



Le muguet, une plante mal-aimée

A la découverte d'une plante

par Laurence CAIVANO-TELLIER

Si la légende veut qu'Apollon aurait créé cette fleur pour en tapisser le sol afin que ses muses ne s'abîment pas les pieds, il ne faut pas se fier aux apparences. Cette plante regroupe tous les inconvénients pour être détestée.

Son origine : Cette vivace est originaire du Japon. Elle a été acclimatée en France au Moyen-Âge.

Dans l'histoire : C'est Charles III qui instaura la tradition du muguet porte-bonheur du 1er mai. En 1889, le 1er mai jour férié célébrait les conquêtes des travailleurs. Sous le Maréchal Pétain, elle s'est transformée en fête du travail.

À notre époque, plus de 60 millions de brins sont produits chaque année pour le 1er mai, sous serre.

La clochette des bois est surtout utilisée en parfumerie alors qu'il s'agit uniquement d'ingrédients de synthèse.

Mais toutes les parties cette plante que l'on trouve si agréable sont en réalité entièrement toxiques. Même l'eau dans lequel le muguet va tremper est nocif. Si, comme les autres plantes, elle contient des vertus médicinales, elle était réputée dès le Moyen Âge pour conduire au tombeau. Seuls les fruits contenant les



graines néfastes peuvent être transportés sans danger dans l'estomac des animaux. Leurs sucs digestifs ne s'attaquent pas aux graines.

Dans le jardin : Le Grillet se cultive dans un endroit frais et ombragé. Raison pour laquelle on le trouve avant tout en forêt. Une température moyenne à 10°C lui est nécessaire pour fleurir ainsi que de la lumière. Le lis de mai se développe grâce à son rhizome traçant appelé griffe. Sa feuille est sessile, c'est à dire attachée directement à la tige. Chaque brin est entouré de 2 feuilles et se compose au maximum de 20 fleurs ayant la forme de clochettes. Une clochette est composée de 6 tépales. La floraison naturelle a lieu entre avril et juillet et dégage une odeur caractéristique. ●

La feuille de chou

« Le premier mai c'est pas gai. Je trime a dit le muguet, dix fois plus que d'habitude, regrettable servitude. »

Georges Brassens auteur, compositeur français (1921-1981)

N° 39 - Juin 2024

Dans ce numéro

1- A la découverte d'une plante

Le muguet page 1

2- Des couleurs dans mon jardin

Le cognassier du japon page 2

3- Land-Art

Le jeu Mu torrere page 2

4 - Une plante facile à cultiver

La courge éponge page 3

5- Recette

Betteraves rouges aux noisettes page 3

6- Un arbre

Le noisetier page 4

7- Feuilles de livre

Chroniques page 5

Le Saviez-vous ?

Le 1er mai, la tradition tolère la vente du muguet cueilli mais pas acheté sur la voie publique.

Les noces de muguet symbolisent 13 ans de mariage.

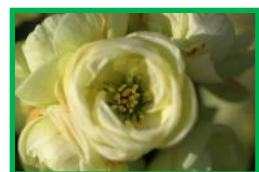
Depuis 1962, le muguet est la fleur nationale de la Finlande. Cette vivace est le symbole du rugby club toulonnais. ●



Des couleurs dans mon jardin

Le cognassier (du Japon)

Son nom ne vous dit rien mais cet arbuste que l'on trouve pratiquement dans tous les jardins est tout d'abord beau. Le cognassier du Japon est connu pour sa forme décorative. Le Chaenomeles fleurit du mois de février jusqu'en avril dès l'apparition de ses feuilles. Originaire du « pays du soleil levant », ce buisson à l'état sauvage était armé de longues épines, ce qui n'est pas le cas sous son apparence ornementale. Il offre de jolis couleurs durant la période hivernale. Les fleurs apparaissent au bout de deux ans. N'importe quel jardinier pourra vous



fournir une bouture ou un pied issu du marcottage. Vous pouvez le tailler comme vous le souhaitez, même si vous n'êtes pas un spécialiste, il refleurira l'année suivante sans problème. Il s'adapte à toutes les expositions.

