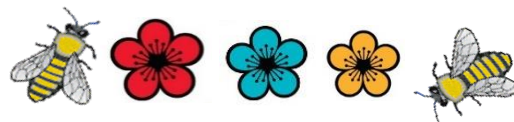


Abeilles et miels ... en Fleurs



La plante du mois : L'ARGOUSIER : HIPPOPHAE RHAMNOIDES
Argouset , Baie aux faisans, Ananas de Sibérie , Olive du Nord...

Petit trésor venu du nord. Courant mars-avril avant le feuillage, de belles grappes de très petites fleurs attirent abeilles et papillons.



Avant l'apparition du feuillage débute la floraison, période très courte. Pour un œil non averti elle pourrait passer inaperçue car les fleurs sont apétales comme le boulot.

C'est un arbuste dioïque : arbuste mâle avec fleurs marron et arbuste femelle avec fleurs à 2 minuscules feuilles jaune pâle. Des grappes de très petites fleurs axillaires (situées à l'aisselle des feuilles) .

Je n'ai pas trouvé d'information précise sur le miel d'argousier, on trouve dans le commerce des miels mélangés ou parfumés à l'argousier.

Il devrait être légèrement amer et son utilisation principale serait de sucrer les boissons ou d'accompagner des fromages forts.

Il a un pouvoir étonnant de conservation, il y a longtemps les Arméniens s'en servaient pour conserver la viande fraîche.

Mais comme les fruits très riches en propriétés, les cosmonautes russes prenaient du miel d'argousier pour conserver la bonne forme physique.



Argousier blanc



Son origine : toute l'Asie, Russie, Inde, Europe, Royaume –Uni, Scandinavie...

L'argousier est un arbuste épineux caduc parfois semi-persistant mais s'il est bien connu chez nous il y en a bien trop peu dans nos jardins. Avec son port clairsemé et irrégulier, il possède de beaux piquants. Il égaye les jardins déshérités en apportant luxuriance et couleur.

Parmi tous les argousiers il en existe 6 espèces, **HIPPOPHAE RHAMNOIDES** semble être la plus intéressante.

De croissance très rapide et très résistant jusqu'à -30/-40°C, pouvant atteindre 3 à 5 m c'est un arbrisseau très rustique qui supporte la sécheresse. C'est un des arbustes le plus résistant et accommodant. C'est un " **héliophile** " il aime beaucoup le soleil, il fructifiera peu en exposition mi-ombre. Peu exigeant, il tolère des sols sablonneux, rocaillieux, très pauvres, même le sel mais toujours bien drainés. Son écorce est lisse de couleur brun-marron. Les petites feuilles lancéolées à court pétiole avec une seule nervure, de 2 à 6 cm sont vert foncé avec un revers argenté. On peut en faire d'excellentes tisanes nutritives et revigorantes.

Alors pour la fructification à partir de la 2^e - 5^e année, il faut les 2 pieds, un mâle pouvant polliniser 3 à 5 femelles.

Comment reconnaître les plants mâle et femelle...

Pour être certain : il faut un sujet de 3 ou 4 ans, le mâle à sa forme de bourgeon gonflé de pollen roussâtre, les femelles à la production de fruits ... s'il y a un mâle à proximité. C'est un anémophile : le vent se charge de la pollinisation. Il existe pourtant quelques variétés auto-fertiles mais elles sont moins productives.



Aïe, AïAïe



Très ornemental en fleurs ou en fruits, il est parfait en haie, en massif et vous pouvez l'honorer en solitaire... mais aussi en bonsaï.

Très utile par son système racinaire écologique il permet de fixer l'azote atmosphérique avec ses nodules contenant des bactéries, il enrichit et stabilise les sols érodés comme le " caragana ".

L'argousier : supers fruits aux multiples bienfaits !



Sa fructification abondante sur les pieds femelles en début d'été, en grappes compactes de jolies baies juteuses rondes-ovales, rouge-orangées, attire le regard et lui donne une beauté unique, superbe ornement après la chute des feuilles. Les oiseaux s'en régaleront en hiver.

