

JARDINAGE

Le coupable, c'est souvent l'otiorhynque

Joséphine Gretillat

Très commun, l'otiorhynque est un important ravageur de nombreuses plantes d'extérieur et de serre.

L'adulte otiorhynque pratique des découpages semi-circulaires du bord des feuilles caractéristiques. Mais ce sont les larves, se développant aux dépens des racines, qui sont les plus dévastatrices.

Il s'attaque à de nombreux arbustes (camellia, photinia, viburnum, lilas, troènes, rhododendrons, etc.), à divers conifères ainsi qu'à plusieurs plantes vivaces (muguet, phlox, fraisier, heuchera, pivoine, fougère, sedum, etc.).

Il existe plusieurs espèces d'otiorhynque, dont la plus connue et la plus nuisible est

l'otiorhynque des vignes (*Otiorhynchus sulcatus*).

■ Le ravageur

L'otiorhynque est un coléoptère de la famille des charançons. L'adulte est noir ou brun foncé et mesure 1 cm. Sa tête est dotée d'un rostre sur lequel se trouvent les mâchoires et de deux antennes. Il ne peut pas voler car ses élytres sont soudés, mais se déplace en marchant la nuit. Il est strictement nocturne. Il vit caché le jour sous les mottes de terre, sous des planches, dans des fissures, etc., et sort la nuit pour aller dévorer les feuilles. Il est donc assez difficile à voir et si on en trouve un, dès qu'on le touche, il se laisse tomber et fait le mort. Les larves sont difficiles à maîtriser car elles vivent cachées dans le sol. Blanches, la tête brune, épaisses et incurvées,

elles mesurent de 1 à 1,5 cm. Sans pattes, elles s'enroulent en C lorsqu'elles sont dérangées.

■ Le cycle

Les femelles adultes arrivent en mai et juin. Elles se reproduisent sans mâle, par parthénogenèse. Dès juillet, elles commencent à pondre plusieurs centaines d'œufs dans le sol, près des plantes nourricières. L'éclosion a lieu deux à trois semaines après. Les larves s'attaquent aux racines, rhizomes ou bulbes, en pénétrant à l'intérieur des tissus et en s'en nourrissant pendant des mois. Elles hivernent, atteignent leur maturité le printemps suivant et se nymphosent dans le sol d'avril à juin (vingt jours). La plupart des otiorhynques meurent avant l'hiver, mais certains survivent deux ans, voire plus.

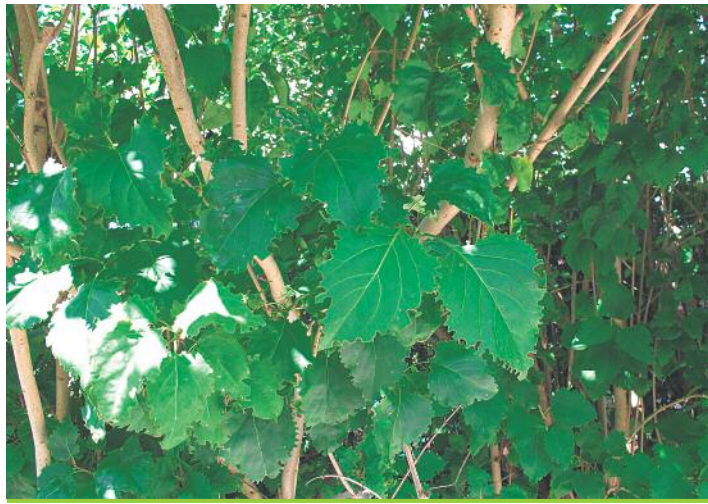
■ Les dégâts

Si les dégâts sont surtout esthétiques sur les feuilles, ils peuvent mener à la mort de plantes par la destruction des racines. Les adultes découpent le bord des feuilles en demi-lune. Les attaques peuvent être importantes, spécialement sur le camellia, le muguet et le rhododendron. Les plus nuisibles sont les larves qui dévorent les parties souterraines des plantes: la plante cesse de pousser, dépérit, se fane, jaunit et se dessèche ou se couche et meurt. Ce ravageur peut provoquer des pertes très importantes sous serre ou chez les pépiniéristes, dans les végétaux en contai-



Le «poinçonneur des lilas» est l'otiorhynque des vignes (*Otiorhynchus sulcatus*).

T. BULLOCK



Feuilles de lilas dévorées. Les entailles faites par les otiorhynques donnent à la feuille un aspect dentelé très reconnaissable.

TPA2067

ner. Une seule larve peut tuer en peu de temps une azalée cultivée en pot.

■ La lutte

Préventivement, pailler le pied des plantes pour freiner la ponte des œufs. Certains paillages semblent être plus efficaces que d'autres (cosse de sarrasin, miscanthus, copeaux de bois grossiers).

Intervenir la nuit avec une lampe de poche et récolter régulièrement les adultes pour les éliminer.

Installer au pied des plantes des pièges faits de morceaux de carton ondulé qui seront ramassés durant le jour. Sur des arbustes à un seul

tronc, poser une bande de glu pour empêcher les adultes d'atteindre le feuillage.

Éliminer les plantes fortement infectées.

En lutte biologique, utiliser des nématodes auxiliaires. La lutte est très efficace contre les larves. Le nématode, vers microscopiques (0,5 mm) pénètre dans la larve et lui transmet une bactérie qui va entraîner sa mort après quelques jours. La larve parasitée se colore en rouge, se décompose et libère des milliers de nématodes qui vont eux-mêmes rechercher de nouvelles proies. Les nématodes, vendus en sachets, sont mélangés avec de l'eau et appliqués à l'arrosoir.