Son coloris ne se limite pas au rouge et à ses nuances. Grâce aux cultivars, certes hybrides, l'arbuste a évolué vers des teintes orangées, des fleurs doubles qui rappellent les camélias fleurissants longtemps puisque les fleurs ne possèdent pas d'étamines.

L'absence d'organes reproducteurs empêche cette plante de produire de petits fruits jaunes et durs très appréciés en cuisine. Il faut alors se tourner vers le cognassier qui vous fournira les pommes d'or. Originaire du Caucase et du nord de l'Iran, cette espèce est plus ancienne que le cognassier du Japon. Les Romains l'utilisaient en ragoût avec du miel et les Grecs anciens l'offraient comme cadeau de mariage. Le cognassier est une espèce de plante à fleurs. Cousin du pommier et du poirier, il engendre des fruits à pépins qui deviennent jaune doré à maturité, c'est -à-dire à l'automne. Sa consommation ne se fait qu'une fois cuit sous forme de gelées, de confitures, de gâteaux et de pâtes de fruits. Ces



dernières sont appréciées des enfants pour leur goût acidulé.

Comme le cognassier du Japon, inutile d'acheter un cognassier. Vous pouvez en récupérer une bouture, un plan issu du marcottage. ●

Land-Art - Fiche 14. Mu torrere

Ce jeu est pratiqué par les tribus maories en Nouvelle- Zélande. Il se pratique à 2 joueurs. (à partir du Cycle 3)

Matériel

Branches fines de noisetier

4 noisettes et 4 noix

Pour jouer

Réaliser une étoile à 8 branches avec les branches de noisetier.

En début de partie, chaque joueur place ses 4 pièces sur 4 cases adjacentes de l'étoile.

Chaque joueur déplace ses pièces à tour de rôle.

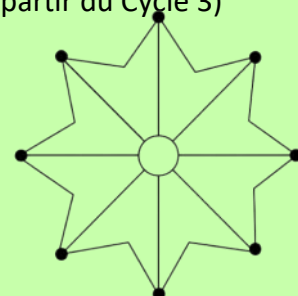
Il existe 3 sortes de déplacements : - se déplacer de ses cases vers la case centrale « putahi » seulement si l'une ou les 2 cases contigües sont occupées par les pions adverses,

-se déplacer d'une des cases vers une case adjacente vide,

-se déplacer de « putahi » vers une case vide.

Une case ne peut accueillir qu'une seule pièce à la fois , elle ne peut pas sauter par-dessus une autre pièce.

Le premier joueur qui immobilise son adversaire a gagné. Lien vidéo : [Comment jouer au Mu torere ?](#)



Une plante facile à cultiver

La courge éponge

Méconnue du grand public, le luffa remonte à l'Égypte ancienne. Elle opère un retour en grâce avec l'épuisement des ressources de notre planète et fait l'objet de cultures industrielles dans différents pays comme les États-Unis, l'Asie.

La courge éponge a une double utilisation. En premier lieu, alimentaire car elle peut être cuisinée jeune comme une courgette. Son deuxième usage consiste à s'en servir comme éponge soit pour la vaisselle soit comme [exfoliant](#) pour la peau. Le luffa entre aussi dans la composition des serviettes éponges ainsi que des gants de toilette naturels.

Une nouvelle découverte trouvée par des chercheurs nous indique qu'elle est capable de produire de l'électricité en extrayant certaines parties de cette courge et en les compressant. L'usage est quand même limité pour de petits appareils comme les lampes LED.

Pour la cultiver :

Vous trouverez facilement un sachet d'une quinzaine de graines pour moins de 5 euros. C'est une graine qui se plante en avril, sur la tranche, dans de petits godets. La germination peut nécessiter 1 mois. En mai, vous pouvez la repiquer près d'un grillage, d'un arbre ou d'une [pergola](#) car c'est une plante grimpante. Espacez les cucurbitacées d'au moins 1 mètre. Vous obtiendrez 3 à 5 fruits par pied, non comestibles. Si vous arrosez, faites-le au pied sans mouiller le feuillage.

