



*CHRONIQUES DE
JARDINIERS AMATEURS*

LE VASTE MONDE DES CHICOREES

(Christiane Gaucher – octobre 2021)

**UNE PLANTE VERTE, SAUVAGE,
MAUVAISE HERBE ? NON, de l'OR : l'ORTIE**

(Pierre Henry - janvier 2021)

LE DÉCONFINEMENT DES ESCARGOTS

(Jean-Pierre Manin - octobre 2020)

LE PRINTEMPS DES LIMACES

(Jean-Pierre Manin - avril 2020)



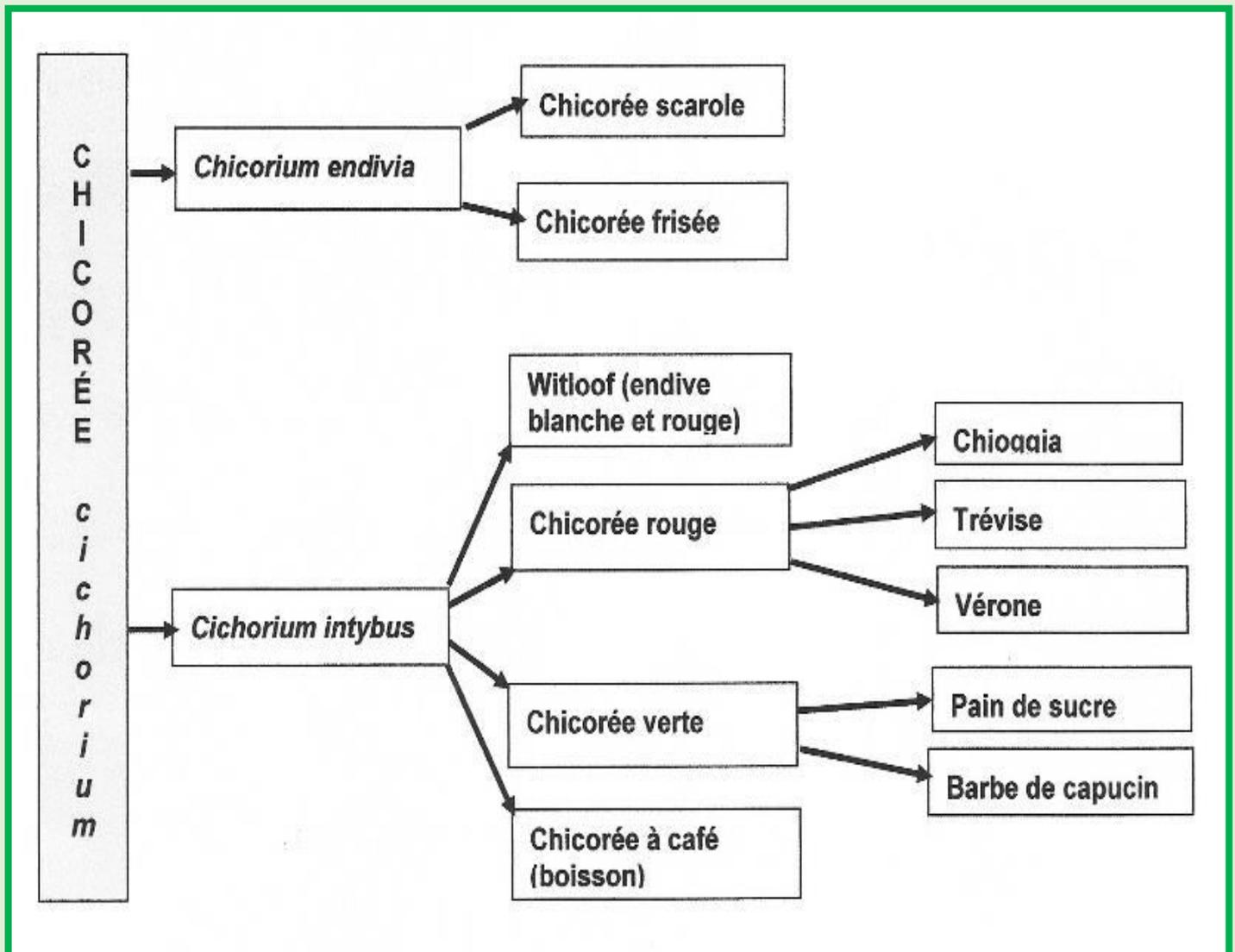
LE VASTE MONDE DES CHICOREES

CG/DEA – octobre 2021

Aux saisons froides, l'envie de déguster des chicorées revient.

