

L'ERMITE HERBU

N° 10, Mars 1996



Michel ADANSON
1727-1806

MADAGASCAR



Adansonia madagascariensis
Titans condamnés à disparaître?

une île en péril

SOMMAIRE

Editorial	1
Saveurs insolites	
• le crosne du Japon	3
• <i>Pro Specie Rara</i> se présente	4

Madagascar	
• reportage	6
• collaboration avec l'ADAJE	12

Cuisine sauvage	
• l'oseille	14
• spécial champignons	16
Voyage	
• visitez Gênes en fleurs	17
Le Laurier à toutes les sauces	18
Médecine populaire au 18ème siècle	20
Concours	
• les gagnants des Gollières	21
Graines biologiques	22



ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE: Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-232350, CCP: 20-5761-9
REDACTION: L'Ermité Herbu c/o Ph. Chassot, Fontaine André 8, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-253588

ÉDITORIAL

Trois volets d'activités complémentaires au jardin botanique

Le jardin botanique peut se comprendre de plusieurs façons. Les uns y voient surtout un "parc à nature" offrant un but de promenade ludique et récréative dans un espace de détente aménagé de façon agréable et originale. Pour d'autres, c'est l'endroit où l'on peut apprendre (ou enseigner) par la pratique et la démonstration la diversité des plantes, leurs particularités anatomiques, leurs propriétés médicinales ou encore leurs préférences écologiques. Mais il y a aussi ceux qui voient dans le jardin botanique une façon de contribuer scientifiquement à la conservation de la flore et plus généralement des milieux.

Parmi ces trois volets d'activités du Jardin botanique, celui de jardin public se comprend le plus facilement et a été pris au sérieux par la ville de Neuchâtel puisqu'elle y reconnaît un intérêt pour la population, de même qu'une valeur touristique. Cet intérêt, déjà prouvé par l'achat de 56.000 m² de terrain dans la phase initiale du projet, puis confirmé par l'aide efficace du Service des parcs et promenades pour certains aménagements, pourrait se traduire par une collaboration à plus long terme.

L'aspect éducatif s'intègre tout naturellement aux autres projets qui donnent peu à peu à la ville de Neuchâtel le profil de capitale de l'environnement. A cet égard, le lien avec la Fondation pour l'Education à l'Environnement (FEE), installée à Neuchâtel depuis peu (la ville de Neuchâtel en est un membre fondateur), est particulièrement favorable puisqu'il pourrait être à l'origine d'un projet pilote en matière d'utilisation didactique d'un jardin botanique. En effet, celui-ci offre le cadre idéal et concret pour la démonstration, la réflexion et l'action. Les équipements du Jardin permettront d'expliquer par la pratique et de «toucher» la diversité végétale. En se dotant d'une structure de vulgarisation et de conseils, le Jardin se mettra à disposition de tous les corps de

métiers concernés. Des professionnels rattachés au Jardin se chargeront d'offrir une palette de cours et de travaux pratiques dans le Vallon de l'Ermitage et sur le terrain.

En revanche, l'aspect conservatoire et recherche scientifique du jardin botanique doit encore être expliqué car il est mal compris. Cela est d'autant plus important que les trois volets d'activités du jardin botanique forment un tout et sont nécessaires pour que cette institution puisse être active et fonctionner à long terme. En effet, les activités destinées au public, et les relations avec les professionnels des métiers de la terre et de la nature puiseront leurs ressources dans la recherche scientifique appliquée concernant la diversité végétale et le rayonnement de cette institution en dépendra largement.

Comme par le passé, le jardin botanique continuera à soutenir la recherche scientifique fondamentale conduite à l'Institut de Botanique de l'Université de Neuchâtel, par exemple en assurant les cultures expérimentales en vue de recherches caryologiques et morphologiques, d'expériences de croisement et d'études génétiques de l'évolution de la flore, d'expériences biotechnologiques ou écologiques.

Mais l'infrastructure permettra le développement d'une recherche scientifique appliquée, en prolongement des études fondamentales et en synergie avec d'autres jardins botaniques de Suisse ou de l'étranger. Cette recherche s'orientera vers les questions de conservation des espèces et des écosystèmes et sera liée à la protection de la nature et à l'aménagement du territoire. Les lignes directrices suivantes peuvent être données comme exemple:

- Inventaires floristiques à l'échelle du canton, intégration aux projets d'autres régions (cartographie informatisée)

- Inventaires de la diversité spécifique et infraspécifique de la flore indigène, en particulier des races chromosomiques

- Surveillance de la flore et de la végétation (monitoring du succès de reproduction, suivi du patrimoine génétique des populations naturelles réseau de carrés permanents), intégration aux projets d'observation de l'environnement

- Perpétuation des espèces sauvages menacées, conservation du patrimoine floristique et génétique (banque de graines, cultures de multiplication)

- Régénération de certains milieux naturels, essais de revitalisation et de réintroduction d'espèces avec le patrimoine génétique d'origine

- Analyse des conséquences génétiques sur les populations naturelles de l'introduction d'espèces exotiques ou de la commercialisation d'espèces manipulées génétiquement

- Expertise génétique sur les semences de plantes indigènes dont il faut s'assurer de la provenance, compte tenu de la variabilité génétique locale et originale des espèces, qui leur confère souvent une adaptation écologique particulière à certains milieux.

Ainsi, des projets originaux pourront être mis sur pied avec la perspective d'une collaboration à long terme avec les professionnels des métiers de la terre et de la nature. Des compléments de financement externes seront recherchés dans ce but.

Au vu de la politique universitaire nationale, ces domaines de recherche appliquée sont de moins en moins soutenus par des institutions comme le Fonds national suisse de la recherche scientifique. En revanche, ils sont encouragés par certains offices cantonaux ou fédéraux, de même que par des organisations privées, dans le cadre de la politique de la protection de la nature. Cette situation justifie que l'on donne au jardin botanique les moyens de mener sa propre recherche appliquée, indépendamment des contraintes universitaires.

Alexandre Buttler
(président de l'ADAJE)
François Felber

CONVOCATION

à

L'ASSEMBLEE GENERALE

le jeudi 21 mars à 20h00 au jardin botanique.

L'assemblée sera suivie d'un diaporama sur l'Islande par MM. Jacques Ayer et Bernard Claude, ainsi que d'une verrée.

venez nombreux!

LEGUMES OUBLIES — LEGUMES RETROUVES

LE CROSNE DU JAPON

Stachys sieboldii Mig.

Origine et description

Cette plante vivace, produisant des tubercules, est originaire du nord de la Chine (et non du Japon comme son nom l'indique!) où elle porte le nom de «Douce rosée» (Kan-lu). Elle y est cultivée depuis la Haute Antiquité et ne fut introduite en France qu'en 1887 dans la commune de Crosnes près de Paris, ce qui lui a valu son nom.

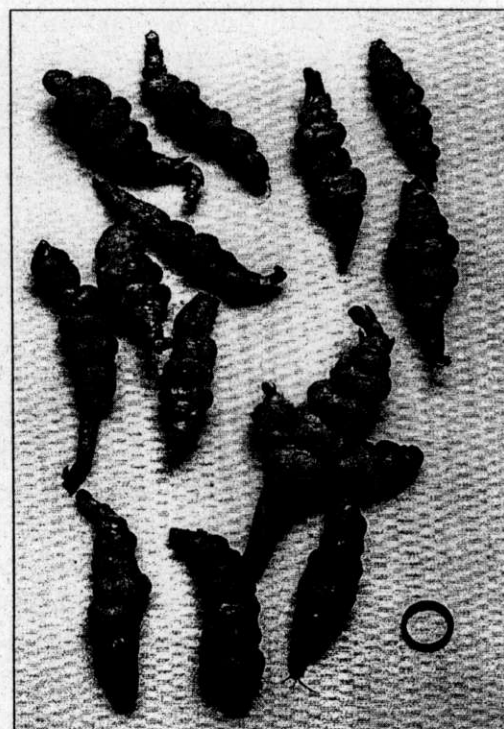
Le crosne est un proche parent de l'épiaire des marais (*Stachys palustris*) qui pousse dans nos régions. C'est une plante vivace de 30 à 40 cm de haut, à tiges carrées, à feuilles opposées cordiformes. Elle forme, comme chez la pomme de terre, à l'aisselle des folioles de la base, des stolons souterrains noirs qui s'épaissent à leur extrémité (stolons tubérifères) pour former des tubercules blancs en forme de chapelet.

Importance et utilisation

Le crosne du Japon se trouve aujourd'hui difficilement sur nos marchés, alors qu'au temps de nos aïeux, il était plus connu. Son tubercule d'environ 2 grammes contient un hydrate de carbone (stachyose) facilement perceptible au goût. Le tubercule ne possède pas d'épiderme liégeux et ne doit par conséquent pas être pelé. Le goût des tubercules cuits au beurre à l'étouffée, grillés ou encore frits, rappelle celui de l'artichaut ou de la scorsonère.

