



JARDIN D'EDEN

L'ERMITAGE - ILE DE LA RÉUNION



Guide





Une histoire extraordinaire





Ce Jardin est la réalisation d'un rêve longtemps caressé par Philippe Kaufmant, le créateur de cet espace.

D'origine lorraine, Philippe Kaufmant est né à Quimper le 02 juin 1941.



Bouillonnant d'imagination, le jeune Philippe est curieux de tout, épris d'idéal et d'aventure, poète à ses heures, et avec toute la fougue de sa jeunesse, il veut se donner les moyens de réaliser ses rêves. Il suit des études d'ingénieur agronome à Rennes et se spécialise ensuite en agronomie tropicale. A 24 ans, il est prêt à découvrir le monde !

C'est vers l'Afrique qu'il se sent attiré et sa vie professionnelle débute véritablement au Tchad, dans le cadre de la Coopération où il accomplit son service militaire comme VAT. Conjuguant travail dans les plantations de coton et découvertes le plus souvent aventureuses de la région, le bonheur de vivre sous les tropiques ne le quittera plus.

Il assurera pendant 10 ans la responsabilité de la zone Madagascar-Réunion-Maurice pour la firme suisse Ciba-Geigy, mettant à profit ses compétences agronomiques pour améliorer le rendement des cultures.

A la Réunion, il découvre un condensé de la flore admirée ici et là lors de ses périple tropicaux. Il est aussi séduit par la diversité ethnique qui peuple en harmonie cette petite île.

C'est là qu'il décide de poser définitivement ses bagages. En 1977, installé au Grand Tampon, il sélectionne les variétés de fraises les mieux adaptées à la région et les cultive à grande échelle. Puis, toujours dans un souci de créativité et de diversification, il produit des asperges, des melons, des pleurotes, toutes cultures qui ont fait sa réputation à la Réunion.

Il lui reste cependant un rêve à réaliser, celui qui lui tient le plus à cœur depuis des années, le plus imaginatif, le plus poétique. Il le concrétisera dans le Jardin d'Eden, lieu enchanteur qu'il lèguera à ses deux enfants et à tous les amoureux de la nature.

Il crée sa propre pépinière à la fin des années 1980 à partir d'espèces recueillies chez ses amis et en 1990 il s'attelle à modeler l'espace. Le Jardin d'Eden sera inauguré en 1991 et agrandi (jardin aquatique et alentours) en 1992 pour atteindre sa taille actuelle.

Le Jardin d'Eden est né d'une plaine sableuse et rocailleuse, où seuls quelques cocotiers et bambous se dressaient. Il fallait une bonne dose d'anticipation pour imaginer les futures scènes paysagères qui vous accueillent aujourd'hui !

Philippe KAUFMANT voulait pour sa part faire du Jardin d'Eden un jardin à la fois intime et touffu : le visiteur peut découvrir les scènes les unes après les autres (la fraîcheur des bambous, le pont infini au-dessus des joncs, l'éternité d'une fleur de lotus...), et peut facilement s'isoler (les bancs sont abrités des regards, sous l'ylang-ylang ou la liane de Mysore, dans le chemin caché derrière l'étang). Ce sont les principes des jardins à l'anglaise (par opposition aux jardins à la française, dont la perspective et les géométries se perçoivent d'un seul regard)



A travers le Jardin d'Eden, Philippe Kaufmant veut aussi donner un aperçu de la richesse botanique de l'île en opérant une sélection de plantes et d'arbres pour leur rareté, pour leur beauté mais aussi pour que l'héritage botanique légué par les différents flux de peuplement de ce petit pays ne soit pas oublié. Pour lui ce sera un jardin paysager ethnobotanique, qui parle de la relation de l'homme aux plantes : vous y trouverez des plantes sacrées, maléfiques, aphrodisiaques et anaphrodisiaques, des plantes médicinales, des plantes à manger, à humer, à tisser ou à teindre, des plantes à papier, à paniers, à charpentes, à pirogues, et à haies...

En 1689, le Marquis de Quesne publia à Amsterdam un recueil de « quelques mémoires servans d'instruction pour l'établissement dans l'Isle d'Eden » où il louait l'île Bourbon en l'appelant « le Jardin d'Eden ». De là, le nom de ce Jardin.

Après un dernier adieu à l'Afrique où il fait l'ascension du Kilimandjaro en compagnie d'amis botanistes, Philippe quittera ce monde le 19 février 1992, emportant pour l'éternité le spectacle de son dernier rêve réalisé. Le chant des oiseaux et le parfum des fleurs continueront encore longtemps à parler de lui.

plan du jardin

- 01 ENTRÉE
- 02 JARDIN AQUATIQUE
- 03 BAMBOUSAIE
- 04 JARDIN CRÉOLE
- 05 ZONE DE CACTUS
- 06 JARDIN ALIMENTAIRE
- 07 MARAIS
- 08 ESPACE EVENEMENTIEL
- 09 PLANTES TINCTORIALES



L'APICULTURE À LA RÉUNION



Sur les 1000 apiculteurs que compte la Réunion, 1/5ème en tire des revenus professionnels, à titre principal ou complémentaire, et 4/5ème pratiquent une apiculture de type familial. A eux tous, ils produisent environ 200 tonnes de miel par an, de quoi satisfaire la moitié de la consommation locale, le reste étant importé.

