

## Le Frêne *Fraxinus excelsior*

Il n'est pas connu pour sa silhouette majestueuse comme nos chênes ou noyers, ni pour ses fruits comme nos amandiers ou cormiers, mais une promenade dans les zones humides en Loudunais sans la présence du discret frêne serait impensable. Avant la plantation intensive du peuplier noir, le frêne était peut-être l'arbre le plus grand avec ses 30 à 40 m. C'est aussi un arbre forestier.

Son tronc est droit avec une écorce verdâtre, devenant grisâtre et assez profondément fissurée. Ses feuilles sont opposées, composées de 7 à 15 folioles ovales et dentées, assez faciles à reconnaître. Ses fruits sont les samares ailées.

La foliation est tardive.

Dicton

"Frêne avant chêne, été radieux  
Chêne avant frêne, été pluvieux"

Avec une croissance rapide, la maturité est atteinte à 50-60 ans, le frêne est recherché pour ses propriétés mécaniques, flexion et chocs, son bois est souple et élastique, lisse au toucher, se courbe bien et tourne bien.

Il est utilisé pour les placages, coffres de meubles, menuiserie et ébénisterie, crosse de fusils, rames et avirons, raquettes de tennis, sabots, échelles, skis, bois de cintrage et manches et outils de toutes sortes.

Etant un bois dur, il est apprécié comme bois de chauffage.

Homère nous apprend que le javelot d'Achille était en frêne.

Les anciens m'ont parlé d'utilisation importante de feuillage de frêne comme fourrage d'hiver pour les bestiaux, surtout quand le foin était rare. Il était une nécessité vitale pour l'élevage et on plantait des peuplements, assez importants, à proximité des fermes.

Autrefois, c'était une antidote en cas de morsures de vipère, on faisait une infusion de feuilles et les appliquait sur la plaie. Il est laxatif, antirhumatismal, diurétique.

Désormais, quand vous vous promenez dans les lieux humides en Loudunais comme la vallée de la Dive, n'oubliez pas de contempler le discret frêne avec une pensée pour ses multiples qualités.

JILL

Où trouver des frênes remarquables ?

- source de La Grimaudière
- Sainte Radégonde au Verger-sur-Dive
- sur la Briande, bas de Saint-Cassien
- Fonbar à Verrue

## Recette : La frénette

Pour 60 l. :

60 gr de feuilles de frêne, récoltées en juillet (en été) et séchées à l'ombre

60 gr de levure de boulanger

3 kg de sucre ou de miel

90 à 100 gr de chicorée

Variante : + 45 gr d'acide tartrique

- ❖ Faire une décoction de chicorée dans 2 l d'eau chaude (bouillante)
- ❖ Faire dissoudre le sucre dans 2 l d'eau bouillante, variante + acide tartrique
- ❖ Verser le tout, refroidi, dans un tonneau de 60 l
- ❖ Y ajouter la levure délayée dans un litre d'eau froide
- ❖ Compléter à l'eau, le remplissage du tonneau, pas totalement à cause de la fermentation
- ❖ Ne pas fermer de façon étanche, linge sur la bonde
- ❖ Laisser fermenter 11 jours, au moins
- ❖ Puis mettre en bouteille, par temps clair, bouchées et ficelées
- ❖ Conserver debout dans une cave bien fraîche-bouteilles à demi ensevelies dans du sable arrosé chaque jour
- ❖ Laisser reposer un mois avant de commencer à déguster

Dans la variante acide tartrique, pas de consigne pour la conservation des bouteilles, et consommation à partir du 15<sup>e</sup> jour.

Nota : les propriétés de l'écorce du frêne sont proches de celles du quinquina



# L' amandier

Nom botanique: *Prunus amygdalus*



Arbre de la famille des Rosacées, genre Amygdalacées (de son nom latin, Amygdalis), ou Prunus (Abricotier, Amandier, Cerisier, Laurier-cerise, Merisier, Pêcher, Prunier).

Ils ont en commun de produire une drupe charnue (communément appelé le fruit) provenant d'un seul carpelle, qui enveloppe un noyau.

Origine : Moyen-Orient, Grèce.

Taille maximale : 12 m.

Habitat : l'amandier est plutôt "méditerranéen". Il aime les positions ensoleillées, résiste bien à la sécheresse (50 à 60 mm d'eau par mois pour se développer lui suffisent), mais craint les gelées printanières.

Durée de vie : plus de 100 ans C'est l'arbre fruitier le plus durable. Mais sa production s'épuise rapidement.

Écorce : gris-brun et fissurée, s'écaille en petites plaques.