Oui mais lesquelles ?

Difficile de s'y retrouver parmi toutes les appellations connues : chicorée sauvage, chicorée scarole ou frisée,



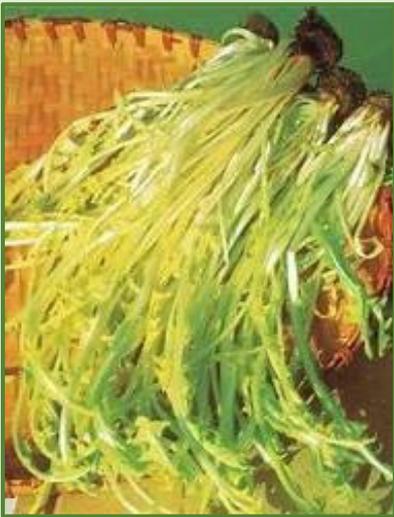


Pourtant, comme beaucoup de légumes, à l'origine une seule chicorée, *cichorium*. Cette fleur bleue, sauvage, amère ou encore commune, poussant au bord des chemins, est une plante herbacée de la famille des astéracées.



Cichorium intybus est appelée la Fiancée du Soleil. Se calant sur le rythme du soleil, elle fleurit et s'ouvre bleu foncé le matin, pâlit à midi et se renferme blanche le soir.

Mais de très anciens cultivateurs ont réussi à la domestiquer en la forçant dans l'obscurité pour en faire des salades d'hiver, *cichorium endivia*, à l'instar de la chicorée frisée ou la scarole.



Plus tard au 16^{ème} siècle, un jardinier distrait de Montreuil-sous-bois découvrit dans sa cave que des racines de chicorées oubliées dans du fumier de cheval pouvaient donner de longues feuilles blanches. Il venait d'inventer la barbe de capucin.

Vers 1830, en Belgique, alors que le pays connaissait une époque troublée à l'issue de laquelle il conquiert son indépendance, l'histoire raconte qu'un paysan ayant dû quitter précipitamment sa ferme, découvrit à son retour dans sa cave les petites pommes blanches si caractéristiques de l'endive qui s'étaient développées à partir des racines cachées dans l'obscurité.

Le witloof, ou chicon, était né.

Pendant 20 ans, Frans Bresier, jardinier en chef du Jardin Botanique de Bruxelles a développé la technique de production de witloof en secret.

Lorsque le witloof fut commercialisé à Paris, un crieur des Halles, pris de court et ne connaissant pas le légume, l'aurait vendu en l'appelant avec aplomb l'endive de Bruxelles. Seul le nom endive est resté !



Mais une autre utilisation très ancienne de la racine de *cichorium intybus*, sous forme de breuvage remonte à l'Égypte ancienne, où ses vertus apéritives étaient reconnues en sus de ses vertus médicinales.

En Europe la chicorée est cultivée comme plante médicinale pendant le Moyen Age.

À la Renaissance, elle est consommée comme succédané du café en Italie du Nord.

Son utilisation en tant que substitut du café est apparue ensuite aux Pays-Bas vers la fin du 17^{ème} siècle, puis elle s'est répandue dans le Nord de l'Europe en Angleterre, en Prusse, en Belgique, en France.

Elle a connu son véritable essor, en France, en Belgique et en Allemagne, au moment du blocus continental de 1806 qui a provoqué une pénurie de café.

La chicorée fut considérée comme le principal succédané de café lors des périodes de crise, notamment durant les deux conflits mondiaux où l'importation de cette denrée venue des tropiques était rendue difficile.



La transformation des racines s'effectue en plusieurs étapes : en cossettes (fragments de racines déshydratés), puis la torréfaction suivie du concassage.

Au cours de la torréfaction, l'inuline est convertie en fructose puis caramélisée. L'intybine combinée avec le fructose donne la saveur spécifique de la chicorée.

En 2017, la production mondiale de racines de chicorée est estimée par l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture à près de 500 000 tonnes dont les deux tiers par la Belgique.

Alors quelle que soit son utilisation, n'hésitez pas à user et abuser de cet emblématique légume hivernal apprécié pour ses nombreux bienfaits pour la santé.