Depuis les années 90, la croissance de la filière est assez dynamique, grâce à un syndicat actif (qui est ainsi à l'origine de la mise en place du rucher pédagogique du Jardin d'Eden), et aux formations dispensées par la chambre d'agriculture.

- Le miel de baie rose représente 70% de la production locale et se récolte en mars-avril. Fluide et de couleur jaune clair, il ravit les palais par un goût très typique qui rappelle la saveur de la baie, légèrement poivrée.
- Le miel de letchi représente 15% de la production locale et se récolte en août-septembre. Il cristallise très vite et devient alors presque blanc
- Le miel de forêt et de toutes fleurs représente 15% de la production locale et se récolte en fin d'année. Il provient des floraisons des forêts de bois de couleur des hauts et des bas de l'île (Mahot, Tan rouge, Natte, Benjoin, Grévilleire...), . Un peu de miellat entre dans sa composition car sa couleur est assez foncée, et son goût parfumé.

Le miel du Jardin d'Eden est un miel « toutes

fleurs » (baie rose, cocotier, tamarin de l'Inde, antigone, épinars –accacia....), récolté deux à trois fois par an à raison de 15 à 20 kg annuels par ruche

Mais on ne peut évoquer les miels de la Réunion sans présenter le mythique miel vert, que le Tampon, haut lieu de l'apiculture réunionnaise, célèbre chaque année. Les abeilles le fabriquent à partir du nectar des fleurs du Tan rouge (*Weinmannia tinctoria*), dont le nom rappelle les propriétés de l'arbre (son écorce teint en rouge). Le Tan Rouge fleurissant en hiver (n'est-ce pas d'ailleurs ce miel d'hiver que le créole a raccourci en miel vert ?), sa miellée intervient alors que les fleurs se font rares, et que les abeilles, ne disposant pas de réserves d'aliments, stockent leur miel près du couvain. Récolter le miel vert revient donc à tuer les larves et les nymphes de la ruche ! C'est pourquoi ce miel mythique est-il aussi délicieux... qu'introuvable !

A la Réunion, les abeilles sont en bonne santé. L'île est pour l'instant préservée des parasites de l'abeille, comme le varroa (acararien parasite) pourtant présent à Maurice et à Madagascar, la loque américaine (responsable de maladie qui touche principalement le couvain) ou encore le frelon asiatique (qui capture les abeilles pour l'alimentation de ses nymphes). Pour protéger l'île de ces menaces, un arrêté préfectoral interdit toute importation d'abeilles. Un réseau sentinelle s'est donc organisé au sein de la filière réunionnaise.

LE CAMELEON

Il existe environ 200 espèces de caméléons. *Furcifer pardalis*, notre caméléon local, est originaire de Madagascar. Il a été introduit dans l'île à la fin du XVIII^{ème} siècle, et depuis s'est installé sur la bordure littorale jusqu'à 800 mètres (et au Jardin d'Eden bien sûr).

A la Réunion, ils sont appelés « endormis » : si vous parvenez à en trouver vous verrez que, même effrayés, ils disputent la palme de la lenteur à la tortue. Vous ne pourrez pas les confondre avec les lézards vifs comme l'éclair ! Et à propos d'éclairs, renoncez à les flasher pour ne pas les rendre aveugle...

Leur dimorphisme sexuel est prononcé, les mâles étant d'un beau vert-bleuté (avec quelques taches rouges et jaunes et une bande longitudinale blanchâtre), et les femelles banalement ocre-orangé.

Ils possèdent deux séries d'orteils soudés entre eux, formant ainsi une belle pince pour mieux saisir les branches, qu'ils peuvent également attraper avec leur queue préhensile. Ils avancent toujours avec prudence et sont les as du camouflage. Ils peuvent s'amincir ou se gonfler, s'immobiliser complètement, faire varier leurs couleurs du très pâle au très foncé.

Leurs yeux protubérants peuvent bouger indépendamment les uns des autres dans toutes les directions. Lorsque leurs yeux convergent, ils

obtiennent la précision binoculaire nécessaire pour évaluer parfaitement la distance les séparant d'une proie. Ils peuvent alors détendre subitement leur langue, aussi longue que leur corps, et chargée de mucus visqueux dont ils engluent leurs victimes, essentiellement des insectes et des araignées.

De novembre à mars, les endormis sont amoureux. S'en suit la ponte des œufs (une vingtaine, petits et blancs) par la femelle, très agressive et presque noire. Elle enterre ses œufs. Si ceux-ci ne sont pas dévorés par les fourmis rouges, ils donneront des bébés de 4 cm au bout de 7 à 10 mois. Plus vifs que les adultes, et d'un gris marron les rendant invisibles, ils se débrouillent tout seuls ! Le caméléon vit entre 2 et 4 ans.



LE TANGUE



Le tangué, *Tenrec ecaudatus* est originaire de Madagascar, d'où il a été importé à des fins alimentaires.

C'est un insectivore qui ressemble à un hérisson, mais il ne peut se mettre en boule et ses poils, même s'ils sont très raides ne peuvent se comparer aux piquants du hérisson. Il enfonce son museau pointu terminé par un groin mobile dans la terre à la recherche d'insectes, de limaces, de racine ou de fruits. C'est un animal essentiellement nocturne. C'est un petit mammifère solitaire, qui vit dans un terrier la journée. Les jeunes ont d'abord un pelage zébré pour se camoufler, ils restent avec leur mère pendant 3 ~ 4 mois. La portée est de 12 à 16 petits. Quand elles allaitent, les femelles sont obligées de fouiller pendant la journée afin de produire du lait à leur portée nombreuse. C'est alors que l'on peut les apercevoir.

