

# BULLES à thym



N° 91 | oct-déc 2025



Nous sommes tous  
responsables d'un  
petit bout de terre !

Association des Jardiniers de  
Tournefeuille

[www.jardiniersdetournefeuille.org](http://www.jardiniersdetournefeuille.org)

jardiniersdetournefeuille@orange.fr

06 32 32 07 00



# Sommaire

## LES ACTIVITES DE L'ASSOCIATION | 3

- Voyage au pays d'Olmes

## LA FAUNE ET LA FLORE | 4-7

- Les mathématiques et la fleur
- Le cormier
- Le hérisson

## Trucs, astuces et plantation | 8

- Truc et astuces de tous les jours
- Cultiver le safran dans mon jardin

## OUVRAGES | 9-10

## HAIKUS | 11

## RECETTES | 12-13



## Réflexions automnales,...

Avant que l'hiver ne nous prenne, gavons-nous des couleurs d'automne.

Quoi de plus beau que le Jaune du ginkgo biloba, le Rose de l'érable ou le Rouge de la vigne,...

Ce temps nécessaire au repos de la terre l'est aussi pour nous.

Les journées sont plus courtes, reposons-nous un peu et ouvrons tous ensemble nos cahiers de jardinage.

Profitons du bel automne que nous avons, pour observer les oiseaux, les abeilles, les animaux au sol...tout ce petit monde si utile à notre planète

Chaque jour la nature est capable de nous étonner, de nous émerveiller et de nous éveiller.

Des aménagements simples dans nos jardins en faveur de la biodiversité peuvent reconstruire un écosystème à l'échelle de notre petit coin de verdure.

**Bon jardinage à tous !**

Vous pouvez nous rejoindre sur le projet participatif  
**"Jardins en fleurs, polliniseurs en fête"**



<https://www.jardiniersdetournefeuille.org/projet-participatif-jardins-en-fleurs-polliniseurs-en-fete>

**Dominique**



# Les activités de l'association

## Voyage au Pays d'Olmes



CAMONT, petit village du Pays D'Olmes, niché au coeur d'un vallon de L'Hers, a attiré une chaude journée de mai, cinq "Ajiteuses et Ajiteurs".

400 rosiers, la plupart grimpants ornent les façades des maison de ce beau village fortifié du X° siècle, labellisé "Plus beau village de France" dans une démarche volontaire et collective de plantations dans ce petit bourg de 155 âmes .

Nous y avons musardé pendant plus de 2 heures. Toutes les maisons possèdent un rosier en façade : qui un Pierre de Ronsard , qui un David Austin, qui un Albertine, qui un Palais Royal , etc, etc ....c'était un festival et une explosion de roses odorantes, colorées, veloutées et délicates .

Nous nous sommes promis d'y revenir au printemps prochain pour les floralies, essentiellement vouées aux rosiers? qui se tiennent le 3° week end de mai attirant environ un millier de visiteurs .



Texte et photos proposés par Régine



## Les mathématiques ... et les fleurs

En observant, très attentivement les belles fleurs d'Hélianthes, plus communément appelées **Soleils**, on remarque une distribution étonnante de leurs fleurons se présentant en spirales.

Plus surprenant encore, si l'on s'amuse à compter le nombre de spirales s'enroulant dans un sens et le nombre de spirales tournant dans l'autre sens, on obtient 2 nombres consécutifs de la **SUITE DE FIBONACCI**.

Une petite et brève explication s'impose , cette suite connue des mathématiciens commence par 0, 1, les nombres suivants s'obtiennent à partir de la somme des éléments précédents, à savoir : 0,1,1,2,3,5,8,13,21,34....



### Quel principe explique les processus façonnant l'organisation géométrique des capitules des tournesols ?

Deux chercheurs américains ont mis en équation les déformations mécaniques de la surface du réceptacle en forme de disque sur lequel croissent les fleurons et émettent l'hypothèse selon laquelle la présence d'**auxine** (hormone de croissance végétale) très importante dans la tige haute du tournesol, contribuerait à cette architecture au **coeur** du soleil de nos jardins

Sources : site Pour la science



# Le hérisson, ami discret du jardin

Beaucoup de gens ne le savent pas : le hérisson est l'un des meilleurs alliés du jardinier.

