



SECTION « PLANTES & NATURE »

Compte rendu de la visite botanique du samedi 23 août 2025

Les jardins collectifs de StCojardin

Merci beaucoup à l'association ' **StCojardin** ' et tout particulièrement à son président **René Le Mestre** qui nous accueille cette année encore dans ce merveilleux potager. Merci également à Jean-Marie **Deberdt** (Propriétaire des premiers terrains prêtés à l'association) et à **Yann Olivaux** (biophysicien spécialiste de l'eau) pour leurs discours éclairants.



René Le Mestre et ses amis, nous feront une présentation du jardin, rappelant le caractère collectif des parcelles et le principe de conduite des cultures en Maraîchage 'sol vivant'. Pour l'instant, l'année 2025 aura été marquée par un manque de précipitations, d'où quelques problèmes d'irrigation.

Cependant, 15 personnes de l'association entretiennent les parcelles qui n'ont pas cessé de s'étendre depuis 2021. Aujourd'hui StCojardin cultive plus de 2000 m² de terre sur lesquelles on trouve : 2 potagers collectifs plantés d'espèces maraîchères d'une grande diversité, un verger d'essences fruitières anciennes ou locales, une micro-forêt de type Miyawaki inaugurée en 2023 et un petit rucher qui ne demande qu'à vivre et aider à la fécondation des cultures. Il faut ajouter à tout cela, le coin des plantes aromatiques et médicinales et de nouvelles plantes exotiques souvent peu connues et qui ont retenu toute notre attention de botanistes amateurs.



Notre visite des jardins collectifs de Saint Colomban, devenue quasi-tacite, est toujours un plaisir. L'accueil que nous réservent René, Jean-Marie, Yann (Laurent Lemaitre et Jean Ferrand absents en ce mois d'août) et les autres membres de StCojardin nous va droit au cœur. Le pot du Président à la fin de la visite n'est qu'une surprise et une délicatesse de plus et une manière de fêter la Saint Fiacre, avec 7 jours d'avance.

Bien que les « grandes vacances » n'aient pas été terminées, nous étions 15 de la section 'Plantes & Nature' du Foyer Laïque de Carnac à nous être déplacés, heureux de découvrir des plantes potagères nouvelles. Pour en garder un souvenir, je m'attarderai cette année sur ces plantes rares ou peu communes. En voici un aperçu :

Kiwano (*Cucumis metulifer*, E. Meyer ex Naudin, 1859) *Cucurbitaceae* – Appelé aussi concombre cornu et Métulon, c'est une plante tropicale, annuelle, rampante ou grimpante, originaire d'Afrique et d'Arabie. Légume-fruit comestible, très consommée dans le monde. La plante dont les graines ne germent qu'au-dessus de 20°C, apprécie les sols ensoleillés, ameubli et riches en humus. Mise en terre des plantules en mai-juin ; récolte fin d'été-automne. En cuisine, le Kiwano se prête aux préparations sucré-salé ou en dessert. Peut se consommer cru à la petite cuillère, la pulpe (pleine de graines comme les tomates mais à placentation pariétale) est savoureuse.

Poire de terre ou **Yacòn** [*Smallanthus sonchiflorus*, (Poepp. & Endl.) H. Rob. 1978] *Asteraceae* – Herbacée, vivace, proche du Topinambour et du Tournesol. Originaire d'Amérique du sud (pays andins), on consomme ses tubercules croquants et sucrés. Sa consommation est conseillée aux diabétiques en raison de ses propriétés édulcorantes. Sa multiplication végétative est facile par division des touffes de tubercules et sa culture est possible dans les pays tempérés.



Poivrier du Sichuan ou **Poivre de Chine**: [*Zanthoxylum piperitum*, (L.) DC. 1824] *Rutaceae*, (*Zanthoxylum simulans*, Hance, 1866) et (*Zanthoxylum bungeanum*, Maxim. 1871) Le nom vernaculaire de Poivrier du Sichuan désigne en fait, trois espèces du genre *Zanthoxylum* (toutes originaires d'Asie orientale. Arbustes de 2 à 6m. (2 à 3 m). Ces plantes ne sont pas de vrais poivres mais appartiennent à la famille des agrumes les *Rutaceae*



Un Poivre du Sichuan

Tabac sacré, Petit tabac ou **Tabac autochtone** en Amérique (*Nicotiana rustica* L. 1753) *Solanaceae* – Plante herbacée annuelle (40/80 cm), vénéneuse, poilue, aux grandes feuilles oblongues lancéolées 10/30. Plante chamanique *propitiatoire* (Qui rend les divinités propices...) des peuples amérindiens du Chili au Pérou. Assez largement répandue dans le monde. Plante parfois subspontanée en France (Dép. 22, 35, 53, 08, 77, 78, 63, 46, 65, 04 20A & 20B)



Basilic perpétuel (*Ocimum kilimandscharicum*, Baker ex Gürke, 1895) *Lamiaceae* – Plante herbacée vivace, dressée, ramifiée d'environ un mètre de hauteur. Feuilles opposées ovales de 5 à 8 cm et au pétiole très court. Originaire de l'Afrique de l'Est, elle est néanmoins plus rustique que le Basilic romain. Plante aromatique (et médicinale) au parfum plus puissant que son cousin européen. Plante mellifère. Ses jeunes feuilles sont violettes.

