

# BULLES à thym

N° 86 | avril-juin 2023



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](mailto:jardiniersdetournefeuille@orange.fr)  
06 32 32 07 00



# Sommaire

## LA FLORE | 3-4-5-6-7

- Le chêne d'Allouville
- Le pissenlit
- Purin de pissenlit
- L'orobanche
- Le volubilis et autres ipomées

## POÈME sur le chêne d'Allouville | 8

Le chêne et l'if

## CHRONIQUE | 9

Rangez votre tondeuse

## OUVRAGE | 10

Sauvages de ma rue

## RECETTE | 11

Croquants provençaux



Après une année bien remplie en visites, ateliers, cours, nous allons faire une pause jardinière.

Lors de vos périples, vous allez découvrir des jardins fabuleux, des astuces de jardinage chez une grand-mère, des recettes de tante Marie... Notez tout ça et parlez nous en à la rentrée.

Profitez de vos vacances, nous nous reverrons en septembre avec d'autres animations.

Rendez-vous sur le **forum des associations (le 2 septembre)** puis bien sûr aux **20 ans de l'association le 23 septembre !**

Bonnes vacances jardinières.

Les bullatynes



## Le chêne d'Allouville

Le chêne d'Allouville est un chêne pédonculé situé au centre du village d'Allouville-Bellefosse, juste face au clocher-porche de l'église Saint-Quentin, dans le pays de Caux, en Seine-Maritime. Son âge exact n'est pas connu : estimé au XIXe siècle âgé de **800 ans**, une estimation ultérieure lui en attribue **1 200**. Il est réputé comme étant le plus vieux chêne en France.

Sa hauteur est de **18 m** et sa **circonférence atteint les 15 m** à 1 m du sol. Localisé à proximité immédiate du clocher de l'église du village, il abrite en son sein deux minuscules chapelles et draine chaque année quelque 30 000 à 60 000 visiteurs.

Le chêne d'Allouville est inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France depuis 2009.

### Histoire

Selon la légende, le chêne a été planté en 911 pour la naissance de la Normandie mais les scientifiques pensent de nos jours que le chêne serait daté du **IXe siècle**. Probablement contemporain de Charlemagne, le chêne d'Allouville a pu voir défiler les troupes de Guillaume le Conquérant en marche vers l'Angleterre qui, selon la tradition, a fait halte à son pied

En vieillissant, l'arbre s'est creusé de l'intérieur, offrant en ses entrailles le petit mètre carré nécessaire pour une vie d'ascète.



Et **l'histoire** va continuer car une **Ramée-Cultrice**, Christine, a semé une graine de ce chêne et a cédé le jeune plant à l'AJT.

Et ci-dessous, le résultat : Le digne fils du chêne d'Allouville s'épanouit dans le jardin des Ramée-Culteurs. **Rendez-vous pour les 10 ans du jardin des Ramée-Culteurs, à ses pieds, pour voir son évolution ?**



Peit chêne d'Allouville au jardin des Ramée-Culteurs  
© Christine Brunet

# Mon ami le Pissenlit

***Bonjour, je suis un pissenlit. Beaucoup de gens me traitent de mauvaise herbe, mais je suis un ami et je viens vous aider!***

Quand vous me voyez, rappelez-vous que je suis le **SEUL** qui veut et peut grandir dans cet endroit particulier. Et ceci parce que:.

- Soit le sol est trop compact /dur/ piétiné et je veux l'aérer pour vous avec mes racines.
- Il y a un manque de calcium dans le sol – ne vous inquiétez pas, je vais vous l'enrichir avec la mort de mes feuilles.
- Le sol est trop acide. Mais je vais aussi l'améliorer pour vous si vous me donnez la chance.
- Ou encore un mélange des raisons ci-dessus, bien sûr!

Je suis ici parce que votre sol a besoin de mon aide, alors laissez-moi grandir sans me déranger ! Quand tout sera réparé, je disparaîtrai à nouveau, je vous le promets !

Vous pouvez même voir par ma croissance à quel stade mon aide pour votre sol est: Si mes feuilles sont à plat sur le sol alors je ne fais que commencer... mais si elles sont bien droites et décollées du sol, alors j'ai presque terminé!

Je suis l'une des premières fleurs à éclore au printemps donc j'annonce le printemps et l'été pour vous.

