

Le printemps de toutes parts

LA MAIN VERTTE



plantés
suisses

Suisse. Naturellement.

Hier steht Ihr Firmenlogo

Acheter dans votre entreprise horticole régionale – durable

maintient les emplois, préserve les ressources et l'environnement



plantés
suisses

Suisse. Naturellement.

CHAUFFER RAISONNABLEMENT

Les fleurs de printemps se plantent à l'automne et nos horticulteurs-trices les bichonnent tout au long de l'hiver. Il n'est guère nécessaire de chauffer les serres puisque les fleurs de printemps s'épanouissent naturellement par temps frais et que les jardinerie suisses choisissent délibérément des espèces dont la température optimale est basse. Le soleil hivernal, bien que faible, réchauffe néanmoins suffisamment les serres pour que les plantes puissent pousser. Grâce à cette approche durable, les jardinerie atteignent les objectifs de réduction du CO₂. Ces dernières années, de nombreuses mesures d'économie d'énergie ont été mises en œuvre, telles que le recours à des écrans thermiques, à des chauffages au bois et à des réseaux de chaleur. Les jardinerie suisses s'engagent donc activement pour proposer des plantes produites dans une démarche écologique.



Jardin/Suisse

Association suisse des entreprises horticoles

© Copyright et crédit photo: Media Concept - Schweiz AG, Nova Foto Graphik, Adobe Stock

LOGO

Ihre Gärtnerei

Gartencenter Mustergarten

Musterstrasse 79 | 8000 Musterort

Tel. 055 123 45 67

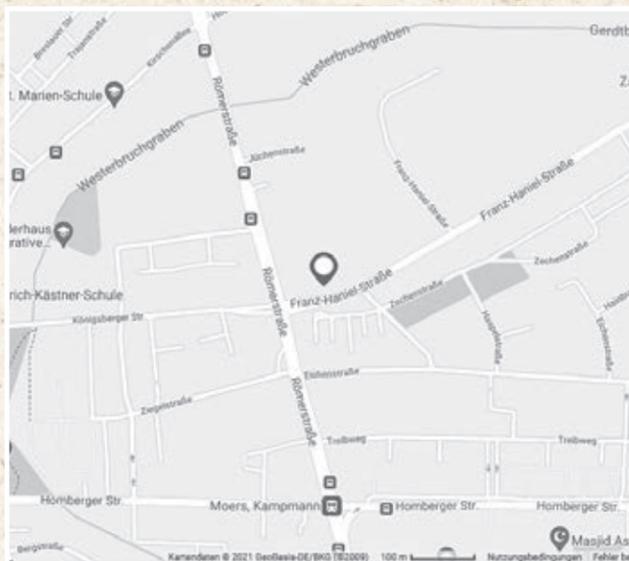
Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 8.00 – 18.30 Uhr

Samstag: 8.00 – 17.00 Uhr

info@ihr-gartencenter.ch

www.ihr-gartencenter.ch





Flore de printemps PREMIÈRES FLEURS

Que serait un printemps sans tulipe ni narcisse ! Tandis que le temps est encore gris et morne dehors, les petits bulbes discrets font ressurgir la vie et leur floraison abondante ravive l'esprit du printemps.

Dès l'automne dernier, nous autres, jardiniers-ères, avons mis en pots les bulbes de tulipes, narcisses, jacinthes, muscaris et autres alliées. Ils ont bourgeonné sous serre quand les températures étaient basses et commencent à fleurir. C'est le moment idéal de les utiliser pour mettre une première touche de printemps colorée sur les perrons, les balcons et les terrasses.

Les alliées seront très bien mises en valeur combinées à d'autres fleurs de printemps, telles que les pensées, les pensées à corne, les pâquerettes ou les myosotis. Et même seules – agrémentées par exemple d'un élégant cache-pot –, les fleurs à bulbes feront, en fleurissant, de magnifiques tableaux, posées sur le rebord de la fenêtre ou la table de jardin. La grande variété d'autres fleurs de printemps qui illuminent actuellement les étalages de notre jardinerie contribue, elle aussi, à cette atmosphère de printemps.

1 Narcisses nains (Narcissus) et pensées (Viola) vont parfaitement bien ensemble.

2 Combinée aux myosotis (Myosotis) rosés, la couleur soutenue des tulipes (Tulipa) est idéalement mise en valeur.

3 Troisième star des fleurs de printemps, la pâquerette (Bellis) se marie très bien avec les fleurs à bulbes ; on la trouve en blanc, en rose et en rouge.