D'ailleurs les endives au goût amer d'autrefois ne sont plus commercialisées, les progrès considérables effectués ces dernières années en matière de sélection de variétés et les tests de maturité réalisés avant la récolte ont permis d'éliminer en grande partie cette amertume. Amertume regrettée par certains aujourd'hui !

Christiane GAUCHER





UNE PLANTE VERTE, SAUVAGE, MAUVAISE HERBE ? NON, de l'OR ... : l'Ortie

PH/DEA - Janvier 2021

Mal aimée à cause de sa prolifération le long des chemins, de ses poils urticants, elle est trop souvent considérée comme étant une mauvaise herbe. Mais lors d'une balade à la campagne ne passez pas à côté sans en ramasser.

Évitez de la cueillir le long des routes ou chemins qui pourraient avoir capté des polluants ou déjections animales.



Oui elle pique, mais elle soigne aussi et elle nourrit. Les herboristes l'appellent "l'or vert" L'ortie a un effet global, c'est un remède passe partout, elle a des propriétés nutritionnelles innombrables, car elle est :

- ✓ **antianémiant** : riche en fer, l'ortie contient de la vitamine C qui aide à la fixation du fer
- ✓ **détoxifiante** : riche en chlorophylle, elle est protectrice du foie, drainante, permet d'éliminer une rétention d'eau, et diminuer les risques de calculs rénaux
- ✓ **reminéralisante** : car recalcifiante, elle contient les minéraux essentiels au corps pour apaiser les douleurs articulaires
- ✓ **antioxydante et antiinflammatoire** : riche en flavonoïdes, elle empêche l'oxydation cellulaire responsable du vieillissement
- ✓ **antiallergique** : quelle que soit l'origine allergique (alimentaire, pollens ...), l'ortie stimule le système immunitaire (bonne défense contre les virus...)
- ✓ **vitalisante et énergétique** : riche en fer, calcium, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, soufre, zinc, cuivre, elle regorge de vitamines A, B2, B5, B9, K, c'est aussi le légume vert le plus riche en vitamine C, et elle contient naturellement tous les acides aminés pour former une protéine complète : près de 40 % de son poids sec, 100 grammes de feuilles d'ortie séchées donnent 40 grammes de protéines équilibrées (plus que la viande).

Toutes ces propriétés font de l'ortie une plante médicinale très efficace : elle stimule le métabolisme, fortifie l'organisme, agit sur les systèmes osseux, cutanés. Elle est diurétique, dépurative et possède donc une forte action détox. C'est la plante des reins, en prévention ses feuilles favorisent l'élimination de l'urée et acide urique : adieu les cailloux qui bloquent les canaux urinaires. Elle est un formidable stimulant des fonctions rénales : augmentation du débit de filtration sanguin et accélère l'élimination du sodium.

Et, avec toutes ces qualités elle a la bonté de pousser toute seule, le long des chemins, des talus, en bordure de forêt ; sa présence est même un signe de sol riche, fertile. Si vous avez la chance d'en avoir dans votre jardin vous êtes un privilégié. J'en ai dans mon jardin, je la cultive en joli massif au printemps, mais combien de fois ai-je entendu : "oh ! tu as un beau jardin mais tu laisses pousser des orties ... Quelle ignorance ! C'est au printemps qu'elle est la plus belle, au maximum de son potentiel énergétique, on peut la tondre elle fait de nouvelles pousses en quelques jours.

Plantez de l'ortie à côté d'autres plantes, l'ortie va stimuler la croissance et la vitalité des plantes voisines.

Et ne pas oublier le purin d'ortie, facile à réaliser en quelques jours, à diluer à 5%, pour renforcer les plantes et les protéger des ravageurs.

Voir en annexe la recette de fabrication



Gros plan sur un poil urticant, appelé dard, comportant une pointe de silice se plantant comme une aiguille dans l'épiderme et qui se brise comme du verre au moindre frottement, libérant le liquide urticant (histamine, acétycholine, sérotonine et acide formique (l'arme de défense des fourmis et des abeilles))

Comment la cueillir ?

Avec des gants, des manches longues, c'est plus facile, mais en promenade a-t'on toujours des gants ? Les poils urticants très fins sont sur le dessus de la feuille, alors en prenant la tige et en remontant de bas en haut, comme pour la caresser, les feuilles ne piquent pas. Si vous en avez chez vous, un sécateur à portée de mains ...

Comment la consommer ?

