

JARDINAGE

Les belles floraisons des échinacées

Joséphine Gretillat

L'échinacée possède de nombreuses vertus: fleur d'ornement et plante médicinale, elle offre des longues et belles floraisons en fin d'été.

De grande valeur ornementale grâce à ses fleurs rayonnantes, douée de propriétés médicinales, appréciée des papillons pour son nectar et des oiseaux pour ses graines, l'échinacée réunit de grandes qualités pour tous!

Venues des Etats-Unis, les échinacées ont rapidement conquis nos jardins grâce à leur rusticité et leurs belles floraisons. Ces dernières années, on assiste à l'arrivée de nouvelles variétés dans les tons orange, jaune et rouge à fleur simple ou double. Elles portent des noms charmants comme «Tomato soup», «Hot Papaya», «Tangerine dream» ou «Tiki Torch».

Multiplication

L'échinacée se multiplie par semis ou par division de souche.

Dormance des graines: le semis est parfois difficile et lent du fait de la dormance des graines et du besoin de lumière pour germer.

La stratification permet de lever cette dormance et d'améliorer le taux de germination. Les graines sont mélangées à du sable humide et exposées au froid. Cette opération consiste à ramollir l'en-



J. GRETILLAT

«Tangerine dream»: une magnifique variété d'échinacée orange au parfum de miel. Elle fleurit tout l'été jusqu'au début de l'automne.

veloppe de la graine qui empêche la germination (à cause de son imperméabilité à l'air et à l'eau). Soit on place le mélange à l'extérieur, soit on le place au réfrigérateur un mois environ. Les graines sont ensuite semées dans du terreau superficiellement. La floraison intervient, selon les espèces, l'année du semis ou l'année suivante.

Culture et soins

Principalement trois espèces sont cultivées: *Echinacea purpurea*, *Echinacea pallida* et *Echinacea angustifolia*.

Les échinacées aiment les situations ensoleillées, sauf l'*Echinacea purpurea* qui préfère une ombre partielle durant les grandes chaleurs de l'été. Elles poussent dans des

sols pauvres, rocailleux mais l'*Echinacea purpurea* préfère les sols profonds et riches. Toutes supportent la sécheresse. Ce sont des plantes vigoureuses qui ne demandent pas beaucoup de soins mais qui n'apprécient pas la compétition avec les mauvaises herbes.

On peut rabattre les tiges en octobre ou laisser les fleurs sécher en fin de floraison; les cônes sont attrayants et remplis de graines. Les oiseaux ne manqueront pas de venir se percher sur les tiges pour picorer les graines durant l'hiver.

Vertus médicinales

Les échinacées étaient une véritable panacée pour les Indiens d'Amérique du Nord

THÉRAPEUTIQUE

Le nom *Echinacea* vient du grec «echinos» qui signifie «hérisson»; il désigne le capitule bombé de la fleur (cône) composé de petites fleurs tubulaires très dures comme des piquants. On utilise l'*Echinacea* sous forme de jus, onguent, pastille, teinture-mère, tisane, etc. Elle est recommandée comme stimulant immunitaire. En usage interne, elle prévient contre le rhume, sert de traitement d'appoint lors d'infections des voies respiratoires (rhume, laryngite, sinusite) ou des voies urinaires. En usage externe, elle est utilisée contre les plaies cutanées qui guérissent mal. JG

pour soigner diverses affections: blessure, brûlure, morsure de serpent, maux de dents et de gorge, gingivite, crampes d'estomac, rhume, toux, etc. Les colons ont ensuite adopté les usages médicaux des Amérindiens. Les remèdes à base d'échinacées sont devenus les plus vendus aux Etats-Unis à la fin du XIX^e et jusqu'au début du XX^e siècles. Puis la plante est tombée en désuétude avec l'arrivée des antibiotiques. Elle devint par contre très populaire dès les années 30 en Allemagne, pays de grande tradition d'herboristerie où elle continue d'y être étudiée et utilisée.

Actuellement, plus de 300 produits phytopharmaceutiques à base d'échinacée sont disponibles en Europe.

L'agenda des cultures

Les semis d'automne

En plaine: repiquer des salades d'automne et des poireaux d'hiver, semer des épinards, de la mâche, du cerfeuil, des choux de printemps, des radis d'hiver et des navets. Pincer le sommet des plants de tomates pour qu'ils cessent de grandir, les effeuiller un peu pour faciliter la maturité et la coloration des fruits. Nettoyer les framboises et couper les cannes ayant fructifié cette année; attacher les nouvelles pousses et les couper à 1,60 m.

Récolter les oignons, ail et échalotes, les stocker au sec et au frais. Pailler sous les courges et supprimer les petites car elles n'arriveront plus à maturité avant le gel. Enlever les feuilles touchées par l'oïdium sur les courges, courgettes et pâtissons; traiter si nécessaire ou, plus écologique, pulvériser du bicarbonate de soude sur le feuillage. Intervenir rapidement car la maladie s'étend vite et fait flétrir, voire mourir, les plantes attaquées.

Bouturer les fuchsias en prélevant des rameaux tendres de 10 cm et retirer toutes les feuilles en ne gardant que les deux du haut et le bourgeon supérieur. Les piquer dans un mélange de terreau et de sable humidifié; couvrir le pot d'un plastique transparent. Aérer de temps à autre pour enlever la condensation excessive. Dès que les boutures auront des racines, les repiquer dans un terreau pour fleurs.

