

Il y a ail et ail...

Ail des ours / ail triquètre

Bien qu'ils dégagent tous deux une forte odeur aillée, et qu'ils aient à première vue le même look, l'ail des ours et l'ail triquètre sont deux espèces d'ail bien différentes.

Ail triquètre

L'ail triquètre ou ail à trois angles (*Allium triquetrum*)

Il pousse peut-être déjà dans votre jardin. D'origine méditerranéenne et introduit en Bretagne notamment pour ses qualités ornementales, il s'est naturalisé et est devenu invasif. Il apprécie particulièrement les milieux frais, ombragés et humides, les fossés et les talus dont il appauvrit la flore. Il est particulièrement bien implanté dans les zones littorales. Ce faisant, notre échappée des jardins prend la place des espèces autochtones.

L'ail des ours ou ail sauvage (*Allium ursinum*)

Il se trouve dans les sous-bois frais et ombragés et forme le plus souvent des "tapis" au bord des cours d'eau. C'est une plante autochtone, consommable et médicinale.

Parmi ses propriétés : l'antibiotique est la plus connue, mais il est également antiseptique et antifongique. (voir JJAE 31)



Ail des ours

Comment les différencier ?

Tout comme l'ail des ours et comme son nom l'indique, l'ail triquètre possède une tige triangulaire. Ce sera donc par leurs feuilles qu'on pourra les différencier. Alors que les feuilles de l'ail triquètre sont étroites et en gouttière, celles de l'ail des ours sont quant à elles larges, rappelant celles du muguet. Par ailleurs, l'inflorescence en ombelle de l'ail triquètre a tendance à produire des fleurs pendantes, contrairement aux fleurs de l'ail des ours, en étoile, qui se tiennent plus dressées.

L'odeur et/ou le goût de l'ail triquètre dégoûterait les herbivores de le manger.

Ne pas confondre l'ail des ours avec le muguet qui pousse dans les mêmes endroits, ce dernier est toxique.



Ail triquètre

ATTENTION AUX PLANTES INVASIVES ! (voir JJAE 33)

Lorsqu'une plante invasive colonise un milieu, c'est tout l'équilibre de l'écosystème qui est remis en question. Préférez les plantes locales, elles peuvent avantageusement fleurir vos jardins et ainsi préserver la biodiversité !

Comment éliminer l'ail triquètre ?

La graine étant la voie principale de dissémination chez cette plante (transportée d'ailleurs sur de longues distances par les fourmis), vous pouvez couper les fleurs pour l'empêcher de grainer. Elle peut aussi se multiplier par ses bulbes, vous pouvez essayer de les déterrer.

Pour recevoir ce bulletin par courriel, écrivez-nous :
nadege.gicquel@lannion-tregor.com
Retrouver les différents numéros sur :
http://www.ville-lannion.fr/page_cbvl_pollutionsdiffuses.html

Je jardine avec l'environnement

Ce bulletin est réalisé grâce au concours financier de l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne, du Conseil Régional de Bretagne et du Conseil Général des Côtes d'Armor.
Contacts : Comité de Bassin Versant du Léguer - 1 rue Monge - BP 10761 - 22307 Lannion CEDEX
Tél. 02 96 05 09 22 - Fax : 02 96 05 09 21 - e-mail : samuel.jouon@lannion-tregor.com
Comité des Bassins Versants de la Lieue de Grève - 1 rue Monge - BP 10761 - 22307 Lannion CEDEX
Tél. 02 96 05 09 23 - Fax : 02 96 05 09 21 - e-mail : benedict.lebref@lannion-tregor.com
Directeurs de la publication : Paul Le Bihan, Jean-Claude Lamandé
Rédaction : Samuel Jouon, Philippe Munier, Nadège Gicquel, Gwénaëlle Briant et Hadrien Gens
Photos : Comités de Bassins Versants, Be New, Philippe Munier
Conception, réalisation : Be New RCS 92B170 - Tél. 02 96 44 45 22

Je jardine avec l'environnement

Comités de Bassins Versants du Léguer et de la Lieue de Grève

Comité de Bassin Versant du Léguer

Syndicat de Traou Long
Syndicat des Traouéro
Ville de Lannion



Bassins Versants de la Lieue de Grève

avec la collaboration de

Al Liorzhok Neet
Les Jardins Naturels

Convaincre encore et toujours !