On peut la consommer directement sur place, lors d'une promenade, en cueillant chaque feuille comme indiqué précédemment et en la repliant sur elle-même plusieurs fois jusqu'à en faire une boule, les poils urticants sont écrasés et ne piquent plus, le goût en bouche peut être très agréable surtout en ne prenant que les jeunes feuilles, d'un vert tendre, les plus délicates et fines, en haut de la plante. Et grâce à toutes ses propriétés c'est un formidable coup de fouet énergétique !



Je la consomme régulièrement en soupe : une belle poignée de feuilles, une pomme de terre, une carotte, un oignon, un peu de sel, le tout passé au blender chauffant, un délice !

On peut la consommer comme des épinards et sa richesse en nutriments remplace un steak.

On trouve de multiples recettes sur internet : quiches, soupes, lasagnes aux orties, pâtes fraîches aux orties, pesto basilic-ortie, sans omettre les goûts et imagination de chacun.



Pour conclure, ma réticence à consommer des produits carnés, pour le bien-être animal et la protection de l'environnement en réduisant les pollutions consécutives à l'élevage, je rêve de voir certaines zones de pâturage transformées en champs réservés à la culture de l'ortie et, apporter ainsi, à notre consommation, des protéines fraîches, complètes, plutôt que des protéines de viandes mortes en décomposition ! Et remercier la nature de ce cadeau qu'elle nous offre si généreusement pour notre santé.

ANNEXE

FABRICATION et UTILISATIONS du PURIN d'ORTIE

Depuis l'arrêté du 18 avril 2011, le purin d'ortie n'est plus interdit à la vente, mais le jardinier éclairé peut le fabriquer lui-même.

Fabrication

1. Faire macérer les feuilles d'orties (choisir des pousses jeunes et non montées en graines) dans de l'eau (eau de pluie ou de source de préférence) à raison de 1 kg pour 10 litres d'eau, sans aucun autre ajout. La fermentation peut être facilitée si l'ortie est préalablement hachée.
2. Brasser le mélange tous les jours.
3. Laisser macérer 3 à 4 jours à 18°C pour obtenir un effet insecticide et fongicide.
4. Filtrer la macération et diluer le filtrat dans environ 5 fois son volume d'eau (eau de pluie ou de source de préférence) dans un récipient fermé et identifié.

S'assurer que le pH du purin obtenu sera de l'ordre de 6 à 6,5, gage d'une fabrication et d'une conservation dans de bonnes conditions.

Utilisations

1. Usage fongicide : notamment contre le mildiou.
 2. Usage insecticide : principalement contre les pucerons, les acariens.
 3. Activateur ou régulateur de croissance des végétaux.
- Utilisation en traitement du sol ou en pulvérisation foliaire. Éviter les applications sur les plantes en fleurs qui favorisent le développement foliaire au détriment de la floraison.



Conservation

Le purin d'ortie peut se conserver au frais jusqu'à près d'un an (par exemple dans un garage ou au sous-sol) dans un récipient identifié (plastique, verre, éviter le métal), hermétiquement fermé pour éviter que la fermentation ne reparte.





Les GAC (Gastéropodes Avec Coquilles) ou Le déconfinement des camping-caristes

JPM/DEA - Octobre 2020

Chez les GAC communément appelés escargots, colimaçons, cagoles, cagouilles, qu'ils soient "petits gris" charentais "*Helix Aspersa*", escargots de Bourgogne "*Helix pomatia*", escargots des jardins "*Cepaea hortensis*", ou escargots des haies "*Cepaea nemoralis*", c'était la panique. L'eau vernale tant attendue demeurait absente. Les plus anciens qui consultaient les ouvrages de Théophraste, l'étudiant d'Aristote qui le premier avait élaboré un traité de météorologie, ne retrouvaient aucune situation analogue dans leurs grimoires : il aurait dû pleuvoir depuis longtemps déjà, condition essentielle pour le déplacement des troupes et la nourriture des jeunes de l'année permettant le développement de leurs coquilles molles présentes dès leur naissance, constituant "l'apex", sommet de leur coquille future.