4 Les fleurs à bulbes entre elles : les muscaris bleus sont un complément idéal à la palette de couleurs des tulipes.

5 En plus de leurs impressionnantes inflorescences blanches, roses, bleues, violettes ou rouges, les jacinthes (Hyacinthus) nous enivrent de leur parfum entêtant.



Primevères

Une immense palette de couleurs, des inflorescences de différentes hauteurs et des variétés aux fleurs doubles ou parfumées font de ce grand classique un messenger rustique du printemps aux multiples facettes.



Œillets

Les œillets (Dianthus) en pot sont étonnamment rustiques en dépit de la finesse de leur aspect et déclinent, sur le rebord de la fenêtre, des couleurs allant du rose tendre au mauve foncé.



Pulmonaires

La pulmonaire (Pulmonaria) apporte aux plantations de printemps mélangées une belle touche de bleu et sait attirer les insectes. Elle est vivace et résistante à l'hiver.



Campanules

Avec leur port en boule, les campanules (Campanula) précoces seront du plus bel effet en solitaire dans un élégant cache-pot.



Anémones pulsatilles

L'anémone pulsatilla (Pulsatilla), espèce indigène, se caractérise par de grandes fleurs aux couleurs vives, sources de nourriture des premiers insectes, ainsi que par ses tiges et feuilles duveteuses.



Saxifrages

Il faut accorder à la saxifrage (Saxifraga arendsii) une place où ses délicates petites fleurs pourront être admirées de près.



PLANTES SUISSES



Tiarelles

Les longues inflorescences de la tiarelle (Tiarella) apportent une certaine légèreté aux plantations de printemps. On apprécie aussi le feuillage décoratif de cette vivace couvre-sol.



Bien qu'elles soient déjà en train de fleurir, les fleurs de printemps cultivées dans nos jardinerie suisses n'entraînent qu'une faible consommation d'énergie. Ces plantes de production suisse ont réussi à s'adapter aux conditions météorologiques locales. Rustiques et faciles d'entretien, elles savent composer avec de basses températures, voire avec de légères gelées.

UN VENT DE FRAÎCHEUR



Ciboulette

Les feuilles tubulaires de la ciboulette (*Allium schoenoprasum*) ont un léger goût rappelant l'oignon qui sublimera, parmi tant d'autres, les salades, les soupes et les plats à base d'œufs. Une taille régulière favorisera le développement de nouvelles feuilles.

Persil

Le persil (*Petroselinum*) apprécie les sols riches et perméables ainsi que les expositions ensoleillées sans forte chaleur. Qu'il soit plat ou frisé, le persil aura un arôme similaire ; on pourra en mettre indifféremment dans des plats chauds ou froids.

Après les herbes sèches de la saison d'hiver, les parfums et arômes des herbes aromatiques fraîches viennent réveiller nos sens. La plupart des espèces vivaces et résistantes à l'hiver peuvent, selon la météo, être plantées ou mises à l'extérieur dès la fin mars.

Ces plantes aromatiques s'épanouiront pleinement lorsqu'elles seront exposées à la chaleur et au soleil, dans une terre bien perméable. Si vous voulez continuer à en profiter encore deux ou trois semaines en intérieur, vous veillerez à les placer au bord de la fenêtre, bien exposées à la lumière. Ce n'est que là que pourra se poursuivre la croissance de ces plantes héliophiles. Après avoir été replantées, elles devront toutefois être protégées d'un soleil intense pendant quelques jours pour éviter qu'elles ne brûlent après un séjour en intérieur prolongé. Profitez sinon de quelques jours nuageux pour aller planter dehors les herbes de la cuisine.

Nos herbes résistantes à l'hiver sont issues de cultures durables et peuvent être consommées en cuisine directement après achat. Beaucoup d'herbes aromatiques vivaces sont également très appréciées des abeilles, en particulier l'origan et le thym mais aussi la sarriette, la ciboulette et de nombreuses autres.



Origan

Le parfum de l'origan (*Origanum vulgare*) est indissociablement lié à la cuisine italienne. Mais sous sa forme originelle, l'origan pousse aussi en Suisse à l'état sauvage. Rustique et facile d'entretien, l'origan est très prisé des abeilles.

