez-y 140 g de sucre, 2 jaunes d'oeufs et une pincée de sel. Travaillez rapidement la pâte sans trop pétrir. Une fois que c'est homogène, roulez la pâte en boule et placez-la 1 h 30 au réfrigérateur, enveloppée dans du film alimentaire. Pelez les poires, coupez-les en quatre, ôtez le coeur et les pépins puis recoupez-les en petits morceaux. Déposez-les dans un saladier, arrosez-les avec le jus de citron et saupoudrez de 60 g de sucre. Mélangez. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et étalez-y la pâte de manière à ce qu'elle forme un disque. Déposez les poires sur la moitié du disque, à environ 2 cm du bord. Humectez légèrement la bordure de la pâte. (Vous pouvez pour cela utiliser un blanc d'oeuf). Rabattez le demi disque non garni sur les poires. Pincez les deux bords pour bien les souder, en formant une sorte d'ourlet. Mélangez un jaune d'oeuf avec une cuillère à café d'eau. Badigeonnez- en le dessus de la pâte à l' aide d'un pinceau à pâtisserie. Mettez le tout au four et laissez cuire environ 35 min.

Gateaux aux poires: .Gateaux au poires et au Sirop d'érable :Pour un cake ou un gâteau (selon le moule de son choix), il faut : 150 g de farine /150 g de beurre fondu /125 ml de sirop d'érable /200 g de poires /3 oeufs /60 g de sucre /50 ml de lait /1/2 sachet de levure /1 pincée de sel. Préchauffer le four à 180°C. Eplucher et couper les poires en cubes. Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajouter le lait, le beurre fondu et mélanger. Ajouter ensuite le farine et la levure tamisée ensemble, le sirop d'érable et la pincée de sel et mélanger pour obtenir une préparation homogène. Ajouter les poires à la pâte, mélanger grossièrement puis verser le tout dans un moule beurré et fariné ou ganir de papier sulfurisé. Enfourner pour 50 minutes de cuisson environ. Laisser le gâteau tiédir 5 minutes à la sortie du four avant de le démouler. .

Tarte poire chocolat : . /1 pâte feuilletée 2 oeufs 100g de sucre 100g de beurre 100g d'amandes en poudre 100g de chocolat pâtissier 3 poires bien mûres / Préchauffer le four à 210°C ou Th.7. Dans un récipient mélanger le beurre mou, la poudre d'amande et le sucre jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Battre les 2 oeufs puis mélanger à la

préparation. Etaler la pâte feuilletée. Eplucher et couper les poires en dés. Faire fondre le chocolat au bain-marie puis napper le fond de tarte. Verser dessus la préparation à base d'amandes puis les poires. Faire cuire la tarte dans la partie basse du four pendant 30 minutes en surveillant de temps en temps.

Poiré : .boisson légèrement alcoolisée appelée poiré .gelée de poiré aux poires épicées; - 50 cl de Poiré (cidre de poire),1 cuillère à café rase d'agar agar, éventuellement du sucre pour le Poiré; 2 poires pelées et coupées en petits dés, 1 noix de beurre salé; 2 cuillères à soupe de sucre vanillé;1 trait de jus de citron, 1-2 pincées de "5 épices" Faire bouillir le Poiré avec l'agar (et le sucre si vous le jugez nécessaire) pendant 30 secondes en fouettant. Verser dans des verres quand la préparation est tiède. Faire revenir les dés de poires avec le beurre, le sucre, le 5 épices et le jus de citron. Ne pas surcuire car les dés doivent se tenir. Quand la gelée est prise et que les poires sont refroidies, en mettre 1-2 cuillère à café dans chaque verre . Servir frais ou à température ambiante. Eau de vie : .eau-de-vie, dont la plus connue à base de la poire Williams. Pour fabriquer ce produit appelé communément Williamine, le producteur introduit dans une bouteille suspendue à une branche un embryon de poire accrochée à l'arbre. Le fruit grossit dans le flacon et l'espace restant est rempli d'alcool de poire.

Eau de vie : .eau-de-vie, dont la plus connue à base de la poire Williams. Pour fabriquer ce produit appelé communément Williamine, le producteur introduit dans une bouteille suspendue à une branche un embryon de poire accrochée à l'arbre. Le fruit grossit dans le flacon et l'espace restant est rempli d'alcool de poire.

Bière : .Bière de fruits – pomme poire

Gateau chocolat poire: .Gâteau chocolat poire gourmand et sans gluten/85g de chocolat corsé (à 64%) 85g de beurre , 3 oeufs séparés , 75g de sucre, 85g de poudre d'amande Sel (une pincée pour monter les oeufs en neige, une pincée pour le gâteau) 1 belle poire / Préchauffez le four à 180°C.Faites fondre le chocolat avec le beurre,Séparez les oeufs. Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre. Montez les blancs d'oeuf en neige avec un peu de sel. Ajoutez le mélange d'étape 3 au mélange chocolat beurre de l'étape 2 puis mélanger. Ajoutez le poudre d'amandes et le sel puis un tiers des blancs montés en neige et mélangez. Avec une spatule, ajoutez délicatement le deuxième tiers des blancs sans les casser suivi par le troisième tiers . Étalez la pâte dans la moule puis placez les poires en tranches sur la pâte pour faire joli. Enfourez environ 40 minutes maximum. Le gâteau est encore mieux si il reste fondant.

Cake aux poires caramélisées : . 1 kg de poires mûres , 250 gr + 80 gr de beurre ,50 gr de miel,250 gr de sucre glace ,4 œufs;1/2 sachet de levure chimique ,230 gr de farine ,1 belle pincée de sel. C'est un beau gâteau 10 parts , prévoir un moule à cake assez grand.Pas trop le remplir, et en cuire une partie dans des moules individuels. Sortir le beurre du frigo à l'avance pour qu'il soit maniable. Couper les poires épluchées en dés et les faire colorer dans une grande poêle avec 80 gr de beurre à feu vif. Ajouter le miel et laisser caraméliser jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde. Travailler le beurre restant en pommade, y ajouter le sucre glace et bien mélanger. Ajouter les œufs un à un, la levure, la farine tamisée et une belle pincée de sel. Ajouter les poires et leur jus. Verser la pâte dans un grand moule à cake ou un moule à manquer en silicone, sinon beurrer et fariner. Enfourez 50 minutes à 180°C. Laisser reposer 10 minutes et démouler. Pour les briochettes, cuites moins longtemps 15 à 20 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Soupe de poire a la creme de marrons : . 7 poire bien Mure , jus de citron 1 boîte de 500 g de crème de marrons à la vanille ¼ de c. à café de cannelle en poudre brisures de marrons glacés Gardez une poire pour la finition du dessert, pelez les autres, éliminez coeurs et pépins. Coupez-les en morceaux et arrosez-les de jus de citron. Mettez-les dans le bol d'un robot avec la crème de marrons et la cannelle, mixez et versez dans de jolies coupes. Réservez le tout au réfrigérateur 1 heure au moins avant de servir. Lavez la dernière poire, essayez-la et coupez-la en quatre, éliminez coeurs et pépins puis coupez les quartiers en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron pour que la chair ne s'oxyde pas et plantez-les dans les coupes de soupe de poires. Finissez la décoration avec des brisures de marrons glacés, servez très frais.

Nems croustillant aux poires et speculoos : . recettes pour 2 parts 60 gr de ricotta (ou mascarpone) 20 gr de speculoos Cassonade,Beurre,Caramel Dans un saladier mélanger : la ricotta, les poires préalablement découpées en petits morceaux, et les speculoos émiettés. Déposer cette préparation sur le bord des feuilles de brick et rouler pour former les nems. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de cassonade. Enfourez 20 min à 180 C. Servir immédiatement napper de caramel...

Carré de porc aux poires et pommes de terre : . « Un habillage très réussi pour une pièce de viande juteuse et savoureuse. » 1 carré de porc d'environ 800 g, 500 g de pommes de terre nouvelles, 1 oignon, 2 poires, 1 cuillère à soupe (rase) de mélange d'herbes de Provence, Le jus d'un ½ citronsucré , Huile d'olive ,Sel et Poivre noir du moulin Napper le carré de porc avec le jus de citron. Le saler et le poivrer sur toutes ses faces puis le disposer dans un grand plat creux pouvant aller au four. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau au plat, puis mettre celui-ci sous le gril du four pendant 10 mn (pas trop haut, afin que le carré de porc ne brûle pas). Pendant ce temps, peler les poires et les détailler en quartiers, après en avoir retiré le cœur et les pépins. Laver les pommes de terre sous l'eau froide, sans les peler. Les couper ensuite en deux dans le sens de la longueur. Eplucher l'oignon, puis le détailler en 8 quartiers. Après 10 mn sous le gril, retirer le plat du four, arroser le carré de porc avec son jus de cuisson et disposer tout autour du rôti les poires, les oignons et les pommes de terre. Saler et poivrer, puis parsemer le carré

de porc d'herbes de Provence et l'arroser d'un bon filet d'huile d'olive. Mettre le plat au four pour une cuisson d'environ 40 mn à 180 °C.

Délice fruité : . Délice fruité Ingrédients pour 1 personne ;tranche d' ananas,15 cl de jus de poires;6 cl de sirop de framboises;4 cl de sirop de fraises ;Réalisez la recette "Délice fruité" au mixer. • Mixer le jus de poire avec l'ananas et 6 glaçons. Verser le mélange dans le verre et ajouter délicatement le sirop de fraise et de framboise, au centre du mélange. • Servir dans un verre de type "verre à martini". • Décor: Confectionner une brochette avec des fraises et des framboises Cherry Lovely (alcoolisée) Ingrédients pour 1 personnes ; 3 cl de jus de fruit de la passion (maracuja) , 2 cl de sirop de vanille ; 2 traits de bitter cherry , 6 cl de jus de poires; 5 cl de vodka Réalisez la recette "Cherry Lovely" au shaker . • Frapper les ingrédients au shaker avec des glaçons et verser dans le verre en filtrant. • Servir dans un verre de type "coupe". • Décor: Un moitié de fruit de la passion. • Utilisez de préférence de la vodka "Tigre Blanc Danseuse divine ; Ingrédients pour 1 personne 10 cl de jus de mangues ,5 cl de jus de poires ,2 cl de jus de citrons verts ,2 cl de sirop de cassis Réalisez la recette "Danseuse divine" au shaker . • Frapper les ingrédients au shaker avec des glaçons, et versez en filtrant la glace. Sérénité : Ingrédients pour 1 personne 10 cl de lait ;5 cl de jus de poires ,1 cl de sirop de menthe Réalisez la recette "Sérénité" dans un verre à mélange. • Au verre à mélange. Servir dans un tumbler avec des glaçons. avous pouvez ajouter une feuille de menthe pour la décoration Belle Helène ; Ingrédients pour 1 personne :6 cl de jus de poires ,1 cl de crème de myrtilles ,2 cl de jus de citrons verts Réalisez la recette "Belle Helène" au mixer. • Au mixer, réduire les glaçons en glace pilée et ajouter les ingrédients dans le mixer. • Servir dans un verre de type "tumbler". • Décor: Servir avec un morceau de poire! Réalisez la recette "Belle Helène" au mixer. • Au mixer, réduire les glaçons en glace pilée et ajouter les ingrédients dans le mixer. • Servir dans un verre de type "tumbler". • Décor: Servir avec un morceau de poire!

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : Son bois très homogène, compact et qui peut acquérir un beau poli, est recherché pour l'ébénisterie, la gravure, la sculpture. le bois du poirier se travaille aisément. Il est couramment utilisé en ébénisterie, marqueterie, sculpture et lutherie. On l'utilise par ailleurs dans la fabrication des touches de piano.

Combustible : Il constitue un excellent bois de chauffage.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Poivre de sichuan

Noms communs : . poivre de sichuan

Noms scientifiques : . Zanthoxylum piperitum

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rutacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 4 à 5m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : .

Fructification : . octobre

Origine : . chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . - 20°C

Exposition : .soleil , mi ombre

Sol : . argilo calcaire, sol fertile, léger, humifère

PH du sol : .

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne ou au printemps

- **Engrais :** . apport engrais pour agrumes, fumier composté, ou compost mur

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .en pleine terre, le poivrier de Sichuan doit être arrosé la première année régulièrement et abondamment (30 litres en une fois toutes les semaines en été). Si vous constatez que l'installation de votre poivrier de Sichuan est un peu lente, surveillez l'arrosage aussi la seconde année si l'été fait mine d'être particulièrement sec. Après, laissez votre poivrier se débrouiller tout seul pour se désaltérer. Nous déconseillons de faire pousser le poivrier de Sichuan en pot; au delà d'une certaine hauteur, les arrosages deviennent très difficiles à assumer et un arrosage oublié peut se solder par la mort de la plante.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .aérer la plante en vue de la récolte; dès trois ans, les épines sont redoutables et il est bon de laisser de l'espace entre les branches pour faciliter la récolte

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .1/ Les semis se font à chaud, au printemps, après avoir passé l'hiver dans le réfrigérateur, ou bien dès la cueillette, à l'automne, si vous avez la possibilité de conserver les semis à une température ambiante proche de 20°C, puis les jeunes plants à 10°C tout l'hiver.

2/ Le poivrier de Sichuan est un des rares arbustes exotiques à produire rapidement sur franc de semis, sans qu'il soit nécessaire de le greffer. Le semis du poivre de sichuan doit se faire dès la récolte, en octobre ou novembre, en fait dès que les graines noires commencent à sortir de leur enveloppe. Le semis doit être fait en serre tempérée à 20° dans du terreau classique en recouvrant les graines avec 1 cm de terreau. La levée se fait en un ou deux mois, il faut alors conserver les jeunes poivriers de Sichuan à 10° minimum, dans un endroit très lumineux et bien ventilé. Pour ceux qui craignent de rater leurs semis, il est prudent de mettre de côté une partie de la récolte de graines et de la conserver au frigo jusqu'au printemps où les conditions météo seront plus favorables. Pour info, sachez que nous avons déjà réussi des boutures de poivrier de Sichuan avec succès, mais le processus est long et le système racinaire obtenu ne vaut pas celui des plants issus de semis. Les très jeunes plants sont facilement attaqués par les limaces qui adorent leur dépiauter le collet : crèvingite assurée !

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Au mois d'octobre, elles arrivent à maturité et s'ouvrent. On peut alors apercevoir la graine noire. Ce n'est pas elle qui nous intéresse mais bien son enveloppe rouge. Coupez avec la plus grande précaution les « grappes » de baies et laissez-les tomber dans un récipient. À la fin de la cueillette, il ne reste plus qu'à trier, monder et faire sécher les baies (elles sèchent très rapidement).

Ramassage des feuilles et cueillette des baies Patience, gants à rosiers, habileté seront nécessaires pour la récolte. Pour notre part, nous coupons le bouquet entier avec la branchette qui le supporte de la main droite, la main gauche tient en dessous une bassine qui recueille le bouquet. Une fois la bassine pleine nous effectuons le mondage sur table, bien tranquillement à la maison. N'oubliez pas : pour les semis, on garde les graines noires; pour la cuisine, on garde l'enveloppe des baies. Dans les deux cas, il faut éliminer feuilles, branchettes et épines. Si l'on souhaite ne récolter que les graines noires (pour le semis), il est suffisant de disposer au sol, sous les frondaisons de l'arbuste, un plastique qui recueillera les graines tombées, en espérant que la pluie ne viendra pas détrempé la récolte

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .les baies de Sichuan sont faciles à sécher sur un radiateur ou dans un séchoir ventilé. A 40°, une nuit suffit pour sécher votre poivre de Sichuan étalé en couche mince. Conservation : un bocal verre bien étanche conviendra pour conserver l'enveloppe des baies de poivre de Sichuan destinées à la cuisine; la graine qui servira au semis devra être l'objet de soins particuliers, surtout si vous comptez les conserver plusieurs années. Les facteurs de conservation du pouvoir germinatif sont les suivants : température basse (quelques degrés), taux d'humidité faible, absence de lumière et protection contre le rayonnement cosmique qui raccourcit considérablement la durée de vie des graines. Pour réunir toutes ces conditions, nous conservons nos graines dans des boites métalliques (étanchéité et rayons cosmiques) dans une pièce souterraine (rayonnement cosmique et température basse). Toutes ces conditions sont également remplies par un bon réfrigérateur.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Recettes, gastronomie, cuisine : Le poivre de Sichuan possède une saveur puissante, picotante et très aromatique. Si l'on croque directement une baie entière, la saveur est plus que puissante et anesthésie le palais et les lèvres.

On utilise les baies entières de poivre de Sichuan dans les plats mijotés de viande ou de poisson (une boule à épices ou une étamine sont les bienvenus pour diffuser le parfum dans le plat sans risquer de croquer une baie entière). Dans les plats mijotés, vous le rajouterez en fin de cuisson (aux 3/4 de la cuisson) avec les viandes blanches, les ragoûts et les plats "sucré-salé"

L'autre façon classique d'utiliser le poivre de Sichuan est l'épice présentée sur la table. On peut le proposer "au moulin"; chacun assaisonne selon son goût. Le poivre de Sichuan "au moulin" sera apprécié sur le riz, les pâtes, le couscous et la purée. Il se marie bien avec le magret de canard, l'oie, les steacks et le poulet. Si vous êtes adepte du porc émincé accompagné de nouilles chinoises (+ champignons noirs et champignons parfumés), je vous recommande de le saupoudrer au dernier moment avec du poivre de Sichuan.

On peut aussi proposer un ramequin rempli avec diverses préparations dont la base est la suivante : Dans une poêle en fer, on fait chauffer quelques cuillères à soupe de poivre de Sichuan et de sel. On chauffe à petit feu en remuant en permanence avec une spatule. Dès que la préparation commence à fumer légèrement, on éteint et on verse dans un plat froid. Refroidi, le mélange est broyé dans un petit broyeur à épices. Le mélange est délicieux avec du riz, des pâtes etc...

VIENNENT ENSUITE LES VARIANTES : la première consiste à rajouter un agrume, feuilles de combava ou zestes de citron (impérativement bio), voici les proportions que nous apprécions :

-- 1 cuillère à café bombée de gros sel (10 grammes)

-- 4 cuillères à café bombées de feuilles de combava concassées (6 grammes)

-- 3 cuillères à café bombées de poivre de Sichuan (7 grammes)

On peut aussi ne pas mettre de sel...

Les variantes suivantes selon la fantaisie du cuisinier nous acheminent vers le **SHICHIMI TOGARASHI** également appelé sept saveurs japonaises.

Voici les ingrédients que nous utilisons : poivre de Sichuan, piment rouge, zeste ou feuilles de combava ou bien encore de citron, graines de sésame, graines de pavot, algues. Comme toujours, les proportions varient d'une région à l'autre et vous avez là un programme de distractions culinaires intéressant. Tous les ingrédients ne sont pas indispensables (sauf les baies de Sichuan, quand même...) certains incorporent à leur Shichimi du gingembre et du shizo.

On peut aussi faire ces préparation avec des baies vertes récoltées aux alentours du mois de juillet (elles peuvent être employées aussi simplement séchées et moulues, leur parfum est moins puissant que les baies mûres, mais leur saveur est plus subtile, plus boisée et plus florale).

Certains évoquent des mélanges comportant des feuilles de poivre de sichuan; je reste perplexe sur ces informations, nous avons essayé et il subsiste toujours des morceaux de ces petites épines qui poussent sur et sous la nervure centrale des feuilles. Donc, à moins de travailler avec un broyeur qui réduise tout en poudre fine, les broyeurs à épices domestiques laissent subsister des morceaux d'épines qui pourraient être dangereux.

Ne plantez pour votre consommation que du vrai poivre de Sichuan, le *Zanthoxylum piperitum*. On trouve chez certains pépiniéristes d'autres variétés de *Zanthoxylum*; notamment *Zanthoxylum americanum*, *Zanthoxylum simulans* etc. Ces variétés, quoiqu'on vous affirme, ne sont pas comestibles, elles ont une utilisation médicinale qui requiert des connaissances spécifiques.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Pommier

Noms communs : Pommier

Noms scientifiques : Pommier *malus domestica*

Nom Anglais : .Apple tree

Nom Chinois : . Píngguǒ

Classification Botanique : Famille des rosacées,

Parties utilisées : . Largement cultivé pour ses fruits, les pommes. Il en existe environ 20 000 variétés (sous-espèces et cultivars) dont la moitié d'origine américaine, environ 2 000 anglaises et 2 000 chinoises¹. Les pommiers sont le plus souvent cultivés dans des vergers.

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 2 à 15 m

Largeur : . 4 à 7m

Feuillage : Caduc

Floraison : printemps Il fleurit en mai (fleurs blanches ou roses)

Fructification : .juillet ou en août, au début de l'automne arrivent des pommes rustiques au goût plus prononcé.

Origine : .zone allant des Balkans au nord des montagnes de l'Altaï.

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat tempéré, océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .résiste au moins à -25°C

Exposition : Ensoleillée, mi ombre

Sol : Sol argileux, sol calcaire, humus ou terreau, sol riche

PH du sol : . ph neutre

Humidité du sol : . eau sec-moyen, bien drainé, sol humide

Durée de vie : . plus de 100 ans

Biotope

Arbre : .Pommier sauvage, pommier sylvestre, aubépine monogyne, chêne pédonculé, chêne sessile, prunellier, charme, hêtre, érable champêtre, aubépine épineuse.

Arbustes : . Noisetier, aubépines sp., troène, cornouiller sanguin, chèvrefeuille des bois, viorne lantane, bourdaine

Liane, Grimpant : . lierre grimpant, chèvrefeuille des bois

Herbacées, Graminées : . germandrée scorodine (jaune), fougère aigle

Graminées : . brachypode des bois

Couvre Sol : .anémone des bois, fougère aigle.

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : alliums, ciboulette, giroflée, Raifortalyse Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Corylus avellana • Crataegus laevigata Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium Galium odoratum • Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora • Polystichum aculeatum Polystichum setiferum • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica • Rosa arvensis Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans Sorbus latifolia • Sorbus torminalis, capucine (efficace dans la lutte contre les pucerons, l'infusion de capucine est à pulvériser en cas d'infestation dans les serres, elle écarte les Aleurodes). On estime que la présence d'orties séchées aide les fruits à se conserver. La plupart des variétés de pommiers étant auto stériles, il convient de planter plusieurs variétés sur le même site pour obtenir une bonne pollinisation.

Néfaste : .Les pommiers rendent les pommes de terre sensibles au mildiou

Conseil de culture

Plantation : Plantez de préférence à l'automne pour faciliter un bon enracinement avant l'hiver. Vous pourrez également le mettre en terre jusqu'au printemps, en dehors des périodes de gel et en été en dehors des fortes chaleurs.

Pour les plantation au printemps et en été, prévoyez un arrosage plus régulier. Le pommier a besoin de soleil pour fleurir et produire des pommes. Un apport de fertilisant du type fumier et algues à la plantation améliorera la reprise de l'arbre. Arroser régulièrement les 2 1ères années après la plantation de votre pommier.

En général, le pommier n'est pas autofertile, cela veut dire que si vous souhaitez avoir des pommes, il faut planter au moins 2 pommiers La fécondation est nécessaire pour qu'ils puissent se féconder entre eux et donner des fruits.

- Engrais : .Azote, phosphore, oligoéléments..., les arbres fruitiers sont de grands consommateurs d'éléments nutritifs et sont sensibles aux [situations de carence](#). Lors de la croissance des charpentes, de la formation des feuilles et des fleurs, du développement des fruits... l'arbre fruitier a besoin de s'alimenter, régulièrement, au fil des saisons. Deux périodes dans l'année sont toutefois marquées par un pic d'alimentation, et qu'il faut contenter :

La fin du printemps, au stade de la nouaison (apparition des fruits) ;

Le début de l'automne, au moment où l'arbre reconstitue ses réserves. Évitez les apports d'engrais solubles (purins) riches en azote (nitrates) que les pluies, en cette saison, ont vite fait d'emporter dans les nappes phréatiques.

- Trou : .**Creuser un trou** de 50-60 cm de profondeur et 80-100 cm de large. Retirer cailloux et mauvaises herbes. Placer au fond du trou de plantation environ 150g de corne torréfiée (soit deux poignées) à mélanger à la terre. Reboucher de moitié le trou avec de la terre (ajouter du terreau plantation si nécessaire et du fumier composté - 1 à 2 pelletées). Recouper l'extrémité des racines de l'arbre. Ajouter un engrais spécial reprise racinaire (une poignée à mélanger à la terre) dans le trou de plantation. Tuteurer et installer votre arbre le colet au niveau du sol. Comblent le trou de plantation avec la terre extraite éventuellement amendée de terreau plantation, tasser au pied de l'arbre en formant une cuvette et arroser abondamment.

- Paillage : .

Entretien :

- **Arrosage** : Le pommier apprécie les sols drainés, riches et frais, mais sans humidité excessive. Arroser régulièrement en période de croissance surtout les premières années après sa plantation. Lors de la formation des fruits, arroser copieusement une fois par semaine en laissant sécher la terre sur 5 cm entre chaque arrosage. Arroser de préférence le soir. L'installation d'un système de goutte à goutte est intéressante si vous possédez plusieurs sujets.

- **Paillage** : Le paillage mis à la plantation s'avère utile en été. En automne, répandez du compost et paillez le sol

- **Taille fructification** : Afin de stimuler l'apparition de belles et nombreuses pommes, effectuer une taille de fructification avant la reprise de la végétation à la fin de l'hiver, mais hors période de gel.

- **Taille** : En hiver, les pommiers peuvent être taillés selon la technique tri gemme. Les branches sont raccourcies au-dessus du 3e bourgeon. Le pommier se taille de la même façon que le poirier. Les bourgeons du pommier évoluant plus rapidement, les entre nœuds seront plus courts que ceux du poirier. Commencez par reconnaître les différents bourgeons. Un œil à bois est renflé, de forme ovale. Un bourgeon à fleur/fruit est aussi renflé, de forme plus arrondie. Tandis que le dard est pointu et plus sec. Il évoluera en œil à bois ou en bourgeon à fleur.

- **Engrais** : L'apport d'engrais pour fruitier au printemps améliore la productivité. Mettre une bonne poignée d'engrais en granulés légèrement enfouis dans la terre.

- **Palissage** : Parmi les méthodes de production des pommiers, le **palissage des pommiers** est l'une des méthodes les plus performantes.

Pieds de pommiers si possibles de différentes variétés pour varier les plaisirs. Ces derniers doivent être impérativement achetés formés en espalier. C'est une forme de chandelier qui pour le coup n'a rien de naturel. Les pieds formés sont plus chers que des pieds en demi-tige ou tige, mais la différence de prix s'explique par la technicité de guidage des plants en cette forme loin d'être naturelle.

- **Traitement préventif** :

- **Maladies fréquentes et traitements** : Le pommier est sujet à quelques maladies courantes, comme les champignons.

Un traitement régulier à base de purin d'orties dès la formation des bourgeons du pommier permet d'éviter la tavelure. Éviter tout traitement quelques semaines avant la récolte.

En fin de saison, ramassez toutes les feuilles et détruisez-les pour éviter que la tavelure n'hiverné dans votre jardin.

En février : pulvérisez un traitement d'hiver aux huiles blanches contre les formes hivernantes des différents insectes en prenant soin de bien le laisser ruisseler le long du tronc et des branches.

À titre préventif contre les principales maladies, procédez à la chute des feuilles et au printemps, avant le débourrement, à une pulvérisation de bouillie bordelaise. Renouvelez 8 ou 10 jours plus tard.

Ensachez les fruits.

Ramassez les pommes tombées à terre et celles qui restent momifiées sur l'arbre. Brûlez-les ou enterrez-les impérativement sans tarder à 60 cm de profondeur.

Aérez le sol sous la couronne et apportez du compost.

Ramassez les feuilles mortes sous les arbres et brûlez-les.

Pour piéger le carpocapse (ver de la pomme), ensachez les fruits ou encore posez des bandes de glu autour du tronc.

Contre les pucerons, évitez les fumures azotées et tailles trop sévères. Favorisez la présence d'insectes auxiliaires. En cas d'infestation, pulvérisez une solution de savon noir.

Multiplications :

- **Semis** : semis en terrine en mars/avril ou semis en septembre/octobre

- **Bouture** :

- **Marcottage** : marcottage en juin/juillet

- **Grefe** : en février/mars greffe en incrustation ou greffe en fente ; en juillet greffe en écusson ; en août greffe à œil poussant

Porte greffe :

Meilleure méthode :

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De aout à novembre Cueillez les pommes bien mûres: si v elles n'ont reçu aucun produit chimique, mangez les pommes avec leur peau.

Récoltes des feuilles : Ramassez les feuilles, les fleurs et les bourgeons de l'arbre, et détachez-en l'écorce au printemps. Faites-les sécher à l'ombre.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : Pour conserver longtemps les pommes en hiver, placer les dans des cagettes en bois, dans un lieu frais, aéré et plutôt sombre. La température idéale de conservation se situe entre 5 et 10° Consommez les fruits tombés à terre le plus rapidement possible car la chute les a abimé et ils ne se conserveront pas longtemps.

Feuilles, bourgeons et écorce : une fois secs les ensacher et les garder dans un endroit sec à l'abri de la lumière et à température ambiante

Huile : .

Usage Culinaire

Huile : .Huile,

Jus : .jus, le plus simple est de centrifuger les fruits , mais le jus est à consommer rapidement et doit être conservé au frais

sans centrifugeuse : mixez quelques pommes pelées et évidées, rajoutez un peu d'eau pour obtenir la consistance qui vous convient , pour un jus plus sucré, vous pouvez remplacer l'eau par du jus d'ananas par exemple

Purée : .purée, peler et évider quelques pommes, les couper en quartier, les faire cuire à la casserole dans un fond d'eau puis les mixer . à utiliser salée en la mélangeant à d'autres purées de légumes: céleri, pomme de terre, topinambour ... ou sucrée

Compote : .compote, 1 kg de pommes , 100 ml d'eau, 50 gr de sucre, 1 cuillère à café de cannelle : éplucher et évider les pommes, les couper en quartiers, laisser cuire à feu doux environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et les écraser légèrement si besoin avec la cuiller en bois, mixer pour une consistance plus lisse selon vos goûts , conserver au frigo (possibilité de les conserver en bocaux si vous avez un stérilisateur)

Tarte : . tarte, utiliser un fond de tarte sablée , saupoudrer sur le fond de tarte environ 50 gr de poudre d'amandes, éplucher et couper en fines lamelles 4 grosses pommes, les disposer harmonieusement sur le fond de tarte, saupoudrer les pommes d'environ 100 gr de sucre et environ une cuiller à café de cannelle , répartir quelques noisettes de beurre (ou margarine végétale pour les végétaliens) sur la tarte, enfourner environ 40 minutes à 180 degrés

Boudin aux pommes : .boudin aux pommes,

Pate de pomme : .Pate de pomme en faisant dessécher les fruits cuits et écrasés, en wallonie

Pommes séchés : .Pommes séchés

Cidre : .Cidre pomme écrasé, jus fermenté

Calvados : .Calvados distillation de pommes fermentés

Vinaigre : .Cidre laissé à l'air devient du vinaigre

Sucre de pomme : .sucre de pomme: spécialité normande , comme un sucre d'orge en batonnet

Tisane : .Tisane de pelure

plantes à thé: **pommier** (pelures de pommes séchées) (*appelé elma çay en Turquie*)

Recettes sucrées : .

Recettes salées : ,

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin de noix : .

Bièere de fruitss – pomme poire

- **Infusion de pommes :** couper en rondelles 2 à 3 grosses pommes non épluchées dans un litre d'eau froide; ajouter quelques morceaux de réglisse et faire bouillir un quart d'heure; filtrer; à boire à volonté, non sucré

- **Infusion de pelure de pommes :** pour une tasse de 100 cc d'eau, mettre une cuillerée à soupe de poudre de pelure de pomme (faire sécher des épluchures de pomme, puis les pulvériser) et faire bouillir pendant quinze minutes; filtrer; 4 ou 5 tasses par jour

- **Infusion de felurs, d'écorces ou de bourgeons:** En Infusion ou décoction de feuilles, de fleurs, d'écorce ou de bourgeons: jetez 3 poignées de ces éléments, ou de mélange, dans un litre d'eau. (2 à 3 tasses par jour).

- **jus :** jus de pommes à volonté, tel quel, ou avec du miel, ou encore en sirop (proportion d'une livre de jus pour une livre et demie de sucre)

- **Pomme :** pomme crue, très mûre et finement râpée; en donnant comme boisson du thé léger non sucré.

- **Pomme cuite au four:** pomme cuite au four, écrasée avec un peu de beurre frais et une cuillerée à soupe de miel.

- **cidre** Le cidre, résultat de la fermentation alcoolique du jus de pommes,

Fleurs de pommier comestibles, à rajouter aux salades

- **Confiture**: Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 60 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1 kg de pommes - 700 g de sucre cristallisé - 2 citrons **Préparation de la recette** : Épluchez et coupez les pommes en tranches. Arrosez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir. Mettez les pommes dans une casserole à confiture, ajoutez une cuillère à soupe de sucre. Portez à ébullition en mélangeant souvent. Quand les pommes sont cuites (transparentes), passez-les au moulin à légumes. Remettez la purée obtenue dans une casserole. Ajoutez le reste de sucre, faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un mélange dense. Versez la confiture dans des pots lavés à l'eau bouillante et bien secs, laissez refroidir, paraffinez et fermez hermétiquement.

Rangez à l'abri de la lumière et au sec.

Pâte de fruit : .pâte de fruit, Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - 2 kg de pommes 1,3 kg de sucre - 1 citron

- 1 gousse de vanille Préparation de la recette : 1) Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers, épépinez-les et mettez-les dans une casserole à fond épais avec 1/2 verre d'eau, le jus de citron et la gousse de vanille. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire environ 30 mn, ou jusqu'à qu'il n'y ait plus de liquide, en remuant souvent avec une spatule. Couvrez la casserole et réservez hors du feu.

2) Dans une autre grande casserole (ou marmite à confiture), mettez 1 kg de sucre et 1 verre d'eau. Laissez cuire à feu doux en remuant pour que le sucre fonde, puis augmentez la chaleur du feu et attendez que de grosses bulles apparaissent à la surface. Otez la vanille des pommes et versez-les dans un sirop. Tournez vivement, puis amenez le tout à ébullition.

3) Baissez le feu et laissez cuire tout doucement de 1h30 à 2h, jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Remuez de temps en temps pour terminer d'écraser les fruits.

Pour couler la pâte, l'idéal est d'utiliser une plaque de marbre cerclée par 4 baguettes de bois. A défaut, utiliser des moules en alu.

4) Saupoudrez le marbre (ou les moules) avec la moitié du reste du sucre et versez-y la pâte sur une hauteur de 2 cm.

Lissez la surface et saupoudrez avec le sucre restant.

Laissez au moins 3 jours à découvert.

Découpez la pâte en carrés de 2 cm de côté et disposez-les dans des caissettes de papier.

Remarques : Les pâtes de pomme se conservent très bien si vous les rangez dans une boîte de fer. Saupoudrez le fond de la boîte de sucre et gardez-la dans un endroit sec et frais. Mettez-les dans des caissettes au moment de servir.

Tarte tatin aux pommes et au miel : . Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 50 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la pâte : - 250 g de farine - 100 g de beurre ramolli - 100 g de sucre - 1 œuf - 1 pincée de sel Pour la garniture : - 5 à 6 grosses pommes (Fuji, Braeburn par exemple, éviter golden) - 50 g de beurre - 200 g de miel Préparation de la recette : Faire un puits dans la farine, y casser l'œuf. Ajouter le sel, le sucre, le beurre ramolli. Mélanger à la main. Former une boule, l'emballer dans du film transparent et la laisser reposer au réfrigérateur pendant la préparation des pommes. Éplucher les pommes, creuser le trognon, et couper chaque pomme en 3 tranches épaisses. Faire fondre le beurre et le miel dans un plat à tarte sur feu doux. Ajouter les pommes, et laisser cuire sur feu doux sans remuer pour que les pommes s'imprègnent bien (environ 30 minutes). Étaler la pâte, en recouvrir les pommes en rentrant les bords de pâte à l'intérieur du moule. Piquer la pâte à la fourchette. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes au four préchauffé à 210°C (thermostat 7). À déguster tiède avec de la crème fraîche. Le miel sublime le goût de la tarte tatin !

Terine de crepes aux pommes, au caramel, et au beurre salé : . Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 10 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - 6 crêpes - 1 kg de compote de pommes - 3 feuilles de gélatine - 125 g de beurre salé - 250 g de sucre en poudre - 1/2 litre de crème fleurette - 1 terrine à cake **Préparation de la recette** : Coller la compote avec la gélatine. Napper le fond de la terrine avec une crepe, mettre une couche de compote collée. Remplir la terrine par des couches successive de crêpes et de compote. Rabattre les crêpes qui dépassent sur le dessus. Mettre au frais pendant 2 heures. Le caramel Faire fondre 125 g de beurre salé, puis ajouter 250 g de sucre en poudre. Laisser sur feu doux en surveillant jusqu'à atteindre une coloration dorée. Déglacer avec 1/2 litre de crème fleurette. Pour le service : trancher la terrine de crêpe sur des assiettes individuelles.

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : . Vin de pommes supérieur

Dans cette formule, on emploie le cidre fait au lieu de jus.

Cidre	20 litres.
Sucre ou miel	500 grammes.
Eau-de-vie de vin	60 centilitres.
Amandes amères	1,50 g

Fleurs de muscadier 1,50 g
Semences de moutarde 12,50 g
Cachou 6 g
ou Cochenille pulvérisée 1 g

On pulvérise le sucre et les trois aromates, on les mélange avec l'eau-de-vie dans le cidre, puis le cachou préalablement dissous dans le minimum d'eau et l'on agite de temps en temps pendant les 15 premiers jours. On laisse macérer pendant 3 à 4 mois, on soutire et l'on clarifie avec 1,50 g de colle de poisson ou un blanc d'œuf battu en neige.

Si l'on veut que le vin soit d'un jaune pâle, on n'ajoute pas de cachou et l'on remplace le collage précédent par celui au lait ; si l'on tient à ce qu'il ait une coloration vermeille, on y fait macérer la cochenille au lieu de cachou, On conserve en bouteilles.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : vinaigre de cidre est utilisé comme eau de rinçage après le shampoing (que je fabrique aussi lol) , donc c 1/2 verre de vinaigre de cidre avec une verre d'eau à mettre dans une petite bouteille et répartir en fin de rinçage sur les cheveux

masque à la pomme : tonifie la peau : mixer une pomme avec sa peau , rajouter le jus d'1/2 citron , une c à soupe d'huile d'olive et une c à soupe eau de rose , appliquer sur le visage sauf les yeux , laisser poser 20 minutes et rincer à l'eau tiède c un masque à faire une fois par semaine , purifiant , tous types de peau

Vétérinaire : pulvérisateur anti puces pour l'environnement: pour un pulvérisateur de 200 ml : 3 c à soupe vinaigre de cidre

15 gouttes d'huiles essentielles de lavande 15 gouttes d'huiles essentielles de citron 5 gouttes d'huiles essentielles de menthe (éviter la menthe poivrée avec les animaux) 5 gouttes d'huiles essentielles d'eucalyptus 5 gouttes d'huiles essentielles de neem complétez jusqu'à ras bord d'eau (pour un contenant de 200 ml) éloigner les animaux et les enfants ou personnes fragiles (asthmatiques) de la pièce lors de la pulvérisation

Usage Externe :

- *vinaigre de cidre sur les cheveux*: verser une cuillerée à café de vinaigre de cidre dans un verre d'eau, tremper le peigne dans cette solution et, chaque matin et chaque soir, se peigner jusqu'à ce que les cheveux en soient imprégnés.

- *jus de pomme* : Appliquée sur la peau, .

Précaution d'emploi : Les enfants et les femmes allaitantes ou enceintes étant des individus très fragiles, ne doivent pas entamer de traitement à base de pommier.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Prunier

Noms communs : Prunier, prunéolier

Noms scientifiques : Prunus domestica L.

Nom Anglais : plum

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 3 à 7 m

Largeur : .3 à 4m

Feuillage : Caduc

Floraison : mars-avril
Fructification : juillet à septembre
Origine : .Asie.

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen, Cultivé et subsponané dans toute la France, l'Europe, l'Afrique septentrionale. Spontané en Asie, dans la région pontique et la Perse. Ce prunier serait à l'origine de nombreuses variétés : Saint-Julien, prunes d'Agen, Reine Claude et Mirabelles.

Rusticité : .supporte bien des températures négatives jusqu'à -17°C

Exposition : Ensoleillée

Sol : . sol riche en éléments nutritifs Sol argileux Humus ou terreau

PH du sol : . ph neutre ou acide, plutôt basique

Humidité du sol : . eau sec moyen. Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .chêne pédonculé, frêne.

Arbustes : .aubépine monogyne, cornouiller sanguin, troène, noisetier, fusain, viorne lantane.

Liane, Grimpant : .lierre grimpant, rosier des chiens.

Graminées : . brachypode des champs

Couvre Sol : . lierre ou brachypode des champs.

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . ail des ours, ciboule, cive, poireau perpétuel. framboisier ,camomille, bleuet, tanaisie.

Amelanchier ovalis • Clematis vitalba • Dryopteris filix-mas • Hedera helix • Helleborus foetidus Hyssopus officinalis • Knautia arvensis • Polypodium vulgare • Reseda lutea • Sambucus nigra • Sedum acre • Sedum album • Teucrium chamaedrys. Une culture d'ail autour des pruniers est efficace contre les charançons .Les prunes reines-claude se plaisent à l'abri de plus grands pruniers, du côté bien exposé.Se plaît avec les petits fruitiers comme les cassissiers, framboisiers, groseilliers et mûriers. Pour une meilleure fructification, il apprécie également la présence d'une autre fruitier.

Néfastes : . ne faut pas cultiver des anémones à proximité car elles hébergent la rouille du prunier.

Conseil de culture

Plantation : Planter à l'automne. Ou planter au printemps en évitant toujours les périodes de gel. Prévoyez que votre prunier aura besoin de place pour se développer. Durant les premières semaines, arrosez régulièrement à condition qu'il ne gèle pas. Préférez un arrosage durant la journée car les nuits sont souvent beaucoup plus fraîches.

Comme le prunier a des racines peu profondes il doit être arrosé copieusement à la plantation ! Il aime avoir le pied propre, il faut biner régulièrement autour de ce dernier et enlever les mauvaises herbes pour faciliter sa respiration. Effectuer les plantations en lune descendante et en jours lunaires en Bélier, Lion et Sagittaire.

- **Engrais :** .Faire un apport de fumier ou de **compost** décomposé à la plantation puis un nouveau à chaque automne.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :Les jours lunaires en Bélier, Lion et Sagittaire.

- **Arrosage :** . Les arrosages devront être réguliers pendant les périodes de chaleurs surtout les premières années de sa mise en place

- **Paillage :** Un paillage au pied de l'arbre évite la pousse des mauvaises herbes, protège les racines du froid l'hiver et de l'évaporation de l'eau l'été.

- **Taille :** tailler le strict nécessaire car les pruniers deviennent sensibles à tous types de blessures et donc de maladies. Après chaque intervention, appliquez un mastic de cicatrisation du type goudron de Norvège afin de le protéger des champignons et autre maladie.

- **Taille de formation:** pratiquer une taille de formation la première année afin de former la charpente de l'arbre. Pour cela, taillez votre arbre de manière à obtenir 3 ou 4 branches principales orientées vers l'extérieur. Comme tous les arbres à noyau et notamment le cerisier, la taille s'effectue à la fin de l'été ou au début de l'automne.

- **Taille de bois mort :** Après la récolte des prunes, supprimez le bois mort et les branches fragiles. Retirez les fruits qui sont restés sur l'arbre, souvent malades, et détruisez les. Supprimez les pousses qui se développent au pied de

l'arbre.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : sujet à certaines maladies et attaques de parasites. Les pucerons sont les principaux ennemis du prunier. En prévention, pulvérisez du purin d'orties ou de purin de prele pour renforcer les défenses du prunier et éviter certains champignons.

Multiplications :

- **Semis** : . semis en mars/avril ou semis en terrine en aout/septembre/octobre. Le mirabellier est le seul prunier à pouvoir être reproduit fidèlement par semis.

- **Bouture** : .

- **Marcottage** : .marcottage en juin/juillet

- **Division des drageons** : . division des drageons en octobre/novembre

- **Grefe** : . greffe en couronne, greffe en fente en mars/avril, ou greffe à œil dormant en septembre. La greffe en écusson se pratique dès la mi-août jusqu'à fin septembre aussitôt que l'écorce commence à se détacher de l'aubier. La greffe en incrustation (incrustation d'un greffon dans une fente triangulaire) pratiquée en mars à la reprise de végétation ou en septembre en sève descendante donne aussi de bons résultats.

Porte greffe : . se greffe sur prunier

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De juillet à septembre. On cueille les prunes quand elles se détachent facilement. Mais on peut laisser certaines d'entre elles (comme les prunes d'Agen ou les Quetsches) et attendre qu'elles sèchent. On secoue alors le prunier pour les faire tomber et on les fait sécher au soleil sur des plateaux.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les prunes sont fragiles, aussi sont-elles souvent séchées,on peut le déguster comme fruit sec, ou cuits en compote.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Les prunes sont consommées soit comme fruit de table (en particulier les variétés du type reine-claude)

Huile : .Huile

Jus : . jus

Purée : . purée

Compote : . compote pour 3 bocaux d'un litre:3 kg de prunes rouges sauvages, 500g de sucre cristal(on peut largement réduire la quantité !), 2 gousses de vanille ; Rincer les prunes, et ne garder que les plus belles.

Remarquer qu'il y a très peu de prunes abîmées dans cette catégorie de fruits. Dans une grande marmite, mettre les prunes, le sucre et la vanille fendue dans la longueur. Amener à ébullition, puis baisser le feu et cuire 15 minutes. Ebouillanter les bocaux, ainsi que les rondelles en caoutchouc, ou les capsules si c'est le cas, puis remplir les bocaux. Essuyer les bords et fermer. Cette compote se conserve un mois au frigo. –

Mousse : . mousse

Confiture : . 2,5 kg de prunes dénoyautées, 2 kg de sucre (On peut en mettre bien moins !), 1 citron, 1 œuf. Une fois les prunes passées à l'eau fraîche, les égoutter, les dénoyauter, et les placer dans une grande marmite. Verser le sucre et mélanger avec une cuillère en bois. Laisser fondre fruits et sucre durant quelques heures...si vous êtes pressé(e) compter 3 heures minimum pour la macération, ou laisser macérer plutôt 12 à 24 heures au frais.

Pendant ce temps on peut faire une préparation pour aider la confiture à se figer : casser l'œuf, verser le blanc et le jaune dans un bol (vous pourrez toujours vous faire une petit omelette ;-). Cette fois-ci, ce qui nous intéresse, c'est la coquille. La nettoyer, la casser en morceaux et les mettre dans un verre avec le jus de citron. Il va se former des petites bulles car l'acidité du citron va dissoudre la coquille pour en extraire son calcium. Laisser dissoudre la coquille durant quelques heures. Ensuite, filtrer le jus citron-coquille avec une passoire fine. Une fois la macération

des fruits terminée, verser le jus citron-calcium dans la casserole avec les fruits et le sucre. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, Démarrer la cuisson à feu doux en mélangeant continuellement jusqu'à ébullition. Écumer à l'aide d'une passoire. Pour savoir si la cuisson est suffisante, on peut mettre une petite cuillère brûlante de confiture sur une assiette froide, et la pencher : si la confiture coule doucement le long de l'assiette, c'est qu'elle est prête, sinon il faudra la cuire encore un peu en ne cessant de la mélanger. Le but est qu'elle ne soit pas trop top liquide, ceci étant à adapter selon le goût de chacun et chacune. Utiliser une louche pour remplir aussitôt les pots préalablement stérilisés. Pour cette opération, la confiture doit être encore brûlante. Si besoin, nettoyer ensuite les bords des pots avant de les refermer et de les retourner une dizaine de minutes : cela permettra de créer un espace stérile et vide en dessous du couvercle. Il ne reste plus qu'à les étiqueter en indiquant de préférence la date de réalisation, et de les ranger dans un placard, à l'abri de la lumière.

Pâte de fruit : . pâte de fruit

Pâtisserie : . pâtisseries

Confiture : . confitures (mirabelles, quetsches)

Fruits séchés : .séchés (pruneaux d'Agen) On récolte les pruneaux entre le 25 août et le 25 septembre. Les pruneaux cueillis sont lavés à l'eau douce et sont ensuite séchés naturellement au soleil, ou industriellement, au four pour obtenir le pruneau. Un séchage au four efficace se fait en 18 à 24h, pour atteindre le taux d'humidité résiduelle de 21 à 22% qui garantit une conservation correcte. Pour obtenir 1 kg de pruneaux, on doit utiliser au départ 3 kg de pruneaux frais. Le pruneau a un poids moyen de 15g, sa couleur noire est due à l'action d'enzymes.

Liqueurs : .liqueurs (mirabelle, quetsche).

Clafoutis : . 500g de pruneaux, 100g de farine, 100g de sucre, 3 œufs, 1/4 de lait, Beurre, Sel. Dans un premier temps, lavez, et dénoyauter les cerises. Préchauffez le four th.6 (180°C). Beurrez votre plat à gratin et disposez au fond les cerises. Dans un saladier mélangez le sucre et les œufs, ajoutez la farine et une pincée de sel. Incorporez le lait pour obtenir une pâte légère. Versez la préparation sur les pruneaux. Enfournes le plat pendant 30 minutes. Vous pouvez le servir tiède ou froid. Du sucre vanillé peut y être rajouter pour ajouter du goût.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .Les pruneaux se marient très bien avec les plats salés...

Boissons avec ou sans alcool : .Fermentée, la prune donne l'eau de vie, mais aussi le "Raki" hongrois.

Vin : VIN DE PRUNELLE Ingrédients : | 12kg de pruneaux | 5kg de sucre | 50l d'eau (de pluie) | 3g de tanin

Recette : Choisissez les pruneaux très mûres, ayant subi les gelées. Ecrasez-les fruits avec les noyaux, délayez avec un peu d'eau chaude et laissez fermenter. Puis exprimez le jus et mettez le dans un tonneau avec l'eau, le sucre et le tanin. Attendez un mois avant la mise en bouteille

VIN DE PRUNES Ingrédients : 10kg de pruneaux | 1.5kg de sucre | 5g de levure de bière | 4l d'eau
Recette : Coupez les pruneaux, retirez les noyaux et écrasez la pulpe. Versez cette pulpe dans un petit fût avec le sucre et la levure délayés dans l'eau tiède. Laissez fermenter pendant 15 jours. Soutirez le jus, pressez la pulpe et versez tout le liquide recueilli dans un tonnelet très propre. Laissez vieillir pendant trois semaines et mettez en bouteilles.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois de prunier est recherché des tourneurs.(grain fin)

Combustible : .

Cosmétique : .la prune noire à chair dorée est un excellent démaquillant. La pulpe des pruneaux rouges sert de masque pour les peaux grasses. Les pruneaux, en général, sont toniques et régénératrices des cellules. L'huile de noyau de prune (riche en vitamine E) régénère la peau par ses vertus adoucissantes et anti-oxydantes.

Masque de beauté : écrasez 5 à 6 pruneaux rouges [des quetsches, par exemple] en bouillie puis ajoutez quelques gouttes d'huile végétale d'amande douce. Appliquez ce masque sur le visage pendant une vingtaine de minutes.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : Il est à noter que certaines personnes, peuvent avoir le syndrome de l'intestin irritable, ou le syndrome d'allergie orale, il est conseillé de prendre avis auprès d'un pharmacien ou praticien. NE PAS CONSOMMER L'AMANDE DES NOYAUX (acide cyanhydrique).

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Ragouminier

Noms communs : .ragouminier, également appelé cerisier de Mandchourie "ragoumier", "cerisier du Canada",

"cerisier nain du Canada", "minel du Canada" ou "cerisier de nankin".

Noms scientifiques : .Prunus tomentosa

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .4 m

Largeur : . 4 m

Feuillage : .caduques

Floraison : .mars/avril.

Fructification : . été

Origine : . chine, tibet, corée, mongolie, nord de l'inde

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .-20°C

Exposition : . soleil

Sol : .

PH du sol : .

Humidité du sol : .bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .La plantation s'effectue en automne. Dans les régions froides, il peut sans problème se planter à la sortie de l'hiver.Mettre des gravillons au fond du trou de plantation ou du bac afin d'assurer un bon drainage. A la plantation il faut bien arroser afin de favoriser l'enracinement. Les arrosages doivent être réguliers les deux premières années principalement.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .Les semis s'effectuent au printemps. Pour une meilleure levée les graines doivent avoir été, au préalable, stratifiées au froid pendant trois à six mois. Après le semis, il est généralement greffé sur un merisier.

- Séparation des drageons : .séparation des drageons en automne.

- Marcottage : .
- Greffe : .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, Le fruit est comestible, il permet de fabriquer jus de fruit, confiture, vin, vinaigre. Il est également cultivé comme plante ornementale et en bonsai, prisé pour ses fleurs et ses fruits.

Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Schisandra chinensis

Noms communs : .Schisandra chinensis, schizandra, schisandra.
Noms scientifiques : . Schizandrae chinensis
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .Wu Wei Zi (baies séchées), Ji-Chu, Hoy Tsi.
Classification Botanique : Famille des magnoliacées.
Parties utilisées : . baies séchées et broyées.
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .9m
Largeur : .
Feuillage : .caduc
Floraison : .avril-mai
Fructification : .
Origine : .Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .jusqu'à -30°C
Exposition : .soleil

Sol : . sol riche et humide
PH du sol : .plutot acide
Humidité du sol : . sol bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .La plante est cultivée comme la vigne sur des espaliers.
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .L'espèce est sensible à l'oidium et peut être traitée à la bouillie bordelaise.

Multiplications :

- **Semis :** .Le semis donne un faible taux de germination. En cas de réussite, les premiers fruits apparaissent à l'âge de 5 ans.
- **Bouture :** .La bouture est difficile. Seule la bouture herbacée permet d'obtenir environ 1/3 de réussite.
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .La récolte est d'environ 2 kg par arbre et s'effectue en septembre-novembre.
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les fruits de la *Schisandra chinensis*
Alcool : .En chine, on fabrique également une sorte de baiju (alcool) avec ses fruits.
Thé : .En corée, ces baies sont appelées *omija* (hangeul: 오미자), et le thé qui en est extrait est l'*omija cha* (hangeul: 오미자차). Ses baies sont le plus fréquemment utilisées séchées puis bouillies pour en faire du thé.

Fruits : .
Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : . Ces baies ne doivent pas être consommées par les femmes enceintes.

Effets indésirables : . On a rapporté de rares cas de suppression de l'appétit, d'inconfort gastrique et d'éruption cutanée.

Interaction médicamenteuse : . Dans des études *in vitro* et chez les animaux, les produits dérivés du schisandra augmentent les enzymes du foie (CYP3A4) qui dégradent plusieurs médicaments (warfarine, nifédipine, paclitaxel, par exemple). On ne connaît pas l'importance de cet effet chez l'humain. La prudence est donc de mise en cas de consommation de schisandra avec des médicaments. Certains des composés du schisandra, selon des essais *in vitro*, pourraient combattre la résistance à certains médicaments anticancer (polychimiothérapie

Sherpherdia argentea

Noms communs : . Shépherdie argenté

Noms scientifiques : .

Nom Anglais : . Silver Buffaloberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Éléagnacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 4 m

Largeur : . 3 m

Feuillage : .

Floraison : .

Fructification : . Les fruits sont présents seulement sur les plants femelles et persistent durant la saison hivernale.

Origine : . Amérique du Nord.

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .

Exposition : .

Sol : . sableuse supporte bien les sols pauvres, graveleux et les situations maritimes ; plante dioïque

PH du sol : . alcalin

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .
- Trou : .
- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .
- Paillage : .
- Taille : .taille au printemps après la floraison
- Taille : .
- Engrais : .
- Palissage : .
- Traitement préventif : .
- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .
- Bouture : .
- Marcottage : .
- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruit comestible

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Sorbier des oiseleurs

Noms communs : .Sorbier, Sorbier des oiseaux, Sorbier des oiseleurs

Noms scientifiques : .Sorbus aucuparia

Nom Anglais : .Mountain-ash, rowan tree

Nom Chinois : .Luō wén ☐ ☐

Classification Botanique : Famille des Rosacées

Parties utilisées : .Son bois est le plus apprécié parmi les sorbiers. Il est très homogène, dense et dur, à grain très fin, se travaille bien, au beau poli, stable, et très résistant. Fruits, feuilles, bourgeon.

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 10m

Largeur : . 2 à 6m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . mai à juillet

Fructification : . juillet, mûrs en août et demeurent sur l'arbre jusqu'en hiver.

Origine : .Europe de l'ouest, jusqu'à 2300 mètres d'altitude

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen. En France, il est assez commun en forêt et au bord des chemins, dans les montagnes jusqu'à 1 500 m d'altitude, plus disséminé en plaine. C'est une essence de lumière. Il préfère les climats tempérés et humides, et se trouve plus rarement en zone méditerranéenne. À haute altitude, il prend un port rabougré de buisson.

Rusticité : .jusqu'à -20 °C au moins. peut pousser jusqu'à 2 000 m d'altitude

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol caillouteux, terre de bruyère, humus ou terreau

PH du sol : . alcalin, neutre

Humidité du sol : . sol drainé, sol humide

Durée de vie : . 150 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter plutôt à l'automne ou au printemps. Tuteurer

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . pas de taille nécessaire.. pour taille léger fin de floraison, pour taille sévère en hiver

- **Taille :** .Une **taille de formation** est nécessaire sur les jeunes sorbiers. Supprimez les branches mal placées et celles qui s'entrecroisent pour aérer la ramure. Les sujets adultes ne demandent aucun soin.

- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .Effectuez vos semis dès l'automne directement après la récolte. Semez en caissette sous châssis froid. Repiquez les plantules sorties à 3 ou 4 feuilles dans des godets ou conteneurs individuels. Laissez-les ensuite à l'extérieur à l'abri du vent et du soleil direct. Conservez en pépinière 3 à 5 ans en adaptant la taille du conteneur si nécessaire avant de les installer à leur place définitive.

- **Bouture** : .bouturage dès la mi-mai et jusqu'à mi-août. Utilisez un substrat à base de sable grossier et de tourbe, ou mieux, de vermiculite qui stocke bien l'eau. Trempez au préalable vos boutures dans une solution d'hormone de bouturage. Après reprise, et repiquage, leur croissance peut atteindre 2 m en 2 ans

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : . Utilisez comme porte-greffe l'espèce spécifique du sorbier des oiseaux ou un plant d'aubépine. Vous pourrez par exemple essayer une greffe en demi-fente ou à l'anglaise sur le collet en mars-avril avec de jeunes rameaux de l'année précédente. Ou bien, en écusson en juin-juillet avec de jeunes rameaux de l'année.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . octobre, novembre Vous pourrez récolter les sorbes en automne dès qu'elles seront bien mûres, c'est-à-dire bien rouges. Pour la confiture ou les gelées, elles seront encore meilleures si vous les récoltez après qu'elles auront subi les premiers gels.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Si vous voulez récolter les graines pour un semis, utilisez un tamis pour éliminer la pulpe après avoir écrasé les sorbes. Séchez soigneusement et conservez au sec dans un récipient étanche placé dans un réfrigérateur.

Si vous récoltez les sorbes pour un usage alimentaire, lavez-les soigneusement puis utilisez-les sans enlever au préalable la peau et les pépins. Il existe de nombreuses recettes de gelées qui vous permettront de les conserver plusieurs mois.

Bon à savoir : comme les amandes amères et autres fruits de Prunus, les graines de sorbes, surtout lorsqu'elles sont jeunes, contiennent de l'amygdaline toxique (mais détruite par la chaleur) lorsqu'on en consomme beaucoup. C'est pourquoi il ne faut récolter les sorbes que bien mûres. D'autre part, leur richesse en tanins leur confère un goût âpre prononcé, qui diminue à maturité et notamment dans les confitures et gelées.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Ces fruits très âpres et toxiques lorsqu'ils sont verts ne sont pas comestibles en l'état. Cependant, on les utilise traditionnellement, bien mûrs et cuits, pour confectionner des confitures, des gelées ou des liqueurs.

Confiture : .Confiture (avec pomme et carotte rapée)

Liqueurs : .Liqueurs

Vin : .Vin de pihlakas

Fruits séchés : .Fruits séchés

Sorbet : .Sorbet

Pate de fruits : .Pate de fruit

Confiture : . Laver si besoin, égrener, faire macérer 3 jours dans du vin blanc doux. Mettre sur le feu dans une bassine fruits et vin blanc, amener à ébullition, faire cuire 10 min en remuant souvent. Passer au moulin à légumes, peser, mettre le même poids de sucre, amener à ébullition, faire cuire 10 à 15 min, ajouter un gélifiant. Mettre en petits pots, laisser refroidir, couler la paraffine, boucher, étiqueter. Cette confiture est très amère. Peut se manger avec du gibier.

Chutney de sorbier des oiseleurs : . Faites cuire les fruits du sorbier des oiseleurs détachés de leur grappe, puis

passez-les au moulin à légumes.

Dans une casserole, faites revenir des oignons et ajoutez la purée de fruits (sorbes). Ajoutez ensuite du vinaigre, de l'ail haché, des raisins secs, du miel et du piment fort. Salez.

Boissons avec ou sans alcool : . 1 kg de sorbes 2 oranges 2 litres d'eau bouillantes 1,3 kg de sucre 2 cuillerées à café de levure de boulanger.

Cueillir les baies lorsqu'elles sont bien mûres et les égréner. Les rincer et les mettre dans un récipient en plastique (de préférence blanc ou incolore). Couvrir avec l'eau bouillante. Laisser reposer pendant 3 jours en remuant tous les jours. Filtrer et verser dans une bonbonne. Préparer un sirop avec le sucre (1.3kg de sucre pour 1.3 litre d'eau). L'ajouter au vin, ainsi que le zeste et le jus des oranges. Mélanger la levure à un peu d'eau dans un verre, puis la verser dans le vin.

Remuez et boucher la bonbonne avec un barboteur. Laisser fermenter jusqu'à arrêt de la fermentation (il ne faut plus de bulles lorsqu'on agite la bonbonne) soit pour 5 litre environ 11 mois. Pour stopper définitivement la fermentation on pourra ajouter du métabisulfite de sodium (E223 utiliser dans la fabrication des vins rouge) et du sorbate de potassium (antifongique) etc... Décanter, filtrer et mettre en bouteilles. On pourra utiliser un clarifiant pour éviter tout dépôt lors de la mise en bouteille. Ce vin demande toute votre patience : il faudra attendre encore 1 mois avant de le boire. Mais il en vaut la peine !

Schweppes sauvage : .300 gr de fruits de sorbier des oiseleurs, égrainés et lavés 1 L de jus de pomme 1/2 L d'eau gazeuse Passer les fruits au mixer pour en extraire le jus. Filtrer sur une passoire fine. Mélanger le jus recueilli avec le jus de pomme et l'eau gazeuse. À déguster frais. Que ceux qui craignent l'amertume, passent leur chemin !

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Son bois coloré et très dur était utilisé pour confectionner des outils, par exemple des rabots, des manches d'outils... Son bois dur à l'aubier rougeâtre vivant au cœur brun foncé et prenant un beau poli était recherché pour l'ébénisterie, la gravure, la lutherie, la sculpture et la tournerie pour confectionner des pièces qui subissent des frictions pièce de tonneaux, pressoirs, navette, manches d'outils les rayons de roues de charrettes, Au Moyen Age il servait pour la confection des arcs.

Combustible : .C'est un excellent bois de feu, excellent charbon de bois.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Les fruits du sorbier sont toxiques si on les consomme crus. En revanche, on les utilise en cuisine pour faire des confitures ou de la liqueur. On extrait même des baies du sorbier un édulcorant pour les personnes souffrant de diabète !

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Rhus, sumac

Néophyte envahissante : une menace pour la nature, la santé et l'économie Espèce de la Liste Noire et espèce interdite selon ODE

Noms communs : .Sumac de Virginie aussi appelé e sumac vinaigrier (*Rhus typhina*), sumac amaranthe, sumac à bois poilu, vinaigrier, ou sumac à queues de renard

Noms scientifiques : .*Rhus typhina*

Nom Anglais : .sumac Virginia

Nom Chinois : . Fújíníyǎ zhōu de huánglú

Classification Botanique : Famille des Anacardiacees

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Introduit comme plante ornementale du continent nord-américain, cet arbre naturalisé peut localement former des populations denses et menacer la végétation indigène. Le vinaigrier appartient à la liste des organismes exotiques envahissants interdits selon l'Ordonnance sur la dissémination dans l'environnement (ODE, RS 814.911)

Description botanique

Hauteur : . 1 à 10m

Largeur : . 5 à 6 m

Feuillage : . caduc

Floraison : . juin juillet

Fructification : .

Origine : . Virginie, Amérique du nord, présent de la Géorgie jusqu'au Québec.

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : . jusqu'à -20 °C

Exposition : . soleil

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, terre de bruyère, humus ou terreau

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : . Arbuste ou petit arbre dioïque

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Le Sumac de Virginie dégage des substances capables d'inhiber la germination et la croissance d'autres plantes présentes dans son environnement immédiat

Conseil de culture

Plantation : . planter de préférence en automne ou au printemps

Le Sumac de Virginie n'est pas difficile quant à la nature du sol pourvu qu'il soit bien drainé. Il se plaira en plein soleil car c'est à cette exposition que les couleurs automnales seront le plus vives. Plantez votre Sumac au printemps ou en automne en fond de massif. Le sol devra être amendé de sable et de compost s'il est très lourd et argileux. Arrosez régulièrement la première année suivant la plantation pour assurer une bonne reprise à la plante. Ensuite, laissez faire la nature et n'arrosez qu'en cas de périodes chaudes et sèches. Cet arbre, rustique et rarement malade ne devrait pas vous poser de souci.

- **Engrais :** . Faire un apport de fumier ou de compost décomposé à la plantation.

- **Trou :** . Il est préférable d'éviter de le planter à proximité d'un mur et de mettre dans le trou de plantation une barrière anti-racines. Pour le semis, les graines doivent être recouvertes de 2 cm de terre affinée. Pour une plantation, le trou doit mesurer 60 cm de diamètre et de profondeur. Seules les variétés femelles donnent des fruits à condition qu'un arbre mâle se trouve à proximité pour permettre la pollinisation.

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . élimination régulière des rejets qui apparaissent autour du pied, parfois à bonne distance La taille consiste surtout à éliminer les jeunes tiges non lignifiées qui meurent souvent en hiver et à équilibrer sa silhouette. Une taille plus sévère permet d'obtenir des rameaux vigoureux qui porteront de très grandes feuilles. Durant cette opération, évitez tout contact cutané avec la sève qui est toxique et peut provoquer des irritations.

- **Taille :** . Taille éventuelle au début du printemps. Elle peut être sévère pour favoriser les nouvelles pousses rouges ; drageonnant voir envahissant.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis** : Vous pouvez récolter des fruits non stériles lorsqu'ils seront devenus rouges. Si vous souhaitez semer ces graines seulement au printemps, débarrassez les drupes de leur pulpe et faites sécher les graines avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à la période de semis.

Effectuez au printemps les semis de graines : Immergez d'abord vos graines quelques minutes dans de l'eau bouillante. Puis faites-les tremper 3 jours dans de l'eau à température ambiante, à environ 20 °C, pour scarifier les coques des graines. Semez-les ensuite en terrine, que vous maintiendrez humide et à une température comprise entre 20 et 25 °C.

Ou bien placez directement les graines en stratification dans une terrine dès la fin de l'automne.

Repiquez les plantules germées à 3 ou 4 feuilles individuellement dans de petits conteneurs remplis d'un mélange terreau-sable grossier et placez-les en pépinière à l'extérieur à l'abri du soleil direct. Maintenez le substrat frais durant les chaleurs. Vous pourrez implanter les jeunes sumacs en pleine terre à l'automne de l'année suivante.

- **Bouture** : Multiplication par bouturage des racines à l'automne.

- **Prélèvement des drageons** : Sevrez à l'automne une repousse drageonnée de l'année précédente et récupérez-la au printemps suivant pour l'installer en pépinière dans un conteneur ou installez-la en place définitive.

- **Grefe** :

Porte greffe :

Meilleure méthode :

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Les fruits sont mûrs à partir de la fin de juillet. Pour vous en assurer, brisez quelques fruits poilus d'une grosse fructification et goûtez-les. S'ils sont prêts, ils auront un goût acidulé. Ce sont les petits poils qui recouvrent les fruits qui donnent ce goût. Au cours des semaines à venir, chaque pluie diluera un peu cet acide et vers septembre, ils seront trop fades pour être utilisés. L'acidité des fruits peut varier beaucoup d'un cône à l'autre. Cueillez-les en début de saison et choisissez les exemplaires qui ont été protégés de la pluie par les feuilles pour obtenir une acidité plus concentrée.

Récoltes des feuilles :

Récoltes de l'écorce :

Conseils de Conservation

Fruits :

Feuilles :

Huile :

Usage Culinaire

Fruits : , les fruits employés comme condiment Les fruits du sumac de Virginie servent à la fabrication d'une limonade obtenue par décoction des fruits. Le goût acide a donné l'autre nom de Sumac de Virginie, le vinaigrier. Ses fruits sont riches en vitamine C et en tanins.

Fruits : Fruits mélangés avec thym, sel et graines de sésame

Boisson : Boisson, faire macérer dans eau froide pour obtenir boisson rafraichissante

Ne pas faire bouillir les fruits car tanin et amertume

Certaines boissons comme les limonades utilisent le goût acidulé de ses fruits.

Fruits séchés : Fruits séchés, moulus, et mélanger avec farine Sécher les cocottes et les frotter pour dégager les petits poils. L'épice de sumac séché est un succédané de citron. Superbe sur le poisson, dans les vinaigrettes, sur les œufs au plat, les légumes sautés et les pommes de terre.

Confit de perdrix laquée au sumac de virginie : Infusion du sumac : 1000 ml (4 tasses) d'eau 1 cocotte de sumac 115 g de sucre Portez le tout à ébullition 30 minutes, ensuite passez au tamis et réfrigérez. Saumure pour les perdrix : 30g de fleur de sel 30g de fleur de tanaïsie 30g de romarin frais haché

Faire saumurer 4 perdrix avec le mélange la veille. Cuisson des perdrix : 1000 ml (4 tasses) de gras de canard 4 perdrix Faites fondre le gras de canard dans une marmite et portez-le à ébullition, puis faites confire les 4 perdrix environ 2 heures dans le gras à feu moyen. Après la cuisson, placez-les sur une grille trouée pour l'égouttement du gras jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Laquage des perdrix : 15 ml (1 c. à soupe) d'infusion de sumac 15 ml (1 c. à soupe) de mélasse Mélangez le tout et badigeonnez les perdrix avec un pinceau.

Sauce au sumac : 1 échalote française 65 ml (3 c. à soupe) de cidre de glace 65 ml (3 c. à soupe) d'infusion de sumac 125 ml (1/2 tasse) de fond de gibier à plume Légumes de saison Faites revenir l'échalote, déglacez avec le cidre de glace et laissez réduire. Ajoutez l'infusion de sumac et le fond de gibier et laissez réduire à nouveau quelques minutes.

Préparation et dressage Laquez les perdrix avec la préparation de sumac et de mélasse et faites-les rôtir à la poêle. Dans un autre poêlon faites revenir avec un peu de gras de canard quelques légumes de saison blanchis au préalable. Dans une assiette, placez la perdrix, quelques légumes, nappez de sauce et servez.

Sumaçade (limonade) Ingrédients : 3 à 5 fructifications de vinaigrier sumac 2 litres d'eau Sucre Brisez grossièrement à la main les fructifications dans un grand récipient. Ajoutez de l'eau, à peine pour couvrir. Écrasez les fruits à la main. S'ils sont très acides, vous pouvez déjà filtrer le liquide, mais si l'acidité est moins prononcée, laissez macérer les fruits quelques minutes. Mais attention ! Les tiges ont une sève amère et une macération prolongée d'une ou plusieurs heures donne un jus âcre. Filtrez et sucrez au goût. Préparez-en de bonnes quantités que vous conserverez au réfrigérateur. En préparant une sumaçade avec un minimum d'eau, vous obtiendrez un concentré que vous pourrez congeler facilement et diluer ultérieurement pour servir en boisson fraîche.