Il faut dire que la situation dans les foyers des gastéropodes était très tendue : le confinement décrété par la HASS, Haute Autorité Sanitaire des Stylommatophores, branche terrestre des mollusques, durait déjà depuis un mois à cause des prévisions catastrophiques du GIEC (Groupe d'Information Escargots Climat). Les nouvelles n'étaient pas bonnes : mars trop chaud trop sec pour sortir alors que sur le terrain, les premières sentinelles envoyées par le grand chef HELIX, avaient remarqué que j'avais déjà commencé mes premiers semis du fait de ce printemps inhabituellement clément.

Déjà les premières pousses étaient apparues : celles les plus tendres, gorgées d'eau et de nectar et surtout les jeunes orties et les chardons qui enivrent nos gastéropodes fins gourmets, bien qu'ils ne dédaignent pas les végétaux en décomposition qui constituent d'ailleurs l'essentiel de leur nourriture, ainsi les escargots font moins de ravages que les limaces dans nos potagers. Pour absorber les nutriments et le calcium nécessaires à leur coquille, ils raclent le sol avec leur langue râpeuse, la "radula", munie de petites dents renouvelables. Cette quête de provende est guidée par quatre tentacules, organes olfactifs et tactiles par excellence alors que les yeux portés par ceux supérieurs ne servent qu'à distinguer le clair de l'obscur : notre escargot est myope comme une taupe.

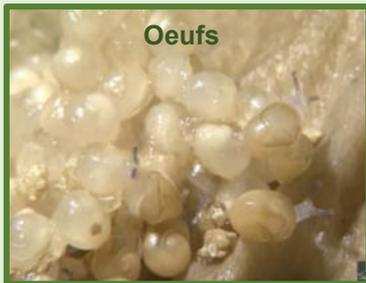
Or les pois, salades et autres courgettes ou tomates juvéniles, commençaient à être la proie de ces cousins éloignés : de vulgaires limaces, les loches, dont les plus petites pouvaient se cacher sous la terre à proximité immédiate de la nourriture et éradiquer en une nuit à la fois mes espoirs de jardinier et une partie de la nourriture des escargots.

Oui il y avait bien du mépris de la part ces gastéropodes, aristocrates propriétaires immobiliers nantis de leur habitat individuel, la classe supérieure des camping-caristes en quelque sorte, envers ces pauvres limaces gluantes, SDF bruts de décoffrage sans carapaces.

Des informations contradictoires issues de plusieurs clans augmentaient l'angoisse dans les foyers : sortir ? pas sortir ? avec quelle protection ?

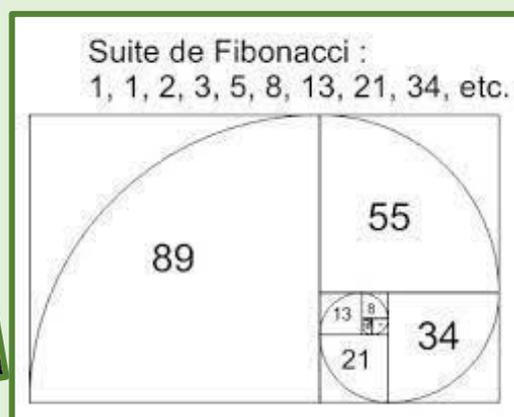
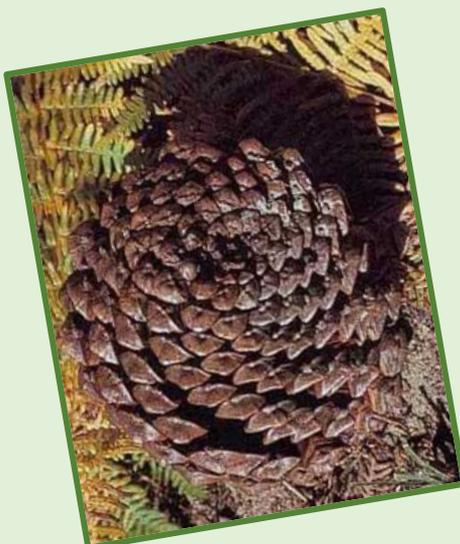
Essentielle, la coquille des escargots les protège en effet des prédateurs et de la sécheresse. Elle est constituée de trois couches minérales calcaires de carbonate de calcium CaCO_3 , dont la nacre lisse compose la couche interne, celle externe étant protégée par un vernis pigmenté donnant ses couleurs à l'escargot. Elle est sécrétée par un pli de la peau, le "manteau" qui enveloppe les organes et permet, à partir de macromolécules protéiniques, la "conchyoline", et du calcium ingéré, de générer de "l'aragonite", sorte de calcite mais cristallisée dans le système orthorhombique. En cas de brisure accidentelle, si l'apex n'est pas touché, l'escargot possède la **capacité de s'auto-réparer**.