Culture

Choisir des sols légers qui faciliteront ultérieurement l'arrachage. Mettre les rhizomes en terre en mars-avril, à 10-12 cm de profondeur et à raison de 3 par paquets distants de 40 cm en tous sens. La culture se conduit comme celle des pommes-de-terre.



Tubercules de Crosne

On peut récolter dès novembre, au fur et à mesure de ses besoins, car les tubercules se démènent vite au contact de l'air; 10 m² peuvent rapporter 15 kilos. Attention, cette culture épuise les sols!

Le Jardin botanique peut vous fournir quelques rhizomes pour vos essais!

Sources

- 100 légumes : A. Granges, F. Keller, J. Lüthi, K. Röthlisberger, LMZ 1987
- *La vie à la Campagne*, 1910 p. 203 Le Crosne : légume chinois acclimaté en France. Henri Dauthenay.
- *Le bon jardinier*, 152ème édition 1982, La Maison rustique

E. Jeanloz

Pro Specie Rara se présente!

Comme le texte ci-dessous l'explique, Pro Specie Rara s'occupe de la conservation de races d'animaux d'élevage et d'espèces ou de variétés de plantes cultivées en voie d'extinction. L'ADAJE a convenu de collaborer avec cette association dans le cadre d'une exposition concernant des *légumes retrouvés*.

Les anciennes races séduisent par leur adaptation à leur environnement et leur rusticité. En outre, elles constituent un patrimoine génétique unique dont la conservation est nécessaire. Grâce à elles aussi, l'éleveur, pour lequel le rendement n'est pas la première préoccupation, trouvera des animaux d'élevage originaux et sympathiques. Le jardinier gourmand aura également le plaisir de varier les saveurs de son alimentation! Il est donc précieux à plus d'un titre qu'une association comme Pro Specie Rara s'occupe de la conservation de ces races et de l'information auprès du public.



La pomme de terre (*Solanum tuberosum*) présente une grande diversité (photo Pro Specie Rara).

En 1980, le rapport "Global 2000" était publié sur ordre du gouvernement américain. Il contenait l'analyse de nombreux scientifiques concernant l'état de l'explosion démographique, les problèmes de l'environnement et l'évolution des ressources génétiques. A cette époque déjà, il s'agissait d'une mise en garde au sujet de la disparition sournoise de nombreuses plantes cultivées et d'animaux domestiques.

En Suisse, l'épuration génétique des espèces et des races agricoles s'est effectuée très tôt et de manière

efficace. Plusieurs races d'animaux domestiques de petits effectifs, en particulier, subirent de fortes pressions commerciales.

C'est à cette époque, en 1982, que les pionniers de Pro Specie Rara ont entrepris leurs actions spectaculaires. Leur premier but a été de rechercher les reliquats d'animaux de pâturages suisses et d'Europe centrale et de constituer des groupes reproducteurs fertiles, afin d'en assurer la survie. Le succès a été remarquable; c'est ainsi que réapparurent des animaux domestiques considérés comme disparus, tels le porc laineux, la vache rhétique, le mouton de montagne d'Engadine et la chèvre à sabot. Des volontaires se sont aussi proposés pour s'occuper des "survivants" et assurer leur pérennité. Pro Specie Rara et ses collaborateurs ont ainsi réussi à augmenter leurs effectifs et à assurer à chaque race un nombre suffisant à sa conservation. Markus Arbenz, Ing. Agr. ETH (directeur) et Martina Fraefel (registre des troupeaux) sont actuellement responsables de la coordination dans le domaine animal.

Pour les plantes cultivées, il s'agissait de créer des banques de gènes viables dans le but de multiplier chaque espèce, avec l'aide de volontaires, de manière décentralisée (indépendamment des banques de gènes étatiques). De cette façon, en cas de pertes dues à une catastrophe locale, le risque est réparti. Il est aussi possible de répondre aux exigences particulières de culture des plantes. De plus, en sauvegardant d'anciennes plantes cultivées on parvient à

maintenir des méthodes de travail et des paysages traditionnels.

Martin Bossard (Ing. Agr. ETH) est responsable des projets fruits et vigne et Béla Bartha (biologiste) des projets plantes horticoles et agricoles à la centrale de Pro Specie Rara à Köllichen. Actuellement, il s'occupent de 800 variétés de fruits, de 250 variétés de vigne et de 200 plantes horticoles et agricoles. Une banque de données permet un accès rapide à d'anciennes variétés agricoles de valeur qui sont cultivées dans les 40 vergers de Pro Specie Rara et chez quelque 1000 particuliers.

L'action de Pro Specie Rara suscite un grand intérêt et cela dans toutes les couches de la population; deux grandes expositions à Winterthur (exposition de fruitiers) et à Brugg (exposition d'animaux domestiques de races menacées) ont attiré plus de 20'000 visiteurs. Ce large soutien indique que les efforts de Pro Specie Rara portent leurs fruits.

Jusqu'ici, Pro Specie Rara était surtout connue en Suisse allemande, alors que des efforts sont encore à faire en Suisse romande. C'est vers elle que la Fondation aimerait maintenant se tourner; dans un premier temps en collaborant avec les jardins botaniques de Neuchâtel et Genève.

Pro Specie Rara entend être une organisation à l'échelle de la Suisse. Elle s'engage pour le maintien des plantes cultivées et des animaux domestiques dont la distribution échappe évidemment aux frontières linguistiques.



Le chervis (*Sium sisarum*), actuellement presque oublié peut être obtenu par le projet légumes de Pro Specie Rara. (Photo PSR)

PRO SPECIE RARA

Fondation suisse pour le maintien du patrimoine génétique et cultural des animaux et des plantes
St. Gall

Texte traduit par Françoise Vuillemin

PERLE DE BIODIVERSITE EN PÉRIL, MADAGASCAR , UNE ARCHE DE NOÉ EN EXIL.

Le printemps 1995 à l'Ermitage, déjà fort de la richesse floristique du Vallon, a également vu l'arrivée de quelques joyaux botaniques exotiques arrivés tout droit de la Grande Île: Madagascar.

Reportage par Sébastien Wohlhauser

La construction des trois serres tropicales s'étant terminée il y a près de deux ans, le temps fût venu de "verdir" ces nouveaux espaces de découverte et de connaissance de la biodiversité, thème d'actualité dont le Jardin de l'Ermitage en a fait sa litanie.

Étant donné la proximité de Papiliorama et vu la modeste surface des serres publiques à disposition pour représenter la flore de l'ensemble des zones tropicales* du globe -comme c'est généralement la tradition dans les conservatoires botaniques,- il a été proposé de se concentrer sur une seule région des tropiques.

Mais laquelle ?

La conservation de la nature, souci des pays occidentaux -dits civilisés ou développés,- passe évidemment au second plan dans les pays en voie de développement. L'impératif de la survie passe avant l'urgence de la conservation des ressources à long terme! Qui aurait le "culot" d'appréhender un paysan coupant un arbre -même rare et précieux- pour avoir du combustible afin de cuire quelques kapoakas* de riz, nourriture de base de sa famille?

Dans le cadre de l'élaboration d'une stratégie mondiale pour la conservation des ressources génétiques, diverses recommandations ont été adoptées en 1985 par l'UICN*. L'une d'entre elles appelle à une collaboration plus étroite entre les institutions botaniques des pays industrialisés et leurs homologues, sou-

vent sans moyens, des régions tropicales. Le jardin botanique a donc voulu s'investir dans un pays où la pauvreté extrême de la population contraste avec la richesse de sa faune, de sa flore et -pour combien de temps encore?- de ses ressources naturelles.

Nageant librement au sud-est du continent africain, Madagascar, symbole de biodiversité des bancs d'université, est également un des pays les plus pauvres du globe où de nombreuses Organisations Gouvernementales (DDA*) et Non-Gouvernementales (p.ex. Intercoop et le CEAS*) travaillent intensément sur place pour l'amélioration du bien-être des habitants.

Madagascar sera donc l'hôte des trois serres tropicales publiques du Jardin de l'Ermitage:

Flore, faune, cultures et traditions seront abordées de manière à mettre en évidence les problèmes du pays en relation avec la conservation de la biodiversité.

Un inventaire de la flore et de la faune de Madagascar dévoile une très grande richesse, c'est-à-dire un nombre très élevé d'espèces animales et végétales, mais montre aussi un pourcentage incroyablement d'espèces endémiques*:



Taux d'endémisme à Madagascar:

	Nb. total d'espèces à Madagascar	Nb. d'espèces endémiques	% d'espèces endémiques
<i>Plantes supérieures</i>	10000	8250	80-85
<i>Fougères</i>	684	391	57
<i>Oiseaux</i>	200	108	54
<i>Mammifères</i>	106	88	83
<i>Grenouilles</i>	144	142	99
<i>Reptiles</i>	257	229	89
<i>Poissons d'eau douce</i>	62	59	95
<i>Papillons de jour</i>	260	200	77
<i>Escargots</i>	380	365	95
<i>Fourmis</i>	381	365	96

Pourquoi tant de biodiversité à Madagascar?

