

bulletin

26

Publication
de la libellule
Janvier 2019

Notre dossier
Mauvaises herbes
Question
de point de vue



la libellule
excursions nature

Editorial

“Mauvaises herbes” est un terme facile et réducteur. Il justifie malheureusement tout un arsenal de destruction massive, de la tondeuse aux herbicides. Guerre frénétique stimulée par la peur des critiques du voisinage et par les catalogues d'outils, trouvant son apogée dans le gazon anglais, parfait exemple de conformisme aveugle.

Herbes médicament, herbes à pesto, herbes à soupe, herbes pansement, herbes d'ornement, herbes à sirop, herbes à massage, herbes à tartine, herbes à sentir, herbes à bourdon, herbes à papillon, herbes à cache-cache, herbes géantes, herbes à compost, herbes condiment, belles herbes et pour finir bonnes herbes.

Je manifeste pour une réhabilitation des plantes pionnières et pour un changement de paradigme jardinier. Tout est permis, au diable les clichés “gazon, thuyas et globes lumineux à panneau solaire” ! Je veux voir des orties, du plantain, des mousses, des pâquerettes, que dis-je, des

cardères, des molènes, du millepertuis ! Sauvages, belles et rebelles sont les oriflammes de la liberté de la nature.

Mes amis, la révolution est en marche ! Ouvrez vos portails aux réfugiés végétaux, offrez votre terre nue aux graines pionnières, semez ces plantes qui soignent et qui nourrissent le ventre et le cœur ! Votre balcon, votre jardin et votre coin de parc deviennent un havre de biodiversité, une arche de vie et un espace de découverte.

Après la lecture de ce bulletin dédié à ces plantes compagnes, vous saurez pourquoi il faut les laisser vivre ou aurez les arguments pour continuer à promouvoir la “petite jungle” partout où c'est possible. Découvrir une nouvelle plante sauvage qui déploie ses feuilles, fleurit puis fructifie jour après jour, juste sous nos fenêtres ou sur notre chemin, est un jalon vivant de la beauté du monde et du temps qui s'arrête.

David Bärtschi

Rédaction et photos

Aurélie Arnet
David Bärtschi
Sébastien Boder
Mathieu Bondallaz
Marc Di Emidio
Jérôme Porchet
Ismaël Zouaoui

Graphisme

Z+Z, www.zplusz.ch

Publication semestrielle
Imprimé en Suisse
Tirage 1100 exemplaires
Papier Cocoon
FSC 100% recyclé

la libellule excursions nature
112 rue de Lausanne
1202 Genève

022 732 37 76
info@lalibellule.ch
www.lalibellule.ch

Réflexion Rachat de Monsanto par Bayer

“Félicitations, vous maîtrisez toute la chaîne du cancer”



Le 21 mars 2018, le rachat de Monsanto par l'allemand Bayer a été accepté par l'Union européenne. La libellule avait tenté de racheter l'américain pour le dissoudre aussitôt, mais nous n'avions juste pas les 63 milliards de francs suisses nécessaires (à 0.12 mm par billet de 1'000 et en les superposant, ceci représente tout de même sept piles allant des pierres du Niton au sommet du Salève). Pour que cette acquisition soit rentable, il faudra toutefois qu'un maximum de gens tombent malades et consomment leurs produits. Ou encore mieux, attrapent le cancer, car les médicaments contre cette maladie sont très chers. Mais ne nous faisons pas de souci pour Bayer, car voici, en deux étapes, la recette garantie qu'ils utilisent :

Phase 1

1. Trouvez un individu (sur n'importe quel continent) travaillant dans le domaine de l'agriculture.
2. Proposez-lui des semences Monsanto qui nécessitent plusieurs produits phytosanitaires mais donnent un excellent rendement (même si ce n'est pas toujours le cas, insistez, il vous croira).

3. Vendez-lui des pesticides, herbicides et fongicides toxiques de marque Monsanto, si possible cancérogènes. S'il se plaint, ce n'est pas grave (au final il n'aura pas le choix), proposez-lui une combinaison pour les asperger, l'important étant que les produits se retrouvent dans l'environnement et la nourriture. Les individus qui la consomment tomberont malades, ce qui est une très bonne nouvelle.