Cette coquille s'épaissit et s'allonge en forme de spirale au fur et à mesure de la croissance, formant en fonction de l'âge, de l'alimentation et des conditions climatiques, un nouvel anneau au bord de la coquille comme on empile des briques. Adulte, vers 3 ans, ce bord définitif forme un bourrelet : le "péristome" dont la couleur foncée ou claire, permet de différencier l'escargot des haies de celui des jardins, identiques par ailleurs.



Mon ami le merle sautillant, turdus MERULA, toujours prêt à souligner mes lacunes, me souffle que leur coquille s'enroule toujours à droite vers l'ouverture, sauf dans de rares cas où elle est dite senestre. L'accroissement de leur spirale obéit aux termes de la suite de Fibonacci (mathématicien Italien) (1,1,2,3,5,8,13,21,34,55...) dont chaque terme se déduit par la somme des deux précédents et dont les rapports constituent par approximations successives ($21/34 = 1,619...$, $55/34 = 1,6176...$) le fameux nombre d'or : $\varphi = \frac{1+\sqrt{5}}{2}$, soit 1,618..., appelé la divine proportion par Euclide. Elle correspond au rapport entre deux longueurs a (la plus grande) et b (la plus petite) telles que $(a+b)/a = a/b$.

Le nombre d'or se retrouve dans l'architecture du Parthénon, des cathédrales, chez Botticelli, Dali ou Le Corbusier, et dans de nombreuses configurations de la nature : les hélices des pommes de pin, de la fleur de tournesol, le nombre de pétales des marguerites, les cyclones et les constellations ... les lys ont 3 pétales, les boutons d'or en ont 5, les chicorées en ont 21, les marguerites ont souvent 34 ou 55 pétales, le rapport de la taille de l'homme à la hauteur de son nombril est proche de φ etc... Me retournant vers mon Merle, qui savourait d'un air narquois son avantage, je sifflais d'admiration. Goguenard, mon bel emplumé s'envola d'un coup d'aile en me conseillant de travailler mes trilles. Il est vrai que le chant du merle noir est l'un des plus beaux des oiseaux d'Europe avec des variations mélodiques et des capacités d'improvisation qui le distinguent de tous les autres.



Mais revenons à nos confinés : enfin les premières averses apparurent. Elles durèrent 3 jours. Branle-bas de combat : premières autorisations de déconfinement pour les petits d'abord, les jeunes CP (Carapace Performante) qui devaient impérativement commencer leurs premiers essais de patinage et roder les jeunes muscles.

Impatients ils avaient farté leur semelle de ce mucus luisant aux propriétés étonnantes* pour effectuer leurs premières glissades.



Péristome sombre :
Cepaea nemoralis ou escargot des haies

Le terrain d'entraînement pour ces premières reptations fébriles était constitué par ma terrasse, proche d'une plate-bande de pivoines, rosiers, tulipes fanées et pissenlits qui constituaient avec les pots de pétunias, leurs principaux abris.

La pelouse proche, que je n'entretenais que sporadiquement en laissant l'herbe un peu haute, sur les conseils d'un ami breton écologue et naturaliste patenté, permettait également aux spectateurs voisins de progresser jusque sur mes potées fleuries pour assister confortablement aux premières compétitions tout en dégustant les pétunias.

Les grands carreaux de céramique lisse enduits de pluie constituaient alors une patinoire idéale, un "escargotdrome" propice aux courses de vitesse que se livraient les jeunes escargots tout excités de montrer leur moteur dans la transparence de leurs coquilles et d'égaliser les records de vitesse des adultes (13 cm /mn sur sol sec).

Dès la nuit tombée j'assistais, éberlué, à ces championnats où rivalisaient des dizaines de mobile homes spiralés aux couleurs variées. Patineurs monopodes élégants, leurs tentacules tendus au maximum, ils se livraient à des joutes où alternaient pointes de vitesse dans la fameuse ligne droite des Hunaudières (symbolisée par les joints lisses des carreaux) et virages pris en dérapage contrôlé avec basculement de la cabine déportée par la force centrifuge !