Il mange les limaces, les escargots, les chenilles et aide à garder un jardin en bonne santé.

## Mais aujourd'hui, il est en danger.

Ses refuges disparaissent : routes, pesticides, clôtures trop fermées...

### Résultat :

il y a de moins en moins de hérissons.



## Quelques gestes simples peuvent l'aider :

- Mettez une petite coupelle d'eau, surtout en été.
- Déposez un peu de nourriture pour chat.
- Évitez les produits chimiques.
- Laissez un coin du jardin "sauvage" : herbes hautes, haies, fleurs.

### Refuge douillet :

Entre deux parties de cache-cache sous les feuilles, les hérissons peinent souvent à trouver un lieu sûr durant les rigueurs de l'hiver. Or, une balle de tennis placée judicieusement sous un tas de feuilles ou dans un buisson peut devenir un refuge idéal.

- La balle crée un petit espace aéré et sécurisé, sorte de mini-igloo pour hérissons frileux.
- Ce refuge empêche le froid de s'installer tout en laissant à ces adorables mammifères la liberté de circuler.

## Un jardin parfait n'existe pas.

Un jardin vivant, oui. Et c'est celui qui accueille le hérisson.

**Si vous trouvez un hérisson dans la journée**, c'est qu'il n'est pas au mieux de sa forme, attendez une heure pour voir s'il est toujours là, mettez le dans une boîte en carton avec une serviette pour le tenir au chaud, quelques croquettes et de l'eau.

Pour un petit, attendez aussi, sa maman viendra sans doute le chercher.

Dans les deux cas envoyez un message à **Myrtille**, elle vous donnera la marche à suivre : **06 31 88 41 30**



Texte et photos proposés par Dominique



# Le cormier, un arbre rare et précieux

## Un fruitier sauvage oublié

Depuis ses origines, l'espèce humaine a entretenu des liens privilégiés pour sa survie de chasseur-cueilleur avec divers arbres sauvages producteurs de fruits comestibles. Nombre d'entre eux d'entre eux ont été domestiqués, sélectionnés et largement transformés en vue de produire plus de fruits de meilleure qualité.

Cependant, quelques espèces ont « échappé » à cette emprise de l'Homme, le cormier fait partie de ce groupe des « fruitiers sauvages » bien connu des anciens de la campagne

Le cormier (*Sorbus domestica*) est un arbre de la famille des Rosacées, souvent discret mais précieux pour la biodiversité et les usages traditionnels. Ses fleurs blanches apparaissent en corymbes au printemps et attirent de nombreux insectes polliniseurs. Les fruits, appelés cormes, sont des faux fruits pomiformes (semblables à de petites pommes ou poires) qui mûrissent à la fin de l'été ou à l'automne ; ils passent du vert au jaune puis au brun-roux.

## Utilisations et bénéfices

### Le bois : robustesse et noblesse au service de l'artisanat

De tous les sorbiers, le cormier procure le bois le plus apprécié et d'une remarquable qualité : très dense et dur avec un grain très fin, il offre une belle couleur brun rouge très élégante. Travaillé, il prend un aspect de marbre et résiste aux frottements : autrefois, c'était le bois principal pour fabriquer toutes sortes d'engrenages de moulins et de meules, de vis de pressoir, d'armatures de roues de chariots, .... On l'apprécie toujours en lutherie, pour les crosses de fusil, les manches de couteaux, les instruments de mesure, ... du coup, le cormier connaît désormais un certain renouveau avec des plantations locales pour la production de ce bois rare et très cher.

### Les fruits : saveurs uniques et trésors nutritifs

De tous les sorbiers le cormier détient la palme des fruits les plus gros : on dirait des mini-poires de 1,5 à 3cm de long.