Phase 2

1. Vous disposez désormais d'un bon bassin de population infecté. Attendez un certain temps jusqu'à ce que les maladies se développent. Si la société civile se rebiffe, ne vous inquiétez pas, engagez des dizaines de chercheurs vénaux, cupides et en mal de notoriété pour rédiger des études mensongères prouvant la non-toxicité de vos produits. Pour ce qui est des politiciens, là non plus, pas de problème, des lobbyistes les influenceront sans peine.

2. Trouvez des médecins (sur n'importe quel continent) et proposez-leur des médicaments de marque Bayer soignant le cancer.

Félicitations, votre recette est un succès ! Vous maîtrisez désormais toute la chaîne du cancer. Elle devrait vous garantir du fric. Plein de fric à remettre à vos actionnaires.

Existe-t-il encore des lecteurs qui voteront NON à l'initiative pour une Suisse libre de pesticides ?

Choquant. Ahurissant. Ne croyons pas que les choses sont différentes dans notre joli petit pays. Le prix d'une mise à ban des pesticides de synthèse en Suisse est trop lourd à payer, considère notre Conseil fédéral. Dans une récente ordonnance, il propose aussi de multiplier par cent le seuil de tolérance dans nos rivières de 25 pesticides, dont le fameux glyphosate. Je ne suis dès lors pas certain que nous puissions affirmer que nous vivons encore dans une véritable démocratie. Les lobbies agroalimentaires et pharmaceutiques, ultra puissants à Berne, s'immiscent et contrôlent le politique. Par conséquent, il me semble évident que les choix ne sont plus effectués uniquement pour le public, mais aussi et surtout pour des intérêts privés.

Mathieu Bondallaz



Notre dossier Mauvaises herbes

Question de point de vue

On les chasse, les arrache, les asperge de produits divers; on les maudit, on enrage, mais elles reviennent, toujours. Mais qui sont-elles réellement? Le terme “mauvaises herbes” fait partie intégrante du langage courant, trahissant la manière dichotomique dont nous semblons envisager le végétal. Il y aurait donc d'un côté les bonnes, et de l'autre les mauvaises. Pourtant, personne ne pourra nier que le terme “mauvais” revêt un caractère subjectif. Mauvaises, ces plantes ne le sont assurément pas intrinsèquement.

Elles posent apparemment problème à l'humain, qui leur livre une lutte acharnée, certainement à cause de leur caractère “envahissant”, parce qu'elles sont plus fortes que celles qu'il souhaiterait voir pousser à leur place. Les plantes que l'on cultive devraient s'épanouir là où on l'a décidé, quelle que soit la nature de ce lieu, et surtout en dépit des “mauvaises”.

Ces herbes folles nous gênent à tel point que certains ont réussi à trafiquer nos plantes cultivées, en modifiant leur génome, pour les rendre résistantes aux herbicides utilisés pour anéantir leurs voisines sauvages!

On peut aussi voir dans cette aversion une forme de peur. Ces rebelles galopantes mettent à mal notre besoin de contrôle, incarnant la spontanéité, le “désordre”, le sauvage, le libre. Dans ce schéma, la pression sociale fait office de garde-fou. Le regard insidieux du voisin à travers sa haie bien taillée, qui ne saurait tolérer la moindre incartade à la règle thuyagazon ras, joue très bien son rôle dissuasif...

Ce bulletin vous propose d'envisager ces mal-aimées sous un autre angle, en apprenant ce qui les rend indispensables à l'équilibre des écosystèmes, mais aussi en vous faisant prendre conscience de leurs multiples usages et vertus.

Commençons par substituer au terme “mauvaise herbe” celui d'adventice, beaucoup plus neutre. Une adventice est une plante poussant spontanément dans un lieu où on ne l'a pas intentionnellement installée. Il s'agit généralement de plantes pionnières, dont le rôle dans la nature est de coloniser rapidement tout espace vierge, constituant ainsi le premier stade entre un sol nu et la forêt (phase ultime de l'évolution d'une parcelle laissée sauvage chez nous). Ces plantes se montrent très compétitives lorsqu'un sol vient d'être perturbé (par une crue, la charrue d'un agriculteur, une machine de chantier, etc.).