Le jour lorsqu'il fait chaud, j'ouvre mes fleurs mais lorsque la température se refroidit le soir, je les referme rapidement. En fait, s'il ne fait pas assez chaud durant la journée, je ne les ouvrirai pas du tout!



Mes fleurs sont la première nourriture pour les insectes après l'hibernation et contrairement à la plupart des autres plantes, j'ai du pollen et du nectar, pas seulement l'un ou l'autre!

Je suis **généreux** avec eux !

Au fait, mes fleurs sont même délicieuses pour vous, le saviez-vous ? J'avais l'habitude d'être appelé **le miel des pauvres** parce que mes fleurs sont si douces, par exemple en confiture, en sauce ou salade!

L'Internet regorge de recettes – jetez-y un coup d'œil. Mais attendez jusqu'à la fin de mai ou plus tard avant de commencer à me cueillir et même alors, ne prenez pas tout!

La biodiversité et les abeilles seront très reconnaissantes!

Traduit de l'anglais Auteur: Paula kok-de boer

Texte et photo proposés par Stella

# Préparer un purin de pissenlit

Sous forme d'extrait fermenté, le pissenlit est un produit phytostimulant de choix qui donne un coup de fouet aux jeunes plantations. Au moment du satané désherbage, c'est à garder en tête.

Le purin (ou extrait fermenté) de pissenlit (*taraxacum officinale*) est riche en silice et en potasse. C'est une préparation phytostimulante très utile à utiliser en arrosage dans les godets des plants de légumes d'été en attente de repiquage. Avant qu'ils n'épuisent les nutriments contenus dans leur petit pot, on peut les arroser toutes les semaines avec cette potion énergétique naturelle. Cerise sur le gâteau, en pulvérisation, ce purin est un fongicide efficace contre les maladies cryptogamiques. Au mois d'avril, tandis qu'il est encore en fleur, le pissenlit est facile à reconnaître. Alors avant qu'il ne se ressème au gré du vent, c'est le moment de le prélever et de le valoriser.

## Récolte et préparation

Tout est bon dans le pissenlit. Prélevez indifféremment un kilo de fleurs, feuilles, tiges et racines, puis coupez la récolte en petits tronçons de deux centimètres.

## Trempage

Dans un récipient suffisamment large pour permettre le brassage ultérieur, immergez les plantes hachées dans dix litres d'eau (de pluie de préférence).



## Macération

Placez votre récipient à l'ombre et touillez une fois par jour pour activer la fermentation. La préparation est prête lorsqu'il n'y a plus d'ébullition, une quinzaine de jours plus tard. Ne laissez pas macérer au-delà, au risque de provoquer une putréfaction absolument nauséabonde.

## Utilisation

Après filtration, stockez le purin en bidons hermétiques, à conserver une année. Utilisez-le toutes les semaines, y compris après la plantation, en pulvérisation sur le feuillage, dilué à 5% (5 cl pour un litre) ou en arrosage dilué à 10%.



Proposé par Stella

# L'OROBANCHE

*" Les grandes Orobanches mauves pâle prenaient une éloquence inespérée dans le sable désolé du désert " André Gide Feuillet d'Automne*



L'orobanche rameuse est une **plante parasite** non chlorophyllienne, elle fait partie de la famille des Orobanchacées qui compte environ 150 espèces .  
Présente dans le sol sous forme de graines , elle ne peut germer qu'en présence de molécules émises par les racines de certaines plantes .

Plante herbacée à port érigé et de couleur jaune paille car dépourvue de chlorophylle , sa tige porte des petites fleurs jaunes, bleues ou blanches- selon l'espèce- groupées en épi terminal qui à maturité produisent des milliers de graines à pouvoir germinatif très long ( de 10 à 15 ans).

Elles dépendent des plantes-hôtes qu'elles s'approprient **pour utiliser les éléments nutritifs et l'eau dont elles ont besoin.**

Certaines espèces sont très spécialisées et dépendent d'un seul hôte comme l'orobanche du lierre , d'autres investissent des espèces diverses comme les fabacées ( pois, vesces, genêts) d'autres le colza ou le tournesol ;

Les plantes potagères ne sont pas épargnées ( tomates, aubergines, choux, piments ) pour n'en citer que quelques unes . Chaque espèce vit sur les racines déterminées .