Sirop de sumac : . Sirop de sumac Ingrédients : Jus de sumac vinaigrier sucre Mélangez 1 portion de jus de sumac vinaigrier à deux portions de sucre. Faites chauffer le mélange jusqu'à la dilution du sucre et mettez-le en pot. La proportion de sucre et de jus est équilibrée de façon à éviter les moisissures tout en prévenant la cristallisation du sirop.

Pain marguerite au thym et sumac sans pétrissage : . Ingrédients : 5 (tasses) de farine 2 (tasses) d'eau tiède 1/2 d'huile neutre 2 c à s de levure de boulanger (déshydratée type saf ou briochin) 1 c à s de sucre 1 c à s de sel

Garniture : Jaune d'oeuf Huile d'olive Thym Sumac **Préparation :** Dans un saladier, versez 2 tasses de farine, la levure, le sucre et le sel, rajoutez 2 tasses d'eau tiède, fouettez et laissez reposer 10 minutes. Rajoutez 3 tasses de farine, l'huile, mélangez et pétrissez quelques minutes environ 5', juste le temps de ramasser la pâte. Rajoutez du thym et un peu de sumac si vous aimez. Partagez la pâte en deux, étalez pour former deux pâtons que vous disposerez en couronne. À l'aide d'une lame, taillez Badigeonnez la surface de jaune d'oeuf additionné d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez de thym et laissez doubler de volume. Enfournes à 200°C. Un régal encore tout chaud.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .Le latex de la plante est toxique et son contact avec la peau peut provoquer des allergies ou des dermatoses.

Interaction médicamenteuse : .

Sureau noir

Noms communs : .sureau noir, hautbois, sambuc, saou, arbre de judas, seuillon, susier

Noms scientifiques : . Sambucus nigra

Nom Anglais : . elder , elderberry , black elder

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des adoxacées, caprifoliacées (*Caprifoliaceae*)

Parties utilisées : . fleurs, baies, feuilles et écorce.

Formes et préparations : . infusions, tisanes, décoctions, jus, sirops, gélules, teintures mères, bonbons, compresses, cataplasmes, etc

Description botanique

Hauteur : . 2 à 7m

Largeur : .

Feuillage : . Caduc

Floraison : . mai jusqu'au mois d'août. Après la floraison, il faudra attendre près de 6 semaines avant de pouvoir en cueillir les fruits, soit vers les mois d'août et septembre, selon la région.

Fructification : .août septembre

Origine : .Europe, Afrique du Nord, Asie Mineure

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, méditerranéen, montagnard

Rusticité : .supporte le froid jusqu'à -29°

Exposition : . Ensoleillée ou mi-ombre

Sol : .sol argileux, sol calcaire, humus ou terreau, sol indifférent, tout type de sol

PH du sol : . ph neutre, alcalin ou acide

Humidité du sol : . eau sec moyen, sol drainé, sol humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .Frêne, chêne pédonculé, érable sycomore, orme champêtre.

Arbustes : .sureau noir, Noisetier, aubépine monogyne, cornouiller sanguin, fusain, prunellier

Liane, Grimpant : . lierre

Herbacées, Graminées : . ortie dioïque, gaillet gratteron, géranium robert, benoîte urbaine, lamier jaune, arum tacheté, sceau de salomon

Graminées : .brachypode des bois.

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . Acer campestre • Clematis vitalba • Crateagus monogyna • Eupatorium cannabinum • Glechoma hederacea • Knautia arvensis • Lonicera periclymenum • Lysimachia nummularia • Prunus spinosa • Reseda lutea • Rhamnus frangula Salix alba • Stachys sylvatica

Conseil de culture

Plantation : .Planter à l'automne ou au printemps. Si vous devez planter au printemps, prévoyez un arrosage régulier au début afin de faciliter l'ancrage des racines dans le sol.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Supprimez simplement le bois mort en février, mars. Après le repiquage, on taille sévèrement le pied au printemps, avant le débouillage des bourgeons, pour obtenir un départ vigoureux. Puis chaque année, en mars, il faut rabattre les rameaux secondaire, faire un recépage, pour augmenter le nombre de ramification, et obtenir un arbuste fourni.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .1/ en octobre/novembre, semis des baies débarassées de leur pulpe

2/ semis au printemps. Ces graines devront avoir subi au préalable l'action du froid (inférieur à 5 °C) pendant 2 mois environ.

- **Bouture :** .1/ On peut réaliser des boutures dans l'eau. En aout ou septembre: bouturage pris sur rameaux latéraux. Planter en pépinière dans terre allégée de sable.

2/ Bouturez le sureau noir en automne. Le bouturage est facile à pratiquer. Prélevez des portions de rameau de

bois aoûté (de l'année) avec un « talon » de rameau de l'année précédente. Plantez-les dans un conteneur rempli d'un mélange riche de 2/3 de compost ou de terreau et de 1/3 de terre ordinaire que vous maintiendrez humide en permanence. Transplantez la reprise en pépinière à l'automne suivant.

- **Division** : .L'hiver ou le début de printemps avant le redémarrage de la végétation est propice au prélèvement de rejets du pied. Pour diviser une souche, il suffit de prélever des rejets du pied, en prenant soin de récupérer le maximum de racines attachées à ce rejet. Taillez ensuite sévèrement le rejet avant de l'installer dans un conteneur rempli d'un substrat riche maintenu humide en permanence.

- **Repiquer** : . repiquer en novembre

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .fruits bien mûrs (juteux et presque noirs), fin septembre-octobre. Cueillez également les grappes entières que vous égrainerez ensuite pour récolter les baies. A ne pas confondre avec Sambucus ebulus, le sureau hièble, qui est un sureau herbacé rhizomateux d'au plus 1m,50 de haut et qui disparaît en hiver et dont les baies noires qui sont toxiques sont situées au sommet des bouquets de feuilles en forme de corymbe (d'ombelle) à port dressé, alors que les baies de sureau noir se présentent en forme de corymbes à port tombant. En ce qui concerne les baies de Sambucus nigra, le sureau noir, elles contiennent une substance légèrement toxique, la sambucine - un hétéroside cyanogénétique, se transformant en présence d'eau (de salive par exemple !) en acide cyanidrique - mais cette substance disparaît lorsque les fruits mûrissent et par ailleurs, le composé toxique est détruit vers 70°C (confiture cuisson à plus de 100°C).

Récoltes des fleurs : .récolter les fleurs en mai-juin lorsqu'elles seront bien épanouies. Cueillez les ombelles par une journée de soleil puis éraflez-les avec un peigne pour ne conserver que les fleurs.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . possibilité de congeler ou de transformer. Ils ne se conservent que 48 heures environ.

Fleurs : .conserver un an au moins (il vaut mieux renouveler ensuite) en les faisant soigneusement sécher dans un lieu ventilé à l'abri du soleil.

Huile : .

Usage Culinaire

Sureau : .Le sureau n'est pas toxique à faible dose. Il convient néanmoins de ne pas ingérer frais les feuilles, l'écorce fraîche et les fruits encore verts. Les fruits noirs consommés crus en trop grande quantité sont purgatifs et vomitifs. Cette toxicité est valable pour les perroquets et les mammifères, dont l'homme. Après la cuisson, les substances toxiques présentes (samunigrine et glycosides) sont détruites. Le jus de sureau doit d'abord être cuit. La fermentation permet d'arriver au même résultat.

Fleurs : .Les fleurs sont utilisées pour en faire du vin, du sirop, des tourtes ou des beignets. On peut également les incorporer aux pâtes à crêpes, pains etc.

Jus : . jus de fruits

Sirop de fruits: . sirop de fruits 1kg de baies, 100g de sucre pour 100ml de jus, 5 clous de girofle pour 100ml de jus (facultatif, on les ajoute pour faire un sirop contre la grippe) Ramassez les baies et les séparées de leur tiges. Laver les baies pour éliminer les petites bêtes et les restes de tiges. Les mettre dans une casserole et recouvrir d'eau. Faire cuire à feu doux pendant 25 minutes à partir de l'ébullition, remuer souvent et écraser les baies le plus possible. Passer le jus au chinois en écrasant bien et mesurer le jus ainsi obtenu. Mettre le jus dans une casserole propre, ajouter 100 g de sucre pour 100 ml (j'ai mis 900 g), ajouter les clous de girofles dans une boule à thé et laisser cuire 10 minutes en surveillant bien. Stériliser à l'eau bouillante 2 bouteilles et l'entonnoir. Remplir les bouteilles avec le sirop bien chaud. Refermer et conserver à l'abri de la lumière. Si vous souhaitez faire tenir le sirop jusqu'à Christmas, ajouter une peu d'acide citrique et de benzoate de sodium ou une pastille de vitamine C neutre.

Sirop de fleurs : .Le sirop de sureau fait à base de fleurs macérées et de sucre est une boisson populaire notamment dans les pays scandinaves et dans le monde germanophone. Du citron peut y être ajouté. Attention toutefois d'enlever les pédoncules des fleurs avant de les utiliser, car ils sont toxiques.

Recette du sirop de fleurs : 15 à 20 ombelles (fleurs) de sureau , 1,5 litre d'eau , 2,5 kg de sucre en poudre, 2

citrons : Dans un plat hermétique (si possible), mettre les ombelles de sureau et couvrir 1,5 litre d'eau bouillante.

Ajouter le sucre, le citron. Bien mélanger le tout et faire macérer environ 2 jours. Bien penser à mélanger environ 2

fois par jour; Une fois la macération faite, filtrer au chinois et réchauffer dans une casserole afin de bien diluer le sucre et le deuxième citron. Mettre en bouteille en verre et refermer quand le sirop est encore chaud.

Confiture ou gelée : . confiture ou gelée de fruits. Ses fruits noirs sont comestibles en gelée et en confiture

Confiture de sureau : . Pour 500g de baies de sureau noir, 250 g de sucre (50% du poids des baies de sureau) , le jus d'1/2 gros citron ; Laver les baies abondamment à l'eau, bien les égoutter. Les mettre dans un saladier et ajouter le sucre et le jus de citron. Laisser macérer pendant 12h au frais, en mélangeant doucement et en écrasant les baies de temps en temps et terminer par un coup de mixeur(*si vous n'appréciez pas trop les nombreux petits grains des fruits qui seront présents dans la confiture, passer la préparation au tamis avant cuisson ; le résultat sera ainsi plus proche de la gelée que de la confiture.). Faire cuire la préparation en portant à ébullition et laisser cuire jusqu'à la prise de la confiture (plus ou moins rapide selon que vous utiliserez du sucre gélifiant ou non – astuce : pour la pectine vous pouvez ajouter au moment de la cuisson une pomme que vous aurez préalablement râpée). Lorsque la cuisson semble bonne (pour vérifier, il suffit de faire tomber une goutte de cette confiture sur une petite assiette, si elle s'épaissit, c'est que c'est bon) mettre en pots préalablement stérilisés à l'eau bouillante, retourner les pots et laisser refroidir jusqu'au lendemain.....avant de remettre les pots à l'endroit, de les étiqueter et de les ranger soigneusement à l'abri de la lumière.

Gelée de sureau : . 2 kg de baies noires bien mûres, 1 kg de sucre cristallisé, 1 sachet de pectine de fruits pour confiture, Le jus d'un citron ; Lavez le sureau et égouttez-le. Égrappez les baies à l'aide d'une fourchette. Versez les fruits dans le faitout. Laissez éclater les grains à feu doux pendant cinq minutes. Écrasez-les légèrement. Laissez refroidir et passez les baies de sureau au moulin à légumes, grille fine, par petites quantités successives. Afin de récupérer un maximum de jus, pressez la pulpe restante dans une étamine. Pour ce faire, placez une petite quantité de pulpe dans une étamine et tordez de façon à récolter un maximum de liquide. Pesez le jus obtenu et versez-le dans la bassine à confiture. Ajoutez-y le même poids de sucre, la pectine et le jus de citron. Tout en tournant, faites chauffer la gelée et comptez deux minutes de cuisson à partir de l'ébullition (ou suivez les instructions du fabricant de pectine) Écumez. Mettez en pots et fermez vos bouchons.

Eau de vie : . eau de vie de fruits

Liqueur de baies de sureau : . 1 kg de baies de sureau, bien mûre, 1 l d'eau de vie à 60°, 1 clou de girofle, 1 bâton de cannelle, 750 g de sucre, 3/4 de l d'eau. Mettez les baies de sureau, bien lavées et égrappées, dans un bocal avec les épices. Versez l'eau de vie. Bouchez hermétiquement et laissez macérer 3 semaines au soleil, ou à défaut dans un endroit chaud. Passez en pressant les baies dans un torchon. Ajoutez un sirop fait avec le sucre et l'eau. Laissez reposer 24 heures. Filtrez et mettez en bouteilles.

Rob : . Le rob (concentré du jus des baies de sureau)

Vinaigre de fleur : . Le vinaigre de fleur, dit surard : il s'utilise en cuisine et en cosmétique, dilué, pour adoucir la peau et calmer les inflammations.- 10 grammes de fleurs de sureau- 1 litre de vinaigre de vin. Enlever les tiges des ombelles pour ne récupérer que les fleurs, faire infuser dans le vinaigre, dans un bocal propre et sain les fleurs mi-séchées environ 15 jours. Filtrer et mettre en bouteille.

Condiment : . Les boutons conservés dans le vinaigre peuvent accommoder des salades.

Fleurs en beignet ou cuit au beurre : . Les fleurs se cuisent en beignets cuits au beurre.

Gateaux : . Les baies parfument les gâteaux aux pommes .

Bière : .Bière de sureau- houblon – violette

Limonade de sureaux : .Limonade de sureaux à 2, 5° : 10 belles ombelles de fleurs de sureau , 5 litres d'eau 250 à 500 grammes de sucre. Plus vous utilisez de sucre, plus la boisson sera alcoolisée. Avec 50 grammes de sucre par litre d'eau, l'on obtiendra une boisson à 2,5° degré maximum d'alcool. 2 citrons biologiques. Enlevez autant que possible les parties vertes des ombelles.

Déposez les fleurs soit dans un grand bocal, soit dans une dame-jeanne. Ajoutez-y l'eau et le sucre, puis le citron lavé et émincé. Pour introduire une note fruitée à la préparation, l'on peut ajouter des fraises, des framboises, des litchis, ou tout fruit à son goût. Certaines personnes complètent également la préparation par un demi à un verre de vinaigre d'alcool, de cidre ou de vin. Couvrez l'ouverture du bocal d'un linge humide, ou poser le bouchon sur le goulot de la dame-jeanne, sans l'enfoncer (il faut que l'air circule). Mettez le récipient dehors, au soleil si possible. Mélangez régulièrement le breuvage en fermentation, et en passant, admirez la vie qui s'anime dans le bocal. Quand des bulles se forment sur le bord du verre, après une semaine environ, filtrez soigneusement. Pour ce faire, l'idéal étant d'utiliser d'abord un chinois, puis des tissus posés sur un entonnoir. Durant la filtration, qui peut s'avérer longue, lavez à l'eau chaude des bouteilles de limonade ou de bière, ou plus simplement des flacons à bouchons mécaniques à étrier ou à bascule (si le joint en caoutchouc n'est plus hermétique, le changer). Laissez-les s'égoutter. Et hop, embouteillez. Oubliez la limonade dans une cave ou un endroit sombre et frais durant une quinzaine de jours, le temps qu'elle se gazéifie. Et voilà, on peut déguster. Et également, conserver plus d'un an les bouteilles...

Attention toutefois à l'ouverture : selon la dose de sucre, l'ensoleillement, la chaleur, les pressions atmosphériques durant la fermentation en bocal, la limonade « pétillera » plus ou moins : mieux vaut donc ouvrir au-dessus d'un évier

Beignets de fleurs : . 180 g de farine T65, 70 g de farine de maïs, 16 g de levure de boulanger, 18 g de vanille liquide, 70 g d'œuf (1 gros œuf), 1,3 g de sel, 250 g de lait, 20 g de miel des Pyrénées, 180 g de fleurs de sureau, 45 g de sucre glace. Dès la cueillette des fleurs de sureau, trier, enlever les feuilles, rincer sous l'eau froide, éponger délicatement, réserver. Dans le bol du robot mélangeur, ajouter, la farine T65, la farine de maïs, la levure de boulanger délayer dans un peu d'eau, la vanille, l'œuf, le sel, le miel. Dans le bol du robot mélangeur, ajouter le lait, placer le fouet correspondant, mélanger à vitesse lente, puis moyenne pour obtenir une pâte homogène. Laisser lever la pâte pendant 60 min. Faire chauffer la friteuse à 180°C. Tremper les fleurs de sureau dans la pâte et placer dans la friteuse. Faire **dorer** les beignets sur les 2 faces. Placer un papier absorbant dans l'assiette et poser les beignets en saupoudrant de sucre glace.

Moelleux aux baies de sureaux et fruits secs : . Ingrédients - 80 g de beurre- 2 blancs d'œufs- 25 g de farine- 60 g de poudre de noisettes- 60 g de sucre glace- 20 g de fruits secs (noix, noisette, noix de cajou. Préchauffez le four à 210 °C. Mélangez la farine et la poudre de noisettes, ajoutez les baies de sureau pour qu'elles s'enrobent de farine, comme cela elles vont se répartir de façon plus homogène pendant la cuisson. Ajoutez le beurre fondu et le sucre glace. Mélangez bien. Battez légèrement les blancs en neige, il faut qu'ils moussent et ajoutez les au reste. Ajoutez les fruits secs. Mélangez à nouveau et mettez la pâte dans des moules ou des caissettes en papier assez rigides (moitié du moule, ils vont gonfler).

Glace aux fleurs de sureau : . 50 cl de lait , une dizaine d'ombelles de sureau , 150 g de sucre , 3 jaunes d'œufs extra-frais , 125 g de mascarpone. Séparer au mieux les fleurs de sureau de leur tige. Les faire chauffer dans le lait jusqu'à frémissement puis laisser refroidir. Filtrer ensuite à l'aide d'une passoire fine. Faire chauffer le lait infusé avec le mascarpone. Mélanger le sucre et les 3 jaunes jusqu'à que le mélange devienne mousseux. Les verser dans le lait. Puis cuire à feu moyen en mélangeant bien comme une crème anglaise, jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère. Refroidir ce mélange et le passer à la sorbetière.

Glace végétale aux fleurs de sureaux : . 80 cl de lait de coco, 3 c. à s. de fécule de maïs, 10 cl de sirop d'agave, 10 grandes ombelles de sureau. Porter le lait de coco à frémissements, ôter du feu et y faire infuser les fleurs de sureau pendant une heure à couvert. Filtrer. Délayer la fécule dans le lait parfumé et faire épaissir quelques minutes à feu doux/moyen en fouettant sans cesse. Ajouter le sirop d'agave, laisser complètement refroidir et placer au frais pour 4 heures au moins. Faire prendre le mélange en sorbetière 40 minutes puis laisser durcir la glace plusieurs heures au congélateur dans un récipient hermétique avant de déguster.

Tarte aux fleurs de sureau : Sur une pâte brisée, étaler dans l'ordre : 100 g de poudre d'amande, 15 belles ombelles de fleurs de sureau sans les tiges, 20 cl de crème liquide, 150 g de sucre brun. Faire cuire à four chaud (th 6), jusqu'à ce que le sucre caramélise.

Pommes parfumées à l'ananas sur lit de feuilles de sureaux : . Matériel: une caisse en bois fermant hermétiquement Placez dans une caisse en bois, en alternance : une couche épaisse de feuilles de sureau des pommes. Terminez par une couche épaisse de feuille de sureau, puis fermez la caisse hermétiquement. Au bout de quelques temps, vos pommes seront parfumées et prêtes à être dégustées.

Risoto aux baies de sureau : . 200 gr de riz vialone nano, 75 cl de bouillon de légumes corsé, 80 gr de beurre (60 + 20), 10 cl de vin blanc sec et fruité (Côtes de Gascogne par exemple), 50 gr de parmesan fraîchement râpé, 4 ombelles de sureau, 1 échalote finement ciselée, 1 branche de thym citron, Ciboulette, Aceto balsamico di Modena, Sel et poivre du moulin. Laver les ombelles de sureau et détacher les baies. Eliminer les baies qui ne sont pas arrivées à maturité ainsi que celles qui sont flétries. Dans une casserole, faire chauffer le bouillon de légumes Dans une risottiera (ou casserole à fond épais), mettre 20 gr de beurre à chauffer. Y tomber l'échalote avec le thym citron et l'équivalent d'une ombelle de sureau. Ajouter le riz et le nacer. Déglacer avec le vin blanc. Lorsque le vin blanc est réduit, ajouter petit à petit le fond de légumes. Au 3/4 de la cuisson, ajouter le restant de baies. Assaisonner (attention le fromage sont déjà salés). Lier le risotto avec le restant de beurre ainsi que parmesan. Verser quelques gouttes de très vieux vinaigre balsamique !

Cébettes au fleurs de sureaux : . 3 belles cébettes (La cébette est l' oignon nouveau, avec sa tête bien blanche et ses longues tiges vertes) - quelques fleurs de sureau fraîches- 1 cuillère à café de surard (vinaigre de fleur de sureau)- 1 cuillère à café de sirop de fleur de sureau- huile d'olive- sel (poivre facultatif). Préparation : Poêler les cébettes soupées en 4 dans la longueur, sauter vivement à l'huile d'olive en retournant les légumes. Ajouter surard et sirop, déglacer, saler. Servir parsemé de fleurs de sureau.

- **Infusion de fleurs :** . En tisane, en faisant infuser deux cuillères à café de fleurs séchées de sureau dans de l'eau chaude.

- **décoction feuilles et écorces :** En décoction, en portant à ébullition de l'eau chaude additionnée de feuilles et d'écorces. Après filtration, consommer jusqu'à trois tasses quotidiennes. Cette décoction peut également se faire avec les baies uniquement (1 cuillère à café de baies séchées).

Vin : .VIN MOUSSEUX AUX FLEURS DE SUREAU NOIR Ingrédients : | 100g de fleurs de sureau sèches(fleur:juin) | 400g de vinaigre de vin | 1.5kg de sucre | 50l d'eau Recette : Versez l'eau et le vinaigre dans un fût soigneusement lavé. Faites un nouet de mousseline avec le sureau et le sucre, et introduisez-le dans la bonde du fût et immergez le complètement. Après avoir laissé macérer 8 jours, retirez le nouet et remuez. Laissez reposer

24 heures et mettez en bouteilles soigneusement muselées, que vous conservez au moins 8 jours debout à la cave, avant de consommer.

VIN DE SUREAU NOIR Ingrédients : | 4l de jus de baies de sureau noires | 4 cm de rhizome de gingembre | 6 baies entières de piment de Jamaïque | 2 cuil à soupe de levure de bière | 8l d'eau | 5 clous de girofle | 1 morceau de toast 750g de sucre
Recette : Faites cuire les baies dans 8 l d'eau pendant une demi-heure. Passez le tout à travers un chinois en exprimant bien pour avoir tout le jus. Remettez sur le feu en ajoutant les épices et 750g de sucre pour 4l de jus. Faites bouillir une demi-heure et passez le liquide encore une fois. Lorsqu'il est tiède, mettez-le dans une grande jarre et posez dessus le morceau de toast que vous avez tartiné avec la levure. Mélangez encore et couvrez. Laissez fermenter 2 semaines, Placez dans un petit fût, et fermez hermétiquement. Attendez au moins 8 semaines avant de mettre en bouteilles.

Les différents usages

Agriculture : Les feuilles de sureau accélèrent la décomposition du compost. Le purin de feuilles de sureau noir est également utile en jardinage biologique pour combattre mildiou et pucerons. Ce purin aurait également le pouvoir de repousser les rongeurs (souris, mulots et campagnols). Laissez macérer 1 kg de feuilles pendant quelques jours, dans 10 l d'eau, et de le pulvériser dans son jardin. La décoction sert en outre comme répulsif à insectes.

Les feuilles fraîches de sureau sont introduites dans les terriers par les jardiniers pour éloigner les rongeurs. Répulsif Pour éloigner les mouches, il suffit de suspendre des rameaux frais de sureau.

Artisanat : Le bois de sureau est très apprécié aussi bien pour les meubles, que pour la construction ou pour les clôtures. Il sert en outre à fabriquer des sifflets, des flûtes et toutes sortes d'objets creux.

La partie utile peut atteindre 5 m maximum pour 30 cm de diamètre. couleur : du jaunâtre au gris foncé. L'éclisse est blanche à jaune clair. caractéristiques : les anneaux sont visibles et montrent une structure grossièrement ondulée. Les fissures capillaires sont visible en section longitudinale. propriétés : le bois est relativement serré, moyennement lourd, dur mais se laissant tout de même facilement fendre. résistance : le bois est peu résistant aux insectes et très peu résistant aux champignons. Ce bois sèche difficilement et forme souvent des fissures. Il a de plus tendance à pourrir s'il n'est pas bien entreposé, ce qui indique de l'instabilité ainsi qu'une tendance à se décomposer. Le faible diamètre et les propriétés physiques du bois de sureau ne le destine pas à la construction traditionnelle. Les formes du tronc et des branches porteuses sont de plus irrégulières. Il n'est pas étonnant que le bois de ce grand arbuste soit plutôt employé dans l'artisanat et pour les flûtes et les pipes..

Le moelle était utilisée auparavant comme remplacement du liège dans certaines régions.

Les branches sont utilisées pour fabriquer arc et flèches. En enlevant la moelle, on peut en faire des pipeaux ou des sarbacanes. Les fruits verts sont alors utilisés, mais attention, ça tâche quand même !Teinture Étoffes et cuir Sur des étoffes ou du cuir, le jus des baies noires donne selon la force de l'acide ajouté des tons rouges, noirs ou bleus. L'écorce teint en noir profond, les feuilles couleur mousse.

Combustible : La plupart du temps il est destiné à être brûlé. Certains fument des feuilles séchées

Cosmétique : on peut se teindre les cheveux avec du jus de sureau. Cette coloration est plus ou moins tenace selon le nombre de lavages et le temps de pose de la couleur.

Vétérinaire : Au poulailler, le sureau noir éloigne les poux et autre vermine. Il permet aussi d'éloigner les campagnols et les mulots si l'on introduit des feuilles de sureau dans les entrées de terriers.

Dentifrice : La poudre de feuilles de sureau noir peut servir à se laver les dents . En bains de bouche, on peut utiliser l'infusion de feuilles, fleurs et/ou fruits.

Usage Externe :

- **compresse:** . Pour un usage externe tremper des compresses dans ces préparations maison et les appliquer localement. Appliquées en cataplasme, les infusions de baies peuvent être utilisées

Précaution d'emploi : .Pas de précautions particulières aux doses thérapeutiques indiquées. Cependant, les femmes enceintes ou qui allaitent, les enfants de moins de 12 ans et les personnes diabétiques ne doivent pas consommer de sureau par mesure de précaution.

Contre indications : .

Effets indésirables : .Des effets secondaires ont été observés, notamment en cas de surconsommation. Le sureau peut entraîner des troubles digestifs passagers ainsi qu'une odeur de transpiration plus prononcée, liée aux propriétés diaphorétiques Du fait de leur teneur en sambunigrine, les baies peuvent parfois être toxiques et provoquer des douleurs gastriques, des vomissements, des vertiges mais aussi des convulsions.

Interaction médicamenteuse : . Il est possible que les effets du sureau puissent s'additionner à ceux des plantes

ou des compléments ayant des propriétés anti-inflammatoires, décongestionnantes ou diurétiques. Le sureau peut augmenter l'activité des médicaments diurétiques. Il peut aussi diminuer l'efficacité du traitement par immunodépresseurs.

Viorne trilobée

Noms communs : . viorne trilobée

Noms scientifiques : . Viburnum trilobum

Nom Anglais : . carnberry viburnum

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Caprifoliaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .De 3 à 5 m

Largeur : . De 1 à 2 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : .Mai, Juin

Fructification : .

Origine : .Amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . Résiste à -18°C

Exposition : .Plein soleil, légèrement ombragée

Sol : .Tous types, tolérera les sols alcalins et acides.

PH du sol : . légèrement acide. Entre 6,5 et 7,5

Humidité du sol : .sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter au printemps. Espace 4m et 1,5m

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . demande une irrigation régulière

- **Paillage :** .

- **Taille :** .La taille implique principalement l'enlèvement de bois faible, malade, endommagé ou mort. De plus, les branches trop basses devraient être enlevées et le centre de l'arbuste éclaircit pour le garder ouvert et permettre une bonne circulation d'air. La taille peut débuter l'année suivant la plantation.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .Pucerons, charançons de la vigne, scarabées japonais, fulgoromorphas et cochenilles. Les Viornes sont sensibles à l'oïdium, au mildiou, à la rouille, à la pourriture du bois et la pourriture grise.

Multiplications :

- **Semis** : .Propager à partir de la graine à l'automne. Les semer dans des pots sous couche froide ou sur un lit de semence

- **Bouture** : .Propagation également possible des plantes à feuilles caduques à partir de boutures de bois vert, et des plantes à feuilles persistantes à partir de boutures semi-aouûtées en été.

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . en automne après une descente de la température au-dessous de zéro (la teneur en pectine du fruit diminue et le rend plus tendre). Cueillette : Aout, Septembre. Afin d'obtenir des fruits bien juteux et gouteux, il faut cueillir les fruits en septembre et octobre après qu'ils aient subis quelques gels. La cueillette peut se faire jusqu'en janvier, puisque les fruits demeurent dans l'arbuste après même l'arrivée de la neige.

Comment?

La méthode pour cueillir les fruits de la viorne trilobée est très simple. Il suffit de récolter les grappes de fruits à la main sur les pédoncules à l'aide d'un sceau. attention les baies juteuses peuvent tacher les vêtements. Les fruits qui sont gelés se détachent et se cueillent beaucoup plus facilement. Lors de la cueillette, il est préférable de retirer les pédoncules des baies récoltées

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .elle se fait de mars à mai

Conseils de Conservation

Fruits : .le mieux est de congeler les baies . après la récolte, il faut s'assurer de bien avoir nettoyé les baies , c'est -à-dire d'avoir retiré les pédoncules, les débris, les insectes et les baies qui ne sont pas encore mures.

Feuilles : .

Huile : .

écorce : . elles se conserve séchée ou macérées dans l'alcool

Usage Culinaire

Fruits : ., Le fruit de la viorne trilobée (Pimbina) est comestible, ressemblant au goût de la canneberge. Les baies de l'Arbuste de Canneberge américain sont comestibles contrairement à sa famille d'arbustes. Les baies sont extrêmement aigres ce qui les rend presque non comestibles, mais elles permettent de préparer des confitures, des gelées, du sirop pour les crêpes et des sauces.

Gelée : . gelées 6 pots moyens 2 L / 8 tasses de fruits de la viorne trilobée, lavés et équeutés 250 ml / 1 tasse d'eau Sucre Mettre les fruits et l'eau dans une grande casserole, faire chauffer et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits aient dégorgé leur jus (environ 10 minutes). Passer le jus à travers une chausse à gelée en nylon, attendre plusieurs heures ou jusqu'à ce que l'écoulement ait cessé. Mesurer le jus et le faire bouillir dans une casserole sans couvercle, pendant 5 minutes environ.

Ajouter 6 tasses (1,5 L) de sucre par 4 tasses (1 litre) de jus et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Amener à ébullition et laisser cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que la gelée se forme quand on laisse tomber quelques gouttes du mélange dans une assiette froide. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds, laisser refroidir et sceller. Conserver au frais.

Sauce : . en sauce.

Confiture : . En confitures

compote : . 3 tasses de compote 1 L / 4 tasses fruits de viorne trilobée, lavés et équeutés 50 ml / ¼ tasse d'eau 15 ml / 1 c. à soupe de gélatine 250 ml / 1 tasse de sucre Mettre les fruits et l'eau dans une grande casserole, chauffer et laisser mijoter jusqu'à ce que les baies aient dégorgé leur jus (environ 10 minutes). Presser dans un tamis pour extraire la peau et les noyaux. Alors que le jus est encore chaud, ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laisser refroidir. peut servir de sauce ou d'accompagnement Peut se garder au

réfrigérateur.

Vin : . utilisé pour faire du vin

Liqueur : . liqueurs

Sorbet : .sorbet

Sirop : .sirop

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Xanthoceras sorbifolium

Noms communs : .Xanthoceras sorbifolium

Noms scientifiques : .Xanthoceras sorbifolium

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des sapindaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 3 m

Largeur : .

Feuillage : .caduc, Feuilles composées, imparipennées, à 9-17 folioles sessiles, lancéolées, à bordure régulièrement dentée de petites dents, d'un vert brillant.

Floraison : .printemps et au début de l'été

Fructification : . automne

Origine : . chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Il est cultivé en Europe dans les régions à climat tempéré pour ses qualités ornementales, car sa floraison à la fin du printemps et au début de l'été produit des fleurs blanches teintées de rose-rouge à l'intérieur. il pousse mieux en régions à été très chaud.

Rusticité : .de -18 / a -12 °c

Exposition : . soleil

Sol : . tout sol, admet facilement tout type de sol, même calcaire ou argileux, Il préfère un site ensoleillé. il n'aime pas être transplanté

PH du sol : .

Humidité du sol : .sec ou un peu humide.

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .Les sorbiers et les alisiers (genre Sorbus) sont des plantes arbustives de la famille des Rosacées

;Les Rosaceae (Rosacées) sont une famille botanique qui réunit environ 3 370 espèces réparties en plus d'une centaine de genres.

Xanthoceras sorbifolium est un arbuste à fleurs de la famille des Sapindaceae qui est l'unique espèce du genre Xanthoceras.

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .en isolé ou en groupes sur les pelouses, dominants les massifs bas.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .dès la fin de la floraison, tailler les inflorescences fanées.

- **Taille :** .(Février-Avril) Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .maladie du corail possible. Comment reconnaître les symptômes : Le bois change de couleur avec des craquelures sur l'écorce.

Des sortes de pustules, des petits coussinets orangés apparaissent sur les branches, les rameaux et le tronc. Les parties atteintes dépérissent.

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** . Le Xanthoceras emet des drageons que l'on peut utiliser pour la multiplication

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les fruits se présentent en automne sous la forme de capsules ovales 5 à 6 cm de diamètre qui se séparent en trois sections (carpelles) à maturité, laissant 6 à 18 graines de couleur marron foncé de 1,5 cm de diamètre ressemblant à celles de l'espèce aesculus (marronnier) mais sont comestibles. Leur goût est proche d'une châtaigne douce.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Grainess : .avant de songer à stocker les semences, il faut les récolter au bon moment et les faire sécher soigneusement. Récupérez-les à complète maturité et laissez-les sécher à l'ombre et à l'air libre avant de les stocker : toute trace d'humidité doit avoir disparu. Débarrassez-les de leur enveloppe ou de leur capsule, inutiles et susceptibles d'être un réservoir à germes et à humidité. stocker les graines dans des récipients appropriés Pour conserver les graines le plus longtemps possible Les graines bien sèches se conservent dans du papier ou du carton , dans une atmosphère sèche et fraîche, à l'abri des vapeurs de produits chimiques qui peuvent influencer sur le taux de germination (éviter par exemple les meubles en aggloméré dont les colles sont nocives). (la plupart des graines gardent leurs capacités germinatives pendant 2 à 5 ans, parfois beaucoup plus), il faut les placer à l'abri de ce qui déclenche la germination : la chaleur, l'humidité et la lumière.

Fruits : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruit comestible goût proche châtaigne douce

Ses graines sont comestibles

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Caraganier de sibérie

Noms communs : . caraganier de sibérie, pois de sibérie, "acacia de Sibérie", Acacia jaune, Caragana arborescent, arbre aux pois, robinia caragana, caragan, caragana sibiria

Noms scientifiques : .Caragana arborescens

Nom Anglais : .Siberian Peashrubs , Siberian Pea-tree

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ()Ordre : Fabales Famille : Fabaceae Genre : Caragana

Parties utilisées : .Fleurs, fruits, feuilles, bourgeons, gousses

Formes et préparations : .en salade ; cuits ; tisane, alcool, teinture, bouillon,

Description botanique

Hauteur : .4 à 5 m

Largeur : . 2.1 m à 3 m

Feuillage : .épineux caduc

Floraison : .avril à mai

Fructification : .avril à août

Origine : . europe de l'est, Sibérie en Russie et Mandchourie en Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . dans toutes les mauvaises conditions de climat

Rusticité : .-45°

Exposition : .Soleil et mi ombre

Sol : .Léger (sableux), Frais, Pauvre, Adaptable tous types

PH du sol : .Neutre, Alcalin

Humidité du sol : . Drainé

Durée de vie : .50 ans

Fonction en permaculture : fixateur d'azote *égumineuse* qui fixe l'azote atmosphérique en climat froid,

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .A l'automne, dans les jardins, isolé ou en groupe, en brise-vent. Sa rusticité et son système racinaire lui permettent d'être utilisé aussi sur les talus, pour la renaturalisation des rives, pour couvrir les sols et les dunes, et dans les réhabilitations de friches industrielles.

- **Engrais :** .mélanger votre terre de jardin avec du terreau à hauteur de 50%.
- **Trou :** ..tasser la zone autour de l'arbre et réaliser une cuvette de plantation que vous conserverez deux ans.
- **Paillage :** .Arroser copieusement votre sujet une à deux fois par semaine pour favoriser la reprise.

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .(Février-Avril) Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .1/ Il se multiplie facilement par semis. Ses graines restent fécondes pendant 3 ans. En avril, après les avoir trempées pendant 2 jours, les planter dans des godets remplis de tourbe et terreau. On met en place l'arbuste à la fin de la deuxième année
- 2/- En pleine terre, au printemps. Récolter les semences en août. Faire tremper les graines dans l'eau 24 heures avant semis.
- À maturité, les gousses éclatent et répandent ainsi les graines, qui germent rapidement. Le système racinaire ne drageonne pas. Cependant, dans la plupart des endroits, le caragana se multipliera par la graine si la plantation n'est pas entretenue. Les graines mûres de caragana entrent rarement en dormance et germent immédiatement.
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Du printemps à l'été selon le climat, récolter les gousses cylindriques fines de 4 à 6 cm de long, vertes puis brunes. Elles contiennent des graines comestibles qui ressemblent à celles des petits pois mais bien plus fines. Il faut récolter les gousses un peu avant leur maturité ; aussitôt mûres, elles s'ouvrent au soleil et les graines s'échappent. Etendre les gousses sur une table, dans une pièce tiède et bien aérée. Elles finiront par éclater et libérer leurs graines, qu'on pourra séparer en passant les débris dans un tamis.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes des graines : .en août

Conseils de Conservation

Fruits : .cuits

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Gousses : ., les gousses de Caragana comme une source de nourriture pendant le voyage vers l'ouest. Source de nourriture - Les gousses de *Caragana arborescens* contiennent des «pois» comestibles au goût légèrement doux-amer (50 % de sucre 12 % d'huile 36 % de protéines), généralement 3-4 par gousse. Ils doivent être cuits avant d'être

consommés. En outre, les fleurs jaunes, qui ont un goût de pois, peuvent être utilisées dans des salades pour ajouter de la couleur et des arômes. Gousses contenant des graines comestibles après les avoir cuits. Les fleurs jaunes sont aussi comestibles et ont un goût de pois.

Gousses : Fruits immatures en herbes fraîches pour une utilisation en tant que composant des soupes, des condiments, au lieu de haricots.

Graines : Les faire bouillir dans une première eau, pour leur enlever l'amertume. Elles sont très nutritives, elles contiennent 6.3% d'amidon, 7-9% de cellulose, 2% de tanins, de 10 à 15,8% de lipides, 26% de composés d'azote, de 19, 4% de protéine, de 285 à 400 mg% d'acide ascorbique, 138 mg% de carotène, et des fibres. Avec les graines grillées on peut préparer un succédané de café.

Bourgeons : Bourgeons marinés, préparés en salades, sauces, plats d'accompagnement.

Fleurs : fleurs comestibles, dans des salades pour ajouter de la couleur et des arômes

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : L'arbre est un refuge pour oiseaux et est utilisé pour la nidification de plusieurs oiseaux comme le colibri. Les graines sont consommées occasionnellement par quelques espèces d'oiseaux. La plante n'est pas très appréciée des animaux, mais ses fleurs parfumées sont mellifères (350 kg/ha1). Alimentation pour poules. Les feuilles servent de fourrage en Sibérie. Racine et feuilles sont la nourriture des porcs.

Permaculture : ses rameaux, une fois coupés, serviront de mulch en complément de la couverture de broyat de bois des zones de plantation.

Artisanat : Le bois est recherché pour la construction des temples en Birmanie et Malaisie. L'écorce sert pour faire des cordes. Le bois dur et jeune sert pour les ouvrages de tour. Les feuilles servent à fabriquer une teinture bleue.

Combustible : En Inde, le bois d'Acacia sert à alimenter les feux sacrés.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Févier d'amérique

Noms communs : Févier d'Amérique, févier épineux, févier à trois épines, Carouge à miel ou Épine du Christ)

Noms scientifiques : Gleditsia triacanthos

Nom Anglais : Thorless Common Honey-Locust

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Fabacées, Légumineuses () Césalpiniacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .5 à 10 m

Largeur : . 5 à 8 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . juin juillet

Fructification : . octobre novembre

Origine : . amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : . océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .-15°C

Exposition : . soleil

Sol : .Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol humide Sol sec

Durée de vie : .120 et 150 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Eviter les *clématites* qui ont tendance à ralentir sa croissance.

L'écueil est que la plupart des féviers sont épineux avec des épines conséquentes. Il ne faut pas mettre ceux-là. Les épines sont très venimeuses, si vous vous piquez, cela peut provoquer des abcès. Donc si vous en achetez, il faut choisir des variétés garanties non épineuses, soit qui soient greffées, soit qui soient issues de semis spontanés. Dès la première année on voit les petites épines vertes ... *Gleditsia triacanthos* var. *inermis* qui est sans épines !

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne ou au printemps, protéger les jeunes pousses du gel. Son système racinaire est pivotant et traçant, de plus il est très drageonnant. Il est donc recommandé, avant de le planter, de bien réfléchir à son emplacement et à son futur développement, en l'éloignant de la maison et des murets par exemple.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Le premier été suivant la mise en terre de l'arbre, il faut arroser régulièrement et surtout en cas de chaleur pour favoriser l'enracinement. Un paillage permettra de conserver la fraîcheur de la terre. Ensuite les apports d'eau sont inutiles car le févier d'Amérique, une fois implanté supporte bien la sécheresse.

- **Paillage :** .

- **Taille :** . pas de taille

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Le févier est parfois victime du chancre **européen** qui affecte le tronc ou les branches. Coupez les zones infectées et réalisez un traitement fongicide (bouillie bordelaise...).

Multiplications :

- **Semis :** .Les graines, très dures, ont une durée germinative très longue mais nécessitent un traitement de choc pour devenir perméable à l'eau, soit par la stratification en milieu humide et frais, soit par la scarification du tégument en plongeant les graines 15 min dans de l'eau bouillante ou 1 h dans de l'acide sulfurique puis 24 h dans l'eau. Semez en automne dans un pot profond rempli de sable. Placez près d'une fenêtre éclairée, à 20-25 °C. Arrosez sans excès. Attention, lors du repiquage à ne pas casser la racine pivotante. Les graines doivent être recouvertes d'une épaisseur de terre affinée correspondant au double de son diamètre.

- **Bouture :** .Les boutures faites à partir de rameaux portant uniquement des fleurs mâles donnent des arbres à fleurs mâles qui ne portent donc pas de graines. C'est pourquoi la plupart des cultivars ne forment pas de gousses !

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** . Pratiquez une greffe en fente ou à l'anglaise sur une forme sans épine (*inermis*), au printemps ou en été.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Les graines torréfiées peuvent être utilisées pour faire un ersatz de café.

Gousses contiennent pulpes sucrées comestibles

Longues gousses brunâtres aplaties persistantes à la pulpe sucrée et comestible

La pulpe sucrée, douce, visqueuse et agréablement odorante des gousses serait comestible. En fait, absorbée fraîche et crue, elle est irritante, plus ou moins toxique à cause de la triacanthine. Il est préférable de la faire sécher et de l'émietter pour l'utiliser en petites quantités comme un aromate pour les plats. La fermentation de la pulpe (ou de l'enveloppe des fruits?) sert à fabriquer une boisson alcoolisée de médiocre qualité en Amérique du Nord.

Certaines variétés ont été sélectionnées aux États-Unis pour leurs fruits riches en sucres qui auraient la saveur du melon.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .On l'utilise pour faire des poteaux, des traverses de chemin de fer, parfois des meubles. Le feuillage très riche en protéines sert de fourrage, frais ou ensilé, en Afrique, Amérique du Sud et Australie. L'arbre peut ainsi être cultivé pendant 1 an puis fauché. Les gousses fraîches riches en pulpe sont données au bétail, servent de colorant à l'industrie textile et de médicaments pour soigner les maladies pulmonaires en Afrique du Sud. Les graines torréfiées sont un succédané de café comme le caroubier qui appartient à la même famille. Certaines variétés ont été sélectionnées aux États-Unis pour leurs fruits riches en sucres qui auraient la saveur du melon. Les gousses fraîches sont consommées par le bétail. On en extrait également des colorants utilisés dans l'industrie du textile. Dans la pharmacopée africaine (Afrique du Sud, Lesotho) la pulpe de fruit est employée pour traiter certaines maladies pulmonaires.

Le feuillage est un excellent fourrage, riche en protéine qui supporte très bien l'enlisage. Le févier est parfois planté comme plante fourragère, pour être fauché au bout d'un an (Afrique, Amérique du Sud, Australie)

Artisanat : . Les épines dures peuvent remplacer des clous dans certains ouvrages

Combustible : .utilisé comme bois de combustion en Afrique

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Gattilier

Noms communs : .Gattilier, Arbre au poivre, Agneau chaste

Noms scientifiques : .Vitex agnus castus

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Verbénacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 5 m

Largeur : . 1 à 2 m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . juillet aout

Fructification : . octobre

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat montagnard, méditerranéen

Rusticité : .-15° C

Exposition : .très ensoleillée et chaude

Sol : .Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .au printemps, en mars-avril, pour favoriser un bon redémarrage avec la remontée des températures

- **Engrais :** .sans apport d'engrais ni de compost. Mais on peut lui pailler le pied afin de maintenir un peu de fraîcheur pendant l'été.

Arrosez pendant le premier été. Puis, l'arrosage ne doit intervenir qu'en cas de sécheresse prolongée

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Taillez en mars avant que les premières feuilles n'apparaissent

- **Taille :** .Le gattilier (*Vitex*) fleurit sur le bois de l'année donc une taille courte déclenchera des pousses plus vigoureuses avec des fleurs plus grosses mais moins nombreuses. On peut raccourcir les rameaux de l'année précédente aux trois quarts.

Il faut aussi éliminer les bois morts et dégager le centre de l'arbuste.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .Bouturez le gattilier en août sur des rameaux semi-aoûtés : Prélevez des rameaux de l'année d'une longueur de 15-20 cm. Coupez sous les feuilles et gardez au maximum 2 paires de feuilles au-dessus. Plantez les boutures en godet dans un mélange de terreau et de sable. Placez-les sous serre ou sous châssis. La plantation pourra être faite en pleine terre dès le printemps suivant.

- Marcottage : .
- Greffe : .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . octobre Les graines se récoltent au mois d'octobre lorsqu'elles sont à maturité et avant leur chute.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, En automne, il se forme des graines noires ressemblant au poivre et possédant cette saveur épicée. Ces baies sont connues depuis le Moyen-Âge pour leurs vertus et, aujourd'hui, on a démontré leurs propriétés à soulager les problèmes de cycle menstruel féminin.

Appelé « chaste tree » en anglais, « arbre chaste » en français, il est réputé calmer les ardeurs sexuelles et était notamment utilisé dans les matelas des lits médiévaux. On en tire d'ailleurs une épice nommée « poivre des moines ».

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Ginkgo biloba

Noms communs : . Ginkgo, Arbre aux 40 écus

Noms scientifiques : . Ginkgo biloba

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Ginkgoacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 10m

Largeur : . 5 à 10m

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril à juillet

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental

Rusticité : .

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . sol calcaire, sol sableux

PH du sol : . alcalin, neutre, acide

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne ou au printemps

- **Engrais** : .

- **Trou** : .

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .

- **Paillage** : . pailler le sol en été et en hiver

- **Taille** : . mars février, taille légère

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .Des cochenilles ont parfois été observées. Tentez une pulvérisation d'un mélange d'huile végétale et de liquide vaisselle à parts égales, dilués à proportion d'une cuillerée à café pour 150 ml d'eau

Multiplications :

- **Semis** : .Le semis donne des plantes mâles et femelles et permet d'obtenir des arbres à troncs bien droits.

Prélevez les ovules fin décembre. Otez la pulpe extérieure. Stratifiez-les dans une terrine contenant du sable humide pendant l'hiver. Semez les « graines » stratifiées au printemps dans de petits pots dans un terreau léger. Installez les pots à mi-ombre.

- **Bouture** : .Le bouturage permet de cloner les arbres. Il est préférable si vous souhaitez obtenir un plant mâle mais il ne permet pas d'avoir une diversité de formes.Choisissez bien le rameau à bouturer. L'arbre obtenu aura la même orientation que le rameau prélevé : horizontal, vertical, retombant. Prélevez un tronçon de 10 cm en moins et plantez-le dans du terreau allégé avec du sable (50/50) en terrine ou en pot. Recouvrez d'un film ou d'une cloche jusqu'au développement des racines et de nouvelles feuilles. Arrosez régulièrement. Repiquez les boutures enracinées individuellement en pots. Installez les pots à mi-ombre. Arrosez régulièrement jusqu'à la plantation.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . aout à septembre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Les graines (en réalité des ovules) sont comestibles et utilisées en médecine traditionnelle chinoise et japonaise ou encore grillées à l'apéritif. Mais attention des cas d'allergie cutanée au contact de la pulpe qui entoure la graine et des cas d'intoxication suite à une trop grande consommation ont été signalés.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois de ginkgo est utilisé traditionnellement en Asie pour faire le mobilier des temples bouddhistes. Il sert aussi en ameublement et construction

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Marronnier d'inde

Noms communs : .Marronnier d'inde, marronnier commun, châtaignier des chevaux, marronnier blanc

Noms scientifiques : . Aesculus hippocastanum

Nom Anglais : . horse chestnut

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des hippocastanacées (*Hippocastanaceae*)

Parties utilisées : .Écorce, graines et bourgeons.

Formes et préparations : .gélules, gel, décoction, extrait, teinture mère.

Description botanique

Hauteur : .> 10 m jusqu'à 25 m

Largeur : . 3 à 5 m

Feuillage : .caduc

Floraison : .mai juin

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : . Très rustique (- 23°C), Sa rusticité lui permet de pousser partout en France, si ce n'est en bord de mer à cause des embruns. Il préfère cependant les zones à saisons marquées avec un hiver frais et des étés chauds

Exposition : . soleil ou à mi-ombre

Sol : .sols profonds bien drainés et pas trop secs en été. Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : . plutôt acide , sol neutre ou alcalin

Humidité du sol : .sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Plantez le marronnier d'Inde de préférence en automne-hiver en dehors de périodes de gel. Placez-le en isolé car sa couronne dense permet difficilement à d'autres plantes de s'installer dessous. Formez une large cuvette de façon à bien ameublir le sol et favoriser l'expansion des racines. Faites un apport d'humus et paillez copieusement le pied pour augmenter l'humidité du substrat

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . Pensez à arroser régulièrement le marronnier d'Inde surtout pendant les premières années de son installation. Il déteste les sols secs en été. Le marronnier d'Inde tolère assez mal le stress s'agissant de tailles drastiques, de blessures de la canopée comme des racines, de sécheresses ou de pollutions

- **Paillage :** .

- **Taille :** . Taillez simplement les branches gênantes en évitant d'effectuer des coupes dépassant 5 cm de diamètre. Même si le marronnier d'Inde réalise de gros bourrelets cicatriciels, l'intérieur du tronc ou de la branche pourrit facilement.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . Le semis est le moyen utilisé pour l'espèce type tandis que la greffe est utilisée pour les cultivars. En octobre ou en février : Semez dans un substrat humide constitué de 90 % de pouzzolane et 10 % de terreau. La germination a lieu au printemps. La plantule développe un pivot important avant de se ramifier. Placez-la à mi-ombre et à l'abri du vent pour éviter le dessèchement des feuilles. Ne tardez pas à repiquer le plant le plus vigoureux à son emplacement définitif. Choisissez un endroit bien éclairé, afin qu'il s'ancre profondément dans le sol et croisse rapidement.

- **Bouture :** . bouturage en janvier pris sur racines développées. Couper les racines bien droite, planter à plat dans sable et tourbe. Mettre dans endroit sombre et chaud 18/20 degré.

- **Marcottage :** .

- **Repiquage :** . repiquer en novembre

- **Greffe :** . Greffe en juin-juillet, effectuez une greffe en écusson

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .,les marrons d'inde contiennent beaucoup de saponine, a dose élevée, c'est toxique. On peut les éliminer par l'eau bouillante..

Pour rendre les graines inoffensives, il faut les faire cuire, de préférence hachées, dans plusieurs eaux. On peut ensuite s'en servir de base féculente dans divers plats.

Les indiens cuisaient à l'étouffée dans un four souterrain jusqu'à ce qu'il soit tendre puis les couper en tranche et immerger dans de l'eau courante pendant plusieurs jours pour éliminer les saponines?

Crus, ils servaient à empoisonner les poissons

- *infusion*- En infusion, on utilise les feuilles et l'écorce

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : . utilisé en agriculture pour la confection de piquets et de treillis car son bois est peu putrescible .Le marron d'inde contient de l'amidon, des saponines (aescine) et surtout des glucosides (aesculine, fraxine), qui le rendent toxique. Il n'est donc pas recommandé de le donner à manger au bétail, bien que cela ait été fait dans le passé pour les chevaux et bovins.

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Usage Externe :

. *décoctions de feuilles ou d'écorce* Les décoctions de feuilles ou d'écorce. En massage.

- *application topique*- En application topique, crème ou gel : massages doux.

- *extraits de graines et de bourgeons*- extraits des graines et des bourgeons.

Précaution d'emploi : . Il ne faut pas appliquer de décoctions, de crème ou de gel de cette plante sur des plaies ulcérées.

Contre indications : .Le marronnier d'Inde n'est pas recommandé aux femmes enceintes ou qui allaitent ni aux très jeunes enfants. Il est également à éviter en cas d'insuffisance rénale ou hépatique et de diabète insulino-dépendant.

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .Il a été démontré que l'extrait normalisé de la graine de marronnier d'Inde pouvait présenter un effet hypoglycémiant. Il ne doit donc pas être associé avec des plantes présentant les mêmes propriétés. Pour réduire les problèmes d'insuffisance veineuse, le marronnier d'Inde peut être associé au mélilot ; pour traiter les ulcères variqueux, il sera combiné à la prêle et pour le traitement des hémorroïdes, utilisé avec le cyprès ou la vigne rouge . Il faut éviter d'associer cette plante à des médicaments anticoagulants, hypoglycémiants ou contenant du lithium.

Savonnier

Noms communs : .Savonnier, Arbre à lanternes

Noms scientifiques : .Koelreuteria paniculata

Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Sapindacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 5 à 15m
Largeur : . 6 à 8m
Feuillage : . caduc
Floraison : . juin juillet
Fructification : .
Origine : . antilles, chine, japon, corée

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen
Rusticité : .très rustique (-34 °C)
Exposition : . soleil
Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau
PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre
Humidité du sol : .Sol drainé Sol sec
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Plantez le savonnier au printemps.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .Paillez le sol et arrosez dès le printemps pour favoriser la reprise. Par la suite, inutile d'arroser. Une bonne fertilisation et un arrosage suivi renforcent la structure de l'arbre.

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .TAILLE (Janvier-Mars Décembre) Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort.
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .1/ semis, à effectuer à l'automne ou en février-mars, 2/ Conseils de semis : Immersion des graines dans eau à 80°C. Trempage pendant 48 h. Stratification froide à 3°C/5°C pendant 3 mois
- **Bouture :** . bouture racinaire

- **Marcottage** : . marcottage
- **Greffe** : .
- Porte greffe** : .
- Meilleure méthode** : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- , fruits comestibles (a verifier) graines de savonnier comestible
- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .L'écorce et le fruit contiennent de la saponine exploitée en Asie comme shampoing. Un colorant jaune est extrait des fleurs tandis que les graines servent de perles en Chine. La plante sert aussi à soigner les conjonctivites et l'épiphora (obstruction des canaux lacrymaux). Le savonnier ornaît les tombes de mandarins. Pour le savon saponine il faut prendre l'écorce sur les branches de 2 à 3 ans, pas sur le tronc l'écorce est trop ligneuse et ne contient plus trop de principes actifs. Sinon c'est avec l'ensemble du fruit que l'on fait la décoction. Saponine contenue dans noix. Pour une lessive mettre entre 3 et 8 demi coques de noix
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .
- Précaution d'emploi** : .
- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Erable champêtre

- Noms communs** : .Érable champêtre erable des campagnes acéraille auzerelle
- Noms scientifiques** : .Acer campestre
- Nom Anglais** : . hedge maple common maple whistle wood dog oak bird's tongue
- Nom Chinois** : .
- Classification Botanique** : Famille des acéracées()
- Parties utilisées** : .
- Formes et préparations** : .

Description botanique

- Hauteur** : . 4 à 15m
- Largeur** : .
- Feuillage** : .caduques
- Floraison** : . avril mai
- Fructification** : .

Origine :

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . -30°C

Exposition : . soleil mi ombre

Sol : . tous, aime le calcaire

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . en hiver

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : . semis en octobre après les avoir conservés au frais

- Bouture : .

- Marcottage : . marcottage par couchage courant mars ou à l'automne

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Avec la sève sucrée on prépare un sirop. Les jeunes feuilles se consomment dans les salades mêlées¹.

Plante mellifère.

Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : . ébénisterie, marqueterie, menuiserie (résiste aux insectes)

Combustible : .Bon bois de chauffage, à haute densité

Cosmétique : .Partie utilisée : Écorce Mode d'emploi :décoction Propriété : Astringente, légèrement anticholestérolémique Son action astringente le fait utiliser en cosmétique (peaux couperosées) Ses bourgeons sont également utilisés en gemmothérapie.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Erable plane

Noms communs : .Érable plane , érable platanoïde, érable de norvège, Faux Sycomore, Iseron, Main-découpée, Plaine, Erable à feuilles de platane, Plasne, Érable blanc ("Érable blanc" est un nom ambigu désignant aussi Acer pseudoplatanus L.)

Noms scientifiques : .Acer platanoides

Nom Anglais : .Great Maple, Norway Maple

Nom Chinois : .Ordre : Sapindales Famille : Sapindaceae (anciennement Acéracées) Genre : Acer

Classification Botanique : Famille des aceraceae

Parties utilisées : .bois, sève, eau, les graines écosées, les feuilles, le cambium (seconde écorce), les jeunes pousses, les samares mûres, les jeunes fruits verts

Formes et préparations : .farine, salade, roties, au vinaigre, sève sucrée, sirop, vin, eau de vie

Description botanique

Hauteur : . 10 à 40m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril

Fructification : . septembre octobre

Origine : . europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : .méditerranéen, océanique, moyen, continental - Hautes montagnes de la France

Rusticité : . jusqu'à -30°C

Exposition : .soleil, mi ombre, jusqu'à une altitude de 1 500 m en France

Sol : . terre fertile, profonde, tout type de sol

PH du sol : . neutre, acide

Humidité du sol : . sol bien drainée

Durée de vie : . 300 à 500 ans

Biotope

Arbre : .sycomore, l'épicéa et le sapin

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires :

Plantes bienfaitrices :

Inhibe : les racines de l'érable secrètent des substances inhibant la croissance de nombreux végétaux.

Conseil de culture

Plantation : planter à l'automne. Période idéale se situe au printemps (mars-avril, jusqu'en juin en montagne). Planter des plants de 1 an (« 1-0 »), si possible avec des provenances adaptées, dans des potets travaillés. Un travail préalable du sol (sous-solage, labour...) est conseillé, voire indispensable sur certains sols. Isolé, il étendra ses racines en profondeur. Son tronc se dédouble parfois affaiblissant sa résistance au vent. Arrosage abondant après la plantation puis attendre 15 jours avant un nouvel arrosage.

- **Engrais :** compost et tourbe

- **Trou :** de 1m de côté et juste un peu plus profond que la motte

Entretien :

- **Arrosage :** exigeant en eau. Son alimentation en eau doit être régulière tout au long de l'année, assurée par les pluies (min : 700-800 mm/an) ou par le sol (frais mais non engorgé).

- **Paillage :** protéger les souches par un tas de feuilles en climat rude.

- **Taille :** La croissance rapide de l'Erable plane nécessite une attention tout particulière en termes de tailles et d'élagages, d'autant qu'il a une tendance à présenter des fourches (notamment suite aux fortes gelées de printemps). Jamais en dehors de la période comprise entre novembre et mars, hormis pour éliminer le bois mort, opération qui s'effectue plus aisément lorsque l'arbre est en feuilles (on distingue alors bien les rameaux secs). Supprimez les pousses en surnombre ou mal placées. Les tailles doivent néanmoins être réalisées tous les ans si besoin, dès la 2ème ou 3ème année, jusqu'à ce que les arbres aient atteint 5 ou 6 mètres de haut. Elles élimineront les fourches et les branches basses vigoureuses, pour favoriser un accroissement vertical soutenu (bourgeon terminal). Par la suite, les élagages peuvent être réalisés en deux ou trois fois, par tranches de 2 m, jusqu'à atteindre la hauteur élaguée souhaitée (4 ou 6 mètres). L'élagage des branches basses peut être également réalisé plus tôt, en faveur des cultures intercalaires, lorsque l'aplomb des houppiers gêne la culture. Vers 15 ou 20 ans, l'élagage doit être terminé jusqu'à la hauteur souhaitée.

- **Engrais :** Au printemps, étalez une bonne couche d'écorces de pin broyées au pied de ces arbustes aimant les sols frais. En hiver, apportez un engrais à base de poudre d'os ou spécial plantes de terre de bruyère.

- **Palissage :**

- **Traitement préventif :** Si une gelée tardive touche les pousses d'avril, pincez le bout des tiges noircies. Si rien n'a démarré un mois après, n'hésitez pas à raccourcir les branches de moitié.

Afin d'assurer la vigueur de l'arbre, retirez le gazon sous la couronne et remplacez-le par une couche de 8 à 15 cm de paillis. Arrosez abondamment en période de sécheresse.

Fertilisez annuellement en utilisant préférentiellement des amendements organiques (par exemple: algues, compost, fumier de poule). Certains scientifiques ont formulé l'hypothèse qu'un apport de compost pourrait améliorer la résistance des végétaux aux maladies fongiques.

Élaguez les arbres dont la couronne est très dense afin d'améliorer la circulation d'air et de permettre aux feuilles de sécher rapidement après une averse.

Pour limiter la propagation de la maladie, ramassez les feuilles mortes au fil de l'été et à l'automne, et détruisez-les. Les feuilles mortes sont la principale source de contamination: ces feuilles ne peuvent être utilisées pour faire du compost. La température atteinte par la matière organique dans un composteur domestique n'est pas suffisamment élevée pour détruire complètement le champignon.

- **Maladies fréquentes et traitements :** Le calcaire est l'ennemi juré des plantes de terre de bruyère.

Oïdium de la feuille d'érable : Apparition d'une poudre blanche sur les feuilles ou les fruits. Les feuilles peuvent se gondoler et se déformer. Ce sont souvent des feuillages jeunes qui sont touchés. Au début de l'hiver traitements à base de purin de prèles, de bicarbonate ou de soufre. Il est également possible de préparer une infusion à l'ail à laquelle est ajouté du lait. Ce mélange permet d'éradiquer l'oïdium tout en respectant l'environnement.

La tache goudronneuse de l'érable : maladie fongique qui peut entraîner une chute prématurée des feuilles. Bien

que ces dommages puissent être spectaculaires, cette maladie est généralement peu préjudiciable pour la santé des arbres qui en sont atteints. Lorsque le champignon a infecté les tissus d'une feuille, il est impossible de l'atteindre. Il n'y a donc pas de traitements curatifs efficaces.

Multiplications :

- **Semis** : . semis en octobre après les avoir conservés au frais

- **Bouture** : . bouturage juin juillet

- **Marcottage** : . 1/ marcottage en mars,

2/ marcottage aérien au printemps dès le démarrage de la végétation. Choisir une branche bien droite de diamètre égal à celui d'un gros crayon. Pratiquer deux entailles horizontales dans l'écorce à l'aide d'un greffoir bien affûté pour former une bande de 5 cm de largeur. Détacher délicatement la bague d'écorce ainsi formée. Saupoudrer la bande de poudre d'hormone. Faire tremper une large bande de sphaigne dans de l'eau à température ambiante. Étaler une épaisse couche d'akadama humide sur la sphaigne. Il est possible de la remplacer par un mélange de tourbe humide et de sable de rivière. Enrouler la sphaigne ainsi préparée sur la plaie. La recouvrir d'un film plastique maintenu par du raphia.

Après le marcottage de l'érable. Placer la plante dans un lieu ombragé s'il s'agit d'un sujet en pot. Vérifier l'humidité de la mousse à travers le film plastique de temps en temps. Retirer le plastique et vaporiser abondamment si nécessaire. Une fois le système racinaire développé, détacher la marcotte du pied mère à l'aide du sécateur ou de l'ébrancheur. Ôter le film plastique et placer la motte sans retirer l'enveloppe de sphaigne dans un pot contenant de la terre de bruyère.

2/ marcottage en automne

- **rejet de souche** : . par rejet de souche

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Les samares se cueillent vertes ou bien mûres

Récoltes des feuilles : . Les jeunes pousses, au printemps

Récolte seve ou "eau d'érable": récupérer seve à la fin de l'hiver. Prendre un tuyau en plastique, mesurer son diamètre et forer un trou dans l'arbre 1 millimètre plus grand et ce à quelques centimètres plus haut que le récipient récepteur. Pour plus de facilité biseauter le bout du tuyau. Si la journée est chaude et la nuit froide on récolte plus d'un litre. Ne pas oublier à la fin de l'extraction de la sève de reboucher le trou avec un morceau de bois sec. La règle générale est d'attendre jusqu'à 45 ans après la plantation d'un érable avant de commencer à récolter son eau.

Conseils de Conservation

Fruits : . Au vinaigre, cuits, rotis

Feuilles : . Consommer rapidement

Huile : .

Usage Culinaire

Seve sucrée : . seve sucrée, porter à ébullition la seve ou la congeler un peu

Boisson pétillante : . Boisson pétillante à base de seve fermentée

Feuilles tendres : . Les jeunes feuilles, crues ou cuites, sont tendres et légèrement sucrées, et peuvent s'ajouter aux salades.

Jeunes pousses : . Les jeunes pousses foliaires peuvent être mises à fermenter dans des caisses en bois puis servir à préparer des soupes

Feuilles pour le pain : . Les feuilles étaient placées sous le pain pendant la cuisson dans le four à bois, pour éviter qu'il n'attache et lui donner une saveur particulière

Fruits au vinaigre: . Les fruits, les samares, peuvent être conservés au vinaigre, lorsqu'ils sont jeunes et tendres, et utilisés comme cornichon

Graines : . Les graines à l'intérieur des samares, sont comestibles mais amères. On les a consommées bouillies alimentation humaine : production de sirop d'érable et de bière (sève: 5% de sucre cristallisable), emballage de certains fromages (feuille).

Cambium : . Le cambium (seconde écorce) séchée, pulvérisée et ajoutée à la farine.

Graines écosées : . Les graines écosées, trempées plusieurs heures, rincées puis rôties ou germées.

Les samares : . Les samares mûres, roties et ajoutées à d'autres aliments. Il faut les goûter d'abord. Si elles sont amères, les faire bouillir dans une ou deux eaux avant de les apprêter.

Vinaigre : . Laisser fermenter de la sève fraîche puis la soumettre à l'action d'une « mère ».

Sirop : . Verser la sève dans des plats peu profonds et soumettre le tout à l'action du gel. Jeter la glace qui se forme à la surface et ne garder que la partie concentrée en sucre.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Les grandes feuilles des érables peuvent être utilisées pour remplacer la papier sulfurisé.

Artisanat : .les lances romaines étaient en Acer, d'où "acéré". Plus récemment, on utilisait l'Érable pour les hélices d'avion et les planches à découper.

- le bois clair et à grains fins de l'Érable plane et le bois plus dur de l'Érable sycomore (facile à polir) sont également recherchés en sculpture, en ébénisterie (loupe d'érable), en lutherie (violon¹, guitare), en tournerie (manches d'outils), en menuiserie, pour les parquets, les jouets.

- aménagement : planté comme arbre d'alignement et dans les parcs.

Le bois noueux des racines était utilisé pour la fabrication de tabatière et de pipes.

Combustible : . bois de chauffage

Cosmétique : .L'eau et la sève entrent dans la fabrication de crèmes de beauté, pour leurs propriétés régénératrices et apaisantes.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .On peut confondre cette espèce avec d'autres espèces du genre Acer, ce qui n'a pas d'incidence réelle. Les Iroquois buvaient la sève fraîche et, à l'occasion, la transformaient en boisson fermentée aux propriétés intoxicantes.

Contre indications : .

Effets indésirables : .La sève est un puissant laxatif

Interaction médicamenteuse : .

Frêne à manne

Noms communs : Frêne à fleurs, Orne, Frêne à manne, Frêne orne, Orne d'Europe

Noms scientifiques : Fraxinus ornus

Nom Anglais : .Flake Manna, Flowering Ash, Manna Ash

Nom Chinois : .Ordre : Lamiales Famille : Oleaceae Genre : Fraxinus

Classification Botanique : Famille des oléacées

Parties utilisées : .les feuilles, les fruits (graines), la manne

Formes et préparations : .boisson, poudre à diluer ou à brûler

Description botanique

Hauteur : .6 à 15 m

Largeur : . 10m

Feuillage : .caduc

Floraison : avril à juin

Fructification : .

Origine : .Indigène en Europe centrale, méridionale et orientale, jusqu'en Asie Mineure jusqu'à une altitudes de 1400m. Présence spontanée en France dans les Alpes Maritimes et en Corse.

Condition de vie de l'arbre

Climat : Climat de type méditerranéen, océanique, semi océanique, tempéré, continental, montagnard. Présent dans le bassin méditerranéen, de l'Espagne au Liban et dans le sud-ouest de l'Asie. En France, spontané en Corse et dans les Alpes Maritimes, on le rencontre disséminé dans le sud-est de la France.

Rusticité : .jusque -15°C à -20°C

Exposition : à son aise dans un endroit ensoleillé, avec parfois un peu d'ombre

Sol : s'adapte à pratiquement tous les types de terrains. sol ordinaire, terrain riche ou pauvre, terre calcaire, sol sablonneux . Préférez lui toutefois des milieux au sous-sol frais. Sol argileux, humus ou terreau. Fertile et riche en azote.

PH du sol : pH neutre. L'acidité ne lui sera pas favorable du tout.

Humidité du sol : . sol sec préféré, sol moyen humide toléré , sol drainé,

Durée de vie : .100 ans

Biotope

Arbre : . des amélanchiers, des viornes obier, des cornouillers blancs

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .Rosa Sempervirens L., Viol Alba Var. Scotophy, Viol Alba Subs Alba, Ostrya Carpinifolia Sco, Laurus Nobilis L., Lithospermum, Urpureo-C, Lath Silv Subs Latifoli, Colchicum Neapolitanum, Scilla Italica L., Lonicera Etrusca Santi

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : A l'automne, en haies brise-vent ou haies champêtres Faites un trou d'une profondeur d'un mètre environ. Elargissez le sur environ 80 centimètres de diamètre ou de côté. Ajouter du terreau pour enrichir un peu le terrain, puis du sable pour le rendre drainant. Possibilité de rajouter de l'engrais de type organique.