L'histoire géographique, la diversité des milieux vivants et l'évolution comme source de richesse.

Histoire géographique:

1) Il y a 150 millions d'années (-150 MA), le Gondwana* subit sa première fragmentation qui sépare 2 blocs continentaux:

-d'un côté, Madagascar, l'Inde, l'Australie et l'Antarctique.

-de l'autre, l'Afrique et l'Amérique du Sud.

2) 20 millions d'années plus tard (-130 MA), l'Australie et l'Antarctique se séparent de Madagascar toujours soudée à l'Inde; simultanément, l'Amérique et l'Afrique se séparent par l'ouverture de l'Océan Atlantique.

3) 20 millions d'années plus tard encore (-110 MA), l'Inde entame sa montée vers l'Asie, délaissant seule la Grande île au large des côtes sud-africaines de

l'Océan Indien et laissant à l'évolution et au temps le soin de développer une flore et une faune unique.

Géomorphologie et climat:

Le climat de moussons* de l'Océan Indien s'exprime également à Madagascar, mais sa virulence diminue d'Est en Ouest et du Nord au Sud en raison de la morphologie de l'île et de la proximité des côtes africaines.

3 grandes zones climatiques sont différenciées:

-au Centre, les Haute-Terres se situent à une altitude de 1500 m environ, et quelques montagnes montent jusqu'à 2600 m. Le climat est souvent sec et ensoleillé, mais les hivers relativement froids.

-Vers l'Ouest, une pente douce glisse vers les côtes du Canal du Mozambique, où le climat est chaud et sec.

-Vers l'Est, 2 décrochements abrupts mènent aux côtes orientales exposées aux alizés humides de l'Océan Indien régulièrement accompagnés par des cyclones dévastateurs. Ainsi, les pluies de la mousson*, avivées par l'effet du talus oriental, arrosent

abondamment et tout au long de l'année le versant Est de la Grande Île.

Mais à Madagascar, la diversité n'est pas que biologique,...

Zones floristiques:

La répartition des espèces végétales est évidemment fortement dépendante des caractéristiques climatiques et géologiques du milieu. Parallèlement au climat, Madagascar présente 3 domaines floristiques:

-EST: Jusqu'à récemment, tout le versant Est de Madagascar était couvert par une forêt tropicale humide; actuellement cette forêt originelle est sujette à une déforestation intense en vue de la production de charbon, unique source énergétique, et de terrains fertiles pour la culture du riz sur tavys*.

Dans le Nord-Ouest, une entité floristique qui rappelle le domaine de l'Est est parfois différenciée: le domaine du Sambirano qui étale ses forêts humides dans le bassin du fleuve du même nom

- CENTRE (HAUTES-TERRES): La végétation originelle, réduite à quelques forêts tropicales dans les vallées, a été ravagée par les feux allumés par les premiers habitants de Madagascar pour les premières cultures. Le sol, à l'origine fertile et couvert d'une forêt protectrice ou d'une savane, s'est appauvri par l'effet lessivant des pluies et n'est plus, aujourd'hui, qu'une cuirasse soumise à une forte érosion sur laquelle ne poussent encore que quelques herbes trop coriaces pour la dent du bétail. La couleur rouge des sols ravagés par l'érosion donnent à Madagascar un de ses surnoms: **L'Île Rouge.**

Seules quelques rizières, dans les fonds de vallées, nourrissent encore la population des Hauts-Plateaux, qui est involontairement responsable de sa perte future.

-OUEST: La forêt de la côte Ouest est relativement sèche et les baobabs en sont les dignes représentants. Au sud-ouest, la forêt ou la savane est progressivement remplacée par un bush* épineux, où poussent les plantes les plus originales de Madagascar (Didieraceae).



En effet, l'histoire humaine à Madagascar a connu un chemin peu commun; il y a 2500 ans, des marins probablement venus des côtes orientales de l'Océan Indien accostèrent sur la côte Est de Madagascar. Depuis, des vagues de migrations successives, en provenance d'Indonésie, d'Afrique, de Polynésie et des côtes arabes de l'Océan Indien, ont apportées leurs lots d'immigrants qui, une fois arrivés sur la Grande Île, ont préféré les Hauts-Plateaux frais et -à l'époque!- fertiles pour s'établir.

La population actuelle, forte de 12 millions d'habitants, est composée d'une vingtaine de tribus différentes, souvent métissées, témoins des anciens grands royaumes. Malgré les origines très diverses des "envahisseurs", une culture propre s'est développée et une langue proche du malais (donc d'origine indo-malaysienne) s'est imposée et diversifiée en de multiples dialectes.

Madagascar, comme tous les pays colonisés, a évidemment été touché par les missions chrétiennes, protestantes ou catholiques; mais le Christianisme malgache résultant de ces missions est toujours empreint des croyances révérent les ancêtres. L'attachement des malgaches à ces croyances est à l'origine d'un autre surnom donné à Madagascar: **L'Île des Ancêtres.**

L'axe principal étant déterminé, comment représenter au mieux la richesse explosive de la flore malgache dans les trois serres, chacune d'une surface de ~50 m² seulement?

-Où trouver les plantes sans entretenir des réseaux de trafic illégal d'espèces protégées par la convention de Washington (CITES*)?

-Comment présenter les causes de la pauvreté et expliquer les solutions éventuelles adoptées actuellement par les organismes de développement, sans

s'écloigner du cadre botanique?

La végétation des différents domaines biogéographiques sera présentée indépendamment, mais chaque serre présentera un groupe particulier de plantes:

1) Serre Est, serre humide:

Végétation épiphytique de la forêt tropicale humide de montagne de l'Est de Madagascar (Andasibe).*

La découverte et la connaissance des plantes des forêts tropicales avancent bien moins vite que la destruction, dont elles sont la proie; c'est pourquoi, peu de Conservatoires botaniques disposent actuellement de telles plantes en abondance. Le Jardin Botanique de Nantes a tout de même fait don de quelques orchidées ou fougères épiphytes tout à fait extraordinaires. Les collaborations avec des institutions malgaches devraient répondre aux problèmes d'aménagement ultérieurs.

2) Serre centrale, serre sèche:

Végétation arbustive épineuse subaride du bush (forêt sèche décidue) du sud-ouest de Madagascar (Tuléar).*

La serre sèche est déjà peuplée par une cin-

quantaine d'espèces fournies par des connaisseurs passionnés des plantes succulentes* du sud-ouest de Madagascar. Les célèbres arbres-bouteilles (*Pachypodium sp.*) ont déjà abondamment fleuri cet été.

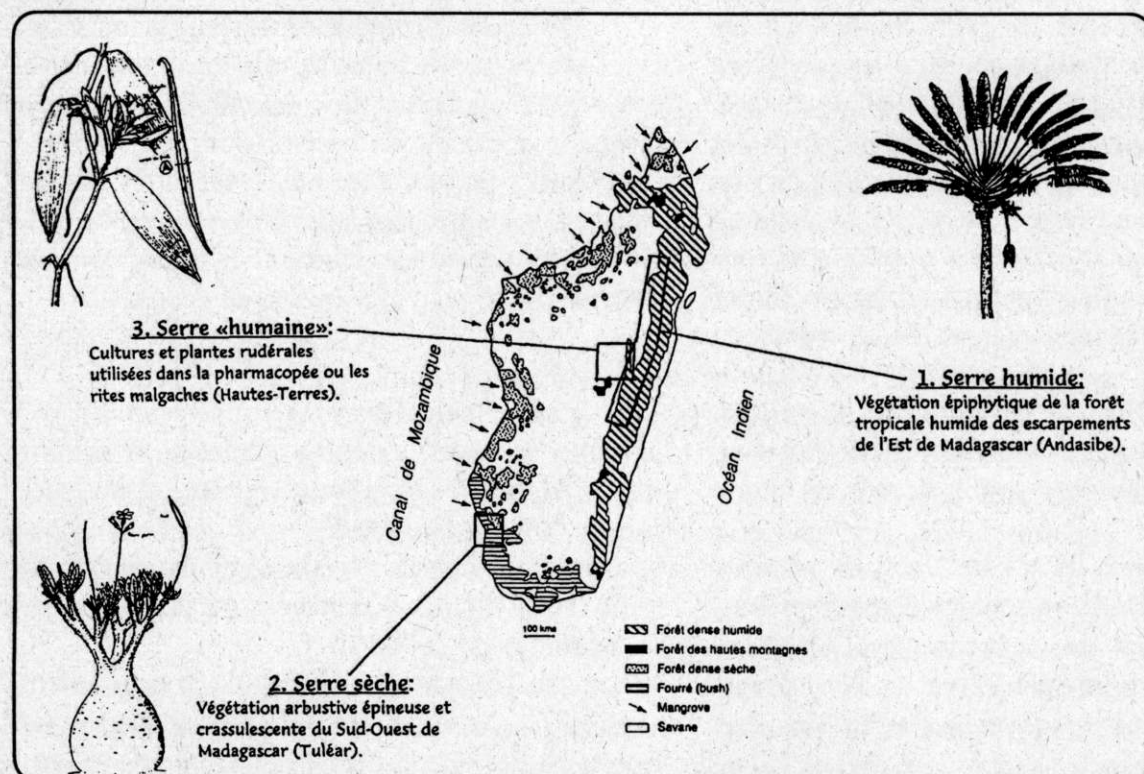
3) Serre Ouest, serre humaine:

Cultures, végétation rudérale et plantes utilisées dans la pharmacopée ou les croyances malgaches (Hautes-Terres).