A la Réunion le tangué a été menacé de disparition par un braconnage intensif.

Aujourd'hui sa chasse est réglementée et se pratique du 15 février au 15 avril, il se chasse la nuit à l'aide de chiens. Il est cuisiné sous forme de carri, Chaque année au mois de mars une fête est organisée à La Grande Chaloupe pour déguster ce met rare.





Zone 01

Accueil

Cocotier

(*Cocos nucifera*)



L'origine du cocotier est aujourd'hui encore incertaine, car le cocotier s'est disséminé par la flottaison des fruits au gré des courants marins, puis par les introductions volontaires. Aujourd'hui sa répartition est pantropicale, l'espèce est naturalisée et cultivée pour ses fruits dans toutes les régions tropicales. *Cocos nucifera* appartient à la famille des « Arecaceae ».

Commun à La Réunion, il est présent uniquement à l'état cultivé dans les jardins, les parcs et les cocoteraies. Ici on le nomme tout simplement coco ou pied coco. La date exacte d'arrivée du cocotier à La Réunion est incertaine mais se situe vers la moitié du XVII^{ème}. De nouvelles introductions ont été faites par la suite, notamment de Zanzibar en 1894.



Ce palmier à fût cylindrique et régulier, légèrement plus épais à la base peut atteindre près de 40 m de hauteur. Ses feuilles sont amples, persistantes, pennées, elles sont réunies en touffe au sommet du stipe, d'une longueur de 3 à 5 mètres. Le cocotier porte à la fois des fleurs mâles et femelles, ses inflorescences naissent à l'aisselle des feuilles, les fleurs femelles sont disposées à la base et les fleurs mâles en hauteur, elles ont des pétales lancéolés qui portent 6 étamines et l'ovaire formé de 3 carpelles soudés. Le fruit que l'on appelle noix de coco, est de forme ovoïde long environ de 15 à 30 centimètres, son poids moyen de 1,5 kg. Il se compose d'un épicarpe mince et lisse, verdâtre ou violet, doublé d'une couche fibreuse épaisse de 3 à 4 centimètres ; le mésocarpe qui enveloppe la noix de coco proprement dite, ou endocarpe, sa pulpe, est blanche, charnue et consistante ; sa partie centrale est occupée par un liquide blanc : le « lait de coco ». Le cocotier est un arbre véritablement providentiel. Toutes les parties peuvent en être utilisées : le stipe comme bois de construction, les feuilles sont utiles pour recouvrir les cabanes et les cases, les fibres des mésocarpes sont exceptionnellement résistantes et servent pour la fabrication de nattes, de paniers, de cordages et la pulpe de la noix est comestible. Le cocotier est un palmier purement tropical, qui a besoin d'une température annuelle moyenne d'au moins 20°C pour correctement croître et fructifier. C'est un palmier qui requiert également une hygrométrie forte et régulière. En zone tropicale c'est un bel arbre d'ornement, mais il faut faire attention à la chute des noix de coco !

Eucalyptus Citriodora

(*Corymbia citriodora*)

Gommier bleu

(*Eucalyptus globulus*)



On retrouve *Eucalyptus Citriodora* en Amérique du Sud, en Chine et dans les régions tropicales et tempérées de l'est de l'Australie. Il doit son nom à la forte odeur de citron que dégage son feuillage. Cet arbre peut atteindre 50 mètres de haut. Lorsque l'on malaxe ses feuilles une odeur de menthe poivrée s'en dégage ; de couleur vertes, étroites, lancéolées, les feuilles se terminent en pointe et mesurent environ 7 à 15 cm de long sur environ 1 cm de large.



Originaire d'Australie, le Gommier bleu est largement cultivé dans le monde, aussi appelé « *Eucalyptus* bleu ou encore arbre à fièvre ». Cet arbre à croissance rapide se développe mieux avec des grandes quantités d'eau qu'il va chercher en profondeur ; il peut croître jusqu'à 30-55 mètres de haut. Le nom latin de l'espèce, « *globulus* », fait référence à la forme de l'opercule du fruit. Cet arbre est devenu l'emblème floral de la Tasmanie depuis le 27 novembre 1962.



Son écorce fibreuse est de couleur grise ou gris brun, elle se détache du tronc en longueur en rubans. Ses branches sont petites et de couleur verte. Les fleurs sont regroupées par 11 à 20. Elles apparaissent en été (octobre à janvier) et sont de couleur jaune crème.



Principales propriétés de l'huile essentielle de l'*Eucalyptus citriodora* en usage externe : elle est anti-inflammatoire, un antirhumatismal puissant, antalgique, antispasmodique, antivirale ; calmante, fongicide, hypotensive et sédative, elle apaisera aussi la peau.



Son écorce pèle en larges bandes, les feuilles des jeunes arbres apparaissent par paires sur des tiges carrées ; celles-ci mesurent de 6 à 15 centimètres de long et sont recouvertes d'une pruine cireuse de couleur bleu-gris qui lui donne son nom de « gommier bleu ».



