

INFOS EN VRAC...

Sortie botanique du 10 juillet 2011

Le 10 juillet les amoureux de botanique avaient rendez-vous sous l'érable de Bournand pour une balade riche de découvertes. La propriétaire du Château des Eaux-Melles sur le territoire des Trois-Moutiers nous a permis d'admirer outre son architecture, un curieux chenil et de très beaux arbres. La séance d'herborisation qui a suivi a ouvert l'appétit pour le pique-nique convivial sous le préau de la maison des associations. L'après-midi, le dolmen de la Pierre folle a suscité de nombreuses questions, tandis que la chapelle d'Archigny émerveillait ses visiteurs. Le pot de l'amitié à la Cossonnière a conclu cette journée en beauté.

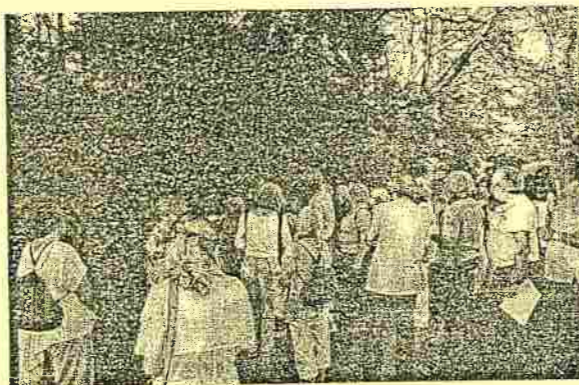
Journée C.A.T.P. Du 10 septembre 2011

Nous avons bénéficié d'un temps superbe pour cette journée de fin d'été, et la découverte des nombreuses essences d'arbres du parc du château de Purnon à Verrue

L'apéritif sur la terrasse du château avec le point de vue sur la Grande allée fut un moment bien agréable, enrichi par les informations données par Madame de Rochequairie et madame Manreza.

Le déjeuner à la Tour d'Abain à Thurageau a redonné de l'énergie pour la visite du château de Coussay. La fin de l'après-midi a permis de découvrir le domaine viticole des Justices à Chouppes et de goûter des vins du Haut-Poitou.

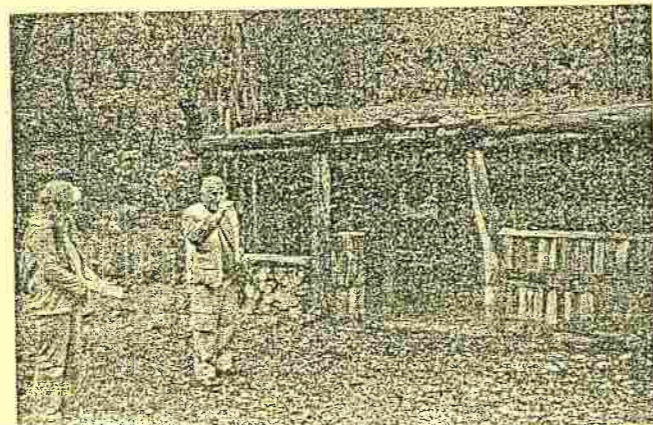
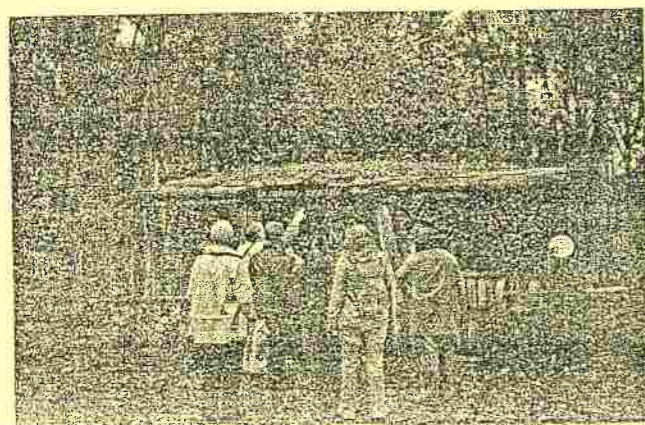
Quelques privilégiés sans contraintes horaires ont pu en fin de journée s'émerveiller devant un extraordinaire sous-bois de cyclamens.



