



Maison des Associations
7, avenue du Maréchal Foch
91400 ORSAY

LA LETTRE DES HERBES SAUVAGES N° 32 septembre 2007

A la rentrée, ça déménage !

Le succès aidant, notre habituelle salle de permanence était devenue trop exigüe, il nous a donc fallu changer de salle et aussi de jour et tant qu'à faire, pour permettre à ceux qui travaillent de venir nous voir, nous avons aussi changé d'heure.

Alors, attention ! Désormais, nos permanences ont lieu un mercredi par mois :

Salle n°3 de la Maison des Associations à partir de 15h30 - exposé à 16h30

(Pour les dates, voir l'agenda en page 4.)

Ça bouge aussi, du côté de l'équipe du bureau, qui se renforce. Lors de notre dernier Conseil d'Administration, le 26 juin dernier, Gérard Leveslin a accepté de prendre en charge la trésorerie, ce qui se fera progressivement à partir du mois de septembre. Maryvonne Trubuil entre au C.A. pour des activités scientifiques (conception de panneaux, étiquettes...). Elle travaillera, avec Maguy, aux sentiers botaniques de Gometz le Châtel. Sans compter, bien sûr, les bénévoles qui nous aident régulièrement dans nos activités...

Mais nous sommes toujours à la recherche de bonnes volontés à la fois à l'Espace Naturel, pour l'entretien, l'étiquetage, la tenue du stand (prochaine ouverture les 22 et 23 septembre), mais aussi au bureau où toutes les compétences seront accueillies avec plaisir et soulagement (les Herbes ne sont jamais à cours de projets !).

Pour venir nous prêter main forte, 01 64 46 59 75 ou lhs91@free.fr

Et, bien entendu, n'oubliez pas le voyage en Touraine du 29 septembre... (détails pratiques en page 3)

A vos appareils photos

C'est décidé, en 2008, pour fêter ses 10 ans, l'association, organisera un **concours photos** sur le thème de **la Flore sauvage locale**, avec une **expo à la clé...**

Nous aurons l'occasion de vous en dire plus dans une prochaine lettre, mais d'ici là, vous pouvez commencer à prendre des photos ou à sélectionner les plus belles que vous avez en stock !

Les blés et autres grains pour nourrir le genre *Homo*.

Salut cousine Arabette, un problème ?

Le temps, cousin greffier, en **Avril** tout était bien, mes "siliques" pouvaient s'éclater, un vrai plaisir de savoir que l'avenir de ma petite famille était assuré. En **Mai**, catastrophe ! Si je comprends bien la logique du genre *Homo*, plus on annonce un réchauffement plus il fait froid. J'ai compris aussi qu'il ne faut jamais croire les promesses, et en **Mai**, plus il faisait froid plus il y avait de promesses. Pas la peine de parler de **Juin**, un vrai séjour dans le frigo. On entendait les crapauds éternuer, c'est dire ! Quant à l'**été**, n'en parlons même pas...

Enfin, il faut vivre avec son temps (météorologique: j'ai appris ça en regardant la télé, juste après les infos).

Mais ma question est toute autre cousin greffier: **C'est quoi tous ces tuyaux de plastiques jaunes avec une balayette en haut** que l'on voit au début de l'été dans ce que tu appelles la Beauce ? Maintenant, tu as vu, on ajoute aussi des grands moulins, des éoliennes ils disent, pour faire du vent, comme ça les tuyaux jaunes poussent mieux. (J'écoute aussi les infos régionales).



Arabette tu ne connais pas le blé ! Tu restes une sauvageonne, tout juste bonne à participer aux promenades des Herbes Sauvages, qui cherchent les "bras (si) cassés" et les "nombriils" des Vénus.

Soyons sérieux, voilà bien longtemps, en butant sur un caillou, l'*Homo* de l'époque, Mr Paléo, après le grand dégel **vers les - 15 000** ans a vu des petites choses par terre, il a goûté et dit "grainrain" (d'où le nom de graminées). Ce n'était que *Triticum*

tauschii ou *Aegilops squarrosa*, pas vraiment de quoi se satisfaire. Il aurait pu tomber sur *T. beoticum* *T. uratu* ou encore *T. sitopsis*, tous aussi peu intéressants.

En fait, **il a fallu attendre quelques générations (5000 ans !)** pour que son descendant, Mr Néolithique ayant compris, après avoir envoyé sa femme ramasser assez de grains, que plus il y avait de grains quelque part, plus il y en avait l'année d'après. **L'agriculture allait naître...** pas en Beauce, au Proche-Orient dans le "**croissant fertile**"

Attention, dans les **Andes**, un cousin d'*Homo* du Proche-Orient, cultivait déjà des haricots et peu après du maïs (*Zea mays*) et en **Chine** du millet, des courges et bientôt du riz. Donc rien de glorieux, c'était la bonne époque (en plein réchauffement climatique !).