Plus de 400 enfants au spectacle de Coraline Hérasse, la salle des Baladins comble pour le film "Des abeilles et des hommes", plus d'une centaine de personnes à la porte ouverte au Gaec Langren, etc. Jamais les animations proposées pour la Semaine pour les alternatives aux pesticides dans le Trégor n'avaient connu un tel succès !

Au-delà de ces quelques chiffres qui font plaisir aux organisateurs et partenaires de l'opération, la plus grande réussite réside dans la prise de conscience et l'intérêt d'un nombre croissant de personnes pour les alternatives aux pesticides. Ainsi, une grande majorité de personnes reconnaissent les effets néfastes des pesticides pour l'environnement et la santé et ont fait le choix d'en tenir compte en changeant de pratiques sur nos bassins versants :

- un nombre croissant de communes sont désormais "zéro phyto" et la plupart des autres ont réduit fortement leur utilisation de désherbants chimiques
- plusieurs dizaines d'agriculteurs se sont engagés dans des systèmes économes en intrants ou sont même passés en agriculture biologique ; d'autres se sont engagés dans des MAE de réduction importante de l'utilisation de produits phytosanitaires (sous-bassin du Min Ran)
- de nombreux particuliers pratiquent désormais un jardinage au naturel (jardins individuels et jardins partagés).

Pourtant, il existe encore quelques irréductibles, inconditionnels de la chimie et l'on constate encore ces jours derniers quelques fossés désherbés ou encore des champs de plusieurs hectares de couverts végétaux jauniss au Round'up®, pratiques pourtant interdites depuis plusieurs années sur nos territoires. Il s'agit d'une minorité de personnes qui, en agissant ainsi, réduisent presque à néant les efforts de beaucoup et qui font que l'on observe toujours des pics de glyphosate dans nos cours d'eau chaque printemps.



Ce constat nous encourage donc à poursuivre l'effort de sensibilisation ! La Semaine pour les alternatives aux pesticides est un événement ponctuel mais ce travail de communication doit se poursuivre tout au long de l'année et être relayé par le plus grand nombre de personnes. À chacun, que l'on soit élu, simple citoyen, agriculteur, agent de collectivité, d'être relais des messages des bassins versants, d'expliquer dans le respect de tous l'importance de supprimer les pratiques à risque, de réduire, ou mieux, de supprimer l'emploi de pesticides de synthèse, pour l'intérêt général et les générations futures.

Changer prend du temps : sachons être patients et continuons à nous mobiliser pour convaincre ces personnes de suivre ce mouvement, qui n'est finalement rien de plus que du "bon sens"...

RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION

Utilisation de pesticides interdite toute l'année :

- à moins d'un mètre des fossés (même à sec), cours d'eau, points d'eau, puits, collecteurs d'eaux pluviales, forages ne figurant pas sur les cartes IGN 1/25000^e,
- à moins de 5 mètres minimum des cours d'eau, plans d'eau figurant sur les cartes IGN 1/25000^e,
- sur les avaloirs, caniveaux et bouches d'égout.
(Arrêté préfectoral du 01/02/2008)

Comité de Bassin Versant du Léguer

Syndicat de Traou Long
Syndicat des Traouéro
Ville de Lannion



Bassins Versants de la Lieue de Grève

Al Liorzhok Neet
Les Jardins Naturels

Imprimé sur papier recyclé

Je protège mon jardin, mon potager et l'eau de mon bassin versant



Thym

Le carré des bonnes herbes

Bonnes pour quoi ? La plupart des plantes aromatiques et condimentaires sont à la fois médicinales et alimentaires, utilisées pour la cuisine ou les tisanes, elles apportent vitamines, antioxydants et sont chargées d'une kyrielle de vertus pas toujours vérifiées...