En phytothérapie, il a des propriétés hypoglycémiantes et antiseptiques. On lui prête également le pouvoir de guérir le paludisme. Il est largement répandu dans le monde, car souvent utilisé pour assécher les marais.

Les Eucalyptus



Les Eucalyptus appartiennent à la famille des «Myrtaceae», qui comprend environ 500 espèces dont la quasi-totalité est endémique d'Australie et les autres de la partie orientale de l'Asie du Sud-Est et du Pacifique.

Ils ont été introduits dans l'île dans les années 1860 par Joseph Antoine Sosthènes d'Armand de Chateaueux dans son domaine des Colimaçons à Saint-Leu, devenu en 1987 le Conservatoire Botanique National de Mascarin.

A La Réunion, les eucalyptus sont surtout plantés en zone sèche. On retrouve plusieurs espèces d'eucalyptus à La Réunion comme le *Camaldulensis*, l'*Eucalyptus citronnelle*, l'*Eucalyptus géant*, l'*Eucalyptus robuste*, l'*Eucalyptus sideropholia* et l'*Eucalyptus staigeriana*.

Un eucalyptus adulte peut, selon l'espèce, se présenter comme un petit buisson ou comme un arbre de très haute stature.

Les arbres à tronc unique avec un feuillage qui se regroupe à la cime terminale du tronc sont des eucalyptus de forêt, et les arbres dont les branches commencent à apparaître à une faible distance au-dessus du sol sont les eucalyptus de bois.

La plupart des eucalyptus portent des feuilles persistantes, mais quelques espèces tropicales perdent celles-ci à la fin de la saison sèche, elles sont couvertes de glandes à huile.

De nombreux eucalyptus fournissent un bois utile ou précieux (bois de chauffage, de construction, d'ébénisterie, fabrication de papier). Certaines espèces ont les bois les plus durs et solides qui soient. Souvent plus lourd que l'eau ils ne peuvent être transportés par voie d'eau.

Les fleurs ont de très nombreuses étamines qui peuvent être de couleur blanche, crème, jaune, rose ou rouge. Au départ, les étamines sont encloses dans un étui fermé par un opercule formé par la fusion des pétales et/ou des sépales. Pour un même sujet, les opercules peuvent avoir différentes formes. Lorsque les étamines grandissent, elles soulèvent l'opercule et s'étalent pour former la fleur. La pollinisation des fleurs se fait principalement par les insectes. Les fleurs d'eucalyptus constituent la source de nectar la plus abondante pour la production de miel en Australie.

La plupart des eucalyptus possèdent également des organes de sauvegarde souterrains appelés «lignotubes» qui se présentent sous forme de renflements à la base du collet racinaire ; ce sont des massifs cellulaires indifférenciés contenant des réserves glucidiques comme l'amidon. Les eucalyptus, pour la majorité d'entre eux indigènes de l'Australie, ont évolué dans un environnement difficile, aride et soumis aux incendies répétés, les lignotubes permettent justement à l'eucalyptus d'engendrer de nouvelles pousses si une perturbation majeure vient à détruire l'appareil végétatif aérien de la plante, partiellement ou dans sa totalité.

L'eucalyptus est utilisé pour ses vertus sur l'appareil respiratoire. Il est utilisé en phytothérapie pour soigner les bronchites, la toux, les rhumes ou la sinusite. On peut en faire des fumigations, des infusions ou des décoctions, ou encore l'acheter sous forme d'huile essentielle ou de gélules. Il est aussi utilisée en confiserie principalement dans la fabrication de gommes au goût de menthe, ainsi que dans la fabrication de pastilles ou de pâtes destinées au traitement des maux de gorge.

Jujubier

(*Ziziphus mauritiana*)



Originaire d'Asie tropicale le jujubier appartient à la famille des «Rhamnaceae». C'est un arbre fruitier introduit à La Réunion depuis 1800, où on l'appelle le plus souvent Jujube.

Aujourd'hui naturalisé à La Réunion il est présent principalement en basse altitude dans l'ouest et le sud de l'île.

Le jujubier forme parfois des peuplements denses, empêchant le développement de la végétation indigène de l'île.

Il est inscrit dans la liste des espèces envahissantes de La Réunion, à un faible niveau.

Le jujubier ou jujube peut atteindre une dizaine de mètres de hauteur, un arbre de moyenne grandeur peut donner plus de 100 kilogrammes de jujubes fraîches tous les ans, le plus gros de sa récolte se fait lorsqu'il a entre 15 et 20 ans.

Cet arbre est un épineux, mais il existe des variétés inermes ; il porte des feuilles caduques qui sont coriaces, oblongues, finement dentées et portent des stipules épineuses. Elles sont vertes et luisantes sur la face supérieure, et brunâtres en-dessous. Ses petites fleurs, jaunâtres, apparaissent en grappe à l'aisselle des feuilles. Elles permettent la fabrication d'un miel réputé au Yémen. Le fruit ovoïde a la forme et les dimensions d'une belle olive ; d'abord jaune, sa pulpe est sucrée, gélatineuse, à saveur fade, puis il devient brun à maturité et se flétrit pour atteindre la consistance et le goût d'une datte, d'où son surnom de datte chinoise. Riches en vitamines A et C, les fruits entrent dans diverses préparations médicinales. Le jujube est utilisé comme adoucissant contre la toux, la bronchite et la pneumonie. Il fait partie des quatre fruits pectoraux que sont la datte, le raisin sec, la figue sèche et le jujube. A La Réunion, le jujube est utilisé dans une préparation de rhum arrangé et est aussi consommé frais, nature ou cuit. On l'utilise comme la datte qu'il peut remplacer non seulement tel quel mais dans les desserts, les soupes, les farces et les plats mijotés. On cuit le jujube en compote, en confiture ou en pâte. On peut également le transformer en jus. Son bois « le duramen » est d'un brun rouge facile à travailler et à polir. Il résiste aux termites. On l'utilise en artisanat et pour faire des piquets.