Week-end à Chalais des 5 et 6 novembre 2011

Cela devient une tradition, Maurice Lançon anime une soirée-débat la veille du végéto troc. Sa conférence était consacrée cette année aux potirons et autres cucurbitacées. Une cinquantaine de personnes s'étaient déplacées, certaines déjà venues l'an dernier, d'autres qui découvriraient. Après son exposé sur les cucurbitacées, Maurice Lançon a répondu aux nombreuses questions posées, ce qui a entraîné un débat très ouvert. Le Comité des Fêtes avait préparé une soupe aux potirons et les discussions se sont poursuivies entre tous les participants dans une ambiance conviviale. Le dimanche matin, quelques membres d'Arbrissel ont accompagné Maurice Lançon et son épouse sur les sentes de Fondoire. La balade a amené le groupe jusqu'à la cabane d'Arbrissel en passant par la tourbière et la prairie aux orchidées. Cette sortie a été intéressante à tel point que certains sont arrivés en retard au Végéto Troc du dimanche après-midi organisé par Les Musseaux et Arbrissel. Il y a eu beaucoup de participants et encore plus de visiteurs dont certains venaient pour la première fois. Maurice Lançon avait préparé un stand avec de nombreuses cucurbitacées et il a répondu de nouveau à de nombreuses questions. Beaucoup d'échanges de plants, arbustes, graines se sont réalisés. Les nouveaux venus sans plantes à échanger reviendront l'année prochaine avec des plants.

Une permanence était assurée de 15 à 18 heures à la pépinière : une dizaine de personnes s'y sont succédé.



Cognassier. *Cydonia oblonga*. Famille des rosacées

Le cognassier est originaire d'Asie centrale tempérée (Caucase et Iran). Dans les régions méditerranéennes, il est cultivé depuis des temps immémoriaux. En l'an 812 Charlemagne encouragea sa culture dans les domaines impériaux.

Description

Le cognassier est un petit arbre, ne dépassant pas 7m de haut, souvent tortueux. Il est auto-fertile, caduc, résistant, avec une grande longévité. Ses feuilles sont ovoïdes, longues, jusqu'à 10 cm, ses fleurs sont grandes, belles, de couleur rose et blanche, odorantes. Son fruit, le coing, est très reconnaissable par sa taille, sa couleur jaune vert et surtout par son parfum envoûtant. Le cognassier préfère un sol humide et une situation ensoleillée. Il n'existe aucun problème majeur de parasites et de maladies. En hiver supprimez le bois mort ou malade, épandez un compost abondant.

Compagnons de culture

Comme les pommiers et les poiriers, les cognassiers peuvent bénéficier de la présence de ciboulette, d'ail et d'orties !

Propriétés médicinales

On a longtemps utilisé ses graines comme médicament. Elles contiennent en effet jusqu'à 23% de mucilage. On les utilisait comme remèdes contre la toux, ainsi pour les maladies d'estomac et des intestins: elles sont légèrement laxatives au contraire de la chair du fruit.

Pline : « Les coings combattent les crachements de sang, la dysenterie, le choléra et la maladie céliaque ... on en fait aussi des compresses sur la poitrine pour faire tomber les fortes fièvres... Cuits dans du vin et appliqués sur le cuir chevelu avec de la cire, ils font repousser les cheveux. » (?)

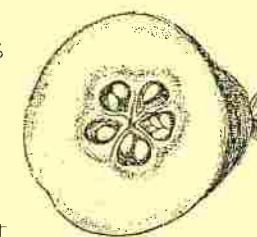
Autres emplois

Le bois, issu de la taille, est un bon allume-feu. Les fruits, qui parfument agréablement une pièce, peuvent servir aux pots-pourris.