Avec ma chienne nous prenions alors grand soin de ne pas déranger ces athlètes, lutteurs lilliputiens qui en bavaient dans cette arène quadrillée. Notre progression sur ce terrain miné de gastéropodes nous imposait une danse acrobatique pour éviter de faire "croustiller" sous nos pieds ou nos pattes cette multitude de camping-caristes, dont le nombre inhabituel aurait pu faire croire à un observateur non averti, que j'orientais mes activités vers l'héliciculture.

Malgré ses quatre pattes, ma fidèle Labrador n'a jamais occis un seul de ces escargots, zigzaguant avec habileté entre ces obstacles dont elle évaluait avec sa truffe l'éventuelle comestibilité.



A propos de comestibles, *Turdus Merula*, toujours derrière mon dos, m'avoue qu'il a commis quelques hélicides sur ces coquilles baveuses, mais uniquement pour des raisons d'urgence alimentaire, alors que la grive musicienne, *Turdus philomelos*, elle, en fait souvent son ordinaire en frappant les coquilles sur une pierre servant d'enclume, toujours la même, après les avoir saisies par l'ouverture du péristome. On trouve alors de nombreux cadavres sur cet autel sacrificiel.

Merle se défend de cette turpitude en me citant tous les autres prédateurs connus tels les corvidés, les grives, les geais, les hérissons, les campagnols, les carabes dorés, les vers luisants, les silphes noirs, les driles, etc...

Et bien sûr il ne manque pas de me faire remarquer avec gourmandise que nous les humains, avons une prédilection pour les déguster en persillade ou à la charentaise. (Outre la saveur de ces préparations, la chair des escargots présente des qualités nutritionnelles : elle contient des protéines, du magnésium, calcium, potassium, fer et différentes vitamines B, D, E. Très peu grasse, elle renferme également des oméga3 favorables au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire).



Mais au moins, rétorquais-je, nous les ramassons adultes, leur laissant ainsi le loisir de poursuivre durant 3 ou 4 ans, leur vie d'errance indolente et d'agapes végétales.



Les ayant souvent observés, j'ai une profonde admiration pour ces acrobates qui, sous leurs dehors gauches et massifs, cachent une réelle agilité, franchissant avec sérénité les obstacles les plus périlleux tels des funambules accomplis.

Colimaçons à la force tranquille, ils se hâtent lentement vers une destination qu'eux seuls connaissent, ne laissant derrière eux pour tout héritage que le palimpseste argenté de leur croisière éphémère.

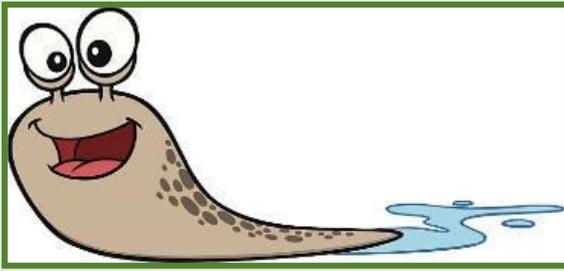
Jean-Pierre MANIN et TURDUS MERULA

* Reconnue pour ses propriétés antibiotiques et réparatrices, la bave d'escargot est incorporée dans des produits cosmétiques. Sa composition complexe permet à l'escargot de l'utiliser alternativement comme colle ou comme lubrifiant, lui permettant ainsi de se déplacer par reptation sur n'importe quel support.

Bibliographie utile :

- Y. LÉCONTE *Les oiseaux consommateurs d'escargots L'avocette* 1999 23 (1-2)
- LA HULOTTE 1997-1998 *L'escargot des haies*





LE PRINTEMPS DES LIMACES

Gastéropodes sans coquille

JPM/DEA - Juillet 2020

Des ondées, aussi bienfaitrices pour les jardins que déprimantes pour les confinés en appartement, ont éteint la soif d'un sol déjà craquelé par les ardents rayons de Phoebus durant le mois de mars.

Cette douche hygiénique que la nature réclamait, a permis aux multiples mollusques et autres gastéropodes pulmonés avec et sans coquille, d'envahir mon potager et de déguster nuitamment sans ma permission les jeunes pousses tendres des récents semis de petits pois, salades, des fraisiers débutants et du basilic odorant, sans parler des divers boutons floraux comme les pivoines.