Notre dossier Mauvaises herbes

Elles bouclent leur cycle de vie très rapidement, si bien que certaines sont capables d'en effectuer jusqu'à cinq en une saison, permettant ainsi à la plante de se propager très vite.

Par ailleurs, elles produisent généralement un nombre de graines très élevé (jusqu'à 20'000 pour un seul plant de chénopode blanc!), qui ont en outre la faculté de rester viables longtemps enfouies dans le sol et de germer après plusieurs dizaines d'années, lorsqu'un coup de bêche les ramène en surface.

Certaines ont encore d'autres stratégies, comme celle d'effectuer des reproductions non sexuées qui leur permettent de gagner très vite du terrain (stolons, drageons, rhizomes, etc.).

Face à cet état de fait, deux attitudes sont possibles: opposer une résistance, se battre à tout prix contre ces conquérantes du vide, ou tenter de composer avec et d'en tirer parti au mieux.



(Ré-) apprenons à utiliser celles qui se mangent, celles qui soignent, celles qui couvrent le sol et le protègent ainsi de l'impact des gouttes de pluie qui ont tendance à le tasser. Celles qui guérissent ce même sol, en l'aérant grâce à leurs puissantes racines ou en allant chercher des nutriments en profondeur, là où les racines des plantes cultivées ne pénètrent pas, pour les remettre en surface et les rendre ainsi disponibles à nos légumes. Celles qui, en augmentant l'abondance de prédateurs, contribuent à réguler certains parasites de nos plantes cultivées, ou encore celles qui nous révèlent la nature de notre sol et nous donnent ainsi de précieuses informations sur la manière de le cultiver.



Le lierre terrestre tapisse rapidement les sols perturbés grâce à ses stolons.

Les bonnes mauvaises herbes

Bien souvent, pour le jardinier lambda, faire un potager se résume à supprimer toutes les plantes du jardin à grand renfort de motoculteur, de sarcloir ou d'herbicides pour les plus indécis, et les remplacer par des espèces comestibles choisies. Lors de ce "génocide", les plantes sauvages utiles sont bien sûr éradiquées. Pourtant, la connaissance des plantes poussant spontanément au jardin permet de s'épargner bien des efforts. En plus de leur goût unique, ces sauvages sont une source de vitamines et de minéraux bien supérieure à celle des légumes cultivés.

Certaines mauvaises herbes sont un atout pour la santé et une explosion de saveur pour le palais. La plupart de ces plantes se mangent en salade ou cuites comme des épinards. Elles agrémentent de nombreux plats : quiches, soufflés, crèmes dessert, etc. La seule limite à leur utilisation est votre créativité. Alors pourquoi se priver de tant de bienfaits ? Laissez pousser vos "mauvaises" herbes pour cuisiner comme des grands chefs et vous soigner comme les sorcières.

Chénopode blanc

Le chénopode blanc était cultivé dans les potagers jusqu'au Moyen Âge avant de se faire détrôner par son célèbre cousin, l'épinard, dont il partage le goût agréable. On mange les feuilles crues ou cuites. Attention de ne pas le consommer en grande quantité sur de longues périodes car, comme son cousin, il possède de l'oxalate, une substance irritante pour les reins.

Ortie

L'ortie a mauvaise réputation à cause de ses poils urticants. Pour ceux qui savent la caresser, elle est une source de vitamines et de protéines. Elle se mange crue, finement hachée, dans une salade ou en pesto, cuite comme les épinards et bien sûr en soupe. C'est également une plante médicinale de renom. Elle est reminéralisante, diurétique et tonique. Se fouetter avec des orties est bon contre les rhumatismes.

Egopode

L'égopode est fortement envahissant pour le plus grand bonheur des gourmets. Ses feuilles au goût agréable, entre le céleri et la carotte, se récoltent en abondance de mars à juillet. On les consomme crues ou cuites. Cultivé par le passé, vous trouverez peu de légumes aussi productifs et nécessitant si peu de soins. Appelé également herbe aux goutteux, il diminue le taux d'acide urique dans le sang.