En montagne: poursuivre les récoltes de haricots, fenouils, choux-fleurs, brocolis et autres. Nettoyer les massifs, supprimer les fleurs fanées des rosiers, dahlias, zinnias. Prélever quelques fleurs pour vos bouquets afin d'alléger les plantes et éviter qu'elles ne cassent avec les fortes pluies.

Supprimer les stolons des fraisiers, attacher les rameaux des mûriers, couper les branches des petits fruits touchant le sol et ne garder que les grosses qui montent afin de redéfinir une belle charpente des arbustes. Continuer d'arroser à l'engrais ou au purin de plantes les géraniums et fleurs en balconnières, surtout si vous prévoyez de les garder. Il est important qu'elles soient en bonne santé pour passer l'hiver prochain. KARINE CALAME

À LIRE

Des conseils pour une fertilisation rationnelle et durable de la vigne

Cette 2^e édition de *Fertilisation de la vigne* s'imposait, car deux événements majeurs sont venus modifier le contexte dans lequel évolue aujourd'hui la viticulture: la prise de conscience de la nécessité d'un développement durable et l'optimisation de la gestion des entreprises viticoles.

Ce livre de Jacques Delas montre comment une fertilisation rationnelle, en permettant le maintien de la vigne dans les meilleurs terroirs et en contribuant à la qualité de sa production, peut être un élément primordial de la viticulture durable.

Le contenu des différents chapitres a été revu et modifié afin de tenir compte des préoccupations liées à cette viticulture d'avenir et d'intégrer les résultats de travaux récents. C'est ainsi, par exemple, que l'ouvrage souligne les complémentarités entre viticulture durable et viticulture de précision dans le domaine de la fertilisation de la vigne. Les outils mis récemment en œuvre dans la viticulture de précision permettent de localiser parfaitement



M. DARBELLY

Pour mettre en œuvre et contrôler la fertilisation rationnelle, le viticulteur dispose d'un outil bien maîtrisé: l'analyse foliaire.

les interventions comme les prélèvements de sol et de pétioles ou l'épandage des matières fertilisantes. De ce fait, les apports pourront être optimisés, ce qui entraînera réduction des coûts et limitation d'éventuels impacts négatifs sur l'environnement.

Après un bref rappel des objectifs de la fertilisation, l'auteur présente les bases de la fertilisation: les besoins de la vigne et le rôle des éléments minéraux, la connaissance du sol, puis celle des matières fertilisantes. Il traite ensuite la mise en pratique de

la fertilisation. Enfin, il détaille les carences, toxicités et accidents physiologiques, des troubles qu'une fertilisation respectueuse de l'environnement permet d'éviter.

Si l'ouvrage s'adresse en priorité aux viticulteurs, il ne manquera pas d'intéresser tous les acteurs de la filière vitivinicole: conseillers, agents de développement, prescripteurs, ainsi que les étudiants qui se destinent à ces métiers.

Un chercheur réputé

Jacques Delas, directeur de recherche honoraire, a fait

l'essentiel de sa carrière au Centre INRA de Bordeaux, dont il a dirigé pendant dix ans la station d'agronomie. Ses travaux ont concerné l'influence de techniques culturales – notamment la fertilisation – sur le comportement de la vigne et sur le potentiel qualitatif du raisin. SP-MP

INFOS UTILES

Editions Féret
24 Allées de Tourny
F - 33 000 Bordeaux
www.feret.com

GUIDE 2011-2012

Petites auberges campagnardes

Compagnon de route pour les gourmets, le Guide des petites auberges campagnardes 2011-2012 vient d'être publié avec plus de 1000 adresses en Suisse.

L'auteur Richi Spillmann s'est à nouveau mis en route à la recherche de perles gastronomiques souvent bien cachées et les a évaluées personnellement. L'édition 2011-2012 du *Guide des petites auberges campagnardes* – indispensable pour un randonneur – répertorie 1071 restaurants de campagne ou pour gourmets, auberges, brasseries, grottes et autres estaminets ainsi que des débits de vin et des débits de boissons que l'auteur a visités avec soin.

Cet ouvrage est l'unique guide gastronomique de ce genre en Suisse. Même dans les vallées les plus lointaines au Tessin, aux Grisons, dans l'Oberland bernois ou en Valais, il recense une auberge, une brasserie romantique ou un restaurant traditionnel qui valent la peine d'être découverts. Tous les établissements gastronomiques sont présentés en images en couleur.

Des pictogrammes facilitent un aperçu rapide; ils donnent des informations brèves sur la localité, les périodes et heures d'ouverture, les capacités d'hébergement, les conditions spéciales pour les enfants, les cartes de menus ainsi que les spécialités maison.

Les critères d'évaluation suivants ont été fixés par l'auteur afin de pouvoir figurer dans le guide: les cuisiniers doivent utiliser des produits frais de la région et une attention particulière doit être portée au décor, à l'ambiance et au contexte environnemental.

Un système de commande numéroté facilite la recherche d'un type de restaurant ou auberge dans les 33 représentations cartographiques intégrées dans l'annexe et dans la table des matières.

Le *Guide des petites auberges campagnardes 2011-2012* est disponible dans les librairies, kiosques, boutiques de souvenir et dans beaucoup d'établissements cités. SP-MP

INFOS UTILES

Le *Guide des petites auberges campagnardes 2011-2012* est aussi vendu en direct (35 fr.) aux Editions Spillmann Baslerstrasse 104, 8048 Zurich tél. 044 401 44 66, fax 044 401 44 77 courriel info@landbeizli.ch