

L'art de la multiplication et de la division.....

Je sème, tu boutures, il marcotte, elle divise, nous multiplions...nos végétaux. Déclinons ensemble comment nous mettons les plantes "dans tous leurs états".

Nous étions une quinzaine autour de la cheminée d'Utopia le 10 février pour nous intéresser à ce vaste sujet combien passionnant, pour un jardinier, qu'est la multiplication des végétaux. Quel jardinier n'est pas heureux de voir sortir un semis ou d'avoir réussi une bouture réputée difficile. Pour se multiplier, les plantes, contrairement aux autres êtres vivants, ont plusieurs possibilités : **la reproduction sexuée** donne des individus dont les caractères proviennent à la fois de la mère et du père alors que **la reproduction asexuée est un clonage** de la plante mère.

Nous avons commencé ce café botanique avec l'étude de la reproduction sexuée des plantes. Il s'agit du semis. **Les points-clés de la réussite d'un semis sont** : le substrat (qui soit être suffisamment fin), la température, l'humidité, l'âge des graines...Chaque espèce possède des conditions de semis qui lui sont propres.

La reproduction sexuée n'est pas la seule façon par laquelle les végétaux peuvent se multiplier : elles peuvent le faire par le processus de multiplication végétative, c'est à dire la production d'un végétal nouveau à partir d'un simple fragment de végétal (morceaux de tiges, bourgeons...). En effet, les cellules d'un végétal sont souvent totipotentes (-potens : pouvoir, toti- : tout): Elles ont la possibilité de revenir à un état embryonnaire, et de se différencier en toute cellule spécialisée qui serait nécessaire pour former une nouvelle plante.

Certaines plantes se multiplient naturellement par multiplication végétative, elles utilisent pour cela des organes de réserves. Citons par exemple : les tubercules (pomme de terres), les rhizomes (iris), les bulbes (oignons) et autres stolons (fraisiers) ... L'homme a, au cours du temps, su tirer profit de cette caractéristique des végétaux. Il a ainsi perfectionné certaines techniques. En voici quelques unes : **Le bouturage** : branche d'un arbre ou d'une plante vivace que l'on sépare de la tige, et que l'on plante en terre pour qu'elle prenne racine et produise un nouvel individu. **Le marcottage** : consiste à provoquer l'émission de racines sur un rameau, sans détacher celui-ci de la plante dont il est issu. Il reste ainsi nourri par la 'plante mère' tant qu'il n'est pas capable de s'alimenter seul. **La division** : Séparation d'une grosse touffe en plusieurs petites. **Le greffage** : consiste à mettre en contact étroit les tissus d'une ou plusieurs plantes pour qu'ils se soudent entre eux. Le greffon développe tiges et feuilles, le porte-greffe fournit les racines.

Au cours de cette soirée, nous avons pu aborder de manière un peu théorique ce vaste sujet qu'est la multiplication des végétaux. La meilleure façon d'apprendre sur ce sujet c'est la pratique.

Rendez-vous donc le 11 mars à 10h sur les jardins familiaux avec Muriel Thill pour un cours pratique sur les semis.



www.jardiniersdetournefeuille.org

"Bulles à thym"

*Le printemps est arrivé, sors de ta maison
Le printemps est arrivé, la belle saison !
L'amour et la joie sont revenus chez toi
Vive la vie et vive le vent, vive les filles en tablier blanc !
Vive la vie et vive le vent et vive le printemps !
Dépêche-toi, dépêche-toi, ne perds pas de temps
Taille ton arbre et sème ton champ, gagne ton pain blanc
L'hirondelle et la fauvette, c'est la forêt qui me l'a dit
L'hirondelle et la fauvette, ont déjà fait leur nid
Ya le printemps qui te réveille, t'as le bonjour du printemps {x2} »*

Michel Fugain

SOMMAIRE

Mars - Avril 2006

- 1 **Chut !! Je sens : hommage à la violette de Toulouse**
- 2 **Recette à la cardamome Fenêtre sur jardin Les potins de Tourn'sol**
- 3 **Les épices à Utopia**
- 4 **L'art de la multiplication des plantes : Semis, bouturage, marcottage**

Rédigé avec la participation d'Annick, d'Yvette, de Sophie, de Simone et de Dominique



Chut !! je sens....

Immortalisée par les villes de **Parme et de Toulouse** la violette (V. Odorat) dont la mode et la culture avaient beaucoup diminué en France tente de se développer à nouveau en Midi-Pyrénées grâce à des passionnés réunis en association : **Les Amis de la Violette**. Depuis l'an 2000 ils organisent un **Festival de la Violette** le premier W.End de février, mais surtout ils participent activement à la promotion et "aux échanges artistiques, botaniques et historiques" de cette humble petite fleur connue dans le monde entier. Nous pensons qu'il serait bon de nous intéresser à cette histoire et naturel d'introduire dans nos jardins " **La Violette de Toulouse**" cultivée semble-t-il dans un temps pas si lointain, aussi sur les terres de Tournefeuille.