Ne crois pas que Mr Néo des **bords de la Méditerranée** n'avait pas un menu varié, il avait des **lentilles** (*Lens culinaris*), des **fèves** (*Vicia faba*), et pour faire passer tout cela *Vitis vinifera sylvestris* dont le jus fermente si facilement (on a retrouvé des pépins mais pas de vieilles bouteilles, dommage) sans compter les **olives** (*Olea europea*), les **figues** et sans oublier l'**orge** et autres *Euphorbia elioscifica* (pas fameux). Il aimait aussi un morceau de sanglier, de daim ou même d'hippopotame nain bien gras. Le barbecue est une très vieille technique, toujours appréciée. Il faut voir "l'*Homo moderne*" attiser les braises à l'heure de l'apéro le Dimanche midi.

Revenons à l'histoire du blé. Voilà donc une petite centaine de siècles l'*Homo*, de plus en plus malin (parce qu'il mangeait beaucoup de viande, c'est admis) voulait faire des tartines pour aller avec sa décoction d'orge grillé du matin. Il recommença encore et encore les cultures en gardant les meilleures plantes, les rapprocha dans ses champs et inventa l'**hybridation** (à l'époque il maîtrisait mal la génétique, il faisait seulement des **OGM** ou Organismes Gracieusement Modifiés).

On arrive alors, toujours au Proche-Orient, à l'**engrain** (*T. monococcum*) dérivé du *T. beoticum*, et par ailleurs à l'**amidonnier** (*T. dicoccum*) qui donnera le *T. turgidum* ou **blé poulard** et aussi le *T. durum*, le **blé dur de la semoule et des pâtes actuelles**. **Mais le grand succès vient par de multiples hybridations de l'*Aegilops* qui donnera les blés dits "hexaploïdes" dont par sélection on tirera l'épeautre (*T. spelta*) puis enfin, le froment (*T. aestivum*) qui est le blé tendre panifiable, celui de la baguette de l'*Homo* moderne.**

Entre temps, le même *Homo*, avait inventé le beurre (les enfants secouent toujours trop fort les pots à lait) et les confitures (en oubliant la gamelle de fruits sur les braises), ce qui améliore grandement le pain.

Es-tu satisfaite Arabette ? C'est une longue histoire bien vite résumée, il faudrait aussi **regarder les chromosomes de tous ces hybrides** (les hexaploïdes, par exemple, qui ont 6 fois les mêmes chromosomes, nous on est seulement diploïde) pour comprendre comment, ce que l'on appelle si facilement "**domestication des plantes**" a fini par nous donner ce que nous voulions. Nous avons su, depuis bien longtemps utiliser la "génétique", avant d'en inventer le mot !

Nous aussi *Homo* avons adapté les enzymes de notre estomac et notre goût à celui du pain.

Stop greffier, tu retombes dans tes fantasmes. Va plutôt chercher le pain avant que le boulanger ne ferme sa boutique.

On reprendra tout cela calmement et de beaucoup plus loin dans les temps géologiques, **début 2008**, à propos de **Paléobotanique**, d'évolution des plantes, évidemment en relation avec les variations du climat.

Juste un mot pour les Herbes Sauvages, avant de te quitter Arabette : Ceux qui n'ont pas participé à la sortie à **Fontainebleau** le 8 Mai doivent encore pleurer, **c'était magnifique** les participants en rêvent toujours, les grès, les lichens, les fleurs... même un serpent est venu nous voir au pique-nique!

Et le samedi 29 Septembre en Touraine ce sera encore mieux : Villandry pour les légumes, de l'osier à Villaines et un extrait fermenté du jus de *Vitis vinifera* de Chinon.

Le Greffier

Pour en savoir beaucoup plus sur les blés et autres nourritures, en plus des fiches INRA (Grignon ou Versailles) consulter les ouvrages de Jean Guilaine, par exemple : "De la vague à la tombe", la conquête Néolithique de la Méditerranée, Ed. Le Seuil 2003.



Voyage en Touraine le Samedi 29 Septembre 2007

Détails pratiques

Départ 6h30 devant le Marché de Bures-sur-Yvette, passage par Orsay avec arrêt à 6h40 au niveau de l'école Ste-Suzanne pour prendre des passagers.

Direction Tours pour atteindre Villandry vers 10 h, visite des jardins.

Au plus tard à 12h départ pour Villaines-les-Rochers (6 km au sud d'Azay-le-Rideau), environ à 20 km de Villandry ; Pique-nique dans l'espace aménagé dans le village.

