

JARDINAGE

La piéride du chou, une chenille vorace

Joséphine Gretillat

Voletant légèrement aux alentours des choux à la recherche d'un lieu de ponte, la piéride est un joli papillon blanc mais attention aux dégâts de ses chenilles!

Papillon diurne très répandu, il se rencontre à peu près partout, même en milieu urbain ou en altitude. Alors que le papillon butine les fleurs, la chenille dévore les feuilles des crucifères en général et des choux en particulier.

Le papillon blanc se distingue par sa grande taille (jusqu'à 6 cm d'envergure) et les

zones noires bien délimitées à l'extrémité des ailes. La femelle a deux taches noires sur les ailes antérieures. La chenille atteint 5 centimètres de longueur, est verte avec des taches noires et des rayures longitudinales jaunes. Sous nos climats, il y a deux générations par an, une en mai et une en juillet-août, la plus nuisible. La piéride peut aussi se développer sur les capucines.

Le cycle

Les œufs jaune orangé sont déposés sous les feuilles par lots de 20 à 50. Après une dizaine de jours, les jeunes chenilles éclosent, se regroupent et grignotent superficiellement la feuille. Dès le second stade larvaire, bonjour les dé-

gâts: les chenilles commencent à se disperser et dévorent toute l'épaisseur du feuillage. Plus les chenilles grossissent, plus elles deviennent voraces, ne laissant finalement que les nervures des feuilles.

A la fin de son développement larvaire, la chenille quitte le chou et se chrysalide sur toutes sortes de supports (piquet, mur, etc.). Après deux semaines environ, le papillon éclot. La piéride hiverne sous forme de chrysalide.

Ne pas confondre

Les dégâts ne doivent pas être confondus avec ceux de la chenille de la noctuelle du chou. Cette dernière s'attaque au cœur de la plante alors que la piéride s'en prend plutôt aux

feuilles extérieures. Leurs déjections sont bien visibles sur et entre les feuilles. La chenille de la noctuelle, appelée aussi «ver gris» mange la nuit et se cache la journée dans le sol.

Moyens de prévention et de lutte

Inspecter le dessous des feuilles pour repérer et détruire les pontes d'œufs. Couvrir les cultures avec un filet de protection anti-insectes.

Utiliser des préparations de *Bacillus thuringiensis*, spécifiques des chenilles et inoffensives sur d'autres insectes. Il s'agit d'un insecticide bactérien, véritable poison digestif. Une fois ingérée, la bactérie se multiplie dans la chenille et sécrète une toxine mortelle. Les chenilles s'arrêtent de s'alimenter mais la mort n'est pas immédiate. C'est sur les jeunes chenilles que les traitements sont les plus efficaces.

Autres moyens: le cosmos désorienterait la piéride et la tanaisie la repousserait. Des rameaux de genêt ou de thuya, des feuilles de tomate ainsi que des morceaux de plantes fraîches ou sèches de tanaisie (s'utilise aussi en infusion) les repousseraient.

Il a été rapporté une certaine efficacité du poivre de Cayenne comme répulsif de la piéride. Utiliser deux cuillères à café dans 10 litres d'eau et ajouter une giclée de produit de vaisselle. A tester avant tout.

Ennemis naturels

Heureusement, ils sont nombreux: oiseaux insectivores, tachinaires (sortes de grosses mouches poilues), et



Les larves ont un fort appétit, à la mesure de leur taille.



Le papillon de la piéride butine toutes sortes de fleurs.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Nouvelles anciennes variétés

Bernard Messerli

Faire évoluer le jardin avec de nouvelles variétés sans fausser la donne historique est une tâche délicate.

Le potager historique du Château de Prangins présente des plantes – légumes, fruits, médicinales, condimentaires et de bouquet – du XVIII^e siècle, époque de la seigneurie des barons de Prangins. L'assortiment de cette collection-conservatoire ne se veut ni exhaustif, ni fixe, ni définitif.

«Faites-vous des découvertes d'anciennes plantes que vous ajoutez dans votre jardin?» Le visiteur, débarqué ici dans le cadre de la manifestation Botanica, touche un point sensible du jardin. Comment le faire évoluer sans fausser la donne historique? J'avoue, en catimini, un malin plaisir à imaginer nos plantations non fossilisées. Ainsi, sortant de l'assortiment programmé depuis bientôt deux décennies, j'ai demandé, ce printemps que les planches en attente soient verdoyées de moutarde, de sarrasin et de lupin; en qualité d'engrais verts. Leurs usages au temps de Rousseau sont décrits dans *l'Encyclopédie d'Yverdon* (vers 1772).