Pour savoir à quel moment vous pouvez récolter votre courge-éponge (entre septembre et novembre, avant les gelées), observez d'abord la couleur. L'épiderme vire du vert au brun ensuite regardez le pédoncule. S'il est [liégeux](#), la papengaie est à maturité. Après cueillette, laissez sécher au soleil, une journée et rentrez les plantes ensuite dans un local. Ne les attrapez jamais par le pédoncule (comme toutes les courges),



cela créerait des lésions qui entraîneraient le pourrissement.

Pour obtenir une éponge, coupez l'extrémité et ôtez les pépins et la chair et laissez sécher.

Pour la conserver le plus long-



temps possible, il faut la nettoyer, la rincer et bien l'essorer après chaque utilisation. Une fois que vous jugerez qu'elle ne peut plus vous rendre service, vous pourrez vous en débarrasser au compost. ●

Le saviez vous?

L'éponge végétale sert à l'industrie comme filtre pour séparer l'eau et l'huile. Cette dernière est retenue par les fibres. ●

Recette :

Betteraves rouges aux noix

Les ingrédients :

2 betteraves rouges cuites

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile de noix

1 cuillère à soupe d'une huile de votre choix

1 pincée de sel et de poivre

2 cuillères à soupe de noix décortiquées

Pelez les betteraves puis les tailler en petits dés.



Préparez la sauce dans le fond du saladier en ajoutant successivement le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde et enfin les huiles. Bien mélanger puis assaisonner les betteraves.

[Concassez](#) les noix en les plaçant dans un sachet plastique emballé dans un torchon puis appuyer, pas trop fort pour ne pas les réduire en poudre, énergiquement dessus avec le dos d'une cuillère en bois.

Les faire dorer quelques instants dans une poêle sans matière grasse. Parsemez la salade de betteraves de noix et dégustez !

Un arbre

Le noisetier



Il faut remonter à l'âge de pierre pour trouver ses premières traces entre autres au Groenland. Sa facilité de conservation fit que nos ancêtres nomades diffusèrent cette plante dans toute l'Europe. Cet arbre ou arbuste, symbole de la sagesse et de la justice est associé à l'amour à travers le roman [médiéval](#) de Tristan et Yseult. Leur passion ne pouvait exister qu'à une seule condition que le coudrier enlace le chèvrefeuille.

Le corylus (nom latin) se trouve en sous-bois ou en lisière de forêt et apprécie un sol riche. Mais il a besoin de clarté sinon son nombre de chatons et de pollen diminuent. Pour obtenir une floraison du mois de janvier jusqu'en mars, il faut planter 2 noisetiers d'espèces différentes pour assurer la pollinisation. Attention, cette dernière fait partie des plus allergènes. Les fleurs mâles se reconnaissent par leurs longs chatons jaunes et les efflorescences femelles plus petites sont de couleur verdâtre. Il vous faudra un peu de patience puisque vous devrez compter, à partir de son implantation, presque 5 ans pour récolter les premiers fruits à partir de septembre. Si vous trouvez des trous sur la noisette, c'est certainement le balanin, coléoptère qui l'a attaquée. Il passe sagement l'hiver au pied du noisetier, sous terre, avant d'attendre le printemps pour ressortir et ensuite se servir son repas sur place.



Vous n'aurez pas besoin d'acheter un plant, tout jardinier amateur vous fournira des rejets obtenus par [marcottage](#) ou des [drageons](#).

Bien sûr, tout comme l'écureuil et l'ours, vous appréciez

ce petit fruit mais les bourgeons, les chatons, les jeunes feuilles et l'écorce permettent de concocter des recettes de cuisine et de réaliser une huile pleine de vitamines. Les enfants le connaissent surtout à travers une célèbre pâte à tartiner.

