

JARDINAGE

De l'utilité et de la beauté des tagètes

Joséphine Gretilat

Toujours fidèles au jardin et au potager, les indispensables tagètes cumulent les qualités: alimentaire, médicinale, colorante et ornementale... Qui dit mieux?

Toutes pimpantes avec leurs coloris écarlates, les tagètes vont dans tous les jardins et fleurissent pendant tout l'été. De la mini-marguerite de *Tagetes tenuifolia* aux gros pompons de la rose d'Inde, elles cumulent toutes sortes de qualités, parfois étonnantes.

Il existe une cinquantaine d'espèces annuelles ou vivaces originaires d'Amérique centrale et du Sud. Les œillets d'Inde et les roses d'Inde, malgré leur nom, ne sont pas originaires de l'Inde mais du Mexique.

■ **Tagetes patula, l'œillet d'Inde**

20-30 cm. Elle a été introduite en Europe via le sud de la France; c'est pourquoi en anglais elle est appelée french marigold. C'est l'espèce la plus importante par le nombre et la diversité de ses variétés. Les fleurs sont simples, semi-doubles ou doubles et les coloris jaune, orange ou acajou. Il existe des variétés bicolors. Les graines d'œillet d'Inde sont parmi celles qui germent le mieux.

■ **Tagetes erecta, la rose d'Inde**

20-80 cm. C'est la plante ancienne par excellence avec ses gros pompons jaunes ou orange. La fleur est une boule compacte de pétales frisés et le coloris est soit jaune soit orange.

Au Mexique et au Pérou, l'alimentation des volailles est enrichie avec de la poudre de

fleurs séchées pour accentuer la couleur jaune des jaunes d'œufs et de la viande. De la même façon, on l'incorpore dans la nourriture des saumons et des crustacés. Les industries alimentaires utilisent un extrait de tagète obtenu par solvant comme colorant alimentaire orangé pour les glaces, sauces à salades, les produits laitiers, les boissons, les produits de boulangerie, les confitures et les confiseries. Les fleurs fraîches ou séchées sont utilisées dans la teinture de fibres textiles pour obtenir des nuances jaune doré à orange et de vert olive à vert bronze selon le mordant utilisé. Un des principaux pigments tirés des pétales est la lutéine, un antioxydant essentiel pour la vision et présent en grandes quantités dans l'œil pour le protéger de la lumière.

La distillation de la plante fournit une huile essentielle qui semblerait être un fongicide puissant.

■ **Tagetes tenuifolia**

30-40 cm. Une profusion de petites fleurs jaunes ou orangées dégagent un fort parfum de citrus. Cette espèce est indispensable dans un jardin des senteurs. On peut même utiliser la plante entière pour des pots-pourris, pour parfumer des desserts et des vins chauds. Ses fleurs se confisent pour la décoration de pâtisseries. Espèce florifère, elle forme une large touffe arrondie et son feuillage est plus fin que celui des autres espèces.

■ **Tagetes lucida, l'estragon du Mexique**

60 cm. Petites et nombreuses fleurs jaunes à deux ou trois pétales groupées en cyme au sommet de la plante. Espèce culinaire et médicinale. La plante dégage un arôme anisé rappelant l'estragon. Dans les régions tropicales pour la culture de l'estragon, elle est un substitut agréable. Ses feuilles



Les tagètes sont souvent utilisées en association dans les potagers.



Tagete tenuifolia, une profusion de petites fleurs lumineuses.

émincées ou les jeunes pousses tendres parfument les salades, les poissons, les viandes grillées...

■ **Tagetes minuta**

1-2 m. Originaire d'Amérique du Sud, c'est une tagète annuelle pourvue de fleurs minuscules en automne. Ce n'est pas la plus belle espèce de tagètes mais elle a de nombreuses qualités. Elle était déjà utilisée par les populations avant la colonisation européenne comme boisson rafraîchissante, infusion médicinale et plante condimentaire. En usage médicinal, elle était employée pour soigner le rhume, les maux d'estomac, la foie et la diarrhée. Elle est cultivée pour son huile essentielle utilisée en parfumerie et dans l'industrie ali-

mentaire pour aromatiser des sodas, des boissons alcoolisées, des glaces, sucreries, produits de boulangerie, puddings, etc. Enfin, c'est une excellente plante compagne dans les potagers grâce à ses puissantes propriétés nématicides.

