

Des pommes, des poires et des scoubidou ? non, des pommes, des poires, des kiwis et d'exotiques feijoa au menu de cet automne. Ces fruits aux pétales charnus font les délices des oiseaux de mon jardin depuis 3 ans. Bon appétit monsieur moineau et madame merlette ! D'autres petits malins sont quant à eux friands de choux ou de buis... ouvrons l'œil et profitons de la saison qui vient pour apprécier les vertus des plantes et faire un retour sur le séjour en Lot et Garonne.

Rédacteurs N°3 Emmanuelle Amelot/Mireille Caillé/Nathalie Dublineau/ Nadine Guyon/Martin Martin

LA PLANTE DE LA SAISON

Osmanthus fragrans aurantiatus

Buisson toujours vert, aux feuilles opposées, étroites et lisses, pousse en tout sol acide ou calcaire.

Chez la plupart des osmanthes, la floraison blanche, très agréablement parfumée, se produit au printemps.

Celui-ci, se couvre en septembre-octobre de nombreuses grappes de minuscules fleurs orange/abricot, dotées d'un parfum acidulé, délicieux et puissant.

Ce grand arbuste, au port naturellement arrondi, se plaît au soleil, il peut atteindre 6m de haut.

Il résiste jusqu'à moins 12°.



FRUITS D'AUTOMNE

Pommes, poires, kiwis et feijoa



La récolte des fruits peut commencer dès le mois d'août pour les variétés précoces et s'échelonner jusqu'en novembre.

Pour les kiwis la récolte a lieu en fin d'année, novembre ou même décembre, en tout cas avant les gelées.

L'idéal est de préparer l'endroit de stockage pour optimiser la conservation des fruits. Un milieu aéré, stable en température et en hygrométrie sont requis et sans lumière.

Les fruits de feijoa se ramassent en fin d'année d'octobre à décembre mais les fruits ne se conservent pas.

Depuis quelques années, la maturité des pommes et des poires est plus précoce mais les feuilles tardent à tomber (décembre 2024 et même janvier 2025).

Pour les kiwis, le repère était la chute des feuilles mais en 2024, les feuilles n'étaient pas encore complètement à terre et les kiwis ont été ramassés en décembre.

POINT PHYTO

LES RAVAGEURS DU JARDIN EN AUTOMNE

Le rallongement des nuits et la baisse des températures nocturnes rallongent le cycle de vie des insectes qu'ils soient ravageurs ou auxiliaires, et notamment aux stades larvaires.

Malgré tout en automne les températures diurnes peuvent être encore élevées (25 degrés et plus) et donc même si les insectes commencent à être moins actifs la vigilance est encore de mise.

C'est entre autres le cas des papillons (lépidoptères). Au stade adulte les papillons sont des alliés, ils font partie des pollinisateurs. Par contre au stade larvaire, stade chenille (et si de plus leur nombre est important) les papillons sont des ravageurs : piéride du chou, pyrale du buis, papillon tueur de palmier, papillon du géranium, etc...

Les symptômes peuvent être variables et pour certains peu visibles ou trop tard.

Sur les choux, la piéride est repérée grâce aux feuilles complètement dévorées et à la présence d'excréments. Sur le buis, la pyrale consomme les feuilles, il y a aussi la présence d'excréments et une sorte de toile. Le papillon tueur de palmier et le papillon du géranium font une partie de leur stade larvaire à l'intérieur du stipe (palmier) ou des tiges (géranium) cela complique la détection de leur présence et donc leur éradication.

Lorsque c'est possible, la prévention en posant une moustiquaire est un moyen très efficace pour éviter la ponte et donc les chenilles. Ensuite le ramassage et la destruction des œufs ou des chenilles sont aussi très efficaces. Et dans certains cas des traitements de BT *Bacillus Thuringiensis* (bactérie) ou des traitements à base de nématodes (vers microscopiques) qui détruisent leurs hôtes.

LES TRESORS DE DAME NATURE

LE KIWI

Une étude indienne a récemment listé les nombreux nutriments santé contenus dans les kiwis parmi lesquels des protéines solubles prédominées par une enzyme appelée « actinidine » et sa forme active que l'on trouve dans la chair du fruit. Cet enzyme s'avère capable de décomposer (hydrolyser) les protéines du blé (gluten), du bœuf et des produits laitiers, souvent problématiques, et ainsi faciliter la digestion. En outre l'actinidine accélère la vidange gastrique. Quant à la « kirola » une autre des protéines présente dans le kiwi, elle modulerait potentiellement les récepteurs de la douleur et l'activité anti inflammatoire de l'organisme.