Pour le planter, il vous suffit de le placer en terre au milieu de la cavité et dressé bien verticalement. Vous prendrez délicatement chaque racine pour les étaler en étoile dans le fond. Avec l'amendement de terre que vous aurez préparé au préalable, vous remplirez le trou jusqu'à obtenir une finition en cuvette au final. Cette configuration permettra à l'eau de se concentrer vers les racines. Quand vous aurez bien tassé la terre autour du pied, vous n'aurez plus qu'à bien arroser..

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** . Pendant les périodes hivernales, vous mettrez un paillis pour protéger la plante des gels, mais aussi de l'apparition de mauvaises herbes

Entretien :

- **Arrosage :** .Supporte parfaitement la sécheresse

- **Paillage :** .

- **Taille :** Février-Avril. Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port

- **Taille :** .Supporte bien la taille, drageonne et repousse depuis la souche. Croissance lente.

Pendant les premières années qui suivent la plantation, ôtez les branches basses si vous désirez que l'arbre ne génère pas trop d'ombre. Sur les sujets greffés, supprimez les pousses qui apparaissent sous le point de greffe.

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .Prévenez par l'amélioration de ventilation et une meilleure hygiène

- **Maladies fréquentes et traitements :** Oïdium, chancre européen, tavelure, corail, galle. Psylle, enrôle les feuilles sur les bords ; pucerons lanigères, piquent et déforment les pousses; scolytes ; sphinx, la larve cornue, vert clair, mange le limbe ; teigne, les chenilles vert clair mangent le limbe.

Anthracnose des frênes Des tâches noires sur les feuilles et des fleurs fanées indiquent une infestation. Supprimez les parties atteintes et brûlez-les.

Multiplications :

- **Semis :** .semis en automne ou en avril ou mai après stratification des graines. Repiquez vos plants au printemps suivant.

- **Bouture :** .A partir de rejets

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** .greffer un pied mère avec des boutures de la variété recherchée. Greffez le frêne en fin d'hiver (greffe en

fente ou en incrustation) ou en cours d'été (greffe en écusson en sélectionnant des bourgeons bien formés et positionnés près d'un nœud).

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Récoltez les graines soit à l'automne avant maturité, soit en hiver une fois qu'elles ont séché. Dans tous les cas, vous devrez cueillir les samares directement sur l'arbre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Conservez les graines fraîches au frais en attendant de les stratifier.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Sucre : .Un sucre est extrait de la sève en faisant une coupe dans l'écorce. Au moyen âge, on comparait ce sirop à la manne d'où son surnom de « frêne à manne ». Sa sève servait notamment à créer des boissons à base de sirop.

fruits verts : confits en guise de câpres ou de cornichons

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : ses feuilles peuvent très bien servir de fourrage pour nourrir les animaux d'une ferme. Les feuilles de frêne sont très appréciées des brouteurs, et il est encore courant de voir en moyenne altitude (notamment dans le massif central) des haies entières de frênes taillés en "têtard". Quand les branches ont atteint leur bon développement, elles sont coupées à la fin de l'été et laissées dans le champ où les animaux (le plus souvent des vaches) les nettoient parfaitement en ne laissant que les branches dénudées. La valeur nutritionnelle des feuilles de frêne est considérée comme excellente et très appétente pour les vache

Artisanat : fabrication de nombreux accessoires, outils ou instruments. Sa compacité et sa résistance ont permis entre autres de fabriquer des queues de billard, des rames de bateau ou encore des crosses de fusil. Le frêne permet aussi d'obtenir un bon rendement sonore lorsqu'il est employé dans la manufacture de guitares. En menuiserie, ce bois entre dans la confection de meubles comme dans la production de parquet.

Combustible : .bon bois de chauffe - bois dur

Cosmétique : . Des recherches ont mis au point un procédé d'extraction et de purification de la manne et révélé un véritable concentré de puissance nutritive. Celui-ci a le pouvoir de relancer de l'intérieur les mécanismes naturels de nutrition de la peau qui produit ainsi intensément et en continue ses propres lipides

Vétérinaire : .

Industrie : La manne contient du MANNITOL, un sucre alcool, qui est un édulcorant au pouvoir sucrant inférieur au saccharose (sucre ordinaire) mais qui possède des propriétés physiques qui le font apprécier comme additif alimentaire ou comme excipient dans l'industrie pharmaceutique (il est le plus souvent synthétisé industriellement).

Précaution d'emploi : . Usage de la manne réservé aux adultes

Contre indications : .

Effets indésirables : .Allergie au pollen des fleurs ; les lichens sur l'écorce peuvent irriter la peau en cas de contact

Interaction médicamenteuse : .

Liquidambar

Noms communs : .Liquidambar, Copalme d'Amérique

Noms scientifiques : .Liquidambar styraciflua

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Hamamélidacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 8 à 40m
Largeur : . 3 à 6 m
Feuillage : .Caduc
Floraison : . avril mai
Fructification : .
Origine : . amérique

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen
Rusticité : .-21 °C
Exposition : . soleil
Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Humus ou terreau
PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide
Humidité du sol : .Sol drainé Sol humide
Durée de vie : .200 à 300 ans

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Maintenez le sol frais par un paillage et réalisez de copieux arrosages lors de périodes sèches.
- **Paillage :** .paillage durant les 2 premiers hivers afin de protéger le sujet des fortes gelées.
- **Taille :** .Taillez les pousses mal placées de préférence entre la mi-août et la fin septembre. Les bois secs peuvent aussi s'ôter en hiver ou en automne.
- **Taille :** .Opérez seulement une taille légère des rameaux mal placés, secs ou des branches basses afin d'effectuer une remontée du houppier
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .À l'automne, semez en pot légèrement humide et attendez jusqu'à 2 ans avant la germination
- **Bouture :** .En automne-hiver, réalisez des boutures de bois secs, longues de 20 cm, et enduites d'hormones de bouturage. Plantez-les dans un mélange de sable, tourbe et terre humide.
- **Division des drageons :** .division de drageons sur des sujets qui en émettent parfois de nombreux. À l'automne, séparez les drageons et replantez-les aussitôt dans un sol frais.

- **Marcottage** : . À l'automne, réalisez un marcottage par couchage en pratiquant une incision dans l'écorce.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Résine : ., Aussi appelé Copalme d'Amérique, styrax américain (bien que le liquidambar n'ait aucun lien avec le genre *Styrax*) ou noyer satiné, le liquidambar (du latin *liquidus* et de l'arabe *ambar* pour « ambre liquide ») doit son nom à l'ambre liquide qu'il produit. Il s'agit d'une résine à l'odeur de canelle appelée « styrax » et utilisée dans les parfums.

La résine des arbres du genre styrax était utilisée en Egypte 3 000 ans av. J.-C. par les embaumeurs et elle est toujours utilisée aujourd'hui en parfumerie. La résine du liquidambar connaît le même usage sous le nom de « Baume de liquidambar » ou de « Baume blanc du Pérou ». En 1786, un savant anglais a l'idée de distiller la résine du liquidambar et en extrait une huile baptisée « styrax ». On l'utilise alors en infusion comme stimulant des voies respiratoires, anti-diarrhéique et anti-stress. Aux Etats Unis, les Cherokee utilisaient la résine de liquidambar comme chewing-gum.

Au XIX^e siècle, des chimistes français parviennent à isoler la molécule de styrène à partir du styrax et à la synthétiser en laboratoire. En 1925, un chimiste allemand réussit l'assemblage de plusieurs molécules de styrène et le baptise « polystyrène ».

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : . Il est apprécié en ébénisterie pour la fabrication de tonneaux, placages, instruments de musique et se prête aussi au déroulage. La cellulose sert à fabriquer un papier de grande qualité.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Airelle rouge

Noms communs : . airelle rouge, Airelle vigne du Mont Ida, Airelle à fruits rouges ou Airelle à pomme de terre

Noms scientifiques : . *Vaccinium vitis-idaea* subsp. *vitis-idaea*

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éricaceae

Parties utilisées : . Les feuilles ou la plante entière feuillée (avant floraison et après fructification)

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .10 à 30 cm

Largeur : . 0,80 à 1,50 m

Feuillage : .Persistant

Floraison : . mai à septembre

Fructification : .

Origine : . L'airelle rouge est présente en arctique, et dans le nord de l'eurasie, du japon et de l'amérique du nord.

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard. En France, elle est dans le jura et les alpes, dans les ardennes, l'oise, l'aube, la normandie, les vosges, le massif central et les pyrénées. de 300 à 3 000 m d'altitude

Rusticité : .résiste au froid jusqu'à -20°C

Exposition : .demi-ombre,

Sol : .sols tourbeux, sableux, calcaire, frais, acide et humus brut.

PH du sol : . ph acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . la callune (*Calluna vulgaris*), la myrtille (*Vaccinium myrtillus*) et l'airelle des marais (*Vaccinium uliginosum*), pineraies calcicoles ou acidiphiles (pin sylvestre), hêtraies-sapinières acidiphiles (hêtre et sapin), les pessières plus ou moins sèches (épicéa), les landes et mélézins du sub-alpin ainsi que les boulaies tourbeuses (bouleau) et pineraies tourbeuses.

Conseil de culture

Plantation : .planter à l'automne de préférence. Plantation au printemps possible. Espacement de 30 cm entre chaque sujet.

- **Engrais :** .Fertilisez une fois par an et au printemps avec de l'engrais pour plantes de terre de bruyère.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Pas besoin d'énormément d'eau. Arrosez en cas de très fortes chaleurs estivales.

- **Paillage :** .

- **Taille :** . Une branche d'airelle n'est pas productive plus de trois ans. A l'automne rajeunir l'airelle rouge en raccourcissant les vieilles branches et en éliminant les bois morts. Cela redonnera de la vigueur à l'airelle pour la prochaine saison.

- **Taille :** . octobre à novembre

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** . semis de fruits frais dans un terreau sableux en automne,

- **Bouture :** .Les bouturages de tiges au printemps. boutures semi-aoûtées en été.

- **Marcottage :** . marcottages au mois de juillet ou août

- **Division de touffes :** . division de touffe périphérique au printemps (la plante est stolonifère),

- **Greffe :** .

Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . juillet à octobre
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . les baies sont acides, caractéristique qui diminue lorsqu'elles sont blettes (gelées et donc également congelées). Elles peuvent être mangées crues ou cuits ou en salade de fruits.
Confiture ou gelées : . seules ou en mélange de fruits rouges, en gelées et en confitures. Utilisées par exemple pour des sauces acidulées en accompagnement des gibiers. En Suède, la confiture d'airelle rouge accompagne de nombreux plats traditionnels comme le kottbullar, recette de boulettes de viande.
Jus : . En Russie est consommé un jus d'airelle rouge appelé mors (en).
Alcool : . les airelles servent aussi à la confection d'alcool.
Gâteau : . En Amérique du Nord, les Amérindiens cuisinaient des gâteaux faits à base de viande de cerf et d'airelles écrasées.
Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : . Le jus servait de colorant pour les tapis et les vêtements.
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Aralia racemosa

Noms communs : .Aralia racemosa
Noms scientifiques : .Aralia racemosa
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Araliaceae ()
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1,20
Largeur : . 1,00
Feuillage : .Caduc
Floraison : .Août, Septembre

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .-22 °C à -17 °C

Exposition : .soleil ou à ombre légère

Sol : .Bonne terre de jardin, Sol frais

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .

- Bouture : .

- Marcottage : .

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits noirs et luisants, comestibles

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

BAIE DE MAI

Noms communs : .Baie de Mai est également appelée "Camerisier du Kamtchatka", "Chèvrefeuille Comestible" et "Chèvrefeuille du Kamtchatka".

Noms scientifiques : .Lonicera Kamtschatica

Nom Anglais : .Honeyberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Caprifoliacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .120 à 150 cm

Largeur : . 80 à 100 cm.

Feuillage : .caduc. Les feuilles vertes, légèrement bleu-gris, sont simples et ovales.

Floraison : .avril floraison discrète et sans parfum ; au mois de mars, de petites fleurs blanc crème, tubulaires à la base, s'épanouissent par paires, sur les turions. La floraison précoce peut parfois souffrir à partir de -10°C.

Fructification : . comme le nom de l'arbuste laisse le supposer, au mois de mai. Ce sont les premières baies de la saison que vous pourrez récolter. De forme allongée, et de couleur bleu, elles sont charnues et recouvertes de pruines, une couche cireuse qui recouvre certains fruits, comme, par exemple, les prunes.

Fructifie à partir de sa troisième année.

Origine : .Sibérie Asie du Nord,

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .jusqu'à -30°C rustique, -40°C

Exposition : .Ensoleillée.

Sol : .Eviter les terres calcaires. Craint la salinité (embrun ou sel de dégel...)

PH du sol : .

Humidité du sol : .Humifère, frais et surtout bien drainé.

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .pour favoriser la pollinisation des fleurs et la production de fruits de votre chèvrefeuille comestible, il est conseillé de planter deux sujets, pas trop éloignés l'un de l'autre.

Conseil de culture

Plantation : .La plantation s'effectue soit du mois de février au mois de mai soit du mois de septembre au mois de décembre, hors période de gel.

- **Engrais :** .Faire un apport de fumier ou de compost décomposé à la plantation.Un nouvel apport est à effectuer tous les ans en fin d'hiver.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Elle est assez gourmande en eau et ne supporte pas la sécheresse.Principalement en été, arroser régulièrement pour maintenir la terre légèrement humide.

- **Paillage :** .Installer un paillage à son pied pour garder la fraîcheur de la terre.

- **Taille :** .Les tailles ne sont pas nécessaires, il faut simplement enlever le bois mort après la récolte des fruits ou en fin d'hiver.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .plante résistante.

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .Bouturage Les bouturages de tiges semi-ligneuses se pratiquent en été.

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .en mai et juin et sachez que les fruits sont aussi très prisées des oiseaux, si vous désirez profiter d'une récolte digne de ce nom, vous devrez donc protéger les plants ou faire la récolte à temps ! Certains producteurs, récolte par secouage pour être sûr de la maturité des fruits !

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .ne se conserve pas, après la récolte des fruits, mangez les ou cuisinez les!

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, baies comestibles. Riches en vitamines C et B, ils sont acidulés et légèrement sucrés. Saveur Acidulé, Assez Gouteux, Petit Fruit, Moyenne **Sa chair acidulée est très fruitée, la saveur rappelle la myrtille ou le kiwi.** Productivité À déguster cru ou cuit. confitures, des gelées, des jus, des fruits secs... La camerise est de plus en plus prisée au Japon où elle est offerte sous différentes formes. On en fait aussi des confitures, des jus, des gelées, des tisanes, du vin ou encore, il entre dans la confection de bonbons, de gomme ou de crème glacée.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Bleuet nain

Noms communs : .Bleuet à feuilles étroites

Noms scientifiques : .*Vaccinium angustifolium* Aiton

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des ricaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 30cm

Largeur : .

Feuillage : .

Floraison : . juin

Fructification : . aout

Origine : . amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : . -32 °C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : .sols froids, très acides, tourbeux, sablonneux et humides

PH du sol : .4,2 à 5,0, mais la plante peut tolérer un pH pouvant atteindre 5,5.

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Planter le bleuet au début du printemps, dès que le sol peut être travaillé. Enlever les racines et les ramilles brisées et enfouir les plants de 3 à 5 cm plus profondément qu'ils ne l'étaient en pépinière. Étaler les racines et les couvrir de terre. Tasser le sol autour des racines en prenant soin de ne pas les briser. Les racines du bleuet étant très délicates, il faut prendre soin de ne pas les laisser se dessécher au moment de la plantation.

Après la plantation, arroser généreusement les plants.

- **Engrais** : .La matière organique améliore l'aération et le drainage du sol, tout en y retenant l'humidité et les éléments nutritifs. Le bleuet s'établit bien, pousse vigoureusement et donne un bon rendement si la matière organique est incorporée au sol avant la plantation. La mousse de tourbe acide est la meilleure source de matière organique. On peut en incorporer de 10 à 15 cm aux 15 à 20 premiers centimètres de sol. Par ailleurs, la mousse de tourbe aidera à abaisser le pH. Comme autres sources de matière organique, le fumier bien décomposé, la paille, le compost et le vieux bran de scie sont aussi acceptables.

- **Trou** : .

- **Paillage** : .Un paillis de bran de scie, de copeaux de bois ou de paille propre contribuera à empêcher la croissance des mauvaises herbes et à conserver l'humidité. On doit s'assurer que le paillis est bien humide avant de le mettre en place. Il faut l'étaler en bandes de 60 cm de large, soit la largeur du rang, et sur une épaisseur de 5 à 10 cm. On peut semer des graminées comme la fétuque rouge traçante entre les bandes de paillis à condition de tondre le gazon régulièrement.

À mesure que les plants grossissent, élargir la bande de paillis jusqu'à 60 cm de part et d'autre des plants et s'assurer qu'il forme toujours une couche de 5 à 10 cm d'épaisseur.

Il faut arracher le plus rapidement possible toutes les mauvaises herbes qui lèvent dans le paillis, car elles entrent en concurrence avec le bleuet pour l'eau et les éléments nutritifs. On ne doit jamais laisser les mauvaises herbes monter en graine.

Entretien :

- **Arrosage** : .Un apport d'eau régulier assure la croissance du plant et la production de fruits. Le recours au paillis diminue les fluctuations du taux d'humidité et permet de mieux garder l'humidité près du plan

- **Paillage** : .

- **Taille** : .

- **Taille** : .à la fin de l'hiver ou tôt au printemps, après que tout risque de froid extrême soit écarté.

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semis

- **Bouture** : . Les boutures peuvent être récoltées du 1^{er} au 20 juillet, dès que la tige semble suffisamment rigide pour être piquée dans un substrat. Ne pas dépasser le 20 juillet (Lac-Saint-Jean). . Immédiatement après la récolte, les boutures sont mises à enraciner dans une serre ou un tunnel ombragé, la température du substrat étant maintenue entre 20 et 25 °C, celle de l'air ambiant idéalement entre 20 et 24 °C le jour et supérieure à 15 °C la nuit. 4. Le substrat d'enracinement devrait être composé de perlite et de tourbe dans une proportion 60:40. Les plaques alvéolées 45-110 pour semis forestiers conviennent pour un enracinement adéquat.

5. Le traitement des boutures avec une hormone d'enracinement semble inutile. La concentration doit être inférieure à 1000 ppm dans le cas de l'AIB et à 500 ppm dans celui de l'ANA.

6. L'humidité ambiante doit être tenue à saturation grâce par un système de nébulisation (dans une enceinte fermée si nécessaire; une nébulisation de 4-5 secondes aux 20 minutes, au début).

7. Le substrat doit être humide en permanence, sans être détrempé.

8. Les premières racines apparaissent vers la 7^e semaine; l'application hebdomadaire d'une solution préparée avec un engrais soluble du type du 20-8-20 (1g/l) de Plant Prod peut alors débuter.

9. Une fois que les racines commencent à apparaître à la base des alvéoles, diminuer l'humidité et ouvrir progressivement l'enceinte ou acclimater graduellement les boutures.

10. Cesser les fertilisations à la mi-septembre et abaisser progressivement la température (en serre).

11. Les boutures seront bien enracinées l'automne venu, et les jeunes plants pourront être implantés au champ le printemps suivant. Si le système racinaire ne se tient pas suffisamment, il faudra maintenir les plants en alvéole jusqu'au printemps suivant.

12. L'hivernage devra se faire à l'extérieur, à un endroit où la neige s'accumule tôt et en quantité.

13. Le taux d'enracinement escompté des boutures de bois tendre prélevées dans des bleuetière est de l'ordre de 85 %.

- **Marcottage** : .

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les fruits poussent par grappes de 5 à 10 et mettent de 4 à 6 semaines pour mûrir. Les bleuets sont souvent cueillis trop tôt. Il faut attendre de 3 à 7 jours après qu'ils soient complètement bleus si l'on veut qu'ils aient leur pleine saveur et une teneur en sucre maximale. Pour avoir les mains libres pendant la cueillette, suspendre un panier à sa ceinture. Détacher délicatement les bleuets mûrs avec le pouce et l'index, et laisser sur le plant les bleuets encore verts. Les fruits ratatinés ou fendus sont probablement restés trop longtemps sur le plant. Les bleuets, une fois cueillis, ne doivent pas demeurer au soleil; ils se conservent au réfrigérateur jusqu'à une semaine, et même davantage s'ils sont bien asséchés en surface.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Leurs fruits peuvent être consommés à l'état frais en dessert, ou mis en conserve ou congelés. On trouve des bonbons, du thé, des biscuits, des chocolats et des tartes préparés avec des bleuets.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Busserole

Noms communs : . busserole, raisin-d'ours commun, raisin d'ours, cerise d'ours, petit-buis

Noms scientifiques : . Arctostaphylos uva-ursi

Nom Anglais : .kinnikinnick , pinemat manzanita , bearberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éricacées (*Ericaceae*)

Parties utilisées : . la feuille de busserole, riche en arbutoside, un antiseptique urinaire.

Formes et préparations : .infusions, décoctions, teintures mères, poudres, gélules, extraits de busserole.

Description botanique

Hauteur : .0,15 à 0,45 m

Largeur : .

Feuillage : .persistant

Floraison : .mai à aout

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat semi océanique, continental, montagnard

Rusticité : .au moins jusque -15°C

Exposition : ensoleillée ou mi-ombragée et à l'abri des vents froids.

Sol : . sol frais, léger, bien drainant et peu calcaire. conditions sableuses ou rocheuses

PH du sol : . acides. Si votre sol n'est pas acide, vous pouvez augmenter son acidité en ajoutant quelques pins et chênes dans la partie de votre propriété où vous comptez un jour ajouter du raisin d'ours. Laissez leurs feuilles et leurs aiguilles sur le sol plutôt que de les ratisser. Elles se décomposeront lentement et augmenteront l'acidité des couches supérieures de votre sol. Vous pouvez aussi accélérer les choses en les incorporant au sol les premières années.

Humidité du sol : . sol bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . Plantez en automne ou au printemps, en dehors des périodes de gel.

- **Engrais :** .ne pas trop fertiliser

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez seulement en cas de sécheresse prolongée .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . Peu d'entretien à prévoir. Taillez régulièrement le pied pour qu'elle ne s'étale pas trop. Taille en mars avril.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .. semez ses graines dès leur maturité. Au printemps, on repique les plants.

- **Bouture :** . bouturage en automne

- **Marcottage :** . marcottes

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Les baies se récoltent mûres en automne, pour la fabrication de confitures. Ces baies ont une saveur assez âpre.

Récoltes des feuilles : . feuilles récoltées en fin d'été. Mises à sécher pour pouvoir en extraire le principe actif.

Récolter les feuilles toute l'année. Choisir celles des extrémités. Séchez-les au soleil ou à l'ombre.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les baies, acides est très farineuses ne sont pas très bon crues.

Confiture : . Utiliser ses fruits pour faire de la confiture.

Compote : . Baies cuites en compote avec du sucre et du miel.

- **Infusion de feuilles :** . En infusion : 20 à 30 g de feuilles par litre d'eau. Il est recommandé de boire de 3 à 4 tasses par jour.

- **décoction de feuilles :** . En décoction : 10 à 15 g de feuilles par litre d'eau amenée à ébullition puis que l'on laisse cuire à petit bouillon durant une demi-heure.

- **teinture mère :** . En teinture mère : de 50 à 90 gouttes par jour, sur une courte durée.

- **poudre :** . En poudre : de 2 à 8 g ou bien en gélules dosées à 250 mg. Sur une cure de dix jours, prendre de 4 à 6 gélules ou doses entre les repas. Une ou deux doses par jour en traitement préventif pendant dix jours et tous les deux mois.

La forte quantité de tanin des feuilles peuvent provoquer des troubles digestifs... éviter un usage prolonger des feuilles

Boisson rafraichissante: utiliser puple des fruits, pulvérisée et macéré dans l'eau

Fruits cuits et edulcorés, ou bien ecrasés et mélangés à de la farine pour faire galette, pain ou autres

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : . Les autochtones de l'Amérique du Nord ont traditionnellement utilisé cette plante comme ingrédient dans leur mélange à fumer, d'où le nom de « kinnikinnick », qui signifie en gros « mélange à fumer ». On utilise ses feuilles dans l'industrie du tabac (pipe).

Cosmétique : . La busserole est également utilisée en cosmétique sous forme d'extrait.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . Il y a quelques contre-indications et effets indésirables que l'on doit prendre en compte avant de consommer de la busserole.

Contre indications : . La consommation de busserole est fortement déconseillée pour les femmes enceintes, car il y a un risque d'accouchement prématuré, ou durant la période d'allaitement. Elle est également à proscrire lors d'une infection ou d'une insuffisance rénale. Elle ne doit jamais être consommée par des enfants de moins de douze ans. On déconseille de faire des cures de plus de dix jours et il faut se limiter à cinq cures par an au maximum.

Effets indésirables : . Les tanins pouvant causer une irritation gastrique, il est recommandé d'ajouter des feuilles de menthe à la décoction. Certains effets secondaires peuvent apparaître comme des troubles gastriques, des nausées ou des vomissements. Les urines peuvent également se colorer en vert-brun.

Interaction médicamenteuse : . La busserole ne doit pas être associée avec des jus de fruits acides tels que les agrumes ou les pruneaux. Il ne faut pas associer la busserole avec des médicaments acidifiant les urines.

Camarine noire

Noms communs : . Camarine noire

Noms scientifiques : . Empetrum nigrum

Nom Anglais : . Black crowberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des empétracées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .15 à 45 cm

Largeur : . 30cm

Feuillage : . persistant

Floraison : .avril-juin

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . zone tempérée, plante de montagne

Rusticité : .jusqu'à -45°C

Exposition : .

Sol : .les landes humides, les landes sèches, relativement sèches et fraîches et sur les touffes d'herbes de zones marécageuses de tourbières réticulées. Plante couvre-sol, Convient aux toitures végétalisées, Plante de rocailles, Plantes maritimes

PH du sol : . acide pH entre 4,3 et 7,8.

Humidité du sol : . sol sec

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .se multiplie par ses graines.

- Bouture : . prolifération par boutures aoûtées.

- Marcottage : .La multiplication végétative de ces plantes passe par des stolon.

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .fin juillet jusqu'aux premières neiges La meilleure période de cueillette se situe début août. On peut également cueillir les baies au printemps

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., baies noires comestibles

Jus de baies : .Jus de baies

Conserve : .Peut se conserver dans la graisse

Peut se congeler

Sirops : . On peut préparer de bons sirops avec la camarine noire, et aussi la mélanger avec la myrtille, le raisin d'ours des Alpes, la myrtille des marais et le cassis pour faire un sirop mélangé.

Soupe : . La camarine noire de couleur bleu-violet au goût peu prononcé colore les plats et constitue une bonne matière première pour préparer des soupes de baies, des porridges et des milk-shakes, et aussi mélangée à d'autres baies.

Confiture : On peut également en faire de la confiture, de la gelée et de la marmelade.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Canneberge

Noms communs : . canneberge (airelle à gros fruits)

Noms scientifiques : .*Vaccinium macrocarpon*

Nom Anglais : .cranberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éricacées (*Ericaceae*)

Parties utilisées : .Les fruits frais ou en jus, en confiture ou en gelée.

Formes et préparations : . fruits frais, fruits séchés, jus de fruit, gélules de poudre de fruits, gélules d'extraits titrés

Description botanique

Hauteur : . 30 à 45 cm

Largeur : . 70cm

Feuillage : .persistant

Floraison : . juin juillet

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat continental

Rusticité : . Température minimale : -23°C à -17°C

Exposition : . mi-ombre

Sol : . marais et tourbières, bassins sablonneux

PH du sol : . sol acide au pH de 4 à 5

Humidité du sol : . très humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .De préférence à l'automne. Creusez un trou de 80 cm de large sur au moins 50 cm de profondeur.

Remplissez d'un mélange de tourbes blondes et brunes avec 20 % de sable. Prévoyez une distance de 70 cm entre chaque pied.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .La culture nécessite d'énormes quantités d'eau pour protéger les bourgeons contre le gel au printemps et à l'automne, ainsi que les plants pendant l'hiver.

En effet, la création d'une couche de gel autour des plants permet de les maintenir à 0 °C et donc de les protéger du grand froid et des vents asséchants.

Au printemps, 4 cm de sable sont déposés sur la glace si bien que lorsque la glace fond, le sable tombe sur les plants, détruisant les insectes. La canneberge est cultivée dans des bassins sablonneux appelés cannebergières ou atocatières (au Québec). Elle donne ses premiers fruits à partir de la quatrième année.

Les cannebergières étaient implantées dans les marais et tourbières. Actuellement les canneberges sont cultivées dans des bassins sablonneux peu profonds construits sur les terres hautes. La couche de terre superficielle est arasée pour former des digues autour des bassins. Du sable est apporté sur une couche de 10 à 20 cm. La surface est nivelée avec une légère bosse au centre pour faciliter le drainage. En plus de maintenir l'eau, les digues permettent de supporter le matériel de culture pour éviter de rouler sur les plants. Le matériel d'irrigation sert à l'arrosage d'été et à la protection contre le gel à l'automne et au printemps.

La plante exige une grande quantité d'eau à cause de la morphologie de ses racines. Au mois d'octobre, la plantation devient flamboyante et les bassins sont inondés pour faire flotter le fruit, ce qui facilite la récolte.

Bien entretenus, les plants de canneberge peuvent produire pendant plus de cent ans.

- Paillage : .

- Taille : . Lente à pousser, sa taille est peu occasionnelle. Si besoin, intervenez de coupe au printemps en mars

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .

- **Bouture** : bouturez la canneberge pendant la période de végétation soit comme bouture herbacée, soit comme bouture semi-ligneuse. En octobre bouturage sur tiges semi ligneuses
- **Marcottage** : marcotez par couchage des tiges souples en les enterrant sous quelques centimètres de terre.
- **division de touffes** : Division des touffes en octobre, sur des pieds bien installés qui ont déjà drageonné dans le sol. Récupérer leurs pousses latérales.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . récolte des fruits à l'automne. les baies seront séchées et nettoyées.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : . Les fruits peuvent être séchés ou transformés en jus et confitures. On peut aussi les congeler

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . fruits frais ou séchés

Jus : . jus. Seules ou mélangées à des pommes, du raisin, de la framboise ou d'autres baies

Jus fraise, poire et canneberge : 250 gr fraises, 2 poires, 100 gr de canneberges. Lavez et équeutez les fraises puis passez-les à la centrifugeuse. Lavez les canneberges puis passez-les à la centrifugeuse. Pelez les poires, enlevez les pépins et le centre puis passez-les à la centrifugeuse. Mélangez bien puis servez avec quelques glaçons.

Confiture : . Confiture aux pommes et canneberges : Ingrédients (pour un pot de 375 g) : 250 g pomme épluchée, dénoyautée, coupée en dés (2 ½ pommes moyennes), 150 g sucre blanc fin (½ tasse) ou de sucre de canne biologique 30 g canneberge séchée , Le jus de ½ orange, Le jus de ½ citron, ¼ cuillère à thé (3 ml) zeste d'orange haché finement. Dans une petite casserole à feu moyen-élevé, ajouter tous les ingrédients. Mélanger le tout et amener à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 15 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer quelques secondes seulement à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un mixer pour obtenir une texture plus homogène mais conserver des morceaux de pommes et de canneberges (attention aux éclaboussures lors du mixage).

Remplir un pot stérilisé de confiture brûlante, visser le couvercle sans forcer. Retourner le pot et laisser refroidir complètement. Avant de ranger le pot, n'oubliez pas de l'étiqueter, de noter la date et la saveur de la confiture.

Confiture à la vanille : La veille, après avoir lavé les fruits, mettre dans la casserole à fond épais ou la bassine à confiture :

400 g de cranberries, 200 g de sucre, 1 c à s ce jus de citron, 1 bâton de cannelle, 1/2 gousse de vanille fendue.

Laisser macérer jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Cuire, 45 mn à feu doux. Retirer la cannelle, Mixer grossièrement

Mettre en pot stérilisé (un petit tour dans l'eau bouillante) fermer le couvercle, retourner et attendre le complet refroidissement.

Condiments : . La dinde aux canneberges ou en suède, une variété d'airelles appelée *lingon* entre aussi dans la composition de nombreux plats traditionnels comme le kottbullar, recette de boulettes de viande.

Pain : . 500 g de farine, 5 g de levure de boulanger (1 sachet – 1,5 à 2 cuiller à café), 1/2 cuiller à café de sel, 30 cl d'eau, 65 g de cranberries 66 g de raisins secs. Mettre la levure de boulanger dans une tasse avec un morceau de sucre et 1 cuiller à soupe d'eau tiède. Poser la tasse dans un endroit chaud et laisser monter la levure. Elle doit mousser. Dans le bol d'un pétrin (ou dans une terrine si vous pétrissez la pâte à la main) verser tout les ingrédients sec : la farine, les cranberries, les raisins secs et le sel.

Tout en pétrissant ajouter l'eau au fur et à mesure. Ajouter la levure . Continuer de pétrir la pâte 5 à 10 minute à vitesse lente. Laisser reposer dans un endroit chaud la pâte recouverte d'un linge humide pendant 2 heure. Fariner une tôle de cuisson. Former le pain dans la version de son choix sur la tôle et laisser monter le pain de nouveau le temps de préchauffage du four (env. 30 minutes). Préchauffer le four à 210° (Th. 7). Enfournier vers le bas du four le pain sur la plaque de cuisson. Laisser cuire une trentaine de minutes. Sortir le pain du four et le mettre sur une grille afin qu'il refroidisse

Coulis : . 750 ml canneberges fraîches ou surgelées, 250 ml sucre, 15 ml eau. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients. Laisser mijoter de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse.

Brownie aux canneberges et aux amandes : 3 œufs, 180 g de sucre roux, 180 g de chocolat noir, 120 g de beurre doux, 90 g de farine, 50 g d'amandes non salées, 30 g de canneberges. Préchauffez le four à 175. Faire fondre le

chocolat au micro-onde à puissance moyenne pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le beurre coupé en tous petits morceaux et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat et le beurre fondu, bien mélanger, puis ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux. Concasser grossièrement les amandes puis les ajouter avec les canneberges. Beurrer le moule, verser la préparation et faire cuire 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Boule d'énergie : . Les Boules aux Dattes, Canneberges, Graines de Citrouille et Noix de Coco, pour 16 boules : 1 tasse (250 ml) de dattes dénoyautées : ½ tasse d'eau, 2 cuillères à soupe (30 ml) de canneberges séchées hachées grossièrement, 1 cuillère à soupe (15 ml) de graines de citrouille hachées grossièrement Garniture : ¼ tasse (60 ml) de noix de coco déshydratée, râpée et non sucrée. Dans une casserole, ajouter les dattes, l'eau et amener à ébullition. Baisser le feu et cuire à feu doux durant 25 à 30 minutes. Brasser régulièrement pour transformer les dattes en purée, vous pouvez aussi utiliser un pilon à pomme de terre pour les écraser. À la fin de la cuisson, il ne devrait rester qu'une purée très dense et sans eau. Retirer les dattes du feu et disposer dans un bol. Ajouter les canneberges et les graines de citrouille hachées et mélanger le tout. Réfrigérer 30 minutes. Dans une assiette, ajouter ¼ tasse de noix de coco non sucrée et mettre de côté. Retirer le mélange de dattes du réfrigérateur. Prendre une cuillère à soupe du mélange refroidi et rouler dans la noix de coco, ensuite rouler dans vos mains et rouler de nouveau dans la noix de coco. Faire de même pour toutes les boules. Disposer les boules dans un plat et réfrigérer jusqu'au service. Vous pouvez servir les boules aux dattes au dessert mais aussi en collation, car elles sont de petites boules d'énergie tout à fait naturelles (sans sucre ajouté). Et n'hésitez surtout pas à doubler ou quadrupler la recette.

Confiture d'oignons et de canneberges au porto : . 3 gros oignons blancs, 750 ml (3 tasses) de canneberges fraîches ou congelées, 180 ml (¾ tasse) de sucre, 250 ml (1 tasse) de porto, Au goût, sel et poivre du moulin. Émincer les oignons en tranches d'environ 5 millimètres d'épaisseur. Placer ensuite tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Réduire le feu à faible intensité et laisser cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit légèrement sirupeux et que les oignons soient bien tendres. Attention: la confiture chaude peut sembler liquide, mais elle épaissira en refroidissant. Servir froid avec du fromage ou dans les sandwichs.

Jus de canneberge chaud aux épices : . 1 litre (4 tasses) de jus de canneberge : 2 tranches de citron ; 1 orange, tranchée ; 2 bâtons de cannelle ; 3 tranches de gingembre confit d'environ ½ cm (¼ po) d'épaisseur ; 90 ml (6 c. à soupe) de cassonade ; 1 clou de girofle ; 2 anis étoilés. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients. Laisser infuser environ 5 minutes. Passer au tamis. Servir chaud avec les épices si désiré.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : . sert à créer des shampoings

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . La canneberge et son jus, qui se présente comme un concentré des composants de la plante, sont riches en flavonoïdes et en acides phénoliques. Des interactions avec les anticoagulants sont donc possibles

Contre indications : .Un avis médical est recommandé en cas de prise d'anticoagulants, la canneberge pouvant potentialiser l'effet du médicament. Faible risque d'hémorragie.

Effets indésirables : . Diarrhées, en cas d'ingestion d'une trop grande quantité de jus.

Interaction médicamenteuse : . La canneberge contient de la vitamine C, il faut en tenir compte en cas de supplémentation. La prise simultanée de canneberge et d'anticoagulants peut entraîner un risque d'hémorragie.

Caseille

Noms communs : Caseille ou casseille

Noms scientifiques : Ribes ×nidigrolaria

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des grossulariacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 80 à 150cm

Largeur : .80 à 120 cm

Feuillage : . caduc

Floraison : .printemps.

Fructification : .

Origine : .hybridation entre le cassis et le groseillier épineux

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : supporte des températures jusqu'à -18 °C

Exposition : mi-ombragée ou un soleil léger.

Sol : sol riche, frais, drainé et humifère. Humus ou terreau. Tout sol, sauf trop calcaire

PH du sol : . neutre

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .*rue, Tanaisie*

Nocive : pomme de terre

Conseil de culture

Plantation : Planter de novembre à mars. Enterrer légèrement la base des branches. Après la plantation, arroser copieusement.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . arrosages modérés.

- **Paillage :** .

- **Taille :** équilibrer la forme tous les ans en coupant les rejets superflus et en aérant le centre. En février ou mars, couper les vieux rameaux âgés de plus de quatre ans pour laisser la place à de nouvelles pousses.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** La caseille résiste aux parasites et aux maladies. En cas d'attaques de nuisibles, vous pouvez utiliser une macération de feuilles de tabac. Mélangez 50 g de tabac dans un litre d'eau. Laissez macérer 15 jours. Filtrez. Diluez la macération: 'un litre pour 10 litres d'eau.

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** bouturage en tige semi-ligneuse au printemps ou en automne. La bouture s'enracine très facilement.

- **Marcottage :** . marcottage en mars-avril en tiges semi ligneuses ou en octobre/novembre

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : récolte très abondante en juillet.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .les fruits utilisés pour la confection de confitures ou sorbets.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cassis

Noms communs : .cassissier ou cassis ou groseillier noir ou encore gadellier noire,

Noms scientifiques : .Ribes nigrum

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des grossulariacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .100 à 150 cm

Largeur : . 60 à 100 cm

Feuillage : .caduc

Floraison : .printemps

Fructification : .

Origine : .originaire du Nord de l'Europe et de l'Asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climats tempérés

Rusticité : .supporte des températures hivernales jusqu'à -25°C

Exposition : .pas en plein soleil, craint le soleil trop fort

Sol : .ordinaire, riche en humus, drainé, supporte très bien les sols calcaires

PH du sol : .neutre

Humidité du sol : .normal

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .Rue, tanaïs.

Plantes néfastes : pomme de terre

Conseil de culture

Plantation : .Plantation d'octobre à mars. Le trou de plantation doit mesurer 50 centimètres de diamètre et de profondeur. Enterrer légèrement la base des branches pour une meilleure implantation.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .paillé en été afin de conserver l'humidité.

- **Taille :** .Taillez votre cassissier en hiver en rabattant les rameaux principaux à un tiers de leur longueur. Pour les rameaux secondaires, laissez trois yeux. Limitez le nombre de branches en éliminant les vieux rameaux.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** . 1/ bouturage en tiges semi ligneuse en automne,

2/ bouture entre le mois de décembre et le mois de février après que les feuilles de l'arbuste soient tombées. Se multiplie par bouture de rameaux sans feuille. On peut pratiquer la méthode de la bouture simple ou de la bouture à talon. Choisir des rameaux de l'année, vigoureux et sains. Les ségmenter en fragments de 20 cm de long. Compter 3 à 5 yeux sur une bouture pour qu'elle s'enracine convenablement. Couper en biseau au sommet. Ou couper droit au niveau de la base du rameau, à 2-3 cm de l'œil inférieur. Creuser un trou en « V » dans le sol frais et déposer au fond un lit de sable de rivière. Installer les boutures tous les 10-15 cm. Faire en sorte que 2 yeux soient au-dessus du sol Reboucher et arroser Arroser très régulièrement jusqu'à l'automne suivant

3/ bouture de juin à août lorsqu'ils sont encore en feuilles, puis tout au long de l'hiver, quand le feuillage est tombé et qu'il ne gèle pas. Pour réussir les boutures, faites bien la différence entre le bois de l'année dernière (rameaux anciens : entrenœuds courts), et le bois de cette année (rameaux jeunes : lisses, marron, entrenœuds longs). C'est de ce dernier que l'on obtiendra les boutures les plus vigoureuses. Prélevez des morceaux de jeunes rameaux feuillus, de 30-40 cm de long. Vous planterez les boutures en terre, dans un coin du jardin, exposé au Nord (derrière une haie ou derrière la maison par exemple), à l'ombre et à l'abri du vent. Commencez par étêter les boutures, gardez 3 feuilles au sommet de la tige, supprimez les autres d'un geste de la main. Refaites une taille franche de l'extrémité qui sera mise en terre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter des hormones d'enracinement, les fruits rouges reprenant très bien. Utilisez si vous le souhaitez des hormones du commerce ou faites maison. Vous pouvez en effet fabriquer vous-même une solution d'hormone de bouturage : dans de l'eau de pluie, laissées en décoction 24 à 48h des morceaux de tiges de saules. Trempez le bout de vos boutures dans l'hormone de bouturage. Enfoncez les boutures dans un sol meuble, sur 5 à 10cm de la longueur du rameau. Les boutures vont passer tout l'hiver à développer un système racinaire. Replantez-les au printemps en pépinière ou à leur place dans le jardin, avec un écartement d'1,20m et appliquez-leur une première taille pour les former

4/ en mars bouturage (pris sur rameaux de 1 an) (planter en pépinière, laisser 1 ou 2 yeux hors sol)

- **Marcottage :** . marcottage en tige semi-ligneuse s'effectuent au printemps ou en automne. Marcottage par buttage en decembre

- **Repiquer :** repiquer en novembre

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Juin et juillet. Récolter les fruits lorsqu'ils sont bien colorés. La période de récolte s'étend généralement entre fin juin et fin juillet, voire août et début septembre pour les variétés les plus tardives telles que 'Baldwin', 'Tsema' ou 'Jet'. Récolter les fruits à pleine maturité ; la couleur est un bon indicateur. Les baies de cassis sont prêtes à être ramassées une semaine après avoir pris une belle couleur noire. Avant ce stade, elles seront peu sucrées et très acides. Pas ramassées à temps, elles tombent. Fruits fragiles, les cassis nécessitent un minimum de soins lorsqu'on les récolte : Cueillir les fruits tôt le matin ou en début de soirée. Opérer à l'aide de petits ciseaux pointus. Un peigne spécial myrtille peut également être très utile et faciliter leur récolte. Les déposer sur un linge posé à l'intérieur d'un panier et ne pas les laisser au soleil après la récolte. Les rentrer rapidement dans un local frais et bien aéré. Faire le tri : jeter les fruits ayant des traces de maladie. Éviter de récolter les baies lorsqu'elles sont mouillées. Manipuler le moins possible les cassis afin de ne pas les abîmer ni de les écraser.

Comment bien stocker le cassis ? Les cassis évoluent rapidement à température ambiante ; pour les conserver plus longtemps, refroidissez-les très vite après la récolte. Ce processus va freiner l'altération de la couleur et de la texture des fruits. Il est possible de les conserver dans un cellier, une cave ou un grenier si les conditions suivantes sont réunies : une température constante environnant les 0°C, un taux d'humidité de l'air compris entre 90 et 95%, pas de lumière et une bonne ventilation afin d'évacuer les composés gazeux dégagés naturellement par les fruits. Les cassis se consomment jusqu'à 3 semaines après la récolte. Les cassis peuvent être également installés dans le bac à légumes du réfrigérateur pour être dégustés dans la semaine. Enlever les fruits abîmés. Egrapper et laver les fruits conservés, les sécher et les disposer dans une boîte hermétique. Toutefois, le froid peut les dessécher rapidement. Les cassis peuvent également être congelés et conservés pendant deux ans. Là encore, il faut veiller à la qualité des fruits à congeler pour limiter les risques d'altérations. Par contre, il faut le faire rapidement après la récolte et les répartir dans différents petits sachets. Petite astuce de conservation : mettre une cuillère de jus de citron et un peu de sucre dans les sachets où sont stockés les fruits pour préserver leur tenue.

Récoltes des feuilles : Choisir une belle journée, bien sèche, et attendre que la rosée de la nuit se soit dissipée et que le soleil se lève pour commencer la récolte.

Le bon endroit Ne pas récolter dans les champs cultivés (pour plusieurs raisons), ni dans les prairies engraisées chimiquement, sur les bords des cours d'eau pollués, sur les talus routiers, près des villes et des zones industrielles.

La bonne manière Ne cueillir que les plantes qui sont saines et " propres ", les feuilles sont récoltées avant et pendant la floraison, avec précaution, une à une, sans arracher ni déchirer ; les fleurs sont récoltées au début de la floraison, détachées de la tige, en entier, sans blesser les pétales ; les fruits sont récoltés au moment de la maturité ; la racine est récoltée, on l'a vu, à l'automne et au début du printemps, dégagée pour être sectionnée en partie et laisser ainsi la plante repartir éventuellement pour l'année suivante.

La récolte Dans tous les cas, il faut penser à récolter avec modération, uniquement pour sa propre consommation et se réserver les récoltes futures, tout en assurant la continuité de la plante, ne jamais arracher les plantes avec la racine.

Le séchage Cette opération est très importante, elle conditionne la bonne conservation et la valeur médicinale des plantes. Le séchage doit avoir lieu le plus rapidement possible après la cueillette. On étale les plantes sur un papier ou un treillage fin dans une pièce aérée.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : La congélation est envisageable

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : fruit comestible

Feuilles comme thé : Feuilles utilisés comme thé

Feuilles mangeables : Les jeunes feuilles mangeables avec salade Feuilles avec concombre lacto fermentés

Sirop : sirop de cassis maison : 100 cl de pur jus de cassis (jus du commerce ou fait maison, voir plus bas) 800 g de sucre en poudre (80 % du poids des fruits de cassis)

Tout d'abord, pour faire du jus de cassis maison, il faut utiliser une centrifugeuse ou extracteur de jus pour extraire le jus des fruits, sinon éclatez les fruits de cassis et vous filtrez le jus). Faire chauffer le jus de cassis avec le sucre en poudre jusqu'à ébullition. Aux premiers bouillons, écumez le sirop de cassis et versez-le dans des bouteilles stérilisées. Le sirop de cassis se conserve bien au frais et à l'abri de la lumière. Alors pour boire, vous mettez un peu du sirop de cassis au fond d'un verre et vous ajoutez de l'eau froide. Mélangez et c'est prêt ! Bonne dégustation.

Liqueur : . Il existe plusieurs variantes pour réaliser la liqueur de cassis. A l'alcool ou au vin de Bourgogne, ces recettes sont aussi savoureuses l'une que l'autre. Recette /1 aux vin Rouge 1 kg de cassis 600 g de sucre fin 1 bouteille de vin rouge ,Lavez rapidement les baies de cassis et placez-les dans une bassine à confiture ou une casserole. Laissez éclater les grains à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez le vin rouge. Mélangez et faites chauffer 15 minutes. Laissez reposer 24 h. Faites alors réchauffer le mélange en pressant le cassis. Passez le mélange à l'étamine en la tordant pour exprimer un maximum de jus. Versez le jus obtenu dans une bassine à confiture ou un faitout. Ajoutez-y le sucre. Tout en tournant, faites chauffer la crème de cassis et comptez 10 minutes à petit frémissement à partir de l'ébullition. Mettez en bouteilles et fermez. La crème de cassis se conserve facilement 1 an.

Recette/2, liqueur a alcool :1 kg de cassis 1 l d'alcool pour fruits 750 g de sucre fin 3/4 l d'eau ,Lavez et faites éclater rapidement les grains de cassis 5 minutes à feu doux. Laissez refroidir et ajoutez l'alcool. Couvrez et laissez reposer 10 jours. Au bout des 10 jours, filtrez la liqueur en la pressant à l'étamine. Confectionnez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre. Laissez refroidir. Ajoutez le sirop au jus de cassis-alcool. Laissez reposer 1 mois avant de consommer. Cette liqueur de cassis se conserve 1 an minimum.

Gelée : .Avec 1 kg de cassis Ingrédients : 1 kg de cassis, du sucre en poudre, jus de citron. Préparation : 10 mn – cuisson : 15 mn – ustensiles : tamis, 3 ou 4 bocaux et leurs couvercles Mettez une sous-tasse au congélateur. Faites bouillir 10 mn les bocaux et les couvercles dans une grande quantité d'eau. Laissez dans la marmite. Égrappez les cassis et déposez-les dans une casserole, versez un peu d'eau par-dessus et mettez à bouillir pendant 5 mn. Égouttez les cassis et passez-les au tamis pour en recueillir le jus.

Pesez le jus et pesez la même quantité de sucre moins 100 g ! Mélangez jus et sucre dans la casserole, ajoutez 5 cl de jus de citron et faites bouillir une dizaine de minutes. Pour savoir si votre gelée est prise, sortez la sous-tasse du congélateur. Versez une petite cuillère de gelée dans la sous-tasse refroidie. Si la gelée ne coule pas, c'est bon, elle est prise. Sinon, remettez-la un peu à cuire. Versez dans les pots propres et essuyés. Fermez les bocaux puis retournez-les rapidement pour chasser l'air. Remettez-les à l'endroit, étiquetez-les et rangez-les dans la cave jusqu'au moment de les déguster. Vous pouvez les garder plusieurs mois si

Gelée cassis-groseille Pour 7/8 pots, 1 kg de cassis ,1,5 kg de groseilles et environ 1,650 kg de sucre selon la quantité de jus obtenu (poids égal) Laver les grappes de cassis. Les mettre dans un faitout avec 15 cl d'eau. Porter à ébullition. Laisser bouillir 3 à 4 minutes en les pressant avec un écumoire pour les faire éclater. Filtrer au passe bouillon et recueillir le jus. Le mesurer (600 g environ). Faire à l'identique avec les groseilles et 20 cl d'eau pendant 5 minutes (1 kg environ). Dans la bassine à confiture, mélanger les jus et ajouter la quantité de sucre nécessaire: poids de sucre égal au poids des jus. Porter doucement à ébullition afin de dissoudre le sucre. A ébullition franche, cuire 3 minutes. Vérifier la cuisson avec une assiette froide: si une goutte de sirop versée dans une assiette froide inclinée ne coule presque pas, alors la gelée est prête. Arrêter la cuisson. Remplir les pots préalablement stérilisés et les retourner à l'envers le temps qu'ils tiédissent.

Gelée cassis-groseille-framboise Pour 5 pots. 500 g de cassis ,800 g de groseilles ,500 g de framboises et environ 1,150 kg de sucre selon la quantité de jus obtenu (poids égal) Laver les grappes de cassis. Les mettre dans un faitout avec 15 cl d'eau. Porter à ébullition. Laisser bouillir 3 à 4 minutes en les pressant avec un écumoire pour les faire éclater. Filtrer au passe bouillon et recueillir le jus. Le mesurer (350 g environ). Faire à l'identique avec les groseilles et 15 cl d'eau pendant 5 minutes (450 g environ). Faire à l'identique avec les framboises et 15 cl d'eau pendant quelques minutes (350 g environ). Dans la bassine à confiture, mélanger les jus et ajouter la quantité de sucre nécessaire: poids de sucre égal au poids des jus. Porter doucement à ébullition afin de dissoudre le sucre. A ébullition franche, cuire environ 5 minutes. Vérifier la cuisson avec une assiette froide: si une goutte de sirop versée dans une assiette froide inclinée ne coule presque pas, alors la gelée est prête. Arrêter la cuisson. Remplir les pots préalablement stérilisés et les retourner à l'envers le temps qu'ils tiédissent.

Confiture aux 4 fruits rouges sans grains : Temps de préparation : 60 minutes Temps de cuisson : 180 minutes Ingrédients (pour 10 pots environ) :- 2 kg de mûres du jardin - 1 kg de groseilles - 500 g de framboises - 200 g de cassis - 1,850 kg de sucre bio (soit 500g par kg de fruits) Équeuter et rincer les fruits, les porter à ébullition à une casserole.

Les passer dans un pressoir à tomates, (à défaut un moulin à légumes grille fine) afin qu'il ne reste plus que la pulpe et le jus. Peser, remettre dans la bassine en cuivre. Ajouter le sucre, porter à ébullition, puis mettre à feu très doux et laisser cuire 2 à 3 h suivant la consistance désirée. Écumer de temps en temps.

Parfum : . parfum

Jus : .1 litre de pur jus de cassis 800 g de sucre en poudre (80 % du poids des fruits) Il suffit de faire chauffer le jus de cassis (je l'ai extrait avec un extracteur de jus, sinon, vous faites éclater les fruits et ensuite vous passez le jus pour enlever tous les pépins et autres éléments indésirables) avec le sucre en poudre jusqu'à ébullition.

Aux premiers bouillons, écumez le sirop et versez-le dans des bouteilles stérilisées. Conservez au frais et à l'abri de la lumière.

Sorbets : .sorbets .Préparation : 15 mn + 20 mn de turbine Attente : 45 mn pour le sirop Ingrédients : (pour 1 litre de sorbet) 700 gr de cassis 200 gr de sucre semoule 1 jus de citron 20 cl d'eau Préparer le sirop en mélangeant le sucre et l'eau. Porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes. Faire refroidir à température ambiante et placer ensuite le sirop au réfrigérateur environ 45 mn. Laver et égrapper les baies de cassis. Mettre le cassis dans une casserole avec un peu d'eau et porter à ébullition pendant 2 mn, en éclaant un peu les grains. Filtrer la purée de cassis au blender (si celui-ci est équipé d'un filtre) ou au presse-purée (grille très fine), ou encore au chinois, afin d'obtenir un coulis. Ajouter ensuite le jus de citron puis le sirop lorsqu'il est bien refroidi. Verser la préparation dans la sorbetière et laisser tourner pendant 20 mn. Mettre le sorbet au congélateur au moins 3 heures avant de le déguster.

Tartes : Tarte mixte cassis groseilles .250 g de groseilles rouges ,250 g de cassis ,Un peu de gelée de groseille ,200 g de farine ,1 pincée de sel ,2 ou 3 cuillerées à soupe de sucre ,125 g de beurre Disposez la farine en fontaine et mettez au centre 100 g de beurre en parcelles. Saupoudrez d'une pincée de sel, puis incorporez le beurre à la farine en travaillant rapidement du bout des doigts. Frottez, entre les paumes de vos mains, les grumeaux ainsi obtenus afin de bien les émietter et de sabler la pâte. Travaillez-les ensuite avec assez d'eau pour lier la pâte. Rassemblez-la en boule et laissez reposer 2 à 3 heures. Abaissez alors au rouleau et foncez-en un moule beurré. Piquez le fond à la fourchette, placez dessus un disque de papier beurré et couvrez-le de graviers propres ou de noyaux. Faites cuire la pâte en 20 minutes à thermostat 7 (225 °C). Veillez à la conserver assez blanche, au besoin couvrez-la d'un papier en cours de cuisson. Pendant qu'elle cuit et refroidit, lavez, égouttez et égrenez les groseilles et les cassis. Faites un sirop avec le sucre et quelques cuillerées d'eau. Plongez la moitié des groseilles et des cassis dans ce sirop bouillant, puis laissez-les pocher 3 minutes sans bouillir. Mettez les fruits pochés sur le fond de tarte (débarrassé de ses graviers et du papier), placez les fruits frais sur cette première couche au centre et arrosez de gelée de groseille chaude fondue dans un filet d'eau. Laissez bien refroidir avant de servir.

Tarte au cassis; Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 35 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1pate brisée - 1 poignée de grains de Cassis - 3 jaunes d'œufs - 100 g de sucre - 25 g de farine - 200 g de crème fraîche. Équeutez les grains de cassis. Les laver et les sécher dans un torchon. Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette. Couvrir le fond de tarte avec une couche de grains de cassis. Dans une terrine, battre les 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre et 25 gr de farine. Ajoutez la crème fraîche et battre le tout pour obtenir une pâte homogène. Couvrir les grains de cassis de cette préparation. Faire cuire à four préchauffé à 200°C (thermostat 6/7) pendant 35 minutes. Servir tiède ou froide.

Crème de cassis : . crème de cassis utilisé pour faire des kirs, du nectar (en bulgarie)

creme de cassis au vin rouge :1,5 kg de cassis bien mûrs 2 bouteilles de bon vin rouge 2 kg de sucre en poudre. Lavez les cassis, écrasez-les avec un pilon dans une grande jatte. Versez le vin rouge, couvrez et laissez macérer 48 h. . Au bout de ce temps, passez les fruits et le jus au travers d'un tamis et pesez le jus. Versez-le dans une casserole, ajoutez le même poids de sucre, portez à ébullition et laissez frémir pendant 10 min en remuant. . Laissez tiédir puis filtrez la crème avant de la mettre en bouteille. Laissez-la reposer 8 jours au moins dans un endroit tempéré à l'abri de la lumière.

Temps de repos : 1 année Préparation du sirop : Bien laver le cassis fraîchement cueilli, le laisser égoutter, puis le peser. Peser le même poids de sucre (1 kg de sucre pour 1 kg de fruits). Dans un bocal hermétique, disposer par couches successives : le sucre, puis le cassis, puis le sucre, puis à nouveau cassis; et terminer par une couche de sucre. Fermer le bocal et le ranger (pour une année) Dans l'année qui va suivre, le sucre absorbera complètement le jus du fruit, il n'y aura plus qu'à filtrer.

Confection du sirop : Prendre le bocal du cassis préparé l'an passé. Verser le contenu du bocal à travers une passoire pour recueillir le sirop. Filtrer à travers une mousseline. Mettre ce délicieux sirop en bouteille, il se conservera parfaitement.

Purée : .purée

Fruits congelées : . fruits congelées Pour mieux congeler les cassis, il est recommandé de les choisir bien frais et de bonne qualité. Il est également conseillé de les réduire en purée même s'ils peuvent être conservés tels quels.

Préparer les cassis pour la congélation Si les cassis seront congelés tels quels, les égrapper, les laver rapidement puis les sécher. Les saupoudrer ensuite de sucre et les mettre dans des sacs de congélation ou des barquettes hermétiques. Mais, s'ils seront réduits en purée avant d'être congelés, les égoutter après les avoir lavés puis les mixer dans un moulin à légume.

Bien congeler les cassis Pour que les cassis se conservent mieux, il est préférable de se servir de plusieurs petits sacs de congélation ou de petits récipients plutôt que d'un grand sachet. Dans tous les cas, il faut éviter de remplir

le contenant à utiliser à ras bord. Il est également important de chasser l'air du sac ou du sachet de congélation. Pour la congélation proprement dite, régler la température du congélateur à -25°C ou à -30°C si possible quelques heures avant la préparation des cassis. Congeler ensuite ces derniers à cette température pendant au moins 24 heures puis à -18°C ou à -25°C. Les cassis pourront ainsi être conservés pendant 8 à 12 mois. A noter toutefois qu'il faut toujours étiqueter les barquettes ou les sachets en précisant l'aliment qui a été congelé, la date de congélation ainsi que la durée maximale de conservation.

Les recettes à base de cassis pouvant être congelées Parmi les recettes à base de cassis pouvant être congelées figurent le sirop de cassis et le coulis de cassis. Pour conserver le sirop de cassis, le mieux est de se servir d'un bac à glaçons. Lors de la préparation, il faudra cependant réduire la quantité de sucre à utiliser sinon le liquide obtenu ne durcira pas. 24 h après la congélation, mettre les glaçons dans des sacs de congélation avant de les replacer au congélateur. Pour conserver le coulis de cassis, par contre, il est préférable d'avoir recours à des petits sacs de congélation d'une capacité de 250g au maximum, même s'il est également possible d'utiliser des bacs à glaçons en silicone. Il est par ailleurs important de toujours respecter la dose de 1/3 de sucre pour 2/3 de coulis.

Comment décongeler puis utiliser les cassis ? Au cas où les cassis seront utilisés pour réaliser des plats chauds, il ne sera pas nécessaire de les décongeler au préalable. Il suffira juste de les plonger dans la préparation et d'attendre que la glace fonde. Au cas contraire, il faudra les laisser décongeler au réfrigérateur pendant 5 heures environ s'ils pèsent au total 500 g. Après avoir été congelés, les cassis permettront de préparer des coulis, des tartes et des crumbles. Ils pourront également accompagner les plats de volailles ou de viandes. Il est cependant fortement déconseillé de les utiliser pour réaliser des sorbets.

Confiserie : .confiserie

Pâtisserie : .pâtisserie

Buche fève : .Buche fève, Tonka, cassis et chocolat: Buche composée d'une bavaroise à la fève Tonka, avec un insert au cassis, déposée sur une dacquoise aux noix et couche croustillante avant d'être entièrement recouverte d'un glaçage brillant au cacao. Cassis, insert gélifié 250g de purée de cassis 50g de sucre 2g d'agar-agar Dacquoise aux noix 100g de blancs d'oeufs 60g de sucre 75g de noix torréfiées et hachées 15g de maïzena Croustillant chocolat 50g de chocolat noir 30g de gavottes Bavaroise à la fève Tonka 130g de lait 100g de jaunes d'oeufs (5) 15g de sucre 3 feuilles de gélatine 130g de chocolat blanc (en pistoles ou haché) 400g de crème

Une belle fève Tonka Glaçage au cacao brillant 75g de sucre semoule 35g d'eau 25g de sirop de glucose 25g de cacao tamisé 65g de crème 4g de gélatine en feuille (2 feuilles de 2g)

Les étapes : 1Préparation; Cassis, insert gélifié Mettre tous les ingrédients dans un poêlon, faire bouillir 2 minutes puis laisser tiédir avant de couler dans le fond du moule. Bloquer au grand froid. Dès qu'il est congelé, le démouler et l'emballer, réserver au congel.

2Dacquoise aux noix Préchauffer le four à 170°C. Battre les blancs en neige avec le sucre, ils doivent être bien ferme. Ajouter délicatement la fécule tamisée et la poudre de noix, mélanger. Couler sur un Flexipat, lisser le dessus et enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir avant de découper un rectangle de taille un peu inférieure à votre moule (7,5x24cm pour moi).

3Croustillant chocolat Réduire les gavottes en miettes. Faire fondre le chocolat au bain marie, lisser, puis ajouter les brisures de gavottes, bien mélanger. Etaler la préparation sur le rectangle de dacquoise, réserver au frais.

4Bavaroise à la fève Tonka Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau bien froide. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre. Râper la fève Tonka, la mettre dans un poêlon avec le lait, porter à ébullition. Verser le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs sans cesser de fouetter, remettre sur le feu jusqu'à épaississement, ne pas laisser bouillir.

Hors du feu, ajouter la gélatine et verser le tout sur les pistoles de chocolat blanc. Laisser fondre une minute puis lisser le tout au mixer plongeant.

Monter la crème et l'incorporer délicatement au mélange. Couler la mousse dans le moule au 2/3 de la hauteur, poser l'insert de cassis congelé, recouvrir du reste puis poser le rectangle de biscuit (coté croustillant vers le bas, contre la mousse) mettre le tout au congel pour minimum 12 heures.

Étape 5 Glaçage au cacao brillant Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition une minute l'eau avec le sucre, le glucose et la crème (on doit atteindre ± 110°). Ajouter le cacao tamisé, mélanger puis incorporer la gélatine égouttée, mélanger puis lisser au mixeur.

Laisser tiédir, il faut l'utiliser tiède, entre 30° et 35°C.

Étape 6 Démouler la bûche, la mettre sur une grille et faire couler le glaçage uniformément sur le tout. Garnir à votre guise puis la transférer sur le plat de service. Laisser gentiment dégeler le tout 12 heures au frigo ou 2h à température ambiante. La préparation est assez simple et rapide, il suffit de respecter les étapes, le montage se fait à l'envers. Il est essentiel de passer par la case congélation, prévoir donc la réalisation minimum un jour à l'avance. (pour un moule gouttière flexible de 25x8,5cm, hauteur 6,5cm)

Clafoutis cassis et cerise : - 20 cl de crème liquide - 1 sachet de sucre vanillé - 300 g (environ) de framboises - 100 g (environ) de cassis

- en option : poudre d'amande. Commencez par préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, cassez les oeufs et mettez-y le 3ème jaune,

Ajoutez le sucre en poudre ainsi que le sucre vanillé. Mélangez. Ajoutez la farine, le lait et la crème. Mélangez. Laissez votre saladier de côté 2 minutes, sortez un plat à gratin classique. (Vous pouvez tapisser le fond de votre moule avec de la poudre d'amande, en fonction des goûts)

Répartissez de façon équitable vos fruits (comptez 1 à 2 cassis pour 3 belles framboises). Versez doucement le contenu de votre saladier sur les fruits (la pâte peut paraître liquide, mais c'est tout à fait normal). Enfourez pendant 30 à 35 min. Le meilleur moyen de voir si le contenu est pris est de secouer doucement le plat, si la surface du clafoutis bouge, laissez encore quelques minutes. **Remarques :** Vous pouvez faire une petite croûte de sucre légèrement caramélisée. A ce moment là, sortez votre clafoutis à 30 min, saupoudrez-le de sucre roux, Remettez-le pour les 5 min restantes de cuisson et le passer 2/3 min en fonction grill pour que le sucre fondu roussisse.

Muffins au cassis Ingrédients (pour 12 muffins) : - 110 g de beurre ramolli - 110 g de sucre blanc - 2 œufs - 125 g de fromage blanc - 300 g de farine - 2 cuillères à café de levure chimique - 2 cuillères à soupe de jus de citron - 250 g de cassis Dans un bol, fouetter le beurre ramolli et le sucre pour créer une crème. Ajouter les œufs, le jus de limette et le yaourt. Brasser au fouet pour obtenir une préparation lisse. Dans un autre bol, mélanger ensemble la farine et la levure. Ajouter la préparation liquide aux ingrédients solides et mélanger. Ajouter les cassis en pliant la pâte délicatement, à la spatule. Verser dans les moules. Cuire 35 minutes à 180°C (thermostat 6).

Macarons au cassis : Ingrédients (pour 45 petits macarons) : - 190 g de poudre d'amandes - 310 g de sucre glace - 150 g de blancs d'œufs - 95 g de sucre semoule - Quelques gouttes de colorant violet - 250 g de confiture de cassis Préchauffez le four à 150°C (th.5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement.

Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. A l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 minutes. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 minutes. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier. Garnissez la moitié des macarons de confiture de cassis et recouvrez avec un autre macaron.

Macarons violette cassis à la rose : Pour les macarons violette/cassis: (Pour les Coques violettes) 110 g de blancs d'œufs 150 g de sucre semoule 37 g d'eau 150 g de poudre d'amande 150 g de sucre glace une 1/2 cuillère à café de colorant violet 5 gouttes d'arôme violette : Pour la garniture cassis 190g de chocolat blanc à pâtisser (type Poulain ou en pastilles type cacao Barry) 125 g de pulpe de cassis

: Pour les macarons à la rose (Pour les coques roses) 110 g de blancs d'œufs 150 g de sucre semoule 37 g d'eau 150 g de poudre d'amande 150 g de sucre glace 4 gouttes de colorant rouge, pour obtenir un joli rose. Pour la garniture à la rose 125g de pâte d'amandes rose, 50g de beurre doux. 2 bouchons d'eau de rose (achetée en épicerie !) Les étapes ; Il faut sortir les blancs d'œufs clarifiés du réfrigérateur, au moins 2 heures à l'avance. La poudre d'amande doit être bien sèche, ne pas hésiter à la laisser sécher à l'air libre avant de l'utiliser. Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace ensemble, le mélange doit être fin. Cuire le sucre en poudre et l'eau en sirop à 118°C (l'idéal est de mesurer avec un thermomètre à sucre). Pendant ce temps, battre la moitié des blancs (55g) en neige. Il est préférable de peser précisément les blancs. Une fois que le sirop est à 118°, le verser sur les blancs en neige en laissant tourner le robot : il s'agit en fait d'une meringue italienne. Ajouter à ce moment les colorants ou arômes. Laisser refroidir ce mélange à 50°. : Pendant ce temps, ajouter l'autre moitié des blancs au mélange "sucre glace/poudre d'amandes". Mélanger fermement pour que la pâte obtenue soit bien lisse. Quand la meringue a suffisamment refroidie, incorporer 1/3 au mélange précédent et battre énergiquement pour rendre celui-ci lisse et brillant. Pour les 2/3 restants, on mélange délicatement avec une corne (petite spatule blanche). Le mélange doit être lisse mais pas trop "coulant", sinon les macarons s'étaleront à la cuisson. Maintenant il reste une des étapes les plus délicates: le "pochage" à l'aide d'une poche à douille et d'une douille lisse de 10 à 12 mm de diamètre. Dresser des petits ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une feuille "Silpat". Tapoter légèrement la plaque pour lisser les macarons, et les laisser "croûter" à température ambiante une vingtaine de minutes. Lorsque l'on pose légèrement le doigt sur le dessus, il ne doit apparaître aucune trace. Pendant ce temps le four aura préchauffé à 140°, plutôt en mode traditionnel qu'en chaleur tournante. Enfourner pour environ 13 min, cela dépend à quelques minutes près du four et de la taille des macarons. Une fois cuites, décoller délicatement les coques, les retourner et les laisser sécher quelques instants à l'envers. Pour la garniture cassis Faire fondre le chocolat au bain-marie, et en même temps faire chauffer la pulpe de cassis. Une fois le chocolat fondu, verser dessus la pulpe et bien mélanger. Laisser reposer au froid. Ensuite, garnir une demi coque de cette ganache cassis grâce à une poche à douille (le travail est plus net), recouvrir d'une deuxième coque de même calibre. : Pour la garniture à la rose Faire ramollir le beurre à température ambiante. Malaxer la pâte d'amandes pour la faire ramollir. Mélanger les deux, puis ajouter l'eau de rose (goûter, pour doser à votre goût). Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille. Cette base peut être utilisée avec de nombreux autres parfums selon votre imagination.

Tiramisu aux groseilles et cassis 150 grammes de mascarpone 2 oeufs 60 grammes de sucre 50 grammes de biscuits aux oeufs 2 cuillères à soupe d'amaretto 40 à 50 groseilles; autant de cassis sucre glace Batre les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter la mascarpone et bien mélanger. Batre le blanc en neige et l'incorporer au mélange précédent. Imbiber les biscuits aux oeufs dans un sirop léger à base d'amaretto, en tapisser un moule, verser la crème de mascarpone et couvrir des baies en alternant cassis et groseilles. Réserver au frais environ 40 minutes. Saupoudrer de sucre glace au moment du service.