En cuisine

Les coings peuvent être cuisinés en gelée, en confiture ou en pâte. Les morceaux de coings apportent texture et arôme aux desserts à base de pommes ou de poires. On peut les faire réduire et sécher à l'étuve pour fabriquer la pâte de coings.

On peut fabriquer de l'eau de coing en faisant macérer pendant plusieurs mois la pulpe de coing râpée dans de l'eau de vie, puis en filtrant le jus obtenu et en le sucrant plus ou moins, en l'additionnant d'eau selon qu'on souhaite obtenir un apéritif ou un digestif.



Une recette de pâte de coings parmi beaucoup d'autres :

1 kg de coings mûrs
1 petite orange
1 l d'eau
Sucre

Quelques gouttes de fleur d'oranger

Coupez grossièrement les coings et ajoutez l'orange hachée.

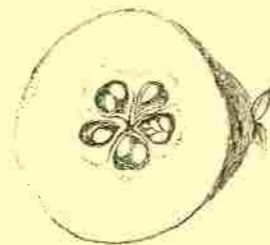
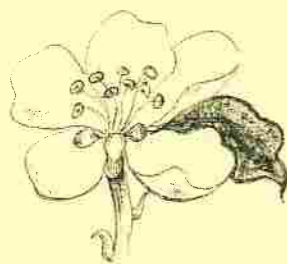
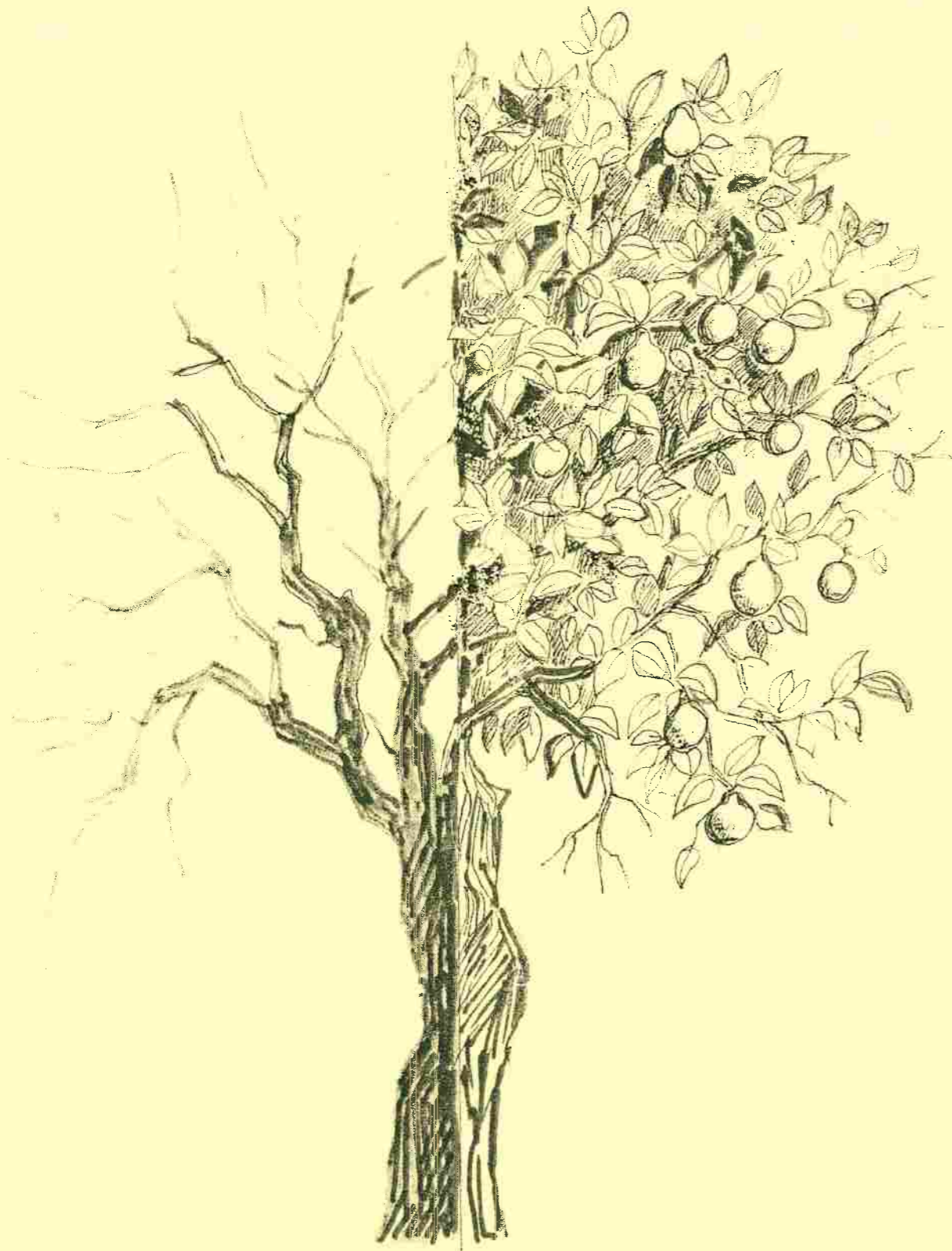
Recouvrez d'eau et laissez mijoter jusqu'à obtention d'une pulpe.