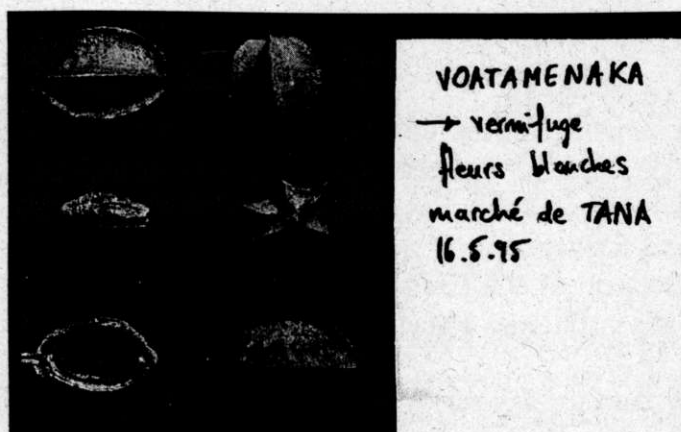
Méthodes culturelles et curatives à Madagascar.

Les plantes utilitaires sont généralement beaucoup plus facile à dénicher; la fréquentation des marchés, des "pharmacies", des campagnes et avant tout des gens donne une foule de renseignements à différents niveaux: signification du nom malgache, applications médicales, symbole, sens religieux/maléfiques,...

Comme en Europe, les plantes médicinales circulent sous forme préparées (séchées, extraits, décoctions,...), mais à Madagascar, le commerce de graines permet aux paysans malgaches d'avoir dans leur "jardin" la plante voulue en permanence. Ainsi, une centaine de graines (alimentaires, médicinales, ornementales,...), achetées au zoma* de Analakely (Tana) ont été photographiées, répertoriées et finalement plantées dans la serre Ouest.



Carte de la végétation de Madagascar



Fiche de description pour un des fruits dont les graines ont été plantées au jardin botanique.

Comment mettre en place une collaboration avec une institution malgache pour soutenir la connaissance et l'étude de l'environnement de Madagascar?

La présence de nombreux coopérants suisses à Madagascar facilite quelque peu la prise de contacts sur place, c'est pourquoi, grâce à l'aide de Jean-Laurent PFUND, chercheur dans le cadre de la DDA* et ami du Jardin de l'Ermitage, les premières hésitations du nouveau projet ont pu être surmontées et les premières étapes d'une collaboration avec une institution botanique (PBZT, Tana) à Madagascar sont établies. Dans le cadre de cette collaboration, le Jardin Botanique de l'Ermitage et le laboratoire de Phanérogamie se proposent de permettre à deux étudiants malgaches d'effectuer une thèse sur la végétation à Madagascar (Systématique, écologie, ethnobotanique). A ce titre, l'ADAJE s'est joint à cette démarche par une initiative de patronage.

En janvier 1995, en réponse à l'invitation de Martial Chollet, une délégation malgache de passage est venue visiter le jardin en travaux et les serres. Ces quelques représentants du département des eaux et forêts, dont le directeur M. Henri Finoana, ont pris connaissance avec beaucoup d'intérêt des buts et des projets futurs du jardin à Madagascar, tout en admirant la collection préférée de Christine Chollet. Deux coopérants suisses également présents à cette occasion ont eux aussi fait part de leurs conseils pour la mise en place de cette collaboration.

Comment participer, concrètement, à la conservation d'une espèce végétale ou animale?

La conservation de la biodiversité devrait toujours être envisagée sur place (conservation *in situ*). Pourtant, l'urgence de la conservation d'une espèce végétale ou animale face aux dangers qui la menacent oblige quelquefois la prise de mesures de conservation en-dehors du milieu naturel voire même à l'étranger (conservation *ex situ*). Pour les poissons d'eaux douces malgaches, l'alarme a sonné depuis quelques temps déjà.

L'introduction de poissons africains, compétiteurs puissants (tel le célèbre *Tilapia*), a donné un coup fatal aux poissons malgaches indigènes déjà affaiblis par la disparition des milieux naturels et par la pression de pêche. Certaines espèces "disparues" ont été ressuscitées par la découverte d'un ou deux individus sur l'étale d'un marché qui ont conduit au dernier lac ou bras de rivière où elles survivent. Ces espèces redécouvertes ne sont pas sauvées et leur conservation implique la mise en place d'un réseau de ferme d'élevage à Madagascar. Vu les difficultés institutionnelles à Madagascar et vu l'urgence de la conservation, les pays riches se doivent de montrer l'exemple pour que ces espèces ne passent pas "à la casserole" une seconde fois.

Dans ce but, le jardin botanique invitera une ou deux espèces de poissons malgaches menacées à "proliférer" dans l'aquarium de la serre 1, étendant ainsi son rôle de conservatoire de la biodiversité au règne animal.

Des idées pour l'avenir

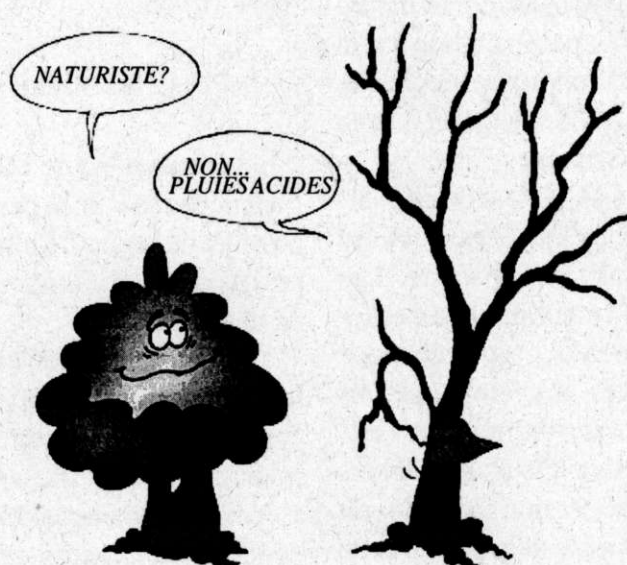
L'ensemble de ces démarches zoologiques et botaniques ne doit pas occulter la situation très précaire de la population malgache et à ce titre divers projets de sensibilisation et d'échanges d'idées sont en discussion.

Il ne fait donc aucun doute que l'histoire qui lie le jardin de l'Ermitage et la Grande Île ne fait que commencer et qu'il sera régulièrement question de Madagascar dans les pages de l'Ermite (à travers les récentes acquisitions botaniques ou par nos correspondants-chercheurs sur place) ou même lors de l'inauguration du jardin.

Lexique

- ***Bush**: formation végétale qui comprend des arbres et des buissons, souvent épineux, adaptés à la sécheresse.
- ***CEAS**: Le Centre Écologique Albert Schweizer (CEAS) organise chaque année des camps de travail, développe des fourneaux solaires ou optimise des nouvelles méthodes dans des centres pour démunis.
- ***CITES**: Convention International sur le Trafic des Espèces Sauvages.
- ***DDA**: La Direction suisse pour la coopération au Développement et à l'Aide humanitaire a de nombreux programmes d'action et de recherche en coopération avec des institutions à Madagascar, considéré comme un pays prioritaire pour l'aide au développement.
- ***Décidue**: se dit des végétaux qui perdent leur feuilles à la mauvaise saison; l'hiver chez nous, la saison sèche dans le sud-ouest de Madagascar.
- ***Endémique**: se dit d'une espèce qu'on ne trouve qu'à un seul endroit (sur une seule montagne ou une seule île par exemple).
- ***Epiphytique**: se dit des plantes qui poussent sur les branches (mortes ou vivantes) des arbres; certaines sont parasites à l'image du gui chez nous, mais la plupart n'utilisent les branches que comme support pour pousser (orchidées, fougères).
- ***Gondwana**: Supercontinent rassemblant, avant sa dislocation, l'Afrique, l'Amérique du Sud, l'Inde, l'Australie, l'Antarctique et Madagascar.
- ***Kapoaka**: Unité de mesure, propre à Madagascar, qui correspond à l'équivalent d'une boîte de Nestlé.
- ***Mousson(s)**: Régime régulier de pluies résultant de la décharge de vents humides (les alizés) formées dans l'Océan Indien et se déchargeant sur les côtes.
- ***PBZT**: Parc Botanique et Zoologique de Tsimbazaza.
- ***Tavys**: culture sur brûlis.
- ***Tropiques**: Zone géographique comprise entre le Tropique du Cancer et le Tropique du Capricorne.
- ***UICN**: Union Internationale pour la Conservation de la Nature.
- ***Zoma**: Grand marché du vendredi à Antananarivo; zoma signifie vendredi en malgache.