Pissenlit

Pissenlit, laiteron, lampsane et laitue sauvage sont une bande de joyeux cousins légèrement amers qui ont la bonne idée de s'inviter dans nos jardins. Proches parents des laitues cultivées, on en mange les jeunes feuilles en salade et les plus âgées cuites. La racine de pissenlit est bénéfique pour le foie. On peut la consommer cuite, revenue à la poêle avec de la sauce soja, du gingembre et de l'ail. Méfiez-vous du séneçon qui leur ressemble mais qui est toxique.

Chardons

Dans les chardons tout est bon ! Les racines, jeunes tiges, feuilles et jeunes fleurs ont un goût rappelant celui de l'artichaut. Ils se consomment crus ou cuits. Armez-vous de gants et de patience pour éliminer leurs nombreuses épines.

Lierre terrestre

Le lierre terrestre est très aromatique. On l'utilise pour parfumer les salades, les soupes et les tisanes. Il se marie très bien avec les champignons. On l'utilise également comme plante médicinale notamment pour traiter la toux.

Pourpier

Le pourpier, riche en oméga 3 et en sels minéraux, est une plante largement consommée en Crète et en Turquie. On ajoute les feuilles et les tiges charnues aux salades, soupes et autres plats. Il a la réputation de réduire les maladies cardio-vasculaires.

Bardane commune

La bardane est cultivée au Japon. Ses grandes racines, au goût d'artichaut, sont consommées crues ou cuites comme les carottes. C'est une plante dépurative spécialement recommandée pour les problèmes de peau (acné, eczéma).

Il est vrai que ces plantes, merveilles de la nature, peuvent empiéter sur le territoire de vos légumes peu concurrentiels. Alors optez pour le désherbage intelligent : mangez vos mauvaises herbes !

Notre dossier **Mauvaises herbes**



Sauvages et belles



Orpin des rochers



Carotte sauvage

La bénédiction du Conseil fédéral

Les milieux de protection de la nature en Suisse, mais aussi l'Office fédéral de l'environnement en personne, dénoncent l'état critique de la diversité biologique dans notre pays. Le Conseil fédéral encourage la population à

Le potentiel de surface des jardins privés et des espaces verts est très important pour l'avenir des plantes et des petits animaux de notre région.

contribuer à la biodiversité: "Si vous avez un jardin ou un espace vert public, vous pouvez créer un espace le plus naturel possible pour les plantes et les animaux (...). Les pelouses peuvent être garnies de fleurs sauvages ou remplacées par des prairies fleuries naturelles, et des bosquets indigènes devraient être plantés à la place d'espèces exotiques." Le potentiel de surface des jardins privés et des

espaces verts est très important pour l'avenir des plantes et des petits animaux de notre région.

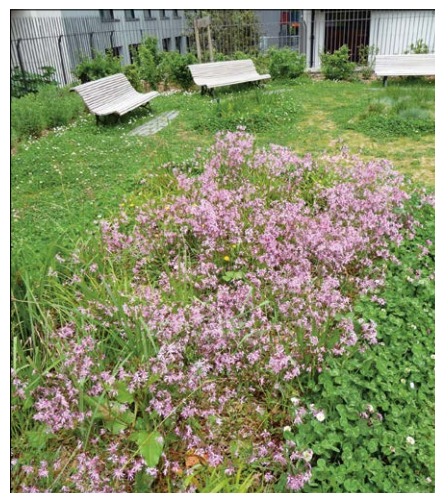
Et en plus c'est gratuit

Les plantes exotiques des magasins n'ont pas leur place dans les parcs et jardins qui veulent respecter la nature et favoriser la biodiversité. Il faut leur préférer les plantes indigènes sauvages qui sont, elles, incluses dans les chaînes alimentaires locales. Point besoin de bégonias et autres géraniums quand les marguerites, molènes, centaurées ou achillées viennent toutes seules. Une prairie naturelle sans engrais, ou même une seule plante indigène spontanée, pourra attirer des butineurs devenus rares comme les gazés (papillons), des granivores comme les chardonnerets ou encore des insectivores comme les lézards des murailles.