## **Danger pour l'agriculture ?**

Oui peut être si l'on en croit leur prolifération dans l'agriculture intensive et leur progression sur le territoire français depuis 2009 car au vu de la capacité de résistance des graine il semble difficile de les éradiquer .

Texte proposé par Régine

## Les Volubilis et autres ipomées

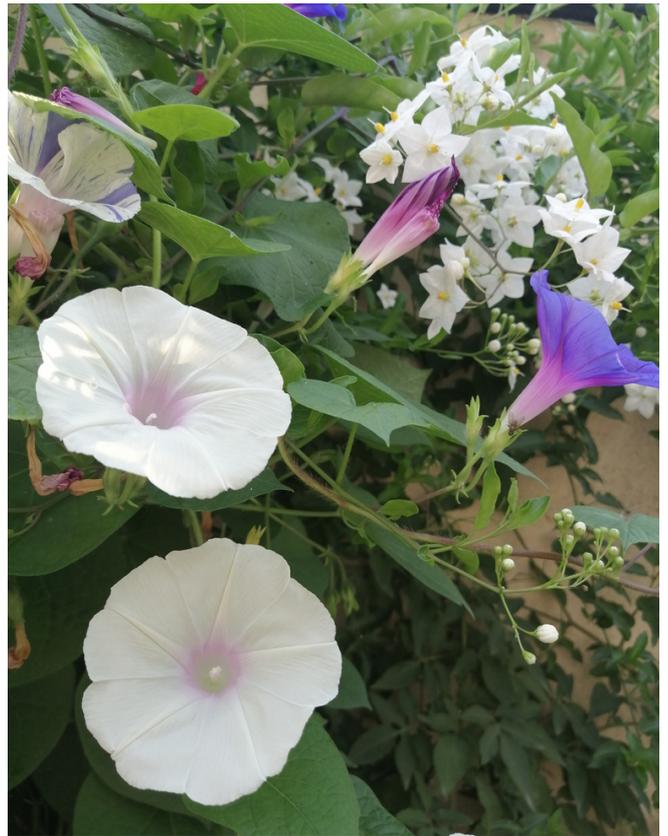
La vigueur et la variété des ces grimpantes n'ont d'égal que la beauté de leurs corolles

L'ipomée fait partie de la famille de Convolvulacée, **cousine du liseron**-détestée par le jardinier – cette grimpante exubérante peut monter jusqu' à 3 m et plus sur un support adapté : grillage, bambou, treillage ou arbuste dégarni .

La plupart des variétés et elles sont nombreuses allant du bleu profond, au rouge , rose blanc, orange produisent de grosses fleurs en trompettes qui s'ouvrent le matin et se referment au plus fort de la chaleur de l'après midi

Le semis s'effectue en mars sous abri et dès que la terre est chaude on peut semer sur place ( fin avril -mai ) en laissant tremper quelques heures les graines dans l'eau .

Tous les sols lui conviennent à condition qu'il soit drainé et frais, elle est gélive et aime le soleil mais pas le vent



Une profusion de variétés s'offrent à vous, par exemple :

- .Tricolor « heaven blue : corolles bleues en trompette
- I.Purpurea : corolles violettes, magenta, roses, blanches rayées de bleu
- I.Fleur de lune ( ipomée du Mexique) très grande fleurs blanches très odorantes
- I. Lobata à fleurs tubulaires rouges puis blanches
- I. quamoclit rouge à feuillage penné , très fin etc...
- 

Il est encore temps de procéder aux derniers semis de ces annuelles faciles et généreuses , de plus **elles sont nectarifères c'est à dire qu'elles attirent les papillons** .

