

JARDINAGE

Rapporter une plante dans ses bagages

Joséphine Gretillat

Envie de rapporter un oranger de Turquie, une pivoine d'Italie, un olivier de France ou une orchidée de Colombie? Aperçu des risques et de la législation sur les transports de végétaux.

Cela va dépendre de la plante et de sa provenance. Mais sachez que les plantes doivent aussi montrer pattes blanches aux douaniers! Voici quelques repères pour éviter les ennuis.

Avec les multiples échanges commerciaux, les végétaux voyagent de part et d'autre de la terre. De nouveaux organismes nuisibles aux végétaux sont susceptibles d'être introduits accidentellement et de se développer dans une nouvelle aire géographique. Cela peut causer des désas-

tres sanitaires à la flore et aux cultures. C'est pourquoi les transports de végétaux entre pays sont réglementés et soumis à des restrictions.

■ Le feu bactérien

La maladie du feu bactérien, actuellement très surveillée, est un exemple. La bactérie responsable a été mentionnée la première fois en Amérique du Nord il y a deux siècles. Elle est arrivée en Europe en 1957 via l'Angleterre et a débarqué en Suisse en 1989. Elle peut provoquer des dégâts économiques très importants en décimant les vergers de pommiers et de poiriers. Elle est également présente sur des plantes ornementales et indigènes de la même famille que ces fruitiers.

Il n'existe actuellement pas de traitement de lutte véritablement efficace. Les végétaux atteints doivent être déclarés puis éliminés pour éviter toute autre contamination. Par conséquent, pour éviter l'expansion

de cette grave maladie, certaines plantes de cette famille sont interdites d'importation ou soumises à des restrictions.

■ Organismes de quarantaine

Il existe plus de 200 organismes nuisibles dont fait partie la bactérie du feu bactérien. Ils sont répertoriés sur la liste noire des organismes de quarantaine et font l'objet d'une lutte officielle. Ce sont des virus, des champignons, des bactéries, des nématodes ou des insectes. Une plante même y est listée, il s'agit de l'ambrosie (*Ambrosia artemisiifolia*) dont le pollen est extrêmement allergisant.

■ Les interdictions

Les plantes du genre cotonéaster et *stranvaesia* (*Photinia davidiana*) sont interdites à l'importation quelle que soit la provenance.

Les plantes ci-dessous sont interdites à l'importation sauf si elles proviennent de l'Union européenne (UE), de la Norvège et de l'Islande (voir la liste complète sous l'adresse www.servicephyto.ch).

- La plupart des arbres fruitiers (pommier, poirier, cerisier, prunier, abricotier, pêcher, vigne, oranger, citronnier, etc.).
- Certaines plantes ornementales comme le rosier, le laurier-cerise, le cerisier du Japon, le cognassier du Japon.
- Tous les conifères et quelques arbres comme le chêne ou le châtaignier.
- Les pommes de terre.



Le cotonéaster est totalement interdit, quelle que soit sa provenance.

■ Les permissions pour usage privé

Les plantes, les graines, les oignons de fleurs et la terre végétale en provenance de l'UE, de la Norvège et de l'Islande ne sont soumis à aucune mesure phytosanitaire, à l'exception des cotonéaster et de *Photinia davidiana*.

Lorsque l'on revient de vacances et pour un usage strictement personnel, il n'y a donc pas lieu de les déclarer à la douane, sauf si la valeur dépasse 300 francs. Dans ce cas, une taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 2,5% doit être acquittée. Attention toutefois aux quantités importées: celles-ci sont limitées par personne pour un usage privé.

Si la provenance est autre que l'UE, les plantes sont soit interdites (selon la liste ci-dessus) soit soumises à un

contrôle phytosanitaire. L'importation de certains végétaux est possible, mais un certificat phytosanitaire établi par les autorités du pays de provenance doit accompagner la marchandise.

Par contre, les fleurs coupées, les fruits et les légumes en provenance d'autres pays que l'UE peuvent être importés à raison de 3 kilos maximum de fleurs coupées et de 10 kilos de fruits ou de légumes (à l'exception des pommes de terre).

■ Le certificat CITES

Il existe une convention internationale sur le commerce des espèces menacées également appelée Convention de Washington. Cette convention a pour but la protection mondiale de certaines espèces sauvages. Cela concerne plus

de 25000 plantes. L'importation de ces plantes est soit interdite soit soumise à autorisation. Les principales plantes réglementées par la convention et faisant l'objet d'un commerce sont les orchidées, les cactées et les plantes carnivores.

Un certificat CITES, émis par les autorités du pays exportateur en plus d'un certificat phytosanitaire si la provenance n'est pas l'UE, doit accompagner la marchandise. La procédure pour l'obtention de ce certificat est assez longue, mais concerne plutôt les spécialistes comme par exemple les orchidophiles.

SUR LE WEB

www.servicephyto.ch
www.zoll.ch
www.cites.org



NINJATACOSHELL

Le feu bactérien est une maladie de quarantaine (ici sur poirier).