Très peu calorique pour un fruit il est très riche en vitamineC (82 mg env pour 100 g) ET couvre les AJR mieux que les agrumes. Il fait mieux que la banane en Potassium, contient du Phosphore et du Calcium. Ses acides organiques participent à maintenir une muqueuse intestinale intègre et un microbiote équilibré.

LA SAUGE ET LE ROMARIN

Rosmarinus officinalis et salvia officinalis ne servent pas qu'en cuisine



Une étude récente révèle que « l'acide carnosique », présent dans ces plantes, pourrait freiner la maladie d'Alzheimer.

Cet antioxydant puissant combattrait l'inflammation cérébrale et protégerait nos neurones en stimulant certains circuits cérébraux.

Hélas trop instable à l'état pur, ce précieux acide a, dans cette étude, été transformé en une version stable qui peut être libérée dans l'organisme. Testé sur des souris, ce composé a amélioré la mémoire, réduit les plaques amyloïdes (associées à des maladies comme Alzheimer) et renforcé les connexions nerveuses.

SEJOUR LOT ET GARONNE

Proche du Béarn, à peine 2h30 de route en bus, et pourtant si différent, le Lot et Garonne nous a fait découvrir et redécouvrir de beaux jardins début juin.

Partis en bus à 7h30 de Sauvagnon, nous sommes arrivés à 10h30 tapantes au jardin de Boissonna. Nous n'avons pas été déçus une fois le portail franchi (comme les abords extérieurs nous en avaient fait la promesse). La propriétaire Véronique, rejointe par son papa Georges, créateur de cet espace consacré aux roses, nous attendaient tout sourire. « nous ne faisons quasiment pas de bouturage, nos rosiers proviennent essentiellement de chez Kordes » nous mentionnent-ils. Opulentes, florifères, elles sont ici en parfaite santé.

Alors que le ciel s'est délesté de quelques litres d'eau durant le repas pris à la guinguette de Catarina, nous nous apprêtons à visiter le jardin de Mireille, à quelques pas. Mireille, énergique et intrépide, nous autorise à entrer dans son domaine en bus tandis que, ouf, la pluie cesse. Son grand jardin est soigné et tenu de mains de maîtresse femme. Il regorge de raretés. Arbres, arbustes et fleurs mélangés dans de grands massifs y rivalisent d'élégance.

Après cette visite instructive, nous sommes partis, en direction du Moulin de Cocussotte. Autre rencontre chaleureuse. En cette fin d'après-midi, le propriétaire nous conte la vente de la farine, celle de l'anguille, la reconstruction de la roue hydraulique par ses mains, l'aménagement de l'île... nous traversons de nombreuses histoires, dégustons une boisson fraîche et achetons du vin de noix. Il est l'heure de rejoindre l'hôtel situé à Allemans sur dropt, tout petit village où nous irons nous balader après un très bon repas.

Le lendemain, nous nous rendons au jardin de Clapiéra où Thierry Lecêtre a rêvé son domaine, tout récemment encore agricole. De bonnes connaissances acquises avec les Jardins de La Boirie à Saint-Pierre d'Oléron lui laisse expérimenter un jardin d'un hectare ½ au tracé efficace qu'il compte faire passer à 5ha même si, constate-t-il « le climat du Lot et Garonne est rude ». Cette région lui ouvre une page blanche stimulante et lui a fait accroître sa collection de sauges, de 80 à 200 espèces.

L'après-midi, la halte dans les Jardins de Beauchamp nous a laissé un peu plus dubitatifs. Associés à une immense jardinerie, ils souffrent, au moment où nous les visitons, d'un déficit d'entretien dû à une surcharge de travail à la pépinière. Il y a pourtant de très beaux arbres, de très jolies scènes mais les ronces et les plastiques gâtent les impressions et justifie moins le prix d'entrée.

Nous avons néanmoins, durant ces 2 journées, savouré les charmes de 4 très beaux jardins, admiré la magnificence d'un chêne remarquable de 300 ans trônant au milieu d'un champ en pleine campagne, apprécié les superbes accueils et les bons échanges.