Jaunâtres à jaune doré au début, elles deviennent progressivement tachetées et rougissent plus ou moins avant de devenir toutes brunes ou bleutées à maturité complète. Sous la peau qui se détache bien, on peut alors humer la chair jaune à brune, pâteuse et délicieusement parfumée.

Riches en vitamines, minéraux et antioxydants, les cormes se savourent crues, séchées ou transformées :

- Confitures et gelées : Les cormes se prêtent parfaitement à la confection de confitures et gelées, qui révèlent une saveur unique et raffinée.
- Pâtes de fruits : à base de cormes offrent une texture onctueuse et un goût acidulé, parfaits pour agrémenter tartines et desserts.
- Sirop de cormes : à la saveur acidulée et légèrement boisée, se déguste dilué dans l'eau ou agrémenté yaourts et fromages blancs.
- Liqueur de cormes : obtenue par macération des fruits dans l'alcool, révèle une saveur complexe et aromatique.
- Cormé : Traditionnellement, les cormes étaient fermentées pour produire le "cormé", une boisson alcoolisée légèrement pétillante, appréciée pour son goût rustique et rafraîchissant.



# Le cormier, un arbre rare et précieux (suite)

On voit donc que cet arbre apportait beaucoup aux Anciens. Les anglais le surnomment **Service Tree**. C'est un arbre de bon service !!

## Culture et entretien :

Le cormier est relativement rustique et résistant à la sécheresse une fois installé. Il préfère une exposition ensoleillée à mi-ombre et des sols bien drainés. Sa croissance est plutôt lente ; l'arbre met plusieurs années à fructifier. La taille est peu fréquente, hormis pour ôter le bois mort ou structurer la silhouette

La reproduction se fait par semis (les graines nécessitent souvent une période de stratification froide) ou par greffe sur aubépine, poirier ou cognassier pour conserver des variétés sélectionnées. Le bouturage de racines est une bonne manière de le multiplier : on déterre un tronçon de racine que l'on plante comme une bouture en veillant à respecter le sens biologique (haut/bas).

## Écologie et rôle

L'arbre a aussi une valeur ornementale grâce à son feuillage automnal coloré et à la présence de fruits décoratifs en fin de saison. Il se prête bien notamment à la culture en agroforesterie.

Le cormier favorise la biodiversité locale. Il fournit nectar et pollen pour les abeilles et autres pollinisateurs, et ses fruits nourrissent oiseaux et petits mammifères, contribuant à la dissémination des graines.

Les populations locales ont toutefois décliné dans certaines régions en raison de l'intensification agricole, de la disparition des haies et de la concurrence des espèces plus cultivées.



## Voilà donc un bel arbre à réhabiliter

Au lieu de planter tous ces arbres exotiques sans histoire et aux feuillages parfois improbables, pourquoi ne priviliege-t-on pas de telles essences locales ; au passage, le cormier pourrait en profiter pour se réchapper de nouveau dans la nature et revenir sur ses anciens fiefs !

Sa préservation passe par le maintien des milieux ouverts, des haies et des vergers anciens, ainsi que par des programmes de plantation et de valorisation des variétés locales.

**Si vous rencontrez dans la nature de beaux spécimens, signalez-les auprès d'un adhérent AJT :**  
**gerarddeguiraud@gmail.com impliqué dans sa conservation ou à l'association Au Pays d'en Haut**  
**aupaysdenhaut@orange.fr**

Texte et photos proposés par Dominique



# Trucs, astuces et plantation

## Trucs et astuces de tous les jours

1- **Contre la fonte des semis** : faire une décoction pendant 30 minutes avec un litre d'eau où l'on jette 10 clous de girofle

Arroser une fois refroidi les semis germés .

2- Cet automne, pensez à récolter quelques marrons d'Inde que vous disposerez dans vos tiroirs, penderies et autre stockages de vêtements afin **d'éloigner les mites** .

3- Au fond de votre corbeille à fruits, disposez quelques bouchons de liège afin de **repousser les minuscules moucherons** .

Trucs et astuces proposés par Régine

## Cultiver le safran dans mon jardin

Plante bulbeuse vivace, crocus d'automne. Originaire de l'ouest de l'Asie et Sud Est de l'Europe il est cultivé chez nous depuis le XIVème siècle.