Le Kapokier ou fromager

(*Ceiba pentandra* (L.) Gaertn.,)

JARDIN D'EDEN
L'ERMITAGE - ÎLE DE LA RÉUNION



■ ■ ■ ■

Originnaire d'Amérique du Sud, d'Amérique Centrale et des Antilles le Kapokier est un arbre de la famille des «Bombacacées».

Cet arbre, visible à l'entrée du jardin sur le parking, peut atteindre jusqu'à 60 m de haut. Sur son tronc lisse on retrouve de grosses épines coniques, avec l'âge il développe d'énormes contreforts épineux. Il porte des branches horizontales, en général étagées et très étalées.



Ses fleurs sont de couleur blanc-jaune, elles donnent naissance aux fruits. Ceux-ci ont des formes de capsules elliptiques, pendantes et ligneuses, mesurant environ 15 à 20 centimètres. Quand les capsules s'ouvrent elles laissent apparaître un duvet blanchâtre, cotonneux que l'on appelle «kapok», dans lequel on retrouve de petites graines de couleur brunes.



Le bois du Kapokier est de qualité moyenne. Il est utilisé dans la fabrication de boîtes d'emballage, cageots... Avec ses graines, on fabrique une huile pour soigner les rhumatismes, qui est aussi vendue commercialement pour la fabrication de savons et utilisée pour allumer le feu. *Ceiba pentandra* a surtout eu de l'importance comme source de kapok, qui est la fibre provenant de la paroi interne du fruit. Le kapok sert à bourrer des coussins, des oreillers et des matelas. C'est aussi un matériau isolant et absorbant. L'utilisation du kapok a connu un déclin à la fin du XX^{ème} siècle après l'introduction de substituts synthétiques. Le «*Ceiba*» était un arbre sacré pour les Mayas, il symbolisait l'axe du monde.



Zone
02

JARDIN AQUATIQUE

Le lotus sacré ou lotus d'orient

(*Nelumbo nucifera Gaertn*)


JARDIN D'EDEN
L'HERMITAGE - ÎLE DE LA RÉUNION



Contrairement au nénuphar, la fleur de lotus émerge nettement au-dessus de la surface de l'eau. De couleur rose blanchâtre, de taille relativement imposante avec un diamètre de l'ordre d'une vingtaine de centimètres, elle comporte une vingtaine de pétales. Son odeur très agréable vous enchantera, d'ailleurs, on fait du parfum ou de l'encens à partir de sa sève. Ouverte le jour, la fleur de lotus se ferme la nuit et sa longévité n'est que de quelques jours. C'est une plante aquatique qui aime la chaleur.

Sa multiplication se fait par division des rhizomes et tubercules mais on peut aussi la multiplier par ses graines.



Nelumbo nucifera Gaertn est une plante importante en médecine traditionnelle chinoise, toutes les parties de la plante sont utilisées.

Ainsi, les fleurs, les graines, les jeunes feuilles, les rhizomes de même que les pédoncules sont comestibles et sont très appréciés en gastronomie asiatique. Les graines de lotus, farineuses, un peu douceâtres, ont un goût qui rappelle l'amande. Elles sont très nutritives, riches en glucides, protéides, lipides, sucre, calcium, phosphate et fer. En sectionnant les rhizomes, on peut voir une chair blanche parsemée de trous comme du gruyère.

Le lotus est la fleur sacrée dans les religions orientales comme le bouddhisme ou le brahmanisme. Les divinités y sont représentées sur un trône en fleur de lotus. C'est aussi la plante emblématique de l'Inde.



Les soutras disent : «Le lotus a quatre vertus : l'odeur, la pureté, la souplesse et la beauté.

Si le monde pouvait posséder ces quatre vertus, je pourrais me considérer comme un pur bienheureux.»



Nénuphar

(*Nymphéa sp.*)



Cette plante aquatique se développe dans les eaux calmes des pays chauds et tempérés.

C'est une plante à rhizomes, portant des feuilles arrondies qui flottent à la surface de l'eau. Ses fleurs solitaires peuvent être de couleur blanche, jaune, violacée ou même rose.

Comme ses feuilles, elles s'épanouissent à la surface de l'eau pendant la nuit et ne resteront ouvertes le jour que si celui-ci s'annonce ensoleillé.



Après leur fécondation par les insectes, les fleurs de nénuphar donnent un fruit qui, une fois mûr, se détache et coule au fond de l'eau. En se désagrégeant, il libère ses graines, dont l'enveloppe retient des bulles d'air. Les graines remontent donc vers la surface, et s'éloignent du pied mère en naviguant au gré des vents et des courants.