GAG



Collaboration concrète avec Madagascar

Appel à un parrainage formation

Dans une année, le public accédera à la serre tropicale de l'Ermitage et sera confronté, peut-être pour la première fois, à la diversité floristique de Madagascar. Au-delà du dépaysement offert au visiteur ou de la satisfaction de sa curiosité, le jardin de l'Ermitage souhaite établir des liens concrets avec la population malgache. Il ne s'agit pas seulement de l'expression de notre reconnaissance pour l'aide accordée lors de la récolte et du transfert en Suisse des collections exposées à l'Ermitage. Nous voulons contribuer, dans la mesure de nos moyens, à démontrer, à Madagascar, que la conservation de l'environnement n'est pas seulement un objectif à long terme des pays nantis, mais une nécessité sur laquelle doit se construire le développement immédiat, dans une perspective durable. Pour l'essentiel de la population malgache, les projets de conservation de la biodiversité, de protection de la forêt, d'utilisation ménagée des ressources naturelles restent des objectifs bien théoriques. Comment expliquer l'importance, pour l'humanité toute entière, de la destruction de 17 millions d'hectares de forêts tropicales par an à quelqu'un dont le souci principal est d'assurer, pour sa famille, la nourriture du lendemain. L'échelle des problèmes est tout autre, les difficultés sont plus concrètes et plus immédiates. L'avenir n'intéresse que ceux qui sont persuadés d'y participer.

Aide à la formation

Notre contribution immédiate sera la prise en charge des coûts de formation de deux doctorants malgaches. La formation est reconnue comme l'une des voies les plus sûres pour favoriser le développement durable. Cela est particulièrement vrai pour tous les problèmes touchant à l'environnement et à la conservation des espèces sauvages. Nous privilégierons la travail sur place, à Madagascar. Les séjours en Suisse devraient être de courte durée. Les stagiaires seront alors accueillis dans les chambres d'hôte du jardin botanique.

La formation complète en Suisse entraînerait des coûts au-dessus de nos moyens. Toutefois, ce ne sont pas seulement des arguments financiers qui nous incitent à choisir des travaux à réaliser essentiellement à Madagascar. Premièrement, il nous importe de former des botanistes qui deviendront des spécialistes de leur flore, capables d'en comprendre l'intérêt, d'en gérer la diversité. D'autre part, la formation en Suisse se heurterait à un écueil sérieux. Très souvent, le déracinement culturel, l'intégration progressive à une autre culture conduisent un étudiant expatrié à perdre ses attaches avec son pays, à tel point qu'à la fin de sa formation, il cherchera une situation dans le pays d'accueil. L'aide aboutira en fin de compte à l'inverse du résultat escompté car l'évasion des cerveaux représente sans doute l'un des facteurs d'appauvrissement les plus contraignants des pays en difficulté.

Cadre institutionnel

Le laboratoire de Phanérogamie de l'Université, dont dépend le jardin botanique, va soumettre aux autorités universitaires neuchâteloises un projet de convention de collaboration avec une institution homologue à Madagascar, le jardin de Tsimbazaza. Parmi les activités qui seront soutenues par les deux



Le monde des ORCHIDEES

le 1er avril 1996

Cours-conférence à l'institut de botanique de l'Université

partenaires, il est prévu d'encourager, à Neuchâtel et à Madagascar, les activités muséologiques, en faveur du public et des scientifiques. C'est dans ce cadre que deux scientifiques malgaches devraient compléter leurs études pour accéder au doctorat.

Une aide à notre mesure

Sans compter le coût de formation (amortissements des investissements et coût de fonctionnement des Hautes écoles), le salaire d'un doctorant s'élève en Suisse à quelque 2'500 francs par mois. A Madagascar, le salaire mensuel pour un universitaire diplômé représente environ 150 frs. L'option de former à Madagascar est réaliste du point de vue financier. Elle l'est aussi du point de vue des objectifs finaux. Les doctorants travailleront sur des problèmes de botanique malgache en collaboration étroite avec le Jardin Botanique de Neuchâtel sans perdre leur propre culture.

Notre premier objectif serait d'engager et de conduire au doctorat deux diplômés malgaches. Trois à quatre années de recherche seront sans doute nécessaires jusqu'à la défense de la thèse.

Afin de permettre le démarrage du projet, le laboratoire de Phanérogamie a ouvert un compte de 1'000.—, assurant ainsi le financement des 6 premiers mois de salaire pour l'un des candidats. Par la suite, nous comptons aussi sur vos dons et sur ceux de toute personne désirant participer à ce parrainage formation.

Le président de l'ADAJE, A. BUTTLER, et le directeur du laboratoire de Phanérogamie, Philippe Küpfer,

s'engagent à verser l'intégralité des dons à la formation. Aucun frais de gestion d'aucune sorte ne sera prélevé sur le montant des dons. L'encadrement scientifique sera assuré par l'Institut de botanique qui prendra en charge au moins un stage de formation en Suisse. Le suivi sur place sera assuré par les collaborateurs de l'Institut qui dans le cadre de leurs propres recherches continueront à voyager à Madagascar. D'autre part, une collaboration avec le programme Suisse d'aide à Madagascar est effective aujourd'hui et souhaitable à plus long terme. Dans toute la mesure du possible, nous espérons que les doctorants malgaches seront autorisés à défendre leur thèse à Neuchâtel. Pour ce faire, il sera indispensable d'obtenir des autorités universitaires neuchâteloises la reconnaissance du diplôme malgache.

Devoir d'information

L'Ermite herbu vous fera part des progrès réalisés par les chercheurs engagés et commentera leurs principales découvertes. Toutes les précautions seront prises pour engager des collaborateurs efficaces et motivés, provenant de familles modestes. Le premier candidat, Monsieur Michel Omer LAIVAO travaillera sur les *Pandanaceae*, une famille afro-asiatique très bien représentée à Madagascar. Le choix du sujet a été dicté par la présence à Neuchâtel du Dr. Kim Lang HUYNH, l'un des meilleurs connaisseurs mondiaux du genre. C'est dire que Monsieur LAIVAO sera bien suivi.

Même les plus petits dons seront utiles. La formation complète, sans les séjours en Suisse, devraient représenter quelque 7'200.— pour 4 années de travail.

Ph. Küpfer

**Si vous désirez participer au parrainage,
vous pouvez le faire au moyen du bulletin
de versement en annexe**

5 francs suisses = une journée de travail d'un doctorant

150.— = un mois de formation

1800.— = une année de doctorant

Merci

CUISINE SAUVAGE

Les plantes vedettes : *L'Oseille des prés* *Rumex acetosa*
L'Oseille des bois *Rumex alpestris*

Très appréciées pour leur saveur acidulée, rafraîchissante et un peu amère, l'oseille des prés et l'oseille des bois font merveille en cuisine.

Remarques : l'oseille est riche en substances pour l'organisme : vitamine C, carotène, fer, manganèse, potassium, tanins. Elle stimule le fonctionnement des intestins et ouvre l'appétit.

Cependant, vu sa riche teneur en acide oxalique, il ne faut pas en abuser : ne pas dépasser des doses de 50 à 100 grammes par personne et essayer de compenser l'acidité dégagée par la plante en utilisant des produits lactés tels que lait, crème, yoghourt, séré ou en équilibrant les préparations culinaires avec l'apport d'œufs.

Il faut en faire un usage modéré en cas de goutte, rhumatismes, hyperacidité gastrique, calculs rénaux. Il est aussi recommandé de ne pas utiliser des casseroles en aluminium ou en cuivre, car l'acide oxalique réagit avec le métal pour former des sels nocifs. Utiliser des casseroles en acier inoxydable ou autre matériel.

Utilisation en cuisine :

Jeunes feuilles crues : finement hachées dans des salades mêlées, comme condiment dans des potages, pour relever le goût d'une mayonnaise ou d'une pâte à tartiner à base de séré.

Feuilles cuites en légume : mélangées à des épinards, côtes de bettes, orties, etc..., pour tartes, gratins, sauces, crêpes, omelettes, etc...