Texte proposé par Régine



# Poème sur le chene d'Allouville

## LE CHÊNE ET L'IF

*Dans les champs fortunes de ma belle patrie ,  
Près d'un temple sacré de l'antique Neustrie ,  
Est un chêne si vieux que les plus vieux corbeaux  
N'ont pas la moindre souvenance  
De s'être reposés, aux jours de leur enfance,  
Sous le naissant abri de ses jeunes rameaux.  
L'herbe frémit, le gravier tiède  
Crépite et l'on croirait là-bas  
Entendre sur le sable et l'herbe  
Comme d'imperceptibles pas.  
De ce roi des forêts la cime verdoyante  
Semble, en s'élançant vers les cieux ,  
Être une médaille vivante  
De l'antiquité de ces lieux.  
On accédait dans cette salle par un escalier en bois.  
Le feuillage du hêtre formait un dôme immense pouvant abriter  
soixante à quatre-vingts personnes. Ces merveilles de la nature,  
que le respectable Du Détroit croyait léguer aux âges futurs ,  
ont disparu.  
Son tronc plein de vigueur, énorme pyramide ,  
Enceint trois fois neuf pieds dans son vaste contour ;  
Il a vu comme une eau rapide  
Vingt-huit siècles entiers s'écouler tour-à-tour ;  
Le givre des hivers, les vents ni les orages ,  
N'ont pu porter atteinte à sa mâle beauté ;  
Et l'auguste vieillard, sur le débris des Ages.  
S'élève triomphant comme l'éternité.  
Dans ses flancs une main pieuse  
Éleva jadis un autel ;  
Et, tous les ans, dans un jour solennel ,  
Il entend retentir sa voûte harmonieuse  
Des louanges de l'Éternel.  
Aussi le maître du tonnerre  
Le protège en secret contre la faux du temps ,  
Et cet arbre chéri des cieux et de la terre  
Doit braver à jamais le courroux des autans.  
Le sommet de sa tige, ombragé de feuillage ,  
Se termine par une croix ,  
Et ressemble au clocher d'un antique ermitage  
Qui s'élève du sein des bois.  
Près de ce chêne vénérable  
Autrefois, empruntant son abri secourable.*



## "Posez votre bêche et rangez la tondeuse" : le cri du cœur de la paysagiste britannique Alys Fowler qui invite à observer les jardins

Après trente ans de métier, notamment pour la prestigieuse Société Royale d'Horticulture en Angleterre, elle publie une tribune dans le quotidien "The Guardian" pour inviter les passionnés de jardin à changer d'approche, préférer la cohabitation avec la nature, plutôt que le bras de fer.



Le jardin d'Alys Fowler sur son compte Instagram. (CAPTURE)

Elle explique en quoi consiste cette approche dans une tribune publiée par le Guardian, une tribune en **six recommandations** pour que jardiner ne soit plus un bras de fer avec la nature. Par exemple, poser sa bêche et ne plus retourner le sol, pour arrêter de déstabiliser tout ce qui vit dedans et qui aide le jardinier : les vers de terre, les champignons, les petits insectes. Observer aussi les herbes sauvages plutôt que de les arracher, parce qu'elles disent toujours quelque chose de la santé du sol. Et puis, au lieu de chercher à exterminer les limaces mangeuses de salades, essayer de les rassasier autrement, avec du compost de surface, mais pas que. Bref, Alys Fowler propose de tout repenser.

### "Nous faisons tout l'inverse"

Ce que propose Alys Fowler, **c'est de travailler avec la nature, pas contre elle**, d'économiser son énergie en cohabitant plutôt qu'en combattant, en clair, de **chercher la symbiose, l'harmonie**. Et l'on comprend finalement que tout cela dépasse largement le petit milieu du jardinage, que l'idée, c'est de repenser notre rapport au monde, aux autres, à ce qui n'est pas prévu, à ce qui sort de nos plans, nos schémas, nos listes. Pour ne plus être constamment sur la défensive, pour vivre mieux.

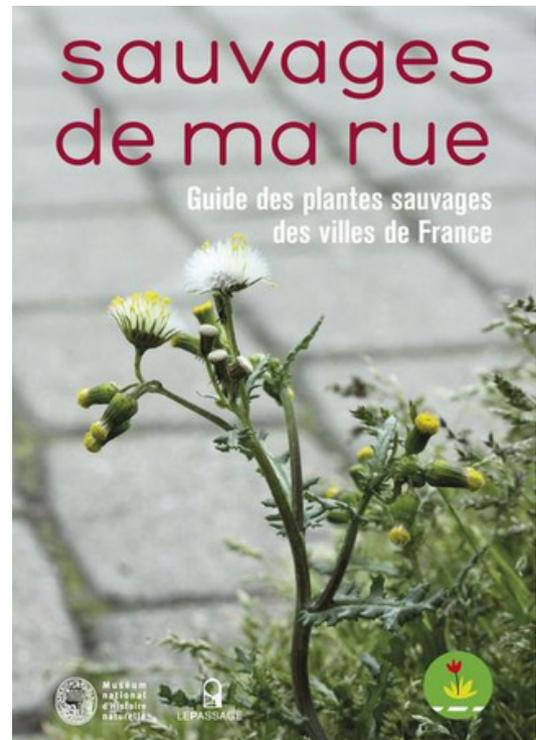


## Ouvrage

*Sauvages de ma rue : guide des plantes sauvages des villes de France* / sous la direction de Nathalie Machon et Éric Motard ; photographies de Gérard Arnal  
Edition le Passage