Thym

Plante méditerranéenne, le thym (*Thymus*) adore les endroits secs et ensoleillés. C'est là que ses huiles essentielles se développent le mieux. Parmi les différentes espèces de thym, certaines possèdent des arômes d'agrumes prononcés.



Sauge

Avec ses grandes feuilles duveteuses aux poils argentés, la sauge (*Salvia officinalis*) se montre un peu plus sensible au froid que les autres herbes aromatiques vivaces et ne devra pas être plantée trop tôt en extérieur. Néanmoins, une fois la plante bien établie au jardin, l'hivernage ne pose généralement pas de problème.



Laurier

La palette aromatique du laurier sauce (*Laurus nobilis*) le rend quasiment incontournable en cuisine. Les pieds plantés au jardin pourront être déterrés à l'automne et gardés en pot tout l'hiver à l'intérieur dans un endroit clair et relativement frais. Il faudra garder la terre légèrement humide.



Estragon

Son goût rappelant un peu celui de l'anis, l'estragon (*Artemisia dracunculus*) s'utilise souvent dans les recettes de poisson, mais il s'accorde aussi avec d'autres plats. À l'automne, la plante se rétracte complètement, reprend à partir de ses racines au printemps et peut atteindre 1 mètre de haut. Son emplacement ne doit pas être trop sec.



Romarin

Le romarin (*Rosmarinum officinalis*) surmontera le mieux la saison froide s'il est planté dans un endroit sec où l'hiver est doux, par exemple contre le côté sud de la maison. Si le romarin doit être taillé, il vaut mieux attendre que le bourgeonnement soit passé.



Sarriette

Alliée classique des plats de haricots, la sarriette (*Satureja*) fait aussi partie des mélanges d'herbes utilisés dans la cuisine italienne. Robustes, les plantes apprécient les emplacements ensoleillés et secs.



Livèche

La livèche (*Levisticum officinale*) est parfois surnommée « herbe à Maggi » car ses arômes rappellent incontestablement le célèbre assaisonnement de la marque Maggi. La plante peut dépasser les 1 m de hauteur et se plaît dans un sol riche et plutôt humide.

PÂTES AUX HERBES MÉDITERRANÉENNES



- 150 g de pâtes
- 1 gousse d'ail
- 50 ml de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Herbes fraîches, telles que romarin, thym, origan, sauge, persil
- 1 citron
- 25 g de pignons de pin
- Sel et poivre, un peu de Sbrinz en option

- Dans une poêle, faire griller à sec les pignons de pin.
- Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée.
- Hacher menu l'ail, ciseler les herbes et faire légèrement suer dans de l'huile d'olive. Mouiller avec du vin blanc et laisser réduire. Ajouter à la sauce un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- Dès que les pâtes sont cuites, les verser dans la sauce, mélanger et assaisonner avec du sel et du poivre. Arroser avec quelques gouttes de jus de citron fraîchement pressé, et parsemer de pignons de pin et de Sbrinz râpé.

6 Allium ÉLÉGANCE NATURELLE

plantes
suisses

APPRECIÉ DES ABEILLES

PLUS D'INFORMATIONS ET D'INSPIRATIONS SUR LA PLANTE DE L'ANNÉE



L'ail à tête ronde nous impressionne dès le début de l'été, ne serait-ce que par sa taille. S'y ajoute la symétrie parfaite des inflorescences toutes rondes constituées d'une multitude de petites fleurs uniques à la teinte mauve vif. Et quand les insectes viennent s'y régaler, le jardin offre alors un tableau parfait. L'allium – notre plante de l'année 2025 – réserve encore bien des surprises.

1 Les espèces et variétés d'allium à grandes fleurs, tels que le **ail géant 'Globemaster'**, offrent un effet spectaculaire quand elles fleurissent dans des plantations mixtes, leurs inflorescences apportant une symétrie remarquable à l'image du jardin.

Les représentants les plus connus du genre Allium sont l'oignon, l'ail et le poireau. Notre ail des ours suisse appartient aussi à la famille des alliées, tout comme la ciboulette ou d'autres trésors culinaires.

Parmi les ails d'ornement, on remarque particulièrement les espèces à grandes inflorescences rondes. Même les alliums plus graciles ont néanmoins beaucoup de charme et se prêtent à des utilisations variées. L'ail d'ornement sera particulièrement bien mis en valeur au milieu de plantations mixtes. La texture de ses fleurs confère un charme naturel et léger aux plates-bandes de plantes vivaces. Plantées en pots sur des terrasses ou dans des rocailles, les espèces plus petites sont du plus bel effet.