Cookies au cassis: 50g de beurre mou 1 c à s de purée d'amande 1 oeuf 100g de sucre 160g de farine 1 c à c de levure 1 c à c d'essence de vanille 130g de cassis Quelques carrés de chocolat Préchauffez le four à 180°C. Mélanger ensemble le beurre mou, la purée d'amande et le sucre. Ajoutez l'oeuf. Ajoutez ensuite la farine et la levure, mélangez. Ajoutez les cassis et répartissez-les bien dans la pâte. Etalez sur la plaque du four une feuille de papier sulfurisé. Formez de petites boules avec vos mains, bien espacées, et tassez un peu. Enfourez pour 12 minutes, pas plus (ils sont mous à la sortie, c'est normal, ils vont durcir en refroidissant mais rester moelleux à l'intérieur). Quand ils sont refroidis, faites fondre du chocolat noir au bain-marie, puis dessinez des marbrures sur les cookies avec le chocolat fondu. Laissez refroidir.

Muffins au chèvre et au cassis Ingrédients pour 6/7 muffins 240 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 1 cuillère à café de sel - 1 cuillère à soupe d'origan - 2 oeufs - 1 yaourt nature - 100 ml d'huile d'olive - 100 g de chèvre mi-sec - 70 g de cassis 1. Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez dans un saladier tous les ingrédients secs, le chèvre coupé en petits dés et le cassis. Réalisez cette étape correctement afin que le sel et la levure soient répartis de manière uniforme. 2. Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients humides. 3. Versez en une seule fois la préparation liquide sur les ingrédients secs et mélangez avec une cuillère en bois. Ne lissez surtout pas la pâte, elle doit rester granuleuse. 4. Beurrez les moules à muffins et remplissez-les de pâte presque à ras bord. Enfourez durant 25 minutes, pas moins.

Filet mignon de porc au cassis - 1,5 kg de filet mignon de porc - 8 tranches fines de lard maigre - 2 échalotes - 37 cl de vin blanc sec (type Bourgogne Chardonnay) - 40 g de beurre - 1 cuillère à soupe d'huile - 50 cl de fond de veau - 50 g de moutarde au cassis - 50 g de baies de cassis - sel - poivre - bicarbonate de soude Ouvrir les filets mignons en 2 et y mettre les tranches de lard. Refermer les filets en les ficelant. Saler et poivrer. Dans une sauteuse, mettre les 30 g de beurre et l'huile et faire revenir les filets mignons jusqu'à coloration. Les mettre dans un plat et au four pendant 20 min à thermostat 7 (210°C). Réserver les filets au chaud et ciseler les échalotes. Préparer le fond de veau et réserver. Dégraisser la sauteuse, y mettre le beurre restant et faire suer les échalotes. Déglacer au vin blanc, ajouter les baies de cassis et les écraser.

Ajouter un peu de bicarbonate de soude pour enlever un peu d'acidité. Faire réduire. Ajouter le fond de veau puis porter à ébullition. Filtrer le jus à l'aide d'une passoire. Ajouter la moutarde au cassis, mélanger et assaisonner. Servir les filets nappés de leur sauce accompagnés de pommes de terre vapeur ou pommes noisette.

Smoothie cassis yaourt 200 g de cassis 1 yaourt 10 cl de lait 50 g de cassonade 2 cuillères à café de jus de citron Lavez les fruits et égouttez-les. Mixez tous les ingrédients dans un mixeur. Ajoutez deux glaçons et mixez à nouveau. Servez.

Vin de cassis 1 litre de vin rouge 500g de cassis bien mûr environ 100g de sucre 1 verre à moutarde d'alcool de fruits Mélangez les différents ingrédients et laissez macérer 4 ou 5 jours. Filtrez tout en pressant les baies pour en extraire tout le jus. Puis mettre en bouteilles et conserver au frais. Goûteux, aux multiples vertus, ce petit vin que l'on fait soi-même donne à vos apéritifs une petite note originale appréciée de tous.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : . Ses bourgeons produisent une essence utilisée dans la parfumerie.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Chevrefeuille bleu

Noms communs : . chevrefeuille bleu, camérisier bleu.

Noms scientifiques : . *Lonicera caerulea*

Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des ()
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Climat : .
Rusticité : .-40 °C
Exposition : .
Sol : .
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

,
Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Framboisier

Noms communs : .Framboisier ou la Ronce du mont Ida
Noms scientifiques : .Rubus idæus
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des rosacées
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1,5 à 2 m
Largeur : . 1m
Feuillage : .caduc
Floraison : .Mai à octobre selon le type
Fructification : .
Origine : . Europe et asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, mntagnard, continental
Rusticité : .très rustique (-30°C)
Exposition : . mi ombre. craint les fortes chaleurs et les sécheresses
Sol : . Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Terre de bruyère Humus ou terreau terre riche en humus et fraîche ,sol ordinaire, n'aime pas les sols trop calcaires
PH du sol : .ph idéal entre 5,5 et 6,5 , sol alcalin, neutre ou acide
Humidité du sol : . sol bien drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . hêtre, sorbier, sureau

Conseil de culture

Plantation : .planter à l'automne pour favoriser l'enracinement, la reprise et donc la fructification.

- **Engrais :** .Au printemps faites un apport d'engrais biologique peu riche en azote

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .arrosage régulier mais limité en été

- **Paillage :** paillage à l'automne afin de protéger les racines du froid suffiront.

- **Taille :** .supprimer le bois mort. Tailler au ras du sol. Les jeunes pousses vertes, les drageons, fructifieront dans l'année. Eclaircir au cours de l'hiver.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .La culture du framboisier peut vite devenir envahissante si on le laisse pousser sans le contenir.

On fait alors ce que l'on appelle un palissage, permettant ainsi de contrôler la croissance, la taille et d'avoir une meilleure récolte. **planter en ligne et à tendre des fils de fer**, à 40 puis à 80 cm de haut.

Créez 2 rangées de fils, de part et d'autre du rang de framboisier, écartées d'environ 60 cm

Les framboisiers pourront alors pousser entre ces 2 rangées de fils

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .Les framboisiers méritent d'être traités avec un fongicide comme la bouillie bordelaise pour les protéger contre la pourriture grise des fruits (le botrytis), ou contre la brûlure des dards.

Traitez les pucerons dès leur apparition (si vous paillez vos framboisiers, faites le avec des feuilles de fougères, elles ont sont répulsives pour les pucerons)

La principale maladie à craindre est le botrytis, faites des plantations très aérées

Les pucerons peuvent véhiculer la mosaïque (les feuilles deviennent jaunes et le pied s'affaiblit) il ni à rien à faire, sinon bruler les pieds de framboisiers malades.

Multiplications :

- **bouture :** . 1/ bouture de pousses de l'année en début d'été Bouturez les rameaux feuillés ou les racines du framboisier, en début d'été pour une bouture de tige feuillée Bouturer les rameaux : Sélectionnez et coupez un rameau sain âgé d'un an, à l'aide d'un sécateur propre et bien aiguisé. Sur ce rameau, coupez autant de tronçons qu'il est possible en s'assurant que chaque tronçon porte deux bourgeons. Chaque coupe doit être faite juste au-dessus d'un bourgeon, la coupure doit être nette. Trempez l'extrémité inférieure de chaque tronçon dans de la poudre de bouturage. Placez les tronçons de rameaux à la verticale, en pleine terre ou en pot, dans un mélange de terre du jardin et de sable, en l'enfonçant de sorte que le premier œil soit au niveau du sol.

2/ Bouturer les racines en novembre . : Remplissez une caisse d'environ 15 cm de profondeur d'une couche de gravier ou de billes d'argiles, afin d'assurer un bon drainage, surmontée d'un mélange de deux tiers de tourbe et d'un tiers de sable. Dégagez une racine d'environ 1 cm de diamètre du plant mère. Débitez cette racine en tronçons de 10 cm de longueur en veillant à ne pas abîmer les radicelles (petites racines émises latéralement). Placez immédiatement les tronçons de racines à l'horizontale dans la caisse et recouvrez-les du même mélange de tourbe et de sable sur 3 cm de hauteur. Arrosez abondamment et placez la caissette sous abri jusqu'au printemps suivant. En mai, repiquez les boutures de racines en godet dans un mélange de terre du jardin et de terreau. Des tiges commencent à apparaître. Veillez à arroser légèrement pendant l'été. À l'automne, installez les plantes au jardin.

- **drageons :** . séparation des drageons ou de morceaux de racins en novembre Divisez-les **entre les mois de novembre et mars**, lorsque la plante est en repos végétatif. Déterrez la souche du framboisier à l'aide d'une fourche bêche. Divisez la touffe en la coupant à l'aide d'une bêche ou d'un couteau bien tranchants. La coupure doit être nette. Selon la taille du plant, divisez la touffe entre 2 et 4 parties appelées éclats de touffe, composées de tiges de rejet, de rhizomes et de racines. Replantez et arrosez immédiatement la souche, afin d'éviter tout dessèchement. Réinstallez tout de suite les éclats de touffes au jardin, de préférence dans un sol léger et bien

bêché, à 20 cm de profondeur. Enrichissez le sol avec du compost pour favoriser la reprise.

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .: Juin à octobre, selon variétés

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .réfrigérer les framboises le plus rapidement possible pour assurer leur conservation, notamment si l'on souhaite les consommer fraîches. Elles se gardent quelques jours seulement.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Les fruits frais, les framboises, se consomment nature au sucre, en salade de fruits, ou donnent lieu à des transformations en confiture, gelée, sirops, coulis, glace... Ils peuvent se congeler.

Ces fruits contiennent surtout du lévulose et du fructose, et très peu de saccharose. C'est une plante mellifère, très visitée par les abeilles. Le framboisier est également une plante médicinale dont les jeunes pousses sont utilisées en gemmothérapie.

Feuilles comme thé : .Feuilles utilisés pour le thé

Feuilles comme légumes : .Feuilles consommables comme légumes, feuilles cuites à deux eaux

Confiture : .Confiture : 1 kg de framboises, 800 g de sucre (ou moins selon les goûts), le jus d'un petit citron. Trier les framboises sans les rincer. Les mettre dans une bassine, de préférence en cuivre, avec le sucre et le jus de citron. Remuer délicatement. Portez à ébullition, et écumer avec soin. Continuer la cuisson à feu vif, en remuant avec une cuillère en bois, pendant 10 min. Vérifiez la cuisson avec une assiette froide, sur laquelle vous ferez tomber une goutte de confiture... Celle-ci doit se figer immédiatement, et former une "perle". Si la goutte s'étale continuer la cuisson un peu plus longtemps. Mettre dans des pots ébouillantés, et laisser refroidir.

Gelée : . 2 kg de framboises du jardin, 1 kg de sucre, 25 cl d'eau, 1 sachet de Vitpris (pectine de fruits). un moulin à légumes avec 2 grilles (moyenne et fine), 2 grands saladiers, un faitout ou une bassine à confiture, un torchon en fibres de lin (facultatif), une louche, une grande cuillère en bois. Cueillir des framboises bien mûres (l'idéal c'est qu'elles s'écrasent un peu entre les doigts). Oter les éventuelles impuretés (queues, brins d'herbes, petites bêtes etc...) et mettre les fruits dans un grand récipient. Ajouter 25 cl d'eau. Laisser mijoter environ 10 min pour que les fruits éclatent et "compotent". Poser le moulin à légumes équipé de la grille moyenne sur un grand saladier. Verser une louche de fruits et... mouliner ! Jeter les résidus au fur et à mesure. Vous pouvez également les recueillir dans un torchon en lin afin de les presser à la main. Cela permet de recueillir le maximum de jus (mais attention, j'ai déjà craqué plusieurs torchons dont les fibres en coton n'ont pas résisté à la torsion, je n'utilise plus que du lin). C'est le travail le plus ingrat et le plus salissant. Les plus paresseux s'arrêteront là mais les puristes recommenceront la même opération avec la grille fine du moulin à légumes pour obtenir un jus sans grain. Peser le jus obtenu. Compter environ 1 kg de sucre pour 1,5 kg de jus (cela fera 6 pots type "Bonne Maman"). Verser jus et sucre dans le faitout et faire bouillir environ 10 min en remuant sans cesse avec une cuillère en bois. Verser en pluie un sachet de Vitpris puis maintenir l'ébullition 3 à 4 minutes. Lorsque l'on soulève la cuillère, la gelée doit s'écouler en faisant des "stalactites". Arrêter le feu et verser la gelée brûlante dans les pots. Laisser le moins d'air possible. Visser les couvercles aussitôt. Une fois la vaisselle terminée, il ne reste plus qu'à faire de jolies étiquettes et... se régaler ! Les trucs pour que cela marche : - choisir des fruits bien mûrs, - ne pas les laver, - se souvenir que les framboises ne contiennent pas beaucoup de pectine (l'ingrédient qui fait "prendre" la confiture) d'où l'utilisation de Vitpris. - utiliser des pots à couvercles métalliques très propres : le meilleur stérilisateur que je connaisse est le lave-vaisselle !- Confitures et gelées maison développent tous leurs arômes au bout de quelques semaines, l'idéal est donc d'attendre 2 ou 3 mois pour les déguster. Mais c'est souvent vœux pieux...

Sirop : .500 gr de framboises, 400 gr de sucre en poudre, 30 cl d'eau. avec les framboises. Les mettre dans un saladier avec 30 cl d'eau. Les écraser légèrement. Laisser macérer à température ambiante pendant 3 heures. Verser l'ensemble dans une casserole et laisser cuire 15 min. Passer le liquide au chinois et récupérer le jus en pressant les fruits. Ajouter 400 gr de sucre pour 50 cl de liquide. Porter le jus à ébullition puis cuire à petit bouillon pendant 10 min. Transvaser dans des bouteilles stérilisées et conserver maximum 1 mois dans le réfrigérateur.

Coulis : . 500 g de framboise, 100 g de sucre, 50 g d'eau. Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole. Réduire le feu et cuire jusqu'à ce que le sucre se dissout durant 8 min. Ajouter les framboises et écraser avec une cuillère. Retirer du feu filtrer pour ne garder que le jus seulement. Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur ou comme moi dans des bacs à glaçons.

Glace : . 300 g de framboises surgelées ; 1 yaourt de soja, ou 2 petits suisses, ou 1 yaourt de vache ou de brebis, ou 200g de fromage blanc en faisselle bien égoutté, ou du lait de soja à la vanille ; 6 à 8 cuil. à soupe de sirop d'agave, ou du sirop d'érable ou bien du miel. Tout mettre dans le bol d'un robot mixeur. Commencer en mode pulse par brèves impulsions, puis mixer franchement jusqu'à obtention d'une consistance parfaitement crémeuse. Servir tout de suite ou remettre au congélateur mais pas plus de 4 heures sinon la glace perd de son moelleux. Si vous devez congeler la glace plus longtemps, sortez-la 20 minutes avant de la consommer.

Tarte : . 1 pâte brisée, 500 g de framboises, 25 cl de fromage blanc, Un peu de jus de citron , 1 sachet de sucre vanillé, 2 c. à soupe de stevia. Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) Etalez la pâte dans un plat et piquez-la à l'aide d'une fourchette. Lavez les framboises, réservez. Mélangez dans un récipient : le fromage blanc avec le sucre vanillé, les 2 c. à soupe de stevia et un peu de jus de citron. Etalez cette préparation au fond du plat et ajoutez par dessus les framboises. Faites cuire la tarte pendant environ 20 minutes. Laissez-la refroidir avant de servir !

Salades de fromage de chèvre et framboise : . 200g de fromage de chèvre, 200g de framboises, 200g de laitue, 100g de mâche, 3 c à s de coulis de framboises, 2 c à s huile, 1c à c vinaigre de cidre. Lavez et coupez la laitue et la mâche, puis mélangez-les. Ajoutez les framboises et les morceaux de fromage de chèvre dans la salade. Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre et le coulis de framboises, puis versez le mélange dans la salade.

Vin de feuilles de framboisier : . 100 feuilles de framboisier, 1 l de bon vin rouge, 200 g de sucre, 25 cl d'alcool de fruits. Mettez les feuilles rincées dans un grand bocal, recouvrez de vin, alcool et sucre, et remuez avec une cuillère en bois. Laissez macérer 20 jours en remuant tous les jours pour bien dissoudre le sucre avec une cuillère en bois. Filtrez et conservez dans une bouteille.

Vin de framboise : . 400 g de framboises, 75 cl de vin rouge type Bordeaux, 1 kg de sucre : Lavez, équeutez les framboises et mettez-les dans un récipient. Versez le vin dessus et laissez macérer pendant 24 heures. Le lendemain, pressez délicatement les framboises pour qu'elles rendent leur jus et filtrez le mélange. Faites chauffer le jus avec le sucre en remuant, portez à ébullition et prolongez la cuisson durant 30 minutes. Filtrez le vin, faites-le refroidir puis mettez-le en bouteille.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Genévrier

Noms communs : genévrier, genévrier commun, genièvre, genévrier cade, genévrier oxycèdre, genévrier rampant, peteron, pétrot, pétron, péket, ginibre, thériaque des paysans

Noms scientifiques : Juniperus communis

Nom Anglais : common juniper

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des cupressacées (cupressaceae)

Parties utilisées : les baies (ou cônes fructifères) et les jeunes pousses. L'huile essentielle est tirée des rameaux et des baies.

Formes et préparations : huiles essentielles, teintures mères, macérâts, poudres, décoctions, infusions, baies séchées

Description botanique

Hauteur : .0,15 à 10 m

Largeur : .0,5 à 3m
Feuillage : persistant
Floraison : printemps
Fructification : .
Origine : .Europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen
Rusticité : .supporte le froid jusqu'à -17°
Exposition : Ensoleillée ou mi-ombre
Sol : Sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau, sol ordinaire tolère pratiquement tous les types de sols, affectionne les landes et terres de bruyère.
PH du sol : . alcalin ou neutre
Humidité du sol : . sol drainé ou sec, se comporte aussi bien en milieu assez humide qu'en période de sécheresse, a besoin d'une terre bien drainé où l'eau ne stagne pas.
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : planter à l'automne pour faciliter l'enracinement. Possibilité de planter au printemps en arrosant un peu plus au début.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . arroser un peu les deux premières années
- **Paillage :** . paillage possible en hiver
- **Taille :** tailler pour réduire ou équilibrer la ramure, au début de l'été. Evitez de tailler trop près du tronc. Taille légère
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** . attaques d'araignées rouges par temps très sec et chaud en été. Dès les premiers signes d'infestation, effectuez l'arrosage des plants en fin de journée pour les éliminer.
Cochenilles ou pucerons peuvent se propager au printemps. Ils peuvent être évités ou combattus dès le début de leur attaque par une douche au savon noir.
les maladies cryptogamiques pourridié des racines et rouille peuvent être prévenues par une pulvérisation de purin d'orties

Multiplications :

- **Semis :** .Les semis se font en hiver, en pépinière. Il faut plusieurs années (2 à 3) pour qu'une graine de genièvre pousse. Cette méthode n'est pratiquement utilisée que **pour** 2 espèces Juniperus communis et Juniperus virginiana. Immergez d'abord quelques secondes les graines dans de l'eau bouillante puis mettez-les à stratifier en pépinière dans du sable pour leur faire subir l'action du froid, en maintenant humide le substrat.
- **Bouture :** .Le bouturage est possible pour Juniperus communis, Juniperus virginiana et Juniperus chinensis.
Opérez en été : trempez l'extrémité des boutures dans de l'hormone de bouturage puis plantez-les dans un

mélange de sable et tourbe et maintenez le substrat humide.

- **Marcottage** : .Les espèces comme *Juniperus communis* ont tendance à se marcotter spontanément. Il suffit alors de séparer les marcottes au bout de quelques mois.

- **Grefte** : .Pour les autres espèces, vous pouvez toujours essayer le greffage en fente au printemps.

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : La récolte se fait souvent avec un bâton en ayant mis un drap au pied et rarement baie par baie. Cette pratique de battre l'arbuste conduit à avoir une récolte mélangée d'épines. On est donc obligé de trier : sur une table on utilise une planchette légèrement bordée et inclinée à environ 20° pour les séparer. Elles sont alors lavées, puis cuites en ayant été recouvertes d'eau par une ébullition douce et lente pendant 5 heures. Elles sont rassemblées dans un sac de toile très solide puis enfin, dans la foulée, mis sous presse assez longtemps (au moins 15 minutes). Pour finir, le jus est réduit (concentration par ébullition lentement sans faire coller) jusqu'à obtenir une pâte noire de la consistance d'un miel liquide. il est mis en pot de confiture. Avant on ne rajoutait pas de sucre, mais les vendeurs actuels en mettent. Cet "Estre" se conservait très longtemps. Il s'utilisait pour: sucrer en donnant un gout particulier. sur des tartines avec un peu de crème fraiche. dans du lait chaud.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Faites sécher parfaitement les baies sur un tissu ventilé à l'abri du soleil et de la poussière pendant quelques jours, puis stockez-les dans une boîte ou un flacon hermétiquement fermé. Il vaut mieux renouveler les stocks chaque année.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Eau de vie : .On appelle également genièvre une eau de vie (appelée peket en wallon) proche du gin britannique que l'on parfume comme cette dernière à l'aide de ces baies. Ces dernières entrent aussi dans la composition du gin, du sahti scandinave, du borovicka d'Europe centrale ou dell'aquavit.

Condiment : . Les baies de genévrier parfument la choucroute et les pâtés, et entrent dans la recette de certains plats de gibier ou viandes grasses, notamment en raison de leurs propriétés digestives.

Estre de genièvre : . Dans toutes les Alpes on faisait couramment un "Estre de genièvre": extrait de genièvre. Il donnait beaucoup de travail au cours du mois de décembre. Les graines étaient cuites à l'eau puis pressées avec une presse puissante. Détails des opérations : Les graines noires sont récoltées en automne jusqu'en novembre, alors qu'elles ont subi plusieurs fois le gel.

plantes à thé jeunes pousses fraîches et séchées en infusion

plantes à torrifier : les baies de genévrier

- **décoction de baies** : En décoction, : 10 g de baies dans 3 tasses d'eau bouillante ; laisser frémir pendant vingt minutes ; filtrer et boire 2 ou 3 tasses par jour.

- **Infusion de baies** - En infusion : utiliser 2 g de baies séchées à faire bouillir durant vingt minutes dans 150 ml d'eau. A consommer 2 ou 3 fois par jour, avant les repas,

- **mâcher**- pendant trois semaines, mâcher chaque jour 5 baies, puis 6, puis 7... jusqu'à 15 baies par jour, avant de diminuer les doses d'1 baie par jour. La consommation des baies doit être accompagnée d'au moins 2 l d'eau par jour

Jeunes pousses : . Les jeunes pousses du genévrier commun peuvent être ajoutées aux salades, ou mangées telles quelles. Séchées utilisés en thé

Rameaux feuillés : . Rameaux feuillés pour griller viandes et châtaignes

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : Ingrédients : 50kg de baies de genièvre | 5kg de miel | 2kg de levain de farine 100l d'eau Recette : Concassez les baies de genièvre sèches. Les mélanger avec le miel et le levain. Mouillez avec l'eau chauffée. Versez le tout dans une cuve, Mélangez bien et remuez pendant une heure. Couvrez la cuve. Laissez fermenter à une température d'au moins 25°C. Lorsque la fermentation est achevée et que le vin est devenu limpide, soutirez le en

fût et laissez le reposer pendant 1 mois dans une cave fraîche. Soutirez à nouveau. Conservez dans un fût bien plein et mettez en bouteilles qu'un an plus tard.

Les différents usages

Agriculture :

Artisanat : on s'en servait pour le chauffage des fours et la fumaison des salaisons. - du fait de sa dureté, et de la variété de sa coloration (brun-rouge à jaune) et de son grain fin, il est toutefois utilisé aussi en tournerie, par exemple pour la production de manches d'outils ou de couteaux, de bâtons de marche, de tuyaux de pipe, mais aussi en ébénisterie et en sculpture d'art. De son bois, on fait aussi des crayons.

- Imputrescible, il était aussi utilisé pour la fabrication de conduites d'eau, de piquets et de poteaux, ainsi que de cercueils.

Combustible :

Cosmétique :

Vétérinaire : Contre la teigne Frotter la toison d'huile de genévrier ou d'huile de cade, dont il faut se méfier, car le produit tache les poils.

Dentifrice : prendre une infusion de baies de genévrier, après manger. contre caries : huile de cade introduite avec un coton dans la carie

- **Huile Essentielle :** En usage externe. ou L'huile essentielle peut être diluée dans le bain, comme les baies moulues, ou L'huile essentielle est utilisée masser les zones concernées 2 fois par jour,

Précaution d'emploi : genévrier ne doit pas être utilisés en cas d'insuffisance rénale. usage jamais avoir une durée de plus de six semaines, sans avis médical. La dose quotidienne ne doit pas dépasser 10 g de baies.

Contre indications : Le genévrier est interdit en cas de maladie affectant les reins (néphrite, pyélonéphrite, insuffisance rénale...). Lors d'une infection urinaire, il est recommandé d'être suivi par un médecin avant d'utiliser un traitement à base de genévrier. Il ne doit pas être consommé lors de crises de calculs urinaires, par les femmes enceintes ou qui allaitent ni en cas de règles abondantes. Les baies et l'huile essentielle sont déconseillées chez les enfants de moins de 18 ans.

Effets indésirables : L'application cutanée d'huile essentielle de genévrier peut entraîner des irritations locales, chez certaines personnes. Les traitements à base de genévrier ne doivent pas excéder quatre semaines ; au-delà, des problèmes rénaux peuvent survenir (tels que : douleurs dans les reins, difficultés à uriner, voire présence de sang dans les urines). Lors d'une consommation prolongée, les urines peuvent dégager une odeur forte. Un surdosage peut entraîner une accélération du rythme cardiaque, une augmentation de la pression sanguine ou même des convulsions.

Interaction médicamenteuse : Un traitement à base de genévrier ne doit pas être suivi en même temps qu'un traitement contre le diabète.

Groseillier

Noms communs : groseillier, groseillier à grappes, groseillier rouge, castillier, gadelier, groiselier, raisin de mars, raisinet

Noms scientifiques : Ribes rubrum

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des grossulariacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : 100 à 120 cm

Largeur : .

Feuillage : Caduc

Floraison : avril-mai

Fructification : .

Origine : Europe, Afrique du Nord et Asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : . peut résister à des gels de l'ordre de -35°C et plus

Exposition : Ensoleillée

Sol : . sol riche Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Humus ou terreau

PH du sol : .neutre ou alcalin ou acide

Humidité du sol : .bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .Absinthe, Ail cive, Carotte, Échalote, Framboisier, Mûrier, Oignon, Ortie, Poireau perpétuel, Pommier, Prunier, Ronce à fruit, Rue, Tanaisie

Nocives ; Pomme de terre

Conseil de culture

Plantation : planter à l'automne ou jusqu'au printemps en évitant les périodes de gel. Si vous plantez au printemps, prenez soin d'arroser plus généreusement durant les premiers mois. En haie, respectez une distance de 150 cm entre chaque pied. apporter un amendement au sol lors de la plantation.

- **Engrais :** apport d'un engrais pour petits fruitiers au printemps

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** arrosage régulier.

- **Paillage :** . paillage au pied de l'arbuste pour conserver l'humidité dans le sol durant l'été

- **Taille :** tailler au mois de février. Le temps doit être plutôt doux et sec, sans risque de gelées. La taille doit être sévère. Aérez d'abord le centre de l'arbuste car la lumière qui y pénètre est déterminante. Supprimez les branches qui s'entremêlent. Équilibrez le reste de l'arbre pour lui donner une belle forme en gobelet.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** .en mars, bouturage sur rameaux de 1 an, planter dans la terre avec un peu de sable et laisser un ou deux yeux hors du sol. Arroser tout l'été.

- **Marcottage :** .en décembre, marcottage par couchage

- **Repiquage :** .repiquer en novembre

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De Juin à août

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . les baies (groseille) sont comestibles

Gelée ou confiture : . gelée ou confiture, elle contient de la pectine qui favorise la "prise" des gelées,

Pâtisserie : . pâtisserie

Sirop : . sirops.

Jus de fruits : . jus de fruits

Purée : . purée

Pulpes : . pulpe

Coulis : . coulis

Crème : . crème

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : Cette baie succulente ne comporte aucune précaution précise, si ce n'est pour les personnes qui ont des intestins fragiles, il est préférable de lever la peau avant la consommation.

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Myrtille

Noms communs : . myrtille, bleuet

Noms scientifiques : .Vaccinum myrtillus

Nom Anglais : . blueberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éricacées (*Ericaceae*)

Parties utilisées : .Les baies, fraîches ou séchées ; on peut aussi les congeler. Les feuilles.

Formes et préparations : .baies fraîches ou séchées, décoctions, poudres de fruits, poudres de feuilles

Description botanique

Hauteur : . 80 à 150 cm

Largeur : . 50 cm à 100 cm

Feuillage : . caduc

Floraison : . mai-juin

Fructification : .

Origine : .Europe, Asie et Amérique du nord.

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .très rustique au gel (-25°C), pousse jusqu'à 2500 mètres d'altitude.

Exposition : . Ensoleillé, mi-ombre

Sol : . sols légers, terre de bruyère, humus ou terreau

PH du sol : .très acides, préfèrent les sols légèrement acides avec un pH compris entre 5,5 et 6,5. Les myrtilliers préfèrent même un sol plus acide avec un pH compris entre 4,0 et 5,5.

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grim pant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne, entre octobre et novembre, afin de favoriser l'enracinement. Vous pourrez planter au printemps en prenant soin d'arroser plus généreusement la première année.

Creuser un trou de plantation de 50 cm de profondeur et de 1,50 m environ de diamètre. Le remplir d'un mélange de terre de bruyère, de terreau de feuilles et d'aiguilles de pin. Installer à proximité deux variétés différentes pour favoriser la pollinisation. Laisser un espace de 1,50 à 2 m entre deux pieds.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** . paillage si nécessaire. Un paillage au pied de ce végétal durant l'hiver le protégera avantageusement du froid.

Entretien :

- **Arrosage :** . Arrosage suivi

- **Paillage :** .

- **Taille :** . Un buisson bien aéré. Éliminer les branches mortes, gênantes... avant d'aérer le cœur de l'arbuste.

- **Taille :** . Une branche ne produit pas plus de 3 ou 4 années de suite. Tailler lorsqu'elles ne produisent plus. Taillez donc les branches de plus de 3 ans..

- **Engrais :** . Un apport d'engrais au printemps améliorera largement la récolte de myrtilles

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Le semis de myrtille se pratique au printemps avec des graines stratifiées au réfrigérateur.

Il se réalise dans une terre légère et humide (tourbe fine + sable).

- **Bouture :** .1/ bouturage sur tiges herbacées au début de l'été ou lignifiées à l'automne et en hiver. ,bouturage pris sur tiges d'extrémités de l'année précédente sans utiliser les pousses latérales. (hormone) Planter dans 1/3 sable, 2/3 terre de bruyère, à l'étouffée. Repiquer après 1 ou 2 ans

2/ Bouture herbacée en juin Choisissez une plante saine et un rameau qui n'a pas encore de bourgeons floraux. Avec un sécateur parfaitement affûté et désinfecté à l'alcool, coupez à l'extrémité de ce rameau un morceau de 20 cm de longueur. Supprimez les parties fines pour ne garder que 15 cm de tige. Enlever les feuilles sur la moitié inférieure. Remplissez une caissette d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Tassez et arrosez. Plantez les boutures à 5-7 cm en tous sens, bien droites en enterrant les 2/3 de la bouture. Arrosez. Placez la caissette sous un châssis ombragé. Pulvérisez chaque jour de l'eau à température de la pièce sur les boutures. Surveillez que le substrat ne sèche pas sinon arrosez. Les racines se forment en 4 à 6 semaines. Repiquez en pots individuels et mettez-les en pépinière. On pourra les planter au verger dès le printemps suivant pour les sujets les plus vigoureux, à l'automne pour les autres.

3/ Bouture lignifiée en hiver à l'extérieur Au pied d'un mur exposé au nord. Mettez les boutures en fagots de 10-15, étiquetez, plantez aux deux tiers légèrement à l'oblique dans un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Arrosez copieusement. Aux premiers signes de reprise, au printemps, repiquez en pépinière. Plantez au jardin, à l'automne, si les boutures sont bien vigoureuses sinon attendre le printemps suivant.

- **Marcottage** : .1/ marcottage par couchage en septembre

2/ Le marcottage se pratique sur les variétés à grand développement. Choisissez un rameau jeune, sain et bien souple, au début de printemps. Courbez la tige, couchez-la sur le sol. Creusez un petit sillon. Enlevez les feuilles et les pousses latérales sur la partie basse. Incisez l'écorce légèrement en biais (greffoir bien affûté et désinfecté), là où la tige touchera la terre. Placez le rameau dans le sillon. Immobilisez avec une pierre, une branche fourchue ou un cavalier métallique. Comblez le sillon d'un mélange composé de 1/3 de sable de rivière, 1/3 de tourbe de sphaignes, 1/3 de terreau de feuilles. Redressez le bout de la marcotte et fixez-le sur un petit tuteur. Arrosez copieusement. Séparez la marcotte de son pied mère à l'automne si l'enracinement est suffisant, sinon attendre le printemps, la jeune marcotte, une fois sevrée est entretenue comme un jeune plant.

- **Grefe** : .

- **drageons** division des drageons

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .de juillet à septembre/octobre Les arbustes donnent des fruits à compter de la 2e ou 3e année de culture. Les fruits se cueillent bien mûrs, lorsque la coloration bleue atteint le pédoncule. La récolte s'étale sur trois à cinq semaines.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

,**Fruits** : . Les baies peuvent être consommées fraîches

Fruits séchés, peuvent être mélangés à farine

Pâtisserie : .Les baies peuvent être utilisées en pâtisserie pour confectionner des tartes et divers autres gâteaux.

Confiture : . confitures

Sirop : . sirops

Sorbet : . sorbets

Tisane : . tisanes

Eau de vie : . eaux de vies

Liqueurs : . liqueurs

Vins : . vins

- **décoction fruits séchées** : .- Décoction c : 30-35 g de fruits séchés pour un litre d'eau. Comme pour toute décoction, il faut laisser bouillir pendant une dizaine de minutes. Jusqu'à 5 tasses par jour jusqu'à amélioration des symptômes.

- **fruits frais** - : 50-120 g de fruits frais 3 fois par jour

- **infusion de feuilles**- infusion de feuilles 10 g dans un litre d'eau, 2 tasses par jour.

Fleurs : . Les fleurs auraient été employées par certaines tribus

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Externe : . décoctions et gargarismes

Précaution d'emploi : . Le recours aux feuilles de myrtille peut se justifier en complément si votre médecin traitant juge cela adapté.

Contre indications : .En cas d'allaitement, en raison de l'effet possible du bleuet ou de la myrtille sur la production de lait.

Effets indésirables : .Aucun effet connu pour le fruit. Les feuilles peuvent être toxiques si l'on dépasse dix fois la dose recommandée.

Interaction médicamenteuse : . Avec les hypoglycémiants (préparations qui abaissent le taux de sucre dans le sang) et les hypolipémiants (préparations qui abaissent le taux de graisses dans le sang), une potentialisation est possible.

Sherperdia canadensis

Noms communs : .Sherperdia canadensis Shépherdie du Canada

Noms scientifiques : .Sherperdia canadensis

Nom Anglais : .Russet Buffaloberry

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Éléagnacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1,5 m

Largeur : . 1 m

Feuillage : .

Floraison : .

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .

Exposition : .Soleil

Sol : .sableuse

PH du sol : .acide, neutre ou alcalin

Humidité du sol : .faible

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage** : .
- **Taille** : .
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .
- **Bouture** : .
- **Marcottage** : .
- **Greffe** : .
- Porte greffe** : .
- Meilleure méthode** : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

, es baies sont comestibles

- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

- Précaution d'emploi** : .
- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Rhododendron mucronulatum

- Noms communs** : .Rhododendron mucronulatum l'azalée mucronée,
- Noms scientifiques** : .Rhododendron mucronulatum
- Nom Anglais** : .
- Nom Chinois** : .
- Classification Botanique** : Famille des ()
- Parties utilisées** : .
- Formes et préparations** : .

Description botanique

Hauteur : .3 m

Largeur : .

Feuillage : .caduque

Floraison : .

Fructification : .fin septembre.

Origine : .Mongolie, en Corée, en Chine et au Japon

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .jusqu'à -15°C

Exposition : .

Sol : .sol humifère,, enrichi de terreau de feuilles

PH du sol : .acide,

Humidité du sol : . bien drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** .

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Disséminer les graines sur un terreau de semis, en cagettes, à partir d'avril. Couvrir les cagettes d'une feuille de plastique et placer en serre ou en tunnel

- **Bouture :** .

- **Marcottage :** .

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Les **hwajeon** (꽃떡 hwadzʌn) sont des petits jeon ou tteok (gâteaux de riz) sucrés de la cuisine coréenne, faits à partir de n'importe quelle sorte de pétales de fleur comestible telles que les azalées ou les chrysanthèmes, de la farine de riz gluant, et du sucre. Leur nom signifie « gâteau fleur » en sino coréen, et peut également être rapproché de *kkot bukumi* (꽃떡볶이), *kkot jijimi* (꽃떡볶이), *kkot darim* (꽃떡) en coréen

Les *hwajeon* étaient souvent consommés lors du *hwajeon nori* (꽃떡놀이), une coutume tenue depuis la dynastie goryeo (918-1392), signifiant littéralement « jeu du gâteau fleur ». Au printemps, les femmes venaient picniquer en apportant avec elles de la farine de riz gluant et un *beoncheol* (팬, une sorte d'épaisse poêle à frire) près d'une rivière le 3 mars. Elles cueillaient des azalées ou toute autre fleur comestible disponible à proximité et préparaient des *hwajeon* avec les ingrédients. La version faite à partir d'azalées comestibles (*rhododendron mucronulatum*) est appelée *jindallae hwajeon* (진달래떡) ou *dugyeon hwajeon* (두견떡), et est considérée comme le *hwajeon* le plus représentatif. Il était traditionnel de les accompagner du *jindallae hwachae* préparé à partir de la même fleur flottant dans de l'eau miellée ou du jus d' *omija* (baies du *schisandra chinensis*).

De même, la population fêtait *hwajeon nori* en automne en préparant une autre variété de *hwajeon* à partir de fleurs et feuilles de chrysanthèmes. Il s'agit des *gukhwajeon* (국화떡) consommés avec le *gukhwaju* (국화주, vin de riz aux fleurs), ou du *yuja hwachae* (*hwachae* de *yzu*). *Gukhwajeon* est étroitement lié au festival coréen traditionnel appelé *Junggu* (정유절) ou *Juyangjeol* (정유절). Il se déroule tous les 9 septembre

En plus des *jindallae hwajeon* et *gukhwajeon*, toute fleur de saison peut être utilisée dans les *hwajeon* tant qu'elle est comestible. Les *ihwajeon* (이화떡, gâteau aux fleurs et nashi), *beotkkot hwajeon* (벚꽃떡, gâteau des fleurs de cerisier), *jebikkot hwajeon* (제비꽃떡, gâteau de violettes) sont préparés et consommés au printemps. Les *jangmi hwajeon* (장미떡, gâteau à la rose) sont consommés au début de l'été et les *maendrami hwajeon* (만드라미떡, gâteau de célosie) en automne.

Si aucune fleur de saison n'est disponible, l'oenanthe, le *ssuk*, le *seogi*, la jujube peuvent être utilisés à leur place pour réaliser une décoration de type floral sur la pâte pétrie.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse :

Seringat, jasmin des poètes

Noms communs : .Seringat, Jasmin des poètes

Noms scientifiques : .Philadelphus

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Hydrangéacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 5 m

Largeur : .

Feuillage : .Caduc

Floraison : . mai à juillet

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : .-20 à -25 °C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : .Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Terre de bruyère Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .en automne ou à défaut au printemps.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .Arrosez-le du printemps à l'automne de façon à maintenir le sol humide, mais de façon modérée car il craint l'excès d'humidité.

- Paillage : .pailler au pied pour diminuer les apports d'eau en été et empêcher la pousse de mauvaises herbes pouvant entraîner l'apparition de pucerons.

- Taille : .pas de taille

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .

- Bouture : . boutures de bois sec en période de repos végétatif. Les boutures de rameaux semi-aoûtés sont plus délicates à réussir. Bouturez en hiver lors du repos végétatif :Prélevez des extrémités de rameaux de bois sec d'une trentaine de centimètres et repiquez-les dans un mélange de terre et de sable de rivière dans un endroit abrité. Vous pouvez au préalable, pour favoriser la reprise, tremper l'extrémité à placer en terre dans de la poudre d'hormone de bouturage. Repiquez ces boutures à l'automne suivant, soit en conteneur, soit directement en place.

- Marcottage : .

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . juin juillet

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fleurs comestibles

J'ai essayé ce we le sirop de seringat: des pétales de seringat plein un bocal qui ferme, j'y ai ajouté un litre d'eau froide et laissé infuser 24h. J'ai filtré à travers un linge et mélangé ce liquide avec 800g de sucre dans une casserole, j'ai porté à ébullition et laissé à petite ébullition environ 10mn, j'ai mis en bouteille une fois refroidi. Délicieux avec une salade de fruits ou des fraises coupées, on décor de pétales de fleurs fraîches: Magnifique! Ingrédients (pour une douzaine de gros cookies) 1 œuf 150g de farine T45 100g de sucre en poudre 50g de sucre roux 1/2 sachet de levure chimique 24 fleurs de seringat Préchauffez le four à 220°C. Secouez les fleurs de seringat pour les débarrasser des insectes. Réservez. Mélangez la farine et la levure. Fouettez l'oeuf avec le sucre. Ajoutez leur progressivement la farine/levure (si la pâte vous semble trop collante, ajoutez de la farine). Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte. Découpez y 24 cercles à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre. Sur 12 des cercles, déposez 2 fleurs de seringat. Recouvrez les avec les cercles "vides". Soudez les bords en pinçant. Déposez les cookies sur la plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournez pour 10mn. Laissez les refroidir sur une grille.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Ampelopsis à court pédoncule

Noms communs : . ampelopsis à court pédoncule

Noms scientifiques : .Ampelopsis brevipedunculata

Nom Anglais : .

Ordre : . Vitales **Genre** : Ampelopsis

Classification Botanique : Famille des Vitaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .8 à 10 m
Largeur : .
Feuillage : .caduc
Floraison : . avril à aout
Fructification : . plante invasive
Origine : . asie orientale

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .-15°C
Exposition : .soleil à mi-ombre
Sol : . sol profond et fertile, sol pauvre
PH du sol : . 6 , 6,5
Humidité du sol : . sol drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** . taille en hiver ou début printemps
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** . treille
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .semis fraîches en automne. Apres un hiver dans un lieu frais elles leveront au printemps. Les sgraines conservées bénéficieront d'une vernalisation de 2 à 4 mois à 5°C avant d'etre semées au printemps dans un compost tiede et humide en situation mi ombragée
 - **Bouture :** .Multiplication par bouturage en été . Prélever des boutures semi ligneuses de 8 cm de long en été, et des boutures aoutées en automne ou hiver. Piquez les dans un compost granuleux mais humide à mi ombre
 - **Marcottage :** . incisez légèrement à plusieurs endroits une tige orientée vers le sol et enterrez la superficiellement la tige reliée à la plante mère, puis prélevez les plants enracinées à l'automne
 - **Grefe :** . par greffage sur boutures racinées d'A. *quinquefolia*.
- Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, baies comestibles

Bourgeons de feuille et les tiges peuvent servir de légumes après cuisson

Feuilles comestibles

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Aronia

Noms communs : Aronia

Noms scientifiques : .Aronia

Nom Anglais : .

Ordre : .Rosales **Genre :** .Aronia

Classification Botanique : Famille des rosaceae ()

Parties utilisées : .fruits ; on utilise l'aronia rouge, plutôt sucré et la noire (chez *A. melanocarpa*), plus amère.

Formes et préparations : .Les baies d'aronia peuvent être cuites et sucrées pour en faire des jus ou des confitures, des tartes, sablés, madeleines, scones, muffins, crèmes. On peut aussi en faire des purées de fruits, des sauces, du sirop, des vinaigres, des thés, des vins et des liqueurs.

Description botanique

Hauteur : . 1,5 à 2m

Largeur : . 1 à 1,5m

Feuillage : Caduc

Floraison : avril, mai, juin

Fructification : .aout à septembre. L'aronia en culture commence à fructifier vers la troisième année et donne une production maximale entre 5 et 7 ans, elle est alors de 8 à 10 kg par pied. L'aronia à fruits noirs a besoin de soleil pour produire ses baies.

Origine : Amérique du nord

La plante est autofertile, il n'est nul besoin de planter 2 pieds pour avoir des fruits

'aronia compte 3 espèces d'arbustes caducs nord-américains de la famille des Rosacées.

Aronia arbutifolia 'Brilliant' est le plus commercialisé mais l'espèce *melanocarpa* qui possède une silhouette plus basse et étalée a produit des hybrides comme 'Nero' et 'Viking' très appréciés pour leurs fruits. Ces 2 espèces poussent souvent ensemble dans les fourrés ou en sous-bois clair, sur des talus humides. La troisième espèce serait un hybride des deux premières (*Aronia x prunifolia*).

Nom scientifique : ARONIA PRUNIFOLIA (MARSHALL) REHDER **Noms communs :** fra Arone noire fra Aronia à feuilles de prunier deu Pflaumenblättrige Apfelbeere Eng Purple Chokeberry deu Schwarze Apfelbeere ndl Zwarte Appelbes Hybride naturel de l'aronia. Il s'agit d'un mélange entre l'aronia rouge, *Aronia arbutifolia* et l'aronia noir, *Aronia melanocarpa*.

Nom scientifique : ARONIA ARBUTIFOLIA (L.) MEDIK. **Noms communs :** Aronia à fruits rouges Aronia rouge eng Red Chokeberry deu Rote Apfelbeere *Arbutifolia* fait référence aux feuilles qui ressemblent à celles de l'arbousier (*Arbutus* en latin).

Nom scientifique : ARONIA MELANOCARPA (MICHX.) ELLIOTT **Noms communs :** Aronia à fruits noirs Aronia noir eng Black Chokeberry deu Schwarze Apfelbeere deu Schwarze Eberesche ndl Zwarte Appelbes

Biotope

Arbre : Massif ou bordure, haie, plantation isolée. Dans les espaces ouverts, friches et lisières forestières.

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : Planter à l'automne. Mélanger les variétés pour optimiser la fécondation. Ou planter au printemps, arroser régulièrement au début. Un amendement lors de la plantation permet d'améliorer le rendement.

Ameublissez le sol sur une large surface pour favoriser le drageonnage. Ajoutez du compost ou du terreau pour enrichir la terre, éventuellement de la terre de bruyère si votre sol est calcaire.

Espacez les plants de 1 m sur le rang et de 3-4 m entre les rangs. Produit au bout de 3-4 ans.

On peut apporter 4 à 6 k de fumier / m²,

- **Engrais :** Au printemps, faites un apport d'engrais afin de stimuler la fructification.

- **Trou :** .

- **Paillage :** Paillez le pied pour maintenir l'humidité

Entretien :

- **Arrosage :** veillez à l'arroser en cas de sécheresse prolongée

- **Paillage :** .

- **Taille :** A la fin de l'hiver, rabattez les vieilles branches d'environ 1/3, aérez le centre et maintenez une forme en gobelet. Supprimez les branches mortes et fragiles.

Taillez l'aronia de février à avril ou après la floraison (en juin).

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** Le feuillage des aronias est parfois attaqué par les larves de tenthrède du poirier et du cerisier. Ces sortes de chenilles rongent les feuilles, elles ne nécessitent généralement pas de traitement. En cas de forte attaque, appliquez un insecticide de type pyrèthre tous les 10 jours.

Multiplications :

- **Semis :** 1/semis facile au printemps. Après avoir conservé les graines au frais, semez à 1 cm de profondeur dans un substrat léger. La levée demande 2 à 3 mois.

2/ les graines fraîches sont à privilégier. Lavez les pour les séparer de la pulpe avant de semer dans un mélange sable tourte, peu profondément, sous chassid froid. Les graines conservées nécessitent une vernalisation de 2/3 mois suivie d'un trempage de environ 18h avant d'être semées au printemps dans un compost bien drainé. La germination prend 1 à 3 mois à 15°C.

- **Bouture :** Bouturage en juin ou en septembre-octobre. Réalisez des boutures de bois tendre. Les pousses encore vertes doivent juste commencer à durcir et présenter des feuilles en croissance en extrémité. Les boutures de bois aoûté sont aussi faisables. Ou bouture en hiver

- **division des souches :** . 1/ Pratiquer la division de drageons en hiver.

2/ L'aronia émet de nombreux rejets, à séparer du pied mère au début de l'automne.

3/ les drageons peuvent être détachés pendant l'automne ou le printemps et placés dans du compost humide avant d'être repiqués

- **Marcottage** : les jeunes tiges peuvent être marcottées du printemps à l'automne

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : Récolte en août. En octobre, lorsque les fruits sont bien noirs, cueillez les corymbes avant qu'ils ne se disloquent. Attention : le fruit est très tachant !

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : Les aronies se conservent jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur. Les fruits peuvent aussi se sécher, se congeler,

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : offre de jolies baies noires. Astringente, un peu aigre crue. Une fois cuite, elle développe une saveur puissante de cassis, agréable pour accompagner les viandes ou pour colorer les sauces, réaliser du vinaigre fin. Leur jus est souvent utilisé pour teinter les vins, les sirops, les bonbons...

Clafoutis : Clafoutis

Confiture : Confiture Réalisez des confitures ou des jus à l'aide d'un extracteur de jus en ajoutant du sucre ou en mélangeant avec de la pomme ou du raisin pour adoucir le goût. **Confiture d'Aronia et de nectarines**

700-800 g de baies d'Aronia

Faire cuire avec peu de sucre, passer par une passoire, mesurer 500 ml.

Dénoyauter 700 g de nectarines, peser 500 g et réduire en purée.

Faire cuire les fruits avec 600-800 g de sucre.

Remplir des pots de confiture chauffés et bien fermer.

Jus de fruit : jus de fruit Les baies sont triées, nettoyées, couvertes avec de l'eau (10% en poids de fruits).

Chauffer à 60°, en remuant constamment 20-30 minutes. Ensuite, les baies sont écrasées au pilon en bois, ou émincées. La masse résultante est filtrée (pour obtenir le jus sans pulpe), puis versée dans des boîtes d'une capacité de 0,5-1 litres. Conserver à des températures ne dépassant pas 15°.

Vin : vin

Sirop : sirop 100g de baies d'aronia séchées 75g de sucre 35cl d'eau 24h avant, faites réhydratées les baies dans de l'eau chaude. Le lendemain, écraser les baies avec le sucre et l'eau. Couvrir et faire reposer 12h l'ensemble au frais. Le jour suivant mixez l'ensemble, vous obtiendrez un liquide un peu épais. Filtrer le plus finement possible à l'aide d'un chinois ou d'une petite passoire. Verser le jus dans une casserole et faire cuire à feu doux et petit bouillons 10 min. Faire refroidir et conserver dans une bouteille au frais. Le sirop se conserve très bien 2 semaines.

Thé : thé aromatisé 1 litre d'eau tiède 4cs de baies d'aronia 4 étoiles de Badiane Faire infuser les baies et la Badiane dans l'eau toute une nuit à température ambiante. Filtrer et conserver une moitié de côté. Remettre une moitié dans l'eau et mixer l'ensemble. Filtrer de nouveau et déguster. Vous pouvez déguster la moitié restante dans vos yaourts, en les intégrant dans vos gâteaux, muffins.

Condiment : peut s'utiliser en sauce pour accompagner la viande et le gibier, le canard.

Smoothie : . Smoothie antioxydant {myrtilles et baies d'aronia} 1 banane 2cc de baies d'aronia séchées Une belle poignée de myrtilles (fraîches ou surgelées) 200ml de lait végétal de votre choix Faire tremper les baies d'aronia dans un petit bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Egoutter les baies. Déposer tous les ingrédients dans le bol d'un blender et mixer jusqu'à ce que le smoothie soit homogène. Déguster sans attendre !

Liqueur aux baies d'aronia : . 800 g de baies d'aronia 400 g de sucre 1 l d'eau de vie Lavez les baies. Mettez-les dans une casserole, versez le sucre et portez à ébullition. Réduisez alors en purée et laissez refroidir. Versez ce jus dans une bouteille et remplissez avec de l'eau de vie. Fermez bien. Laissez reposer 4-5 semaines dans un endroit chaud. Filtrez après le temps de repos et versez dans des bouteilles à liqueur. Laissez reposer de nouveau pendant 6 semaines.

Lait de baies d'aronia : . 100 ml de lait de soja 50 gr de fruits des bois congelés 30ml de jus de baies d'aronia Sirop d'agave Mixer les fruits rouges, le lait de soja et le jus d'aronia, y ajouter selon le goût un soupçon de sirop d'agave. Cette boisson est très agréable à déguster fraîche lors des chaudes soirées d'été. Si vous y ajoutez plus de

fruits rouges elle se transforme en délicieux dessert.

Aronia en sucre : . Les fruits sont nettoyés, lavés, placés dans un plat en verre et recouverts de sucre (1,5 kg pour 1 kg de fruits). La première coulée d'un tiers de la quantité totale de sucre est mélangée avec les baies. Les deux autres parties sont versées sur le dessus. Mélanger le sucre avec les fruits n'est pas nécessaire - il finira par se dissoudre.

Sablés aux baies d'aronia : . 210 g de farine 4 g de sel 48 g de sucre cristallisé 7 g d'eau 16 g de vanille liquide 1 œuf 125 g de beurre 30 g de noisettes 50 g de baies d'aronia ou cassis 100 g sucre cristallisé 100 g de sangria ou vin rouge Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C) Tamiser la farine dans le bol du robot mélangeur ou pétrisseur, ajouter le sel. Dans le bol du robot pétrisseur, tamiser le sucre glace, aidez-vous éventuellement d'un pilon, puis ajouter la vanille, l'œuf, le beurre coupé en dés. Réduire grossièrement les noisettes en poudre, les placer dans le bol du pétrisseur. Commencer à malaxer à vitesse moyenne. Votre pâte est prête, l'envelopper dans du papier film et réfrigérer 2 h avant son utilisation.

Dans une petite casserole, placer les baies d'aronia. Dans la casserole, ajouter le sucre, l'eau, mélanger, ajouter la sangria ou le vin rouge. Mélanger la préparation, porter à ébullition, puis mettre à feu modéré, cuire la préparation jusqu'à 104 à 105°C, une goutte coule très peu, stopper la cuisson.

Prendre la pâte sablée, la couper en deux et abaisser la première partie. Donner la forme d'une rectangle avec un emporte pièce. Placer sur une feuille de silicone ou un papier cuisson, mouiller les rectangles avec un peu d'eau. Abaisser le second pâton, faire un rectangle et un cercle au milieu avec des emporte-pièce. Enlever la partie centrale, placer sur le rectangle délicatement, dorer à l'œuf les pièces. Enfourner pendant 15 à 20 min environ, remplir avec la préparation aux aronias le centre des sablés.

Scones rustiques aux baies d'aronia : . Pour 6 scones : 180g de farine semi-complète 70g de farine de sarrasin 100g de sucre rapadura 1 cuillère à café rase de cannelle 1 pincée de sel 1 pincée de bicarbonate 3/4 de sachet de levure 50g d'huile de coco 175mL de lait d'avoine 30g de flocons d'avoine 100g de baies d'aronia réhydratées dans du thé Préchauffer le four à 200°C. Mélanger les farines avec le sucre, la cannelle, le sel, le bicarbonate et la levure. Creuser un puits et ajouter l'huile de coco. Sabler avec le bout des doigts avant d'ajouter le lait, progressivement. Mélanger rapidement et ajouter les baies d'aronia et les flocons d'avoine. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé former 6 belles boules de pâte. Enfourner 15 min et laisser tiédir avant de déguster, coupés en deux et garnir avec de la confiture.

Crème budwig aux baies séchées : . Pour une personne : 2 cuillères à soupe de yaourt de brebis (ou de chèvre ou de soja) 1 cuillère à soupe d'huile de lin 1 banane bien mûre Le jus d'un demi-citron 1 cuillère à soupe de graines de lin (ou de tournesol, noix, noisettes) 1 cuillère à soupe de millet ou de riz complet 100 g de framboises 1 figue fraîche coupée en morceaux (ou un fruit de saison) Une dizaine de baies d'aronia séchées.

Préparation : fouettez dans un bol le yaourt avec l'huile de lin jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter la banane préalablement écrasée à la fourchette. Incorporer le jus de citron puis les graines de lin et le millet (qui sera moulu au dernier moment). Ajouter enfin les framboises et la figue puis les baies d'aronia. Il est conseillé de préparer la crème Budwig au moment de la déguster. Et de faire tremper la veille les graines oléagineuses et les céréales dans de l'eau filtrée pour un effet optimal.

Muffins aux baies d'aronia : . (vegan) Pour la recette 1 yaourt au lait de soja 2 pots de sucre 3 pots de farine 1/2 pot de purée d'amande 1 pot de jus (celui dans lequel vos baies ont baignées) 1/2 sachet de levure chimique et 150g de baies réhydratées On commence par réhydratées les baies : faites chauffer de l'eau et verser sur les baies jusqu'à hauteur. Laisser les 3-4h minimum. Égoutter et conserver l'eau pour la recette. Préchauffer le four à 180 degrés chaleur statique. Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre donné dans la liste. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Verser dans vos moules à muffins jusqu'à mi hauteur. Enfourner 15-20 min et les faire refroidir complètement avant dégustation.

Tarte amandine aux baies d'aronia : . (vegan) Veillez à réhydratée les baies 12h min avant utilisation

Pour la pâte 250g de farine 8cl de beurre végétal fondu 8cl de lait végétal 1 pincée de sel

Dans un bol, malaxer les ingrédients rapidement jusqu'à formation d'une boule. Réserver au frais

Pour la crème d'amandes 150g de poudre d'amandes 50g de sucre 1 yaourt de soja 70g de purée d'amandes

3cs de farine 12cl de lait d'amandes. Dans un saladier mélanger simplement tous les ingrédients et réserver au frais 30min. *Pour le montage* Préchauffer le four à 190 degrés. Étaler la pâte finement et foncer votre moule. Garnir avec la crème et recouvrir le tous avec 300g de baies. Enfourner et cuire 30min.

Madeleine au beurre végétal et aronia : . Veillez à réhydratées les baies dans de l'eau chaude 12h minimum 4 œufs 100g de sucre 140g de beurre végétal 130g de farine 1cc de levure chimique 1 pincée de sel

1 zeste d'un citron Préchauffer le four chaleur statique à 210 degrés. Dans un bol faire fondre le beurre de coco et réserver. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste, le beurre de coco et mélanger. Et pour finir la farine, la levure et le sel. Déposer la pâte dans vos moule à madeleines jusqu'à mi hauteur. Faire reposer 30 min au frais. Enfourner 6 min à 210 degrés et 5 min à 180 degrés. Démouler délicatement et faire refroidir sur une grille.

Sauce aronia : . 100 g de baies d'Aronia 100 g de sucre 1 dl Laver les baies et les écraser, chauffer le tout prudemment Affiner avec : Raifort, coriandre, poivre, moutarde, des zestes d'oranges râpés, du jus de citron ou du cognac, et éventuellement du sel.

Poudre : . Mélangée à un yaourt, une compote. Ne pas dépasser une prise d'1 cuillère à café par jour

Baies séchées : . Elles peuvent être avalées telles quelles ou mélangées à du muesli, du yaourt ou toute autre préparation à base de raisins secs. Ne pas dépasser 10 à 15 baies par jour

Purée : . C'est la méthode la plus rapide de traitement par l'aronia à la maison. Une cuillère à café de cette pâte est assez pour fournir l'apport quotidien en vitamine P. Il peut être utilisé à la place de la dissolution de sucre dans le thé ou le lait.

Fruits lavés et disposés à sécher en une couche mince. Ecraser au pilon en bois, ou moulin dans un moulin à viande. Mélanger avec du sucre. Mettre la masse obtenue dans une casserole d'eau bouillante (10% en poids de fruits) pendant 10-15 minutes. Passer à travers un tamis et emballer dans des pots en verre avec une capacité de 0,5-1 litres. Stockez la purée dans le réfrigérateur.

Les différents usages

Agriculture : baies sont utilisées également en tant que colorant alimentaire

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Lorsque l'aronia est consommé comme complément alimentaire, respectez les doses indiquées. Les personnes diabétiques doivent consulter leur médecin avant toute utilisation de l'aronia.

Ne pas ingérer les feuilles de l'aronia d'une manière excessive car elles contiennent de l'acide cyanhydrique.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Aubépine épine blanche

Noms communs : Aubépine, épine blanche, épine de mai, noble épine Aubépine à un style, Bois de mai, Épine blanche, Noble Épine, Poire d'oiseau, Senellier, Aubépine monogyne

Noms scientifiques : Crataegus monogyna

Nom Anglais : .hawthorn cat Arç blanc/ Espinalb spa Espinalbo/ Espino albar/ Espino majuelo/ Arto blanco ita Azaruolo selvatico/ Biancospino comune ndl Eenstijlige Meidoorn deu Eingrifflicher Weißdorn/ Spitzdorn eng Hawthorn/ May Tree/ Quickthorn/ Common Hawthorn/ English Hawthorn ell Κράταιγος ο μονόγυνος

Ordre : .Rosales **Genre :** .Crataegus

Classification Botanique : Famille des rosacées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : extraits, infusions, teintures, décoctions, capsules, comprimés

Description botanique

Hauteur : 5 à 10m

Largeur : .2 à 7m

Feuillage : Caduc

Floraison : avril mai juin

Fructification : . septembre octobre

Origine : Europe, jusqu'à plu de 1500m d'altitude, Amérique du nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat méditerranéen, océanique, semi océanique, continental, montagnard

Rusticité : très rustique

Exposition : Soleil, mi ombre

Sol : sol ordinaire, tous les types de sol, à condition qu'ils soient profonds , sol argileux, sol calcaire

PH du sol : ph entre acide et neutre, sol alcalin

Humidité du sol : normal, bien drainés.

Durée de vie : . 500 ans

Biotope

Arbre : Haies, Lisières forestières, forêts caducifoliées (chêne pubescent, hêtre, pin sylvestres, sur substrat sec, ripisylves), fruticées. Haies et bois dans toute la France et en Corse – espèce héliophile qui colonise les terrains abandonnés. Haies bocagères, en bordure de chemin, en lisière de bois ou dans les endroits broussailleux ; fourrés caducifoliés subméditerranéens franco-ibériques, grandes forêts alluviales médio-européennes, chênaies-charmaies calciphiles subatlantiques, ormaies-chênaies pyrénéo-cantabriques

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . Achillée des Marais (*Achillea ptarmica*), Blechnum en épi (*Blechnum spicant*), Bourdaine (*Rhamnus frangula*), Bugle rampante (*Ajuga reptans*), Centaurée noire (*Centaurea jacea* subsp. *nigra*), Centaurée scabieuse (*Centaurea scabiosa*), Cousoude officinale (*Symphytum officinale*), Épiaire des bois (*Stachys sylvatica*), Eupatoire à feuilles de chanvre (*Eupatorium cannabinum*), Fougère femelle (*Athyrium filixfemina*), Gaillet jaune (*Galium verum*), Gesse des prés (*Lathyrus pratensis*), Herbe aux écus (*Lysimachia nummularia*), Jasione des montagnes (*Jasione montana*), Jonc épars (*Juncus effusus*), Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*), Menthe odorante (*Mentha suaveolens*), Millepertuis perforé (*Hypericum perforatum*), Origan commun (*Origanum vulgare*), Piloselle (*Hieracium pilosella*), Primevère officinale (*Primula veris*), Primevère commune (*Primula vulgaris*), Raiponce en épi (*Phyteuma spicatum*), Roseau des bois (*Calamagrostis epigejos*), Saule blanc (*Salix alba*), Saule poupre, (*Salix purpurea*), Scabieuse des champs (*Knautia arvensis*), Sureau noir (*Sambucus nigra*), Tremble (*Populus tremula*)

Nocive :

Conseil de culture

Plantation : Plantez de préférence en automne. Ou plante au printemps. Alternier avec d'autres espèces d'arbustes telles que des prunelliers, des cornouillers, etc.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . Arroser en cas de sécheresse prolongée et/ou fortes chaleurs, surtout les 2-3 années suivants la plantation.

- **Paillage :** .

- **Taille :** . Taille de maintien de la forme à la sortie de l'hiver ou après la floraison. Une fois l'arbuste adulte, la taille est inutile. La taille de l'aubépine n'est pas indispensable. Non taillé, l'aubépine peut devenir grand. Pour la formation d'un arbre, conservez uniquement la tige la plus forte et supprimez les autres lors de la plantation.

- **Engrais :** . Pour aider la reprise de la plante et accélérer sa croissance au cours des premières années, déposez dans la fosse une poignée d'engrais de fond ou un peu de fumier bien décomposé. Entretien avec un peu de fumure et compost au printemps.

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** maladies cryptogamiques telles que :

l'oïdium : feutrage blanc sur les feuilles. Sulfatez avec du soufre en poudre dès les premières manifestations.

la tavelure du pommier : taches brunes et crevasses sur l'ensemble des feuilles, des fleurs et des fruits.

Traitement préventif

la rouille : évitez de planter une aubépine à côté d'un genévrier, car la maladie a besoin de ces deux hôtes pour se développer.

feu bactérien qui a détruit tant de haies : Les branches se dessèchent comme si elles avaient été brûlées. Elle finit par le tuer. très contagieuse et sans traitement. Si vous constatez son apparition, au printemps ou en été, coupez l'arbre sans tarder et brûlez-le aussitôt. Supprimez préventivement les chancres éventuels car ils servent de refuge à la bactérie pendant l'hiver.

les pucerons : une pulvérisation d'eau savonneuse ou d'un purin végétal devrait régler le problème.

la piéride de l'aubépine : essayez des pulvérisations d'infusion de pyrèthre, de verveine, d'absinthe. En cas d'échec, pulvérisez une solution de *Bacillus thuringiensis* du commerce.

les solutions préventives : . En automne, ramassez les feuilles mortes (ainsi que les brindilles, les fruits...)

tombées au sol et brûlez-les, surtout si l'arbre a été malade pendant la saison.

Pulvérisez une solution de bouillie bordelaise à la chute des feuilles, puis avant le débourrement des bourgeons. N'en pulvérisez plus ensuite car l'aubépine ne supporte pas le cuivre.

Multiplications :

- **Semis** : semis en mars/avril ou semis en septembre/octobre Les graines n'ont besoin d'aucune méthode de germination spécifique. Plantez les graines dans un pot de 5 à 10 litres. Vous pouvez faire plusieurs « poquets » dans le pot, et mettre 2 ou 3 graines par poquet, et éclaircissez si plusieurs graines germent dans le même godet. Une chose est sûre pour les graines : il faut être très patient. Les graines plantées au premier printemps germent souvent au 2ème printemps. Placez le pot dans un endroit frais et protégé, et laissez faire le temps, en arrosant de temps en temps. Ne placez surtout pas le pot en plein soleil en été. Gardez-la en pot pendant au moins 1 an afin de la protéger contre les animaux qui pourraient venir la brouter. Plantez-la en pleine terre au printemps de sa 2ème année.

- **Bouture** : bouturage

- **Marcottage** : .

- **Greffe** : greffage

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fleurs : . Cueillez les fleurs au début de la floraison ou même en boutons, avec le moins possible de feuilles ou de brindilles..

Récoltes des feuilles : récolte des feuilles au printemps

Récoltes des baies : . récolte des baies en automne ou en hiver

Conseils de Conservation

Fruits : . séchage des drupes au four ou congélation

Fleurs et Feuilles : Faites-les sécher étalées en faible épaisseur, dans un endroit sec et ventilé, à l'abri du soleil et de la lumière Une fois séchées, conservez les fleurs ou les feuilles dans des sacs en papier ou des boîtes en carton bien fermés, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Renouvelez votre stock chaque année

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . les cenelles, qu'on dit aussi " poires à bon Dieu", sont de petites baies rouges au goût âpre. fruits comestibles,

Fleurs et écorces : . fleurs et écorce pouvant être utilisées en infusion

Fleurs à manger aux salades ou avec dessert

Feuilles : . feuilles comestibles crues en salade

Gelées et confitures : . Utilisation des baies pour la réalisation de gelées et de confitures

Gelée *Ingrédients* : 1 dose de baies 1 dose de sucre 1/2 dose d'eau 1/2 zeste de citron par dose *Préparation*

Mettez les baies, les zestes de citron et l'eau. Fermez la cocotte et laissez cuire 10 mn. Passez les fruits au moulin à légumes. Ajoutez le sucre puis remettez sur le feu. Laissez cuire 1/2 heure environ, à découvert, en remuant régulièrement. Versez dans des pots stériles. Conservez au frais.

Confiture *Ingrédients* 1 kg de cenelles 700 gr de sucre 1 jus de citron 3 pincées de cannelle 1 noix de muscade

Préparation Nettoyez les cenelles, séchez-les et mettez-les au congélateur quelques jours. Mélangez les cenelles, le sucre, le citron et laissez dégeler à température ambiante. Portez le tout à ébullition et laissez cuire 15 mn. Passez les fruits au presse-purée pour ôter tous les noyaux. Ajoutez la cannelle et de la noix de muscade râpée. Remettez à cuire doucement encore 5 mn. Versez dans les pots.

Feuilles en infusion : . feuilles en infusion.

Ne pas mélanger feuilles et fleurs dans tisane ou infusion

Fleurs en infusion : . 10 et 20 g de fleurs séchées par litre d'eau que l'on laisse infuser dix minutes. Il est recommandé d'en boire de deux à trois tasses par jour

Baies d'aubépine en infusion : .

- **Gargarisme** : Elle s'utilise en gargarismes. Il en faut 10 g pour un litre d'eau bouillante, qu'on laissera infuser dix minutes aussi.

Sirop d'aubépine : . Sirop d'aubépine

Pain de farine de fruits séchés : . Fruits d'aubépine séchés et moulus, puis mélangés à de la farine d'orge pour faire

du pain

Boisson fermenté : . Boisson fermenté fait avec fruits d'aubépine

Cookies : . *Ingrédients* 300 gr de cenelles 30 cl d'eau 80 gr de farine complète 80 gr de beurre 80 gr de sucre roux 1 c. à soupe de miel 1/2 c. à café de levure chimique 20 gr de fruits secs (noix, noisettes, faines, amandes, etc.) Sel
Préparation Faites cuire les cenelles dans l'eau pendant 15 mn. Passez au presse-purée jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pépins. Préchauffez le four Th. 6 ou 180°C. Concassez les fruits secs. Mélangez tous les ingrédients secs (farine, sucre, levure, sel et fruits). Incorporez le beurre puis la purée de cenelles. Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Déposez des boules de pâte et aplatissez-les avec la main. Enfourez pour 15 à 20 mn.

Cenelles au sirop : . *Ingrédients* 500 gr de cenelles 250 gr de sucre 20 cl d'eau 1 bâton de cannelle 1 trait de rhum brun
Préparation Portez à ébullition l'eau, le sucre, la cannelle et les cenelles. Remuez régulièrement jusqu'à ce que le sirop épaississe un peu. Ajoutez le rhum, mélangez. Versez dans des pots hermétiques.

Laissez refroidir.

Compote : . *Ingrédients* 1kg de cenelles 500 gr de sucre
Préparation Mélangez la pulpe de fruits frais hachés avec le sucre. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Passez au moulin à purée. Laissez refroidir

Ketchup : . *ingrédients* 500 gr de cenelles 30 cl de vinaigre de cidre 20 cl d'eau 200 gr de sucre 1/2 c. à café de sel Poivre
Préparation Equeutez les cenelles puis rincez-les à l'eau froide. Portez-les à ébullition dans le vinaigre et l'eau et laissez mijoter pendant environ 45 mn jusqu'à ce que les peaux commencent à éclater.

Retirez du feu et passez le mélange au moulin à légumes pour ôter pépins et peau. Remettez le mélange dans une casserole propre. Ajoutez le sucre et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire encore 5 à 10 mn, jusqu'à ce que la sauce réduise et devienne légèrement sirupeux. Rectifiez l'assaisonnement, puis versez dans des bouteilles. Utilisez dans les 12 mois.