Peu à peu leur enveloppe se déchire, et les graines repartent de nouveau au fond de l'eau où elles germeront. Il est également possible de procéder à une multiplication par des divisions des tubercules tous les 3 à 4 ans.



En phytothérapie, on l'utilise pour soigner les infections respiratoires et les diarrhées. Ses feuilles activent la cicatrisation des plaies.

Le nénuphar a également des qualités tinctoriales : de ses rhizomes les plus âgés, on obtiendra avec un mordantage au fer des teintures grises et noires et, avec un mordantage à l'alun, des jaunes et des bruns. Le rhizome contient environ 10% de tanins. Dans le langage des fleurs, le nénuphar signifie « ton cœur trop froid ne sait pas saisir l'amour que je te porte ».

Thalie Blanche

Thalia dealbata Fraser ex Roscoe,



Originnaire d'Amérique du Sud, elle appartient à la famille des Marantacées.



Le Thalia peut atteindre trois mètres de haut, porte des feuilles lancéolées, et groupées à la base, couvertes d'une pilosité qui lui donne un élément distinctif.

Son inflorescence est portée par une longue tige. Ses fleurs sont disposées par paires sur un rachis en zig-zag, et portent des calices de trois sépales libres de forme et de taille identiques : une corolle au tube très court à cinq pétales irréguliers, de couleur pourpre à violacée.

La floraison ne dure qu'une journée.



Implantée sur l'ensemble du globe pour l'ornement, c'est une plante résistante car ses rhizomes peuvent supporter une température allant jusqu'à -7°C.



Thalia est la muse de la comédie et de la poésie pastorale, on lui attribue le pouvoir de faire fleurir les fleurs.

Via

(*Typhonodorum lindleyanum* Schott)



Originnaire de Madagascar, elle fut introduite à Maurice, à La Réunion et aux Comores, où elle est aujourd'hui parfaitement acclimatée.

C'est une espèce envahissante qui se propage spontanément dans les milieux naturels ou semi-naturels.



Le Via est une plante vivace rhizomateuse et aquatique qui peut atteindre 4 mètres de hauteur. Elle porte des feuilles à long pétioles, persistantes et coriaces. Son inflorescence est portée par un pédoncule, qui forme une longue spathe dressée (cornet qui enveloppe l'inflorescence) longue d'environ 80 cm de couleur verdâtre, blanche ou parfois même rose.



Un spadice axillaire de 50 centimètres forme des fleurs unisexuées de couleur blanche qui se divisent en quatre parties. La partie inférieure porte des fleurs femelles, la partie médiane porte des fleurs stériles, la partie supérieure porte des fleurs mâles et la partie terminale porte de nouveau des fleurs stériles.



Bien que les graines bouillies plusieurs fois et le rhizome (sous forme de farine) de cette aracée soient effectivement comestibles (Bogner 1975), la plante est peu appréciée et semble plutôt récoltée et utilisée en temps de disette. D'après Marais (1984), elle aurait été introduite à Maurice pour ses graines comestibles.

Jacinthe d'eau

(*Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms)



Originnaire des régions tropicales d'Amazonie et du Brésil, de la famille des «Pontederiaceae», c'est une plante aquatique de rivières, canaux et lacs. Considérée comme une espèce envahissante dans les régions où elle a été implantée, amie dans son milieu naturel, l'Amazonie, elle est consommée par les lamantins et se régule naturellement.

Portant d'épaisses feuilles cireuses et arrondies, ses tiges se tiennent bien au-dessus de la surface de l'eau. D'un diamètre d'environ 10 à 20 centimètres, elles sont ondulées sur leurs bords avec des nervures denses et nombreuses.



La hampe florale de la jacinthe d'eau est droite et mesure environ 50 centimètres de hauteur et sur chacune on trouvera entre 8 et 15 fleurs rassemblées en épis.



Les fleurs portent 6 pétales de couleur violet bleu et le pétale du sommet porte une tache jaune en son centre entouré par un violet bleu plus foncé qui rejoindra la couleur des autres pétales : sa floraison fait d'elle une des plus belles plantes aquatiques.

Son fruit est en forme de capsule et peut contenir près de 450 graines. Ses rhizomes sont spongieux et peuvent mesurer jusqu'à 6 centimètres de diamètre et être longs d'environ 30 centimètres.



La croissance de la jacinthe d'eau est très rapide, c'est même, dit-on, la plus rapide du règne végétal.

En Asie ses rhizomes sont utilisés pour la fabrication d'objets de décoration et même pour la fabrication de meubles.



Zone 03

BAMBOUSAIE

Les Bambous

(Bambuseae)



Dendrocalamus
Strictus



Les bambous appartiennent à la famille des poacées. On peut les classer selon leurs types de rhizomes :

Les rhizomes pachymorphes : courts et épais, ils se rencontrent chez les bambous cespiteux, Les rhizomes leptomorphes : longs et minces, ils se rencontrent chez les bambous traçants.



Les chaumes (tiges) de bambou sont généralement ronds, cloisonnés, parfois épineux, et peuvent être creux ou pleins. Les feuilles de bambous sont généralement caduques, ce qui signifie qu'elles tombent chaque année. Le bambou est la plante ligneuse qui connaît la croissance la plus forte et la plus rapide au monde. Dans certaines régions du Kenya, le bambou géant pousse en un an de 20 mètres avec un diamètre de 20 cm. La détenteur du record du monde pour la croissance est l'espèce *Phyllostachys edulis*, dont les turions (les pousses) peuvent pousser jusqu'à 121 cm en 24 heures. Il existe près de 1 200 espèces de bambous dans le monde, la majorité provenant d'Asie et des Amériques. Les bambous se sont adaptés à de nombreux climats (tropicaux, sub-tropicaux, et tempérés). Ils sont donc présents naturellement sur tous les continents à l'exception de l'Arctique et de l'Antarctique. Ils ont été importés en Europe.