La plupart des ails d'ornement sont des géophytes. Cela signifie qu'ils forment un bulbe dans lequel ils se replient après avoir fleuri. Les alliums préfèrent les endroits chauds et ensoleillés, sur des sols bien perméables. La plupart des espèces fleurissent de mai à juillet et sont très appréciées des insectes. Ils sont donc d'une grande valeur écologique et contribuent à la promotion de la biodiversité. Pour planter des alliums au jardin ou sur la terrasse, deux possibilités s'offrent au jardinier : les planter au printemps, à l'instar d'autres vivaces à fleurs, ou planter les bulbes dans le sol à l'automne – en même temps que d'autres géophytes à floraison printanière. Les deux options sont possibles avec bon nombre d'espèces d'allium.



Ail des montagnes

De juillet à septembre, l'ail des montagnes (*Allium senescens*, *A. lusitanicum*) produit des inflorescences roses d'environ 5 cm de diamètre. Sa hauteur atteint 40 cm. Cette espèce indigène, particulièrement appréciée des abeilles, reste élégante tout au long de l'été ; ses feuilles ne se rétractent pas.



Ail à tête ronde

L'inflorescence ovale de l'ail à tête ronde (*Allium sphaerocephalon*) a un diamètre de 3–5 cm et elle est constituée d'un amas dense de fleurs uniques violettes à pourpres. Cette espèce indigène fleurit en juillet, mesure jusqu'à 70–80 cm et se ressème toute seule.



Ail jaune

C'est au mois de juillet/août que l'on voit apparaître le jaune soufre assez inhabituel pour l'allium de l'ail jaune (*Allium flavum*), au bout de vigoureuses tiges de 30–40 cm. Il s'accommode bien sur les sites secs et ensoleillés, au milieu d'une rocaille par exemple.

STARS DE LA PLATE-BANDE



Ail d'ornement

La variété 'Purple Sensation' est l'ail d'ornement (*Allium aflatanense*) par excellence. Ses grandes fleurs denses de couleur violette nous ravissent en mai et juin. Les tiges peuvent atteindre 90 cm de haut. Peut être utilisé en fleurs coupées.



Ail blanc d'ornement

L'ail blanc d'ornement (*Allium stipitatum* 'Mount Everest') forme en juin des boules de fleurs blanches au parfum agréable. Avec ses 100–110 cm, il offre un spectacle impressionnant qui s'apprécie aussi en fleurs coupées.



Ail noir

Malgré son nom, l'ail noir (*Allium nigrum*) porte des fleurs blanches et vertes, qui sont odorantes et disposées en ombelles. Ce « petit frère » du 'Mount Everest' atteint 60–80 cm et fleurit plus tard, en juin/juillet. Il peut être utilisé pour les bouquets de fleurs.



Ail à boule étoilée

L'ail à boule étoilée (*Allium christophii*) doit son nom à ses petites fleurs étoilées. Les inflorescences peuvent atteindre 25–30 cm de diamètre au bout de tiges de 50–60 cm de hauteur. Peut être utilisé en fleurs coupées. Floraison juin/juillet.

POUR LA CUISINE



1 En cuisine, la **ciboulette** (*Allium schoenoprasum*) relève bien des plats. Taillée par paliers, elle alimente régulièrement la cuisine en brins frais tout en donnant également des fleurs pour les abeilles. Les fleurs aussi sont comestibles.



2 Les arômes de la **ciboule de Chine** (*Allium tuberosum*) l'apparentent indéniablement à l'ail, mais ses feuilles vertes et plates sont plus douces et sont appréciées car elles se digèrent bien (sans mauvaise haleine). Contrairement à la plupart des autres espèces du genre allium, la ciboule de Chine s'épanouit aussi à un emplacement mi-ombragé.



3 La **ciboule** (*Allium fistulosum*) ne produit pas de bulbes mais ses feuilles tubulaires aromatiques peuvent être utilisées presque toute l'année. Robustes, ces plantes forment avec le temps des colonies bien denses. Les fleurs aussi sont comestibles.



4 L'**oignon rocamboule** (*Allium proliferum*) ne produit pas de fleurs mais de petites bulbilles. Ces petits « bulbes aériens » se récoltent entre juin et août et se consomment crus de préférence. Les « inflorescences » non récoltées se replient et les bulbilles s'enracinent dans le sol.