Beautés successives

La beauté et le potentiel ornemental des plantes sauvages peuvent s'épanouir avantageusement en lieu

et place du gazon et des plates-bandes de fleurs exotiques du commerce. Les couleurs et les formes sont très variées et changent au fil des saisons, constituant ainsi des repères tout au long de l'année. Il y a un intérêt naturaliste certain à observer la succession de plantes coloniser des bandes de prairies sauvages. Les petits et les grands enfants gagnent en sagesse et s'émeuvent au contact d'un petit écosystème libre et riche en surprises.



Notre dossier **Mauvaises herbes**

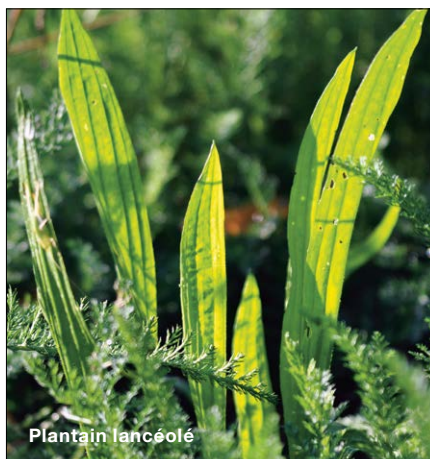
Un savoir utile

Prairie de messages

Les plantes ne poussent pas au hasard. Elles possèdent des préférences écologiques plus ou moins spécifiques. De plus, elles ont très bonne mémoire et savent souvent s'adapter aux changements de leur environnement, spécialement en ce qui concerne les plantes adventices et pionnières. De ce fait, elles sont ce qu'on appelle des bioindicateurs, très utiles pour la compréhension des conditions d'un milieu donné. Elles nous informent par exemple de l'état et de l'évolution des sols.

Si vous marchez sur du plantain et de la pâquerette, c'est que le sol a été bien tassé et alourdi par le passage de vos semblables et de ses innombrables machines et animaux domestiques. Grâce à sa plasticité génotypique (n'est-ce pas), le plantain peut varier en taille de 10 à 60 cm en fonction de la pression de fauche ou de piétinement.

La vue du coquelicot est aussitôt associée aux sols remués et bien drainés en plein soleil comme les champs, mais aussi les bords de route ou les chantiers. Il peut y côtoyer le bleuet pour un magnifique contraste de couleur !



Plantain lancéolé

Les orties aiment une terre humifère, riche en matière organique et en azote, élément présent en grande quantité dans l'urine. L'ortie révèle donc souvent le coin pipi des animaux bi ou quadrupèdes.

Le pissenlit indique un engorgement du sol en matière organique et un compactage. Les prairies peuvent être grasses ou maigres suivant la quantité d'engrais qu'on y déverse. Si le pissenlit domine, c'est gras, si c'est très varié avec des orchidées, c'est maigre, mais c'est bien.



Coquelicot

Gagnant gagnant

Les adventices peuvent également être d'excellents auxiliaires au potager. Certaines plantes comme la potentille rampante (ou quintefeuille) ou la petite pervenche forment un véritable couvre-sol qui opère efficacement contre le dessèchement. Des espèces à racines profondes et fortes comme la consoude peuvent aider à fragmenter le sol et à le rendre moins compact. Les pollinisateurs seront attirés par l'origan ou les centaurees, les prédateurs auxiliaires par les pollens des pissenlits, des pâquerettes ou encore de la carotte sauvage.



Petite pervenche



Origan

Nombre de plantes adventices sont en fait des engrais verts qui ont le potentiel de protéger et enrichir le sol pour le bien des cultures. Ainsi le trèfle ou la luzerne, de la famille des fabacées, fixent l'azote de l'air, alors que la moutarde, par exemple, puise les nutriments en profondeur. Il faut ensuite arracher ces plantes et les mélanger avec la couche superficielle du sol afin que les éléments nutritifs y soient intégrés. Ce principe absolument 100% bio peut somme toute s'appliquer à toutes les plantes adventices, avant le stade de graines, et avant de repiquer des plantons ou de semer des cultures.