La Turquie est le premier producteur de ce fruit à coque. Ce dernier révèle aussi de belles surprises puisqu'on a découvert qu'il est capable de [mycorhizer](#). Certains arbres montrent de belles qualités ornementales comme le noisetier tortueux, pleureur, le noisetier de Byzance qui atteint 25 m ou le noisetier de Chine dont la hauteur dépasse les 35m. ●



Le saviez-vous ?

On retrouve les différents noms du noisetier à travers des [toponymes](#) comme Rancoudray dans la Manche. La noiseraie est le lieu de culture de ce fruit. Les nuciculteurs en sont les producteurs. Dans le calendrier républicain, le nom de la noisette est attribué à un jour du mois de pluviôse.

Et si on se plantait un peu en français ?



Les élèves apprécieront de travailler sur cette expression:



« faire le muguet »





L'abeille à miel - Kirsten Hall et Isabelle Arsenault

Editions La Pastèque

CHUT ! Qu'est-ce que c'est ? Tu entends ? C'est tout près. C'est une abeille à miel !

Un tiers de ce que nous consommons pour nous nourrir provient de la pollinisation. Le déclin des abeilles au cours des dernières années est un enjeu environnemental majeur. Voici donc un livre, destiné à un jeune lectorat, pour les sensibiliser à la disparition des abeilles!

Source: [Librairie du Québec](http://librairie.du.quebec)

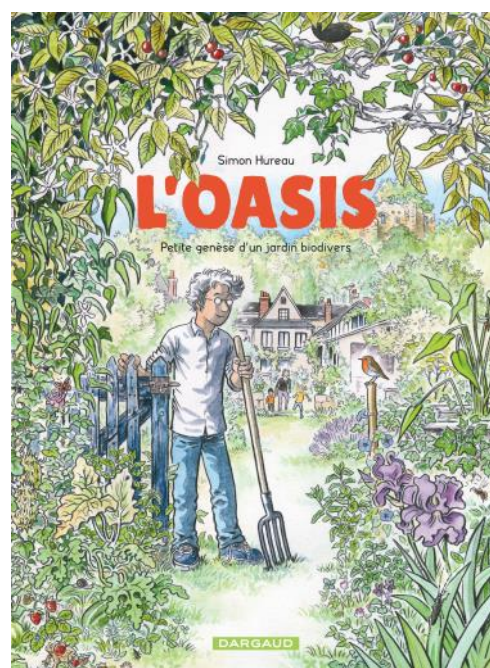
L'oasis - Simon Hureau

Editions du Ricochet

Quelque part entre les "Souvenirs entomologiques" de Jean-Henri Fabre et l'émission « Silence, ça pousse » sur France 5, Simon Hureau raconte par le menu comment il a peu à peu redonné vie à son jardin abandonné à la friche par son ancien propriétaire. Sans connaissances particulières sur le sujet, l'auteur, avec beaucoup de recherches, de passion et d'huile de coude, parvient à recréer à partir d'un no-man's land une véritable oasis de biodiversité, et témoigne ainsi des capacités de résilience de la nature, pour peu qu'on lui file un coup de main. Un livre d'autodidacte érudit, passionné et passionnant.

"L'Oasis" obtient le prix Région Centre Val de Loire du festival de Blois 2020.

Source: bdtheque.com



La feuille de chou

Rédaction :
Laurence CAIVANO-TELLIER

Mise en page : Maxence CHEVAL

Responsable de la publication :
Association OCCE – Oise
12 rue du 27 Juin - BP 60945
60009 BEAUVAIS Cedex

03 44 48 49 16
ad60@occe.coop
<http://www.occe.coop/~ad60/>



La feuille de chou est la lettre de l'action « Apprendre en jardinant » initiée par l'OCCE - Oise à destination des élèves et des enseignant.e.s. Parution gratuite envoyée par courriel aux coopératives de l'Oise.