**Plantation:** exposition ensoleillée.

Planter les bulbes à 15 cm de profondeur dans un sol drainé.

Peut être aussi mis en pot avec un mélange de sable et terreau.

Résistant à la sécheresse et à la rigueur de l'hiver.

Pas de soin particulier sauf désherbage.

Le feuillage sèche, puis disparaît à la fin du printemps et chaque bulbe produit durant 3 années consécutives; ensuite il faudra renouveler les bulbes.



**Récolte:** entre septembre et novembre.

La fleur possède de longs filaments rouges orangés (3 par fleur) à faire sécher et garder dans un bocal.

Idée de plantation proposée par Monique V



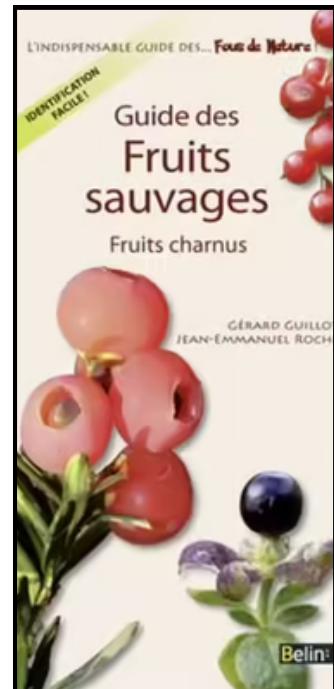
# Ouvrages

Auteur(s) : Guillot Gérard ; Roché Jean-Emmanuel,

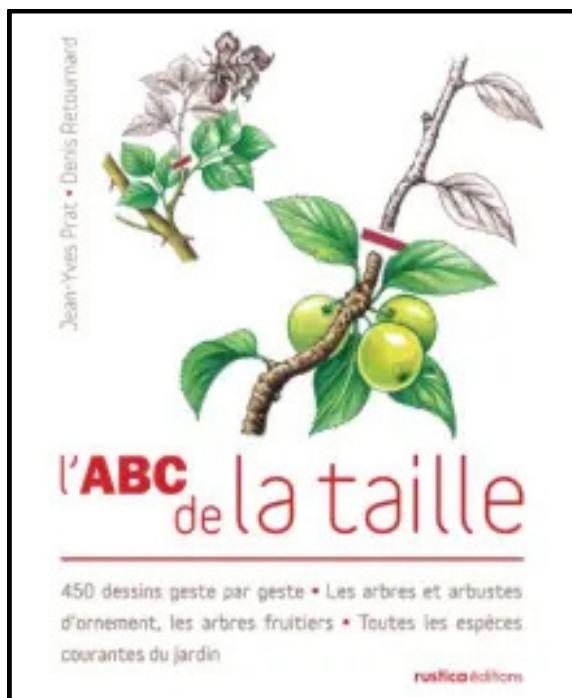
Titre(s) : *Guide des fruits sauvages: Fruits charnus*

Editeur : Belin, 2010

Vous rêvez d'identifier les fruits sauvages ? La collection des guides des Fous de Nature est faite pour vous ! - une identification simple - plus besoin de feuilleter au hasard - plus de clés d'identification rébarbatives - plus de vocabulaire technique inutile