Alors que ce soit dans une jardinière, à la fenêtre de la cuisine, sur un coin de la terrasse ou en bonne place au jardin, adoptez les bonnes herbes !

Bibli'eau

→ **Composts et paillis Pour un jardin sain, facile et productif**
Denis Pépin
(Ed Terre Vivante, 2013)



→ **Guide de survie joyeuse**
Guylaine Gouffier et Jean-Luc Féat
(Ed Ulmer, 2013)



Les indispensables

Les arbustives

Thym (*Thymus vulgaris*)
Indispensable dans le bouquet garni, il est utilisé dans toutes les cuisines.

Sauge (*Salvia officinalis*)
La toute-bonne. En Provence, on dit d'un plat fade "qu'il n'a ni sauge ni sel". Délicieux avec le porc et la volaille. Pour les jardinières ou la terrasse, choisissez la variété "Lavandulifolia".

Romarin (*Rosmarinus officinalis*)
Dans les viandes en sauce ou grillées. Certains cuisiniers font un "sel de romarin" très pratique et parfumé. Dans un petit jardin ou en jardinière, préférez une variété prostrée : "Pointe du Raz" par exemple.

Les herbacées

Persil (*Petroselinum crispum*)
L'indispensable ! Cru ou cuit, il a sa place dans tous les plats ou presque !

Basilic (*Ocimum basilicum*)
À lui tout seul, c'est le soleil de Provence dans le jardin et la cuisine !

Ciboulette (*Allium schoenoprasum*)
Elle accompagne fromages blancs et omelettes, sauces froides et crudités. En hiver, elle constitue une source de vitamine C.

Menthe (*Mentha sp*)
À cultiver en isolée pour les tisanes ou la cuisine chinoise ou arabe.



Romarin



Sauge



Menthe



Persil



Basilic



Ciboulette

Les moins connues

Les arbustives

Hysope (*Hyssopus officinalis*)
Très prisé au Moyen Âge, il est délicieux dans les salades de pommes de terre ou pour accompagner les volailles.



Hysope

Les herbacées

Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*)
Annuelle trop peu connue, délicieuse avec les poissons et crudités mais aussi en soupe.



Cerfeuil en graines

Coriandre (*Coriandrum sativum*)
Très utilisée par les cuisines chinoise, arabe ou sud-américaine, cette annuelle est surtout consommée crue. Les graines aromatisent bouillons et légumes à la grecque.



Coriandre

Origan (*Origanum vulgare*)
Aromate par excellence de la cuisine italienne, il parfume tomates et volailles. Ne pas le confondre avec la marjolaine !



Oseille

Oseille (*Rumex acetosa*)
Moins utilisée de nos jours, elle donne une pointe d'acidité unique pour salades, soupes ou sauces. Une purée d'oseille accompagnant du porc ou du poisson est un régal !



Ciboulette



Origan doré

Les géantes

Les arbustives

Laurier (*Laurus nobilis*)
Avec le persil et le thym, il est membre du bouquet garni...



Les herbacées

Ache ou livèche (*Levisticum officinale*)
Atteint 2 m ! Feuilles, tiges, graines ou racines sont fortement aromatiques : on en met peu à la fois !



Angélique (*Angelica archangelica*)
Bisannuelle, on utilise toutes ses parties avec modération car très aromatiques.



Angélique

Absinthe (*Artemisia absinthium*)
Les feuilles fraîches ou séchées aromatisent les marinades.

Raifort (*Amoracia rusticana*)
Appelé aussi moutarde d'Allemand ou cran de Bretagne, la chair rapée mélangée à la crème fraîche est un condiment très prisé en Alsace avec les poissons ou viandes froides.



Ache ou livèche



Absinthe



Raifort

Si vous avez de la place, n'hésitez à pas cultiver ces plantes belles et bonnes !

Dans la plupart des cas, les arbustives se cultivent en terrains très drainants et pas trop riches. Les herbacées, elles, acceptent des sols plus frais, plus riches mais drainants aussi. À part le raifort et l'oseille qui s'accrochent de mi-ombre, toutes les aromatiques ont besoin de soleil.