Sauce : . *Ingrédients* 500 gr de pommes vertes (ou sauvages) 1 grosse poignée de cenelles le plus rouge possible Du miel
Préparation Coupez les pommes en gros morceaux, sans les éplucher ni les épépiner. Placez les pommes et les cenelles dans une casserole. Couvrez-en la moitié avec de l'eau chaude. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes et les cenelles soient cuites. Passez les pommes/cenelles au moulin à légumes pour ôtez les pépins et les peaux. Ajoutez du miel, ou pas, selon votre goût.

N.B. Cette sauce est excellente avec des saucisses, du jambon, du boudin... Vous pouvez la servir chaude ou froide.

Roti porc sauce aux cenelles : . *Ingrédients* 1,5 à 2 kg rôti de porc 100 gr de lardons 4 oignons émincés Un peu de marjolaine 4 gousses d'ail hachées De la sauce de soja 3 feuilles de laurier 2 piments 4 baies de genièvre 4 cenelles séchées 4 prunelles séchées 3 champignons séchés 3 prunes 1 tranche de pain d'épice sec 6 c. à soupe d'huile d'olive Sel, poivre
Préparation Faites mariner la viande avec la sauce soja, 2 c. à soupe d'huile d'olive, l'ail, sel, poivre pendant 12 heures au frigo. Faites dorée la viande de tous côtés dans 4 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les lardons, l'oignon, le piment, le laurier, la marjolaine, le genièvre, les prunes, les champignons, les prunelles, les cenelles. Recouvrez la viande d'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 1,5 à 2 heures à couvert. Ôtez la viande. Réservez au chaud. Ajoutez le pain d'épice en morceaux et faites réduire le jus de cuisson. Mixez la sauce et filtrez-la à travers un tamis. Coupez la viande et servez avec la sauce.

Elixir du cenellier : . *Ingrédients* 50 gr cenelles écrasées 1/2 jus de citron 1 litre d'eau
Préparation Faites bouillir les cenelles dans l'eau, pendant 10 mn. Laissez infuser jusqu'à refroidissement. Ajoutez le citron. Filtrez et versez dans une bouteille. Complétez avec de l'eau si nécessaire. Conservez au frigo et boire frais.

Sirop de baies d'aubépine : . *Ingrédients* 100 gr de cenelles 150 gr de sucre 1 filet de citron
Préparation Mélangez les baies et le sucre. Laissez macérer 3 semaines en plein soleil. Filtrez (réchauffez si nécessaire). Ajoutez le filet de citron. Mettez en bouteille. Utilisez comme un sirop en ajoutant de l'eau.

Alcol d'aubépine : . *Ingrédients* Cenelles 1 bouteille de vodka non aromatisée
Préparation Lavez les cenelles et laissez-les sécher sur du papier absorbant. Remplissez un bocal aux 2/3 avec les baies. Couvrez les baies de vodka. Fermez le bocal hermétiquement. Laissez macérer 1,5 mois dans un endroit sombre, à température ambiante en mélangeant régulièrement. Tamisez et filtrez. Versez dans une jolie bouteille en verre. Stockez quelques mois avant de déguster.

Tisane de fruits : . Tout d'abord, broyez grossièrement vos fruits séchés au moulin à café. Achetez un moulin qui ne servira qu'à broyer les plantes, sinon l'odeur du café prédominera dans vos infusions. Placez ces fruits broyés dans une tasse et versez l'eau bouillante dessus. Laissez infuser à couvert pendant une vingtaine de minutes, puis passez à la passoire et buvez. La tisane sera légèrement épaisse dû aux amidons du fruit, et son goût sera riche, fruité, légèrement acide et nourrissant.

Tisane de fleurs : . - 50g de fleurs séchées pour 1 litre d'eau bouillante, infuser 10mn. Ne pas dépasser 2 tasses par jour.

- préparer une infusion avec 30g de fleurs pour 1 litre d'eau bouillante, infuser 10mn. Filtrer soigneusement et sucrer au miel.

- infusion avec 50g de fleurs pour 1 litre d'eau bouillante, ajouter 1 pruneau, laisser infuser 15mn. Ne pas dépasser 3 tasses par jour dont une au coucher, pendant 1 mois.

- infusion avec 30g de fleurs pour 1 litre d'eau bouillante, infuser 10mn. Prendre 1 tasse au coucher.

- infusion avec 15g de fleurs pour 1 litre d'eau bouillante, infuser 10mn. Ne pas dépasser 3 tasses par jour.

Les différents usages

Agriculture : Utilisé comme porte greffe du néflier et des poiriers

Artisanat : Utilisé autrefois pour les pièces mécaniques (bois très résistant aux frottements), en petite menuiserie et tournerie (robinets de tonneaux) e bois est homogène, dur, lourd, blanc, parfois légèrement teinté de brun rougeâtre, prenant un beau poli, ressemblant beaucoup à celui de l'alisier blanc; présence de tâches médullaires.

Combustible : C'est un bon combustible.

Cosmétique : . utilisée en infusion , incorporée en phase aqueuse dans vos formules cosmétiques maison, comme actif idéal pour : une lotion, un lait ou en bain et en teinture hydro alcoolique

Vétérinaire : .

Dentifrice : . La poudre de feuilles d'aubépine peut servir à se laver les dents. L'infusion de fleurs ou fruits s'emploie en bains de bouche.

Précaution d'emploi : Il n'existe pas de précautions particulières. Il faut simplement respecter les doses prescrites. Cependant, lorsque l'aubépine est utilisée dans le cas de problèmes cardiaques, il est indispensable d'avoir consulté un médecin au préalable. Cette plante est également déconseillée en cas de grossesse

Contre indications : .Grossesse et allaitement, jeunes enfants

Effets indésirables : .nausées, fatigue, transpiration, légers troubles digestifs, maux de tête, étourdissements et allergies possibles. Ces symptômes disparaissent à l'arrêt ou diminution des prises.

Interaction médicamenteuse : Certains médicaments combinés avec l'aubépine ont une action potentialisatrice, c'est-à-dire que l'action sur le corps est renforcée. Ces médicaments sont : la digitaline, des antagonistes du calcium, des dérivés nitrés comme la nitroglycérine et l'isosorbide et, enfin, les bêtabloquants.

Berberis darwinii

Noms communs : .Berberis darwinii, parfois appelée épine vinette de Darwin,

Noms scientifiques : .Berberis darwinii,

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des berberidaceae ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .

Largeur : .

Feuillage : .persistant

Floraison : .

Fructification : .janvier à mars

Origine : . amérique du sud

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .

Exposition : .

Sol : .

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
 - **Bouture :** .
 - **Marcottage :** .
 - **Greffe :** .
- Porte greffe :** .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .janvier à mars

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, De petites baies rouges (comestibles mais très acides)

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire :

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Berberis

Noms communs : .Berbérís, Épine-vinette, Vinettier, berbériide, oseille des bois, myrtille sauvage d'Iran, berberis, barberies, ou encore petite vigne. zereshk (en Persan),

Noms scientifiques : .Berberis vulgaris

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Berberidacées

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 0,5 à 5m

Largeur : . 1 à 3m

Feuillage : . persistant, semi persistant, caduc. L'épine-vinette est un arbuste qui possède, comme son nom l'indique, des épines en pate d'oie redoutables. Les épines présentes sur les branches ont ordinairement trois pointes.

Floraison : . mars à juin

Fructification : .été

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .jusqu'à au moins -20 °C.

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : . sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau, apprécie les coteaux calcaires

PH du sol : . alcalin, neutre

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne

- **Engrais :** .apportez-leur une fois par an, au printemps ou à l'automne, **un peu de fumier ou de compost décomposé** ou un engrais complet. Abstenez-vous s'ils sont bien développés.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .

- **Paillage :** .

- **Taille :** . juillet

- **Taille :** .

- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .semis en mars. Laissez tremper les graines pendant 24 heures à température ambiante, semer dans du terreau à 5 m/m de profondeur en godets ou bac à semis à température minimum de 20°, repiquer à l'extérieur lorsque les plants sont bien racinés.

- **Bouture** : .bouturer les espèces à feuillage persistant et caduc en août-septembre avec des boutures à talon prélevées sur des rameaux semi-aoûtés. Les espèces caduques se bouturent aussi en fin de printemps avec des boutures prélevées sur de jeunes rameaux herbacés. Placez les boutures semi-aoûtées en pépinière, les herbacées en godet, dans un mélange de terreau et de sable. Repiquez-les en pot au printemps suivant dans un substrat semblable auquel vous aurez ajouté de la terre, puis en place définitive à l'automne.

- **Marcottage** : . marcottage

- **Greffe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . novembre decembre Vous pouvez récolter les baies de berbérís en début d'hiver en vous protégeant des épines.

Les fruits de l'épine-vinette, très amers, peuvent être utilisés pour fabriquer des gelées ou confitures aux recettes traditionnelles

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., fruits rouges comestibles crus (tres acide). Mieux vaut les cuire. Dans le sucré, on confectionne de la confiture, de la gelée et des sirops d'épine-vinette depuis la nuit des temps !

Sinon, vous pouvez intégrer les berberis dans vos desserts : cakes, muffins, cookies, sablés (particulièrement à la noisette), crumble ou encore vos glaces. N'hésitez pas à l'associer à d'autres fruits séchés, elle se mariera parfaitement en apportant sa subtile acidité.

Compote : .Compote :

L'épine-vinette fait merveille dans l'accompagnement du chocolat !

Dans la cuisine salée, étonnement on peut s'en servir un peu partout. Son usage en tant que condiment est très répandu en Iran où on va l'utiliser dans de nombreux plats traditionnels, que ce soit des plats à base de riz, de poisson, de volaille ou d'oeufs. Une bonne manière de s'y prendre est de réhydrater baies : faites revenir 2 ou 3 min les baies séchées dans un peu de beurre à feu doux pour ensuite les ajouter au plat. Ajoutez quelques baies de berberis dans vos légumes, elles accommoderont parfaitement les aubergines, les courges, les courgettes et plats de carottes. Vous pouvez assaisonner toutes vos viandes blanches avec, mais aussi les viandes rouges. Servez-vous en pour parfumer vos boulettes ! Elles peuvent facilement entrer dans la composition de vos farces. Côté poisson, elles font un carton dans la cuisson en papillote. On peut confire les baies séchées dans du vinaigre, elles peuvent alors faire office de câpres. Elles se marient très bien au safran. L'épine-vinette est la base de plats typiques, en Ouzbékistan dans le Plov, le zereshk polo en Iran.

Vin : .Vin

Compote : .Compote

Vin : .Vin

Liqueur : . Liqueur

Séchées : .Séchées

Cafés de macérations alcoolique : Cafés de macération alcooliques

Fruits au vinaigre. Fruits au vinaigres

Fruits confits: . Fruits confits

Recette: . : beure sucre fruits avec riz a aneth

Jeunes feuilles : Jeunes feuilles de berberis mangeables avec salade, crues ou cuites

Sauce aux berbérís : 1 tasse (25 cl) d'épine vinette - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 3 cuillères à soupe de cassonade - 1 pincée de safran - 2 cuillères à soupe de jus de citron vert - Facultatif : eau de rose (sinon de l'eau)

Confiture d'épine vinette : . Ingrédients : 250 gr d'épine vinette fraîche 2 pommes 320 gr de sucre cristal 1 verre d'eau Préparation : Mettez les fruits entiers dans une bassine à confiture avec l'eau Faites chauffer, jusqu'à éclatement des fruits, passez-les au moulin à légumes, grille fine. Tamisez au chinois la purée et le jus, afin d'éliminer les petits grains. Pesez la purée filtrée et ajoutez l'équivalent du poids en sucre plus 1/4 Ajoutez les pommes coupées en quartiers et laissez cuire environ 1 h, en écumant régulièrement. Retirez les quartiers de pommes, et mettez en pots.

Tortilla aubergines berberis : INGREDIENTS 120 ml d'huile 3 oignons, pelés et tranchés 3 aubergines moyennes, pelées 5 oeufs 2 c. à soupe de farine 1,5 c. à café de levure 25 gr de persil haché 1 c. à café de pistils de safran dissous... 1 c. à soupe d'eau chaude 3 gousses d'ail pelées et écrasées 1/2 c. à café de sel Poivre noir 20 gr d'épine vinette fraîches ou réhydratées Préparation : Préchauffez le four Th.8 ou 180°C. Chauffez l'huile dans une grande casserole et faites revenir les oignons à feu moyen pendant 7 mn. Coupez les aubergines en deux dans l'épaisseur, puis chaque moitié en tranches de 1 cm d'épaisseur, enfin chaque tranche en lamelles de 1 cm d'épaisseur.

Ajoutez-les à l'oignon et faites cuire à feu moyen-vif, en remuant de temps en temps, pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les aubergines sont complètement molles. Laissez refroidir. Réservez. Dans un grand bol, fouettez ensemble les œufs, la farine, la levure, le persil, l'eau et le safran, l'ail, le sel et une mouture de poivre. Mélangez bien. Incorporez délicatement l'épine vinette et le mélange aubergines-oignons Badigeonnez un moule avec de l'huile, versez le mélange dedans et faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que l'omelette soit bien dorée. Ôtez du four et laissez refroidir. Servez chaud ou à température ambiante, saupoudré de persil.

Gateau semoule : Pour un moule de 20 cm x 20 cm environ, soit 25 à 30 gâteaux: 130 gr de semoule de blé du 40 gr de sucre 40 gr de farine 160 gr de yaourt 70 gr de beurre fondu 2 c c de levure chimique 1 c s d'eau de fleur d'oranger 100 gr de baies d'épine-vinette fraîches Mélanger tous les ingrédients, étaler dans un moule bien beurré. Marquer les sillons au couteau, poser sur chaque carré une amande et faire cuire env 25 minutes au four préchauffé à 180°, jusqu'à ce que le tout soit doré.

Pendant ce temps, préparer un sirop avec:120 gr de sucre 1 dl d'eau 1 jus de citron 1 c s d'eau de fleur d'oranger Faire chauffer 3-4 minutes.

Gelée : Pour 1 kilo de baies bien mûres lavées et séchées , on a besoin d'un kilo de sucre et d'un petit verre d'eau , l'ensemble doit être bouilli pendant 20 minutes puis retiré du feu . Une fois tiède la préparation obtenue doit être tamisée pour éliminer les graines et les peaux et on fera revenir le liquide sirupeux ainsi obtenu à feu doux jusqu'à obtenir un liquide sirupeux plus concentré . Mettre dans des petits pots en verre stérilisés et placer les à bouillir pendant quelque minutes . Ils doivent être conservés dans un endroit frais , sec et sombre .

Rochers de figues à l'épine vinette : . - 25 cl de poudre d'amande - 6 cl de beurre - 1/2 citron jaune - 1 cuillère à soupe de miel - 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée Epices : - 2 cuillères à soupe d'épine vinette séchée (berbérís) Fruits séchés : - 12 belles figues séchées - 2 cuillères à soupe de raisins secs Préparation de la recette : - Découpez les figues en petits morceaux puis mettez-les dans votre mixeur avec les raisins secs et les baies d'épine vinette (berberis). Quand le mélange commence à former une pâte homogène c'est bon vous avez la base de vos rochers. - Prélevez les zestes du demi-citron, puis pressez-le afin d'en récupérer le jus. Réservez les zestes et le jus. - Mettez la pâte de figues, raisins et berberis dans un saladier, saupoudrez la poudre d'amande, versez le jus de citron, le miel et ajoutez le beurre que vous aurez ramolli afin de mieux l'incorporer. Mélangez bien l'ensemble. - Façonnez vos rochers de fruits séchés en formant des boules et pour finir, roulez les rochers dans la noix de coco. Ajoutez un peu de zeste de citron si ça vous tente et c'est prêt ! Cette recette des rochers de figues à l'épine vinette est facile et rapide à préparer. L'idéal est de les servir légèrement frais, placez-les au réfrigérateur avant de les servir, ce sera meilleur !

Zereshk polo : . Zereshk Polo (recette irannienne)- 500 grammes de riz- 40 grammes de baies d'épine-vinette- beurre doux- 1 cuillère à soupe bombée de sucre en poudre - sel- pain plat type *lavash*, disponible dans les épiceries turques notamment.- 1/4 de cuillère à café de safran. Laver le riz dans 5 eaux différentes, jusqu'à ce que l'eau devienne transparente. Le laisser tremper 2 heures au moins dans un grand saladier rempli d'eau fraîche et claire additionnée de 2 cuillères à soupe de gros sel. Pendant ce temps, piler le safran dans un mortier et le faire infuser dans 5 cl d'eau chaude. Réserver. Faire tremper les baies d'épine-vinette dans l'eau chaude pendant 20 minutes. Les trier et les égoutter soigneusement. Dans une poêle, faire fondre un cuillère à soupe de beurre. Ajouter alors les baies, le sucre et une cuillère à café de safran liquide. Bien mélanger et laisser revenir à feu doux 3 minutes. Attention, les baies d'épine-vinette brûlent facilement! Tenir au chaud. Dans un faitout antiadhésif, faire bouillir un grand volume d'eau.

Quand l'eau bout ajouter 2 cuillères à soupe de gros sel et verser le riz préalablement égoutté.

Au bout de 8 minutes (parfois 6 parfois 10. Il n'y a pas de secret il faut surveiller et goûter), quand votre riz est *al dente* (tendre à l'extérieur, ferme à l'intérieur), l'égoutter sans attendre et le rincer avec un grand verre d'eau fraîche. Remettre le faitout sur le feu, verser 50 grammes de beurre (environ 4 cuillères à soupe), 15 cl d'eau (environ 8 cuillères à soupe) et 2 cuillères à soupe d'eau safranée puis disposer 1 galette de *lavash* dans le fond. Si vous n'avez pas de *lavash*, étalez une couche de riz cuit d'environ 2 cm d'épaisseur et tassez bien. Arranger le reste du riz en forme de pyramide, sans tasser. Cela permet au riz de prendre ses aises en cuisant. Couvrir d'un torchon, puis du couvercle fermant hermétiquement. Nouer le torchon sur le dessus du couvercle et faire cuire à feu moyen-vif pendant environ 10 minutes (ou moins... cela ne doit pas sentir le brûlé!!). Dès que la vapeur se forme, réduire le feu au minimum et poursuivre la cuisson 1 heure. Retirer votre casserole du feu et ôter le couvercle et le torchon. Prélever une dizaine de cuillères à soupe de riz et les mélanger au reste de votre infusion de safran. Servir le riz sur un plat en ajoutant à la fin, sur le dessus, vos *zereshk* revenues dans le beurre et le sucre et votre petit bol de riz coloré et parfumé au safran. Décoller le *tahdig* du fond du plat (c'est à dire la croute formée par le pain ou le riz, selon la méthode employée) et le servir à part.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .Le bois du vinettier est utilisé en marqueterie car c'est un bois fin et dur. On s'en sert même en teinturerie pour colorer en jaune, la couleur du bois et des racines.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .A forte dose, l'épine-vinette peut provoquer des nausées, des vomissements, des convulsions, des chutes de la tension artérielle, un ralentissement du rythme cardiaque et des difficultés respiratoires.

Contre indications : .Usage déconseillé pendant la grossesse (Agit sur l'utérus)et l'allaitement.

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Cade

Noms communs : .Cade ou Genévrier cade , Genévrier oxycèdre,

Noms scientifiques : .Juniperus oxycedrus

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des cupressacée ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 1 à 14m

Largeur : . 1 à 3m

Feuillage : . persistant

Floraison : . février à mai

Fructification : .

Origine : .dioïque (il porte des fleurs mâles et des fleurs femelles sur deux pieds différents)

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat méditerranéen, guarrigue et maquis, massif central, aveyron, gard pousse jusqu'à environ 1 000 m d'altitude sur des versants ou des plateaux arides, notamment dans les Alpes du Sud ou au sud du Massif central.

Rusticité : .jusque vers -10 °C.

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : .lieux arides, rocaillieux, sur calcaire ou sur sols acides Sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau

PH du sol : .Sol neutre

Humidité du sol : . sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : . chene vert, chene kermes

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne de préférence ou en automne

- **Engrais :** . pas besoin

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . pas besoin

- **Paillage :** . paillage si tres froid

- **Taille :** . inutile

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .les semis sont à réaliser à partir des graines fraîchement récoltées : Débarrassez les graines de leur coque ligneuse en les immergeant pendant 1 h dans de l'acide sulfurique. Rincez-les ensuite abondamment, puis laissez-les tremper 48 h dans de l'eau à température ambiante. Enfin, installez-les à l'automne à l'extérieur dans un pot protégé des prédateurs, en stratification, pour une exposition au froid de 5 à 6 mois. La germination aura lieu en mars-avril, avec un taux de réussite d'environ 25 %. Vous pouvez ensuite le repiquer en pépinière au printemps pour une mise en place définitive a l'automne qui suit ou de l'année d'après. Bon à savoir : sans stratification de la graine, sa germination peut prendre 2 à 5 ans.

- **Bouture :** .Il ne donne de bons résultats qu'avec des sujets jeunes. Il se fait en fin d'été, en août-septembre. Prélevez des portions de rameaux encore vertes à leur base. Si c'est possible, récoltez des boutures avec crosse. Appliquez un peu d'hormone de bouturage. La reprise n'est pas toujours assurée.

- **Marcottage :** .Le cade, ou genévrier oxycèdre a tendance à se reproduire spontanément avec les branches les plus basses, qui sont rampantes. **Le marcottage est assez aisé.** Si le sujet est jeune et que ses branches les plus basses ne sont pas déjà enterrées, vous pouvez les enfouir dès le printemps Si des marcottes spontanées des branches basses existent, vérifiez si leur enracinement est suffisant, et, dans ce cas, sevrer-les du pied mère au printemps avec un sécateur et repiquez-les en automne. Si ce n'est pas le cas, choisissez une branche assez longue située près du pied et enterrez-en une longueur suffisante, après l'avoir entaillée sur toute sa longueur sur sa partie convexe.

- **Grefe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . récolte septembre octobre. Les cônes femelles prennent peu à peu l'apparence de baies, les écailles se soudant les unes aux autres. Ces cônes arrivent à maturité au bout de deux ans environ. Ils forment des baies brun-rouge. **Récoltez les fruits marron** en automne. Débarrassez-les de leur pulpe après les avoir écrasés dans une passoire. Chacun contient trois petites graines triangulaires (de 2 à 3 mm), que vous recueillerez et séchez soigneusement

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Cônes : ., Les cônes, comestibles frais, sont bruns à orange.

Baies : .Les baies sont utilisées aussi pour la fabrication d'alcools. Utilisées en macération, elles complètent les baies et agrumes utilisés pour la fabrication de gin

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Du bois, on extrait l'huile de cade, utilisée autrefois pour ses vertus cicatrisantes, toujours très appréciée comme antiseptique et désinfectant. Elle est fréquemment associée à divers produits tels que les shampooings. Elle constitue un traitement local d'appoint du psoriasis et des dermites séborrhéiques. Elle sert aussi à soigner les sabots des chevaux (entre dans la composition de l'onguent de maréchal). . Elle est très efficace dans l'éloignement des rongeurs, ainsi que comme répulsif d'insectes. Cependant elle ne sent pas très bon et il faut éviter de l'employer « pure » sur la peau. Les facteurs de flûte à bec s'en servent afin de fabriquer le bouchon du bec de la flûte. C'est aussi un excellent anti-mites. On l'utilisait autrefois dans le Gers pour éviter que les canards ne s'attaquent entre eux en mettant quelques gouttes sur leur croupion.

Au Maroc, elle est utilisée sur les jarres en terre contenant de l'eau pour les aseptiser.

Dans les années 50 , elle est utilisée par les bergers pour soigner la gale du bétail.

Ses dangers Malgré ses nombreux atouts, l'huile de cade peut s'avérer dangereuse pour la santé. Elle est notamment la cause d'intoxications par ingestion ou simple contact avec la peau pouvant créer des troubles respiratoires, neurologiques et cardio-vasculaires. Elle contient des hydrocarbures et des phénols qui sont des substances toxiques.

Les fours à cade qu'on trouve encore dans la guarrigue en provence (notamment à cuges les pins) rappellent l'époque où cette huile était produite directement dans les champs : là où poussait le genévrier cade, on construisait de grands fours cylindriques en pierre, le bois y était lentement consumé et on récupérait l'huile dans la partie basse du four. Leur utilisation a cessé pendant la Seconde Guerre mondiale. Les distilleries modernes ont supplanté cette méthode artisanale.

Artisanat : .Le bois est l'ennemi des tronçonneuses de par sa dureté, et le bois de cœur est quasiment imputrescible. Le bois peut être utilisé dans la statuaire ; on en a fait aussi des linteaux de portes et des plaques ou objets anti-insectes et anti-mites à glisser dans les penderies.

Il est également recherché en tournerie pour son odeur agréable et la beauté de ses cernes.

En élevage, sous forme de piquets de clôture, avec le défaut d'être très cassant.

Combustible : .La poudre de bois de cade est connue pour être un encens naturel.

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Chalef de ebbing

Noms communs : .chalef de ebbing

Noms scientifiques : .

Nom Anglais : . russian olive, ebbin's silverberry
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des eleagnaceae
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 4m
Largeur : .
Feuillage : . persistant semi persistant
Floraison : . automne, debut hiver
Fructification : .
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .
Exposition : .
Sol : .
PH du sol : .
Humidité du sol : .
Durée de vie : .
Nodules fixateur d'azote

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .
- **Paillage :** .
- **Taille :** .
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** . bouturage en été
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
- Porte greffe :** .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruit comestible

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Chalef – olivier de bohème

Noms communs : .Olivier de Bohême, arbre d'argent, arbre du paradis, olinet, éléagne à feuilles étroites, Chalef à feuilles étroites

Noms scientifiques : .Elaeagnus angustifolia

Nom Anglais : .Spa :Árbol del Paraíso/ Cinamomo/ Olivo de Bohemia/ Olivo del Paraíso/ Panji Cat :Arbre del paradís Ita :Elegno/ Olivagno Olivo di Boemia Deu :Paradiesbaum/ Schmalblättige Ölweide/ Wüsten Ölweide Eng :Russian Olive tree/trebizond date/oleaster Ndl :Smalle Olijfwilg Ell :Μοσχοῦτιά

Ordre : Rosales **Genre** : Elaeagnus

Classification Botanique : Famille des elaeagnaceae

Parties utilisées : .bois, feuilles, fruits, graines

Formes et préparations : .: combustible, paillage, huile, confiture

Description botanique

Hauteur : . 2 à 12m

Largeur : . jusqu'à 10m

Feuillage : . caduc

Floraison : . mai juin

Fructification : . aout à octobre

Origine : . asie, europe de l'est espèce invasive Dans certaines zones, telles que la Camargue ou le bord des étangs du Languedoc, on l'accuse de participer activement à la fermeture de milieux ouverts fragiles tels que les dunes et arrière-dunes, les prés salés ou les prairies humides, ainsi que d'avoir une tendance à évincer ou modifier la flore et la faune locale

Condition de vie de l'arbre

Climat : .s altitudes généralement inférieures à 2 000 m

Rusticité : .jusqu'à près de -40 °C

Exposition : . ensoleillée

Sol : .sol léger, drainé, on la trouve souvent près de l'eau : côtes maritimes, rives de lacs et rivières, bordures de fossés, marais, plaines inondables, mais aussi dans le lit de rivières asséchées. Tolère la présence de calcaire ou salinité modérée, Indifférent même aride, caillouteux, sablonneux

PH du sol : .entre 6 et 9,5

Humidité du sol : .sol très bien drainé, frais. Les excès d'eau ont pour conséquence d'asphyxier ses racines.

Durée de vie : .

Fixateur d'azote : .Des bactéries du genre *Frankia* vivant dans les nodules racinaires de l'Olivier de Bohême sont responsables de la fixation de l'azote de l'air. Cette symbiose lui permet de grandir sur des supports minéraux nus

Espèce invasive : *Dans certaines zones, telles que la Camargue ou le bord des étangs du Languedoc, on l'accuse de participer activement à la fermeture de milieux ouverts fragiles tels que les dunes et arrière-dunes, les prés salés ou les prairies humides, ainsi que d'avoir une tendance à évincer ou modifier la flore et la faune locale.*

Biotope

Arbre : .noisetiers, pruniers

Arbustes : .argousier, aronia, azerolier, cerisier acide, cognassier, cornouiller mâle, feijoa, figuier, grenadiers, lyciet (goji), néflier, noisetier, prunellier, sureau noir...

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .Les ronces et petits fruits, idéals pour remplir le bas d'une haie de Chalef : cassissier, framboisier, groseillier, ronces fruitières (mûres)...

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . *tamaris*

Conseil de culture

Plantation : . planter à l'automne, 1 pied par m². Arrosage correct après la plantation jusqu'à l'implantation réussie. Haie décorative, brise-vent durable pour les jardins de bord de mer. Haie libre et défensive par ses épines. Haie fruitière. Il peut aussi garnir un balcon, car il vient bien en bac. La plantation en bac se fait toute l'année. Sa production régulière de drageons peut parfois gêner les plantes voisines, lorsqu'il est placé dans un massif. Préférez-le en sujet isolé, ou utilisé dans un petit bosquet ou une haie.

- **Engrais :** .Faire un apport de compost ou de fumier décomposé à la plantation

- **Trou :** .80 cm de profondeur et de diamètre.

- **Paillage :** .non

Entretien :

- **Arrosage :** .inutile

- **Paillage :** .

- **Taille :** . pas nécessaire, Elimination du bois mort. Supporte néanmoins les tailles sévères. Pour favoriser la ramification, taillez les pousses les premières années d'un tiers de leur longueur. Si on souhaite faire un petit arbre, il est impératif de ne conserver que le tronc principal. Si c'est pour une haie, l'apparition de drageon est positive, car elle permettra d'obtenir une formation végétale plus dense. Ports divers : buissonnant, arrondi, en boule ou ovale, pleureur ou tombant, palissé. Aime être stimulé de temps en temps par une taille qui lui procure un surcroît de vigueur et permet le développement d'un grand nombre de nouvelles pousses colorées. Peut se tailler au début du printemps ou à l'automne.

- **Engrais :** . Sans être indispensable, un nouvel apport de compost ou de fumier décomposé pourra être effectué tous les ans au printemps

- **Palissage :** .possible

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .**La chlorose :** les feuilles jaunissent rapidement, sèchent et tombent, en cause un sol trop basique ou carencé en fer, faire alors des apports. Ou bien, un dépôt noirâtre se forme sur les tiges et les feuilles, signe d'une attaque de psylle (insecte suceur de sève). Les coccinelles, syrphes et chrysopes sont des prédateurs de la larve de psylle. Mais si l'insecte est déjà passé à l'âge adulte, seul un traitement au pyrèthre et roténone est efficace pour s'en débarrasser.

Multiplications :

- **Semis** : ./ semis des noyaux s'effectue en automne. Les semis sont très longs à lever, il faut compter environ 2 ans.
2/ Semis des graines mûres après une période de stratification de trois mois dans du sable humide au frais (4 °C) ; en pot ou terrine à placer au pied d'un mur orienté au nord ou à l'est afin de favoriser une bonne vernalisation (action ramollissante du froid sur leur enveloppe) ou sous châssis froid au printemps ; recouvrir le noyau avec 3cm de terre affinée. Protéger les graines de l'appétit des rongeurs à l'aide d'un fin grillage.

- **Bouture** : .1/ bouturages herbacés se font du mois de mai au mois de juin, et les semis en tiges aoûtées se font du mois de juillet au mois d'août.

2/ boutures de bois sec en hiver.

- **Marcottage** : .marcottage et les prélèvements des drageons se pratiquent en automne.

- **drageons** : . Prélèvements de drageons en hiver

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . aout à octobre On récolte uniquement les fruits mous, les fruits durs ne sont pas mûrs, ils sont astringents. L'usage est de les laisser reposer 2 jours après la récolte, la texture de la chair est comme une gelée fondante.

Récoltes des feuilles : .les feuilles mettent trop de temps à se décomposer, ne pas utiliser pour le compost. Par contre elles peuvent être utilisées pour du paillage.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : ., fruits comestibles. Sucrés, mais farineux, ils sont riches en lycopène. Ils sont souvent consommés séchés, ou cuits en marmelade ou en jus.

Sorbet : fruits consommés en sorbet au Proche-Orient.

Tisane : . Les fleurs entrent dans la composition de la tisane "Zhourat" originaire de Syrie.

Confiture : . 1 kilo de baies 20cl d'eau 650g de sucre 10cl de jus de citron Dans une bassine, mettre les fruits et l'eau. Porter à feu doux pendant 10mn pour crever les baies. Passer les fruits au moulin à purée, grille fine (comme pour les mûres). Dans la bassine, verser cette purée et le sucre. Cuire de 3 à 5 mn et à la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron. Mettre en pots. Fermez-les et retournez-les immédiatement. Laissez les pots à l'envers jusqu'au lendemain.

Gelée : . 1 kilo de fruits bien mûrs Oter le noyau des fruits et broyer à la main. Couvrir d'eau à ras. Cuire 15 mn. Egoutter dans un linge toute la nuit. Ajouter au jus son poids de sucre. Cuire 10 minutes. Mettre en pot.

Vin : Cueillir des fruits bien mûrs, les écraser dans une bassine et laisser macérer pendant 3 jours. Ensuite presser le jus et le filtrer. Pour 1 litre de jus obtenu, il faut 2 litres d'eau et 1 kilo de sucre. Faire fondre le sucre dans l'eau avant de mélanger à froid avec le jus. Mettre le tout en bonbonne ouverte remplie jusqu'en haut du goulot. Laisser fermenter (bouillonnement et débordement de mousse qui entraîne les impuretés) et ajouter un peu d'eau au fur et à mesure. Stocker la bonbonne au noir pour éviter que mouches et moucherons, attirés par le sucre, ne viennent pondre et fassent tourner la mixture au vinaigre. Quand il ne se produit plus de mousse, couvrir la bonbonne et laisser reposer pendant 9 mois. Mettre en bouteilles, type bouteille de champagne avec un muselet, car certaines bouteilles peuvent continuer à travailler et le vin devient pétillant...et attention à l'ouverture ! Suivant les années le vin est plus ou moins sucré et pétillant, voire pas du tout.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Plante mellifère : le fleurs permettent une production d'environ 80 kg de miel par hectare ; la production de pollen est très moyenne cependant. Rétenion du sol et formation de terre-pleins. Couramment

utilisé pour fixer les dunes en raison de son enracinement traçant.

Artisanat : .Le bois servait à la confection d'outils et d'instruments de musique. Utilisé pour poteaux, poutres, des articles domestiques, il est aussi beaucoup utilisé pour la sculpture. Une gomme extraite à partir de la plante est utilisée dans l'industrie textile dans l'impression de calicot.

Combustible : .produit bois de chauffe et de la gomme végétale

Cosmétique : .Les fleurs parfumées, sont toujours utilisées de nos jours en cosmétologie.

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .Risque de toxicité 5 - Dermatite : L'exposition au jus ou à la sève de ces plantes, ou des piqûres, peut provoquer de l'urticaire ou des irritations. Ces blessures peuvent être très douloureuses et entraîner la formation de cloques ou de brûlures relativement importantes.

Interaction médicamenteuse : .

Cotoneaster franchetii

Noms communs : .Cotoneaster franchetii (Syn. Cotoneaster franchetti) (Cotonéaster de Franchet ou Cotonéastre de Franchet)

Noms scientifiques : .Cotoneaster franchetii

Nom Anglais : . franchet cotoneaster

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des rosaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 5m

Largeur : . 2 à 4 m

Feuillage : . persistant ou semi persistant

Floraison : . mai juin juillet

Fructification : . octobre novembre

Origine : . chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen

Rusticité : .-15°C

Exposition : .soleil ou à mi-ombre.

Sol : . ordinaireSol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Terre de bruyère Humus ou terreau

PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .de préférence en automne ou, à défaut, au printemps.

- Engrais : .Sauf sécheresse exceptionnelle, l'apport d'eau n'est plus indispensable après les deux premières années. L'apport d'engrais également n'est pas nécessaire.

Faites éventuellement une taille de formation durant les deux premières années, en hiver. Vous pouvez également lui appliquer une taille de rafraîchissement, après la fructification ou en fin d'hiver pour lui maintenir un beau port.

- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .
- **Paillage** : .

- **Taille** : .Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port.

Espèces persistantes : Après la floraison, tailler légèrement et supprimer les rameau qui déséquilibrent le port de la plante.

Palissé : Après la floraison, ou en fin d'hiver-début de printemps, supprimer les pousses ayant fleuries à 2-4 [yeux](#) de la ramure principale.

En haie : tailler jusqu'aux fleurs fanées ou près des fruits en milieu ou fin d'été.

Tailler légèrement en début d'automne si de nouvelles cachent les fruits.

Tolèrent une taille de rénovation.

- **Taille** : .

- **Engrais** : .

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** : .Certaines espèces sont très sensible au feu bactérien dû à *Erwinia amylovora*, pendant la période active de la végétation. Aucun remède curatif connu jusqu'ici. tailler les parties atteintes et les brûler. Mesures prophylactiques rigoureuses : entre autres, désinfection des outils de taille. Petites taches rougeâtres puis brunâtres sur les feuilles qui jaunissent et tombent si l'attaque n'est pas arrêtée au début par un traitement au zinèbe.

En pépinière, attaque de crown gall due à *Agrobacterium tumefaciens*. Petites tumeurs (pouvant devenir importantes) au collet et sur les racines. Elimination des sujets atteints, signalés par un certain dépérissement.

Parfois attaques de chenilles défoliatrices

Les cotonéasters peuvent subir quelques attaques de pucerons ou cochenilles et rarement de chenilles défoliatrices. Enfin, certaines variétés sont très sensibles au feu bactérien.

Contre les pucerons, au printemps, quelques pulvérisations d'eau savonneuse dès le début de l'attaque devraient régler le problème.

Contre les cochenilles, en période de chaleurs sèches prolongées, faites des brumisations préventives du feuillage.

Contre les chenilles défoliatrices, moins faciles à éliminer, il existe quelques méthodes de luttés naturelles.

Intervenez dès les premiers signes pour les éliminer facilement.

Enfin, en cas de feu bactérien, le plus simple et efficace pour éviter sa propagation rapide est d'éliminer les parties atteintes (ou l'ensemble du plant) et de les brûler sans tarder.

Multiplications :

- **Semis** : .1/ semis de graines à froid en automne (5 à 6 mois pour la levée)

2/ Enfin, pratiquez le semis au printemps pour des graines du commerce ou en automne pour des graines récoltées par vos soins. Pour cela, attendez que les fruits soient à maturité en automne. Semez en caissettes en protégeant les graines des divers prédateurs par un grillage fin. Lorsque les plantules seront assez grandes, 4 à 5 feuilles (en fin de printemps ou au début du printemps suivant), repiquez-les dans des conteneurs placés à l'abri du plein soleil en pépinière. La mise en place définitive se fera à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après. Vous pouvez également semer directement les fruits dans une caissette remplie de 2/3 de sable et 1/3 de terreau

- **Bouture** : . bouturage de tiges semi aoutées, Le bouturage se pratique en automne pour les variétés à feuilles persistantes (profitez de la période de taille) et au printemps pour celles à feuilles caduques (mai pour *Cotoneaster horizontalis*). Prélevez une dizaine d'extrémités de rameaux, pour un taux de réussite d'environ 8/10, avec si possible une crossette à sa base (courte portion de tige portant chaque rameau). Pratiquez une entaille longitudinale inférieure de l'écorce sur toute la longueur de la crossette. Si vous avez de l'hormone de bouturage, vous pouvez y tremper la crossette. Après avoir supprimé les feuilles inférieures de chaque bouture sur environ 10 cm, plantez-les à 7 cm environ de profondeur dans un mélange de terreau et de sable. Placez l'ensemble en pépinière sous châssis jusqu'au printemps. Repiquez-les ensuite chacun dans un conteneur pour mise en place définitive à l'automne 1 an ou 2 après.

- **Marcottage** : . Pour le marcottage qui peut être intéressant pour les variétés rampantes, attendez l'été et la pleine chaleur. Pratiquez des marcottes enterrées et en serpenteaux pour en obtenir un plus grand nombre. Vous ne les sèvrerez qu'à l'automne de l'année suivante ou de l'année d'après.

- **Grefe** : .

Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . octobre novembre
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, fruit comestible
Recettes sucrées : .
Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Decaisnea fargesii

Noms communs : .Decaisnea fargesii
Noms scientifiques : .Decaisnea fargesii
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des ()
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .4m
Largeur : . 2m
Feuillage : .caduc
Floraison : .Mai à Juin
Fructification : .
Origine : .régions tempérées de l'Himalaya, principalement de Chine

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .jusqu'à -15°C
Exposition : .soleil ou à mi-ombre
Sol : .Sol léger
PH du sol : .

Humidité du sol : .frais à humide.

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .Février-Avril Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port.

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .Semis facile, dès la récolte des graines, en automne. Garder au frais. Levée au printemps suivant. Greffe pour les cultivars.

- Bouture : .

- Marcottage : .

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Les fruits de cette espèce sont comestibles (pulpe)

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Eglantier

Noms communs : .Rosier des Chiens, Rosier des haies ou Églantier des chiens
Noms scientifiques : .Rosa canina L.
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des rosaceae ()
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 3m
Largeur : . 1,5 à 3 m
Feuillage : .caduc, semi resistant
Floraison : . avril à juillet
Fructification : .
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .climat océanique, semi océanique, méditerranéen. s'adapte à tous les climats. Il pousse jusqu'à 1 600 m en montagne.
Rusticité : .jusqu'à -20 °C
Exposition : .soleil, mi ombre
Sol : ., sol argileux Sol calcaire Sol sableux Sol caillouteux Humus ou terreau
PH du sol : .Sol alcalin Sol neutre
Humidité du sol : . sol sec Sol drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais** : .
- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .
- **Paillage** : .
- **Taille** : . Fumure et taille modérées leur sont profitables. Taille de décembre à février, supprimez le bois mort en hiver.
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : . semez vos graines au printemps, soit directement en place au mois de mai, soit en pépinière abritée dès le mois d'avril pour repiquage ultérieur.
- **Bouture** : . 1/ prélevez des boutures de 20 cm de long sur les extrémités des rameaux de l'année de l'arbuste. Installez-les dans un mélange fait de 2/3 de terre légère et d'1/3 de sable et placez-le au nord. Maintenez la terre humide tout l'hiver. Au printemps, repiquez vos boutures enracinées dans un sol sain et bien drainé, exposé au soleil. Paillez pour faciliter la reprise.
2/ Le bouturage se fait en été sur des bois semi-aoûtés ou en hiver, avec des boutures à bois sec.
- **Marcottage** : .Le marcottage se pratique en automne pour un sevrage au printemps suivant
- **Grefe** : .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . Les cynorrhodons arrivent à maturité en automne, vers octobre-novembre dans l'hémisphère nord, mais on peut en voir tout l'hiver dans les haies champêtres. récoltez-les de préférence après les premières gelées, car ils deviennent alors plus sucrés et pulpeux.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Fleurs : .Les fleurs peuvent se conserver séchées, au frais et à l'abri de la lumière dans des sachets en papier ou des boîtes en carton. Il faut les renouveler chaque année.

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : .Les cynorrhodons contiennent des poils qui doivent être soigneusement enlevés car ils sont très irritants pour la peau et les muqueuses et peuvent servir de poil à gratter. Mûrs lorsqu'ils sont blets, les fruits sont alors comestibles, assez astringents et acides, et surtout la présence de poils irritants peut provoquer des démangeaisons au niveau de l'anus. Quelle que soit la recette employée, tenez compte des points suivants : juste avant la cuisson, préparer les baies en coupant les deux extrémités avec des ciseaux; comme les baies sont acides, il vaut mieux utiliser des ustensiles et casseroles en bois, acier inoxydable ou pyrex pour éviter qu'elles ne noircissent au contact d'un métal oxydable; cuire rapidement en couvrant afin de limiter la perte de vitamine C; filtrer à travers un fin tamis pour éliminer les graines et leurs poils, qui sont irritants.

Confiture : s'utilise cuit en confitures maison et artisanales (la confiture de cynorrhodons ou confiture d'églantine en Alsace), en gelées, marmelade. R récoltez 2,5 kg de cynorhodons bien mûrs, ayant subi les premières gelées. Lavez-les soigneusement, puis éliminez les bouts de queue et les poils. Versez dans 2 l d'eau bouillante et laissez cuire 1/4 d'heure. Passez l'ensemble dans un moulin à légumes à grosse grille. Recommencez avec une grille plus fine. Filtrez l'ensemble avec un chinois. Versez la purée de fruits obtenue dans une casserole. Ajoutez 2 kg de sucre pour confiture et laissez cuire à nouveau 1/4 d'heure en tournant régulièrement avec une spatule en bois. Versez dans les bocaux, vissez les couvercles et laissez refroidir. En refroidissant, le vide se fait dans les bocaux et ils sont prêts.

Gelée : . recolte 10 min cuisson 30min prépa 1h30 Préparation :Beaucoup de travail en perspective.Récolter les

baies de cynorhodons à la fin de l'automne après quelques gelées blanches qui ramolliront les fruits. Elles se laissent alors aisément cueillir en se détachant de leur queue. Éliminer la mouche noire des fruits qui s'enlèvent facilement avec les ongles ou avec la pointe d'un couteau. Mettre les fruits dans une casserole à fond épais et recouvrir d'eau. Éviter les casseroles en aluminium, car elles seront noircies par le jus acidulé. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes tout en écrasant les fruits avec une cuillère. Passer le tout au moulin à légumes, puis recueillir le jus à travers un tamis fin ou en utilisant un torchon pour en éliminer les poils. Ajouter le sucre et le jus de citron et faire cuire jusqu'à obtention d'une gelée. Mettre en pots et les retourner afin de stériliser le couvercle. Laisser refroidir.

Ketchup : ketchup,

Sirop : . en sirops 900 g de baies d'églantier, mûres à point 450 g de sucre

Préparation : 1 heure 15 minutes › Cuisson : 1 heure › Prêt en : 2 heures 15 minutes Ébouillantez des petites bouteilles munies d'un bouchon à vis et retournez-les sur un linge propre pour les sécher. Rincez les baies, égouttez-les et équeutez-les, puis hachez-les grossièrement, au robot ménager ou à la main. Versez 1,75 litres d'eau dans une bassine à confiture ou dans une grande casserole émaillée. Portez à ébullition, ajoutez les baies d'églantier et faites frémir 5 min, puis retirez du feu et laissez tiédir 15 min. Versez la préparation dans un grand tamis posé sur une terrine. Mettez le jus de côté. Reversez la pulpe dans le récipient de cuisson, ajoutez 85 cl d'eau et portez à ébullition, puis laissez frémir 15 min. Ajoutez ensuite le jus mis de côté, mélangez et filtrez le tout dans un tamis tapissé d'un linge fin ou de plusieurs couches de mousseline et posé au-dessus d'une casserole en inox ou en émail. Portez à ébullition et laissez évaporer jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 85 cl de liquide. Ajoutez alors le sucre, mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous et faites frémir 10 min.

Versez aussitôt le sirop dans les bouteilles ébouillantées à l'aide d'une louche et d'un entonnoir également ébouillantés, jusqu'à 4 cm environ de l'ouverture. Fermez avec les bouchons, sans serrer. Posez les bouteilles à la verticale dans une grande marmite à bord haut, sur un trépied ou sur un morceau de bois. Ajoutez suffisamment d'eau pour qu'elle soit légèrement au-dessus du niveau du sirop. Faites chauffer l'eau à la température de stérilisation, c'est-à-dire 77 °C, et maintenez-la à cette température pendant 30 min, en veillant à ce qu'elle ne descende pas en dessous. Retirez les bouteilles de la marmite avec des pincettes, vissez les bouchons à fond et laissez refroidir complètement avant d'essuyer et d'étiqueter les bouteilles. Rangez-les dans un endroit frais, sombre et aéré. Conservez le sirop 2 mois au maximum

Liqueur : . Liqueurs

Purée : . C'est une recette de base, à partir de laquelle, on peut inventer toutes sortes de recettes, du ketchup à la confiture en passant par la pizza ! On peut conserver cette purée en petits pots de 250 g maximum congelés ou stérilisés. Débarrassez les baies de leur pédoncule et des étamines sèches, couvrez les d'eau, ajoutez une pincée de sel et mettez à cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Passez au moulin à légumes, récupérez la pulpe et passez la au chinois. Vous obtenez une purée plus ou moins épaisse selon le volume d'eau utilisé et l'intensité de la cuisson ; si elle est trop liquide, mettez à réduire sur le feu, jusqu'à obtenir la consistance d'une purée

Pain : Préparez une pâte à pain selon vos habitudes, mais en remplaçant environ 20% de la farine par de la purée de cynorrhodons ajoutée au moment de pétrir. Ajoutez de la farine si besoin, jusqu'à que la pâte ne colle plus aux doigts. Mettez en moule, laissez lever avant d'enfourner à four chaud.

Crème à tartiner : . Mélangez au bain-marie 100 g de sucre et 150 g de purée de cynorrhodons et 120 g de beurre. En laissant sur le feu, incorporez un à un 3 jaunes d'œufs, travaillez jusqu'à que le mélange épaississe et laissez cuire doucement pendant 35 minutes. Versez dans un bol et conservez au réfrigérateur.

Cette délicieuse crème peut accompagner un quatre quart, une brioche ou se tartiner sur des crêpes, des tartines de pain de campagne.

Decoction et tisane : Séchés et réduits en poudre, ils servent en décoction pour des tisanes.

Bière : . On peut aussi en faire de la bière,

Soupe : . Les Suédois en font une soupe, qu'ils mangent chaude ou froide et qu'ils préparent en broyant les baies et en les faisant bouillir une dizaine de minutes. Passer, remettre sur le feu, amener à ébullition et épaissir avec 4 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre ou de farine diluée dans 2 tasses d'eau froide servi avec du lait et de la crème ou de la glace à la vanille.

Condiment : . Les pieds-noirs les consommaient broyées avec du pemmican (viande séchée + graisse).

Pudding : Les esquimaux de l'Alaska en faisaient une sorte de pudding (pulpe écrasée avec de l'huile de phoque, de l'eau et du sucre) ou ajoutaient les baies à un plat composé de queues de saumon pré-mastiquées et séchées.

Crème glacée : . Les tanaias en faisaient une sorte de crème glacée (mêlés à de la graisse ou des œufs de poisson).

Jus : . En arménie, on boit le jus du cynorrhodon.

Thé : . En tchéchénie, on fait du thé du cynorrhodon. cynorrhodons frais ou séchés broyés, enlever le duvet irritant qui entoure les graines)

Purée crue : . Une des meilleures manières de conserver aux baies toute leur richesse en vitamine C, c'est de préparer une purée crue. On prélève la chair en éliminant les graines et leurs poils et on la passe tout simplement

au mélangeur. On peut ajouter cette purée aux céréales du matin ou à de la compote. Mais il faut la consommer dans les plus brefs délais car elle ne se conserve pas.

Vinaigre rosat : . Récoltez 100 gr de pétales de roses sauvages parfumées, mettez les à macérer dans un litre de bon vinaigre de cidre, plus doux que celui de vin. Laissez macérer pendant 10 jours au moins. Filtrez et mettez en bouteille. Idéal pour les salades douces type mâche ou laitue, mais aussi pour parfumer une salade de fruits : 1 c à soupe de vinaigre rosat + 1 c à soupe de sucre pour 2 kg de fruits.

Vin : . 5 kg de baies d'églantines blettes (les cynorhodons, à récolter en octobre ou novembre), 12 litres d'eau, 5 kg de sucre. Laver, enlever queues et extrémités des baies. Les écraser grossièrement au pilon. Diluer la purée obtenue avec une partie de l'eau. Verser dans une bonbonne. Faire chauffer le reste d'eau et y faire dissoudre le sucre. Laisser ensuite tiédir ce sirop puis l'ajouter dans la bonbonne. Placer celle-ci à la cave et la secouer de temps en temps. Ce n'est que lorsque les églantines rougiront à nouveau dans la nature que le liquide se colorera en rose. Le soutirer alors, par temps clair. Soutiré par temps maussade, le vin d'églantines deviendrait "trouble". Filtrer le vin et le conserver dans des bouteilles bien fermées.

Vin : . 4 kg de baies d'églantier 3 kg de sucre 7 l d'eau Recette : Hachez menu les baies. Vous pouvez les mettre au mixer avec un peu d'eau, ou les passer petit à petit à la moulinette électrique. Mettez les baies dans une jarre en grès et ajoutez 2 l d'eau. Laissez reposer 3 jours et rajoutez le restant de l'eau et le sucre. Remuez quotidiennement pour que le sucre fonde, puis laissez de côté un ans. Ensuite, soutirez et filtrez. Mettez en bouteilles. Ce vin est un peu amer, il fait un bon apéritif.

Infusion de pulpes séchées : . 2 cuillères à soupe de pulpe séchée et réduite en morceaux, infuser dans un litre d'eau froide (ou 2 à 5 g par tasse d'eau), amener à ébullition, filtrer et boire.

Décoction fruits séchées : . - Les fruits séchés (en couche mince près d'une source de chaleur, ou dans l'étuve de la cuisinière) procurent une décoction . 30 à 50 g de fruits concassés par litre d'eau; bouillir 5 mn à petit feu; infuser 15 mn ; filtrer ; boire à volonté.

Pétales de roses : . Les *pétales* des fleurs en bouton, broyés avec 3 fois leur poids de sucre et un peu de sirop ordinaire, jusqu'à consistance pâteuse, ; 50 à 60 g par jour, loin des repas.

Jeunes pousses : . Jeunes pousses comestibles

Fleurs : Fleurs comestibles, crues, salade, gateaux, dessert, ou dans vin

Eau de rose : Eau de rose parfume plat, aide à préparer confiserie avec du miel et amande

Chutnies : Chutnies: purée plus épicées à l'indienne

Sauce tomate : Saucetomate: purée plus oignons ail herbes et faire pizza

Fruits séchés : Fruits séchés puis réduits en poudre : farine sert à thé, pain, gateaux, crepes, etc

Confiture : Confiture de fruits plus fromage de chèvre... Confiture de fruits plus lait...

Compote prunelles cyno : . 4 Mettez à éclater les baies à feu vif, avec autant de prunelles que de cynorhodons, pendant environ 15 minutes. Passez au presse purée d'abord grille moyenne pour éliminer les noyaux de prunelles, puis grille fine pour éliminer les graines de cynorhodons et enfin dans une étamine pour éliminer les poils (à gratter) . Ajoutez 100 g de sucre pour ¼ de litre de pulpe recueillie pour faire de la compote qui se conserve 3 ou 4 jours au frais ; ou ajoutez le double de sucre (800 g pour un litre), remettre à cuire 10 minutes et mettre en pots pour la confiture.

Gratins : Préparez 500 g de pommes coupées en petits dés et faites les caraméliser à la poêle avec une noix de beurre et une c.à soupe de sucre. Laissez prendre la couleur pendant quelques minutes en les cuisant à demi ; préparez 250 g de purée de cynorhodons comme indiqué précédemment et ajoutez 50 g de sucre. Versez dans un plat à gratin en les alternant, couche de pomme et couche de purée d'églantier. Préparez le Sabayon : au bain-marie, dans un grand bol, fouettez 4 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange gonfle, puis sortez du feu et continuez à battre jusqu'à refroidissement. Ajoutez alors 20 cl de crème liquide en battant toujours régulièrement. Versez sur le mélange de fruits déjà disposé dans le plat à gratin et mettez au four grill allumé de façon à dorer et à caraméliser le dessus pendant 15 à 20 minutes. Servir encore tiède avec un peu de crème battue (parfumée à la fleur sèche de sureau ou à celle d'aspérule), ou servir bien frais.

Apéritifs : . Apéritifs : . 500 g de baies, 1 l d'eau, 300 g de sucre, 1/2 litres d'eau-de-vie ; Récoltez les baies, apprêtez les, plongez les dans l'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 20 m. Laissez refroidir, puis exprimez le jus au mieux, mettez dans une bouteille, puis au réfrigérateur pour faciliter la décantation. 48 h plus tard, soutirez soigneusement le jus, remettez à feu doux, ajoutez le sucre, retirez du feu lorsque le sucre est fondu. Laissez refroidir et rajoutez l'eau-de-vie. Mettez en bouteilles, et laissez vieillir 4 ou 5 mois maximum.

Avec la pulpe qui reste, quand elle est séparée du jus, vous pouvez improviser une purée alcoolisée qui se conserve parfaitement au réfrigérateur. Elle fera une délicieuse crème à tartiner pour crêpes ou autres gaufres maison aptes à réchauffer une longue soirée d'hiver !

Huile de rose : . 40 gr de pétales d'églantines 50 gr d'huile d'olive Laisser macérer 20 jours et utiliser pour salades et crudités.

Tarte à l'oignon et au gratte cul : . 525 gr de sucre 50 gr de beurre 50 ml de vinaigre rosat ou de cidre 1.5 kg d'oignons coupés en quartiers 50 gr de gratte-cul coupés en 2 et épépinés 1 càs de sarriette sel de mer, poivre 500

gr de pâte feuilletée dorure: 1 jaune d'oeuf, 1 càs d'eau 1 pincée de sel. Dans un faitout, faire caraméliser le sucre humecté d'eau. Hors du feu, ajouter le beurre et le vinaigre. Remettre à cuire avec les oignons et faire compoter en évaporant le jus de cuisson. Ajouter la moitié des gratte-cul, la sarriette et les épices. Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Avec le surplus de pâte, tailler des lanières fines et les babigeonner de dorure. Disposer les oignons sur le fond de tarte en tassant bien. Avec les lanières de pâte, former un treillage et enfoncer les morceaux de gratte-cul restant dans chaque losange du treillage. Enfourner à four chaud 180° durant 25 minutes. Servir tiède avec une bonne salade.

Sauce aux cyno: . 150 gr de cynorrhodons 1 oignon 1 càs d'huile d'olive 1 petite branche de céleri 1 càs d'origan 1 bouquet garni 1 gousse d'ail 2 càs de jus de citron 1 petit piment 1 càs de sucre 1 càs d'eau Enlever les extrémités des cynorrhodons et les laver. Faire dorer l'oignon ciselé dans l'huile. Ajouter tous les autres ingrédients et cuire à petit feu durant 1 heure. Enlever le bouquet garni. Mixer et passer au passe-vite, grille fine. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Cette sauce s'utilise à la place d'une sauce tomate pour préparations chaudes ou froides.

Crème aux cyno : 500 gr de cynorrhodons 250 gr de sucre fin 3 jaunes d'oeufs 20 cl de crème fraîche Mettre les fruits dans une casserole avec 2 ou 3 càs d'eau et faire bouillir doucement durant 1 minute. Passer au passe-vite grille fine puis dans une étamine pour en extraire le jus. Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une crème ferme. Y ajouter le jus de cynorrhodons et bien mélanger pour obtenir une crème uniforme. Laisser refroidir dans des petits ramequins. Fouetter la crème fraîche et garnir les coupes. Déguster avec un biscuit langue de chat.

Liqueur : . Nombre de personnes : 5/6 Liste des ingrédients 1 kg de baies de cynorrhodons, eau de vie 1 bâton de cannelle 3 clous de girofle 1 zeste d'orange ou de citron (au choix) Temps de préparation : 20 minutes Temps de repos : macération 3 mois Recette 1 kg de baies en deux pour enlever les poils, puis écrasez les (rouleau à pâtisserie). Mettre cette purée grossière dans un bocal en verre. Couvrir d'eau de vie (cognac, armagnac ou calvados au choix), ajouter la cannelle, la cardamome, les clous de girofle, le zeste d'orange et laissez macérer 3 mois puis filtrer... avant de consommer avec modération !

Vin: La cueillette de ces fruits se fait généralement lorsqu'ils sont blets/éclatés, après les premières gelées. Comme les oiseaux en sont friands, il est recommandé de cueillir les fruits lorsqu'ils sont encore durs, en fin de saison. Ils se travailleront sans problème et vous pourrez les surgeler. De chacun des fruits, on enlève la tête (mouche) et la queue avant de couper en deux et de rincer à l'eau que l'on peut sulfiter à 0,5 gr pour 10 litres d'eau. Etant donné qu'il n'y a rien à presser, nous allons passer par une décoction pour obtenir un jus de base. Cette méthode nous conduit à constater qu'il y aura nécessairement un déficit en acides et que plus nous ajouterons d'eau, plus nous diluerons le corps de notre vin. Ensuite, on ajoute de l'eau chaude (de source ou déminéralisée), 4 litres par kilo de fruits. On y jette les fruits et on fait bouillir 3 minutes. Laisser refroidir Lorsque la température est retombée vers les 40°C, déchirez les chairs à la main. Evitez de casser les pépins. Vous pouvez retirer les fruits et les mettre en fine couche dans un plat et passer au pilon. Faites réintégrer le tout dans votre tourie de fermentation en ajoutant l'acide lactique (1,25 gr/litre fait monter l'acidité du jus de 1 gr) par calcul de manière à obtenir une acidité initiale comprise entre 7 et 9 gr/l. Si l'on n'est pas sûr, commencer avec les 4/5 d'acide lactique puis corriger en cours de maturation. Il est plus facile de rajouter de l'acide que d'en enlever. Remesurez l'acidité après le premier soutirage et corrigez. Dans cette eau toujours tiède, ajouter le sucre. Le moût ne contient pas de sucre au départ. Soit vous mettez une dose de sucre conséquente pour obtenir le degré alcoolique et avoir un sucre résiduel, soit vous calculez à l'aide de la feuille de chaptalisation la quantité pour un vin de X°. Après le dernier soutirage, vous rajouterez une dose de sucre à votre goût, mettez directement en bouteilles en laissant un peu plus d'air que d'habitude et pasteuriserez ensuite. La fermentation se fera avec une levure du type MALAGA ou PORTO. Au premier soutirage effectué à la densité entre 1010 et 1015, on filtrera les pulpes et les pépins. La vitamine C a disparu. Ce vin se déguste assez rapidement et se conserve aussi très longtemps. L'on peut, à la mise en bouteilles, ajouter éventuellement de la vitamine C (acide ascorbique) de manière à éviter un brunissement trop rapide du vin. Sa couleur peut être d'une teinte jaune clair à une teinte brun-orange suivant le type de sucre employé et l'oxydation.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : . Les fleurs servent en cosmétique.

Vétérinaire : .

Dentifrice : . La poudre de feuilles d'églantier peut servir à se laver les dents . . la décoction d'écorce de cynorrhodon, coupée en petits morceaux, peut servir en bains de bouche.

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Eleagnus

Noms communs : goumi du Japon
Noms scientifiques : Elaeagnus multiflora
Nom Anglais : ..Gumi fruits, Cherry Elaeagnus, Cherry Silverberry, ou Thorny Elaeagnus
Nom Chinois : . Mu pan hsia (xsia) ; japonais: Natsu-gumi
Classification Botanique : Famille des elaeagnaceae
Parties utilisées : . bois, fruits et feuilles
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .2 à 6 m
Largeur : . 2m
Feuillage : .caduques,
Floraison : .avril, mai
Fructification : . juin juillet aout
Origine : Chine et japon, on en trouve en lorraine et partout en france

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen
Rusticité : plantes rustiques et peu exigeantes, (-25°C)
Exposition : tolèrent toutes les situations: ombre ou soleil
Sol : sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, humus ou terreau. Ils améliorent les sols pauvres grâce à la présence de bactéries (actinomycètes) contenues dans des nodosités racinaires, capables de fixer l'azote de l'air. En échange, la plante fournit des sucres qu'elle produit grâce à la photosynthèse. Les terres sèches, sableuses leur conviennent très bien.
PH du sol : .ph acide, neutre ou basique
Humidité du sol : .Les terres trop humides et riches peuvent les faire dépérir.
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : . Elaeagnus Argentea et l'olivier de bohème (E. Augustifolia) de la même « famille », au système racinaire pourvu de nodosité fixatrice d'azote, leur voisinage est favorable aux autres espèces
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : Plantez l'éléagnus en mars ou septembre. Allégez la terre avec du sable si la terre est lourde. Creusez un trou de 3 fois le volume de la motte ou une tranchée. Espacez les plants de 0,80 à 1 m pour former une haie.

- **Engrais :** Faites un apport de terreau ou d'engrais organique à l'automne pour les plantes élevées en bac.
- **Trou :** .
- **Paillage :** Protégez les jeunes plants de haie durant le premier hiver avec un brise-vent et installez un paillis de feuilles mortes ou de fougères. Sur les cultivars panachés, supprimez les pousses vertes à leur base car ils peuvent être greffés.

Entretien :

- **Arrosage :** .comme tous les arbustes jeunes, veiller à arroser les deux premières années si le temps est trop sec..
- **Paillage :** .
- **Taille :** Taille en juin puis en septembre pour former une haie stricte. Taillez l'élégagnus en fin d'hiver, voire une seconde fois en été. Juste supprimer les bois morts, peu sujet à armillaire couleur de miel (*armillaria mellea*) il supporte bien les tailles sévères
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** L'élégagnus peut souffrir de chlorose en sol calcaire qui se traduit par un jaunissement des feuilles. Réalisez un apport de fer par un produit anti-chlorose ou abaissez le pH en apportant de la tourbe au pied.

Les psylles sont des insectes piqueurs qui pullulent parfois et affaiblissent la plante. On peut les combattre en introduisant des larves de coccinelles ou de syrphes ou en appliquant un insecticide (pyréthrine par exemple).

Certaines chenilles de papillon comme la noctuelle typique (*Naenia typica*) se nourrissent des feuilles des élégagnus mais sans conséquences graves.

Enfin, certaines branches peuvent sécher de façon subite suite à un manque d'eau. Coupez-les et arrosez-les copieusement au pied.

Multiplications :

- **Semis :** Semis en automne, semez les noyaux des fruits contre un mur orienté au nord ou à l'est afin que le froid agisse sur les semences (vernalisation). La levée prend 3-4 mois. La fructification intervient 4 à 5 ans après le semis. Il est fréquent de trouver de semis spontané d'élégagnus. Il suffit de les prélever avec leur motte puis de les élever en pot.
- **Bouture :** Le bouturage pas facile: En août-septembre, coupez des extrémités de rameaux de 8-10 cm, ôtez les feuilles du bas puis piquez-les dans un mélange de sable et de tourbe à parts égales, soit directement en terre sous châssis soit en caissette. Couvrez la culture d'un plastique transparent afin de la placer à l'étouffée. Au printemps, repiquez les boutures racinées en pots individuels emplis de terreau. Pincez régulièrement l'extrémité des tiges ou rabattez de 1/3 les pousses, afin de faire ramifier l'arbuste. Rempotez selon les besoins et patientez 2 ans avant de mettre les plants à leur place définitive, plutôt en début de printemps.
- **Marcottage :** .en ployant une branche basse que vous mettez en terre et maintenez ainsi jusqu'au printemps suivant pour la couper et lui donner son indépendance. .
- **Grefe :** .
- **drageons :** Les espèces drageonnantes comme *E. commutata* et *multiflora* peuvent être multipliées par séparation de drageons ou division à l'automne
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .On récolte les fruits à pleine maturité (en juillet-août en Lorraine)

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, **Fruits :** .A Consommer crus, cuits ou blets,

Gelée : .Pour la fabrication de gelée, le mieux est de disposer d'un extracteur de jus. Le jus obtenu par extraction est ensuite cuit comme une confiture puis mis en pot.

Recette de la gelée sans extracteur : utiliser des fruits bien mûr, les broyer à la main, couvrir d'eau à rase, cuire 15 mn, égoutter dans un linge, toute la nuit, ajouter au jus son poids de sucre, cuire 10 minutes, mettre en pot.

Sirop : .La fabrication de sirop de "goumi" par la même méthode, permet de parfumer de façon très subtile, les

préparations lactées, (yaourt et fromage blanc) ou de composer de délicieux desserts.

Les sorbets de goudi sont très rafraichissants

Pêches rôties au coulis de goudi... Préchauffer le four à 160 °C. A l'aide d'un emporte-pièce, inciser la pêche autour du noyau puis, détacher le noyau de la chair tout en le laissant à l'intérieur du fruit. Dans une cocotte, caraméliser le miel puis ajouter les pêches. Les arroser de miel puis les mettre au four avec la verveine pendant 25 min environ, à couvert. Les arroser de temps en temps. Enlever le noyau des pêches et laisser tiédir.

Dans une assiette creuse, disposer la pêche et en arroser l'intérieur de miel à la verveine, puis verser le coulis autour.

Vin : Cueillir des fruits bien mûrs, les écraser dans une bassine et laisser macérer pendant 3 jours. Ensuite presser le jus et le filtrer. Pour 1 litre de jus obtenu, il faut 2 litres d'eau et 1 kilo de sucre. Faire fondre le sucre dans l'eau avant de mélanger à froid avec le jus. Mettre le tout en bonbonne ouverte remplie jusqu'en haut du goulot. Laisser fermenter (bouillonnement et débordement de mousse qui entraîne les impuretés) et ajouter un peu d'eau au fur et à mesure. Stocker la bonbonne au noir pour éviter que mouches et moucherons, attirés par le sucre, ne viennent pondre et fassent tourner la mixture au vinaigre. Quand il ne se produit plus de mousse, couvrir la bonbonne et laisser reposer pendant 9 mois. Mettre en bouteilles, type bouteille de champagne avec un muselet, car certaines bouteilles peuvent continuer à travailler et le vin devient pétillant... Et attention à l'ouverture !
Suivant les années le vin est plus ou moins sucré et pétillant, voire pas du tout.

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .bois dur utilisé pour fabriquer des petits plats et couverts.

Combustible : . bois de chauffage et/ou combustible

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Racines en cataplasme de décoctions

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Faux pistachier

Noms communs : . staphylea ou faux pistachier OU Nez-coupé

Noms scientifiques : .Staphylea pinnata

Nom Anglais : . Bladder Nut

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des staphylacées

Parties utilisées : .Graines et bois.

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 2 à 11m

Largeur : .

Feuillage : . caduc

Floraison : . avril mai

Fructification : . juillet aout

Origine : . europe du nord, caucase, turquie Europe centrale et orientale ; Asie occidentale

Espèce protégé en Alsace : « Arrêté interministériel du 28 juin 1993 relatif à la liste des espèces végétales protégées en région Alsace complétant la liste nationale (Article 1) »

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : . - 15 °C

Exposition : . soleil, mi ombre

Sol : .Sol argileux Humus ou terreau

PH du sol : . neutre sol alcalin Sol neutre Sol acide

Humidité du sol : .Sol drainé Sol humide

Durée de vie : .80 – 100 ANS

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter au printemps ou en automne. En climat méditerranéen, préférez la plantation automnale pour que le staphylier profite des précipitations jusqu'au printemps pour un bon enracinement avant la sécheresse estivale. Ameublissez la terre et aménagez un trou d'un volume deux à trois fois supérieur à celui de la motte. Drainez le fond du trou avec des graviers ou des petits cailloux. Apportez un engrais organique de fond, type corne broyée. Positionnez la motte dans le trou de façon que sa surface coïncide avec la surface du sol. Arrosez copieusement et paillez en surface pour limiter l'évaporation de l'eau et la pousse des mauvaises herbes.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .Arrosez régulièrement les deux premières années suivant la plantation. Ensuite, le *Staphylea* se passe d'arrosages et supporte des petites périodes des sécheresses surtout si on prend soin de régulièrement pailler son pied pour conserver la fraîcheur à la terre.

Fertilisez au début du printemps en apportant du compost mûr ou de la corne broyée. En sol pauvre, remettez une couche de compost avant l'hiver.

- Paillage : .

- Taille : . juste enlever les bois morts

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : . semis spontané. Ou semis après stratification à chaud +9°C puis à froid au moins 3 mois Le *Staphylea* se ressème parfois alentour si les conditions de culture lui conviennent. Récupérez ces petits plants au début du printemps pour les replanter aussitôt à l'emplacement désiré. Surveillez que la terre soit toujours bien fraîche afin d'encourager leur reprise.

Si vous récupérez des graines en automne, mettez-les en pot à stratifier tout l'hiver, à l'ombre et au frais, sous châssis froid. Cette stratification stimule la germination printanière. Si rien ne lève, soyez patient, les graines peuvent mettre parfois plus d'un an pour germer.