Les chaumes de bambou arrivent à maturité en trois ans seulement et peuvent être récoltés par la suite tous les deux ans et cela pendant près de 120 ans. Après la récolte, il n'est pas nécessaire de replanter le bambou car il forme des rejets à partir de l'ancienne tige. La culture du bambou exige un petit investissement et peut créer un revenu régulier pour les

agriculteurs. Ainsi, utilisées dans la construction, les fibres du bambou sont dix fois plus solides que les fibres de bois. Beaucoup plus petit et plus léger, cela lui permet de remplacer des produits en bois d'œuvre permettant ainsi de réduire la quantité et le poids du matériau nécessaire.



On lui trouve d'autres utilités, notamment la fabrication de papier, d'ustensiles, de cure dents, de contreplaqué, de sculptures, de paniers, de clôtures...

Certaines espèces ont de grosses épines, ce qui en fait un produit idéal pour la fabrication de haies de protection. D'autres donnent de grands piquets droits, qui forment de parfaits coupe-vent que l'on peut récolter chaque année de façon durable. Planter des espèces de bambous dans des régions montagneuses et déboisées aide à retenir l'eau dans le sol et à réduire le risque de crues soudaines et les glissements de terrain.



Les pousses de tous les bambous sont comestibles : elles sont riches en vitamines et faibles en hydrates de carbone, acides gras et en protéines. Elles sont consommées dans le monde entier, surtout en Asie. Elles sont plus ou moins amères selon les espèces et se récoltent comme les asperges, dès que le turion sort de terre. Les bambous, malgré leur caractère invasif, sont de plus en plus utilisés pour éliminer des polluants dangereux des sols qui ont été contaminés par des eaux usées ou des déchets industriels.



Bambou
plein



Ventre
de Bouda

Bambusa vulgaris

Bambou Oldhami



Bambusa vulgaris

Originnaire d'Asie, en particulier dans des zones tropicales humides, il est habitué aux moussons.

C'est un bambou géant. Ses chaumes sont de couleur vert clair. Il produit des branches à chaque noeud. Son feuillage est persistant et également de couleur verte. Ce n'est pas un bambou envahissant car il développe des rhizomes seulement sur quelques centimètres à partir de la base des pousses.

Rustique comme beaucoup de bambous, il supportera des climats pouvant aller de -12°C à +30°C.

Très présent à La Réunion en bordure de ravines et dans l'Est, il peut être utilisé pour la construction.



Bambou Oldhami

Originnaire de Taiwan, ce bambou entre dans la catégorie des géants : il peut mesurer entre 12 et 18 mètres de hauteur et ses chaumes atteignent un diamètre de 10 centimètres. De couleur vert foncé rectiligne, son feuillage est retombant avec un aspect légèrement gaufré, sa partie inférieure ne développera pas de branches. Il est très résistant ce qui justifie son utilisation pour la construction. Ses jeunes pousses se mangent. Ce bambou s'adapte aussi bien dans un climat tropical que froid.

Bambou balai, Herbe Tigre

Tigre (Thysanolaena Maxima)

Bambou Phyllostachys Aurea Albovariegata



Bambou balai, Herbe Tigre

Le *Thysanolaena maxima* est originaire d'Asie du Sud-Est. Son nom vernaculaire «Bambou Balai» provient de sa région natale, où ses épis sont utilisés pour la confection de balais. Il a été introduit à La Réunion pour l'ornement des jardins. C'est une graminée vivace, son feuillage est luxuriant d'un joli vert, et pousse en forme agglomérante.



Bambou Phyllostachys Aurea Albovariegata

Le *Phyllostachys Albovariegata* est originaire du Japon, c'est un bambou traçant. Son feuillage est très fourni de couleur panachée vert et crème. C'est un bambou très dense avec un port érigé. Ses chaumes peuvent atteindre 6 mètres de haut, sont de couleur jaune pâle et comportent, comme tous les types *phyllostachys aurea* des entre-noeuds très renflés à la base. Ses noeuds sont resserrés au pied et s'espacent au fur et à mesure de la pousse. Il croît dans tous types de sols. C'est un bambou rustique qui résiste à une température de -18° et peut aussi bien vivre dans un climat tropical. Il préférera une exposition au soleil.



Bambusa multiplex Alphonse Karr

Bambusa lako

Bambou Lako



Bambusa multiplex Alphonse Karr

Originaire de Chine, il porte son nom en hommage à un journaliste, romancier et humoriste français du XIX^{ème} siècle.

Il présente des chaumes aux multiples couleurs d'un ton rosâtre brillant ses premières années. Puis, au fil du temps, il passe à une couleur jaune orangé, pour finir de couleur jaune striée de vert ou d'orange.

En Chine, il est souvent cultivé en bonsaï et ses chaumes sont utilisés en vannerie ou pour la fabrication de papier. Peu rustique, il se portera très bien dans des zones littorales, à l'abri des vents dominants.