Que ces gentilles limaces, grises, noires, striées ou oranges, appelées loches, coitrons (chez les Helvètes) ou plus joliment Arion Hortensis et Deroceras reticulatum, manifestent pour leur nourriture des goûts voisins des miens, n'appelle pas pour autant une quelconque indulgence de ma part. Mais que doit faire un pauvre jardinier qui se dit écolo (pas dans le sens politique, j'entends. Eh ! pas confondre !!) devant cet envahissement de phytophages au mucus colloïdal ?



Arion Rufus

A ce sujet mon ami le merle qui sautille derrière moi pour gopher les asticots et autres insectes dès lors que je bêche ou arrose, me chuchote qu'en plus de constituer un repas délicieux pour la gent ailée, ces mollusques élaborent sous leur pied une sécrétion ô combien visqueuse dont ils s'enduisent. Cette dernière, outre le fait qu'elle les protège de la déshydratation et des rayons infra-rouge, lubrifie leurs déplacements. Cerise sur le gâteau, elle posséderait aussi des vertus médicinales antibiotiques et favoriserait la digestion chez les oiseaux qui s'en nourrissent. Voilà qui les rend un peu plus engageantes sans pour autant être fréquentables.



Limax Maximus ou
Limace Léopard

Dans ma jeunesse il me souvient que l'on soignait les "panaris" en enfilant le doigt malade dans une limace, éventrée je suppose. Horrible pratique qui prend tout son sens alors ! En tout cas faites l'expérience (pas le panaris) : le dépôt collant consécutif au contact d'une limace orange ou grise constitue un film difficilement nettoyable : le savon ayant même tendance à le polymériser en caoutchouc très adhérent !

Mon merle toujours en verve, me confie que ses arrières-arrières-grands-parents et bien au-delà, ainsi que ceux de ses confrères, seraient les lointains ancêtres de dinosaures théropodes et qu'il préfère que je l'appelle par son vrai nom ancestral de dinosaure avien. Cela octroie à sa lignée une certaine noblesse certes plus majestueuse. L'équivalent du "De" en quelque sorte chez nous. Qui pourrait envisager une telle généalogie en considérant la taille modeste de ce Turdus Merula emplumé ?

J'en prends bonne note cependant pour ne pas me fâcher avec ce sympathique volatile caracolant qui me soutient dans mon combat gastéropodique.

Mais revenons à nos moutons ou plutôt à ceux qui me tondent ras, non pas la laine, mais la végétation de mon mini "espace tellurique en milieu argilo-siliceux à vocation agro-alimentaire" (nouvelle définition en jargon scolaire de l'ancien mot potager !).

J'avoue que je n'aime pas écraser ni occire de quelque manière ces glutineux adversaires. Laissant des planches de bois faisant office d'asiles de jour pour ces SDF poisseux, je les cueille au petit matin après leurs orgies nocturnes et les noie dans un seau d'eau vinaigrée ou les mets dans une haie éloignée de mon potager. Cependant les plus rapides peuvent effectuer jusqu'à 7 m la nuit. Les coitrons bien moins.

Cette tactique présente malheureusement une faille : les nouvelles entre mes limaces semblent circuler bien plus rapidement que leur vitesse de coureuses de fond !



Deroceras Reticulatum



Arion Hortensis

Ainsi mon refuge de planches est déserté dès potron-minet au profit de quelques anfractuosités sous les mottes de terre à l'abri du soleil.

Avec leurs quatre tentacules, les deux plus longues sont dévolues principalement à la vision et les deux autres, plus courtes sont destinées à la perception tactile et olfactive. Hélas ! Leur sensibilité constitue malheureusement un piège, face à l'appétence mortifère des granulés anti-limaces dits bio comme le métaldéhyde ($C_8 H_{16} O_4$) très dangereux pour les mammifères, ou le phosphate de fer ($FePO_4$), qui leur sont proposés par des jardiniers irréfléchis.

Par bio il faut bien sûr entendre que la mort est biologiquement programmée par empoisonnement ou perte d'appétit les empêchant de se nourrir. J'ai donc banni, de mon lopin de terre, ces produits éco-logiques pas logiques dans une culture raisonnée, dont les effets inoffensifs sur les lombrics, hérissons et autre faune, ne sont pas avérés (sauf sur l'étiquette).

Alors regardez d'un œil plus bienveillant ces mollusques, qui participent à la diversité et à l'équilibre de la nature, prédateurs pour les humains mais nourriture de choix pour d'autres espèces, glisseurs débonnaires et élégants traçant leur passé d'un ruban luisant.

Jean-Pierre MANIN