- Bouture : . bouturage de tiges aoutés Le bouturage se pratique à trois moments de l'année : sur des rameaux herbacés au printemps, semi-aoûtés en fin d'été ou ligneux en fin d'automne. Prélevez des boutures avec talon pour augmenter les chances de reprise.

- Marcottage : . marcottage ou se multiplie très facilement par ses drageons (rejets à son pied) Il est possible de **récupérer des rejets** en périphérie de l'arbuste au début du printemps ou de marcotter ses branches basses. Le sevrage des marcottes se fait après un ou deux ans.

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . juillet

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, fruits comestibles grillés et consommés en friandise (de la même manière que l'on grille les noisettes, et c'est bien meilleur en plus !)

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .Dans la pharmacopée populaire, les graines oléagineuses du staphylier permettaient l'obtention d'une huile douce aux délicieuses senteurs de pistache mais aux effets purgatifs et laxatifs !

Artisanat : .les graines du Staphylier sont utilisées pour confectionner des chapelets. Le bois de cet arbuste est recherché pour la sculpture. Le bois peut être utilisé en tournage (grain fin.). Ses tiges chargés de capsules sont recherchés pour faire des bouquets séchés

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Fuschia regia

Noms communs : .Fuchsia regia

Noms scientifiques : .Fuchsia regia

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des onagracées ()

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .3 m

Largeur : .

Feuillage : .caduc

Floraison : .juin à octobre

Fructification : .

Origine : .Brésil

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .-15°C
Exposition : .mi-ombre
Sol : .riche et humifère
PH du sol : .acide à neutre
Humidité du sol : .frais
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grim pant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Il est essentiel de bien arroser la première année, afin de favoriser l'enracinement. Vous espacerez ensuite les arrosages, un bon paillage finissant par être suffisant.
- **Paillage :** .
- **Taille :** .Pas de taille particulière. Rabattre l'arbre une fois la floraison passée
- **Taille :** .
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .
- **Bouture :** .bouturage de rameaux à talon, à l'étouffé, en aout.
- **Marcottage :** .
- **Grefe :** .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .La récolte s'effectue entre juillet et novembre, en fonction de la maturité du fruit.
Récoltes des feuilles : .
Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .A consommer dès la récolte.
Feuilles : .
Huile : .

Usage Culinaire

, fruit comestible
Recettes sucrées : .

Recettes salées : .
Boissons avec ou sans alcool : .
Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .
Artisanat : .
Combustible : .
Cosmétique : .
Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Gaultheria shallon

Noms communs : .Gaultheria shallon
Noms scientifiques : .Gaultheria shallon
Nom Anglais : .
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des ericaceae
Parties utilisées : .
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .
Largeur : .
Feuillage : .persistant
Floraison : .Mai à Juin
Fructification : .Octobre à Février
Origine : .asie, amérique, asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : .
Rusticité : .jusqu'à -15°C.
Exposition : .mi-ombre
Sol : .ordinaire,
PH du sol : .acide
Humidité du sol : .humide, frais,
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .

- Engrais : .

- **Trou** : .
- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .
- **Paillage** : .
- **Taille** : .Après la floraison, tailler légèrement et supprimer les rameaux qui déséquilibrent le port de la plante et supprimer les rejets pour conserver une silhouette compacte.

- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .
- **Bouture** : .
- **Marcottage** : .
- **Greffe** : .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- , fruit comestible
- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

- Précaution d'emploi** : .
- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Gaultherie

- Noms communs** : .Gaulthérie couchée, thé des bois ou pomme de terre

Noms scientifiques : .Gaultheria procumbens
Nom Anglais : . wintergreen
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Éricacées
Parties utilisées : .fruits et feuilles
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : . 1 à 5m
Largeur : . 0,5 à 1m
Feuillage : . persistant
Floraison : . juillet à août
Fructification : .octobre à mars
Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard
Rusticité : .-15°C
Exposition : . mi ombre
Sol : . sol argileux, sol sableux, terre de bruyere, humus ou terreau
PH du sol : . neutre ou acide
Humidité du sol : . sol drainé, sol humide
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .azalées, hortensia, camélia, bruyère ou rhododendron
Plantes bienfaitrices : . bruyere, pensée

Conseil de culture

Plantation : . planter d'octobre à décembre planter plusieurs spécimens, dont un pied mâle, pour favoriser la fructification. On plante la gaulthérie couchée de préférence à l'automne, mais la plantation au printemps est tout à fait possible pour les sujets achetés en conteneur.

- **Engrais :** .
- **Trou :** .
- **Paillage :** . pailler le sol avec fougères et aiguilles de pin (pour acidifier)

Entretien :

- **Arrosage :** . pas d'arrosage. Il convient d'arroser régulièrement en cas de sécheresses prolongée
- **Paillage :** .
- **Taille :** . avril mai
- **Taille :** . pas de taille. Après la floraison (sept- oct), tailler légèrement et supprimer les rameaux qui déséquilibrent le port de la plante et supprimer les rejets pour conserver une silhouette compacte.
- **Engrais :** .
- **Palissage :** .
- **Traitement préventif :** .
- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .En automne, débarrassez la graine de la pulpe. Semez les graines mélangées à du sable fin et posez sur une caissette de tourbe. Placez sous châssis froid. Puis procédez de la même façon que pour les boutures.

- **Bouture** : .Bouturez en juillet-août. Réalisez des boutures à talon de 5 à 8 cm prélevées sur des pousses latérales. Piquez dans un substrat composé de 50 % de tourbe et de 50 % de sable et placez sous châssis froid. Repiquez au printemps dans des pots individuels de 9-10 cm avec 2/5 de tourbe, 2/5 de terre de jardin non calcaire et 1/5 de sable grossier. Enterrez les pots pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop vite. Placez en pleine terre à l'automne.
- **Division des drageons** : .Divisez les drageons en septembre. Pour *G. shallon*, séparez un drageon en plantant la bêche et replantez aussitôt en pleine terre.
- **Greffe** : .
Porte greffe : .
Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- Fruits** : ., Les fruits sont une source de nourriture pour la faune sauvage. Les baies de *G. shallon* étaient consommées par les peuples indigènes d'Amérique du Nord, les Chinook.
- Feuilles** : .Les feuilles de *G. procumbens* peuvent s'utiliser en infusion pour faire baisser la fièvre.
- Fruits séchés** : .Fruits séchés Les baies rouges de cet arbrisseau sont comestibles, cependant lorsqu'elles sont consommées crues, elles ont un goût d'aspirine peu agréable. Au Canada, elles sont séchées avant d'être consommées.

- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

- Précaution d'emploi** : .L'huile essentielle est irritante à l'état pure : diluer à 20% dans une huile végétale.
- Contre indications** : . Si vous êtes allergique à l'aspirine (salicilés), ne consommez pas de gaulthérie.
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Leycesteria

- Noms communs** : .Leycesteria, L'arbre aux faisans ou le chèvrefeuille de l'Himalaya
- Noms scientifiques** : . Leycesteria formosa
- Nom Anglais** : .Himalayan Honeysuckle
- Nom Chinois** : .
- Classification Botanique** : Famille des caprifoliacées
- Parties utilisées** : .bois et baies

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1,50 à 5 m

Largeur : . 2 à 2,50 m

Feuillage : .caduc, semi persistant Les feuilles sont opposées, étroites, pointues et ovales. Elles sont de couleur vert jade. Elles font 15 à 17 cm de long. A l'automne le feuillage vire au jaune puis jaune orangé

Floraison : . juin à novembre Petites fleurs blanches lavées de rose, tubulaires en trompettes retombantes, en partie cachées par les bractées pourpres

Fructification : .octobre- novembre, baies rouges- bleutées, en grappe, enserrées dans des gaines pourpres.

Origine : .Asie régions de l'Himalaya.

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : .au moins jusqu'à -20°C

Exposition : . au soleil ou à mi-ombre. Dans les régions aux hivers durs, plantez-le à l'abri des vents froids et desséchants. Il se plaît en bord de mer, car il supporte très bien les embruns.

Sol : .en tout bon sol humifère Une bonne terre de jardin lui convient parfaitement. sol argileux Sol calcaire Sol sableux Terre de bruyère Humus ou terreau

PH du sol : . alcalin, neutre ou acide

Humidité du sol : .drainé, pas trop sec en été

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . La plantation de *Leycesteria formosa* peut se faire toute l'année, hors périodes de gel et de grosse chaleur. Pour une plantation en pleine terre : Faites un trou de 4 fois le volume de la motte que vous avez préalablement mise à tremper dans une cuvette d'eau pendant 15 min. Ajoutez une pelletée de compost à la terre d'origine. Remplacez une partie de ce mélange, positionnez l'arbuste après l'avoir dépoté. Comblez avec le reste de terre, tassez, arrosez et paillez.

La plante grossit en touffe à la manière d'une vivace voire d'un bambou, et peut devenir un peu envahissante.

- **Engrais :** .En sol pauvre, chaque fin d'hiver, apportez du compost, en griffant légèrement le sol pour le faire pénétrer, puis paillez.

- **Paillage :** .Renouvelez le paillage régulièrement, surtout dans les régions où l'été est chaud et sec, et en automne, dans les régions froides, pour protéger la souche du gel.

Entretien :

- **Arrosage :** .Si la plantation a lieu au printemps ou en été, arrosez pendant les mois qui suivent, ensuite, seulement en cas de sécheresse estivale.

- **Paillage :** .**paillage** surtout dans les régions où l'été est chaud et sec, et en automne, dans les régions froides

- **Taille :** . taille entre fin février et fin mars. Pour qu'il ne fasse pas du vieux bois, et reste donc bien florifère, rabattez-le sévèrement, jusqu'à 10 à 40 cm du sol. Il repart vigoureusement du pied, formant de nouvelles pousses qui deviennent adultes en deux ou trois mois.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .En sol pauvre, chaque fin d'hiver, apportez du compost

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** . Cette plante semble n'être atteinte par aucune maladie, et les nuisibles ne s'y intéressent pas.

Multiplications :

- **Semis** : . Le *Leycesteria formosa* se multiplie spontanément grâce à ces graines entre avril et octobre. Il est également possible de récolter ces graines afin de les ressemer

Vous pouvez trouver des semis spontanés de *Leycesteria formosa* jusqu'à 10 m du pied mère, dans des endroits souvent inattendus. On les repère généralement lorsque les plantules mesurent déjà 20 à 25 cm, avec des feuilles bien formées, pointues, alternées, légèrement frisées sur les bords, vert tendre, nervurées de blanc, et parfois marquées de bronze.

Si cette nouvelle plante a trouvé sa place, n'y touchez pas. Sinon, récupérez-la vite, car elle pousse rapidement. Replantez-la ailleurs, ou mettez-la en grand pot, pour l'offrir.

Il est également possible de récolter les graines fin octobre. Semez dès la récolte, ou au printemps suivant, en pot, en substrat composé à parts égales de terreau et de sable.

Idéalement, pour conserver les graines de *Leycesteria formosa* jusqu'au printemps suivant, placez-les dans un carré de papier de soie, puis dans des sachets en papier. Fermez à l'aide de ruban adhésif et placez les sachets dans des boîtes en plastique hermétiques.

- **Bouture** : .Le bouturage s'effectue entre juillet et septembre : Bouturez sur du bois semi-aoûté, en plantant une tige de 20 cm, effeuillée dans la partie inférieure, dans un mélange moitié terreau moitié sable. Mettez cette bouture à mi-ombre, protégée sous châssis en hiver, et mettez la nouvelle plante en place un an plus tard.

- **Division** : .Division Opérez en automne. Sortez à la fourche bêche les drageons qui sont situés sur le pourtour de la touffe, replantez-les le plus vite possible

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Récoltez une à une les baies dès qu'elles sont marron foncé, et molles. En général, les premières sont prêtes en août. Et la cueillette se prolonge jusqu'en octobre. Consommez-les le jour même.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, utilisation alimentaire des fruits.. les baies ont un goût de caramel.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .Le bois peut aussi servir à la confection d'instruments type flûtes, sifflets.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Loganberry

Noms communs : .Mûrier-framboisier 'Loganberry'

Noms scientifiques : . rubus loganobaccus Hybrides du genre Rubus, Buisson sarmenteux

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Rosaceae

Parties utilisées : .

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .3 à 4m

Largeur : .

Feuillage : .caduc

Floraison : .

Fructification : .

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .

Rusticité : .au moins jusqu'à -15°C.

Exposition : .soleil ou à mi-ombre

Sol : .Sol ordinaire, pas trop sec à frais

PH du sol : .

Humidité du sol : . humide

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .On plante pendant la période d'arrêt de la végétation, d'octobre à mars. les lignes seront distantes de 2 mètres et les pieds à 1^m,50 . Sur chaque rang, on disposera des piquets supportant trois fils de fer horizontaux espacés de 40 centimètres environ.

- Engrais : .

- Trou : .

- Entretien : .Printemps Désherbez, couvrez le sol de débris végétaux et traitez avec une solution à base d'algues tous les mois

Été: Protégez et cueillez les fruits, attachez les nouvelles cannes.

Automne: Laissez les extrémités des cannes s'enraciner dans des pots ou coupez-les.

Hiver: Éliminez les vieilles tiges et liez les nouvelles. Epandez largement du compost

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : . Les jeunes pousses fructifient puis meurent dans les deux ans. Remplacer chaque année toutes les vieilles cannes

- Taille : . A la sortie de l'hiver, supprimer les rameaux de deux ans près de leur point de départ sur la souche, et des rameaux de l'année précédente,. Ne conserver que 4 à 6 rameaux parmi les plus beaux. Garder 1,50 à 2 mètres et plus, et palissés sur les fils de fer horizontaux. Une taille trop longue est à déconseiller, car elle aurait pour effet

de fatiguer la souche qui ne pourrait produire les pousses vigoureuses nécessaires à la bonne fructification de l'année suivant

- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .semis pratiqué après stratification des semences dès que celles-ci commencent à germer, c'est-à-dire dans le courant de février.
 - **Bouture** : .bouturage en sec pendant l'hiver, sous cloche et sur couche chaude,
 - **Marcottage** : .Les extrémités des cannes s'enracinent en fin d'été ou début d'automne. Les pieds peuvent parfois être divisés avec succès. marcottage, par couchage, sur rameaux demi-ligneux et non plus herbacés.
 - **Greffe** : .
- Porte greffe : .
- Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- Fruits** : ., Bien mûrs
- Confitures** : .confiture
- Tarte** : .tarte

Sirop : . Sirop pour environ 2,5 litres
Ingrédients 1 kg de baies mélangées 500 g de groseilles rouges 1 kg de sucre 1 l d'eau
Préparation 1- Lavez les fruits et cuisez- les à feu doux dans 500 ml d'eau, jusqu'à les attendrir, puis passez- les. Recouvrez la pulpe avec le reste d'eau, ramenez presque à ébullition et filtrez à nouveau. 2- Mélangez les deux jus et ajoutez le sucre, en chauffant doucement si nécessaire pour le dissoudre. 3- Laissez refroidir le jus puis mettez- le en bouteilles de plastique et congelez. Après décongélation, diluez avec de l'eau suivant votre goût.

- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

- Précaution d'emploi** : .
- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Lyciet

Noms communs : .goji, baie de goji, baie du lyciet commun, lyciet de Barbarie, plante du bonheur, fruit du sourire, fruit de la jeunesse éternelle

Noms scientifiques : . *Lycium barbarum*

Nom Anglais : .goji , goji berry , wolfberry, Duke of Argyll's Teaplant

Nom Chinois : .ningxia gouqi □ □ □ □

Classification Botanique : Famille des solanacées (*Solanaceae*)

Parties utilisées : .Les fruits ou baies séchées.

Formes et préparations : .baies séchées, infusions, poudres, jus de fruits, gélules, teintures

Description botanique

Hauteur : . 1 à 3 m

Largeur : . 1,5m à 2m

Feuillage : .Caduc

Floraison : . juin à octobre

Fructification : .

Origine : . répandu de l'Europe méridionale à l'Asie

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen, zones tempérées

Rusticité : . ne supporte pas de températures inférieures à - 22 °C, ni le gel lorsqu'il est encore vert

Exposition : . plein soleil

Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, sol caillouteux, sol riche en humus

PH du sol : .basique, neutre ou alcalin

Humidité du sol : . bien drainé, pas trop sec en été

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter en automne ou au printemps

- **Engrais :** .apports de compost ou de fumier décomposé en fin d'hiver pour entretenir la fertilité du sol.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .Dans les régions où l'été est chaud et sec, paillez son pied pour maintenir la fraîcheur.

Entretien :

- **Arrosage :** .En hiver, pas d'arrosage en extérieur. En été, le Goji appréciera un sol relativement frais. Veillez à l'arroser régulièrement.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Taillez toutes les tiges des trois-quarts ou même à 10 cm du sol . Il repartira vigoureusement du pied et vous surprendra par la rapidité avec laquelle il formera de nouveaux rameaux

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .Pinçage Afin de créer plusieurs ramifications et éviter que le *Lycium barbarum* ne s'étire en une unique branche, il faut pincer le sommet du plant à quelques centimètres de l'apex entre l'ongle du pouce et celui de l'index. Cette procédure fortifiera le tronc de la plante et plusieurs branches feront leur apparition en quelques jours. Celles-ci pourront apparaître soit à la base du plant, soit dans la zone immédiate du pinçage.

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis** : .1/ La germination du *Lycium barbarum* est épigée et se réalise entre 3 et 15 jours. Certains traitements sur les baies de goji stérilisent les graines. La méthode classique entre deux morceaux de papiers absorbants humidifiés est tout à fait appropriée. Une levée directement en terre peut également être réalisée ; le plus important étant de conserver une humidité constante, ainsi qu'une température comprise entre 20 et 28 °C. La culture en intérieur est possible, même en hiver, mais la croissance en cette saison sera plus lente et le plant aura besoin d'un tuteur.

La méthode de multiplication la plus simple est le semis : mettez à gonfler les baies de goji séchées dans de l'eau durant 3 heures au minimum (si possible une nuit) puis extrayez les graines au tamis après avoir découpé la baie. Comptez entre 5 et 15 jours pour voir apparaître les cotylédons.

2/ Au printemps, semez les graines dans un substrat humide ou entre deux feuilles de papier absorbant et placez le tout entre 20 et 28 °C. La levée a lieu entre 3 et 15 jours. Attention, certains traitements du fruit peuvent rendre les semences infertiles.

Repiquez les plantules sans attendre, au bout de 2 semaines pour éviter le stress. Manipulez les racines avec douceur. La plante forme d'abord des tiges grêles étiolées avant de se fournir mais on peut l'aider en pinçant l'extrémité de la tige initiale.

- **Bouture** : .1/ Les plants supportent moyennement un repiquage tardif, et peuvent mettre plusieurs semaines afin de reprendre une croissance normale. Il est préférable de procéder à cette opération durant la deuxième semaine et dans le cas de la germination en pot, en conservant le terreau autour des radicelles. Cette technique est tout à fait appropriée pour le *Lycium barbarum* et permet de multiplier le nombre de plants de manière simple et économique. Pour cela, on peut soit couper une branche de manière nette, soit réutiliser un sommet qui a été pincé. Il convient d'ôter les quelques feuilles proches de la cicatrice (voir photo). Il n'est pas nécessaire d'utiliser d'hormone de bouturage, l'essentiel étant de conserver la bouture dans un endroit humide afin d'éviter sa déshydratation. Pour cela, un récipient transparent avec une couche de quelques centimètres de terre humide et hermétiquement fermé avec un film plastique constitue une base idéale. Les premières racines apparaissent en une à deux semaines ; la prise est définitive en trois semaines.

Profitez des extrémités de tiges que vous avez pincées et dont vous aurez effeuillé la base. Placez ensuite la bouture dans une atmosphère chaude et humide.

2/ Réalisez des boutures de rameaux de 3-4 cm **en juin**. Ôtez les feuilles du bas et piquez dans un substrat pour boutures maintenu humide. Enveloppez la caissette d'un plastique transparent le temps que la bouture s'enracine (environ 3 semaines)

- **Marcottage** : .Marcottage ou division Ces opérations se pratiquent en période de repos de la végétation (automne-hiver). Le **marcottage naturel** est fréquent grâce à ses rameaux longs qui s'enracinent facilement dans un sol léger. Il suffit alors de donner un coup de bêche pour séparer la marcotte. La division de touffe est tout aussi aisée.

- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Le fruit est une baie plus ou moins rouge ou orangée, de forme oblongue, qui ressemble à une cerise allongée. Il mûrit entre août et octobre.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .Les fruits peuvent se sécher selon la méthode traditionnelle sur des claies en plein soleil pendant quelques semaines ou bien dans un four ou un déshydrateur, pour une conservation de plusieurs mois.

Il est conseillé de réhydrater les fruits avant de les intégrer dans une pâtisserie. Utilisez-les comme les raisins secs. La congélation reste possible.

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Feuilles : ., les jeunes feuilles de lyciet ont été consommées cuites.

Infusion de feuilles : . Les feuilles pouvaient aussi servir à faire une infusion.

Baies séchées : . « le fruits de plusieurs lyciet - dont les *L. europaeum* et *barbarum*...- contiennent des saponines et de la solanine : ils ont parfois été cause d'empoisonnements semblables à ceux que provoquent les morelles (cf. *Solanum*), du moins à l'état cru ». Il vaut mieux donc consommer les baies séchées après qu'elles ont été cueillies bien mûres parce qu'alors le taux de solanine a baissé.

Il a aussi été trouvé des traces d'atropine, un alcaloïde relativement toxique du *datura*, dans les baies sèches

Les baies de goji sont consommées le plus souvent séchées, mais elles peuvent être consommées fraîches ou en jus de fruit.- , il est recommandé de consommer de 10 à 20 g de baies séchées par jour. La consommation quotidienne peut être prolongée sur trente jours. Les baies peuvent être consommées crues ou cuites, fraîches ou séchées, en complément des céréales matinales.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .Les baies de goji sont très stimulantes, c'est pourquoi il est déconseillé de les consommer en fin de journée.

Contre indications : .Les baies de goji ne doivent pas être consommées par les femmes enceintes ou qui allaitent, car elles ont une action stimulante sur l'utérus. Les enfants de moins de 7 ans ne doivent pas consommer de goji. Les personnes allergiques aux aliments de la famille des solanacées ne doivent pas consommer de baies de goji (famille comprenant les tomates, pommes de terre, aubergines, poivrons...). Le goji est déconseillé aux personnes suivant un traitement anticoagulant.

Effets indésirables : .Dans de rares cas, la consommation de baies de goji peut entraîner des nausées, des maux de tête, une légère constipation ou des maux d'estomac. Ces effets sont souvent passagers, présents en début de cure, et sont le signe d'une élimination des déchets et toxines de l'organisme. Il est alors conseillé de réduire la consommation quotidienne puis de l'augmenter progressivement.

Interaction médicamenteuse : .Le goji peut être associé sans risque avec d'autres plantes comme le ginseng (pour l'énergie), la rhodiola (pour l'équilibre nerveux, le sommeil et le système cardiaque), le curcuma (antioxydant, anti-inflammatoire puissant). Les baies de goji ne doivent pas être consommées en même temps que des médicaments anticoagulants.

Lyciet de chine

Noms communs : .Lycium chinense ou lyciet de Chine

Noms scientifiques : . Lycium chinense

Nom Anglais : .,Chinese Teaplant

Nom Chinois : .Di gu pi

Classification Botanique : Famille des solanacées ()

Parties utilisées : .Feuilles et fruits

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .1 à 2 m

Largeur : . 2m

Feuillage : .caduc, feuilles isolées ou en groupe, vertes , de forme ovale à allongées

Floraison : .de juin à septembre. Les fleurs sont disposées par plusieurs à l'aisselle des feuilles, plutôt vers le haut des branches. Ce sont des fleurs violettes, de type campanulé de 1,5 à 2 cm de diamètre : un tube de pétales

soudés se divisant en 5 lobes. Les fleurs sont hermaphrodites, elles sont pollinisées par les abeilles.

Fructification : août à octobre. Les fruits sont des baies allongées de 1 à 1.5 cm. Elles rougissent à maturité.

Origine : Méditerranée à l'Asie orientale.

Condition de vie de l'arbre

Climat : En France, on le trouve dans le Midi, l'Ouest et le Centre Haies et bords des chemins, çà et là dans le Midi, l'Ouest, les Ardennes et le Centre.

Rusticité : .

Exposition : bien ensoleillée. tolère les embruns.

Sol : Il se contente d'un sol pauvre, il peut se montrer très exubérant en sol riche, ou poussé par l'engrais.

PH du sol : neutre à basique, il aime la terre calcaire

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : Planter sur butte en terre humide, après les gelées, au printemps ou en début automne de préférence, voire toute l'année... Le goji est un arbuste cultivable en pot. Il n'atteindra alors pas plus de 1,5m contre 2-3m en pleine terre. Choisissez-lui un pot d'au moins 50x50 cm pour un jeune sujet. Remplissez le contenant d'un mélange de terre de jardin, terreau, un peu de sable pour améliorer le drainage.

Arrosez 1 fois par semaine en hiver et 3 fois par semaine en été. Prenez garde à ne pas laisser l'eau stagner dans la coupelle ; les racines risquent de pourrir.

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** Inutile une fois la reprise assurée.

- **Paillage :** .

- **Taille :** Chaque année un tiers des branches sont rajeunies en taillant à 1 m de hauteur environ, avant le démarrage au printemps. Il croit assez rapidement et doit être maîtrisé en étalement, car il drageonne un peu comme un massif de framboisier. Désherber et sarcler périodiquement.

- **Taille :** .

- **Engrais :** Inutile de doper cette plante au risque d'être débordé par son exubérance. Eventuellement, apporter des cendres de bois en automne.

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** Semer à chaud en début de printemps comme pour la tomate. Repiquer en godets et installer le premier hiver sous châssis froid.

- **Bouture :** Bouturer les tiges aoûtées (semi-boisées) en août-septembre ou à bois sec sous châssis froid en novembre. Mettre en place l'année suivante. Division et marcottage sont très faciles à pratiquer vu le port souple des rameaux, le caractère drageonnant les touffes.

- **Marcottage :** .

- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .Fragiles, leur récolte doit être soignée. Pour la conservation, faites-les sécher lentement à l'ombre, dans un local sec et aéré.

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Feuilles : .les feuilles fraîches sont consommées comme légumes.

Ecorces : .L'écorce de racine séchée de *Lycium chinense* et *L. barbarum* est une matière médicale de la médecine chinoise traditionnelle, connue sous le nom chinois de digupi 地 骨 皮 . Ses indications traditionnelles sont l'asthme, la toux, la fièvre due à une déficience du yin

Fruits : .Le fruit Connu sous le nom commercial de baie de goji, et en chinois de *gouqizi* 枸 杞 子 , le fruit a les mêmes indications et prescriptions thérapeutiques traditionnelles que celui du lycium barbarum

Le fruit est aussi utilisé dans la cuisine chinoise et sert à faire des infusions.

Le fruit est aussi utilisé dans la cuisine chinoise et sert à faire des infusions.

Recettes sucrées : . La baie de goji est utilisé pour la préparation de desserts sucrés, tartes, cakes, muffins, riz au lait, gâteau de semoule, glaces, crèmes desserts, salades de fruits, compotes, cookies, cocktails et jus de fruits. Ou simplement mis dans à du yaourt ou des flocons d'avoine.

Gâteau de maïs avec les baies de Goji à la vapeur 玉米 糝 糕 yù mǐ fāngāo , 100 g de farine type 45, 50 g de farine de maïs, 15 g de *baies de Goji* séchées , 1,5 g de levure sèche boulangère, 1,5 g de levure chimique, du sucre selon votre goût (25 g pour moi), 70 ml de lait tiède. Mélangez les farines, la levure chimique et le sucre. Mouillez légèrement les baies de Goji dans une tasse. Mettez la levure boulangère dans le lait et laissez reposer pendant 5 à 10 min.

Ajoutez la levure boulangère-lait dans le mélange sec, ajoutez 3/4 de baies de Goji. Pétrissez et formez une boule. Laissez la pâte lever pendant 1h dans un endroit doux et pas trop sec. Juste avant la cuisson, parsemez le reste de Goji sur la pâte. Mettez la pâte directement dans un panier en bambou avec un torchon humide dans le fond. Si vous n'avez pas de panier, mettez la dans un moule du genre charlotte. Faites cuire à la vapeur à feu fort pendant 20 min à partir de l'ébullition. Vous pouvez faire le même gâteau avec d'autres fruits secs ou nature.

Recettes salées : . On l'utilise également dans les salades composées, les chutneys, les sauces, dans divers plats chauds pour créer un effet sucré/salé.

Boissons avec ou sans alcool : .

Tisane glacée aux baies de goji et aux fleurs de chrysanthème 枸 杞 菊 花 茶 gōuqǐ júhuā chá : Pour une théière de 300 ml environ, une grosse poignée de *baie de goji*, une dizaine de fleurs de chrysanthème (à défaut, les fleurs de camomille), un peu de sucre ou de miel (optionnel),300 ml d'eau à 80°C environ. Infusez, laissez refroidir puis mettez au frais en gardant les baies de goji et les fleurs de chrysanthème..Cette tisane glacée peut se conserver pendant 2 jours au réfrigérateur.

Les feuilles de goji sont aussi consommées, sous forme infusées, donnant un thé aux vertus particulièrement toniques.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .
Contre indications : .
Effets indésirables : .
Interaction médicamenteuse : .

Mahonia commun

Noms communs : .Mahonia commun, Mahonia a feuilles de houx
Noms scientifiques : .Mahonia aquifolium
Nom Anglais : .oregon grape et hollyleaved burberry
Nom Chinois : .
Classification Botanique : Famille des Berberidacées
Parties utilisées : .baies
Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .0,5 à 5m
Largeur : . 1 à 2m
Feuillage : .Persistant feuilles épineuses comme le houx... d'où son nom!
Floraison : . aout à avril, février -avril, grappes dressées de fleurs jaunes
Fructification : .mai- juin; baies noir-bleuâtre
Origine : .ouest de l'Amérique du Nord

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, méditerranéen
Rusticité : . jusqu'à -20 °C
Exposition : . mi ombre, ombre
Sol : . sol argileux, sol calcaire, sol sableux, humus ou terreau
PH du sol : . alcalin, neutre, acide
Humidité du sol : . sol drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : . planter d'octobre à mars

- **Engrais :** .Apportez un amendement organique à base de fumier décomposé ou de compost et de la corne broyée ou des algues.
- **Trou :** .
- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Pendant 2 ans environ après leur plantation : pendant les périodes chaudes et de sécheresse tous les 15 jours. Vous pouvez également les pailler en été pour garder le sol frais aux pieds. Un apport d'engrais complet est souhaitable vers le mois de mai. Installez une protection hivernale contre le froid avec un paillage ou un

buttage des pieds si vous prévoyez des températures inférieures à -5 °C. Une fois adultes, ils résisteront sans problème jusqu'à -12 °C pour les moins rustiques.

- **Paillage** : .
- **Taille** : . mars à mai
- **Taille** : .
- **Engrais** : .
- **Palissage** : .
- **Traitement préventif** : .
- **Maladies fréquentes et traitements** : .

Multiplications :

- **Semis** : .récolter les baies de Mahonia dès qu'elles sont mûres, avant leur dessèchement, retirer les graines (pépins) et semer aussitôt pour plus de chance de succès. Effectuer le semis en caissette, par exemple sur un substrat spécial pour semis (sinon dans un mélange de tourbe et sable). Les graines doivent être très peu recouvertes, pas plus de leur épaisseur, car elles ont besoin de percevoir un peu de lumière pour germer. Garder à l'intérieur ou en serre, à la lumière ambiante, à une température moyenne de 20° C (des variations en cours de journée sont tolérables, avec un minimum de 13°C la nuit), en maintenant le sol légèrement humide. Repiquer dans des godets les jeunes plants quand ils ont au moins 3 feuilles, les mettre à l'extérieur dans un « châssis froid » ou un local adapté (à la lumière du jour, non chauffé mais assurant cependant une protection contre le gel) pendant leur premier hiver. Transplanter à l'extérieur à son emplacement définitif après au moins un an en châssis ou en pots. Planter en fin de printemps, dans un sol enrichi en éléments organiques (corne broyée, poudre d'os, sang desséché) et surveiller surtout les 2 premières années pour maintenir le sol humide (mais jamais détrempé). La première année de plantation, les feuilles sont susceptibles de tomber puis de repousser en début d'été. Laisser un espace de 1,20 m entre 2 sujets transplantés.

- **Bouture** : .1/bouture d'un œil, soit par bouture d'un rameau semi-ligneux en été. Prélevez une bouture sur des rameaux semi-aoûtés en fin d'été (août-septembre) Ou prélevez de drageons après la floraison.
2/prélever des extrémités de rameaux, retirer une bonne partie des feuilles. Pour une bouture semi-ligneuse (août à septembre), planter dans un mélange léger. Pour une bouture ligneuse (en hiver), planter en serre froide avec rempotage au printemps. Les boutures sont définitivement mises en place à l'automne.

- **Marcottage** : .
- **Grefe** : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : . janvier à avril, récolte des baies comestibles cuites

Récoltes des fleurs : .ses belles et grandes grappes de fleurs permettent de composer de magnifiques bouquets au parfum de muguet en plein hiver.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Confiture de mahonia : Cueillir les baies de Mahonia dès qu'elles sont mûres. Egrener les grappes pour rassembler les baies, en écartant celles qui ne sont pas optimales. Laver puis égoutter les baies. Utiliser un moulin presse-légume pour écraser les baies, séparer les graines (non comestibles, à utiliser pour un semis) et laisser passer le jus nécessaire pour un gelée de Mahonia. Quelques tours supplémentaires permettront de faire passer également la peau et toute la chair du fruit nécessaire pour une confiture de Mahonia. Verser dans une casserole ou une marmite la pulpe récupérée en sortie du presse-légume, porter à ébullition et faire bouillir pendant 5 minutes.

Ajouter ensuite le même poids de sucre cristallisé (cette confiture est assez acide... n'hésitez pas sur la quantité de sucre... pour une fois !) (éventuellement enrichi en pectine) et laisser cuire à feu moyen en remuant.

Liqueur de mahonia : 200 à 300 grammes de baies de Mahonia récoltées mûres. 1 litre d'alcool pour fruits (eau de

vie), à 40°. 400 g de sucre en poudre ou en morceaux (sucre blanc cristallisé ou sucre de canne, ou un mélange des deux), ou encore un sirop de sucre déjà préparé. Equipement nécessaire: un grand bocal avec couvercle, un passe-purée, une passoire. Récupérer les baies des grappes. Laver les baies à l'eau puis égouter. Verser les baies dans le bocal puis ajouter l'alcool de façon qu'elles soient largement recouvertes. Ecraser les baies pour qu'elles éclatent de façon à faire ressortir le jus. Pour cela, on peut utiliser par exemple un presse-purée à manche ou un moulin presse-légume. Fermer hermétiquement le bocal contenant l'alcool et les baies éclatées.

Laisser macérer deux semaines, à température ambiante, à la lumière. Secouer énergiquement le bocal une fois par jour. Préparer un sirop de sucre avec les 400 grammes de sucre et un demi-litre d'eau, chauffé seulement jusqu'au premier bouillon, ou utiliser un sirop tout fait acheté dans le commerce. Filtrer avec une passoire le contenu du bocal de macération, en écrasant assez pour récupérer le maximum de jus, et récupérer le liquide dans un saladier. Mélanger le sirop de sucre (refroidi) et le liquide filtré. Touiller jusqu'à bien dissoudre le sucre. Gouter pour éventuellement ajouter du sucre jusqu'à votre convenance. Mettre dans une bouteille propre ou tout type de flacon approprié. Bien secouer la bouteille en cas de dépôt de sucre au fond. Répéter cette opération si nécessaire pendant quelques jours. De préférence attendre environ 2 semaines avant de consommer. La liqueur de Mahonia peut se boire telle quelle ou mélangée dans du vin blanc frais, un pétillant léger tel que le Crémant d'Alsace, du champagne, ...

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : . Attention les baies ne sont pas comestibles crues ! elles peuvent provoquer des troubles intestinaux.

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Bruyère

Noms communs : . bruyère, bruyère commune, bruyère callune, fausse bruyère, callune, béruée, brande, bucane, grosse brande, péterolle

Noms scientifiques : . *Calluna vulgaris*

Nom Anglais : . common heather , ling , heather

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des éricacées (*Ericaceae*)

Parties utilisées : . sommités fleuries

Formes et préparations : . décoctions, infusions, gélules, ampoules, comprimés, teinture mère, tisanes, miel

Description botanique

Hauteur : . 10 à 90 cm

Largeur : . 10 à 50 cm

Feuillage : . Persistant

Floraison : . Août à avril selon variétés

Fructification : .

Origine : . Europe

Condition de vie de l'arbre

Climat : . climat océanique, semi océanique, continental, montagnard

Rusticité : . jusqu'à -15°C

Exposition : .: Ensoleillée et mi-ombre
Sol : . Terre de bruyère, sol sableux, sol caillouteux
PH du sol : . neutre, acide
Humidité du sol : . sol drainé
Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .
Arbustes : .
Liane, Grimpant : .
Herbacées, Graminées : .
Couvre Sol : .
Les plantes écologiquement similaires : .
Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Pour la bruyère calluna, préférez une plantation au printemps pour obtenir une floraison à la fin de l'été.

Pour la bruyère erica planter à la fin de l'été ou à l'automne. Arrosez beaucoup au début et pailler avec de l'écorce de pin maritime. Démêler les racines à la base. Tremper la motte dans l'eau quelques minutes. Ajouter de la terre de bruyère. La variété erica supporte les terre argileuses, et calcaire.

- **Engrais :** .Apport d'engrais pour bruyère au printemps. N'utilisez pas de terreau universel, de fumier ou de compost. Afin d'améliorer sa croissance, on peut au printemps apporter un fumier bien décomposé en surface et à l'automne, des débris de feuilles mortes.

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** . peu exigeante, quasi aucun entretien.. Arrosage en cas de sécheresse prolongée

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Taille légère après la floraison sans toucher au vieux bois. Taille de février à avril.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .

- **Bouture :** . en juillet bouturage pris sur rameaux de 2 ans sous chassis, à l'étouffée, bouture à talon par éclatement. Plantez dans 1/3 sable, 1/3 tourbe, 1/3 terre de bruyere. Aérez au bout de 3 semaines. Arrosage régulier. Ombrager durant les fortes chaleurs.

- **Division des touffes :** . En automne, par division des touffes.

- **Repiquage :** .repiquer en aout/septembre

- **Greffe :** .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des fleurs : .Les grappes de fleurs de bruyère commune se récoltent en début de floraison, avant que les boutons floraux ne s'ouvrent, en début d'été.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Fleurs : . faites-les sécher. Etalez-les dans un lieu aéré à l'abri du soleil. Une fois séchées, étondez-les. Conservez-les dans un sac papier ou un carton à l'abri de la lumière et de la poussière.

Huile : .

Usage Culinaire

Bière : , La bruyère fait partie de la recette de la bière traditionnelle écossaise *Heather Ale*, dans laquelle elle joue un rôle d'aromatisation en lieu et place du houblon.

La Callune est un ingrédient du gruit, un mélange d'aromes utilisé dans le brassage de la bière au moyen age avant l'utilisation du houblon. Son utilisation dans le brassage de la bière moderne est soigneusement réglementé.

La callune doit être soigneusement nettoyée avant le brassage, car le dessous des feuilles peut contenir un produit intoxicant hallucinogène.

Cette recette puise ses origines au Moyen Age. Sa version moderne a été élaboré sur l'île de Skye, à l'ouest de l'Écosse. Cueillir 2,25 litres de fleurs de bruyères bien épanouies et les faire bouillir pendant 1 heure dans le même volume d'eau. Passer au tamis. Ajouter 450 g d'extrait de malt, 350 g de sucre, et mélanger le tout jusqu'à complète dissolution. Ajouter 4,5 litres d'eau, laisser tiédir puis saupoudrer le tout de 15 g de levure. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 semaine. Répartir ensuite le mélange dans des bouteilles en ajoutant 1 cuillerée à café de sucre à chaque fois. Laisser décanter avant de servir.

Tisane : infuser 1 cuillère à soupe de bruyère pendant 10 min dans une tasse d'eau chaude.

Bière : , Biere: sommité fleurie mélangée à du miel, hydromel de bruyere

Bière : , Biere: sommités fleuries mélangés à malt

Graines : , Les graines ont été mélangés à de la farine pour préparer du pain

Bière : , Bière anglaise de Heather : 1 gallon (4.5 litres)de sommités de bruyère, 2 livres (1 kilogramme) d'extrait de malt, 1 1/2 (700 g) livre de sucre, 3 gallons (13.5 l) d'eau, 1 once (30 g)de levure Couper les sommités de bruyère avec des ciseaux quand elle est entièrement fleurie, mais non passée, et les faire bouillir dans 1 gallon (4.5 l) d'eau pendant presque une heure. Passer sur l'extrait de malt et le sucre à travers une mousseline et remuer jusqu'à dissolution. Ajouter l'eau restante et, seulement si tiède, ajouter la levure sèche.

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : . Plante mellifère, la bruyère est utilisée en apiculture car son nectar contient 24 % de sucre, principalement du saccharose, et chaque fleur produisant une moyenne de 0,12 mg de sucre par jour. Le miel de bruyère est caractérisé par sa texture gélatineuse.

Artisanat : .Le rhizome d'*Erica arborea*, ou bruyère arborescente, est essentiellement utilisé pour la confection de fourneau de pipe grâce à la grande résistance à la chaleur et au feu de son bois.

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Cataplasme : , Les sommités fleuries, préparées en cataplasme,

Décoction pour compresse : , Utilisée sous forme de décoctions et appliquée sur une compresse

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Actinidia, l'Arbre à Kiwi

Noms communs : Actinidia, Kiwier, Kiwi, Kiwai, Groseille de Chine

Noms scientifiques : Actinidia chinensis

Nom Anglais : Kiwifruit, Kiwiberry, Chinese Gooseberry.

Nom Chinois : Yang tao, Mi hou-tào shu

Classification Botanique : Famille des Actinidiacées (Actinidiaceae)

Parties utilisées : Fruit, tige, racine, graine

Formes et préparations : Jus, huile

Description botanique

Hauteur : 4 à 10 m

Largeur : 3 à 5 m

Feuillage : Caduc

Floraison : mai à juin

Fructification : juillet

Condition de vie de l'arbre

Climat : Méditerranéen, Océanique, Semi-Océanique, Subtropical, Montagnard Tropicaux, éviter les zones venteuses et les zones de fortes gelées printanières

Rusticité : -10 à -15° C pour l'Actinidia et -30° C pour le Kiwāi

Exposition : Soleil, mi-ombre dans le Midi

Sol : Argileux, limoneux, sableux, caillouteux, profond, léger, fertile, humus, terreau,

PH du sol : Neutre entre 6 et 6,5, acide, non calcaire (chlorose du feuillage)

Humidité du sol : Bien drainé, humide, besoin en eau important

Durée de vie : 50 ans

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : . *amandiers, agrumes, pêchers*

Conseil de culture

Plantation en pleine terre : Planter en avril-mai pour les climats rudes (gelées inférieurs à -10°C). Ailleurs planter en automne ou toute l'année en dehors des périodes de gel, dans un endroit abrité du vent, contre un mur exposé à l'ouest, sous une solide pergola ou au pied d'un arbre mort.

Si le terrain est détrempé en hiver, planter sur butte. On peut planter 1 mâle pour 6 femelles à une distance de 5-6 m.

- **Trou :** 2 à 3 fois la hauteur et la largeur de la motte. Séparer en deux tas la terre profonde et la terre de surface pour respecter l'écosystème. Mélanger la terre du jardin avec du sable et du terreau.

- Poser au fond du trou, du sable, des graviers ou des billes d'argiles et un tuteur.

- Supprimer les racines abîmées et sèches, humidifier la motte dans un dans un seau d'eau ou un pralin.

- Laisser une cuvette en surface

- Reboucher délicatement, tasser le sol, arroser puis tasser à nouveau.

- **Paillage :** pailler pour conserver une bonne fraîcheur.

- **Engrais :** Déposer en surface un lit de compost bien décomposé ou du fumier

Entretien :

- **Arrosage :** Le kiwi a besoin d'eau les premières années, 1 fois par semaine à la belle saison, et d'un bon paillage ou du gravier (qui le protégera aussi du froid). Au bout de 4 à 5 ans l'Actinidia doit être maintenu au frais en été, très peu d'arrosage les autres saisons.

- **Sol ombré :** Tant que le plant est jeune le sol doit être ombré pour protéger les racines superficielles, une fois adulte son feuillage abondant les protégera.

- **Taille du Kiwi :** De décembre à janvier (période de dormance) et/ou en été lorsque les fruits ont la taille d'une noisette. Au début supprimer les rameaux gênant pour le palissage et garder une branche charpentière.

L'hiver, raccourcir les rameaux secondaires à 1 m, couper les tiges qui ont fait des fruits à 2-3 yeux au-dessus du dernier fruits, couper les rameaux qui n'ont pas fait de fruits à 3-4 yeux. Après 2-3 ans les rameaux deviennent moins productifs, ils peuvent être taillés à 3 cm de la branche charpentière pour l'aider à se renouveler.

Pour éviter une foisonnement tailler les rameaux anciens, plus il y a de bois moins les fruits seront gros. A partir de juillet éliminer les vrilles et les très fin rameaux, ainsi que les rameaux au-delà du fruit, cela augmente la

taille des kiwis. Quand les fruits ont la taille d'une noisette, pincer au-dessus de la 4ème feuille (les pousses ne fleurissent pas), puis pincer à 2 feuilles les pousses qui en sont issues. S'il y a trop de fruit, supprimer les plus petits.

Tous les 15 ans, tailler la charpentière, couper le vieux bois à la base ou juste au-dessus d'une pousse rigoureuse.

Pour les pieds mâles : Il suffit de réduire la longueur des rameaux vigoureux.

- **Engrais** : Tous les ans en fin d'été, utiliser compost + cendre, griffer le sol pour le faire pénétrer. Attention aux nitrates et à la tonte de gazon trop riche. Très sensible à l'azote, jaunissement des feuilles et brunissement des bordures des feuilles.

- **Palissage** : Installer des fils tendus, accompagner le au départ de son développement en accrochant les rameaux solidement ensuite il s'enroulera tout seul.

- **Traitement préventif** : Pour éviter limaces et escargots pulvériser une décoction d'armoise, de prêle, ou une macération de feuilles de bégonias, de cassis, ou un purin de rhubarbe, de fougère

- **Maladies fréquentes et traitements** :

Les araignées rouges : pulvériser régulièrement le feuillage avec de l'eau mélangé à du savon noir (fabriqué à base de potasse et d'une huile) 5 cuillères à soupe de savon liquide pour un litre d'eau tiède.

Pseudomonas syringae et *viridiflava* : (bactéries) tâches et nécroses sur les feuilles. Éviter un sol trop humide, bien drainé le sol, éviter de mouiller le feuillage, limiter l'apport en azote, éviter les tailles répétées.

La pollinisation est difficile, les abeilles ne sont pas attirées par ses fleurs, placer des ruches pour augmenter la pollinisation.

Multiplications :

- **Semis** : 1/ toute l'année à couvert à 20/22°C, exposer à la lumière, germination entre 3 et 6 semaines, utiliser un mélange à part égale de terreau horticole et de sable ou perlite. On obtient 4 mâle pour 1 femelle. Les fleurs femelles ont un pistil et un ovaire au centre de la fleur, les étamines jaune doré des mâles sont très voyante. On peut greffer une bouture femelle sur un plant mâle.

2/ semis au printemps dans un compost humide avec de la chaleur. Germination au bou de 28-35 jours.

- **Bouture** : de juin à août, prélever les extrémités de jeunes pousses 15-20 cm, tailler les feuilles du bas, placer les tiges dans un mélange tourbe/sable, les garder au chaud à 25 % dans une atmosphère humide ou sous cloche à l'ombre ou demi-ombre, lorsque les feuilles apparaissent soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement des racines.

Planter la bouture au printemps prochain. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître bouturage de tiges herbacées (planter dans 1/2 sable 1/2 tourbe)

- **Marcottage** : au printemps gratter légèrement l'écorce et enfoncer la partie médiane d'une rameau souple dans la terre. Au printemps suivant le séparer du pied mère.

- **Repiquage** : repiquer en mars

- **Greffe** : mettre les plants en serre chaude +20°C et humide pendant 1 mois (ou plus). Les mettre à l'abri du gel pendant l'hiver. Déconseillé en zone froide (< -8°C) car si la greffe gèle le pied repart sauvage. Greffe en fente ou à l'anglaise en fin d'automne

Porte greffe : franc de semis de kiwi en pot d'environ 2 cm (2 à 3 ans).

Meilleure méthode : greffe en incrustation en mars ou greffe hongroise de rameaux herbacés en avril.

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De octobre à décembre, le plus tard possible (pour augmenter le taux de sucre) aux premières gelées, par temps sec (pour éviter le développement du botrytis) environ 10kg par pied au début puis 40 à 60 kg dans 10 ans. Pour pouvoir les conserver, les cueillir avec l'aide d'un sécateur encore ferme en conservant un morceau de queue (pédoncule). Les premiers fruits apparaissent 3 à 5 ans après la plantation.

Récoltes des feuilles : Éviter les feuilles de printemps trop tendres.

Récoltes de l'écorce : Toute l'année

Conseils de Conservation

Kiwi : Conserver les kiwis entre 2 et 5°C (frigo, cellier, garage) pendant 9 mois. Les envelopper dans un papier journal individuellement, il ne faut pas qu'ils se touchent. Peuvent être conservé 3 à 5 mois entre -0,5 à 0°C avec un taux d'humidité de 90 à 95 %.

Pour activer leur mûrissement les placer avec des pommes ou des bananes à température ambiante (l'éthylène produit par ces fruits active la maturation). Ou pour les conserver loin des pommes et bananes.

Conserver les kiwis et les kiwi 10 mois au congélateur à -18°C. Pour conserver leur qualité les décongeler

dans un réfrigérateur.

Graines : 1 an au sec à 3 ou 4°C (réfrigérateur).

Usage Culinaire

Huile, jus, purée, compote, mousse, confiture, pâte de fruit,

Le Kiwi empêche la gélatine de prendre.

Si on souhaite le mélanger à des produits laitiers ou d'autres fruits, le mettre en dernier, un composé chimique de la chair fait tourner le lait et ramolli les fruits.

Recettes sucrées : purée de kiwis déshydratée ou « cuir de kiwis », compote, gâteau, confiture, mousse...

Recettes salées : salade, pour aciduler une sauce ajouter un kiwi écrasé 20 min avant la fin de la cuisson, galette, poêlé de légumes, gratin...

Dans des temps anciens, on se servait du kiwi pour attendrir la viande.

Huile extraite des fleurs : relève les plats

Huile extraite des graines : utilisée avec la pulpe du fruit dans la fabrication du vin.

Boissons avec ou sans alcool : smoothie, jus, sirop, vin... On peut ajouter du sirop de kiwi dans une bière.

Sirop kiwi/pomme : mixer kiwis et pommes pelées. Tamiser le mix ou presser dans un linge. Mettre 1,5 kg de sucre de canne pour 1 litre de jus. Faire cuire à feu doux le jus, ajouter le sucre puis faire bouillir durant quelques minutes. Laisser refroidir un peu et mettre en bouteille au réfrigérateur.

Vin de Kiwi : 2/3 kg de kiwi, 250g de raisins secs, 2 oranges et 2 citrons non traités, 1 kg de sucre de canne, 10 l d'eau. Couper kiwis, citrons et oranges avec leur peau, les placer avec les raisins sec et le sucre (quantité en fonction du degrés d'alcool souhaité) dans un pot en grès (ou pot de fermentation). Porter 10l d'eau à ébullition, laisser l'eau légèrement refroidir, la verser et mélanger les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre, couvrir (avec un tissu ou un couvercle barboteur). Laisser reposer le mélange 12h. Remuer 2 fois par jour pendant 5 jours. Filtrer le vin dans une autre cuve de fermentation et fixer le sas (couvercle en tissu ou couvercle avec barboteur). 3 semaines après, filtrer le vin pour retirer le sédiment et le remettre dans la cuve de fermentation. Température ambiante entre 18 et 22°C. 3 mois après le départ de la préparation le vin peut être embouteillé.

Les usages divers

Parties utilisées en usage divers - **Kiwi - Tige - Tige + fruit + racine - Feuille - Graines - Huile de pépin de kiwi**

Les différents usages

Vétérinaire : une décoction de feuilles soigne la gale des animaux. En infusion elle est calmante. Les chats aiment les feuilles de la plante (comme l'herbe à chat)

Artisanat : l'écorce des tiges + peau +feuilles du kiwi sont utilisés dans la fabrication de pâte à papier.

La sève est utilisée comme colle. La liane contient une fibre utilisée pour fabriquer des cordages.

Cosmétique : l'huile des graines de kiwi

Précaution d'emploi : Aliment histamino-libérateur, il contient de l'actinidine (enzyme) qui peut provoquer des réactions allergiques, démangeaisons, urticaire, sensations de brûlures buccales, réaction anaphylactique.

Contre indications : Une consommation excessive peut entraîner des problèmes digestif et une irritation du rectum. Enfant de moins de 1 an.

Effets indésirables : Risque d'allergie liée à certaines protéines du fruit provoquant.

Interaction médicamenteuse : Non connu.

Holboellia coriacea

Noms communs : .Holboellia coriacea, Artabotrys esquirolii - Holboellia brevipes - Stauntonia brevipes, Vigne bleue de Chine

Noms scientifiques : .Holboellia coriacea

Nom Anglais : .Sausage vine

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des Lardizabalaceae()

Parties utilisées : .Fruits

Formes et préparations : .

Description botanique

Hauteur : .7.00 m

Largeur : . 3 à 4 m

Feuillage : .persistant

Floraison : .avril fleurs monoïques au parfum délicat d'oranger, soit mâles soit femelles, d'apparence différentes.

Les fleurs femelles sont blanc verdâtre, aux sépales légèrement striés de pourpre, les fleurs mâles sont plus mauve pourpré.

Fructification : .automne, fruits pourpres de 5 à 6 cm de longueur, ovales et verruqueux

Origine : .

Condition de vie de l'arbre

Climat : .Océanique

Rusticité : .-15.0 °C

Exposition : .lumière,soleil

Sol : . Argilo-limoneux (riche et léger) , Préfère un sol frais ; sol riche en humus, fertile et drainant

PH du sol : .Tous

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .L'holboellia est une liane grimpante, il faudra lui trouvé un support ; elle doit êtres installer dans un endroit exposé et protéger des vents. Elle supportera mieux les aléas de l'hiver pour les plantation en pleine terre. En revanche vous pouvez également la planter en pot afin de la promener du jardin d'été à votre terrasse d'hiver. Cette plante demandera un sol riche en humus, fertile et drainant. Incorporez donc des billes d'argile ou des graviers au fond du pot ou du trou de plantation. Le mélange terreux devra se composer de 1/3 de terreau, 1/3 de Terre de jardin et 1/3 de fumure

- **Engrais :** .

- **Trou :** .

- **Paillage :** .

Entretien :

- **Arrosage :** .Arrosez peu mais régulièrement, surtout les premières années de plantation afin de favoriser un parfait enracinement.

- **Paillage :** .

- **Taille :** .Aucune taille n'est nécessaire. Si vous souhaitez réduire la ramure, attendez la fin de la floraison. Rabattez la plante au printemps, tout les 2 ans, à 20 cm du sol.

- **Taille :** .

- **Engrais :** .

- **Palissage :** .

- **Traitement préventif :** .

- **Maladies fréquentes et traitements :** .

Multiplications :

- **Semis :** .Le semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne. Boutures mi-ligneuses.

- **Bouture :** .

- **Marcottage** : .Marcottage en automne.
- **Greffe** : .
- Porte greffe** : .
- Meilleure méthode** : .

Conseils de Récolte

- Récolte des fruits** : .
- Récoltes des feuilles** : .
- Récoltes de l'écorce** : .

Conseils de Conservation

- Fruits** : .en automne, lorsque les fruits ressemblent à des quetsches ; les fruits seront à maturité si l'été a été suffisamment ensoleillé !
- Feuilles** : .
- Huile** : .

Usage Culinaire

- , Fruit - Comestible les fruits ont une texture proche du fruit de la passion ; l'extérieur du fruit se consomme souvent frits ou farcis
- Recettes sucrées** : .
- Recettes salées** : .
- Boissons avec ou sans alcool** : .
- Vin** : .

Les différents usages

- Agriculture** : .
- Artisanat** : .
- Combustible** : .
- Cosmétique** : .
- Vétérinaire** : .

- Précaution d'emploi** : .
- Contre indications** : .
- Effets indésirables** : .
- Interaction médicamenteuse** : .

Holboellia latifolia

- Noms communs** : .Holboellia latifolia, Holboellia à grandes feuilles, Goufla
- Noms scientifiques** : .Holboellia latifolia
- Nom Anglais** : .
- Nom Chinois** : .
- Classification Botanique** : Famille des Lardizabalaceae ()
- Parties utilisées** : .Fruits consommés dans l'Himalaya, à maturité dans la zone de l'oranger.
- Formes et préparations** : .

Description botanique

- Hauteur** : .4 à 6 m
- Largeur** : . 1 à 2 m
- Feuillage** : .persistant
- Floraison** : .Fleurs au délicat parfum d'oranger en Avril-Mai. Les femelles, violet lilas et les mâles, blanches, peuvent se retrouver sur la même plante
- Fructification** : .Automne, Longs de 4-10cm en forme de banane rose violacé à chair blanche et molle à saveur de poire douceâtre.

Origine : .Himalaya, Kumaon à haute Birmanie, Yunnan

Condition de vie de l'arbre

Climat : .zone 8 a 10 avec des température n' allant pas en dessous de – 10°C

Rusticité : .-20.0 °C, -10°C

Exposition : .mi-ombre,lumière

Sol : .

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .Février à Mars, Septembre à Octobre. Cette plante est grimpante, on lui prévoira un support, elle peut être installée en pleine terre, dans un endroit exposé et protégé des vents. Dans ces conditions, elle supporte des températures de -7 ° à -10 °, et se cultive dans les zones définies de 8 à 10. Le disposer dans un sol en partie fertile, humifère et bien drainé.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .Réalisez une taille chaque année au printemps, après la floraison. Il s'agit de limiter la végétation. On peut faire une taille de rajeunissement si nécessaire, c'est-à-dire couper le vieux bois accumulé pour favoriser la pousse de jeunes plants. Cette taille de rajeunissement est à faire progressivement et non en une année et ne se réalise pas chaque année.

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .semis est assez facile à réaliser sous châssis froid en automne..

- Bouture : . Boutures mi-ligneuses

- Marcottage : .Marcottage en automne.

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

, Fruit – Comestible gout proche de celui de la poire

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

KUDZU

Noms communs : .Kudzu, Pueraria montana Nepalem ou Vigne japonaise, Kudzu du Japon ou encore Puéraire hirsute

Noms scientifiques : .Pueraria montana

Nom Anglais : .

Nom Chinois : .

Classification Botanique : Famille des fabacées () Famille : Fabaceae Genre : Pueraria Espèce : Pueraria montana

Parties utilisées : .racines, jeunes pousses, les tendres feuilles, les fleurs, les jeunes gousses et les graines, les feuilles développées

Formes et préparations : .dans les beignets (tempura) pour apporter du croustillant, dans les soupes, mousses, gelées, thé

Description botanique

Hauteur : .une des plantes les plus envahissantes au monde. vigne grimpante vivace dont la hampe peut faire de 10 à 30 m de longueur

Largeur : .

Feuillage : .caduques,

Floraison : .fin d'été

Fructification : .

Origine : . extreme orient

Condition de vie de l'arbre

Climat : .à partir de 20 à 25°C

Rusticité : .-15 °C

Exposition : .mi-ombre, ombre

Sol : .tous types

PH du sol : .

Humidité du sol : .

Durée de vie : .

Biotope

Arbre : .

Arbustes : .

Liane, Grimpant : .

Herbacées, Graminées : .

Couvre Sol : .

Les plantes écologiquement similaires : .

Plantes bienfaitrices : .

Conseil de culture

Plantation : .C'est une plante grimpante à tiges ligneuses capables de grimper dans les arbres jusqu'à une hauteur de vingt à trente mètres, vivace par ses racines. Ses tiges qui ressemblent à des sarments de vigne lui permettent de s'accrocher à tout support.

Une fois installé, un plant de kudzu peut croître de vingt mètres par saison, à la moyenne de 30 cm par jour. C'est une liane vigoureuse dont les tiges à la base peuvent avoir jusqu'à 10 cm de diamètre, et dont les racines charnues peuvent atteindre plus de deux mètres de long et dix à vingt cm de diamètre, et peser jusqu'à 180 kg. Chaque pied peut émettre jusqu'à trente tiges.

Le kudzu est reconnu comme l'une des plantes les plus envahissantes au monde. Il croît rapidement et recouvre d'autres végétaux et des structures de tapis denses et noueux. Ses plants produisent d'imposantes racines tuberculeuses qui les rendent difficiles à contrôler ou à éliminer. Il réduit la biodiversité et fait subir à l'industrie forestière d'importantes pertes de productivité. Cette racine sauvage à une puissante énergie, elle peut pousser en traversant les rochers.

- Engrais : .

- Trou : .

- Paillage : .

Entretien :

- Arrosage : .

- Paillage : .

- Taille : .

- Taille : .

- Engrais : .

- Palissage : .

- Traitement préventif : .

- Maladies fréquentes et traitements : .

Multiplications :

- Semis : .Semer en pépinière d'avril à juin et repiquer les petits plants l'année suivante au début du printemps. La graine germera mieux si on brise son enveloppe dure avant de semer.

- Bouture : .Piquer en mars un bout de branche en terre comme bouture

- Marcottage : .Les graines de kudzu, ayant un faible taux de germination, il vaut mieux faire une culture à partir des racines. Déterrer les plantes qui se sont développées là où une branche a touché le sol et a pris racine. La vieille branche meurt et une nouvelle plante indépendante de la plante mère croît.

- Greffe : .

Porte greffe : .

Meilleure méthode : .

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : .La floraison se produit en fin d'été et donne naissance à des gousses allongées, étroites et plates contenant jusqu'à dix graines.

Récoltes des racines : . épaisses, larges, se récoltent dès la première ou la deuxième année. La période de la récolte commence la première semaine de décembre et dure jusqu'au début du mois d'avril, lorsqu'apparaissent les premières pousses et les premiers bourgeons.

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Parties non ligneuses : ., Les parties non-ligneuses de la plante sont comestibles.

Feuilles : .Les jeunes feuilles peuvent être consommées en salade ou cuisinées comme un légume feuille et les fleurs frites en beignets (à l'instar des fleurs de courgette) tandis que les racines tubéreuses riches en amidon peuvent être préparées comme n'importe quel tubercule.

Racines : .Les racines féculentes de cette plante sont réduites en une fine poudre servant à préparer diverses sortes de wagashi (confiseries traditionnelles japonaises) ou utilisée en phytothérapie. Additionnée d'eau et chauffée, elle devient claire et sert d'épaississant alimentaire.

Le terme de « Kudzu » est apparu d'abord dans les kojiki et nihonshoki pour désigner une sorte de laine ou *kazura* (葛 / 葛) couramment utilisée par les habitants de Kuzu (葛 郡 prononcer « kudzu »), région de l'actuelle yoshino (préfecture de nara). On ne sait pas si c'est le nom de la ville qui a été étendu à la plante ou l'inverse. Le kudzu est connu depuis au moins 1 300 ans et on suppose qu'il a une origine encore plus ancienne. Au cours des ères Nara et Heian, il aurait servi à payer les impôts. Même de nos jours, la poudre de kudzu Yoshino a encore la meilleure réputation. La préfecture de kagoshima est le plus important producteur de dérivés du kudzu.

En général on emploie le terme kuzu pour désigner la plante et kouzou pour la poudre d'amidon). Riche en fibres, protéines, fer, et autres nutriments. Le kouzou, à la différence d'autres féculs, est apprécié pour son pouvoir gélifiant, son goût, sa texture et ses qualités curatives.

Séparer les parties comestibles de la plante kudzu de sa vigne non comestible

Fleurs violettes odorantes que vous pouvez faire dans la gelée, sirop et bonbons.

Laver pièces kudzu avant de cuire ou de les manger.

Mangez les feuilles hachées en salade ou les faire cuire comme les feuilles d'épinards. Saute feuilles de kudzu, les faire cuire dans quiches ou frire eux. Cuire les racines de kudzu comme les pommes de terre, ou de les sécher et les moulin en poudre. Utilisez kudzu poudre de racine comme une panure pour les aliments frits ou un épaississant pour les sauces. Fry ou de la vapeur kudzu tire comme les pois de neige. Incorporer fleurs de kudzu dans la gelée, bonbons et vin. Assurez kudzu thé avec des feuilles de kudzu, la menthe et de miel.

Amidon très puissant, le kouzou est un excellent épaississant.

Le kouzou est une fécule de haute qualité nutritionnelle utilisée dans diverses préparations :

- dans les beignets (tempura) pour apporter du croustillant,
- dans les soupes, mousses, gelées et dans les plats à l'étuvée pour ajouter du brillant (lustrer).

Par son effet de liant, le kouzou permet de conserver longtemps la forme et la saveur d'un met sans qu'il soit altéré par de légers changements de température. Le brillant dure de 2 à 3 jours.

Il sert notamment à préparer diverses sortes de confiseries traditionnelles.

Fabrication du kouzou : Elle dure 120 jours et commence en décembre, quand la plante du kouzou a concentré toute son énergie dans le sol et que ses racines se sont « gonflées » en amidon. A l'aide d'outils peu sophistiqués, le sol est creusé pour pouvoir récolter les racines jusqu'à ce qu'elles commencent à montrer leurs premières pousses au printemps. La méthode qui consiste à séparer la fécule des fibres de la racine de kouzou demande que la racine soit propre, puis coupée et écrasée jusqu'à l'obtention d'une pâte grise. Après l'avoir compressée, celle-ci est dissoute dans de l'eau froide et filtrée plusieurs fois à travers des tamis en soie pour retirer les fibres de la plante et les tanins amers. Suivent alors les mêmes étapes : lavage, filtrage et tassement, cela jusqu'à l'obtention d'une substance d'un blanc pur et qu'une fécule semblable à de l'argile se forme. La fécule est coupée en morceaux d'environ 15 cm puis est rangée et placée dans des caisses protégées par un film pour sécher pendant environ 60 jours. Le séchage est un point critique. Le kouzou ne peut être séché directement au soleil ou à la chaleur dans un four ; cela affecterait la pureté de sa couleur et diminuerait son pouvoir gélifiant. Le séchoir rendrait le kouzou trop cassant et difficile à dissoudre dans l'eau. Le kouzou sèche ici de lui-même, sous des appentis de bois avec de larges fenêtres. Ces dernières sont ouvertes pour faire circuler l'air. Régulièrement, les caisses de kouzou sont déplacées afin de s'assurer que le kouzou sèche uniformément. Si l'eau utilisée lors du filtrage n'est pas fraîche et pure, le kouzou commencera à fermenter pendant le séchage. En effet, trop d'humidité entraînera une fermentation bactérienne et anéantira le séchage du kouzou. Lorsqu'il est correctement séché, chaque bloc de kouzou doit contenir environ 16% d'humidité. Une fois sec, le kouzou est épousseté avec une brosse, effrité puis emballé.

On peu aussi se procurer du kouzou en magasins diététiques, sous forme de poudre, ou petits morceaux, ou gélules.

Recettes sucrées : .

Kouzou à la noisette

Pour 3/4 personnes

500 ml de lait de riz

50 g de kouzou

1 cuillère à soupe de purée de noisettes

Mettre le lait de riz et le kouzou dans une casserole. Laisser fondre le kouzou et faire chauffer en remuant. Dès que le kouzou épaissit, bien mélanger et arrêter la cuisson. Ajouter en remuant la purée de noisettes. Verser dans des coupes, décorer avec quelques noisettes entières, servir tiède ou froid.

On peut ajouter un peu de chocolat ou remplacer la purée de noisettes par du chocolat, de la cannelle en poudre, de la vanille... (avec la cannelle, c'est délicieux et très bénéfique pour les diabétiques particuliers).

Crème au kouzou (Inconfort digestif)

Délayer 2 cc dans 25 cl de lait végétal d'amandes avec une pointe de gingembre en poudre, un peu de sucre complet au goût. Faites épaissir sur feu moyen en remuant.

Dessert froid au kouzou (macrobiotique)

Couper en quatre 1kg de pommes entières, ajouter 2 pincées de sel. Cuire doucement à l'étouffée sans eau, puis les passer au tamis. Peler et cuire doucement 1kg de bananes, 1 pincée de sel et écraser au pilon. Mélanger les deux compotes obtenues dans une casserole. A part, dissoudre 4.s de kouzou dans 4dl de thé mû* ou de thé de 3 ans (Le bancha, le kulicha ou le hojicha), chauffé en brassant pour obtenir une crème monctueuse et translucide. Mélanger ensemble, compote de pommes, purée de bananes et crème kouzou au thé mû. Griller à la poêle de fines tranches de pain complet ou muiller des swiebacks dans du lait de riz ou de soja. Dans un plat à gratin étaler alternativement une couche de pain grillé et une couche de compote. Laisser refroidir.

*Thé mû : Il se compose d'une combinaison de 16 plantes et racines sauvages : racine de pivoine, japonaise (Paeonia lactiflora), racine de persil japonais, ortie de mer (Paria cocos), cannelle chinoise, réglisse, amande de pêche, racine de ginseng, digitale chinoise (Rhemannia glutinosa), racine de gingembre, racine de chardon (Cindium officinale), écorce de mandarine, atractylode souchet, clou de girofle (Eugenia caryophyllata), écorce de racine de pivoine (Paeonia moutan), racine de Coptis japonica.

Recettes salées : .

Sauce pour légumes

1 Verre d'eau- 1/2 C à café de Kouzou- 1 C à Café de Tamari- Jus de Gingembre quelques gouttes que l'on obtient du gingembre frais et en pressant la pulpe entre les doigts. Mélanger les ingrédients et Cuire 3 minutes en fin de cuisson des légumes.

Boissons avec ou sans alcool : .

Kouzou - jus de pommes (aigreurs et remontées oesophagiennes)

Ajoutez 1/2 tasse d'eau à 1/2 tasse de jus de pommes (de préférence préparé fraîchement en râpant une pomme et la pressant).

Faites bouillir lentement avec une cuillerée à café de kouzou dilué et remuez régulièrement jusqu'à ce que la préparation se gélifie.

Ajoutez une pincée de sel marin.

Boisson en cas de refroidissement ou pour se réchauffer ou pour la santé 3 à 4 fois par jour

pour une tasse d'eau : 1/2 C à café de Kuzu, 1 C à café de Tamari,

Faire fondre le Kuzu dans de l'eau froide et cuire 3 minutes sur feu doux en remuant (La préparation devient transparente) Ajouter le Tamari et boire chaud

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : .

Combustible : .

Cosmétique :

Médecine : Des études ont montré que le kudzu peut réduire à la fois la gueule de bois et l'alcoolisme ainsi qu'être utilisée dans le traitement de la cocaïnomanie. Le mécanisme n'a pas encore été élucidé, mais il pourrait être en relation avec le métabolisme de l'alcool et les circuits nerveux dans le cerveau. Le kudzu contient aussi un certain nombre de substances utiles, des isoflavones, dont la daidzéine (un agent anti inflammatoire et antimicrobien), la daidzine (un anti-cancéreux) et la génistéine (un agent antileucémique). Le kudzu est l'unique source d'une isoflavones, la puéararine. Les composés des racines de kudzu peuvent affecter les neurotransmetteurs (dont la sérotonine, le GABA et le glutamate) et ils ont montré leur valeur dans le traitement de la migraine et de certaines céphalées. Dans la médecine traditionnelle chinoise, le kudzu était employé contre les acouphènes, le vertige ou le syndrome de wei (chaleur superficielle près de la surface), ainsi qu'une aide dans le sevrage tabagique.