L'oseille cuite développe au maximum son arôme si on la fait revenir doucement avec un peu de beurre avant de l'ajouter à la préparation.



Rumex alpestris

Description: Plante vivace de 0,3 à 1 m de hauteur. La tige porte des feuilles hastées, toutes pétioles, assez minces et à nervures saillantes.

Habitat: Forêts, mégaphorbiées (plutôt hygrophile), à l'étage montagnard-subalpin.

Monique Queloz



Rumex acetosa

Description: Plante vivace de 0,3 à 1 m de hauteur. La tige porte des feuilles un peu épaisses, hastées, toutes pétioles et obscurément nervées.

L'inflorescence est peu dense.

Habitat: Commun dans les prés des étages collinéen et subalpin.

Particularité: ennemi juré des asthmatiques car il peut produire jusqu'à 400 millions de grains de pollen

Recette 2 FILETS DE POISSONS, sauce à l'Oseille

Donner la préférence à un filet de poisson d'eau douce qui sera moins fort et laissera tout son bouquet à la sauce à l'oseille, (truite, palée, saumon).

Disposer les filets dans un plat à gratin, les assaisonner et arroser avec du jus de citron ou un peu de vin blanc.

Couvrir avec du papier alu et pocher au four le temps nécessaire selon la sorte de poisson choisie.

La sauce: Laver l'oseille fraîche à l'eau vinaigrée, la sécher et la hacher finement avec un peu d'échalote. Faire revenir ce mélange avec un peu d'huile à feu doux, mouiller avec un doigt de vin blanc ou du jus de citron.

Réduire à petit feu et ajouter de la crème à volonté.

Saler, poivrer, laisser un peu épaissir et napper les filets pochés avec cette sauce à l'oseille.

Monique Queloz

*Bon
appétit !*

En plus...**Bondelle ou palée au four à la Benoîte des Villes.**

Tapiser un plat à four avec les souches de Benoîte des Villes.

On aura conservé les plus jolies feuilles et les racines sur 5 centimètres.

Disposer dessus le poisson, sur lequel on dépose du zeste de citron non traité en alternance avec des feuilles de laurier.

Couvrir, mettre au four très chaud pendant 30 minutes.

Salade assaisonnée à la Cardamine hirsute.

Dans la sauce à salade, couper des jeunes feuilles de cardamines hirsute au lieu de mettre de la moutarde. Décorer la salade avec des fleurs de primevères et de pâquerettes (violette).

M.M.Duckert-Henriod

Recette 1SAUTE DE VEAU A L'OSEILLE

Proportions: pour 4 personnes

600 grammes d'épaule de veau coupée en petits cubes ou émincée.

1 cuillère à soupe d'huile et 1 de beurre, 1/2 tasse de bouillon, quelques oignons blancs ou échalotes, 1 verre de vin blanc, 1/2 dl de crème, 1 cuillère à café de fécule de maïs (maïzena) 100 gr de feuilles d'oseille

sel, poivre, une prise de muscade.

Procédé:

Faire revenir la viande coupée, dans le mélange beurre + huile.

Après rissolage à feu vif, ajouter les oignons ou échalotes, assaisonner et mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Laisser mijoter la viande environ 30 minutes. Si nécessaire, faire réduire un peu la sauce vers la fin de la cuisson, l'épaissir à volonté avec la maïzena (diluée dans un peu d'eau froide).

Ajouter les feuilles d'oseille non blanchies (si elles sont jeunes) et grossièrement hachées.

Ajouter la crème et mijoter le tout 5 minutes.

Servir avec des pommes-de-terre vapeur ou du riz créole.

Monique Queloz

Spécial Champignons



Sortie du 14 octobre 1995

Nous étions une quinzaine de personnes à avoir répondu à l'appel de la commission. Partis du Jardin botanique en début d'après-midi, nous avons gagné les bois de l'Ermitage en vue de l'herborisation et de la récolte des comestibles. Malgré la sécheresse qui sévissait depuis plusieurs semaines, nous avons trouvé bon nombre de cryptogames, certes pas toujours dans un état de première fraîcheur. Les champignons furent récoltés séparément : les uns étaient destinés à la mini-exposition, les autres à la dégustation qui suit. Parmi les espèces toxiques, nous avons trouvé la mortelle *amanite phalloïde* et l'*amanite panthère*. Les *tricholomes gris*, les diverses *chanterelles*, les *trompettes des morts* et le *cortinaire éminent* ont «alimenté» le panier destiné à la casserole ... et à la sensibilité de nos papilles gustatives. Enfin, la récolte dans les serres de deux espèces de petites lépiotes, la ravissante petite *lépiote jaune* et son sosie de couleur beige, la rare *lépiote bulbeuse*, a ponctué d'un peu d'exotisme notre herborisation.

En fin d'après-midi, nous nous sommes retrouvés dans le hall spacieux de l'entrée des serres afin de concrétiser de manière sympathique notre sortie. Alors que les uns s'affairaient au tri des champignons et à la préparation de l'exposition, les autres préparaient une petite dégustation dont une simple lecture du détail ci-dessous ne manquera pas (nous l'espérons du moins) de vous faire envie :

- amuse-bouche au beurre de serpolet et de pimprenelle
- tagliatelles aux champignons
- crêpes farcies à la sauce champignons
- crème pralinée à l'aspérulle odorante

Le repas se déroula dans une très franche convivialité et chacun écouta avec beaucoup d'attention le commentaire à propos des espèces fongiques exposées qui suivit et termina cette belle rencontre.

M. Queloz et F. Freléhoux

Voici la liste des espèces du jour.

*: espèce achetée

italique: espèce dégustée

Noms français	Noms latins:
Amanite panthère	<i>Amanita pantherina</i>
Amanite phalloïde	<i>Amanita phalloides</i>
Armillaire couleur de miel	<i>Armillariella mellea</i>
Bolet à chair jaune	<i>Boletus chrysenteron</i>
Bolet châtaigne	<i>Boletus castaneus</i>
Chanterelle	<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>amethysteus</i> *
Chanterelle cendrée	<i>Cantharellus cinereus</i>
Chanterelle en tube	<i>Cantharellus tubaeformis</i> *
Chanterelle jaune	<i>Cantharellus lutescens</i> *
Chitake	<i>Lentinus edodes</i> *
Clavaire à crêtes	<i>Ramaria cristata</i>
Clavaire droite	<i>Ramaria stricta</i>
Clavaire en massue	<i>Clavaria pistillaris</i>
Clavaire rugueuse	<i>Ramaria rugosa</i>
Clitocybe cyathiforme	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>
Clitocybe inversé	<i>Clitocybe inversa</i>
Clitocybe nébuleux	<i>Clitocybe nebularis</i>
Clitopile petite prune, meunier	<i>Clitopilus prunulus</i>
Collybie à chapeau rayé	<i>Collybia plathyphylla</i>
Coprin chevelu	<i>Coprinus comatus</i>
Coprin micacé	<i>Coprinus micaceus</i>
Coprin pie	<i>Coprinus picaceus</i>
Cortinaire céphalixus	<i>Cortinarius cephalixus</i>
Cortinaire élevé	<i>Cortinarius elatior</i>
Cortinaire éminent	<i>Cortinarius praestans</i>
Cortinaire rouge cinnabre	<i>Cortinarius cinnabarinus</i>
Cortinaire torvus	<i>Cortinarius torvus</i>
Ecailleux	<i>Sarcodon imbricatum</i> *
Entolome	<i>Entoloma rhodopolum</i>
Entolome à odeur de nitre	<i>Entoloma nidorosum</i>
Flammule pénétrante	<i>Gymnopilus penetrans</i>
Ganoderme brillant	<i>Ganoderma lucidum</i>
Hébelome échaudé	<i>Hebeloma sinapizans</i>
Helvelle lacuneuse	<i>Helvella lacunosa</i>
Hydne sinué	<i>Hydnum repandum</i> *
Hygrophore jaunissant	<i>Hygrophorus chrysaspis</i>
Hypholome couleur de brique	<i>Hypholoma sublateralitum</i>
Hypholome fasciculé	<i>Hypholoma fasciculare</i>
Lactaire améthyste	<i>Laccaria amethystina</i>
Lépiote mamelonnée	<i>Lepiota mastoidea</i>
Lépiote blanchâtre	<i>Lepista glaucocana</i>
Limacelle tachée	<i>Limacella guttata</i>
Lycoperdon en forme de poire	<i>Lycoperdon pyriforme</i>
Lycoperdon perlé	<i>Lycoperdon perlatum</i>
Marasme des Oréades	<i>Marasmius oreades</i> *
Marasme fétide	<i>Microomphale foetidum</i>
Mycène des fougères	<i>Mycena epipterigia</i>
Mycène à pied strié	<i>Mycena polygramma</i>
Mycène pure	<i>Mycena pura</i>
Pézize sp.	<i>Peziza</i> sp.
Pholiote écailleuse	<i>Pholiota squarrosa</i>
Pied bleu	<i>Lepista nuda</i> *
Pleurote sp.	<i>Pleurotus</i> sp. *
Plutée pâle	<i>Pluteus pallascens</i>
Russule «sans lait»	<i>Russula delica</i>
Russule à pied creux	<i>Russula cavipes</i>
Russule bleue (?)	<i>Russula caerulea</i> (?)
Russule comestible	<i>Russula vesca</i>
Russule de fiel	<i>Russula fellea</i>
Russule de Maire	<i>Russula mairei</i>
Russule olivacée	<i>Russula olivacea</i>
Tricholome blanc	<i>Tricholoma lascivum</i>
Tricholome brûlé	<i>Tricholoma ustale</i>
Tricholome équestre	<i>Tricholoma equestre</i> *
Tricholome gris	<i>Tricholoma sciodes</i>
Tricholome prétentieux	<i>Tricholoma portentosum</i> *
Tricholome rutilant	<i>Tricholomopsis rutilans</i>
Tricholome saponaire	<i>Tricholoma saponaceum</i>
Tricholome soufre	<i>Tricholoma sulfureum</i>
Tricholome terreux	<i>Tricholoma terreum</i>
Trompette des morts	<i>Craterellus cornucopioides</i>