Egouttez, pesez et ajoutez le même poids de sucre. Ramenez à ébullition et laissez cuire 90 min.

Parfumez selon votre goût. Placez la pâte dans des pots chauds et huilés et laissez reposer au moins 3 mois.

Démoulez la pâte, coupez-la en tranches et servez avec une viande.

Où trouver des cognassiers remarquables ?
A Ayron, St Chartres, sur le chemin qui mène à la Dive.



La Feuille d'Arbrissel

La pousse de tous les espoirs

Novembre 2011

Numéro 15

A la sainte Catherine tout bois prend racine

Sorties, animations...

Tous les ans, Arbrissel

est présent à :

Mirebeau :
Floralies Mirebalaises,
28 et 29 avril 2012

Loudun :
Fête des jardins
mai

Lémeré :
Château du Rivau
1er week-end de juin

Chalais :
Végéto-troc
4 novembre 2012

Tous les ans, Arbrissel
organise :

-une sortie botanique de
printemps ou début d'été :
8 juillet 2012

-Une journée C.A.T.P.
(Carrefour Anjou-
Touraine-Poitou)
8 septembre 2012



Nous aimons...

De la dépouille de nos bois
L'automne avait jonché la terre
(...)

Charles-Hubert Millevoye (1782-
1816
Elégies. La chute des feuilles.

LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers amis arbrissellois,

A l'heure où nos arbres, nos forêts, prennent leurs plus belles couleurs, au point que chaque année la nature nous émerveille, ils se débarrassent de leurs feuilles pour passer l'hiver. L'association Arbrissel vous en a préparé une aux couleurs et aux goûts aussi différents puisque vous y trouverez encore, avec nous, des recettes pour promouvoir les arbres et les fruits qu'ils nous prodiguent si généreusement pour le plaisir de nos papilles.

Je vous souhaite à toutes et à tous une bonne lecture.
Arbrissement votre

Hubert Baufumé

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

Siège : Mairie de Loudun - 86200 Loudun. Tel. 0549224418 ou 0682952625

Courriel : associationarbrissel@free.fr - Site internet : <http://associationarbrissel.free-h.net>

PRÉSIDENT : HUBERT BAUFUMÉ. VICE-PRÉSIDENTS : JILL VASILEVSKA, PIERRE BADIN, MICHEL MÉTAIS