La température du sol doit être supérieure à 10°C et le sol doit rester humide pendant environ un mois pour que les nématodes se déplacent facilement.

Des essais ont lieu chez des pépiniéristes sur l'utilisation de plantes-pièges, en l'occurrence des bergénias, très sensibles à l'otiorhynque. Des pots sont dispersés dans les cultures au printemps. L'otiorhynque se nourrit de ces feuilles et pond ses œufs sur la terre. En octobre, les plantes-pièges sont retirées et éliminées. Le bergenia permet aussi de détecter les premières morsures et de localiser les cultures contaminées.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

La fontaine en trèfle de pierre

Bernard Messerli

En ces périodes de grosses chaleurs, le clapotis de la belle fontaine trilobée retrouve toute son attractivité ancestrale... Mais garde ses vieux secrets.

Le soir pendant la route des Lédineurs de Rolle, un orage qui tenait tout le tour de l'horizon nous a amené quelques ondes de pluie assez fortes et a suspendu et relâché la dure sécheresse dont nous avons tant souffert, nous, nos arbres et nos prés. Selon le journal du jeudi 3 août 1780 de Louis-François Guiguer de Prangins, troisième baron du lieu, les soucis de l'été n'ont guère changé. Je vois notre jardinier tirant ses tuyaux entre un panneau communal et une silhouette de servante. Le premier, situé à côté de la grande fontaine couverte de Prangins, explique: «Avant l'arrivée de l'eau courante, le ravitaillement des humains et du bétail a été un souci constant: la recherche, l'achat et le captage des sources, la pose et l'entretien des canalisations». La seconde, à trois pas de la fontaine trilobée, relate qu'en «1786, d'après un inventaire des biens du château de Prangins, quatorze seilles tant bonnes que mauvaises figurent parmi le matériel de cuisine». Mais la servante de notre silhouette ne se rendait pas vers



La fontaine trilobée, située entre la cour du château et le quinconce de tilleuls.

B. MESSERLI

un trèfle de pierre mais approchait un bassin rectangulaire allongé aux extrémités en demi-cercle, d'après les anciens cadastres. A-t-il disparu avec les importantes transformations du vallon dès 1756? Un plan daté de 1814 montre, au même endroit, une fontaine circulaire avec chèvre centrale. Et puis voilà qu'apparaît une troisième forme, notre trilobée d'aujourd'hui! «Un objet d'exception en raison de son originalité architecturale... On ne connaît pas d'autre exemple de fontaine de plan et de forme identique en Suisse romande», se plaît à relever (dans un rapport de 1992) Pierre-Antoine Troillet. L'historien des monuments se perd en conjectures sur l'époque de son installation (entre 1815 et 1836), son style baroque antérieur d'un siècle à son installa-

tion et sa forme qui demande à être plaquée contre un mur. Hypothèse du fontainologue: elle a été conçue au XVIII^e siècle pour un emplacement inconnu et replacée dans cette «anti-chambre du parc et de la cour» (selon les mots de Troillet). Le tailleur lui aussi reste inconnu, même si l'on sait que l'artisan a travaillé le beau marbre noir de Saint-Triphon. Pour revenir à l'eau, rappelons que Prangins fut célèbre pour sa source d'eau noire, citée elle aussi dans le journal du troisième baron: «Nous avons vu ou cru voir les promeneurs, buveurs des eaux minérales, rassemblés de tous les coins de la terre». Située près de l'ancienne gare, la source a disparu avec l'installation de la voie ferrée, en 1860. Enterrée comme le mystère de la fontaine trilobée!

À TABLE

Chips aux céréales

Temps de préparation: 15 minutes.

Temps de cuisson: 50 minutes.

Intolérance au gluten

Le gluten est la fraction protéique insoluble du grain, c'est-à-dire la substance azotée visqueuse obtenue par lixiviation (lavage par l'eau) enlevant l'amidon d'une pâte de farine panifiable, tirée de céréales comme le blé ou le seigle et dans une moindre mesure l'orge. Environ 1% de la population suisse est intolérante au gluten. L'intolérance au gluten peut se déclarer dès la plus tendre enfance comme à l'âge adulte. Appelée aussi maladie cœliaque, il s'agit d'une maladie auto-immune. De faibles quantités de gluten peuvent suffire pour provoquer des lésions de la muqueuse de l'intestin grêle. Son traitement exige de proscrire le gluten de son alimentation pour le reste de sa vie.

Ingrédients

2 dl de polenta mouture fine
2 dl de mélange de graines (lin-sésame-tournesol-courge)
½ dl d'huile de colza
2 ½ dl d'eau bouillante
2 feuilles de papier sulfurisé
Gros sel

Préparation

Allumer le four à 150 degrés.
Mélanger la polenta, les graines et l'huile.



Des chips aux céréales pour des apéritifs sympas et originaux cet été!

APV

Mettre la moitié de la masse sur un papier sulfurisé, recouvrir d'un deuxième papier.

Étendre très finement avec un rouleau à pâtisserie ou les doigts.

La quantité de la masse doit recouvrir toute la feuille.

Enlever la feuille de dessus. Mettre dans une plaque à gâteau.

Parsemer de gros sel.
Glisser au four préchauffé pendant 45 à 50 minutes.

A la sortie du four, casser en morceaux (grosseur d'une chips).

Répéter l'opération avec la deuxième moitié de la masse.

Servir les chips à l'apéritif.

COMMISSION CULINAIRE
DES PAYSANNES VAUDOISES (APV)