Précaution d'emploi : Kudzu et le sumac vénéneux se ressemblent. Comme dans les aliments à base de soja, la racine de kousou contient des phyto- oestrogènes. Le Kousou est aujourd'hui agréé et vendu comme complément alimentaire (notamment pour le sevrage du tabac). Doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire varié. Ne pas dépasser la dose journalière de 4g. Tenir hors de portée des jeunes enfants.

Contre indications :

Effets indésirables :

Interaction médicamenteuse :

Vigne

Noms communs : Vigne

Noms scientifiques : vitis vinifera

Nom Anglais :

Nom Chinois :

Classification Botanique : Famille des vitaceae

Parties utilisées :

Formes et préparations :

Description botanique

Hauteur : 2 à 5m

Largeur : 2 à 4m

Feuillage : Caduc

Floraison : mars à juin

Fructification : juillet à octobre

Origine :

Condition de vie de l'arbre

Climat : climat océanique, semi océanique, continental, montagnard, méditerranéen

Rusticité : tolère aisément des températures hivernales de l'ordre de -20°C

Exposition : ensoleillée

Sol : ordinaire, calcaire, sol caillouteux, sol calcaire, sol sableux, sol pauvre

PH du sol : neutre, ou alcalin

Humidité du sol : sol sec, sol drainé

Durée de vie :

Biotope

Arbre : aulne glutineux*, érable champêtre, orme champêtre.

Arbustes : noisetier, troène, cornouiller sanguin, aubépine monogyne, prunellier, orme champêtre jeune, fusain.

Liane, Grimpant : lierre grimpant, ronce à feuille d'orme, clématite blanche, vigne cultivée

Herbacées, Graminées : eupatoire chanvrine, violette des bois, érigéron, fragon, ronce bleue, garance voyageuse.

Graminées : brachypode des bois, laîche à épi espacé.

Couvre Sol : lierre, ronce

NFP : aulne glutineux

Les plantes écologiquement similaires :

Plantes bienfaitrices : . hysope (planté près des vignes, il augmente la récolte de raisins. L'infusion d'hysope est utilisée contre les maladies causées par des bactéries. L'hysope bleu repousse particulièrement les insectes (mais aussi le rose et le blanc).) Origan : repousse les parasites de la vigne. Orme : la vigne qui grimpe sur les ormes porte d'excellents raisins. Tanaïse efficace pour repousser le coléoptère japonais La vigne réagit très bien à la présence d'asperges. Des œillets d'Inde sous les vignes découragent les aleurodes. La vigne profite de la proximité des ronces, de la sauge, de la moutarde et de l'hysope

Plantes néfastes : . elle est inhibée par les choux, les radis, les euphorbes et même les lauriers

Conseil de culture

Plantation : La plantation peut se faire à partir de novembre lorsque la vigne est en repos végétatif (chute des feuilles). Selon les régions, elle peut s'étaler jusqu'à mai notamment dans les régions où il peut y avoir des gels tardifs. Le réveil végétatif dépend d'un cumul de températures au-dessus de 10 °C pendant un certain laps de temps. On évitera donc une plantation trop précoce là où il peut faire chaud à la fin de l'hiver et où du gel est malgré tout à craindre (Provence...).

Le choix de la vigne à planter dépend de plusieurs facteurs : la nature du sol ; l'exposition ; le climat (ensoleillement et précipitations annuelles) ; le type de cépage.

Le choix se portera sur la variété de cep (cépage) et sur le porte-greffe. 99,99 % des vignes sont greffées pour résister au phylloxera

- **Engrais** : .

- **Trou** : .

- **Paillage** : .

Entretien :

- **Arrosage** : .

- **Enherbement** : recours à l'enherbement maîtrisé qui protège mieux le sol et contribue même à le restaurer (réapparition d'humus). Par concurrence avec les racines des jeunes ceps, l'enherbement force la vigne à s'enraciner en profondeur, la rendant plus résistante au stress hydrique. On sème entre les rangs afin de préserver les sols de l'érosion et laisser libre cours à un écosystème plus naturel.

- **Taille** : La taille de formation (ou ébourgeonnement) se pratique en automne juste après la chute des feuilles ou à la fin de l'hiver juste avant le débourrement. Elle permet de bien structurer le développement de la plante. Plus on taille court, plus le pied repoussera vigoureusement. On conserve généralement uniquement deux à trois rameaux de l'année bien lignifiés, en éliminant les autres.

- **Palissage** : palissage entre mai et juillet (pour certains cépages), un pincement en vert au début de l'été puis selon les années un éclaircissage des grains avec effeuillage en juillet-août pour favoriser la maturation.

- **Taille sèche** : :

- **Taille** : .

- **Engrais** : fumure Matières organiques La matière organique doit être enfouie dans les premiers centimètres du sol. Elle peut être d'origine animale (excréments, plumes, coquilles...) ou (et surtout) végétale. La matière animale est plutôt à considérer comme un engrais apportant principalement de l'azote. Hormis dans le cas du « BRF » (bois raméal fragmenté), la matière végétale doit provenir de végétaux « mûrs » (c'est-à-dire lignifiés) et fermentescibles (les feuilles de platane ou la paille de riz, par exemple, ne font pas de bons apports, car très peu fermentescibles).

5 à 15 tonnes de fumier par an et par hectare.

Éléments minéraux Besoins annuels approximatifs Pour un hectare de vigne « moyenne » : 20 à 70 « kilos » d'azote ; 10 à 20 « kilos » d'acide phosphorique ; 30 à 80 « kilos » de potasse (K₂O) ; 60 à 120 « kilos » de calcium (CaO) ;

10 à 25 « kilos » de magnésie (MgO), élément appelé « secondaire » ;

« oligo-éléments ». Leurs besoins moyens sont : 400 à 600 grammes de fer (Fe) ; 80 à 150 grammes de bore (B) ; 80 à 160 grammes de manganèse (Mn) ; 60 à 115 grammes de cuivre (Cu) ; 100 à 200 grammes de zinc (Zn) ; 1 à 2 grammes de molybdène (Mo). Les éléments minéraux sont apportés immédiatement après la vendange, pour favoriser la constitution de réserves nutritives avant la chute des feuilles. Dans les régions les plus septentrionales, les épandages d'engrais se font plutôt en fin d'hiver.

- **Palissage** : .

- **Traitement préventif** : .

- **Maladies fréquentes et traitements** :

Maladies non parasitaires : Carences diverses (ou insuffisances plus ou moins graves) en... azote : Elle se

manifeste par des feuilles petites et pâles, voire jaunâtres.

Plante peu poussante, peu productive. potasse. Bore : Les feuilles ont un aspect crispé, épais. Les sarments présentent des déformations et des écorces anormales. Magnésium : Les feuilles de la base surtout, présentent des décolorations inter-nervaires. Se manifeste tardivement en saison, à partir de la véraison ; manganèse, zinc, fer : chlorose *ferrique* (carence en fer) ; rougeot et flavescence dorée (rougissement ou jaunissement du feuillage), ce ne sont pas des carences ou insuffisances, mais une maladie cryptogamique pour le premier et une maladie à phytoplasme pour le deuxième.

Maladies à virus : dégénérescence infectieuse, court-noué, mosaïque ...

Maladies à bactéries : maladies de Pierce

Maladies cryptogamiques : anthracnose ou charbon de la vigne, black rot, Brenner ou roter brenner, une forme de Anthracnose, excoriose atteint la base des sarments, fumagine, oidium, mildiou, pourridié ou blanc des racines, botrytis se trouve sous deux formes selon les conditions de développement: pourriture grise ou pourriture noble, rot blanc ou côître. contamination sur bois: Apoplexie ou esca, ou maladie de l'amadou, black dead arm, ou B.D.A maladies du bois, eutypiose

Parasites animaux : acariens Nuisibles : Acariens à proprement parler : araignées jaune : *Eotetranychus carpini* et *Tetranychus urticae* et *mcdanieli*, araigne rouge : *Panonychus ulmi* ; Phytomyces : *Calepitrimerus vitis* : responsable de l'acariose, *Colomerus vitis* : responsable de l'érinose. Auxiliaires : phytoseiidae ou typhlodromes : *Typhlodromus pyri* et *Kampimodromus aberrans*. Bdellidae , stigmatidae, trombididae, anystidae

Insectes : altise de la vigne, bouton ou mangé mallois, cochylis ou tordeuse de la grappe, cécidomye de la vigne, cochenilles de la vigne, eudémis ou tordeuse de la grappe, eumolpe , gribouri ou écrivain, hanneton commun, hanneton vert, pyrale de la vigne, grisette de la vigne ou calocoris, noctuelles, phylloxera, pucerons, byctiscus betulae ou cigarier de la vigne, sphinx de la vigne. Les chenilles des papillons de nuit (hétérocères) suivants (classés par famille) se nourrissent de vigne : doublure jaune (Noctuidae), grand sphinx de la vigne, sphinx livournien, sphinx phoenix (Sphingidae).

Nématodes meloidogyne (anguillule des racines ou nématode à galle

Multiplications :

- **Semis** : semis

- **Repiquage** : repiquer en pépinière

- **Bouture** : 1/ bouturage facile Les boutures les plus courtes s'enracinent plus rapidement. Mais la longueur de la bouture dépend de la nature du sol.

Dans une terre légère, vous avez intérêt à avoir des boutures plus longues qui iront puiser profondément l'eau nécessaire à l'émission des racines.

Dans les régions les plus froides, il est préférable de commencer par stratifier des fagots de porte-boutures. Le bouturage se fait en mars. Il est suivi d'une plantation en pépinière durant une année.

En novembre ou en décembre, selon les régions, prélevez des sarments porte-boutures sur des tiges âgées de 2 à 3 ans. Ces sarments sont constitués d'une tige principale sur laquelle sont disposés des départs de rameaux plus petits, d'un ou deux ans.

Réalisez des boutures individuelles. Pour cela, taillez des portions d'une vingtaine de centimètres de longueur, porteuses de 2 à 4 yeux selon la vigueur de la variété. Vous pouvez aussi prélever des porte-boutures d'environ 50 cm de longueur, réunis en fagots.

Confectionner une crosse L'extrémité supérieure de la bouture est taillée juste au dessus d'un œil. A l'autre extrémité, confectionnez une crosse en laissant un morceau du sarment porte-bouture d'environ 1 cm de part et d'autre de la bouture. Veillez à ce que les coupes soient nettes.

Mettez les boutures à stratifier durant tout l'hiver en les plaçant debout, dans du sable fin ou une terre très légère, ou en couchant les fagots. Recouvrez de terre fine en formant une butte pour que l'eau de pluie ruisselle. Placez vos boutures au pied d'un mur situé au nord pour éviter un départ prématuré.

En mars ou en avril, selon la température extérieure, repiquez vos boutures en pépinière, dans une terre légère, en laissant affleurer le bourgeon supérieur juste au niveau du sol. Laissez une trentaine de centimètres entre chaque bouture. Arrosez légèrement.

Je bouture une tige de vigne de 30 cm :

Méthode 1 : J'utilise un bout de tige de l'année, d'un bon diamètre (un centimètre) et d'une longueur d'environ 30cm. Je coupe le haut de la tige en biais. J'enlève tous les boutons présents sur la tige sauf les 2 boutons du haut. Je plante la tige ainsi découpée dans la terre (en pleine terre, pas dans la serre) et j'enfonce un tiers de la tige dans le sol (10 cm sur 30). Le bas de la tige est coupé lui à l'horizontale, juste en dessous d'un bourgeon.

Je bouture une tige de vigne de 3 cm :

Méthode 2 : je prends une très courte tige d'environ 3 centimètres de long avec un bourgeon au milieu. J'enlève l'écorce du côté de la tige que je pose sur la terre. En général je mets 3 à 4 micro-tiges dans un pot. Vous

pouvez aussi ne mettre qu'un « futur plant » dans un godet. La terre doit rester en permanence humide pour que le bourgeon démarre. Cette technique est efficace à 100% pourvu que votre terre reste humide en permanence.

2/ En août ou septembre, bouturez sur les rameaux aoûtés ou, en mars, sur les sarments (rameaux de l'année précédente) juste taillés. Les rameaux aoûtés sont les rameaux dont la couleur est passée du vert au marron clair. Coupez des tronçons de 20 cm, comportant deux entre-nœuds (trois départs de feuille). Éliminez ou recoupez les feuilles au bas du pied. On peut tremper de la base de la tige dans de la poudre d'hormone d'enracinement, mais ce n'est pas indispensable. Plantez les boutures dans un mélange léger (50 % de terreau, 50 % de sable), maintenu humide. Oubliez-les jusqu'à leur reprise et à leur mise en place.

- **Marcottage** : marcottage par couchage, provignage, en février-mars, marcottage en juin/juillet, marcottage par couchage en octobre

- **Greffe** : Dans le cas des cultivars de vitis vinifera et afin de produire du vin, les vignes sont dans la plupart des cas greffées sur un porte greffe afin de les préserver du phylloxera. Si ce n'est pas le cas, on parle de plantation en plant direct (ou franc de pied), mais ce n'est possible que sur des sols sableux ou en ayant recours au sulfure de carbone (formule chimique CS₂) pour tuer le phylloxera (très difficile à mettre en œuvre).

Greffe en fente ou greffe à l'anglaise en avril. En août, greffe en écusson. En septembre, greffe sous écorce

Porte greffe : franc

Meilleure méthode : greffe

Conseils de Récolte

Récolte des fruits : De septembre à octobre

Récoltes des feuilles : .

Récoltes de l'écorce : .

Conseils de Conservation

Fruits : .

Feuilles : .

Huile : .

Usage Culinaire

Fruits : . Production de raisin frais (raisin de table) Production de raisins secs Production de boissons vinification Dérivés de la vinification mouts de raisin concentré alcool de distillation du marc pulpe de marc pour l'alimentation animale tartres (pour acide tartrique destiné au secteur agro-alimentaire) Production de boissons à base de raisin jus de raisin pétillant de raisin

Vinaigre : .Autres dérivés alimentaires vinaigre feuille de vigne verjus huile de pépins de raisin le pépin torréfié fournit un succédané de café le rétinol, extrait des pépins de raisin, est utilisé dans la fabrication de cosmétiques anti-rides gelées et confitures conserves au sirop et à l'alcool

Jeunes pousses : .Les jeunes pousses de vignes sont comestibles crues ou cuites

Jeunes feuilles : .Les jeunes feuilles sont tendres et comestibles. Consommer comme légume. Feuilles farcies de riz, parfois avec viande hachée, pignon, raisin sec, menthe, épice.

Feuilles : .Feuilles peuvent être conservées en bocaux dans de la saumure

Sève : .Sève de la vigne à boire, elle exsude de l'extrémité des tiges au printemps. On peut aussi couper une portion de la tige et laisser couler la sève dans un récipient, mais procéder par étapes pour le pied..

Recettes sucrées : .

Recettes salées : .

Boissons avec ou sans alcool : .

Vin : .

Les différents usages

Agriculture : .

Artisanat : Le bois des cepes de vigne, d'un grain très fin, se conserve longtemps, et sert à fabriquer divers objets, notamment des cannes. Les sarments de vignes sont recherchés pour faire des grillades

Combustible : .

Cosmétique : .

Vétérinaire : .

Précaution d'emploi : .

Contre indications : .

Effets indésirables : .

Interaction médicamenteuse : .

Association bénéfiques arbres et plantes

COMPAGNE ABRICOTIER ail ciboulette cive. Près d'un abricotier, il ne faut pas planter de tomates, de pommes de terre ou de l'avoine.

COMPAGNE ALISIER BLANC eau sec, ph neutre, exposition soleil Epilobium angustifolium • Helleborus foetidus Quercus pubescens • Rosa canina • Rubus caesius Sorbus latifolia • Sorbus torminalis

COMPAGNE ALISIER DE FONTAINEBLEAU eau sec moyen, ph neutre, exposition ensoleillée Corylus avellana • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium • Hedera helix Helleborus foetidus • Malus sylvestris • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica Rosa arvensis • Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus aria • Sorbus torminalis

COMPAGNE ALISIER TORMINAL eau sec moyen, ph neutre, exposition mi ensoleillée Corylus avellana • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium • Hedera helix Helleborus foetidus • Malus sylvestris • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica Rosa arvensis • Rosa canina • Rubus caesius Silene nutans • Sorbus latifolia

COMPAGNE AMANDIER C'est un bon compagnon. Pour assurer une bonne pollinisation, donc fructification, il faut de planter deux variétés différentes.

COMPAGNE AMELANCHIER eau sec, ph neutre, exposition soleil C'est un excellent compagnon. Pour orner son pied, il est possible d'installer des bulbeuses printanières comme les jacinthes ou les scilles. Achillea millefolium • Asplenium trichomanes Festuca ovina • Hedera helix Helianthemum apenninum • Helleborus foetidus Hyssopus officinalis Polypodium vulgare Prunus spinosa • Salvia pratensis Scabiosa colombaria • Sedum acre • Sedum album Teucrium chamaedrys

COMPAGNE ARBOUSIER *compagnon* du chêne-liège (Quercus suber) sur sol acide

COMPAGNE AUBEPINE eau moyen ph acide-neutre exposition indifferente Achillea ptarmica • Ajuga reptans • Athyrium filixfemina • Blechnum spicant • Calamagrostis epigejos Centaurea jacea subsp.nigra • Centaurea scabiosa Eupatorium cannabinum • Galium verum Glechoma hederacea • Hieracium pilosella Hypericum perforatum • Jasione montana Juncus effusus • Knautia arvensis • Lathyrus pratensis Lysimachia nummularia • Mentha suaveolens Origanum vulgare • Phyteuma spicatum Populus tremula • Primula veris Primula vulgaris Rhamnus frangula • Salix alba • Salix purpurea Sambucus nigra • Stachys sylvatica • Symphytum officinale

COMPAGNE AUBEPINE A DEUX STYLES eau sec moyen ph neutre exposition indifferente Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Corylus avellana • Dryopteris filix-mas Epilobium angustifolium • Galium odoratum Hedera helix • Helleborus foetidus • Malus sylvestris Melica uniflora • Polystichum aculeatum Polystichum setiferum • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica • Rosa canina Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia Sorbus torminalis

COMPAGNE BERBERIS COMMUN – EPINE VINETTE eau sec poyen, ph basique exxposition mi ensoleillée sol caillouteux Acer campestre • Euonymus europaeus • Fagus sylvatica • Iris foetidissima • Lathyrus sylvestris Ligustrum vulgare • Lonicera xylosteum • Phyteuma spicatum • Prunus mahaleb • Trifolium rubens Viburnum lantana

COMPAGNE BOULEAU VERRUQUEUX eau moyen, ph neutre Digitalis purpurea • Hieracium pilosella Quercus robur • Ribes uva-crispa Rosa canina Rosa tomentosa • Tilia cordata

COMPAGNE CAMERISIER A BALAI eau ssec moyen ph neutre basique exposition mi ensoleillée Acer campestre • Anemone sylvestris • Euonymus europaeus • Lathyrus sylvestris • Ligustrum vulgare Trifolium rubens •

Viburnum lantana

COMPAGNE CASSIS Rue, tanaisie ail cive echalotte oignon poireau perpétuel .Voisinage néfaste - Plantes incompatibles : Pomme de terre.

COMPAGNE CASEILLE Rue, Tanaisie. Voisinage nocif – Plantes incompatibles : Pomme de terre

COMPAGNE CERISIER ail, ail des ours, ciboule, cive, poireau perpétuel Les cerisiers se cultivent sur pelouses avec du trèfle et de la luzerne pour plus de fertilité Pour améliorer la pollinisation, un deuxième cerisier doit être planté à moins de 50 mètres. Les fraisiers apprécient d'être installés au pied des cerisiers. Voisinage néfaste – Plantes incompatibles : ils rendent les pommes de terre sensibles au mildiou

COMPAGNE MERISIER eau moyen humide, ph neutre, exposition indifférente, fraxinus excelsior **BIOTOPE CERISIER SAUVAGE ARBRES**: chêne pédonculé, frêne. **ARBUSTES**: aubépine monogyne, cornouiller sanguin, troène, noisetier, fusain, viorne lantane. **LIANES**: lierre grimpant, rosier des chiens. **HERBACEES**: - **GRAMINEES**: brachypode des champs. **COUVRE SOL**: - lierre ou brachypode des champs. **COMPAGNON CERISIER SAINTE LUCIE** eau sec moyen, ph basique, exposition ensoleillée Berberis vulgaris • Hyssopus officinalis • Sedum acre Teucrium chamaedrys

COMPAGNE CITRONNIER bourrache l'achillée millefeuille, l'aneth, la mélisse, la menthe, le thym fixateurs d'azote Légumineuses - haricots et les pois - sont bien connus pour la fixation de l'azote, mais il ya d'autres plantes fixatrices d'azote qui aideront à fournir des citronniers affamés avec un approvisionnement régulier de ce nutriment essentiel. Essayez le trèfle, la vesce ou lait doux, luzerne, ou même pousser fanes de haricots sur le côté de citronniers qui ont suffisamment petits auvents pour permettre à la lumière en dessous. Couper les fixateurs d'azote revenir quand vous voulez les racines de libérer l'azote supplémentaire pour votre arbre de citron, et de diffuser les boutures sous l'arbre comme paillis. l'achillée millefeuille et de bourrache, mentionné plus tôt pour leur capacité à attirer les abeilles, attirent aussi les insectes prédateurs pour se régaler sur les insectes nuisibles qui pourraient écraser votre citronnier. Fenouil, persil floraison, la coriandre, la carotte et autres plantes avec des grappes de fleurs qui forment une "piste d'atterrissage" plat fournir de la nourriture pour les insectes prédateurs adultes si ils vont rester près de votre citronnier année.

COMPAGNE CHARME eau sec-moyen, ph neutre, exposition ombre Arum italicum • Asarum europaeum Corylus avellana • Crataegus laevigata Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium Galium odoratum • Hedera helix • Helleborus foetidus • Malus sylvestris Melica uniflora Polystichum aculeatum • Polystichum setiferum Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia • Sorbus torminalis

COMPAGNE CHATAIGNIER Le Châtaignier s'associe respectivement à 34% avec le genêt à balais et le houx. Le genêt à balais est un fort fixateur d'azote, endémique aux terrains siliceux et acides; et le houx est le seul fixateur d'azote persistant en Europe Les châtaignes sont plus saines si elles poussent auprès des chênes. **BIOTOPE CHATAIGNIER**: **ARBRES**: châtaignier, chêne pédonculé, chêne sessile, houx*, bourdaine. **ARBUSTES**: chèvrefeuille des bois, genêt à balais*, houx*, noisetier, bourdaine. **GRIMPANTS/ LIANES**: chèvrefeuille des bois, lierre grimpant, fougère aigle. **HERBACEES**: germandrée scorodoine, fougère aigle, callune. **GRAMINEES**: - **COUVRESOL**: fougère aigle, lierre grimpant. **NFP**: genêt à balais, houx. **BRYOPHYTES**: famille des bartramiacées. **CHAMPIGNONS**: amanite citrine, amanite des césars, amanite panthère, amanite phalloïde, amanite rougissante, armillaire couleur de miel, bolet à pied rouge, cèpe de bordeaux, chanterelle commune, collybie des chênes, hydne sinué, pied de mouton, lactaire à lait jaune, lactaire tranquille, mycène pure, russule charbonnière, russule verdoyante, trompettes des morts. **plantes écologiquement similaires**: la violette de Rivin, le lierre terrestre. la fétuque hétérophyle, la luzule de forster, l'houlque molle, le polypode commun, la germandrée scorodoine, la mélampyre des prés, l'épervière de Savoie, le millepertuis élégant, la fougère aigle, le chèvrefeuille des bois, le genêt à balais*, le houx*, le chêne sessile, le poirier commun, le bouleau verruqueux, le néflier, le chêne pédonculé, le merisier.

COMPAGNE CHENE SESSILE eau sec moyen, ph neutre, exposition indifférente sol drainant Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Corylus avellana • Crataegus laevigata Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium Galium odoratum • Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora • Polystichum aculeatum Polystichum setiferum • Quercus pubescens Rhamnus cathartica • Rosa arvensis • Rosa canina Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia Sorbus torminalis

COMPAGNE CHENE PUBESCENT eau sec moyen, ph neutre, exposition ensoleillée sol cailloueux rocheux Corylus avellana • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium • Hedera helix Helleborus foetidus • Malus sylvestris • Quercus petraea • Rhamnus cathartica • Rosa arvensis Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans Sorbus latifolia • Sorbus aria • Sorbus torminalis

COMPAGNE CHENE PEDONCULE eau moyen, ph neutre, exposition soleil, sol drainant Betula pendula • Digitalis purpurea • Ribes uvacrispa • Rosa tomentosa • Tilia cordata

COMPAGNE CHEVREFEUILLE rosier noisetier

COMPAGNE CHEVREFEUILLE DES BOIS eau moyen ph neutre basique exposition mi ensoleillée Acer campestre • Eupatorium cannabinum Lysimachia nummularia • Populus tremula Rhamnus frangula • Salix alba • Salix purpurea Sambucus nigra • Viburnum opulus

COMPAGNE CLEMATITE VIGNE BLANCHE eau moyen; ph neutre, exposition indifferente Prunus spinosa • Knautia arvensis • Reseda lutea Sambucus nigra

COMPAGNE COGNASSIER ail, ciboulette, échalotte, oignon, poireau perpétuel

COMPAGNE CORNOUILLIER noisetier alisier aubépine

COMPAGNE CORNOUILLIER MALE eau moyen, ph basique, exposition indifferente Briza media • Campanula glomerata • Hyssopus officinalis • Pulsatilla vulgaris • Rosa pimpinellifolia Salvia pratensis

COMPAGNE CORNOUILLIER SANGUIN eau moyen ph neutre exposition mi ensoleillée Achillea millefolium • Briza media Hyssopus officinalis • Salvia pratensis Scabiosa colombaria • Stipa pennata

COMPAGNE ERABLE CHAMPETRE eau sec-moyen, ph neutre-basique, exposition mi ensoleillé :Anemone sylvestris • Euonymus europaeus • Eupatorium cannabinum • Ligustrum vulgare • Lonicera periclymenum • Lonicera xylosteum • Rhamnus frangula • Salix alba Sambucus nigra • Viburnum lantana

COMPAGNE FIGUIER olivier, agrumes, [abricotier](#), [cognassier](#), plaqueminer, [noisetier](#) vert ou pourpre... : [buis](#), [clématite](#) persistante, [jasmin](#), [lierre](#) à petites feuilles, [Trachelospermum](#) (jasmin étoilé)... lavande romarin thym Le figuier est une des rares plantes à se plaire en milieu urbain.

COMPAGNE FRAISIER bourrache, l'épinard, la laitue et le haricot blanc, chardon et fougere en mulch ou mulch d'aiguille d'épicéa Les fraisiers bénéficient de la présence d'haricots, d'oignons et de bourrache. Ils apprécient une couverture d'aiguilles de pins. Un amendement d'engrais vert à base de soja évite la pourriture des racines. La présence d'orties est bonne pour le groseillier et le cassissier. Mais on évite parfois de cultiver le cassissier car il héberge la rouille de certaines espèces de pins.

COMPAGNE KIWI amandiers, des agrumes et des pêchers.

COMPAGNE FRAMBOISIER Ail, myosotis, rue, souci, tanaisie. Groseillier murier Les myosotis installés à leur pied limitent les agressions des vers du framboisier. souci Tanaisie efficace pour repousser le coléoptère japonais Les framboisiers aiment la présence de l'ail, des soucis, des tanaisies et même de fraisiers s'ils ne sont pas dessous.

BIOTOPE FRAMBOISIER: Hêtre Sorbier Oxalis Canche flexueuse Fougère mâle Fougère femelle Myrtille Prénanthe pourpre Sapin Fraise Violette Epervière Epilobe Sureau Polystic Asperule Erable Lamier jaune Géranium Epicéa Epilobe Sénéçon Solidage

COMPAGNE FRENE COMMUN eau moyen-humide ph neutre exposition mi ensoleillée Dryopteris affinis • Prunus avium

COMPAGNE FUSAIN D'EUROPE eau sec moyen moyen, ph neutre basique exposition mi ensoleillée, sol riche en éléments nutritifs Acer campestre • Anemone sylvestris • Lathyrus sylvestris • Ligustrum vulgare • Lonicera xylosteum Trifolium rubens • Viburnum lantana

COMPAGNE GROSEILLIER A GRAPPE Pommier, prunier, rue, tanaisie oignon absinthe carotte murier. Framboisier ronce a fruit ail cive echalotte oignon poireau perpétuel Voisinage néfaste - Plantes incompatibles : Pomme de terre.

COMPAGNE GROSEILLIER A MAQUEREAU eau moyen, ph neutre, exposition indifférente, sol riches en éléments nutritifs Betula pendula • Digitalis purpurea • Quercus robur Rosa tomentosa • Tilia cordata Pommier, prunier, rue, tanaisie. situés au voisinage de tomates, sont protégés de l'attaque de certains insectes. Voisinage néfaste - Plantes incompatibles : Pomme de terre.

COMPAGNE HETRE eau sec-moyen, ph neutre basique exposition ombre Anemone sylvestris • Iris foetidissima • Phyteuma spicatum • Trifolium rubens

COMPAGNE HOUX eau moyen ph acide-neutre, exposition ombre, sol argilosableux ou sablocaillouteux Betula

pendula • Convalaria majalis Digitalis purpurea • Luzula sylvatica Quercus robur • Ruscus aculeatus • Vinca minor

COMPAGNE LIERRE GRIMPANT eau sec moyen ph neutre basique exposition mi ensoleillée Amelanchier ovalis • Asplenium trichomanes Corylus avellana • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas • Helleborus foetidus • Hyssopus officinalis Malus sylvestris • Polypodium vulgare • Prunus spinosa • Quercus petraea • Rhamnus cathartica Rosa arvensis • Sedum acre • Sedum album • Silene nutans • Teucrium chamaedrys

COMPAGNE MURIER framboisier, groseillier à grappes, ronce à fruit

COMPAGNE NEFLIER BIOTOPE NEFLIER: ARBRES: chêne sessile, aubépine monogyne, chêne pédonculé, hêtre, bourdaine, charme. **ARBUSTES:** houx, noisetier, aubépine monogyne (juvénile), bourdaine (juvénile), charme (juvénile)

GRIMPANTES/ LIANES: chèvrefeuille des bois, lierre grimpant. **HERBACEES:** fougère aigle, germandrée scorodoine **GRAMINEES:** canche flexueuse. **COUVRESOL: lierre grimpant,** fougère aigle, canche flexueuse, germandrée scorodoine. **NFP:** houx.

COMPAGNE NEFLIER D'ALLEMAGNE eau sec-moyen ph acide neutre, exposition indifferente Polypodium vulgare • Sorbus aucuparia

COMPAGNE NERPRUN PURGATIF eau sec moyen ph neutre eposition indifferente Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Corylus avellana • Crataegus laevigata Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium Galium odoratum • Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora • Polystichum aculeatum Polystichum setiferum • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rosa arvensis • Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia • Sorbus torminalis

COMPAGNE NOISETIER eau sec moyen, ph neutre, exposition indifferente Le noisetier s'associe avec les jacinthes sauvages et les primevères. Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Crataegus laevigata • Dryopteris filix-mas Epilobium angustifolium • Galium odoratum Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora Polystichum aculeatum • Polystichum setiferum Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica • Rosa arvensis • Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans • Sorbus latifolia • Sorbus torminalis **BIOTOPE NOISETIER: ARBRES:** aubépine monogyne, frêne, hêtre, chêne pédonculé, charme, érable champêtre, chêne sessile, merisier. **ARBUSTES:** noisetier, aubépine monogyne, cornouiller sanguin, troène, chèvrefeuille des haies, viorne lantane, prunellier, fusain. **LIANES:** lierre grimpant, chèvrefeuille des bois. **HERBACEES:** violette des bois, lamier jaune, fraise des bois, anémone, rosier des champs, euphorbe des bois, fougère mâle. **GRAMINEES:** brachypode des bois **COUVRESOL:** lierre grimpant, violette, anémone, fraise des bois. **Les autres plantes qui partagent les mêmes caractéristiques phytosociologiques sont :** le merisier, le lierre commun, le frêne, l'érable champêtre, l'euphorbe des bois, le brachypode des bois, le charme, le rosier des champs, la violette des bois, le tilleul à petites feuilles, le chèvrefeuille des haies, le pommier, l'aubépine épineuse, la viorne obier, l'aubépine monogyne, la mercuriale vivace, le cornouiller sanguin, la fraise des bois, la mélique à une fleur, le chêne pédonculé, la petite pervenche, le troène et le fusain.

COMPAGNE NOYER Le noyer Les feuilles de noyer exsudent une substance, la juglone qui inhibe les autres plantes et empêche aussi les noix de germer. Ce phénomène avait été remarqué par Varron au 1er siècle avant J.C., il avait constaté que la terre était stérile autour d'un noyer. Les espèces américaines semblent porter préjudice aux pommiers, aux solanacées, aux rubus et à d'autres plantes ornementales. **BIOTOPE NOYER: ARBRES:** noyer, frêne, aubépine monogyne, prunellier, orme champêtre. **ARBUSTES:** cornouiller sanguin, aubépine monogyne (forme arbustive), troène, noisetier, prunellier, fusain, chèvrefeuille des haies, sureau noir. **LIANES/GRIMPANTS:** clématite vigne blanche (liane), lierre grimpant (liane), chèvrefeuille des haies (grimpant). **HERBACEES: - GRAMINEES:** brachypode des bois **COUVRESOL:** lierre grimpant Les plantes écologiquement similaires sont: le merisier, le frêne, le robinier faux acacia *, l'érable champêtre, l'orme, le prunellier, le noisetier, le cornouiller sanguin, l'aubépine monogyne, le troène, le nerprun, le chèvrefeuille des haies, le fusain, le rosier des chiens, la clématite blanche, le lierre grimpant, la ronce bleue, le brachypode des bois, la violette odorante. + cerisier aigre (observation de terrain), ortie, pissenlit...

COMPAGNE OLIVIER chou C'est un excellent compagnon pour les autres arbres et arbustes. Il se marie bien avec les plantes méditerranéennes comme le romarin et le thym.

COMPAGNE PECHER ail Tanaisie : plantée sous les pêchers, elle éloigne les insectes volants nuisibles (lépidoptères) Les pêchers Comme beaucoup d'arbres fruitiers, les pêchers bénéficient de la présence d'ail et de ciboulette. La proximité d'orties a la réputation d'empêcher les fruits de moisir. Muscari fraisier verge d'or ail des ours

COMPAGNE PEUPLIER TREMBLE eau moyen humide ph neutre exposition ensoleillée Crataegus monogyna •

Humulus lupulus • Lonicera periclymenum • Rhamnus frangula • Salix alba Salix purpurea • Salix triandra • Salix viminalis Viburnum opulus

COMPAGNE POIRIER Les poiriers sont gênés par la présence de gazon. **BIOTOPE POIRIER SAUVAGE**

ARBRES:poirier sauvage, poirier commun, chêne pédonculé, aubépine monogyne, prunellier

ARBUSTES:aubépine monogyne, noisetier, genêt à balais*, prunellier, bourdaine, cornouiller sanguin. **LIANE:** chèvrefeuille des bois, lierre grimpant. **HERBACEES:** fougère aigle. **GRAMINEES:** canche flexueuse. **NFP:** genêt à balais. **BIOTOPE POIRIER COMMUN ARBRES:**poirier commun, aubépine monogyne, chêne pédonculé, prunellier, chêne sessile, houx*, poirier sauvage, alisier torminal.

ARBUSTES: aubépine monogyne, noisetier, prunellier, cornouiller sanguin, bourdaine, houx*. **LIANE:** chèvrefeuille des bois, lierre grimpant. **HERBACEES:** fougère aigle, germandrée scorodine. **GRAMINEES:** aucune. **NFP:** houx*.

COMPAGNE POMMIER capucine (efficace dans la lutte contre les pucerons. Plantée au pied des pommiers, elle prévient contre le puceron lanigère (dans ce cas on la laissera pousser autour du tronc). L'infusion de capucine est à pulvériser en cas d'infestation dans les serres, elle écarte les Aleurodes).giroflée Les pommiers rendent les pommes de terre sensibles au mildiou. Ils tirent bénéfice de la présence d'alliums comme la ciboulette. Les capucines plantées à proximité éloignent les pucerons lanigères. On estime que la présence d'orties séchées aide les fruits à se conserver. La plupart des variétés de pommiers étant auto stériles, il convient de planter plusieurs variétés sur le même site pour obtenir une bonne pollinisation. Raifortalyse

COMPAGNE POMMIER SAUVAGE eau sec-moyen, ph neutre, exposition indifférente, Arum italicum • Asarum europaeum • Carpinus betulus • Corylus avellana • Crataegus laevigata Dryopteris filix-mas • Epilobium angustifolium Galium odoratum • Hedera helix • Helleborus foetidus • Melica uniflora • Polystichum aculeatum Polystichum setiferum • Quercus petraea • Quercus pubescens • Rhamnus cathartica • Rosa arvensis Rosa canina • Rubus caesius • Silene nutans Sorbus latifolia • Sorbus torminalis **BIOTOPE DU POMMIER SAUVAGE:**

ARBRES: Pommier sauvage, pommier sylvestre, aubépine monogyne, chêne pédonculé, chêne sessile, prunellier, charme, hêtre, érable champêtre, aubépine épineuse. **ARBUSTES:** Noisetier, aubépines sp., troène, cornouiller sanguin, chèvrefeuille des bois, viorne lantane, bourdaine. **LIANES:** lierre grimpant, chèvrefeuille des bois.

HERBACEES: germandrée scorodine (jaune), fougère aigle. **GRAMINEES:** brachypode des bois. **COUVRESOL:** anémone des bois, fougère aigle.

COMPAGNE PRUNIER eau sec moyen, ph neutre, exposition mi ensoleillée sol riche en éléments nutritifs ail, ail des ours, ciboule, cive, poireau perétuel Une culture d'ail autour des pruniers est efficace contre les charançons mais par contre il ne faut par cultiver des anémones à proximité car elles hébergent la rouille du prunier. Les prunes reines-claude se plaisent à l'abri de plus grands pruniers, du côté bien exposé. Framboisier camomille bleuet tanaïse Amelanchier ovalis • Clematis vitalba • Dryopteris filix-mas • Hedera helix • Helleborus foetidus Hyssopus officinalis • Knautia arvensis • Polypodium vulgare • Reseda lutea • Sambucus nigra • Sedum acre • Sedum album • Teucrium chamaedrys **BIOTOPE PRUNIER SAUVAGE ARBRES:** chêne pédonculé, frêne. **ARBUSTES:** aubépine monogyne, cornouiller sanguin, troène, noisetier, fusain, viorne lantane. **LIANES:** lierre grimpant, rosier des chiens. **HERBACEES:** - **GRAMINEES:** brachypode des champs. **COUVRE SOL:** - lierre ou brachypode des champs.

COMPAGNE RONCE A FRUIT groseillier à grappes, murier

COMPAGNE SAULE BLANC eau moyen, ph neutre, exposition soleil, Acer campestre • Crataegus monogyna Eupatorium cannabinum • Lonicera periclymenum Lysimachia nummularia • Populus tremula Rhamnus frangula • Salix purpurea • Sambucus nigra Viburnum opulus

COMPAGNE SORBIER DES OISELEURS eau sec moyen, ph acide, exposition mi ensoleillée Mespilus germanica • Polypodium vulgare

COMPAGNE SUREAU NOIR eau sec moyen, ph neutre, exposition mi ensoleillée Acer campestre • Clematis vitalba • Crataegus monogyna • Eupatorium cannabinum • Glechoma hederacea • Knautia arvensis • Lonicera periclymenum • Lysimachia nummularia • Prunus spinosa • Reseda lutea • Rhamnus frangula Salix alba • Stachys sylvatica **BIOTOPE DU SUREAU NOIR: ARBRES:** Frêne, chêne pédonculé, érable sycomore, orme champêtre. **ARBUSTES:** Sureau noir, Noisetier, aubépine monogyne, cornouiller sanguin, fusain, prunellier. **LIANES:** lierre. **HERBACEES:** ortie dioïque, gaillet gratteron, géranium robert, benoîte urbaine, lamier jaune, arum tacheté, sceau de salomon. **GRAMINEES:** brachypode des bois.

COMPAGNE TILLEUL A PETITE FEUILLE eau moyen, ph neutre, exposition indifférente Betula pendula • Digitalis purpurea • Quercus robur Ribes uva-crispa • Rosa tomentosa

COMPAGNE TILLEUL A GRANDE FEUILLE eau moyen, ph neutre basique exposition mi ombre Betula pendula • Buxus sempervirens • Quercus robur • Rosa tomentosa • Tilia cordata • Vinca minor

COMPAGNE TROËNE eau sec moyen ph neutre basique exposition mi ensoleillée Acer campestre • Anemone sylvestris • Euonymus europaeus • Lathyrus sylvestris • Lonicera xylosteum Trifolium rubens • Viburnum lantana

COMPAGNE VIGNE hysope(planté près des vignes, il augmente la récolte de raisins. L'infusion est utilisée contre les maladies causées par des bactéries. L'hysope bleu repousse particulièrement les insectes (mais aussi le rose et le blanc.) Origan : repousse les parasites de la vigne. Orme : la vigne qui grimpe sur les ormes porte d'excellents raisins. Tanaisie efficace pour repousser le coléoptère japonais La vigne réagit très bien à la présence d'asperges. Des œillets d'Inde sous les vignes découragent les aleurodes. La vigne profite de la proximité des ronces, de la sauge, de la moutarde et de l'hysope mais elle est inhibée par les choux, les radis, les euphorbes et même les lauriers. **BIOTOPE VIGNE SAUVAGE ARBRES:** aulne glutineux*, érable champêtre, orme champêtre.

ARBUSTES: noisetier, troène, cornouiller sanguin, aubépine monogyne, prunellier, orme champêtre jeune, fusain.

GRIMPANTES OU LIANES: lierre grim pant, ronce à feuille d'orme, clématite blanche, vigne cultivée

HERBACEES: eupatoire chanvrine, violette des bois, érigéron, fragon, ronce bleue, garance voyageuse.

GRAMINEES: brachypode des bois, laîche à épi espacé. **COUVRESOL:** lierre, ronce **NFP:** aulne glutineux*.

COMPAGNE VIORNE LANTANE eau sec moyen, ph neutre basique exposition mi ensoleillée, sol riche en éléments nutritifs Acer campestre • Anemone sylvestris • Euonymus europaeus • Lathyrus sylvestris • Lathyrus vernus Ligustrum vulgare • Lonicera xylosteum • Trifolium rubens

COMPAGNE VIORNE AUBIER eau moyen humide, ph neutre basique exposition mi ensoleillée, sol riche en éléments nutritifs Deschampsia cespitosa • Humulus lupulus Lonicera periclymenum • Populus tremula Rhamnus frangula • Salix alba • Salix purpurea Salix triandra • Salix viminalis

LES PLANTES COMPAGNES DES ARBRES

Une "plante compagne" est une espèce végétale qui favorise, de quelle manière que se soit, une autre espèce végétale. Certains types de relation impliquent le dégagement d'odeur ou de gaz qui repousse les insectes parasites ou contrôle les maladies. D'autres, par la libération d'exsudats racinaires, permettent de retarder (ou d'activer) la croissance des plantes voisines.

La plupart des insectes parasites cherchent leur nourriture à l'odeur et de façon sélective : des espèces aromatiques et amères complantées en abondance permettent de masquer les odeurs, brouillant le système d'attraction des insectes. Les fleurs sont essentielles comme source de nourriture de nombreux prédateurs. Un grand nombre d'auxiliaires (coccinelle, chrysope, syrphes, acarien prédateur ...) se nourrit du nectar et du pollen de certaines fleurs lorsque les populations de ravageurs sont moins importantes. De même, les prédateurs sont attirés par un couvre sol floral en raison des proies qu'ils peuvent y trouver. Les ravageurs les plus susceptibles d'être contrôlés en encourageant les auxiliaires sont les papillons de nuit (carpocapse, tordeuse) ainsi que les pucerons et les tétranyques.

Il y a trois façons principales d'aménager le verger pour favoriser les auxiliaires :

LE COUVRE SOL : cultiver des cultures annuelles ou vivaces telles que le sarrasin, la phacélie, la moutarde ou les légumineuses. Elles se ressèment ou servent d'engrais vert qui stimule la vie du sol. Dans le cas d'un couvre sol diversifié de légumineuses et autres plantes, il peut être intéressant de faucher aux périodes critiques pour encourager les prédateurs à attaquer les proies dans les arbres plutôt que celles du couvre sol.

LE COMPAGNAGE : des plantes pérennes ou bisannuelles cultivées soit sous l'arbre, soit directement à l'aplomb des frondaisons. Adaptée au petit verger, cette technique permet d'attirer les insectes là où on le désire.

LA ZONE FLORALE OU LA HAIE : établir des zones protégées où sera cultivée une diversité de plantes à fleurs attirantes. Ces zones de toutes tailles, sont éparpillées dans le verger pour créer des sortes de "centrales à insectes". Une grande diversité de plantes et de fleurs peuvent être utilisées pour encourager parasites et prédateurs. Elles doivent cependant être choisies avec précaution car il ne s'agit pas d'accroître la diversité des plantes à l'aveuglette : la complémentarité et la fonction des espèces végétales sont plus importantes que leur nombre.

Associer des familles d'espèces différentes permet de diminuer l'incidence du parasitisme et de réduire la

concurrence pour les éléments minéraux spécifiques Associer en fonction de la forme végétative des espèces (racines profondes et racines superficielles) permet de rationaliser l'espace, les plantes pouvant s'imbriquer les unes et les autres. De plus, les plantes de forme végétative différente n'ont pas les mêmes besoins en éléments minéraux. association en fonction de la saison et du temps de croissance des végétaux ou en fonction des exigences physiologiques des espèces (croissance lente et croissance rapide, de petite taille aimant l'ombre et grande avide de soleil, protection contre le vent ...). Il n'y a pas de remèdes magiques pour tous les problèmes de parasitisme et de maladie : un sol riche en humus, sain et fertile constitue la première ligne de défense qui permet que l'équilibre naturel entre les prédateurs et les parasites, se maintienne.

Jusqu'à ce que cet équilibre soit atteint, les plantes peuvent servir à minimiser les attaques des insectes et à contrôler les maladies. Bien entendu, leur influence ne se ressent bien que lorsqu'elles sont parfaitement installées (rarement la première année).

LES COMPAGNES AU VERGER : Pour les arbres fruitiers, de nombreux problèmes sont écartés si l'on traite, avant l'hiver et au début du printemps, avec un badigeon à base de bouse de vache, de poudre de diatomées et d'argile très fine, mélangées à une infusion de prêle. De nombreuses plantes leur sont bénéfiques : ortie, ail, ciboulette, tanaïs, raifort, citronnelle, capucine...

LES AROMATIQUES : Elles ont toutes un effet bénéfique sur les autres plantes. Parmi les plus connues on trouve la santoline, la rue, la lavande, le romarin, la sauge et la menthe. Elles sont, soit récoltées et séchées (poudre) pour protéger des rats et des limaces ou empêcher les insectes de manger les graines (semis), soit plantées à proximité pour leur influence bénéfique sur fruits et légumes : elles améliorent la vigueur et contribuent à éloigner les insectes ravageurs (dessus et dessous la surface du sol).

LA RUE : la plus amère des "bonnes herbes", est une excellente répulsive. Les insectes parasites détestent son odeur âcre et amère au plus haut point : quelques feuilles de rue posées sur des nids de pucerons les font disparaître. Son purin est aussi efficace. Les feuilles peuvent être séchées pour préparer une poudre à maint usage : - les semences enduites de poudre avant d'être mises en terre sont protégées contre la plupart des parasites. - la poudre épandue autour des jeunes plants les préservera des insectes. Elle est une bonne compagne pour les framboisiers.

LES MENTHES : toutes les espèces possèdent une odeur caractéristique, avec de nombreuses nuances. Elles ont la faculté de repousser nombres d'insectes parasites. Elle repousse la fourmi et donc lutte contre les pucerons noirs (amenés par les fourmis). La menthe attire aussi plusieurs espèces de mouches bénéfiques. Menthe poivrée (mentha piperita) est la meilleure variété à utiliser à cause de son odeur très forte. Une aspersion de menthe poivrée écarte les rongeurs et quelques brins placés près des bulbes et des semences aideront à les protéger des carnivores (à la réserve ou durant les semis). Les tiges sont coupées durant l'été et mises à sécher : la poudre de feuilles pourra être utilisée toute l'année. Menthe Pouliot (mentha pulegium) appelée "herbe aux puces" possède une odeur que détestent les fourmis, les moustiques, les mouches et les puces des chiens et des chats. Elle repousse également les altises.

L'AIL ET SA FAMILLE : Ciboulette, Echalote, Oignon, et l'Ail ornemental. Cette famille (Allium) possède des propriétés répulsives et est une des plus efficaces pour repousser les insectes.

Ciboulette : se plante près des pommiers pour prévenir de la tavelure, de la gale et des chancres. Utilisée en infusion, elle permet de lutter contre le mildiou des groseilliers ou contre la rouille de la menthe. A pulvériser contre la tavelure et pour venir à bout de la gale des pommiers. On l'utilise aussi contre l'oïdium et l'anthracnose des groseilliers à maquereaux.

Ail : planté aux pieds des pêchers pour protéger de la cloque (comme l'oignon). La poudre d'ail desséché protège les graines et jeunes pousses des oiseaux et des insectes. Conserver les minces épluchures de peau, les mettre dans de l'eau (de pluie de préférence) et laisser reposer durant 2 à 3 jours. Vous obtiendrez un insectifuge liquide très efficace à diluer dans 3 fois le même volume d'eau pure pour pulvériser très finement contre les parasites.

LES COMPOSEES : Les asters, vergerettes et verges d'or sont des sources de nourriture à l'automne. La tanaïs attire un grand nombre de coccinelles. L'Anthémis est favorable aux guêpes et aux mouches parasites. Les cosmos sont attirants pour les prédateurs et particulièrement les araignées. Les fleurs de composées servent de sources de glucide pour les larves de chrysopes. Les marguerites blanches et jaunes et l'achillée millefeuille sont également favorables aux auxiliaires.

LES CRUCIFERES : La moutarde sauvage est une des sources de nourriture préférées des femelles d'*Itoplectis conquisitor*, un parasite important du carpocapse. L'alyse s'est avérée la plus prometteuse en attirant plus de 200 insectes bénéfiques par ravageur. Elle est peu compétitive et n'attire pas les punaises, ni les pucerons. Les crucifères du type radis, colza et navet ne sont pas indiqués pour attirer les prédateurs.

LES GRAMINEES : Celles qui poussent sous les pommiers et poiriers gênent la croissance de leurs racines.

LES LEGUMINEUSES : Exemples de petites plantes légumineuses : haricot, pois, trèfle, luzerne, esparsette, arachide, lespédéza, kudzu, vesce, soja, gesse ... Parmi les arbres et arbustes de cette famille on trouve : chicot du Canada, févier, virgilier, genêts, robinier faux acacia, faux-indigo, mesquite ... En plus d'apporter de l'azote aux plantes voisines, elles peuvent attirer de nombreux auxiliaires (punaises prédatrices et guêpes parasites) grâce à leur période de floraison très longue.

Les légumineuses permettent d'accroître le rôle des prédateurs du sol. Les fruitiers et la vigne apprécient d'être complantés de légumineuses associées à la moutarde (15 %).

LES OMBELLIFERES : Elles sont particulièrement attirantes pour un nombre important d'auxiliaires (carotte sauvage, fenouil, panais sauvage...). Plusieurs espèces de guêpes parasites possèdent des parties buccales courtes qui ne leur permettent de n'atteindre le nectar que de ce type de famille de plantes. Quelques compagnes et leurs usages par liste alphabétiques :

CHARDON ET FOUGERE : en mulch, ils protègent des limaces et des escargots, les deux plantes sont idéales autour des fraisiers. Le compost à base de fougère est favorable aux semences d'arbre car il encourage la germination. Le purin non dilué peut être utilisé contre les limaces et les insectes (pucerons, mouches mineuses, acariens...)

ERABLE : son système racinaire dense et superficiel secrète des substances qui inhibent de nombreuses plantes. Ses feuilles ont cependant un remarquable pouvoir de conservation : disposées en couches avec des pommes, carottes, pommes de terre et autres racines.

EUPHORBE plantée près des jeunes arbres, elle peut empêcher le mulot de grignoter les troncs et repousse la taupe et le rat. L'euphorbe petit cyprès a cependant un effet très nuisible sur le raisin car elle rend la vigne stérile.

HOUX : il aide à drainer les sols humides. C'est le seul arbuste non "légumineux" qui libère de l'azote dans le sol.

MOLENE : attire la punaise de la molène qui attaque voracement les tétranyques et les pucerons. Malgré son efficacité, ce prédateur peut s'attaquer aux pommes provoquant des verrues sur les fruits.

OISEAUX : sont indispensables pour détruire les insectes nuisibles. Arbustes attirants par les graines ou les fruits : micocoulier, sureau, mûrier, merisier, cornouiller, épine vinette, viorne...

OUILLETS D'INDE (tagetes) : famille de grande valeur pour repousser les insectes qui attaquent la partie aérienne des plantes mais aussi les parasites qui attaquent les racines. Ils possèdent une odeur acre et piquante que beaucoup d'insectes ne supportent pas : c'est un des meilleurs moyens d'écarter la "mouche blanche" (aleurode), les pucerons et les altises. Ils contiennent une substance dans les racines qui tue les nématodes qui attaquent les racines de beaucoup de plantes. Le grand tagetes africain (tagetes minuta) est utilisé contre le chiendent et les autres mauvaises herbes à racines riches en amidon.

ORTIE PIQUANTE : une des plantes les plus importantes et les plus utiles aux jardiniers. Elle sert de nourriture aux chenilles de divers papillons, vulcains, vanesses et paons. Très riche en oligo-éléments et minéraux, elle sert de compagne aux arbres fruitiers charnus et aux plantes médicinales.

PHACELIE : est une plante très attirante pour un grand nombre d'insectes bénéfiques en plus d'être une des plus mellifères. Elle attire particulièrement les syrphidés prédateurs de pucerons, les carabes et les parasites de la cochenille de San José.

PIN : inhibe de façon notable la croissance des bactéries et la germination des graines (aiguilles).

SARIETTES (sarriette des jardins et sarriette des montagnes) : Souvent connues sous le nom "d'herbes aux fèves" car elles constituent d'excellentes compagnes pour les fèves et haricots à rames. Elles exhalent une odeur chaude, presque épicée qui a la faculté de repousser les pucerons. Elles sont par ailleurs de bonnes plantes mellifères pour les insectes pollinisateurs.

Conseils Plantation d'un Arbre

La meilleure période pour planter la plupart des arbres et arbustes est **en novembre** (jusqu'à mi-décembre) et plus précisément à la Sainte Catherine « A la Sainte Catherine, tout prend racine », sans oublier d'observer la lune

descendante. Ce qui permettra au système racinaire de bien se développer avant les grands froids.

En Automne la sève descend dans les racines qui continuent de grandir pendant que la partie aérienne entre en repos (chute des feuilles). Au printemps les racines seront bien développées et il sera plus résistant à la sécheresse.

Privilégier les espèces locales et bio, plus résistantes au climat et plus économe en eau, elles participeront à l'équilibre de l'écosystème, on peut observer les arbres les plus florissants pour connaître ceux qui se sentiront le mieux. Tenir compte de l'espace nécessaire en pensant que le développement de la partie aérienne (branches) et similaire à la partie souterraine (racines), faire attention que l'arbre ne cognera pas les murs et penser à l'ombre créée. Les anciens plantaient toujours un arbre à feuillage caduc devant la façade principale afin de créer un ombrage pour l'été et bénéficier du soleil en hiver. Platane, tilleul, marronnier, mûrier...

Dans un milieu aride privilégier le figuier, l'amandier et la vigne car leur capacité nourricière assure leur survie. L'olivier, le cyprès, le micocoulier, le laurier sauce sont des arbres dont l'exceptionnelle longévité symbolise l'éternité.

Avant de planter : Dès réception de l'arbre, défaire le paquet aussitôt et mettre les **arbres en jauge**, placer les racines dans un trou (ou pot), recouvrir de terre ou de sable et arroser.

Afin de les protéger du gel et surtout de la déshydratation et de permettre aux racines de se développer. (Attention aux garages et caves qui dessèchent les arbres).

Si vous transporter vos arbres sur une galerie, envelopper les racines dans un plastique rempli de papiers journal, cela évite leur déshydratation.

Fabriquer un pralin : Mélange de bouse de vache séchée, argile et eau ou sable, en parts égales, ou boue à base de tourbe, ou à défaut un seau d'eau.

Tremper les racines de la plante dans le pralin plusieurs heures avant la plantation pour favoriser son développement en le réhydratant, étape **INDISPENSABLE** pour compenser la souffrance des manipulations subies par l'arbre.

Taille : Si les racines sont en bon état ce n'est pas nécessaire.

Tailler seulement les racines abîmées et les chignons qui se seraient formés. Idem pour les branches. Ne supprimer que les branches mortes ou abîmées.

Trou : Le faire ou non à l'avance dépend de la qualité du sol.

Pour un sol argileux, éviter de le préparer à l'avance car une pluie boucherait le trou et l'imprégnerait d'eau ce qui rendrait la plantation difficile.

Pour un sol très poudreux et léger « terre à lapin » inutile de le préparer l'avance.

Il y a que pour les sols difficiles qu'une préparation est nécessaire.

Vérifier que les parois du trou ne sont pas lisses, dans ce cas, les griffer.

La **dimension** du trou est relative à la taille de la motte, à l'espèce à planter, et à la qualité du sol.

Pour un pommier par exemple il faudra un trou large et plat, au contraire pour un rosier le trou doit être étroit et profond.

Pour un sol de bonne qualité, un trou moyen suffit car les racines pourront se développer facilement, pour un sol compact il est préférable de préparer un grand trou (1,20 m sur 1,20 m)

Lorsque l'on doit creuser en profondeur, il faut veiller à ne pas inverser les couches de terres afin de protéger la vie du sol (insectes, vers de terre, bactéries) qui ne pourront survivre si les profondeurs sont amenées en surface et inversement. Faire 2 tas, un pour la couche superficielle, un pour la couche profonde. 3 tas serait encore mieux surtout pour les trous profonds, un tas pour la couche de surface, 1 tas pour la couche intermédiaire, 1 tas pour la couche profonde.

Engrais : Son utilisation dépend de la qualité du sol.

Pour un sol bien structuré et vivant, pas besoin d'engrais. Il est important de soigner son sol afin de lui permettre d'être suffisant à lui-même. L'on peut semer du trèfle et de la luzerne pour apporter de l'azote.

Pour un sol pauvre il est préférable de mettre le compost en surface pour qu'il fasse son chemin naturel jusqu'au profondeur. Il faut au maximum reproduire la nature pour trouver les bonnes solutions. Un engrais trop près des racines, les brûlerais. Attention avec le fumier s'il n'a pas été composté assez longtemps. Éviter d'enfouir de l'herbe aux pieds de l'arbre, cela perturbe les échanges gazeux et se révèle nocif. Il est préférable de préparer le sol et de le faire revivre au moins un an à l'avance plutôt que de rajouter des engrais à la dernière minute.

Tuteur : Étape nécessaire pour protéger l'arbre du vent qui en le secouant trop fortement va ralentir ou empêcher le développement des racines mais sans trop le brider pour que le vent soit un stimulant pour les racines. Le piquet doit être enfoncé plus profondément que le trou créé. Sa hauteur hors sol doit correspondre à la moitié de la hauteur de l'arbre. Le placer du côté du vent dominant. Placer l'arbre de manière à ce que ses branches ne soient pas gênées par le piquet. Il est important de vérifier pendant l'hiver qu'il n'y a pas de frottement entre l'arbre et le piquet si c'est le cas ajouter une petite séparation. Vérifier également le lien et le desserrer progressivement. Vérifier également que le piquet n'empêche pas le développement des branches latérales car après il sera trop tard et l'arbre restera déséquilibrer plusieurs années.

Positionner l'Arbre : Très important, une mauvaise position peut entraîner le pourrissement de l'arbre. Il ne faut surtout pas enterrer le collet, qui est la limite entre la partie souterraine et la partie aérienne, il doit être au ras du sol. Pour cela, placer un bâton comme repère en travers du trou de plantation bien en appui sur le sol. Prévoir une cuvette de quelques centimètres pour faciliter l'arrosage et bien positionner le collet au ras du sol en tenant compte de la cuvette. Si vous pouvez convier une personne, il est souhaitable d'être deux, le premier maintient l'arbre, le second apporte la terre.

Positionner les racines : Elles doivent être bien écartées, en étoile pour permettre à un maximum de terre d'être investi par le système racinaire. Bien démêler les racines qui font le tour de la motte sans les abîmer pour éviter qu'elles continuent à tourner en rond. Constituer un petit dôme de terre si leurs formes le permettent. Recouvrir de terre en émiettant la terre à la main et en vérifiant qu'elle glisse bien entre les racines. Ne pas jeter de grandes pelletées et bien mettre en premier la terre retirée des profondeurs afin de rétablir l'équilibre de l'écosystème du sol. L'arbre doit tenir droit avant le tassage à la main (surtout pas aux pieds). Prévoir plus de terre pour les sols argileux car après le passage de la pluie la terre va davantage se tasser que sur un autre sol.

Arrosage : Arroser abondamment au goulot de l'arrosoir afin de finir de tasser la terre autour des racines.

Paillage : Évite l'évapotranspiration, diminue les besoins en arrosage, protège le sol du martèlement de la pluie.

Protection et grillage : Pour protéger l'arbre du mauvais temps et des animaux.

Haubanage : Parfois quand l'arbre est trop grand et qu'il commence à pencher, ou si le piquet n'est pas suffisant, la solution est le haubanage. Inutile pour les jeunes arbres.

Les 3 premières années sont essentielles, il est conseillé :

- Arrosage abondant l'été.
- Biner un mètre autour du tronc pour aérer le sol et favoriser l'action microbienne.
- Semer des trèfles au-delà des 1 mètre pour nourrir le sol d'azote.
- Pailler avec des écorces de pin ou de l'herbe séchée pour limiter l'évaporation de l'eau.

Stratification des Graines à froid

Les graines de certains fruitiers possèdent une enveloppe rigide et imperméable qui les empêche de germer si on les sème au printemps.

Pour permettre aux graines de sortir de leur période de dormance il faut comme à l'état naturel leur faire passer l'hiver au froid, c'est la stratification des graines à froid.

Pour les arbres produisant des baies, la vernalisation des graines est nécessaire mais il sera difficile d'appliquer cette méthode car elles sont trop petites et difficilement récupérable manuellement.

Conserver les graines en attendant la stratification :

Fruits secs :

- Sécher les graines.
- Les stocker dans des sacs dont les mailles laissent passer l'air et les protègent ainsi des insectes et rongeurs.
- Les placer dans un endroit frais 10 à 15°C.
- Les remuer régulièrement pour les aérer.

Fruits charnus :

- Sécher les graines en enlevant au maximum de chair.

- Ou laisser pourrir le fruit puis le laver dans une passoire ou un tamis pour récupérer les graines.
- Essuyer les graines avec un torchon ou un papier absorbant et faire comme pour les fruits secs.

Fruits à coques : Châtaigne, noix, amande...

Enlever la partie charnue, bogue des châtaignes, peau verte de l'amande, brou des noix.. et faire comme pour les fruits secs.

Préparer les graines :

Pour les espèces fruitières les plus courantes commencer la préparation 2 à 4 mois avant l'arrivée des beaux jours. La durée varie selon les espèces et les variétés.

Préparer la stratification à froid par l'incubation chaude :

Pour les graines à dormance tégumentaire mécanique ou à dormance combinée (les plus communes et les plus simple à traiter).

- Tremper les graines 48h dans de l'eau froide (3 à 5 °C).
- Les égoutter et les mélanger à du sable (ou sable/tourbe ou vermiculite) (2 à 4 fois leur volume en sable) humidifier et placez le tout dans une boîte avec couvercle étanche.
- Mettre le récipient pendant 1 mois à une température constante de 20 à 25 °C ou variable entre 20 à 30 °C.
- Ouvrir le récipient une fois par semaine et remuer les graines, si la surface paraît sèche réhumidifier en pulvérisant de l'eau.

Choisir un récipient :

- Qui permet de superposer au moins 2 couches de graines.
- Qui n'a pas de couvercle.
- Qui peut résister aux intempéries de l'hiver (gel).

Un pot de fleur avec trou de drainage ou pour de plus grandes quantités une caisse plate pas trop profonde avec plusieurs trous de drainage répartis sur toute la surface.

Disposer les graines :

- Mettre au fond du récipient une bonne couche de gravier ou billes d'argile pour le drainage et une bonne aération.
 - Étaler une couche de sable humide (environ 3 cm) vérifier qu'il n'y ai pas de moisissures ou un excès d'humidité pour éviter que les graines pourrissent.
 - Mettre une couche de graines pour éviter la moisissure faire attention qu'elles ne se touchent pas entre elles.
 - Les recouvrir d'une couche de sable humide (environ 3 cm).
 - Mettre une autre couche de graines et recouvrir de sable... possibilité de faire une troisième couche mais pas plus car les graines les plus profondes germent plus vite.
- On peut utiliser un mélange égale de tourbe et de sable à la place du sable pur.

Disposer les récipients et prélever les graines germées :

- Les placer au nord.
- Les recouvrir d'un grillage pour les protéger des rongeurs.
- Les recouvrir d'un paillage végétal pour éviter les excès d'eau de pluie et du dessèchement. Si l'hiver est très sec, les arroser légèrement pour conserver un milieu humide.
- Fin février début mars commencer à surveiller les graines en les détarrant toutes et en remplaçant les graines non germées.
- Prélever les graines germées et les semer aussitôt en terre, à leur endroit définitif, presque en surface ou dans un pot.
- Les graines qui ne germent pas la première année peuvent germer au bout de 2 ou 3 ans.
- Selon les espèces le germination a lieu entre 60 et 120 jours à une température de -10°C à + 5°C
180 jours pour l'olivier, 3 à 5 mois pour le pommier, 3 à 4 mois pour le prunier...

La stratification au réfrigérateur : Méthode alternative pour les climats aux hivers trop doux et pour les petites graines

- Mettre les graines dans des boîtes hermétiques en plastique ou dans des sacs de congélation fermés en chassant l'air.
- Même préparation que pour l'extérieur en humectant de 10 cl d'eau par litre de sable (ou sable/tourbe).
- Les laisser 2 à 4 mois en bas du réfrigérateur.
- Vérifier l'humidité régulièrement et remuez les graines, si une odeur d'alcool apparaît les graines manquent d'oxygène et commencent à fermenter, les remuer plus souvent.

L'exemple de la forêt

lors le modèle est le suivant : Comment le système biologique a réussi au cours de l'évolution, c'est-à-dire au cours de centaines de millions d'années d'évolution, de faire un modèle qui ne perd rien ? Je vais prendre le modèle qu'il y avait en France avant que nous arrivions, c'est-à-dire la forêt.

Donc, avant l'arrivée de l'homme, un pays comme la France était couvert à 98 % de forêts, une forêt de feuillus, il n'y avait de résineux que dans les montagnes, la forêt de feuillus vierge tempérée. On en a des traces dans les toitures de nos cathédrales, et il existe encore quelques lambeaux de forêt vierge tempérée au Sub- Chili.

C'est une forêt qui culmine à 40-45 m de haut, ce qui n'a rien à voir avec ce qu'on appelle couramment « forêt », ce que vous appelez forêt ce sont des taillis, il n'y a plus de forêt au sens « des grands chênes qui sont capables de faire des poutres de 15 m de long 60x60 cm », c'est fini, il n'y plus ça en Europe, toute la forêt européenne a été coupée.

Alors comment fait-elle cette forêt pour fonctionner pendant aussi longtemps, sans rien ?

Elle fonctionne de la manière suivante : Tous les ans la forêt fait tomber -je prends la forêt tempérée de nos régions- ce qu'on appelle la litière : les rameaux, toutes les branches mortes des arbres, et les feuilles. Selon les systèmes climatiques, en Europe ça fait tomber entre 3 et 8 tonnes sur le sol. Ces rameaux et ces litières vont être attaqués (pour s'en nourrir) par 2 groupes d'organismes :

- Premier organisme : les « broyeurs primaires » c'est-à-dire les animaux qui vont attaquer ces bouts de bois, qui font faire des crottes.
- Deuxième organisme : les champignons, les seuls organismes au monde capables d'attaquer la lignine (= le bois).

La forêt est composée essentiellement de lignine, qui est la matière la plus abondante produite sur terre par la vie, et ces champignons vont transformer cette lignine en humus, qui la molécule la plus complexe que nous connaissons au point de vue biologique.

C'est-à-dire qu'on se rend compte que qu'est-ce que fait la nature ? Elle prend une substance, des rameaux des feuilles, donc de la lignine, une substance qui est déjà complexe, et elle la rend encore plus complexe !

C'est ce qu'on appelle en biologie les phénomènes « d'agradation », c'est-à-dire que pour lutter contre l'érosion, contre les lois physiques qui sont très dures, que fait la nature ? Elle agrade, elle complexifie, elle répond à la destruction du milieu physique par une complexification.

C'est l'inverse de ce que fait toute notre agriculture, elle minéralise, dégrade, passe son temps à dégrader les sols, détruire la matière organique, la minéraliser, la transformer en nitrate, donc la détruire.

La vie ce n'est pas du tout ça qu'elle fait. Première étape elle agrade, elle crée de la complexité.

Alors, ce schéma de l'humus : cet humus va se former à la surface avec d'abord des animaux qui vont attaquer les parties tendres des feuilles, vous avez tous vu dans les bois des feuilles qui sont transformées en dentelles, ces animaux c'est ce qu'on appelle des collembolles, des organismes assez particuliers, très variés au point de vue forme. Nous connaissons à peu près 10% de ces espèces, c'est un monde totalement inconnu, très peu étudié... population de ces animaux en forêt : 3 à 4 milliards à l'hectare. Leur travail c'est attaquer les parties tendres.

Ensuite vous avez les animaux qui attaquent les parties plus costaudes, ce sont les acariens. Pareil, 3 à 4 milliard / ha, des formes extrêmement variées. Eux sont capables d'attaquer les nervures des feuilles, les bouts de bois. Vous avez ensuite les vers de terre qui vivent à la surface du sol, qui sont des animaux qui mangent plutôt les excréments des acariens et des collembolles, donc les vers épigés. (épi = sur et gé = la terre – du grec) Y'en a que vous connaissez bien c'est Eisenia fetida (le ver du fumier ou « ver rouge »), qui se nourrit uniquement d'excréments d'animaux, il nettoie toutes les crottes d'animaux sauvages.

Et puis, vous avez des animaux capables carrément d'attaquer des bouts de bois, comme les cloportes, c'est-à-dire des crustacés, des iules qui ont des mandibules extrêmement costauds et qui mangent carrément des tiges de colza, des trognons de maïs... Ils sont capables d'attaquer des choses dures.

Après vous avez des prédateurs qui mangent tous ces animaux : des pseudo- scorpions, des araignées...

Donc vous voyez, tout un monde qui est à l'intérieur du sol et qui va participer à cette première étape qui est de broyer pour faciliter l'attaque des champignons.

Quand vous regardez l'attaque de ces animaux, en microscopie, vous vous rendez compte qu'ils ont créé des crottes, ce qu'on appelle des boulettes fécales (microscopiques), et qu'ils ont incroyablement aéré le sol. Grâce au travail de cette faune, le sol va devenir absolument comme de la moquette, vous avez tous été marché dans les bois et vous avez remarqué l'incroyable moelleux du sol forestier. C'est que le sol forestier c'est 80 % de « vide », c'est que de l'air.

Ça va permettre à la forêt de résister à la pluie, car quand il pleut, elle n'est pas gênée, elle ne connaît pas l'érosion : elle a une perméabilité de 150 mm d'eau à l'heure. C'est-à-dire qu'un sol forestier peut recevoir 150 mm d'eau à l'heure, toute l'eau va rentrer dans le sol. Pour vous donner une idée, un limon labouré a une perméabilité d'1 mm d'eau / heure.