Mauvaise invasion

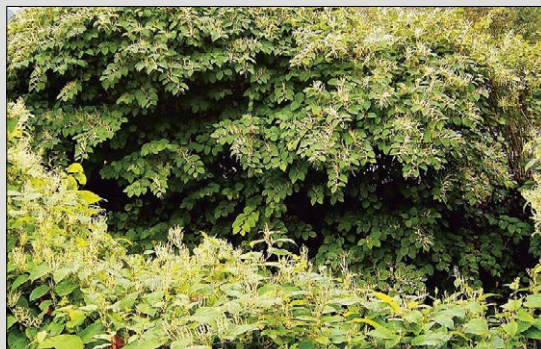
Cette page propose une sélection de plantes qui, elles, peuvent assurément être qualifiées de “mauvaises”. Bien qu’elles ne le soient pas intrinsèquement, leur présence dans notre paysage pose un réel problème. Certaines espèces portent atteinte à notre santé et à notre économie, mais c’est surtout la diversité locale qui en pâtit.

En effet, les espèces exotiques les plus compétitives supplantent les locales, grâce à leur multiplication rapide, à leur plus grande facilité de disséminer leurs

graines, ou encore du fait de l’absence de leurs prédateurs naturels et agents pathogènes. Les espèces animales locales ne connaissant pas ces plantes, elles ne sont que peu, voire pas du tout attirées par ces dernières. Il en résulte un déséquilibre du réseau trophique au sein des écosystèmes qui, à long terme, peut leur être fatal, particulièrement pour les plus sensibles, qui sont aussi souvent les plus rares. Ces espèces envahissantes exotiques représentent donc une menace sérieuse pour la biodiversité.



Ambroisie à feuille d'armoise: Introduite accidentellement d'Amérique du Nord, son pollen est plus allergène que celui des graminées et provoque de violentes réactions. Le contact de la peau avec la plante peut aussi causer de graves allergies.



Renouée du Japon: Introduite d'Extrême-Orient, elle forme de grands massifs empêchant la croissance des plantes indigènes. L'arrachage est le meilleur moyen de contrôle, avec une attention particulière aux rhizomes qui produisent de nombreuses repousses.



Berce du Caucase: Introduite intentionnellement du Caucase, cette plante phototoxique provoque des brûlures et des cloques, de la fièvre ou encore des troubles de la circulation lorsque notre peau la touche, puis est exposée au soleil.



Séneçon du Cap: Introduite accidentellement d'Afrique du Sud, cette plante toxique pour l'humain et le bétail peut devenir un gros problème pour l'agriculture.

Notre dossier Mauvaises herbes

Du jardin à la table



Purin de consoude

Hachez 1 kg de feuilles et de tiges fraîches. Plongez-les dans un récipient non métallique rempli de 10 litres d'eau (de pluie de préférence). Couvrez avec un linge opaque et placez à l'abri de la lumière en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide soit noir, que les feuilles forment une purée au fond du récipient et qu'il n'y ait plus de bulles à la surface. Filtrez la macération pour retirer les résidus et avoir un liquide propre.

En arrosage, dilué de 5 à 10 fois, le purin fertilise votre potager, favorise la floraison et la fructification. En pulvérisation, dilué 20 fois, il lutte contre les pucerons et dynamise le développement de la plante.



Bière d'orties

10 litres d'eau
1 seau d'orties fraîches
5 poignées de fleurs de pissenlit
1 kg de sucre complet
5 citrons
100g de gingembre
50g de levure pour bière

Faites bouillir tous les ingrédients, excepté le sucre et la levure, pendant 20 minutes. Filtrez pour garder le jus. Ajoutez le sucre et laissez refroidir. Ajoutez la levure puis mélangez. Laissez reposer pendant 3 heures. Mettez le liquide en bouteille à fermeture mécanique puis laissez reposer au minimum 2 semaines.