L'ADAJE, C'EST AUSSI...

...LES VOYAGES

Visitez les floralies de Gênes (Euroflora) les 27 et 28 avril 1996.

Votre jardin botanique sera présent aux floralies de Gênes dans une présentation collective avec les autres collections botaniques suisses. Ce stand de 140 m² présentera la «Flore Alpine». Rocailles, cascades, plantes de montagne du monde entier pourront être admirées parmi les réalisations très diverses. Car les floralies de Gênes c'est aussi 700 exposants (collectivité, producteurs) du monde entier, qui rivalisent dans leurs présentations de plantes fleuries. Cette exposition a lieu tous les cinq ans et est considérée comme la plus grande et la plus belle du genre.

votre G. O.
Ed. Jeanloz

Voici le programme

Samedi 27

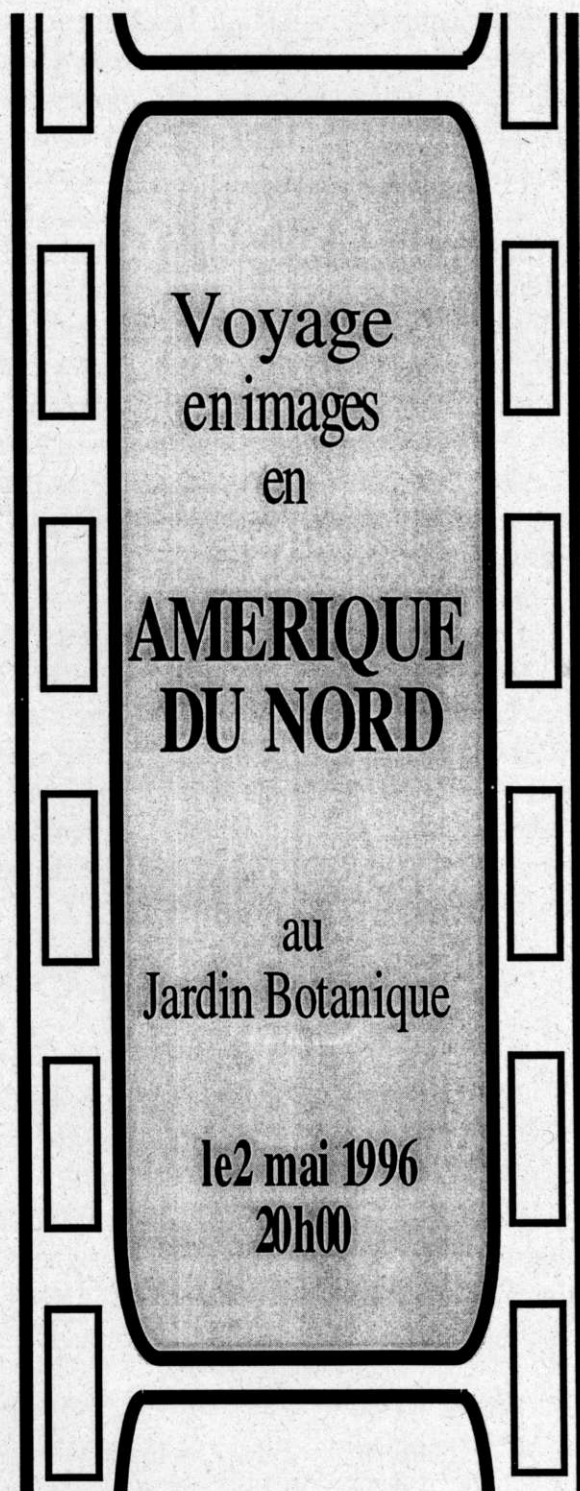
- Voyage en car (Favre-Rochefort) de 45 personnes. Départ de Neuchâtel samedi 27 à 7h30
- Dîner à Châtillon (Vallée d'Aoste)
- Arrivée à Gênes dans le milieu de l'après-midi. Dès lors programme libre. Visite possible des floralies (ouvertes jusqu'à 23h00), de l'Aquarium ou... du cimetière mondialement connu.
- Nuit à l'Hôtel Alexander - chambres doubles ou simples.

Dimanche 28

- Petit déjeuner
- Matinée libre jusqu'à 14h30
- Départ pour Neuchâtel à 15h00
- Arrivée probable env. 21h00

LE PRIX: Fr. 220.-- (Fr. 195.-- pour les membres!) sans repas du soir et sans entrée à l'exposition (comptez Fr. 15.--)

Renvoyez le coupon ci-joint au secrétariat de l'ADAJE



DES LAURIERS A TOUTE LES SAUCES...

Au noms latins des plantes, il faut reconnaître le mérite d'éclairer nos lanternes. Exemple:

Les Lauriers

Qui sinon César lui-même pourrait nous dire avec certitude la sorte de lauriers qu'il portait alors du temps de son empire aux frontières infinies?

Était-ce...

- ✿ le laurier-amande ou laurier-cerise (*Prunus laurocerasus*, Rosacée) originaire d'Asie mineure, mais depuis largement répandu et qui par un fragment de feuille parfume les entre-mets?

ou bien...

- ✿ le laurier américain ou laurier des montagnes (*Kallima latifolia*, Ericacée), d'Amérique du Nord, (assurément non, Jules n'a pas poussé jusque là!) qui orne les massifs de rhododendrons de ses clochettes blanches ou roses en juin-juillet?

ou bien

- ✿ le laurier Benzoin (*Lindera benzoin*, Lauracée) d'Amérique du Nord également, petit arbre aux fleurs jaune de cire?

ou bien

- ✿ le laurier l'Alexandrie (*Danae racemosa*, Liliacée), arbuste voisin des Ruscus (petit houx) aux fausses feuilles appelées cladodes, qui sont en fait des tiges aplaties, originaire de Grèce et d'Asie mineure. Aujourd'hui on le trouve chez les fleuristes où son feuillage décore à merveille les bouquets.

ou bien

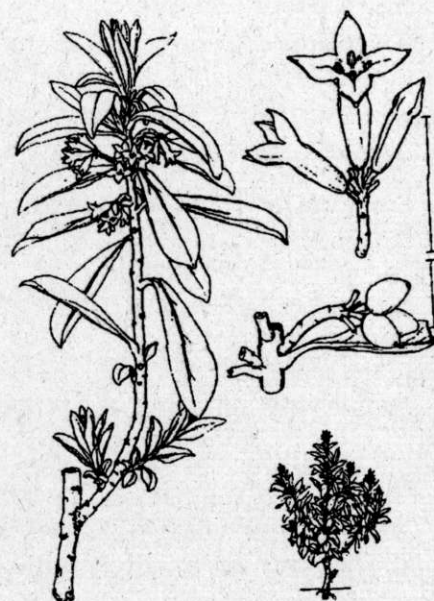
- ✿ le laurier d'Apollon, laurier des poètes, laurier noble ou encore laurier franc (*Laurus nobilis*, Lauracée), arbuste dioïque dont les feuilles séchées servent à aromatiser les sauces, vinaigres et moutardes, originaire d'Europe méridionale et du Moyen-Orient, il résiste à -10/-12° C.

ou bien

- ✿ le laurier de Californie (*Umbellularia californica*, Lauracée), arbre californien aux feuilles persistantes et aromatiques qui aurait donné des maux de tête à l'empereur? (Impossible, car introduit en Europe en 1829!)

ou bien

- ✿ le laurier de St-Antoine ou épilobe à feuille étroite (*Epilobium angustifolium*, Onagracée), indigène ornant nos lisières de pâturages de montagne avec ses épis de fleurs purpurines?