■ **Tagetes lemonii**

1-1,5 m. Vivace sous-arbustive, originaire d'Arizona, elle est très appréciée dans le sud-ouest des Etats-Unis. Son feuillage exhale, quand on le froisse, un arôme de fruit de la passion. Se couvre de petites fleurs simples orangées vers la fin de l'été, en automne et en hiver s'il ne gèle pas. Repart de la souche si les hivers sont doux (jusqu'à -7°C environ). Rabattue en début d'été, elle peut fleurir presque toute l'année.



Tagete lemonii au délicieux arôme de fruit de la passion.



«Harlequin», charmante et désuète variété de Tagete patula.



Bordure de Tagete erecta jaune et tenuifolia orange.



Etonnante interculture de Tagetes erecta parmi les cocotiers en Inde.



Ornementation de tagètes pour le Jour des morts au Mexique.



Guirlandes de tagètes sur un marché aux fleurs en Inde.

Cultivées comme annuelles

Les tagètes sont des plantes semi-rustiques, cultivées comme annuelles chez nous mais vivaces dans leur pays d'origine. Leur culture est facile: semis à l'intérieur, vers fin mars, repiquage et endurcissement des plants avant leur mise en place en mai ou semis à l'extérieur vers fin avril en pépinière, mise en place vers fin mai. Attention aux limaces, elles adorent les jeunes plantes de tagètes. Plantation en tout sol, même sec et pauvre, en situation ensoleillée à 25-50 centimètres d'écartement selon le développement de la variété.

Premières fleurs en juin

L'entretien consiste à supprimer les fleurs fanées pour favoriser la remontée de la floraison. Les tagètes produisent des semences en abondance. Rien de plus facile que de laisser quelques têtes mûrir, de les récolter et de les faire sécher. Les cultivars s'hybrident facilement. Les semis suivants ne seront pas fidèles aux parents mais donneront de nouvelles créations. Elles fleurissent de fin juin jusqu'aux gelées.

Utilisation: bordures, massifs, rocailles, potagers, jardinières, pots. Les tagètes se marient particulièrement bien

avec les plantes aux feuillages bronze ou violet et avec les graminées.

Plante nématicide: les racines des tagètes (*T. patula*, *T. erecta* et surtout *T. minuta*) sécrètent des substances toxiques pour certains nématodes qui peuvent infester des parcelles à cause de rotations insuffisantes. La culture de ces tagètes parmi les plantes potagères ou comme engrais vert permet de diminuer les populations efficacement. Elle est parfois aussi utilisée comme plante répulsive contre les insectes en raison de son odeur forte. **JG**

Une plante rituelle et médicinale

Les tagètes étaient déjà très importants pour les civilisations méso-américaines (Azèques, Maya) grâce à leurs qualités condimentaires, médicinales et rituelles. *Tagetes erecta* était utilisé tant pour les guérisons que pour les cérémonies religieuses. Ses propriétés médicinales sont nombreuses: antibactérienne, antihelminthique, antimycotique, emménagogue, antidiarrhéique, cholérétique, spasmodique et cicatrisante. Elle est très appréciée en Amérique centrale dans les cimetières et fut jadis utilisée pour oindre les corps des morts en raison de son

parfum tenace. D'où son nom espagnol, «flor de muerto», fleur des morts. En Inde, ces tagètes sont beaucoup utilisées dans les mariages, les festivals et les cérémonies religieuses.

Les tagètes étaient importantes pour les civilisations méso-américaines

Tagetes lucida est la plante par excellence dans la pharmacopée et le rituel aztèque. Elle est restée la plante sacrée la plus importante pour les indi-

gènes mésoaméricains. Appelé «Yauhtli», la médecine traditionnelle l'utilise pour diminuer la pression artérielle, les douleurs articulaires, les maux d'estomac, les coliques, comme diurétique et abortif. La plante est fumée (effets hallucinogènes?) et entre aussi dans des rites funéraires. Elle est brûlée comme encens et protège la maison de tous les maux. Elle est couramment utilisée en infusion et pour cuire les aliments. Quant à *Tagetes tenuifolia*, utilisée surtout à la Toussaint, elle participe aux ornements mortuaires et chasse les mauvais esprits. **JG**