Pesto

100g de vos herbes préférées (ortie, égotode, pissenlit, berce, pimprenelle, etc.)
50g d'ail des ours ou une gousse d'ail
80g de noisettes moulues
50g de parmesan râpé (facultatif)
10 - 15 cl d'huile d'olive

Mixez le tout et c'est prêt! A utiliser comme pâte à tartiner, sur des pâtes ou comme dip pour les légumes du jardin.

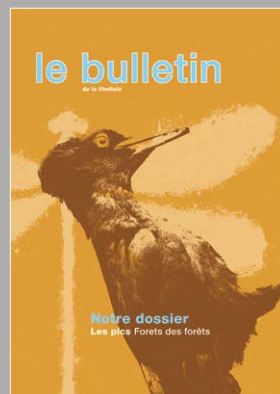
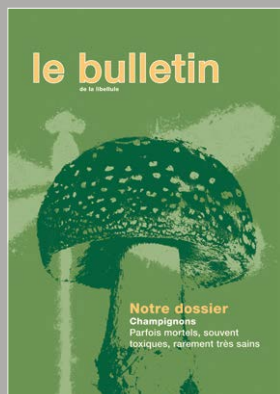
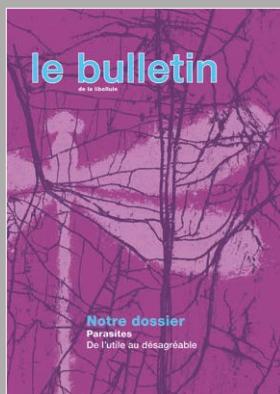


Cramailotte de pissenlits (confiture)

500 fleurs de pissenlit
(ne conserver que la partie jaune)
2 oranges
2 citrons
1 kg de sucre
1.5 litre d'eau
1 gousse de vanille fendue

Versez les fleurs et l'eau dans une marmite. Ajoutez les citrons et les oranges coupés en rondelles. Faites frémir le mélange à petit bouillon pendant 1 heure. Laissez refroidir. Filtrez le mélange pour ne conserver que le jus. Ajoutez le sucre, la vanille et laissez bouillir à petit feu pendant 45 minutes. Ecumez tout au long de la cuisson. Dès que le mélange commence à épaissir, versez-le immédiatement dans les bocaux puis posez-les à l'envers pendant une nuit.

Bulletin



Le bulletin de la libellule est un journal semestriel régional, publié par l'association **la libellule**. Au travers de dossiers, de textes de réflexion et de brèves locales, il présente la nature de la région

genevoise et les particularités de sa faune et de sa flore. Il se veut également l'écho des activités de sensibilisation menées par l'association sur le terrain, ainsi qu'au centre nature de **la libellule**.

Programme de janvier à août 2019

Excursions

Des sangliers dans le viseur 19 01
Week-end en Sibérie 09 02
Des cris dans la nuit 15 03 / 23 03
Baguer la chouette hulotte 07 04 / 14 04
Blaireau 03 05 / 22 05
Plantes comestibles 04 05
Reptiles en vue 05 05 / 08 05 / 18 05
L'Allondon 19 05
Yakari 25 05
Insectes 12 06 / 19 06 / 23 06
Survie en nature I 15 06
Plantes médicinales 22 06
Survie en nature II 06 07
La vie de l'étang 24 08
Chauves-souris 31 08

Centres aérés

Vacances de Pâques 23 – 26 04
Vacances d'été 01 – 05 07 / 08 – 12 07 / 22 – 26 07

Camps et semaines

Semaine de vie sauvage 13 – 18 07
Camp de vie en nature 29 07 – 02 08

Ateliers et formations

Plantons! 16 03
Initiation à la permaculture 23 03
Guerilla gardening 06 04
Formation potager bio 13 04
Mercredis du jardin-forêt 17 04 / 22 05 / 12 06
Cosmétiques naturels 11 05
Ruches urbaines 15 05 / 19 06

Expositions et événements

La nature au fil des saisons 26 01 / 30 03 / 22 06
Les canards de la Rade 03 02
Exposition: Lucie Fiore 03 04
Oiseaux tombés du nid! 19 05
Fête de la nature 26 05

www.lalibellule.ch