La forêt 150, l'homme travaille le sol, le laboure : 1 mm d'eau / heure. Vous avez maintenant des limons dans la région de la somme qui sont tombés à 1 mm d'eau en 24 heures, ils ne boivent qu'un millimètre d'eau en 24 h, c'est-à-dire que l'eau stagne pendant plusieurs jours sur le sol.

Les forêts équatoriales boivent 300 mm d'eau / h, je ne sais pas si vous voyez, mais l'érosion n'existe pas, toute l'eau va être freinée et passer à travers ces boulettes fécales. Ensuite les champignons, si on regarde dans le détail, c'est-à-dire en grossissement plus fort les boulettes fécales, vous allez voir le vide que ça fait par rapport à la matière pleine :

Vous voyez c'est comme des grosses billes qui sont superposées, donc l'eau peut rentrer là-dedans extrêmement facilement.

Alors, les arbres eux vont s'adapter à ce système, c'est-à-dire que la litière est attaquée, elle est transformée en humus, et au printemps qu'est-ce qui va se passer ? Eh bien une partie de l'humus, 1 à 2 % chaque année, va se minéraliser sous l'action des bactéries ce coup-ci (ce n'est plus le rôle des champignons), et lentement une partie de cet humus va se minéraliser, va donner naissance à du nitrate, du phosphate, du sulfate... qui va descendre à travers la couche du sol, qui sera récupéré, si vous avez vu les enracinements d'arbres, vous avez vu qu'ils ont une première couche de racines horizontales, qui rampent sous la litière, ces racines vont récupérer le nitrate, phosphate etc. et vont le recycler...

Le système sol-plante est fermé, y'a pas de pertes, pas de perte de phosphate, de nitrate, de magnésie, de calcium : tout est constamment recyclé, par qu'il y a un réseau de racine sous la matière organique. C'est ça le système astucieux de la nature, c'est que les racines se mettent sous la matière organique, et ne sont pas au-dessus comme nous le faisons avec le labour, nous mettons la paille au fond, sous les racines, donc nous polluons. Là, la matière organique elle est bien au-dessus.

Maladies, Prévention et Traitements

Acarien des bourgeons

SYMPTÔMES : les fruits se déforment ou tombent.

PREVENTION : éviter traitements intempestifs et excès d'azote.

TRAITEMENT : appliquer une huile blanche sur les citrons de la taille d'une noisette (pas pendant la floraison).

Anthracnose : (champignon)

SYMPTÔMES : sur les feuilles tâches brunes avec des petits points noirs, sur les fruits tâches rondes et brunes (ou rouge mauve) de dessèchement.

PREVENTION :

TRAITEMENT : brûler les parties atteintes et les feuilles mortes. Purin de consoude, infusion d'ortie et décoction d'ail.

Araignées rouges

SYMPTÔMES :

PREVENTION : les araignées ont horreur de l'odeur des feuilles de tomates.

TRAITEMENT : pulvériser régulièrement le feuillage avec de l'eau mélangé à du savon noir (fabriqué à base de potasse et d'une huile) 5 cuillères à soupe de savon noir liquide pour 1 litre d'eau tiède.

- Infusion d'épluchures d'oignons, d'épluchures de pommes de terre, de tomates, de capucine, d'ail, de prêle, de

réglisse, de tagète (oeillet d'Inde), de soucis ou de feuilles de rhubarbes à appliquer plusieurs fois.
- 1 goutte de liquide vaisselle écologique au citron, vaporiser tous les 3 jours.

Brotrytis ou pourriture grise : (champignon),

SYMPTÔMES : feutrage grisâtre sur les parties atteintes.

PREVENTION :

TRAITEMENT : Couper et brûler les parties atteintes. Aux premières tâches, pulvériser de la bouillie bordelaise. Faire une décoction d'ail.

Carpocapse des châtaignes, *Cydia splendana*

SYMPTÔMES : petites chenilles roses ou blanches de 12 à 20 mm qui rongent le fruit.

PREVENTION : hiver et printemps, travailler le sol superficiellement pour déloger les larves hibernantes.

TRAITEMENT : ramasser toutes les châtaignes tombées au sol, les mettre dans un bac d'eau et éloigner celles qui remontent à la surface, elles sont infestées. Les déposer dans la nature elle s'enfonceront dans le sol pour devenir des papillons.

Chancre bactérien, *Pseudomonas syringae*

SYMPTÔMES : sur l'écorce apparaissent tâches brunes, crevasses, déformations, qui se propagent aux branches, l'écorce meurt et la gomme s'écoule.

PREVENTION : désinfecter les plaies de la taille avec un jus concentré de consoude, laisser fermenter la plante seule sans eau dans un récipient. Après 2 jours, presser et récupérer le jus.

TRAITEMENT : couper ou cureter les branches malades, traiter l'ensemble de l'arbre avec de la bouillie bordelaise, et recouvrir les plaies de cire d'abeille.

Chancre du châtaignier, *Cryphonectria parasitica* : (champignon asiatique)

Le châtaignier américain *Castanea dentata* ainsi que de tous les insectes de cet arbre ont été éliminé par ce champignon. Sa forme imparfaite se nomme *Endothia parasitica*. Il peut s'attaquer aux chênes, érables, sumac de Virginie...

SYMPTÔMES : boursoufflures rougeâtres de l'écorce.

PREVENTION :

TRAITEMENT : traitement biologique lourd mais efficace qui parvient à reconstituer l'écorce en inoculant une souche atténuée du champignon par des perforations du tronc tout autour de la zone cancrée.

Chat

PREVENTION : répandre du poivre noir. Déconseillé en présence de chiens cela tue leur flair.

Chevreuil

SYMPTÔMES :

PREVENTION : planter du ricin, de la digitale ou épandre des poils de chien. Suspendre aux arbres des petits pains de savons Ivory. Vaporiser les feuilles avec de la sauce tabasco, 15 à 30 ml dans 4 litres d'eau.

TRAITEMENT :

Cochenille, *Coccus conchaeformis*

SYMPTÔMES : le feuillage est envahi d'un amas blanchâtre.

PREVENTION :

TRAITEMENT : pincer les rameaux régulièrement et pulvériser une huile blanche qui asphyxie l'insecte.

Pulvérisation de purin d'ortie.

Diluer dans 1 litre d'eau, 1 c à café de savon noir liquide, 1 c à café d'huile végétale et 1 c à café d'alcool à 90°, pulvériser 1 fois par jour pendant 3-4 jours.

Passer un jet d'eau puissant ou nettoyer le feuillage avec un chiffon imbibé d'alcool à 90° puis rincer à l'eau claire.

Escargot, limaces

SYMPTÔMES :

PREVENTION : prédateur : le ver luisant ou lampyre (*Lampryx noctiluca*), le hérisson (*Erinaceus europaeus*), la musaraigne (*Crocidura russula*), le crapaud commun (*Bufo bufo*), l'orvet (*Anguis fragilis*), le carabe doré (*Carabus auratus*), poules et canards. Créer des habitats pour favoriser ses prédateurs : tas de pierre (ne pas les déplacer pendant la saison froide, refuge universel, le lampyre dépose ses œufs en été, l'hiver le carabe et l'orvet hibernent dessous, les musaraignes s'y reproduisent), murets (la musaraigne les longent discrètement), perchoirs pour oiseaux, mare naturelle ou artificielle (reproduction des crapauds, l'orvet circule à proximité), tas de feuilles et

autres débris (bois morts...), haies et arbustes (la musaraigne et l'orvet s'y abritent, refuge idéal pour les oiseaux), tas de bois (carabes et musaraignes s'y reproduisent, abris hivernal idéal du hérisson), tuiles et vieilles tuiles (l'orvet s'y dissimule), interstices du sol (le lampyre s'y cache et dépose ses œufs, la musaraigne s'y dissimule).

TRAITEMENT :

Fourmis

SYMPTÔMES :

PREVENTION :

TRAITEMENT : mettre des mégots de cigarettes dans de l'eau chaude, faire tremper de la ficelle ou de la laine et entourer l'arbre.

Fumagine : (champignon)

SYMPTÔMES : noircit le feuillage et gêne la photosynthèse.

PREVENTION :

TRAITEMENT : nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Maladie du plomb : (champignon)

SYMPTÔMES : des reflets argentés apparaissent sur les feuilles, des petits points orange sur les bois morts, les pousses et les branches se dessèchent.

PREVENTION :

TRAITEMENT : brûler les branches contaminées, 15 cm plus haut. Si la maladie est généralisée, il est préférable de déraciner l'arbre et de tout brûler, ne rien planter avant 1 an à sa place.

La maladie de l'encre, *phytophthora cambivora* : (champignon)

L'infection vient des premiers centimètres de profondeur du sol, fréquente en terrain argileux, très acide ou assez lourd, surtout quand l'eau a du mal à s'infiltrer, les racines souffrent d'un excès d'humidité, le champignon remonte vers les racines puis s'attaque au collet. Sans soins l'arbre meurt au bout de 3 à 6 ans. Des croisements avec *Castanea crenata* (japonais) ont donné des variétés résistant à cette maladie mais ils sont peu fertiles. Ils servent de porte-greffe aux variétés européennes.

SYMPTÔMES : flétrissement des pousses, perte de vigueur, suintement d'un liquide noirâtre d'une plaie à la base du tronc, le champignon forme une gaine noire autour des racines.

PREVENTION : Arroser le sol avec de la bouillie bordelaise mélangée à de l'eau et remonter le pH en apportant de la chaux magnésienne.

TRAITEMENT : Si tout le tour du tronc au collet est atteint, l'arbre est condamné, si l'infection est repérée avant, l'on peut éviter à la serpette jusqu'au bois sain, mettre une bonne dose de désinfectant (baume Pelton) puis du mastic végétal. Fermer au ciment liquide contenant de l'hydrofuge qui empêche l'humidité de pénétrer.

Limaces

SYMPTÔMES :

PREVENTION : enrouler un fil de cuivre autour du tronc.

- Déposer de la cendre de bois refroidies 1 pelletée par m².

- Répandre des copeaux de bois.

- Pulvérisation des feuilles avec une eau diluée à 20 % de purin de fougères aigles, 1 fois par semaine.

TRAITEMENT :

Mal secco : (champignon)

SYMPTÔMES : bloque la sève.

PREVENTION :

TRAITEMENT : Coupez rapidement les rameaux atteints + fongicide.

Moniliose : (champignon)

SYMPTÔMES : les fruits pourrissent sur l'arbre, les fleurs flétrissent.

PREVENTION : semer des navets, de la raifort aux pieds des arbres.

TRAITEMENT : Couper et brûler les parties atteintes. Pulvériser avec de la bouillie bordelaise.

Mouche méditerranéenne des fruits ou cératite (*Ceratitis capitata*)

SYMPTÔMES : apparition de traces de piqûres ou de galeries sous la peau, elle pond ses œufs sous la peau du fruit mature.

PREVENTION : voile anti-insecte.

TRAITEMENT : Ramasser les fruits atteints et les brûler. Pulvériser de l'eau savonneuse ou un mélange d'huile d'olive et d'eau.

Moustique et Maringouins (cousin)



SYMPTÔMES :

PREVENTION : mettre une orange ou un citron planté d'une dizaine de clous de girofle. Planter de la sarriette ou du ricin, lavande, sauge, absinthe, citronnelle, basilic, mélisse officinale. L'odeur de la citronnelle et du camphre les repoussent. Ajouter de l'huile d'anis à l'eau de rinçage des vêtements.

TRAITEMENT :



Perce-oreilles

SYMPTÔMES : endroits sombres et humides

PREVENTION :

TRAITEMENT : mettre des bouts de tuyaux d'arrosage ou du papier journal enroulé, les remplir de beurre d'arachide, d'huile de poissons, ou d'huile végétale, ils s'y cacheront. Placer dans un arbre un pot de fleur à l'envers et rempli de papier journal ou de mousse de sphaigne. Ou une petite boîte de conserve rempli de graisse.

Pucerons

Peuvent provoquer la tristeza, maladie virale.

SYMPTÔMES : les feuilles se recroquevillent et tombent, ralentis la croissance.

PREVENTION :

TRAITEMENT : Pulvériser de l'eau savonneuse ou un mélange d'huile d'olive et d'eau ou du savon au potassium dissout dans de l'eau.

- L'écorce du Quassia, arbre tropical, dissoudre de la poudre de racine dans de l'eau, pulvériser.

- Nigari (chlorure de magnésium), nettoyer les feuilles avec et verser le reste dans la terre.

Phytophthora : (champignon) provoque la gommose parasitaire,,

SYMPTÔMES : les feuilles jaunissent et tombent, l'écorce se craquelle et produit de la gomme.

PREVENTION : le sol doit être bien drainé et le point de greffe doit être à 25-30 cm au-dessus du sol.

TRAITEMENT :

Pseudomonas syringae et viridiflava : (bactéries)

SYMPTÔMES : tâches et nécroses sur les feuilles.

PREVENTION : Éviter un sol trop humide, bien drainé le sol, éviter de mouiller le feuillage, limiter l'apport en azote, éviter les tailles répétées.

TRAITEMENT :

Rats

SYMPTÔMES :

PREVENTION :

TRAITEMENT : recouvrir leur trajet de poivre de Cayenne, déconseillé en présence de chien cela tue leur flair.

Taupe

SYMPTÔMES :

PREVENTION :

TRAITEMENT : mettre des poils de chiens dans le trou de la galerie.

Xylébore disparate, Xyleborus dispar

SYMPTÔMES : creuse des galeries dans les branches pour pondre ses œufs. Les jeunes arbres et les âgés dépérissent brutalement après la floraison. La femelle s'envole de l'arbre et vient ensemercer d'autres arbres en creusant des galeries. Les larves ne creusent pas le bois, ils se nourrissent d'un champignon que la femelle injecte à côté des œufs.

PREVENTION :

TRAITEMENT :

Liste détaillée de plantes mellifères

NOM	FLORAISON	AMIEL et CARACTERISTIQUES
ABRICOTIER <i>Prunus armeniaca</i> (Amygdalacées)	Avril (N1/P3/M) -	
ACACIA DE SIBERIE <i>Caragana arborescens</i> (Légumineuses)	avril-mai	Très mellifère: un hectare pouvant donner 350 kg de miel clair qui prend un aspect blanc, d'aspect gras en cristallisant, granulation moyenne. C'est un des meilleurs miels existants.
AGNEAU CHASTE <i>Vitex agnus castus</i> (Verbenacées)	AOUT	Arbuste buissonnant de 2-3m. Feuille à 5-7 folioles et aux panicules de fleurs lilas. Une des meilleures plantes mellifères.
AGRIPAUME CARDIAQUE ou LEONURE <i>Leonorus cardiaca</i> (Labiées)	Juillet-Août	Arbuste tomenteux de 1-2m. corolle tubulaire avec un anneau de poils. 2500 fleurs par pied ros ou violet. Miel clair doré, parfumé et agréable au goût. 250 kg/ha
AJONC D'EUROPE <i>Ulex europaeus</i> - (Fabacées)	AVR-MAI	Arbuste de 1-2 m dense rameux et épineux. feuille réduite- pétiole persistant. Fleurs axillaires solitaires grandes et jaunes d'or. peut être confondu avec le genêt
ALISIER BLANC – ALOUCHIER <i>Sorbus aria</i> -(Malacées)	MAI (N2/P1) -	
ALISIER DU SUEDE <i>Sorbus intermedia</i> - (Malacées)	AVR-MAI (N1/P1) -	
AMANDIER , <i>Amygdalus communis</i> (Rosacées)	février-mars	Les fleurs produisent un nectar d'excellente qualité très recherché par les abeilles au printemps. Le tissu nectarifère est disposé entre

		les sépales et les pétales d'une part et le pistil d'autre part; on en voit sortir de petites gouttelettes qui se forment chacune au fond d'un petit entonnoir creusé dans le tissu à sucre et il y'a un stomate au fond des petits entonnoirs; c'est par ces stomates que sortent les gouttelettes de nectar
AMELANCHIER <i>Amélanchier ovalis</i> [Syn.: <i>A. vulgaris</i>] (Malacées)	AVRIL	Abondante floraison. fleurs bien visitées par les abeilles.
ANCOLIE 20 espèces - <i>Aquilegia</i> (Renonculacées)	-	de 0,3 -1,20 mètre. couleur variable (bleues, rouges-.
ANDROMEDE <i>Oxydendron arboreum</i> (Ericacées)	JUIN	arbre à feuilles caduques alternées de 20 m. Ecorce fissurée feuillage lustré. Fleur en panicule de 6 grappes blanches avant les feuilles. En pleine floraison, l'arbre est envahi par des nuées d'abeilles.
ARABETTE ou CORBEILLE D'ARGENT - <i>Arabis</i> ... (albida, alpina, coccinea, arenosa...) (crucifères)	MARS-MAI	Petite plante vivace au port traînant de 0,2 m. fleurs blanches, roses,.. Très utiles pour l'apiculteur, vu la multitude de petites fleurs qui durent longtemps.
ARALIA <i>Aralia elata</i> (ou <i>chinensis</i>) (Araliacées)		
ARBOUSIER <i>Arbutus unedo</i> (Ericacées)	OCT-JANV(N2)	Petit arbre de la région méditerranéenne de 5-8m. Feuilles persistantes ovales, denticulées aux nervures principales rouges, rameaux rougeâtres. Fleurs blanches ou rosés fruits ressemblant aux fraises. Très apprécié des abeilles. Les fleurs sont visitées par les abeilles, dans le midi, pendant la fin de l'automne et l'hiver récoltant un nectar bien sucré. Très apprécié des abeilles. Miel "vert pâle" au goût légèrement

		amer, cristallise.
ARBRE DE JUDEE Cercis siliquastrum (Césalpiniacées)	AVR- MAI(N2/P0)	Arbre à feuilles caduques arrondies vert mat pouvant atteindre 10-12m. Ecorce noir cime évasée; fleur rose vif avant les feuilles. Fleurs bien visitées par les abeilles.
ARBRE AUX PAPILLONS ou LILAS D'ETE - Buddleia	JUIL-OCT	-
ARBRE DE SOIE ou MIMOSA DE CONSTANTINOPLE - Albizia julibrissin	JUIN-AOUT (No/P1/M)	-
ASCLEPIADES Asclepias (comutii, tuberosa) (Asclépiadacées)	ETE	Vivaces herbacées de 0,6 m. à 1,5m.). Excellent miel jaune clair au parfum délicat au goût exquis. peut donner 60 kg à l'hectare. Difficile à extraire par temps chaud et sec (très concentré). Les fleurs sont nectarifères et très recherchées par les abeilles mais leurs sont nuisibles. Beaucoup d'abeilles en effet, en visitant cette espèce se prennent les pattes dans les fleurs et s'y trouvent retenues jusqu'à ce que la fleur soit fanée mais alors l'abeille est morte ; Aussi voit-on souvent au pied des plantes un nombre considérable de ces insectes qui attirés par le nectar des fleurs ont périés ainsi successivement.
ASTERS (Composées)	SEPT-NOV	Vivaces Herbacées. Taille divers de ,6cm à 1,5m. Très visitées par les abeilles à une époque ou les fleurs deviennent rares.
AUBEPINE DE CARRIERE Crataegus X lavallei (syn carrieri) (Rosacées)	MAI-JUIN (N1/P3)	Très bonne plante mellifère.
AUBEPINE A UN STYLE	MAI-JUIN	Plus d'une centaine d'espèces deux autres

<i>Crataegus monogyna</i> (Rosacées)	(N2/P1)	rustiques avec monogyga: azorolus et oxyacantha. Très bonne plante mellifère.
AULNE BLANC DORE <i>Alnus incina</i> cv "Aurea"	FEV (No/P2/M)	-
AULNE GLUTINEUX <i>Alnus glutisona</i>	MARS-AVR (N1/P2/M)	Arbre précieux pour son pollen et son nectar aux tous premiers jours du printemps alors que seuls le saule et le noisetier aident au démarrage.
AUNEE OFFICINALE ou GRANDE AUNEE <i>Inula helenium</i> (Composées)	JUILLET-AOUT	Plante vivace herbacée robuste aux grandes touffes de 1,5m. Feuilles longues de 1,7m. Capitules de 6-7 cm jaunes en corymbe.
BAGUENAUDIER <i>Colutea arborescens</i> (Légumineuses)	MAI-JUILL	Bien visité par les abeilles car très florifère et mellifère.
BARDANE <i>Lappa major</i> (Composées)	JUIL-AOUT	C'est une plante très mellifère, les abeilles y récoltent un nectar abondant donnant du miel de bonne qualité
HBLEUET ou CENTAUREE BLEUET (Barbeau Bleue) - <i>Centaurea cyanus</i> - (Astéracées)	MAI-JUIL et AUTOMNE	Donne un miel de couleur bleutée (jaune clair à vert!!) au parfum d'amande légèrement amer, au goût caractéristique. Les abeilles y récoltent un nectar de couleur verte donnant un miel d'assez bonne qualité
BOULEAU COMMUN <i>Betula</i>	PRINTEMPS	Le pollen produit très tôt en saison favorise le démarrage du couvain
BOURDAINE <i>Rhamnus frangula</i> (Rhamnacées)	AVRIL-JUIL	Les abeilles visitent avidement les fleurs où elles recueillent beaucoup de nectar. Cela explique pourquoi certains apiculteurs voyant que l'odeur de la plante plaît beaucoup aux abeilles, frottaient le fond des ruches vides pour y attirer les essaims.
BOURRACHE <i>Borago officinalis</i>	Fin JUIN-début HIVER	Bien que mellifère, les abeilles préfèrent la délaissier au détriment des fleurs plus riches ou plus abondantes. Peut produire 200 Kg/ha de miel

(Boraginacées)		clair à odeur et goût agréable.
BRUNELLE Brunella (Labiées)	fin de printemps	Très bien visité par les abeilles. Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y récoltent un excellent liquide sucré
BRUYERE CALLUNE ET ERICA	ETE	Extraction difficile. Visqueux, de couleur jaune foncée à rouge brun, légèrement amer, il se cristallise lentement, ce miel peut contenir près de 25% d'eau sans pour autant fermenter. La plante sensible aux fortes sécheresses ne donne pas chaque année de nectar. Peut donner 200 kg/ha. Souvent utilisé en pâtisserie et nourrissage. Saveurs intenses et persistantes en bouche avec une légère amertume (plus ou moins forte en fonction de la teneur en eau).
BUGLE Ajuga reptans	AVRIL-JUIL	Les abeilles visitent beaucoup les fleurs qui produisent un nectar abondant
BUGLOSSE Anchusa (Boraginacées)	JUILL-OCT	Existe 40 espèces vivaces, recherchées par les abeilles pouvant donner de 50 à 100 kg/ha
BUIS Buxus sempervirens arborescens (Bruxacées)	AVRIL	Fleurs insignifiantes mais au nectar recherché par
CALLUNE Bruyère - Caluna vulgaris (Ericacées)	JUILL-SEPT	Les fleurs sont une ressource de très grandes importances pour les abeilles qui récoltent un nectar souvent très abondant sur le nectaire formant un anneau à la base de l'ovaire, tissu nectarifère qui porte 8 protubérances régulièrement disposées. Le miel fourni par ce nectar contient presque exclusivement du glucose et en outre une substance plus ou moins visqueuse qui empêche le miel d'être facilement extrait des rayons de cire le contenant; ce miel est de qualité inférieure et employé souvent pour la fabrication de pain d'épices; il fait par fermentation un excellent hydromel.

CAMPANULE - Campanula ... (Campanulacées)	-	speciosa: Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar de bonne qualité - Medium: Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un abondant nectar sur le tissu nectarifère développé sur le sommet de l'ovaire.
CARLINE - Carlina vulgaris (Composées)	JUIN-SEPT	Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar parfois abondant.
CAROTTE	JUIN-SEPT	Donne un miel abondant, clair, au goût caractéristique et granuleux quelques mois après l'extraction.
CARYOPTERIS Claryoptéris clandonensis ou mastacanthus (Verbanées)	mi-JUIL -SEPT	Arbuste buissonnant de 1,5m maximum à port dressé. Feuille caduques ovales légèrement duveteuse et blanchâtres (face inférieure). Le Miel de caryptéris est excellent, son goût rappelant le miel de lavande
CHATAIGNIER <i>Castanea sativa</i> (Fagacées)	JUIN-JUIL (N2/P2/M)	Miel foncé, abondant, parfois amer. Souvent mélangé à d'autres miels tel que le colza.
CATALPA A FEUILLES CORDEES Catalpa speciosa	JUILLET (N1/P1)	Lorsque la floraison a pu se faire normalement, l'arbre devient "bourdonnant" d'abeilles. Ces fleurs apparaissent avant les feuilles.
CEANOTHE Céanothus (Rhamnacées)	JUIN - SEPT	Plus de 50 espèces. activement butinées
CERISIER Prunus cerasus , Avium	AVR-MAI (N2/P3/M)	Les fleurs produisent entre les pétales et l'ovaire, un nectar abondant et d'excellente qualité très recherché au printemps par les abeilles
CHENE PEDONCULE Quercus robur (pedunculata)	AVR-MAI (No/P1/M)	-
CHEVRE-FEUILLES Lonicera fragantisima , tatarica, etc..... (Caprifoliacés)	JANV-MAI	Port arbustif demi-persistent, fleurs blanc-jaunâtre très parfumées. Très florifères très riche en nectar Tatarica est appelé par les américains "sucette à miel".

CHICOREE SAUVAGE Chicorium intybus (Composées)	-	Seules les variétés sauvages présentent un intérêt; 1 hectare de chicorée produisant 100 kg de miel clair. Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar donnant un miel de bonne qualité
CIRSES (BLANC) – Cirsium	JUIN-SEPT	Très bonne plante mellifère comptant environ 125 espèces. Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar de bonne qualité
CITRONELLE <i>Melissa officinalis</i> (Labiées)	JUIL-AOUT	Plantes vivaces herbacées en touffe de 0,3-0,8m. Feuilles simples, grandes ovales velues pétiolées. Tige rameuse. Fleurs Blanche ou lilas, très odorantes. Miel clair et transparent à parfum et saveur agréables. 1 hectare de mélisse turque fournie 250Kg, 1 de mélisse officinale 150kg
CLEOME Cleoma lutea (golden cleome) (Capparidacées)	JUIL-froids	Très bonne plante mellifère comptant environ 125 espèces.
COLZA	AVR-AOUT	Les abeilles préfèrent le colza aux arbres fruitiers qui fleurissent en même temps. Des apiculteurs indiquent une valeur de 30 kg par ruche, d'autres plus si le temps est favorable. Le miel clair et à saveur douce (parfois dit-on au goût léger de choux; mais ceci est loin d'être général, puisqu'il dépend des variétés de colza et de la nature du sol), cristallise vite et finement : L'apiculteur doit le récolter rapidement, avant sa cristallisation dans les alvéoles de cire, sans quoi, l'extraction serait difficile voire impossible.
CONSOUDE <i>Symphitium</i> (officinale) (Boraginacées)	MARS-JUIL	Les abeilles visitent abondamment les fleurs de cette espèce lorsque la corolle a été percée vers sa base par les bourdons sauvage
CORIANDRE <i>Coriandrum sativum</i> (Ombellifères)	JUIN-JUIL	Le miel de coriandre a un arôme très prononcé. Un hectare pouvant produire 200Kg de miel.

<p>CORNOUILLER MALE 30 Espèces - <i>Cornus mas</i> ect... (Cornacées)</p>	<p>FEV</p>	<p>Petit arbre de 5-6m à rameaux quadrangulaire. Feuilles ovales légèrement poilues caduques. Fleurs jaunes avant les feuilles en petite ombelle. Fleuri en février à une époque où très peu de végétaux sont en fleur, réputés pour son apport en pollen, les autres espèces en apportant moins.</p>
<p>COTANEASTERS Cotaneaster</p>	<p>JUIN</p>	<p>C'est l'un des végétaux le plus visité par les abeilles. En pleine floraison, nuée d'abeilles garantie.</p>
<p>CYTISE <i>Cytisus laburnum vulgare</i> (la plus rustique des 20 variétés) (légumineuses)</p>	<p>JUIN</p>	<p>Très visité: les abeilles y butinent un nectar abondant. Plante très toxique; fleurs et graines.</p>
<p>DAUPHINELLE ou PIED D'ALOUETTE - <i>Delphinium grandiflorum</i> ... (Renonculacées)</p>	<p>été</p>	<p>Vivace. Familières comme fleur pour bouquets, cette plante est moins connue pour ses propriétés mellifères</p>
<p>DIGITALE POURPRE <i>Digitalis purpurea</i> (Scrofuralinées)</p>	<p>MARS-SEPT</p>	<p>Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar plus ou moins vénéneux</p>
<p>DORONICS <i>Doronicum caucasicum</i> ... (Composées)</p>	<p>AVR-MAI</p>	<p>Plante vivace de 15 à 60cm. Fleurs jaunes ligulées sur un rang. Fleurs activement visitées par les abeilles</p>
<p>ECHINOPE ou BOULE D'AZUR <i>Echinops Spharocephalus</i>, <i>ritro</i>,... (Composées)</p>	<p>JUILLET</p>	<p>Plante vivace à tiges glanduleuses, feuilles larges à tube mou, grisâtre de 1 à 1,20m pour <i>Spharocephalus</i> Fleurs en boules épineuses bleuâtre pour <i>Spharocephalus</i> glomérules de 2-5cm bleue pour <i>ritro</i>. Abondant nectar, pollen jaune flottant dans l'air grâce à trois petits ballons fixé sur l'enveloppe du grain. Miel de premier choix, incolore, verdâtre ou doré (ambre clair) Saveur et odeur agréable, cristallise en fin cristaux. Excellente plante mellifère.</p>
<p>EPIAIRE <i>Stachys annua</i> et <i>lanata</i> -</p>	<p>JUILLET-SEPT</p>	<p>Plantes vivaces aux fortes touffes de 0,4 à 0,6 m.</p>

(Labiées)		Feuillage entièrement blanc argenté. Fleurs roses en grappe. Cette plante est très visitée par les abeilles qui y récoltent un miel, excellent, savoureux et parfumé à raison de 120 à 150 Kg par hectare.
EPILOBE dont le Laurier de Saint Antoine - Epilobium angustifolia - Epilobe spicatum	2 mois l'été	Se propage facilement. Très mellifère (si le milieu est humide), peut donner 500-600 kg/ha: il procure un miel blanc en cristallisant (au départ transparent légèrement vert); réchauffé, il devient jaune;. Au parfum délicat et à la saveur agréable; exquis. Très mellifères et recherchées très avidement par les abeilles qui vont y récolter le nectar produit par des tissus spéciaux développés au sommet de l'ovaire entre les étamines et les styles.
EPINE VINETTE Berberis (Berbéridacées)	AVRIL	175 espèces ou variétés. Le miel est jaune d'or au parfum délicat.
ERABLE dont Acer campestre, pseudoplatanus, platanoides, ...	Avril-Mai (N3/P2/M)	Peut donner 1100 kg/ha. Miel clair excellent et parfumé. Pollen jaune.
EPICEA COMMUN Picea abies	Mai - Juin (No/P1/M)	-
ERIGERONS Erigeron mesa-grande speciosus ... (Composées)	-	Plantes herbacées comptant une dizaine d'espèces (annuelles, bisannuelles ou vivace) dont la mesa-grande speciosus est intéressante. Très visitée au même titre que les Asters auquel cette plante est assimilée. Il existe des variétés rouge ou violettes telles que "Beauté rouge ou "Darkest of all" très florifères et vendues par les pépiniéristes.
EUPATOIRES (dont la chanvrine) - Eupatorium cannabinum	JUIL-AOUT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles, qui y recueillent un nectar abondant

<p>FAUX INDIGO <i>Amorpha fruticosa</i> (Légumineuse)</p>	JUIN	Très visité par les abeilles.
<p>FAUX PISTACHIER <i>Staphylea pinnata</i> (Staphyléacées)</p>	AVRIL-JUIN	<p>Arbuste rustique appelé aussi "Nez-coupé" de 4-5m. Ecorce striée, Feuilles caduques à 5-7 folioles ovales, très finement dentées. Fleurs à 6 pétales blancs grappe pendante. Nectar abondant recherché par les abeilles</p>
<p>FEVIER ou CARROUGE A MIEL <i>Gleditschia triacanthos</i> -</p>	JUIN-JUIL (N2/P2/M)	<p>Grand arbre de 20-25m. couvert d'épines fortes, tronc brun. Fleurs jaune-verdâtre discrètes. Ressemble à l'acacia (pseudo). Très visité par les abeilles. Il existe des variété inerme (sans épines) moins intéressante du point de vue apicole. Le févier est rustique, il sécrète un abondant nectar.</p>
<p>FRAMBOISIER <i>Rubus occidentalis et idaeus</i> (Rosacées)</p>	Variable	<p>Petit arbuste de 0,6-1m à racines traçantes, feuillage caduque. Fleurs blanc verdâtre. Un hectare de framboisier sauvage produit 70 Kg de miel, 50Kg de framboises. Ce miel contient 33,50% de glucose et 41,50% de lévulose. Il est clair blanc, parfumé et de saveur agréable. Quand fleurissent les framboisiers, les abeilles abandonnent les autres fleurs</p>
<p>FRENE A FLEUR <i>Fraxinus ornus</i></p>	AVRIL-MAI (N1/P2/M)	-
<p>FUSHIA DU CAP <i>Phygelius capensis</i> (Scrophulariacées)</p>	JUIL-NOV	<p>Plante vivace de 0,6-08m. suffrutescente à la base, feuilles pâles dessous et ovales. Fleurs rouges corail à l'extérieur, gorge souffre 8 à 9 étages de panicules. Très recherché par les abeilles.</p>
<p>GAILLARDE VIVACE <i>Gaillardia ...</i> (Composées)</p>	JUIL-gelées	<p>Plantes vivaces, de 0,5m-0,6. Feuilles découpées vert-clair. Fleurs jaunes ou rouges. Très visitées par les abeilles.</p>

GERMANDREE Teucrium scorodonic (Scrophulariacées)	JUIN-SEPT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar de bonne qualité
GALANTINE ou PERCE NEIGE Galanthus nivalis (Amaryllidacées)	02-03	Plante à bulbe à hampe de 12cm vivace; fleurs en clochette blanche
GATILLIER Vitex ... - >200 espèce (Verbénacées)	-	Espèces des régions chaudes.
GENET A BALAIS Sarothamnus scoparius, Genista scoparius. (Légumineuses)	-	Arbrisseau gris-verdâtre de 2-4m. vivace; feuilles inférieures à 3 folioles; feuilles supérieures entières
GIROFLEE JAUNE ou RAVANELLE Cheiranthus cheiri (Crucifères)	printemps	Les variétés annuelles sont plus mellifères.
GLECHOMA ou Lierre Terrestre Glechoma hederacea (Lamiacées)	MARS-MAI	Visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar de bonne qualité
GRANDE AUNEE – AUNEE OFFICINALE Inula helenium (Composées)	JUIL-AOUT	Plantes vivaces herbacées formant une grande touffe de 1,5m. Feuilles longues de 0,7m. Fleurs en capitules de 6-7 cm en corymbe, jaune vif clair
GRIOTTIER Prunus cerasus (Cerasus vulgaris)	AVRIL-MAI (N1/P3)	-
	-	Une production de miel d'une tonne est possible

GOLDEN HONEY PLANT Actinomeris alternifolia (Composées)		lors de bonnes conditions.
GLYCINE Wisteria sinensis ... - >10 espèces (Légumineuses)	MAI et Automne	Tige volubile de 10-15m. voir plus, Fleurs bleues violets odorantes en grappe dense de 15-30cm. Bien visitées par les abeilles
HELENIES Hélenium autumnale,... (Composées)	AOUT-NOV	de 0,5m à 2m. Feuilles lancéolées et alternes. Fleurs à capitules solitaires groupées en forts corymbes jaune pâle
HELIANTHEME Helinthenum (Cistacées)	-	Plantes vivaces 10 à 40 cm. Feuillage compact, persistant, port étalé, vert foncé. Très florifères apprécié des abeilles des abeilles.
HEMEROCALE Hemerocallis (Liliacées)	JUIN-JUIL	0,80 à 1m, longues feuilles arquées, étroites, terminées par un bouquet de hampes fleurs. Fleurs vivement colorées, jaune rouge orangé. Les fleurs Hémerocalles ont ne ressemblance avec celles du Lys. Toutes les espèces sont rustiques, mellifères.
HERBE AUX CHATS Nepeta mussinii cataria ... (Labiées)	JUIN-JUIL	Les abeilles apprécient beaucoup cette plante qui fleurie jusqu'au gelées
HERBE AU ECUS ou LUNAIRE ou MONNAIE DU PAPE Lunaria (Crucifères)	AVRIL-MAI	Plante bisannuelle à tige pyramidale. Feuilles ovales en coeur, irrégulièrement dentelées. Fleurs nombreuses en grappes serrées à 4 pétales d'un beau violet purpurin.
HOVENIA A FRUIT DOUX Hovenia dulcis (Rhamnacées)	-	Arbre pouvant atteindre 8-10m. Feuilles caduques larges de 0,10 à 0,15m. de long à la forme ovale. Origine japonaise. Fleurs blanches et verdâtres à 5 pétales aux pédoncules devenant charnues et comestibles. fruits drupacés au goût rappelant celui du melon. Très bon arbre mellifère ornemental. Son miel rappelle la saveur de celui du tilleul mais est plus foncé. Sa saveur est délicieuse et son parfum très

		agréable
HYSOPE OFFICINALE <i>Hyssopus officinalis</i> (Labiées)	JUIN-SEPT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y récoltent un excellent nectar
IF COMMUN <i>Taxus baccata</i> (conifères taxacés)	-	Miel et pollen abondant. Le miellat, s'il est récolté en abondance, donne au miel une odeur de térébenthine.
LAMIER <i>Lamium</i> (Labiées)	Variable	La plante est très visitée par les abeilles lorsque les fleurs ont été percées par les bourdons sauvages. Amplexicaule (embrassant): La plante est visitée par les abeilles surtout à la fin de l'hiver et au premier printemps. Les abeilles y récoltent un nectar sur les fleurs stériles ouvertes et comme les fleurs fertiles sont fermées, la pollinisation d'une fleur à l'autre ne peut se produire ou si elle se présente entre fleurs ouvertes, elle n'aboutit pas à la formation de graines.
LAURIER TIN 18 espèces - <i>Viburnum tinus</i> (Caprifoliacées)	Hiver- Printemps	Arbuste de 2 à 3 m. rustique en dessous de la LOIRE. Feuilles persistantes ovales, coriaces, vertes foncées. Fleurs blanche ou rosées en corymbes terminaux
LAVANDE <i>Lavandula officinalis</i> (Labiées)	JUIL-AOUT	Une des meilleures plantes mellifères, donnant un miel blanc au parfum délicat et caractéristique, mais au rendement faible à l'hectare selon certains apiculteurs. Arômes en bouche persistants, avec une saveur acide (chaude) marquée. Sa cristallisation est rapide et fine. Sa couleur varie d'ambre-jaune dorée (pour vera), plus sombre (pour spica), plus clair (pour le lavandin).
LIERRE <i>Hedera helix</i> (Araliacées)	SEPT-OCT	Le lierre commun, apporte une ressource utile aux abeilles pour compléter les provisions hivernales.

<p>LINAIRE Linaria (vulgaris) (Scrophulariacées)</p>	SEPT-OCT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles pour y récolter le nectar lorsque les bourdons sauvages ont incisés l'éperon dans sa partie supérieure
<p>LUPINS Lupinus polyphyllus (Légumineuses)</p>	été	plante vivace à tiges nombreuses, peu rameuses. Feuilles de 9 à 15 folioles, lancéolées. Fleurs en longs épis dressés aux couleurs variées. Attention, il existe des variétés annuelles peu intéressantes en apiculture.
<p>LUZERNE CULTIVEE Medicago sativa (Légumineuses)</p>	SEPT	Plante utilisée comme fourrage Seules les Luzernes cultivées pour les graines arrivent à floraison et sont utiles pour l'apiculture. Fleurs Lilas ou violettes. Le miel de Luzerne a des couleurs variées, incolore à ambrée à consistance de crème, épaisse en cristallisant, contient 36,8% de glucose, 40,24% de lévulose. Un hectare de Luzerne produit 380 Kg de Miel
<p>LYCIETS Lycium (europaeum barbareum)</p>	AVRIL-SEPT	Lyciet européen: Les fleurs sont très visitées par les abeilles. Lyciet de Barbarie : Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un abondant liquide sucrée produit par un nectaire en anneau nettement localisé tout autour de la base de l'ovaire. Cette plante est pour les abeilles une excellente ressource mellifère car elle fleurit pendant presque toute l'année.
<p>LYCHNIS Lychnis viscaria (Caryophylaciées)</p>	AVRIL-MAI	Plante herbeuse vivace de 0,20 m. à 0,6m, tiges nombreuses dressées, visqueuses aux noeuds, rougeâtre au sommet, Feuilles caduques. Fleurs rose vif au rouge, Calice coloré.
<p>LYS 100 espèces - Liliium (Liliacées)</p>	MAI-OCT	Plantes bulbeuses et rustiques. Il faut signaler les qualités mellifères de cette plante
	JUIL-OCT	Les abeilles visitent souvent les fleurs pour y

MARJOLAINE <i>Origanum vulgare</i> (Labiées)		récolter un nectar parfumé
MARRONIER D'INDE <i>Aesculus hippocastanum</i>	MAI-JUIL (N1- P2-propolis)	Nuées d'abeilles, Miel clair, incolore, qui cristallise facilement au goût parfois légèrement amer; teneur en sucre très élevée (69%), miel cristallise en gros grain. Pollen abondant.
MELILOT <i>Melilotus officinale</i> (Légumineuses)	MAI-SEPT	Fleurs très mellifères abondamment visitées par les abeilles
MELISSE OU CITRONELLE <i>Melissa officinale</i> (Labiées)	JUIN - SEPT	Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar d'excellente qualité.
MENTHE <i>Mentha</i>	JUIL-AOUT	Fleurs bleues; le miel lui est ambré, au parfum agréable de menthe. 1 hectare pourrait donner 200 Kg de miel. Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar abondant et d'excellente qualité.
MERISIER <i>Prunus avium</i>	AVRIL-MAI (N2/P3/M/Propolis)	
MOLENE <i>Verbascum</i> (thapsus) (Scrofulariacées)	JUIN-NOV	Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar d'assez bonne qualité
NEFLIER <i>Mespilus germanica</i>	MAI-JUIN (N1/P1)	-
NOISETIER DE BYZANCE <i>Corylus colurna</i> (Bétulacées)	FEV-MARS (No/P1)	Précieux pour le pollen produit très tôt en saison. Facilitant la ponte et le démarrage des colonies.
NOISETIER ou COUDRIER ou Coudrier - <i>Corylus avellana</i>	FEV-MARS (No/P2/M)	Apport de pollen important pour le démarrage de la ponte.

PHACELIE dont <i>Phacelia tanacetifolia</i> (13 espèces dont 4 mellifères)	JUIL-SEPT	Excellente miellée 6 semaines après la plantation, et durant 6 semaines toute la journée; miel légèrement ambré voir vert, très aromatisé. Plutôt épais à cristallisation rapide; délicat et agréable
PARROTIE DE PERSE <i>Parrotia persica</i>	FEV-MARS (N1/P1)	-
PECHER <i>Prunus persica</i>	AVRIL-MAI (N1/P3/M)	-
PETITE PERVENCHE <i>Vinca minor</i> (Apocynacées)	FEV-JUIN	<p>Les abeilles ne visitent les fleurs que lorsque le tube de la corolle a été percé par les bourdons sauvages.</p> <p>Cultivées quelquefois en grand comme plante mellifère, les fleurs présentent un nectaire situé tout autour et à la base de l'ovaire.</p> <p>Ce nectaire n'est pas particulièrement développé et le nectar qu'il exsude dans la fleur n'est pas toujours d'une grande abondance, mais il est très sucré et très recherché par les abeilles. Cependant elles ont assez grande peine à l'atteindre gênées qu'elles sont par les grands filets dressés des étamines et par les écailles internes des corolles. La plante est beaucoup moins mellifère que l'on ne croît généralement.</p>
PEUPLIER BAUMIER <i>Populus balsamifera</i> (ou <i>tacamahaca</i>)	MARS-AVRIL (No/P2/M/Propolis)	-
PEUPLIER GRISARD <i>Populus canescens</i>	MARS-AVRIL (No/P2/M/Propolis)	-
PIN SYLVESTRE <i>Pinus sylvestris</i>	MAI-JUIN (No/P1/M/Propolis)	-

<p>PISSENLIT ou DENT DE LION <i>Taraxacum Dens Leonis</i></p>	AVRIL-SEPT	<p>Très visitées pour le pollen et le nectar, le miel de Pissenlit est jaune clair, très épais, visqueux, et il cristallise facilement. Un hectare peut fournir 200 kg de miel. De couleur jaune claire à orange avec des nuances grisâtres. Odeurs intenses, piquantes. Goût fort et persistant et légèrement amer.</p> <p>Les fleurs sont visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar abondant.</p>
<p>POMMIER <i>Malus sylvestris</i></p>	AVRIL-MAI (N3/P1/M)	<p>Les fleurs sont mellifères dans une certaine mesure mais les abeilles les visitent plus souvent pour y récolter le pollen que le nectar</p>
<p>POMMIER DU JAPON <i>Malus floribunda</i></p>	MAI (N1/P1)	-
<p>PRUNELLIER <i>Prunus spinosa</i> (Rosacées)</p>	AVRIL- MAI	<p>Les fleurs sont très peu mellifères et sont peu visitées pour le nectar par les abeilles.</p>
<p>PRUNIER <i>Prunus domestica</i></p>	AVRIL- MAI (N2/P1/M)	-
<p>PULMONAIRE OFFICINALE <i>Pulmonaria officinalis</i> (Boraginacées)</p>	AVRIL	Valeur mellifère réelle.
<p>PIEDS D'ALOUETTE ou DAUPHINELLE <i>Delphinium</i> (Rénonculacées)</p>	été	-
<p>PYRACANTHA ou BUISSON ARDENT (Rosacée)</p>	MAI-JUIN	<p>Buisson touffu épineux de 2 à 3 mètres, feuillage persistant et vert intense. Ses nombreuses petites fleurs sont intensément visitées.</p>
<p>ROMARIN <i>Rosmarinus officinalis</i></p>		
	JUIN- SEPT	Bonne plante mellifère très décorative.

SAFRAN BATARD Carthamus tinctorius (Composées)		
SAINFOIN	-	A fait la réputation du miel de Gatinais. Cristallisation fine et rapide. De couleur blanc jaunâtre à plus foncé en mélange avec le miel de trèfle. Odeur douce et assez prononcée. Au goût délicat avec une note végétale (indique l'auteur des fiches de l'OPIDA); agréable.
SALICAIRE Lithrum salicaria (Lythracées)	JUIN-SEPT	Plante très mellifère, recherchée par les abeilles qui vont récolter le liquide sucré se produisant au fond du calice
SAPIN PECTINE - Abies alba	MAI (No/P1/M)	-
SARRASIN	JUIN-SEPT	Les champs cultivés de sarrasin permet d'obtenir un miel brun-roux; de consistance visqueuse et parfois difficile à extraire. Odeur animale; au goût de menthol-réglisse; fraîcheur en bouche persistante (variable en fonction de l'équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité).
SARRIETTE DES JARDINS <i>Satureia hortensi</i>	AVR-MAI	Les fleurs sont avidement visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar fournissant un miel parfumé d'un goût assez accentué
SAUGE DES PRES Salvia pratensis (Labiées)	MAI-AOUT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y récoltent un nectar de très bonne qualité
SAULE Salix acutifolia	JANV-MARS (No/P1/Propolis)	-
SAULE BLANC Salix alba	MARS-AVRIL (N2/P1)	-
SAULE DES VANNIERS Salix viminalis	MARS-AVRIL (N1/P1)	-
	FEV-AVRIL	Aide utile pour les colonies par la précocité de la

<p>SAULE MARSAULT Salix caprea et pendula</p>	(N2/P3)	<p>floraison. Miel jaune d'or, cristallise en grain très fin, goût agréable. 150 kg/ha</p>
<p>SCABIEUSES dont Scabiosa succisa, columbaria,...</p>	-	<p>Fleurs assez souvent visitées par les abeilles qui récoltent le nectar produit à la base du style</p>
<p>SOPHORA DU JAPON Sophora japonica</p>	AOUT-SEPT (N3/P1)	<p>Un des meilleurs arbres mellifères. Les abeilles butinent les fleurs tombées à terre, tant que le nectar est abondant. Miel au goût prononcé. 1 hectare pourrait donner 300 kg.</p>
<p>SYMPHORINE ou ARBRES AUX PERLES Symphoricarpos (orbiculatus, ou arbus) (Caprofoliacées)</p>	-	<p>Arbrisseau de 1 à 1,5m. de haut à rameaux grêles, arqués, racines traçantes. Fruits rouges ou blancs. Très bonne plante mellifère à floraison soutenue, intensément visitée par les abeilles</p>
<p>TILLEUL Tilia dont le platiphyllous, cordata - 20 Espèces</p>	JUN (N3/P2/M)	<p>Très bon arbre mellifère que l'on a cru longtemps toxique pour les abeilles. Très apprécié, le miel transparent initialement, devient jaune pâle (ou verdâtre). Cet arbre peut produire 1000 kg par hectare. (1 arbre pouvant donner 16 Kg de miel)</p>
<p>TOURNESOL</p>	AOUT-SEPT	<p>Le tournesol est une excellente plante mellifère. Sa floraison a lieu 6 à 8 semaines "après" celle du colza, le rendement peut aller de une à deux hausses(16Kg) en un mois. Le miel cristallise comme du beurre.</p> <p>Souvent on y ajoute 10 à 15% de miel de châtaignier ou de bruyère pour augmenter son bouquet;. Sa cristallisation est rapide et fine. Couleur dorée, brillante et jaune canari très caractéristique. Saveurs aromatiques; intense en bouche "arrière goût de farine mouillée".</p>
<p>TREFLE Trifolium dont l'ambigum aux état-unis (trèfle à miel)</p>	-	<p>Le trèfle hybride en France peut produire 120 kg de miel à l'hectare. miel incolore de goût parfumé et agréable, parmi les meilleurs. Cristallisation très fine et homogène (lente). Peu coloré, de blanchâtre à jaune très pâle; de légèrement ambré (à l'état liquide) à blanc (cristallisé). A l'odeur</p>

		délicate et parfumée au goût doux "sans arômes prononcés". VIGNE VIERGE - Ampelopsis ... (Vitacées) - 20 espèces
TUSSILAGE Tussilago farfara (Composées)	FEV-AVRIL	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y recueillent un nectar abondant, produit par un nectaire renflé situé à la base du style
VERGE D'OR (Solidage) - Solidago Virga-aurea (Composées)	JUIL-SEPT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui y trouvent une ressource nectarifère importante à la fin de l'été
VIPERINE Echium vulgare (Borraginacées)	MAI-AOUT	Les fleurs sont très visitées par les abeilles qui recueillent un nectar abondant sortant de 4 proéminences nectarifères bien développées à la base et en dehors de chacune des 4 parties de l'ovaire..

Soigner les végétaux par les végétaux...

EAU : utiliser de l'eau de pluie. Le ph idéal est entre 6 et 7. La température idéale est 20°C (15°C trop froid, 25°C trop chaud).

Avant d'utiliser de l'eau du robinet, laisser 2 à 4 jours l'eau à l'air libre (dans un sceau) en brassant de temps en temps, le chlore s'évapore. Pour le calcaire ajouter 2ml de vinaigre blanc pour 1l d'eau (problème de calcaire quand le ph est supérieur à 7).

Attention à l'eau du puits qui est souvent très calcaire.

LES EXTRAITS VEGETAUX FERMENTES :

MATERIEL : récipient plutôt en plastique (jamais en fer), surdimensionné (50l pour 40l d'extrait), de grande taille (de 50l à 6000l, la masse faisant inertie, on évite les blocages dus aux changements de température des petites quantités).

A SAVOIR : plus la température ambiante est élevée plus vite viendra la fermentation (5 à 30 jours). A 20°C, comptez 15 jours de fermentation. Si la température est élevée, 5 jours de fermentation suffisent. Laisser fermenter à l'abri du soleil. Et mettre un couvercle sur vos récipients, non étanche. Brasser chaque jour. Lors du brassage, des bulles remontent. Lorsqu'il n'y a plus de bulles, la fermentation est finie.

DOSE : on remplit un récipient aux trois quart des plantes coupées. Et rajoutez l'eau.

Se conserve 3 mois. Pour conserver plus, rajoutez de l'acide ascorbique (antioxydant en œnologie) en poudre 5 gr pour 100 l d'extrait ou rajoutez de l'huile essentielle de romarin officinal (chémotype1, 8 cinéole) 5ml pour 100l d'extrait, solubilisée avec du savon de Marseille.

LES DECOCTIONS : Couper les plantes (important). Laisser les tremper 24h dans de l'eau (de pluie, ou modifier avec du vinaigre). Faire bouillir le mélange dans un faitout inox. Porter à ébullition 20 à 30 min sous couvercle. Laisser refroidir en laissant le couvercle (essence volatile). Une fois froid, filtrer. Utiliser rapidement.

Se conserve quelques heures à 1 ou 2 jours max.

LES INFUSIONS : Mettre les plantes dans l'eau. Faire bouillir. Arrêter dès l'ébullition. Laisser refroidir. Utiliser rapidement, ne se conserve pas. Infusion 80°C pour achillée millefeuille, ortie, reine des prés, prêle... Infusion à 90°C pour perowstria, sauge, thym, sarriette, romarin, oignon, tanaïsie, absinthe...

LES MACERATIONS : Hacher les plantes, les mettre 24h dans une eau à température ambiante. Filtrer. Utiliser.

Ne mélangez jamais les plantes dans vos préparations, vous pourrez mélanger les différents extraits entre eux une fois qu'ils sont prêts à l'utilisation, une fois que les fermentations sont finies (la vitesse de fermentation est relative à chaque plante).

CONSEIL D'UTILISATION :

Le ph idéal de vos préparations avant pulvérisation doit être autour de 6 et redox entre +50 et +250 millivo pour utiliser en application foliaire (sur les feuilles). La température doit se situer entre 15 et 25°C (12/14°C trop bas, 26°C trop chaud).

Pour les actions fongicide, pulvérisez le dessous des feuilles.

Pour les actions insecticide, pulvérisez le feuillage le soir (dilué à 10%).

Pour traiter les maladies, pulvérisez le feuillage après les pluies.

Pour les actions stimulants : arrosage, 10l (eau + extraits dilués) pour 10 mètres linéaires pour les légumes. Tous les 15 jours à partir de mars. Soit pulvériser sur le feuillage tôt le matin (dilué à 10%), soit arroser au pied le soir (dilué à 20%).

ABSINTHE *artemis absinthium*, astéracées : tiges et feuilles récoltées en juin/juillet - cultivable

Ne pas mettre d'absinthe dans le compost car elle bloque la fermentation.

FONGICIDE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plante pour 10 litres.

Utilisé pur contre la rouille du groseillier.

Employé dilué à 10 % contre piéride du chou, carpocapse (ver de pomme) et pucerons.

Pulvérisé par le sol, cet extrait éloigne les limaces...

REPULSIF ET INSECTICIDE en **infusion** à 90°.

ACHILLEE MILLE-FEUILLE *achilleon millefolium*, astéracées : fleurs devenues roses récoltées en juin et septembre
Améliore le compost.

STIMULANT en **extrait à froid** : 20g de fleurs sèches pour 1l d'eau. Macération 24h. Verser dans 10l de préparation fongicide (prêle ou tanaisie par exemple)

BIOSTIMULANT en **infusion** à 80°C : 250g de plantes séchées pour 10 l d'eau. Renforce les préparations fongicides dilués à 1/20, brasser pendant 10 min.

AIL *alliumsativum*, liliacées : gousses - cultivable

FONGICIDE en **décoction** : 100g de gousses d'ail hachées dans 1l d'eau. Porter à ébullition. Laissez infuser 1h.

Employer pur en arrosage direct contre la fonte des semis, la cloque du pêcher, la pourriture des fraisiers...

Utilisé dilué 1/10 contre la rouille.

INSECTICIDE en **macération** : 100 g de gousses d'ail hachées. Laisser macérer 12h dans 2 cuillères à soupe d'huile de lin. Filtrer en ajoutant 1l d'eau. Attendre 1 semaine. Pulvériser dilué à 1/20 contre pucerons, acarions, mouche de l'oignon et répulsif chevreuil...

Conseil : cultivé de l'ail au pied des pêchers.

BARDANE *arctium lappa*, astéracées : feuilles et racines - cueillette sauvage

BIOSTIMULANT en **infusion** : feuilles fraîches avant floraison en infusion. Renforce le tonus de toutes les plantes.

STIMULANT ET FONGICIDE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches et racines pour 10l. Pulvériser dilué à 1/20 sur les feuilles de pomme de terre contre le mildiou. Feuilles sèches de bardane en paillage contre le mildiou de la pomme de terre.

BETTERAVE ROUGE

STIMULANT en **extrait végétal fermenté** : dilué à 1/10. Tonifie gazon.

BOULEAU VERRUQUEUX *betula verrucosa*, bétulacées : feuilles

BIOSTIMULANT en **infusion** : feuilles récoltées avant floraison.

BOURRACHE *borrago officinalis*, borraginacées

ENGRAIS VERT

CAMOMILLE

STIMULANT en **infusion** : 50g de feuilles sèches pour 10l d'eau. Dilué à 1/20. Renforce les résistances aux maladies.
Arroser les sillons de graines.

CAPUCINE *tropaeolum majus*, tropéolacées : cultivable

REPULSIF par sa seule présence : elle fixe des populations de pucerons qui en sont friands... Association bénéfique avec les arbres fruitiers, la tomate (anti-mildiou), le radis (saveur), la pomme de terre, la courge, les rosiers...

FONGICIDE en **infusion** : 0,5 / 1 kg de feuilles fraîches pour 5l d'eau, en infusion. Utilisé non dilué sur les arbres fruitiers pour lutter contre les chancres. Employé dilué à 3/10 sur les tomates en prévention du mildiou.

CHANVRE AGRICOLE *cannabis sativa*, cannabinaées

INSECTICIDE par sa seule présence contre courtillière et doryphore.

CHOU BROCOLI ET CHOU FRISE

REPULSIF en **extrait végétal fermenté** : 3 kg de feuilles pour 10l d'eau. Dilué à 1/5. Contre altise du chou et radis.

CONSOUE *symphytum officinalis*, *symphytum*, *xuplandicum*, borraginacées : cultivable

Bon pour compost et pour paillage car piège à limace.

Favorise germination et maturation des tomates, céleris, choux.

INSECTICIDE en **infusion** : 8 feuilles hachées en infusion dans l'eau pendant 20 min. Laisser reposer 12h et pulvériser pur. Contre la mouche blanche et les pucerons.

STIMULANT ET PHYTOSTIMULANT en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l d'eau. Arroser au sol dilué à 1/5. Dilué à 1/20 sur les semis et feuilles. Dilué à 1/10 pour les engrais solubles.

DESINFECTANT en **jus concentré** : fermentation de la plante seule sans eau dans un récipient. Après 2 jours, presser et récupérer le jus. Ce jus désinfecte les plaies des tailles.

EUPHORBIE EPURGE *euphorbia lathyris*, euphorbiacées : tiges et feuilles récolte avril à octobre - cultivable

Attention à sa sève irritante.

REPULSIF en **extrait végétal fermenté** : 800g de pousses tendres (tiges et feuilles) pour 10l d'eau. Pulvériser pur autour des zones cultivées. Répulsif contre campagnol terrestre et taupe.

FOUGERE *pteridium auilinum* : cueillette sauvage

STIMULANT en **paillage** : plantes fraîches découpées en paillage éloigne la piéride du chou et bon au pied des tomates. Bon pour compost en couverture.

INSECTICIDE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Dilué à 1/10 contre le taupin de la pomme de terre (pulvériser 2 fois avant plantation). Contre les pucerons lanigère et cicadelle de la vigne.

FONGICIDE en **infusion** de plantes séchées.

LAVANDE *lavandula officinalis*, labiacées : cultivable

REPULSIF et **INSECTICIDE** en **infusion** : 100g de plantes fraîches pour 1l d'eau. Utilisé pur. Éloigne les insectes, contre les pucerons et les cochenilles.

INSECTIFUGE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l d'eau. Dilué à 1/10.

LIERRE *hedera helix*, araliacées : attention personne allergique à la sève – cueillette sauvage

REPULSIF et **INSECTICIDE** en **extrait végétal fermenté** : 1kg de feuilles hachées pour 10l. Dilué à 1/20 contre les aleurodes, acariens, pucerons...

MELILOT *melilotus albo*, fabacée

ENGRAIS VERT

MELISSE *melissa officinalis*, labiacées : feuilles et fleurs - cultivable

Ne pas arroser les semis avec.

REPULSIF en **infusion** : 50g de plantes fraîches (feuilles et fleurs) pour 1l d'eau. Pulvériser pur. Contre pucerons, moustiques, aleurodes, fourmis...

MENTHE POIVREE *mentha piperata*, labiacées : feuille et fleurs - cultivable

Ne pas pulvériser sur les semis

REPULSIF ET INSECTICIDE en **infusion** : 100g de plantes fraîches (feuilles avec ou sans fleurs) pour 1l d'eau. Pulvériser non dilué. Contre pucerons vert, noir, cendré...

INSECTICIDE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg pour 10l. Dilué à 1/10. Contre pucerons vert, noir, cendré...

MOUTARDE *brassica juncea*, brassicacées
ENGRAIS VERT

NAVET *brassica rapa*, brassicacées : racines et feuilles

INSECTICIDE en **décoction** : racines fraîches. Contre les pucerons galligènes, nématodes, aleurodes.

FONGICIDE en **infusion** : feuilles et racines en infusion à 80°. Dilué à 1/20. En association avec le raifort. Contre la moniliose.

Conseil : semez des navets aux pieds des arbres en prévention.

OIGNON

INSECTICIDE en **extrait végétal fermenté** : contre la mouche de la carotte et contre l'araignée.

ORIGAN VULGAIRE *origanum vulgare*, labiées : fleurs et feuilles récolte de juillet à octobre

FONGICIDE en **infusion** à 90°C feuilles et fleurs. Contre larves du bois, biocide, fumagine.

ORTIE *urtica dioica*, urticacée : feuilles et tiges avant floraison, racine : cueillette sauvage

INSECTICIDE en **infusion** à froid.

BIOSTIMULANT et **INSECTIFUGE** en **infusion** à 80° : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Dilué à 1/10. Contre les pucerons, les acariens, les carpocapse.

STIMULANT et **PHYTOSTIMULANT/FERMOSTIMULANT** en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Favorise la germination des semences et renforce les systèmes immunitaires. Trempage pendant 30 min max dans l'extrait pur ou 12h dans dilution 1/5. Renforce le pralinage pour la plantation d'arbres et arbustes à racine nue et pour légumes (poireau, chou, salade, tomate) dilué à 1/5. En pulvérisation foliaire dilué à 1/20. En arrosage des plantes et du tas de compost dilué à 1/10.

A utiliser aux grands moments de la vie des plantes et des arbres.

FONGICIDE et **PERFUSION** en **décoction** : 500g de racines sèches pour 10l d'eau. Dilué à 1/20 sur rouille grillagée du poirier, tavelure, oïdium. Utilisé en perfusion et injection et polypore.

PAMPLEMOUSSE *citrus paradisi*, rutacées

FONGICIDE en **extraits de pépins** contre virus, bactérie, levure, champignon...

PEROVSKIA ou **SAUGE D'AFGHANISTAN** *perovskia atriplicifolia*, labiées : floraison juillet à septembre

INSECTICIDE en **infusion** à 90° : 1 kg de plantes récoltées avant floraison pour 10l d'eau. Dilué 1/20 contre pucerons, cochenilles.

PISSENLIT *taraxacum officinalis*, astéracées : feuilles, fleurs, racines - cultivable, cueillette sauvage

STIMULANT et **PHYTOSTIMULANT/FERMOSTIMULANT** en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches

(feuilles, fleurs, racines) pour 10l d'eau. Dilué à 1/5. Stimulant du sol et de la végétation, améliore la structure du sol et régularise la croissance des plantes.

PHACELIE *phacelia tanacetifolia*, hydrophyllacées

ENGRAIS VERT

PRELE *equisetum arvense*, equisetacées : cueillette sauvage

INSECTICIDE en **infusion** à 80° contre pucerons, psylles, araignées rouges.

BIOSTIMULANT et **FONGICIDE** en **décoction** : 50g de prêles sèches pour 5l d'eau, ou 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Faire bouillir pendant 30 min. Laisser infuser toute la nuit. Dilué à 1/5 en prévention au printemps puis en été contre moniliose, rouille, tavelure, cloque du pêcher, rouille grillagée du poirier, oïdium, viroses....

BIOSTIMULANT et **INSECTIFUGE** en **extrait végétal fermenté** : 200g de prêles sèches pour 10l. Dilué à 1/20.

Dynamisation de croissance. Éloigne vers du poireau et araignées rouges.

POMME DE TERRE

INSECTICIDE : eau de cuisson contre les pucerons

PYRETHRE *tanacetum cinerarifolium*, astéracées : cultivable

INSECTICIDE en **infusion** : 30g de fleurs sèches broyées pour 10l dans eau tiède pendant 3h. Contre pucerons,

aleurodes, acariens, mouche du chou, de carotte, mouches blanches... paralyse leur système nerveux sauf abeilles.

INSECTICIDE en **extrait végétal fermenté** : 70g de fleurs sèches pour 10l. Dilué à 1/5. Contre idem...

QUASSIA AMARA *cassia amara*, simarubacées

INSECTICIDE en infusion : contre pucerons

INSECTICIDE en décoction : 150g pour 10l d'eau. 10l pour 1 ha. Dilué à 1,5% contre puceron et vers du pêcher.

INSECTICIDE en macération : 750g de bois par hectolitre + savon noir (moins de 1%) contre l'aphrore écumeux (*aphrophora spumasia*)

RAIFORT *armoracia rusticana*, brassicacées : feuilles, racines - cultivable

FONGICIDE en infusion : 300g de feuilles et racines pour 10l. Non dilué ou dilué à 1/10. Contre moniliose du cerisier et du prunier.

STIMULANT en extrait végétal fermenté : 100g de racines ramollis dans l'eau pendant 24h pour 10l d'eau. Non dilué contre la fonte des semis.

Conseil : plantez des raifort près des cerisiers.

REINE DES PRES *filipendula ulmaria*, rosacées

INDUCTRICE en infusion à 80° : 250g de fleurs sèches pour 10l. Dilué 1/20. 200l/ha.

RHUBARBE *rheum rhapontium*, polygonacées : cultivable

REPULSIF en macération à froid : 500g de feuilles pour 3l d'eau. Laisser 24h. Utilisez non dilué 3 fois en 3 jours. Contre pucerons, chenilles, larves.

Pour éloigner limaces, chenilles, pucerons, insectes, rongeurs, répandez sur le sol des feuilles séchées broyées.

ROMARIN OFFICINAL *rosmarinus*, lamiacées

ANTIOXYDANT et **INSECTICIDE** en infusion à 90°C : feuilles et fleurs sèches. Perturbe la motricité des ravageurs.

RUE *ruta graveolens*, rutacées : tiges et feuilles avant floraison - cultivable

REPULSIF en extrait végétal fermenté : 800g de tiges et feuilles ramassés avant floraison pour 10l d'eau pendant 10 jours. Dilué à 1/5 contre limace, ravageur, pucerons.

INSECTICIDE en infusion : contre les pucerons.

RUMEX *rumex obtusifolius*, polygonacées : feuilles, racines - cueillette sauvage

FONGICIDE en infusion : 1 kg de feuilles sèches pour 5l. Non dilué sur les chancres du pommier et du poirier. Passez une éponge sur les troncs et les grosses branches.

FONGICIDE en décoction : 150g de racines pour 10l d'eau. Dilué à 1/20 contre l'oidium du pommier. 10 gouttes d'extrait par litre contre la fonte des semis.

SANTOLINE PETIT CYPRES *santolina chamaecyparissus*, astéracées : fleurs et feuille récolter en juillet/août

INSECTICIDE en infusion : feuilles et fleurs utilisés. Contre la rouille, puceron, acarien, chenille.

SAPONAIRE *saponaria officinalis*, caryophyllacées : cueillette sauvage

INSECTICIDE en infusion : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Non dilué.

INSECTICIDE en extrait végétal fermenté : 1kg de plantes fraîches pour 10l. Dilué à 1/10 contre limaces et pucerons

SARIETTE DES JARDINS ou **SARRIETTE DES MONTAGNES** *satureja hortensis*, *satureja montana*, lamiacées

FONGICIDE en infusion à 90°C : feuilles et fleurs. Contre rouilles, mildiou, oidium, cloque du pêcher...

SARRASIN *fagopyrum esculentum*, polygonacées

ENGRAIS VERT

SAUGE OFFICINALE *salvia officinalis*, labiacées : cultivable

Ne pas arroser les semis avec...

INSECTICIDE en infusion à 90°C : 1 kg plantes fraîches ou 250g de plantes sèches pour 10l d'eau. Contre chenilles, hyponomeutes, vers de fruits.

FONGICIDE en infusion : feuilles sèches cueillies avant la floraison.

FONGICIDE en extrait végétal fermenté : 1 kg de feuilles et fleurs pour 10l. Dilué à 1/10 contre le mildiou de la pomme de terre.

SEIGLE *secale*, graminées

ENGRAIS VERT

SERPOLET *thymus serpyllum*, lamiacées

ANTIOXYDANT et **FONGICIDE** en **infusion** : feuilles sèches. Contre rouille, mildiou, oidium, tavelure, phytophthora.

SOUCI

STIMULANT en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de feuilles pour 10l d'eau. Dilué à 1/10. Renforce vigueur des plantes et surtout choux et tomates.

SUREAU *sambucus nigra*, caprifoliacées : cueillette sauvage

FONGICIDE en **infusion** : feuilles ramassées avant floraison. Contre tavelure, rouille, polypores.

INSECTICIDE en **décoction**: 1 kg de feuilles trempées 24h pour 10l d'eau. Faire bouillir 30 min. Non dilué contre les altises, noctuelles, pucerons, thrips.

REPULSIF en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Non dilué contre taupes, campagnols, mulots. Dilué à 1/10 contre les polypores du bois.

TABAC *nicotiana tabacum*, solanacées

INSECTICIDE en **infusion** : contre araignées rouges.

TAGETE *tageta*, astéracées

INSECTICIDE en **infusion** : contre les nématodes (*pratylenchus sp*), pucerons....

TANAISIE *tanacetum vulgare*, astéracées : cueillette sauvage

Ne pas mettre au compost.

INSECTICIDE en **infusion** à 90°C : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Non dilué contre pucerons, mildiou de la tomate, fourmis, tenthrèdes, acariens.

FONGICIDE en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Non dilué contre la mouche du chou, la rouille de la tomate, le mildiou de la pomme de terre.

TOMATE

STIMULANT en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de gourmands pour 10l d'eau. Dilué à 1/5. Stimule la croissance des haricots, choux, persil, oignons, tomates.

THYM

INSECTICIDE en **infusion** à 90°C sa présence éloigne les pucerons et dérange la piéride du chou.

TREFLE BLANC *trifolium repens*, fabacées

ENGRAIS VERT

VALERIANE *valeriana officinalis*, valérianacées : cueillette sauvage

Ne pas confondre avec valériane des jardins *centranthus*.

STIMULANT et **INDUCTRICE** en **infusion** : pressez les fleurs pour en extraire le suc ; 1 goutte de suc pour 1l d'eau, stimulant biologique.

STIMULANT et **INDUCTRICE** en **extrait végétal fermenté** : 1 kg de plantes fraîches pour 10l. Dilué à 1/20 pour pulvérisation foliaire 1 fois par mois. Stimule la croissance des légumes et des rosiers. Dilué à 1/10 pour arroser le compost.

Conseil : plantez de la valériane près des orties ainsi vous obtiendrez 20 % de plus d'essence d'ortie...

VESCE *vicia lolita*, fabacées

ENGRAIS VERT