" A Parme, à Parme où pousse la violette, A Parme nous irons ». **R. DESNOS**



Jardinerie Animalerie Pépinière Motoculture
Z.I. de la Ménude **Tel** : 05 34 50 82 82

Cuisine et santé

Recette de « La ville illuminée »



La cardamome

Pour 10 personnes: 1 épaule de mouton, 1 cuill à café de cannelle moulue, 25 cl d'huile d'olive, 10 graines de cardamome, 1kg de riz, 1 gros oignon blanc, cannelle, cumin, 1 boîte de maïs.

Faire un bouillon avec la cannelle, y laissez cuire une heure la viande. Retirez l'épaule et ajoutez au bouillon 2c à soupe d'huile d'olive, la cardamome et le maïs. Faire bouillir 10 mn, salez. Lavez le riz, le faire cuire 15 à 20mn, égouttez-le.

Hachez l'oignon finement. Mélangez avec la cannelle moulue, le cumin et un peu de sel. Frottez l'épaule avec ce mélange. Laissez reposer 10mn puis faites la roussir au four 10 minutes en la retournant. Faire une sauce fine avec tomates, oignon, piment, ail et sel pour accompagner le plat. Coupez la viande en tranches, servir avec le riz et la sauce.

✧ fenêtre sur les jardins du monde

Le café Botanique de janvier nous a fait voyager à travers le monde Nous faisons partie de ce monde végétal, il nous fait vivre, nous permet de nous soigner, nous nourrit. Nous en tirons les choses essentielles à la vie.

Ce soir là, nous avons fait le tour de ces jardins extraordinaires que certains avaient visités, si riches de plantes colorées, aux 4 coins du monde. Nous sommes partis à Madère, à Grenade...ce qui nous a donné l'idée de créer cette nouvelle rubrique.

Faites nous part de vos visites de jardins intéressants nous les présenterons dans le bulletin.

Les potins de Tourn'Sol

Qu'il était beau le jardin un certain samedi matin....
Il dormait sous la neige.
Paysage inhabituel.... Silence.



Café botanique Janvier 2006 : Les Epices

Ce soir là, nous avons découvert de nombreux épices qui mettent du piments à nos plats. Nous sommes partis en Arménie, en Afrique, en Scandinavie... pour nous rendre compte que ces légumes et épices sont universels, qu'ils ont fait le tour du monde. Ainsi le gombo est aussi bien utilisé au Sénégal qu'en Arménie où on l'appelle bamia.... La cardamome, se retrouve dans le Garam Massala du nord de l'Inde, mais aussi dans le glogg scandinave....

Très utilisées depuis l'antiquité, les épices masquent les odeurs, elles sont antiseptiques et facilitent la digestion. Les épices sont différentes des aromates : les aromates sont des feuilles fraîches ou séchées, les épices sont plutôt des graines, rhizomes, fruits ou baies séchés. **Le nom d'épice vient de « spices »** (espèces) : substances spéciales (médecins italiens) elles ont souvent été des monnaies d'échange (d'où l'expression « payer en espèces »). Elles arrivent en France grâce aux romains, grands amateurs d'épices La cannelle est une écorce d'arbre roulée, le clou de girofle est un bourgeon floral non éclos, la vanille est une magnifique orchidée, le safran vient des stigmates de crocus particuliers....

On distingue:

* **les plantes de feu** : moutarde, piments, paprika, poivres (Poivre vert : récolté non mur, Poivre noir : vert séché au soleil ; Poivre blanc : mûr devenu rouge ; Poivre gris : mélange de blanc et de noir)

* **les épices parfumées** : cardamome (Plante **aromatique**, espèce de roseau dont les capsules vertes très **parfumées**, sont composées de graines que l'on sèche), le carvi, la coriandre (famille de la carotte et du persil au goût d'anis), le cumin (ou curry des prés), le curcuma, le gingembre, le fenouil, la muscade, le clou de girofle, le céleri

* **les épices douceur** : la badiane, l'aneth, la cannelle, le genièvre, le cacao, la nigelle, le pavot, le safran, le sésame et la vanille...

Le monde végétal est si riche et si complexe, l'homme vit grâce à lui. Une petite leçon d'humilité....qui doit nous faire réfléchir sur notre façon de le gérer



“Avril pluvieux, fait Mai joyeux”

Qui reconnaît la vanille ?