**Livre proposé par Dominique**



Auteur(s) : Retournaid, Denis, et

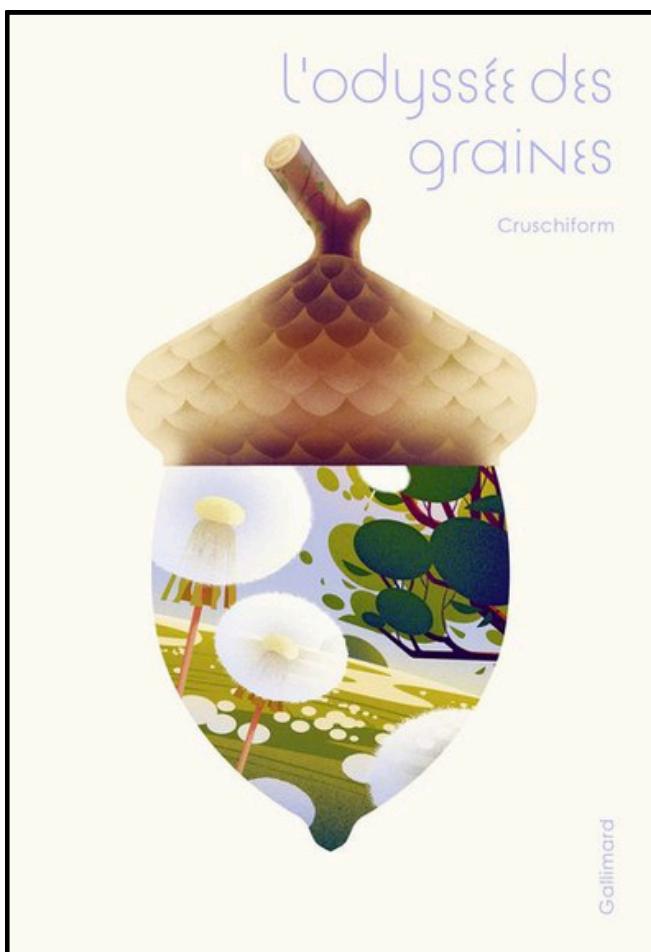
Prat, Jean Yves

Titre(s) : *L'ABC de la taille*

*Editions Rustica*

Toutes les espèces courantes au jardin, classées par ordre alphabétique, font l'objet d'une fiche technique illustrée (450 dessins) expliquant quand et comment tailler. De nombreux encadrés conseils complètent l'ensemble (gestes à éviter, précautions à prendre.).

**Livre proposé par Régine**



Auteurs) : Cruschiform

Titre(s) : *L'odyssée des graines*

Publication : Gallimard

Collection : Hors-série Giboulées

Velue, crochue, ailée, minuscule ou monumentale, chaque graine renferme en elle le récit d'une odyssée extraordinaire où la créativité de la nature règne en maître. Au gré du vent, au fil de l'eau, avec la complicité des animaux, des hommes, à chacune sa stratégie pour partir à la conquête de nouveaux territoires.

Un magnifique album où le regard émerveillé de Cruschiform invite le lecteur à redécouvrir le monde végétal et à l'admirer pour mieux le protéger.

<https://www.gallimard-jeunesse.fr/9782075135566/l-odyssee-des-graines.html>

Auteurs) : Belmokhtar, Valérie

Titre(s) : *L'artiste et le vivant*

Pour un art écologique, inclusif et engagé

Publication : les éditions Pyramyd

Dans cet essai résolument optimiste et inspirant, Valérie Belmokhtar invite à penser l'art dans le monde d'aujourd'hui. Comment répondre aux défis multiples de la crise climatique ? De quelle façon inclure toutes les créatrices et tous les créateurs dans le monde de l'art ? De quelle manière replacer le vivant au centre de la pratique artistique ?...

Sincère, courageux et profondément humain, cet essai nourri de culture artistique est très richement illustré par des œuvres provenant des quatre coins du monde et issues de démarches parfois radicales, souvent poétiques et toujours engagées.

<https://pyramyd-editions.com/products/lartiste-et-le-vivant>



Ouvrages proposés par une adhérente : Noémie "Illustratrice et graphiste engagée"  
"Voici des lectures mêlant l'art et le vivant, invitant à s'émerveiller et protéger la biodiversité".