**Sauvages de ma rue présente les plantes sauvages les plus répandues dans les espaces publics des villes et villages de France. Chaque espèce est décrite d'une façon claire, sans terme technique afin que tout citadin, sans aucune formation en botanique, puisse apprendre à identifier celles qui poussent dans son environnement immédiat. Les descriptions sont toutes assorties de photographies. En outre, des informations sont fournies sur l'écologie de ces espèces (les endroits où on les trouve préférentiellement) ainsi que les usages alimentaires ou médicinaux qu'elles peuvent avoir. Il est surprenant de constater à quel point ces plantes, considérées pour la plupart comme des "mauvaises herbes", possèdent des vertus oubliées.**

**Les plantes, et particulièrement les plantes sauvages, à travers les services qu'elles rendent, sont indispensables à la vie des citadins : elles tempèrent les îlots de chaleur, elles aident à la dépollution de l'air et de l'eau, à la détoxification des sols, elles constituent le milieu de vie de nombreux animaux (oiseaux, papillons, abeilles). En conséquence, de la qualité de la flore des villes dépend la qualité de vie des citadins, leur bien-être et même leur santé. Pourtant, les plantes sauvages qui peuplent nos cités restent méconnues.**



**Cet ouvrage, richement illustré, constitue un catalogue de référence unique qui permettra aux citadins de reconnaître les plantes qu'ils croisent quotidiennement dans leur rue, autour des pieds d'arbres, sur les trottoirs, dans les pelouses.**

**Il donnera également aux lecteurs intéressés la possibilité de participer à l'inventaire de la flore des villes organisée par le Muséum national d'histoire naturelle et l'association Tela botanica, dans le cadre du projet "Vigie-Nature".**

**Cet ouvrage est une coédition Le Passage - Muséum national d'histoire naturelle.**

**Sous la direction de Nathalie Machon, professeur d'écologie au muséum national d'histoire naturelle.**

Ouvrage proposé par Dominique



## Croquants Provençaux

-sans matière grasse !!!-

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 150g de sucre
- 350 g d'amandes et noisettes coupées en deux
- 3 à 4CS de sésame
- 3 à 4 CS de fleur d'oranger
- 5 œufs entiers
- Grains de chocolat (optionnel)

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Dans un saladier tamisez la farine, ajoutez-y le sucre, mélangez.
3. Cassez les œufs dans un bol, ajoutez la fleur d'oranger et battez-les en omelette.
4. Incorporez les œufs au mélange farine + sucre dans le saladier, mélangez du mieux que vous pouvez (normalement ça commence à coller...) en ajoutant au fur et à mesure les amandes.
5. Réalisez deux gros « boudins » longs comme votre plaque de cuisson (la pâte va s'étaler un peu à la cuisson, espacez-les donc suffisamment). La pâte est très collante, c'est normal...
6. Enfournez pour +/- 10 minutes. Le temps de cuisson varie d'un four à l'autre, il vous faut obtenir deux boudins fermes, facile à couper (un biscuit a deux cuissons d'où son nom bus-cuits...)



7. Sortez votre plaque et découpez vos « boudins » en tranches d'un centimètre de largeur, en prenant soin de les espacer les uns des autres pour faciliter leur cuisson à cœur.

8. Ré-enfournez +/- 10 minutes (perso, je mets 5 minutes, j'éteins le four et entrouvre la porte en laissant la plaque), les croquants doivent être encore tendre à la sortie du four, c'est en refroidissant (sur une grille de préférence) qu'ils durciront. Prenez donc garde à ne pas trop les faire cuire... Vous pouvez les conserver dans une boîte à biscuits (boîte en fer par exemple) 5 à 7 jours.

Bonne dégustation !

Recette proposée par Jeanne