Daphne laureola

Petite médecine jurassienne au XVIIIe siècle...

par J.-M. Gobat

"Pour faire un onguen pour doner de la force a des membre faible, il faut prendre: beure cuit un card de livre, sire un demy card de livre, poix crue la grosseur dune pome, des crue de toyés une poignée, des crue de genèvre une poignée, de la recine de grosse reprise une poignée, du mieux de saÿue une poignée, sayinne une poignée.

Il faut tout bien hacher menu les crue et racine et tout faire cuire ensemble un demi card-heur et le couler a travers dun linge et quand il est coulés il faut y mettre une pincée de celle et plain une coque de noix dhuile de pife de sapin et le remuer jusquase quil soit frois. Pour sens servir il faut un peut le chauffer et engraiser la partie malade et bien se chauffer avec de la braise et bien ce froter et echauffer des linge chaut et les mettre alantour. Il faut sengraiser tout les deux jour une fois ainssi trois fois et après, seulement une fois la semaine; et ce toujours bien tenir au chauds."

Vous ne connaissiez pas cette recette médicale? C'est normal! Elle fait partie du *Recueil des remedes faciles et domestiques* Choisis Experimentez et tres approuvez pour toutes sortes de maladies internes et externes inveterées et difficiles a guerir écrit par Jean-Pierre Gobat en 1751.

Ce manuscrit, redécouvert récemment dans la famille du soussigné, descendant direct du "mège" ou médecin de village de Crémines, est le fait du forestier de Son Altesse le Prince-Evêque de Bâle dans la Prévôté de Moutier-Grandval. Ce recueil de remèdes, dont la version intégrale commentée paraît cette année dans les Actes de la Société jurassienne d'Emulation, à Porrentruy, est un excellent exemple de ce qu'était la médecine populaire régionale au XVIIIe siècle. En

particulier, et c'est la raison de cet article dans l'Ermite Herbu, 87 espèces de plantes sont signalées avec leur utilisation dans des préparations médicinales. Certes, les végétaux ne sont pas seuls dans les remèdes: des ingrédients minéraux, animaux et humains, le cordon ombilical des bébés par exemple, sont aussi utilisés. Mais les "simples" sont les plus nombreuses, qu'elles soient autochtones du Jura ou exotiques.

Dans les prochains numéros du Bulletin de l'ADAJE, je me propose ainsi de vous révéler l'une ou l'autre recette de Jean-Pierre Gobat utilisant les végétaux, comme dans le premier exemple ci-dessus. Ce sera aussi l'occasion de passer en revue quelques anciennes appellations de plantes, certaines toujours connues, d'autres, au contraire, disparues.

Pour mettre un peu de piment (!) à ces articles, je vous propose un petit jeu, sans prix ni bulletin-réponse. A chaque fois, je vous soumettrai quelques noms d'ingrédients tirés du texte de Jean-Pierre Gobat, en vous proposant d'en deviner le sens. Les réponses paraîtront dans le numéro suivant!

A vos livres de botanique ancienne ou à vos glossaires de patois jurassien, et à la prochaine fois! En cas de problèmes, vous pouvez appliquer la recette suivante:

"Pour toute sorte de mal de tête: il faut prendre ches lapoticaire dégom de ta ca ma ca ha ca. Il faut prendre de cela et enfaire comme une paste avec de leau et le mètre sur de la soÿe unpeut epesse comme par exemple du gros de tour et en faire deux enplatre que lon appliquera sur les temples (sic). Les meme emplatre peuve servir plusieurs fois en les unpeut arosent avec de leau."



L'Enigme du "Mège" Gobat

Question du jour: que sont les ingrédients suivants, tirés ou non des recettes ci-dessus? (cf. page 20)

- des crue de toyés
- des crue de genèvre
- de la recine de grosse reprise
- du mieux de saÿue
- de la sayinne
- dégom de ta ca ma ca ha ca

Envoyez vos réponses à: l'Ermite herbu, c/o Ph. Chassot, Fontaine-André 8, 2000 NE
Dernier délai: fin mai

RESULTAT DU CONCOURS DE LA PROMENADE BOTANIQUE AUX GOLLIERES LE 30 SEPTEMBRE 1995

L'ADAJE félicite les huit heureux gagnants du concours tirés au sort et qui ont su trouver les noms des 13 plantes le long de la promenade botanique.

Ces personnes gagnent une année de cotisation à l'ADAJE et recevront notre journal. Si elles sont déjà membres, nous prions ces personnes de passer au Jardin botanique où elles recevront une plante originale.

LISTE DES GAGNANTS :

BENOIT Annie - CERNIER
GRISEL Robert - TRAVERS
PONTI Suzanne - ST-BLAISE
SCHENKEL Jörg - BOUDRY
SCHNEEBERGER Yannick - LA
CHAUX-DE-FONDS
STADELMANN Jude - COLOMBIER
TESTELIN Christiane - NEUCHATEL
WANDOCH Anne-Marie - HAUTERIVE

CUISINE SAUVAGE

pour tous les gourmets,
rendez-vous le **20 avril 1996** à 9h00 au Jardin
de l'Ermitage
pour une journée de cueillette et dégustation.



Légumes rustiques et résistants

Des graines pour l'agriculture biologique

L'agriculture biologique a besoin de variétés végétales sélectionnées pour leur résistance et leur rusticité. Les graines Biosem sont précisément des semences cultivées et sélectionnées dans ce but. Produites en Suisse pour la plupart, elle sont adaptées à nos climats, et ne craignent pas les moyennes altitudes avec leurs conditions de culture plus rigoureuses. La plupart des variétés sont naturalisées depuis bien longtemps et certaines figurent même parmi les anciennes et rustiques variétés indigènes. Remarquons encore que la plupart des graines offertes sur le marché suisse proviennent de productions étrangères et que les conditions dans lesquelles elles ont été produites n'ont que très peu de points communs avec celles qui prévalent en Suisse.

La sélection des variétés les plus vigoureuses

Les variétés sont sélectionnées pour la qualité de leur enracinement, leur vigueur à se développer dans des sols variés. Dans les cultures de sélection, on procède tout simplement à un tri. Il y a les plantes que l'on garde et celles qu'on élimine. La sélection positive consiste à rechercher parmi les individus cultivés, l'expression des meilleures qualités requises par l'objectif de la sélection. Pour les carottes par exemple, la production des graines s'échelonne sur deux années consécutives. A l'automne de la première année, ne seront mises en cave pour l'hivernage, que les groupes d'individus présentant les meilleures caractéristiques: structure de la racine, goût, qualité nutritive et équilibre dans le développement des parties aériennes et souterraines. La sélection négative, elle, a pour but d'éliminer les plants qui se débrouillent mal dans les conditions qui leur sont imposées. L'absence de traitement phytosanitaire à base de molécules de synthèse contre les attaques des ravageurs, un sol non sursaturé en nutriments, la sécheresse estivale, tous ces facteurs contribueront à sélectionner les individus les plus vigoureux. Cette

sélection est répétée plusieurs années de suite pour produire les variétés les plus résistantes.

La culture de graines en plein air

Pour éviter d'avoir recours à des moyens de protection contre les pollens étrangers à la culture, celle-ci se fait de préférence en serre, où plus simplement, dans des zones éloignées de zones agricoles ou protégées par des barrières naturelles. Par exemple, un champ entouré de forêts est relativement bien protégé de l'envahissement de pollens indésirables qui se seraient échappés, par un jour de grand vent, des cultures fleuries du voisin. Quant

aux insectes pollinisateurs qui peuvent parfois parcourir de longues distances, des filets les empêcheront d'apporter un lot de gènes indésirables pour les plantes de la sélection. Les espèces de la flore spontanée font également l'objet d'une attention toute particulière: une fois par semaine, la tournée des environs proches s'impose pour prélever les fleurs indésirables de la carotte sauvage et des Brassicacées les plus imposantes.



Daucus carota

La carotte sauvage participe fortement aux flux de gènes avec les cultures expérimentales

Les avantages d'une maturité décalée

La production maraîchère extensive, la concurrence sur les marchés sont des contraintes qui favorisent le choix de variétés de légumes qui n'arrivent pas tous à maturité en même temps. Par exemple, si les salades ne montent pas toutes d'un coup, le producteur peut les écouler progressivement. De même, des conditions météorologiques défavorables n'auront pas les mêmes effets sur des individus à différents stades de développement.

Adresse utile On peut obtenir la liste du vaste choix de graines proposé par Biosem à Chambrelieu. Une partie de la production de graines est donc de provenance neuchâteloise. Adresse: Biosem, Adrian Jutzet, 2202 Chambrelieu, tél. 038 / 45 10 58

M. Bongard