De la première, «on en tire une quantité d'huile très considérable, peu d'esprit urinaire, et point de sel volatil concret».



Du temps des barons, les graines de carthame étaient considérées comme un purgatif puissant, ne devant «être employées qu'avec de grandes précautions».

Le deuxième «donne une farine presque aussi bonne que celle de seigle et qui, ayant fermenté, se digère aisément». Du troisième, on améliorait les terres et nourrissait les chevaux, tout en espérant «que quelques grains de lupin, semés dans un jardin, en chassent les taupes».

Des retrouvailles

L'an passé, j'ai fait installer le fenugrec, la capucine tubéreuse et le maceron. Le trigonella, sorte de luzerne qui donne son goût au Schabziger, n'a pas germé. Quant au tubercule de la capucine (un seul, offert par un visiteur!), un malheureux gel l'a occis. Seul le persil de Macédoine, dont on peut manger les racines et les feuilles, s'est exprimé, mais avec tant de générosité que le jardinier-chef a pris peur...

Ces jours, voici la balsamite, le carthame et l'agastache (anis-fenouil ou grande hysope). La menthe-coq (Balsamite major) pouvait remplacer le houblon pour la bière; ses feuilles, séchées, montraient des qualités diurétiques, vulnérinaires, vermifuges... Avant d'être huile ou colorant, le carthame s'utilisait en médecine: «Sa semence passe pour un violent purgatif; elle évacue la pituite par haut et par bas».

Pour un proche avenir, les potentialités de nouvelles anciennes ne manquent pas: aigremoine, bétoine, orvale, macre, épine-vinette... Dire que ce sont des «découvertes» serait prétentieux; tout juste des retrouvailles qui permettent d'assortir l'ancien habituel pour que le visiteur ait envie de revenir.

À TABLE

Rouleaux d'été sucrés

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Temps de repos de la pâte: 1 heure.
Cuisson des crêpes: 30 minutes.
Pas de cuisson pour les galettes de riz.

Une variante sucrée

Contrairement aux Occidentaux, les Chinois ne mangent pas beaucoup de gâteaux ou de crèmes à la fin d'un repas. Les plats sucrés apportent plutôt de la variété au cours d'un grand repas ou se grignotent pendant la journée. Cette recette originale de rouleaux d'été sucrés se prépare à l'avance, avec tous les fruits de saison sans exception. Variante: utiliser des crêpes à la place des galettes de riz.

Ingrédients

Un paquet de galettes de riz (ou crêpes)
250 g de fraises
1 pomme acide
2-3 abricots
1-2 pêches
1 jus de citron
Quelques feuilles de basilic
Pâte à crêpe (légère)
125 g de farine
2 œufs
25 g de sucre
1 pincée de sel
1 dl de lait et 1 dl d'eau
30 g de beurre fondu
1 petit verre à liqueur d'eau de fleurs d'oranger

Préparation

Crêpes: bien mélanger tous les ingrédients, pour obtenir une pâte lisse et claire. Laisser reposer une heure. Cuire dans une petite poêle badigeonnée d'un peu d'huile. Laisser refroidir à couvert.



Décorez les assiettes et sortez les baguettes!

Rouleaux: pour la farce, émincer la moitié des fraises, les pêches et les abricots. Peler et couper la pomme en petits bâtonnets, pour garder un peu de croquant, arroser de jus de citron, sucrer selon votre goût. Emincer finement les feuilles de basilic. Mixer le reste des fraises, ajouter un peu de sucre et du basilic, pour faire une sauce d'accompagnement.

Si vous utilisez les feuilles de riz, les ramollir dans de l'eau tiède, légèrement sucrée, les étendre sur un linge de cuisine, bien les éponger. Mettre la farce au milieu des galettes, replier les deux côtés jusqu'au milieu, et rouler, bien serré. Laisser sécher sur du papier sulfurisé, à couvert, au frais, jusqu'au moment de la dégustation.

Procéder de même avec les crêpes. Servir avec le coulis.

MICHÈLE BLANCHARD (GE)