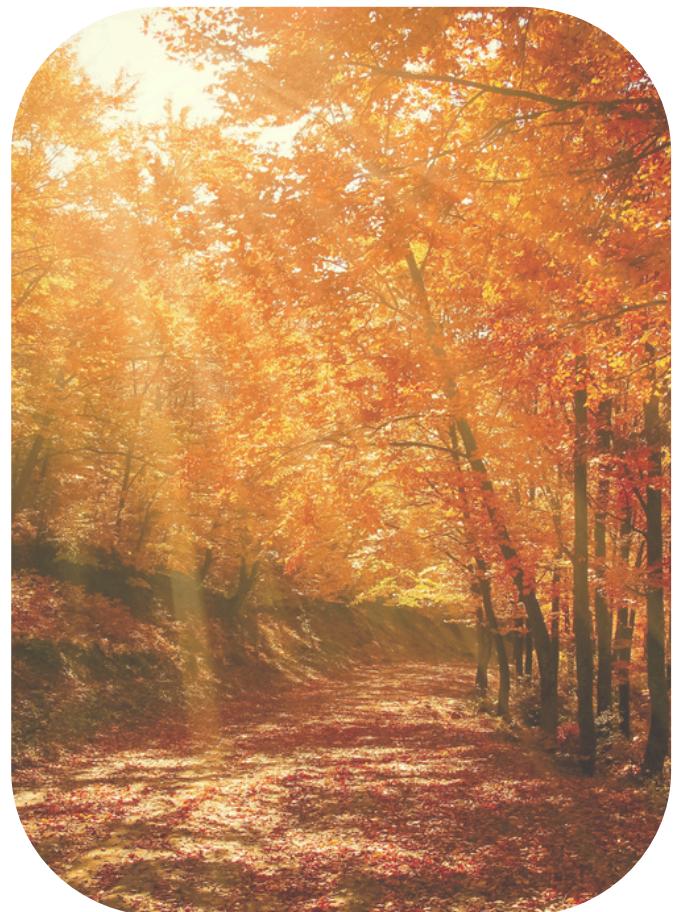


# Haïkus

*Couleurs enflammés*

*Irisent les frondaisons*

*Yeux écarquillés.*



*Nuages gris ou blancs*

*Se moquent du soleil*

*Trop timide pour les gêner.*



Haïkus proposés par Monique V



# Recette

## Roulés aux Pommes

### Ingrédients :

Pour 8 roulés

- 3 à 4 pommes
- 8 tranches de pain de mie
- 50 g du sucre
- de la cannelle en poudre
- 80g de beurre fondu



### Préparation :

- Epluchez les pommes et les couper en petits dés, les cuire dans une casserole avec un peu de beurre de beurre pendant 15 à 20 minutes en remuant souvent.
- Eliminez au couteau les bords bruns des tranches de pain de mie et les aplatis fortement au rouleau à pâtisserie .
- Disposez sur une tranche de pain de mie aplatie , un peu de pommes cuites et roulez la tranche “comme un nem”. Faites de même avec les 8 autres tranches .
- Dans un plat creux mélangez le sucre et la cannelle en poudre ( quantité à votre appréciation ).
- Dans un autre plat creux versez le beurre fondu .
- Badigeonnez les roulés avec le beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- Puis roulez les dans le mélange sucre-cannelle.
- Les cuire sur plaque du four entre 15 et 20 minutes, à 180°.

**Les déguster tièdes , ils sont très croustillants !**

Recette proposée par Régine et Lou



## Boisson à la verveine citron

Lors du repas de l'association du vendredi 13 mai, j'ai fait gouter une boisson fraîche, simple et venant du jardin... En voici la recette que j'ai promis de vous transmettre...

- Cueillir au jardin 6 à 8 branches de verveine citron, on peut en mettre un peu plus selon les goûts.
- Faire chauffer un litre et demi d'eau jusqu'à ébullition, pendant ce temps, on effeuille les branches de verveine citron, on pèse 60 ou 80 g de sucre (selon les goûts).
- Lorsque l'eau commence à bouillir, on ajoute les feuilles et le sucre, on baisse pour frémissement et on laisse infuser 10 minutes (pas plus sinon vous aurez un gout de foin).
- On filtre l'infusion et on laisse refroidir en bouteille (en verre, c'est beaucoup mieux) sans fermer.
- Une fois refroidi on peut mettre au frais (en fermant les bouteilles) et on peut conserver deux à trois jours au frigo.
- On peut adapter la recette avec de la menthe fraîche !



Recette et photos proposés par une adhérente : Jeanne