

## Comment planter vos arbres ?

### *Vous venez de faire l'acquisition d'une parcelle d'arbres.*

La première chose à faire est de la mettre à l'ombre en attendant la plantation et de l'arroser généreusement... Habituellement, la meilleure période de plantation s'étend de novembre à février. Dans la pratique, il est possible de planter toute l'année à condition d'assurer les arrosages pendant les périodes chaudes.

### *Plantez vos arbres sans attendre, de préférence dans les huit jours après réception.*

S'il s'agit de jeunes plants ou de baliveaux (entre 0,50 m et 2,50 m), vous trouverez ci-dessous la marche à suivre. S'il s'agit d'une tige (grand arbre de 3 m et plus), nous vous conseillons de faire appel à un professionnel.

Pour les jeunes plants, sauf si vous avez l'intention de planter une forêt, n'hésitez pas à en offrir une grande partie. Une parcelle contient en moyenne 128 jeunes plants. Réservez par exemple quelques sujets pour vous et faites cadeau des plants restants à vos proches, vos voisins, un établissement public ou votre village.

### *Planter un arbre peut paraître simple mais ces végétaux à l'espérance de vie longue ont besoin de recevoir des soins appropriés pour croître harmonieusement.*

Avant de planter, n'oubliez pas de vérifier de quelle nature de sol votre arbre a besoin (voir plus haut).

Veillez à choisir l'emplacement de votre arbre en fonction de la terre disponible (1 à 2 m<sup>3</sup> pour les jeunes plants et les baliveaux) et de la lumière dont il pourra bénéficier. Vous devez aussi tenir compte de sa croissance future car un arbre adulte occupe beaucoup de place. Placez-le assez loin des bâtiments afin qu'à l'âge adulte les branches ne viennent pas frotter les murs ou endommager les toitures et n'oubliez pas les distances réglementaires avec le voisinage. Selon la loi, les arbres et arbustes d'une hauteur supérieure à 2 m doivent être plantés à au moins 2 m de la propriété voisine. Les plantations d'une hauteur inférieure doivent être distantes d'au moins 50 cm du terrain voisin.

### *Il faut toujours planter les végétaux sur une terre propre, dépourvue de mauvaises herbes.*



Quelques pierres en revanche ne sont pas un problème. Avant de planter, mouillez abondamment la motte de racines dans le pot. Les racines éventuellement abîmées devront être taillées d'environ 3 cm. Creusez un trou 3 fois plus large que le diamètre du pot et d'une profondeur égale à 3 fois la hauteur de la motte. Ameublissez légèrement le fond et les parois du trou.

Otez délicatement la motte du pot, ce dernier ne doit pas abîmer les racines. Pour faciliter l'enracinement, démêlez soigneusement quelques grosses racines entourant la motte. Placez l'arbre dans le trou. Enfoncez un tuteur solide près du tronc, incliné à 45° par rapport à la motte des racines pour éviter de les abîmer.

Si votre terre est de mauvaise qualité, réalisez un mélange composé d'un tiers de fumier, d'un tiers de terreau et d'un tiers de votre terre. Si elle est de bonne qualité, mélangez un quart de fumier, un quart de terreau et un demi de votre terre. Remplissez le trou de ce mélange et tassez doucement.

Attachez l'arbre au tuteur sans serrer à environ 50 cm du sol (plus bas si votre plant mesure moins de 80 cm). Vérifiez régulièrement l'attache et desserrez-la au fur et à mesure que l'arbre grandit.

Arrosez immédiatement votre arbre avec 30 litres d'eau. Quelques jours plus tard, tassez la terre autour de l'arbre et confectionnez une cuvette qui vous permettra d'arroser l'arbre une fois par semaine pendant six mois (surtout pendant la saison chaude). Par temps sec, n'hésitez pas à poursuivre cet arrosage (tous les quinze jours) pendant les deux premières années.

Placez autour de l'arbre un paillis de compost de jardin de plusieurs centimètres de hauteur (écorce, sciure, feuilles ou tonte de gazon bien décomposés) à 15 cm au moins du tronc.

Les années suivantes, supprimez le bois abîmé ou les branches mal placées qui frottent les unes contre les autres. Coupez-les contre le tronc pour ne pas laisser de moignon. Pour les tailles de forme, le mieux est de faire appel à une personne expérimentée. La taille dépend de l'espèce (certaines espèces ne supportent pas la taille) et de l'espace disponible pour développer les branches et les feuilles (le houppier), la règle générale étant qu'il faut respecter la forme du houppier (ce que l'on appelle le port de l'arbre).



# L'ÉGLANTIER L'ARGOUSIER

Églantier  
*Rosa canina*

Argousier  
*Hippophae rhamnoides*



## Créer des bonsaïs...

Avec des soins appropriés, un grand nombre de jeunes plants de Nature Capitale (érable, aulne, amélanchier du Canada, bouleau, charme, cèdre, cyprès, hêtre, frêne, liquidambar, chêne, saule, tamaris, etc.) peuvent devenir des bonsaïs. Cette technique qui consiste à « prendre soin des plantes dans un pot » est attestée au Japon dès 200 avant Jésus-Christ. De nombreux sites Internet et ouvrages spécialisés vous donneront les clés pour faire de vos jeunes plants des arbres miniatures.