Ces baies comestibles, petites drupes ovoïdes de 6 à 8 mm à la chair charnue, contenant une graine, d'une saveur acidulée proche des agrumes, un peu astringente sont appelées **argouses**. Elles se consomment très mûres crues, en salade, en succulentes confitures, gelées, sirops, compotes, sorbets, smoothie... en jus donne un cocktail survitaminé pour le petit déjeuner !

Et si en plus on y ajoute un peu de gingembre... " **Breuvage pour sportifs et amants** " ... !

Une fois séchées on les utilise comme des raisins secs,

Elles sont très utilisées dans les pays nordiques depuis fort longtemps.

En Russie c'est un aliment nommé "Ananas de Sibérie " en raison de sa saveur.

C'est en Allemagne qu'il a été très cultivé et où l'on trouve une grande variété de produits issus de l'argousier.

Et il n'a pas encore tout dévoilé.

Si ces préparations sont désormais communes, en Sibérie on en fait aussi du vin ! Mais l'obtention est une aventure difficile car la teneur en acides gras complique la vinification. Les Arméniens font un apéritif subtil et délicat avec des notes d'agrumes, de fruits tropicaux, mélange de vin blanc, jus d'argouses et sucre, miel. Pour surprendre vos invités, essayez...nature ou en cocktail, il titre environ 18°. En arménien on l'appelle : **ch'ich'khani gini** .



Alors la recette maison : 3 kg d'argouses bien mûres, 1kg de sucre ou miel, 1,5 l d'eau, 2l de vin blanc sec. Broyer les fruits, ajouter le sucre et puis quelques jours au chaud. Enlever la mousse, mettre l'eau et laisser fermenter 1-2 mois ... Après avoir enlevé la croûte ajouter le vin et filtrer une à deux fois. Mettre en bouteille et laisser reposer quelques mois au frais. Refiltrer, mettre en bouteilles et déguster après 6-7 mois de vieillissement. Il faut aussi une bonne dose de savoir-faire. Avis aux amateurs patients ! Et toujours avec **modération** !!!



Très ornemental en fleurs ou en fruits, il est parfait en haie, en massif avec cotonéaster, houx, éléagnus, cytise, laurier...

Vous pouvez l'honorer en solitaire... mais aussi en bonsaï.

Très utile par son système racinaire écologique comme le " caragana ". Il permet de fixer l'azote atmosphérique avec ses nodules contenant des bactéries, il stabilise les sols érodés.



Avec toutes ses propriétés, même si la récolte est un peu difficile à cause des épines, n'hésitez plus. **Plantez des argousiers !**

Une astuce : pour faciliter la récolte des fruits, couper les branches chargées de fruits, mettre au congélateur, en les sortant une petite secousse pour les faire tomber... sans piqures.

Mais alors ce nom ???

HIPPOPHAE RHAMNOIDES

Du latin **Hippophaë**, Hippo qui signifie « cheval » et **Phaos** « briller, reluire »....

Rhamnoides est repris du grec Rhamnos... ? *Peut-être apprécié par les galériens qui ramaient beaucoup !*

Argousier est le nom commun. *Il est appelé aussi Argouset, Argasse, Argousier faux-nerprun, Grisset, Griset faux-nerprun, Baie aux faisans, Bourdaine marine, Epine marante, Olive du nord, Saule épineux, buisson de corail...*

En anglais : Sea buck thorn, Swallow thorn, Willow thorn

En Italien : Olivello spinoso



Les Grecs l'utilisaient en mélangeant baies, feuilles et fourrage divers pour nourrir et fortifier les chevaux, lustrer leur pelage, lui donner un regard vif " **Cheval étincelant !** "

Selon la légende les feuilles d'argousier était l'aliment préféré de **Pégase**.

Mais alors, **Argousier** et **Arbousier** ?

Deux espèces bien différentes, des faux amis à ne pas confondre !

L'**argousier** fait partie de la famille des **Eléagnacées** comme le "chalef piquant" alors que l'**Arbousier** "**Arbutus unedo**" fait partie de **Ericacées** comme les bruyères.

