

Les gens



Le figuier, un arbre à redécouvrir

Jean Goby : « La figue est un fruit merveilleux, raffiné au goût , délicat au toucher et d'une grande valeur nutritive » On la cultivait (avant le blé) il y a 11 400 ans au Proche-Orient. Les Egyptiens la considéraient comme un don des dieux pour sa prodigalité. Ce sont les Romains qui l'ont introduite en Gaule. Au Moyen-Age, elle était cultivée à Argenteuil (région parisienne) en grande quantité. Jean-Baptiste La Quintinie, jardinier de Louis XIV, en cultivait plusieurs centaines de pots pour le plaisir du roi et de sa cour. Plus proche de nous, Jean Goby qui en est passionné nous parle bien sûr de LA FIGUE :

« En effet, depuis l'an 2000, un délicieux pot de confiture de figues blanches d'Argenteuil m'a donné des ouvertures sur ce fruit merveilleux. Au fil de mes acquisitions, j'ai fait plusieurs expériences : bouturage, culture extérieure, sous serre, en pot, en pleine terre....

D'une vingtaine de figuiers au début , ma collection et mes connaissances se sont enrichies au fil des années.

Culture en pot et démarrage sous serre, au printemps représentent la meilleure solution pour obtenir une récolte satisfaisante.

En 2005, j'ai récolté une cinquantaine de kilogrammes de figues pour une vingtaine de pieds de trois-quatre ans. La plus grosse pesait 166 grammes, ce qui a dépassé mes espérances.

L'évolution du figuier et des fruits, au cours de la saison, est passionnante même si le figuier est plus discret que d'autres arbres fruitiers. Par exemple, ses fleurs sont cachées à l'intérieur du sycone (figue).

En France, la culture du figuier reste confidentielle et localisée principalement en Provence (figue de Soliès), et c'est bien dommage car, sous serre, dans de nombreuses régions, elle pourrait trouver des débouchés. La figue qui se récolte en vingt cueillettes est un beau fruit, très raffiné au goût et au toucher et du point de vue nutritif très intéressant. Elle mérite d'être plus largement connue, d'autant qu'elle se cultive très bien en terrain drainé, un peu partout, à Nevers et à la Baratte bien sûr !»

A la suite de nos expositions peintures/photos/figuiers, lors des « Journées de la Baratte », vous avez été nombreux à demander des renseignements sur les figuiers. Vous trouverez une page consacrée à sa culture, réalisée pour vous, par Jean Goby sur le site La Baratte Loire et Jardins

www.loire-baratte.com

« Les quatre saisons de la Baratte » est une publication de l'Association Saint-Fiacre Loire-Baratte. - N°ISSN en cours de dépôt.

Conception et réalisation : Brigitte Compain-Murez
Contact : st-fiacre@caramail.com - 06 10 39 57 26

Nous remercions nos partenaires annonceurs qui contribuent au tirage de cette publication à 3000 exemplaires disponible sur loire-baratte.com

FAITES CONNAITRE NOTRE PUBLICATION A VOTRE ENTOURAGE

Patrimoine

La Baratte, une zone humide à découvrir et à protéger

Le terme « zones humides » recouvre des milieux très divers : marais, prairies humides douces, mares temporaires ou permanentes, vasières, forêts alluviales, prés salés....

Les zones humides sont parmi les milieux naturels les plus riches du monde (mais également fortement menacées). Ce sont des milieux de vie remarquables pour leur diversité biologique. Les zones humides sont des lieux d'enjeu multiples ; elles fournissent l'eau et les aliments à d'innombrables espèces de plantes et d'animaux. Elles jouent un rôle important dans la régulation du régime ou l'épuration des eaux. En dehors de notre Chère Baratte, nous citerons quelques zones humides en milieu urbain : Les Marais de Bourges, Le Pré curieux d'Evian, les hortillonnages à Amiens ainsi que quelques sources d'informations : www.environnement.gouv.fr, www.infen.fr, www.ramsar.org



photo Jean Goby - 2006

Le site de la Baratte, situé sur les anciens alluvions du fleuve se présente sous l'aspect d'une plaine d'environ 25 – 30 hectares. Plusieurs ambiances composent ce site : prairies humides, prairies sauvages, mares, jardins maraîchers, potagers et fleuris, jalonnés de fossés de drainage et dotés de nombreuses fontaines naturelles.

Cet ensemble constitue l'habitat de nombreuses espèces animales et végétales spécifiques, tels que les odonates (libellules), les lépidoptères (papillons), diverses espèces d'amphibiens, ainsi que de nombreux oiseaux. L'eau est présente toute l'année grâce à une nappe phréatique qui alimente de nombreuses sources.

Rappelons que ce site, véritable richesse patrimoniale, classé en zone inondable au Plan de Prévention des Risques d'Inondation (PPRI), n'est pas constructible. Il constitue un champ d'expansion des inondations.



Le paon du jour dont la chenille, de couleur noire, ne se nourrit que d'orties.

CONTRIBUEZ A LA VALORISATION D' UN AUTHENTIQUE JARDIN DE LA LOIRE EN REJOIGNANT L'ASSOCIATION SAINT-FIACRE LOIRE-BARATTE
NOM et Prénom :

Domicile :

Téléphone (facultatif) : e-mail :

- je verse 5 euros d'adhésion à l'Association Saint-Fiacre – Loire BARATTE, chez Mme Compain, 20, rue du Vernet - 58000 NEVERS
- je soutiens l'Association Saint-Fiacre – Loire-Baratte et je verse un don à partir de 15 euros (au titre de culture et patrimoine)