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Une belle contre les crasses

Bernard Messerli

La jolie saponaire était connue pour son action nettoyante.

Belle et parfumée. Débutant son épanouissement dans les bordures du potager du château, la saponaire va nous gratifier de ses charmes pendant les chaudes semaines estivales. Je la trouve emblématique de ce mélange de délice et d'utilité. C'est une ambassadrice du passage du jardin de simples - *hortus medicus* - puis du jardin monacal - *hortus conclusus* - vers le jardin deliciarius de la Renaissance, celui des plaisirs. Ces derniers n'excluant toutefois pas l'utilité.

Le potager des Seigneurs de Prangins montre d'ailleurs un bel équilibre entre production et décoration. «Elle est chaude et humide. Si on a la vue qui s'obscurcit, prendre un linge de soie rouge, écraser de la saponaire dans le suc de laquelle on le trempera; au coucher, on mettra sur les yeux ce linge ainsi humidifié; répéter souvent et la vue s'éclaircira.» Ainsi conseille l'abbesse allemande Hildegarde von Bingen dans son ouvrage *Physica*, le livre des subtilités écrit au milieu du XII^e siècle. Preuve que la savonnerie (autre nom pour cette plante) faisait partie des médicinales cultivées dans les jardins d'abbaye. A noter que dans la théorie des humeurs appliquée par notre moinesse, le chaud et



B. MESSERLI

La saponaire, l'herbe à savon, utile aux lavandières des barons de Prangins.

l'humide de la saponaire étaient destinés au tempérament sanguin, liés à l'élément air.

Gageons que les barons de Prangins aient trouvé cette théorie passée de mode et qu'on se plaisait plutôt à traverser les pages de l'*Abrégé des plantes usuelles* (1782) de Pierre-Jean-Baptiste Chomel, docteur-régent et ancien doyen de la Faculté de Médecine de Paris: «Elle fait au corps comme elle fait au linge»; entendez que grâce à son action nettoyante, on pouvait l'utiliser pour l'évacuation des crasses du sang. Selon ce principe, l'infusion de saponaire rinçait les bronches et soignait les dermatoses. Sa décoction, baignée sur les zones atteintes, éliminait les croûtes, gales et autres dartres, tout comme elle ôte taches et saleté des habits. Son nom, elle ne le doit pas au hasard mais au

fait que les tronçons de ses racines (riches en saponines) laissés trempés avec du linge permettaient d'en ôter les taches. Et par un raccourci digne de la fameuse théorie des analogies, on en concluait: bonne au linge, bonne au corps! Un demi-siècle plus tôt, un homonyme (un aïeul?) du Dr Chomel, le prêtre lyonnais Noël Chomel, donnait dans son *Dictionnaire économique* (1732) une recette pour arrêter le sang d'une plaie et resserrer les tissus blessés: prenez saponaria, pilez la & mettez la infuser dans une eau commune & un peu d'alun...».

L'herboristerie actuelle propose des décoctions de feuilles ou de racines. Prudence, car un surdosage peut conduire à des hallucinations. La saponaire n'est donc pas la vée de tout soupçon!

À TABLE

Quiche aux fines herbes

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 20 minutes.
Temps de cuisson: 25 à 30 minutes.
Matériel: une plaque à gâteau de 28 centimètres de diamètre.

Parfums et saveurs

Les fines herbes donnent de la personnalité aux mets et parfument les fromages frais, le vinaigre, les boissons et les liqueurs. Elles ont également des vertus apaisantes et curatives pour la santé. Certaines fines herbes représentent un apport intéressant en calcium, en potassium et en phosphore.

Pour réaliser cette quiche aux fines herbes, il est préférable d'utiliser des herbes fraîches. Si elles proviennent de votre jardin, leur senteur sera mise en valeur. Utiliser un couteau bien affûté évite de les écraser et les couper finement fait ressortir un maximum de saveurs dans les aliments. On conserve les herbes fraîches au frigo emballées dans un papier humide quelques jours. On peut aussi les congeler dans un bac à glaçons en les couvrant d'eau ou de bouillon.

Ingrédients

Pâte brisée
300 g de farine
150 g de beurre
½ cc de sel
0,5 dl d'eau

Garniture
4 cs de fines herbes hâchées: cerfeuil, ciboulette, persil et estragon
0,8 dl de crème fraîche
4 œufs
Sel
Poivre



Y. GYGER

Aux saveurs des herbes fraîches du jardin!

Préparation

Pour réaliser la pâte brisée, ajouter le beurre et le sel à la farine, sabler. Ajouter l'eau, mélanger rapidement, former une boule.

Laisser reposer à couvert au frais 30 minutes.

Avant de préparer la quiche, préchauffer le four à 250 degrés.

Étaler la pâte au rouleau et foncer la plaque beurrée, piquer la pâte.

Mélanger dans un bol les œufs, la crème, les fines herbes, saler et poivrer.

Verser cette préparation sur la pâte et cuire au four 25 à 30 minutes à 250 degrés.

Servir chaud, accompagner d'une salade de votre choix.

YVETTE GYGER (JU)