Ipomée tricolore (*Ipomoea tricolor*, Cav. 1795) *Convolvulaceae* – Plante d'Amérique centrale, sacrée chez les aztèques. Plante aux effets psychotropes hallucinogènes, les chamans en font usage dans les rites divinatoires lors de rituels religieux ou thérapeutiques. Cela dit, la plante et ses nombreux cultivars sont commercialisés dans la plupart des jardinerie à des fins strictement ornementales. Sa consommation peut s'avérer dangereuse pour la santé, elle est soumise à la législation sur les stupéfiants.



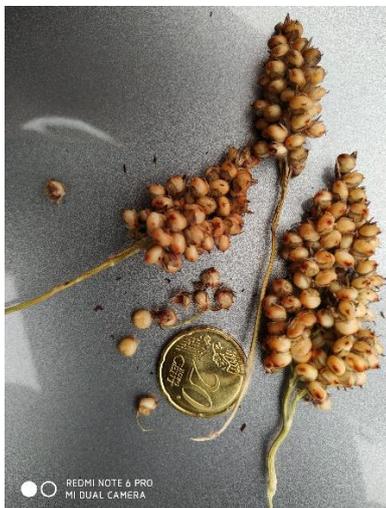
Ipomée tricolore

Patate douce [*Ipomœa batatas* (L.) Lam. 1793] *Convolvulaceae* – Herbacée vivace, probablement originaire d'Amérique tropicale, inconnue à l'état sauvage. Cultivée principalement pour ses tubercules comestibles depuis des millénaires en Amérique et depuis 1493 dans tous les pays chauds ou tempérés du vieux monde. Sa production annuelle d'environ 120 Mt, la place au 7^{ème} rang mondial des plantes alimentaires, après le riz, le blé, le maïs, la pomme de terre, l'orge et le manioc. Plante prostrée aux tiges rampantes et racines adventives. Selon les cultivars, feuilles pétiolées au limbe de forme très variable, cordée, réniforme, hasté, lobé, triangulaire mais à nervation palmée. Les fleurs souvent rares, en cornet typiques des *Convolvulaceae*, sont très semblables à celles du liseron. Multiplication par bouturage.



Patate douce

Sorgho ou **Gros mil** [*Sorghum bicolor*, (L.) Moench, 1794] *Poaceae* – Céréale d'origine africaine cultivée pour ses grains et en fourrage dans de nombreux pays tropicaux. Sa production le place au 5^{ème} rang mondial des céréales. Les utilisations du Sorgho sont très diverses : vivrière, fourragère, boissons, agrocarburants, industrielle etc...). Elle présente beaucoup de similitudes avec le Maïs, avec l'avantage d'être peu gourmand en eau. Sa culture est en pleine extension dans certaines régions française (Départ. 81, 82, 40 ...) en remplacement du Maïs. Un bémol : sa toxicité relative est reconnue notamment dans l'alimentation animale (Problème de toxicité des plantes stressées, des repousses et des jeunes plants.)



Fructification du Sorgho



Culture de sorgho à Amou (Landes)

Shiso ou **Périlla de Nankin** – [*Perilla frutescens* (L.) Britton] *Lamiaceae* – Plante annuelle, alimentaire, aromatique, médicinale et ornementale utilisée en Asie depuis l'antiquité et au Japon depuis le III^{ème} siècle de notre ère. Elle est connue en cuisine sous le nom de Shiso. Ses feuilles fraîches donnent un goût indéfinissable aux aliments (à la fois sucré et piquant). Il existe de très nombreuses variétés de l'espèce, aux aspects différents et dont les feuillages varient du vert au pourpre foncé, parfois panaché chez certaines variétés. Elle est aussi consommée en légume avec les viandes. En fait, 3 variétés et 4 formes sont cultivées, chacune pour des vertus spécifiques qui peuvent paraître complexes à un occidental. La culture du Shiso ne nécessite que peu d'entretien. Les sols légers, drainants et riches en nutriments sont ses préférables, il ne craint que les longues périodes de sécheresse.



Shiso

La visite de StCo est toujours inspirante. Retenons que ce type de permaculture repose sur des principes simples. Pas de labour mais travail à la grelinette, amendements uniquement par engrais naturels et engrais verts, pas de traitements phytosanitaires et s'efforcer de ne jamais laisser la terre nue. Quand elle n'est pas cultivée, notamment l'hiver, elle est recouverte de paille pour protéger le sol, maintenir l'humidité et s'enrichir. Le compost, est fait directement sur le sol avec les déchets récupérés dont les produits de tonte et de tailles broyées.

Si vous êtes intéressés par cette réalisation, par la culture en sol vivant ou si vous souhaitez participer à l'entretien d'un jardin collectif vous pouvez contacter l'association, ou vous rendre sur place les lundis et vendredis après-midi. Vous avez de bonnes chances d'y rencontrer un des responsables qui se fera un plaisir de vous renseigner.

La prochaine sortie nous conduira vers Plœmel, demain jeudi 4 septembre.

Merci encore à StCojardin. Amicalement Jean-Bernard