Arbouse



Voici une première sélection ! N'hésitez pas à vous renseigner plus précisément.
Les noms peuvent changer aussi suivant les fournisseurs.

VARIETES LES PLUS REPANDUES	DIOÏQUE	AUTO-FERTILE	EPINEUX	OBSERVATIONS
ARGOUSIER " Leikora "	FEMELLE		x	GROS FRUIT
ARGOUSIER " Hergo "	FEMELLE			
ARGOUSIER " Rodnichok "	FEMELLE		PEU	SUCRE ET GOUTEUX
ARGOUSIER " Inermis "	FEMELLE		TRES PEU	PETITE TAILLE
ARGOUSIER " Novostj Altaja "	FEMELLE		TRES PEU	PRODUCTIF
ARGOUSIER " Rockorange "	FEMELLE		x	PRODUCTIF
ARGOUSIER " indian Summer "	FEMELLE		TRES	TRES RESISTANT
ARGOUSIER " Prevoshodnaya "	FEMELLE		PEU	PLUS SUCRE
ARGOUSIER " Velikan "	FEMELLE		PEU	PLUS SUCRE
ARGOUSIER " Chuyskaya "	FEMELLE		PEU	PLUS SUCRE
ARGOUSIER " Pollmix "	MALE			
ARGOUSIER " Lord "	MALE			Floraison précoce
ARGOUSIER Moldovia	MALE			
ARGOUSIER " solo "		x		Peu productif -20°C
ARGOUSIER " Friesdorfer "		x		
ARGOUSIER " Sandora "		x		

Suivant les variétés et la région, la rusticité peut aussi être impactée en plus ou en moins.

SANTE :

Les argouses ont de nombreuses vertus médicinales connues depuis l'antiquité : plus de 190 nutriments, plus de 18 acides aminés, acides gras (oméga), des oligo-éléments, des minéraux, des caroténoïdes ... Un vrai concentré de vitamines : C :30 fois plus que l'orange, A, B, E, F, K, P ...

Baies aux multiples propriétés : **adaptogène** ! Un cocktail tonique général de l'organisme, énergisant, stimulant, vermifuge, anti-infectieux, anti-inflammatoire, anti-vieillessement... et sans doute encore des applications à explorer.

Elles s'utilisent en cosmétique sous forme huile extraite des pépins et de la pulpe pour la protection et l'hydratation de la peau.

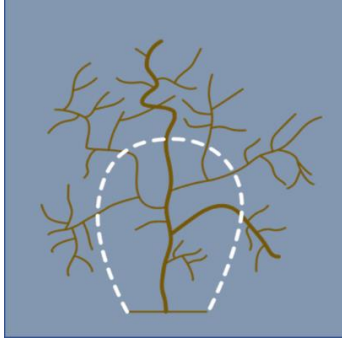
MULTIPLICATION :

Multiplication par bouture semi-ligneuse ou ligneuse au printemps, bouturage de racines en automne ou printemps, on obtient des clones sûrs.

Par marcottage, par drageonnage.

Pour le semis au printemps c'est aléatoire quant au sexe et les caractéristiques peuvent être différentes des graines parentes.

LA TAILLE :



Beaucoup de jardiniers amateurs se posent les questions cruciales :

- que faut-il couper ?
- que ne faut-il pas couper ??
- quand ?

Un croquis est toujours plus compréhensible.

Alors coupons les branches à l'extérieur de l'ovale en pointillé :

- Les branches mortes ou abimées pour une plante plus saine.
- Donner à l'arbuste la forme appropriée à vos désirs.
- Donner de la lumière au cœur de l'arbuste pour une meilleure croissance et optimiser la fructification. Plus il y a de branches moins il y aura de fruits ou moins gros.
- Ne jamais couper les tiges principales car sur elles l'année suivante pousseront les tiges secondaires qui fructifieront.
- Mais quand faut-il tailler ? C'est en fin d'hiver en période hors gel et surtout avant le débourrage des bourgeons.
- Bien nettoyer les outils après chaque utilisation.

Faites-nous part de vos connaissances !

Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?

Envoyez vos informations et commentaires à : josephfabiano@gdsa73.fr