A partir de 14h, visite de la Vannerie et des cultures d'osiers, à pied à partir du lieu de pique-nique.

Départ à 15h30 pour Avon-les-Roches, environ 15 km au sud de Villaines-les-Rochers. Visite d'une Cave du vignoble de Chinon.

A 17h retour vers Orsay et Bures. **Arrivée pour 20 h.**

Bulletin à retourner à : Maguy Marchand, 17 rue du Royaume, 91440 Bures sur Yvette (Tél. 01 69 29 08 85)

✂.....

Inscription au voyage des "Herbes Sauvages" – la Touraine - le Samedi 29 septembre 2007

55 € par personne, dont 25 € à l'inscription par chèque à l'ordre des "Herbes Sauvages", le solde (30€) dans le car
M.,Mme..... Prénom.....

Adresse..... tél :.....

Participera au voyage des "Herbes Sauvages" Nombre de réservations x 25 € = €

Date Signature

Les nouveautés de la bibliothèque

Guide des lichens (Pascale Tiévant) : Rochers, écorces, toits, murs de pierre ou de béton, constituent de véritables micros-paysages, offrant des variétés de formes, de matières et de couleurs infinies. Il suffit de bien vouloir regarder, d'utiliser une petite loupe... alors le temps s'arrête, la vie est là, immobile et immense dans le minuscule. Au-delà de l'intérêt scientifique (classification, écologie, indice de pollution...), c'est tout un monde parallèle qui s'ouvre à ceux qui veulent vraiment s'arrêter un moment et REGARDER. 350 lichens, avec toute la rigueur scientifique possible pour le naturaliste et le maximum d'accessibilité au grand public. Conçu comme un guide, cet ouvrage comprend une introduction à la biologie des lichens, des clés de détermination et 350 lichens les plus courants d'Europe, décrits et illustrés.

Le monde secret du sol (Patricia Touyre) : De l'humus à la roche mère, le sol, c'est un biotope discret mais omniprésent, toute une aventure écologique à portée de main. Les détails simples à observer lors de sorties en campagne, pour découvrir l'intense activité des champignons, bactéries et animaux du sol, qui participent au fonctionnement des écosystèmes. La lecture d'un sol et la subtilité des phénomènes qui s'y déroulent. La présentation de quelques sols de nos campagnes. Des croquis pris sur le vif et des conseils pour découvrir les différents organismes peuplant le sol. Des planches mettant en relation différents sols et les plantes qui les caractérisent, pour percevoir, au travers du paysage végétal, la richesse d'un sol, son régime hydrique, sa perméabilité... Une synthèse des multiples phénomènes qui interviennent dans la formation d'un sol. Le problème du maintien d'une biodiversité qui prend naissance dans nos sols. 320 espèces communes de nos régions. Dessins et photos couleurs.

C.P.

Prochains rendez-vous des Herbes Sauvages

Permanences De 15h30 à 18h - salle N°3 - Maison des Associations à Orsay

- Mercredi 19 septembre** Graines et fruits : les stratégies des plantes
Mercredi 17 octobre Humus, compost, un trésor est caché dedans...
Mercredi 14 novembre Chercher dans une flore : comment identifier une plante
Vendredi 7 décembre Goûter de Noël : Exposition-vente de publications, sachets
Salons de la Bouvêche parfumés, cartes de vœux, couronnes, etc.

Sorties botaniques Rendez-vous 13h30 Maison des Associations à Orsay

- Mardi 11 septembre** Le bassin de retenue de la Frileuse à Gometz le Châtel
Mardi 9 octobre Circuit découverte de la Ferme de Viltain
Mardi 13 novembre Les arbres du parc de la TECOMAH à Jouy en Josas

Sentier découverte Nature à l'Espace Naturel d'Orsay (16 rue Louis Scocard)

Samedi 22 et dimanche 23 septembre de 14h à 18h.

Visite du sentier, des "mouillères", observation des arbres remarquables, des plantes locales, des oiseaux.
Animation par Pierre Delbove.

Voyage annuel en Touraine

Samedi 29 septembre Le potager du Château de Villandry, le village de vanniers de Villaines les Rochers, une cave de Chinon à Avon sur Roche. Prix de la journée 55 € par personne.
Renseignements et réservation 01 69 29 08 85



*Ce bulletin a été réalisé par Catherine Paroche, et Joseph Marchand
La lettre des Herbes Sauvages n° 32 – Orsay septembre 2007*

Catherine Paroche 01 64 46 59 75 – Maguy Marchand 01 69 29 08 85
Site Internet : lesherbessauvages.free.fr Email : lhs91@free.fr