Feuilles caduques, simples, alternes, soutenues par un court pétiole, longues de 7 à 12 cm, lancéolées et étroites, au bord finement dentelé. Leur couleur est vert intense à la face supérieure et grisâtre à la face inférieure.

Floraison précoce (février-mars). Les fleurs apparaissent avant les feuilles. Elles sont souvent groupées par deux, atteignent un diamètre de 5 cm et ont un calice rougeâtre et une corolle blanche ou légèrement rose. Celle-ci a 5 pétales et renferme de nombreuses étamines.

Fruit : le fruit est une drupe ovale, verte et veloutée. La partie charnue (la chair du fruit) n'est pas consommable. Elle entoure une coque ligneuse et criblée de trous, dure ou fragile, à l'intérieur de laquelle sont logées une ou plusieurs graines comestibles, enveloppées dans un fin tégument couleur cannelle.

Utilisation : on distingue la variété sativa qui produit l'amande douce consommable et la variété amara. L'amande douce est consommée fraîche, séchée ou sous forme de pâte, et fournit une huile utilisée en cosmétique et en pharmacie. L'amande amère renferme de l'amygdalose, engendrant au broyage de l'acide cyanhydrique, produit particulièrement toxique, mais utilisé en médecine.

### Le dicton :

Pour la Sainte-Berthe (4 juillet),  
Se cueille l'amande verte,  
Si elle n'est pleine que de lait,  
Il faut laisser mûrir le blé.

### L'amandier en Terre Loudunaise

La Communauté de Communes du Pays Loudunais en partenariat avec diverses associations dont Arbrissel a proposé diverses animations autour de l'amandier cette année.

### Objectifs :

- Sauver les derniers amandiers centenaires du Loudunais
- Replanter de jeunes amandiers
- Promouvoir un arbre emblématique

# LA FEUILLE D'ARBRISSEL

La pause de tous les espoirs

N°8

Journée  
Découverte

Samedi  
1<sup>er</sup> septembre

Dans le cadre du Carrefour Anjou-Touraine-Poitou, l'association Arbrissel propose une journée découverte dite d'animation en milieu rural le samedi 1<sup>er</sup> septembre.

Le programme est le suivant :

A 9 h, accueil place Coligny à Moncontour  
A 9 h 30, circuit historique autour du donjon, découverte de vieux amandiers, mûriers, cornouiller, atelier buissonnier, panorama

A 11 h, visite d'un parc privé, nombreux arbres remarquables, commentaires par les techniciens d'Arbrissel

A 12 h 30, déjeuner au restaurant Le Coligny

A 14 h 30, direction le sentier de la Dive

A 15 h, visite du manoir de Retournay, ancien moulin, magnifique propriété

A 16 h, l'église de Marnes, 12e, style roman, ses particularités

A 16 h 30, la vallée où eut lieu la fameuse bataille de Moncontour, commentaires par un passionné d'histoire locale, qui, après des recherches approfondies, relate bien cette époque là.

### Participation :

adultes 17 euros, repas compris,  
enfants 10 euros, repas compris.  
3 euros pour ceux qui pique-niquent.

### Inscriptions souhaitées au

05.49.22.73.44 ou au 05.49.22.44.18



Association pour la Réhabilitation de la Botanique Rurale et pour l'Institution d'une Solidarité pour la Sauvegarde de l'Environnement Loudunais.

Mairie de Loudun - 86200 LOUDUN

Tél : 05 49 22 73 44 ou 05 49 50 81 47

### EN SOUVENIR DE LUI...

C'était notre copain, c'était notre ami  
Pauvre vieux copain de notre humble pays  
Longtemps nous reverrons ton visage  
Au regard généreux  
Il ne faisait pas son âge  
Et il semblait heureux  
Pourtant, il est parti  
Bien trop tôt pour l'infini  
Sous cette tignace blanche  
Il y avait beaucoup d'idées  
Ses paroles étaient très franches  
Et son rire très remarqué  
On pouvait lui parler de botanique  
Ou alors de mécanique  
Il connaissait tout par expérience  
C'était un vrai puits de science  
Qui aimait les arbres, la nature  
C'est pourquoi il en faisait la culture  
Des amandiers, des chênes truffiers  
Et aussi ce crocus très apprécié  
Qu'est le safran avec sa fleur sublime  
S'épanouissant dans son jardin intime  
Arbrissel gardera de lui en souvenir  
Tout ce qu'il a fait pour nous servir  
Et aussi la photo d'un homme au grand cœur  
Qui savait donner avec simplicité et bonheur  
Et bravo pour son courage  
Au revoir Jacques et bon voyage