## Carte d'identité de l'argousier

**Autres appellations :** saule épineux, épine luisante, faux néprun, ananas de Sibérie

**Famille :** Elaeagnacées

**Origine :** Europe occidentale, Chine

**Habitat :** Toujours en situation très éclairée, même sur sol très pauvre, sableux ou graveleux.

**Taille :** En général, 2 à 3 mètres, parfois 6 à 10 mètres.

**Physionomie :** Arbuste tortueux et très épineux au port touffu, au feuillage dense et très fin, d'un vert argenté plus clair au-dessous. Fruits charnus ovoïdes, acides, jaune orangé à maturité.

**Usages en pharmacologie :**

– Les feuilles et les graines servent à fabriquer des médicaments contre les dermatoses et les maladies oculaires.

– Les fruits sont antiscorbutiques, antigrippaux et régulateurs des troubles digestifs.

**Spécificités de plantation :**

Toutes régions. Tous types de sols (supporte les sols pauvres ou dégradés). Besoin de soleil.

## L'argousier, champion du dopage

L'argousier est un arbuste fruitier particulièrement rustique. Peu exigeant sur son environnement bien qu'amateur de lumière, il est souvent planté sur les dunes et les rives pour les stabiliser, ses longues racines semblables à celles des légumineuses s'ancrant dans les sols les plus meubles et y fixant l'azote de l'air. On le trouve aussi à la lisière des forêts ou dans les haies, protégeant du vent les parcelles cultivées et éloignant le bétail grâce à ses rameaux épineux.

Mais le plus souvent c'est son côté décoratif qui est mis en avant, à cause du contraste entre son feuillage gris cendré et ses petits fruits orangés dont ses rameaux se couvrent de mi-septembre à fin octobre. Ces fruits acides et astringents, les argouses, qui sont particulièrement appréciés des oiseaux et même parfois plantés pour favoriser le gibier, en particulier les gallinacées (perdrix, faisans etc.), sont comestibles et doivent être cueillis à maturité, de préférence avec des ciseaux !

Préparés en confiture, gelée, sirop ou même vinaigre aromatique, ils sont très riches en vitamine C : huit à dix fois plus que les agrumes... C'est pourquoi on trouve désormais dans les magasins de diététique toute une gamme de produits à base d'argousier. Les athlètes connaissent bien les vertus de ce fruit qui est un dopant naturel pour tout l'organisme, cocktail non seulement de vitamines mais aussi d'antioxydants, minéraux, acides aminés... Bref, comme son nom latin d'hippophae l'indique un véritable remède de cheval !



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Népal, on mange les argouses conservées dans du vinaigre, comme les câpres ou les cornichons. Toujours au Népal, les femmes se maquillent le front et les lèvres avec le jus tiré des baies.

## Carte d'identité de l'églantier

**Autres appellations :** rosier des chiens, rose folle, rose du diable

**Famille :** Rosacées

**Origine :** Europe occidentale, Chine

**Habitat :** haies, taillis, pâtures

**Taille :** 2 - 3 mètres

**Physionomie :** Arbuste couvert d'épines acérées à feuilles alternes et dentées.

Fleurs roses à cinq pétales au parfum délicat. Fruit charnu en forme de petite outre, rouge orangé à rouge vif, le cynorrhodon (dit gratte-cul).

**Spécificités de plantation :** Tous types de sols. Exposition : soleil.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

On préparait jadis un philtre d'amour en faisant macérer dans de l'alcool de l'écorce, des fleurs et de la sève d'églantier. Résultat... aléatoire !

## L'églantier, sauvageon parfumé

Si Dieu a créé la rose, l'églantier est une contrefaçon du Diable. C'est du moins la vision qu'on en avait autrefois dans nos campagnes. Toute une série de superstitions étaient liées à cette conviction. Si les enfants touchaient à ces fleurs, la foudre s'abattait sur eux. Il fallait se garder de fleurir la tombe des défunts avec des églantines car elles porteraient malheur à toute leur famille. L'odeur même de la "rose de chien" rendait phthisique ou donnait la rage à qui la respirait...

Mais comme les plantes maléfiques ont toujours paradoxalement des vertus inverses, on suspendait des branches d'églantine au dessus des portes des maisons ou au plafond des étables pour en éloigner les maléfices. Dans certaines régions, il était même question d'églantiers poussant miraculeusement sur les champs de bataille à l'endroit même où étaient tombés les chevaliers valeureux...

Mais notre sauvageon des haies était surtout apprécié pour ses propriétés médicinales, à la fois toniques, cicatrisantes et astringentes connues depuis l'Antiquité. Propriétés liées à sa fleur que l'on peut préparer en tisane et surtout à son fruit, au nom digne de figurer dans un concours d'orthographe : le cynorrhodon. Grâce à sa forte teneur en vitamine C (vingt fois plus que les oranges), c'est un fortifiant naturel d'exception.

On en fait des confitures savoureuses à la belle couleur orangée mais ce n'est pas pour son petit goût acidulé qu'il est apprécié des enfants facétieux. Ce serait plutôt pour les petits poils, restes de la fleur fanée, qui s'accrochent au fruit et que les marchands de farces et attrapes d'autrefois vendaient sous le nom de poil à gratter...



### CRUMBLE DE PÉTALES

Dans un plat à four, mettre une couche de rondelles de pommes et une couche de pétales d'églantines. Couvrir d'un appareil à crumble et cuire à four très chaud pendant 20 minutes. Résultat... garanti !