Bambusa lako

Ce bambou nous vient de l'île de Timor. Ses chaumes sont très droits, de couleur verte lorsqu'ils sont jeunes, ils deviennent noir brillant à maturité avec parfois des striures vertes. Sa hauteur maximale sera de 8 à 12 mètres avec un diamètre de 10 centimètres, ce qui en fait un excellent matériau de construction. Ses jeunes pousses ne présentent pas d'amertume et sont consommées en cuisine asiatique.

Il s'adapte difficilement dans les zones où les températures descendent à 0°C et préfère les zones tropicales.



Zone 04

PLANTES MÉDICINALES

Ayapana

(*Ayapana triplinervis*)



Originaire d'Amérique latine, l'ayapana de la famille des « Asteraceae » est très connue sous les tropiques. Elle fut introduite à La Réunion à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Cette plante au port buissonnant peut mesurer environ 20 à 30 centimètres de hauteur. Ses feuilles lancéolées triplinerves de couleur verte mesurent 6 à 8 centimètres et se trouvent sur des tiges de couleur rouge à violacée.



Cette plante est connue de par le monde pour ses vertus médicinales. Les Indiens d'Amérique furent les premiers à l'utiliser.

Les Indiens péruviens utilisaient ses feuilles et sa tige contre de nombreuses pathologies digestives comme les maux d'estomac, les coliques. Cette plante est également un excellent dépuratif. Ecrasée en pâte, elle servait à soigner les plaies et les hémorragies, préparée en jus, elle permettait de lutter contre les hémorragies internes, les morsures de serpent ou les vomissements. L'ayapana est un bon sédatif pour les plaies et les ulcères.



Au Brésil, cette plante est utilisée en infusion. Sous cette forme elle a des vertus toniques, astringentes, anti-dysentériques et sudorifiques. En y ajoutant du miel, ce breuvage devient idéal contre la toux et les maux de gorge. Elle peut être utilisée contre l'angine de poitrine, le choléra et les pathologies auditives.



En Guyane, la plante entière est infusée pour soulager les nausées et les vomissements causés par le paludisme et cette même décoction est utilisée au Surinam pour la diarrhée chronique.



En Inde, une infusion de feuilles est considérée comme un cardiotonique, diaphorétique, émétique, hémostatique, laxatif, stimulant, et tonique. Des études indiennes ont également montré que l'huile essentielle d'ayapana est un antibactérien (contre le staphylocoque) et un antiparasitaire (contre le Ténia).



Aux Trinidad, la plante est utilisée contre les rhumes, la constipation, la fièvre, la grippe, la pneumonie et la fièvre jaune. En Malaisie, l'ayapana est considérée comme sudorifique et utilisée contre la bronchite et la diarrhée.



Un article a été écrit à propos de cette plante dans «the 1887 American Journal of Pharmacy», qui a déclaré : «Les feuilles sont recommandées contre les indigestions, les douleurs thoraciques et le choléra, et sont utilisées à des fins similaires en Europe depuis le début de ce siècle.»



Les feuilles d'ayapana sont inscrites à la Pharmacopée française. Autant dire que cette plante a fait ses preuves sur énormément de populations !

Camomille

(*Parthenium hysterophorus*)



Originaire d'Amérique centrale et des Caraïbes, *Parthenium hysterophorus*, appartient à la famille des «Asteraceae».

Cette espèce a été introduite volontairement ou involontairement dans l'ensemble des régions tropicales et subtropicales où elle s'est naturalisée rapidement ; elle fait aujourd'hui partie des plantes les plus envahissantes dans le monde.



La camomille porte plusieurs noms à La Réunion : «camomille z'oiseaux», «herbe blanche».

On peut encore la trouver sous le nom «d'absinthe bâtard» car elle ressemble à l'absinthe que l'on rencontre en Europe.



Cette plante aime la fraîcheur, l'ombre et l'humidité. La camomille z'oiseaux est une plante au port dressé, ramifié, ses feuilles sont de couleur verte blanchâtre. Sa hauteur atteint généralement 30 à 40 centimètres, mais elle peut atteindre 2 mètres avec de grandes inflorescences de têtes blanches.



Ses fruits sont des akènes noirs de 2 mm de long et 1,5 mm de large. Espèce très féconde, une seule plante peut produire 10.000 à 15.000 graines viables et ces graines peuvent germer, se disperser et couvrir de grandes surfaces.



Elle est considérée toxique pour le bétail car si elle est ingérée par des animaux affamés, elle en rend la viande non consommable. Pour l'homme, un contact prolongé entraîne des réactions allergiques. Les personnes exposées à cette plante pendant une longue période manifestent les symptômes d'inflammation de la peau, d'eczéma, d'asthme, de rhinite allergique, de rhume des foins, parfois de brûlure et de cloque autour des yeux.



Elle est toutefois utilisée comme remède contre l'inflammation de la peau, les douleurs rhumatismales, la diarrhée, les infections des voies urinaires, la dysenterie, le paludisme et les névralgies. Il est recommandé d'utiliser cette espèce allergénique avec précaution. A La Réunion, la plante entière desséchée peut servir à préparer une infusion contre la fièvre. En bains, elle sert à soigner les éruptions cutanées, la varicelle et d'autres troubles cutanés superficiels.

Ylang-ylang

(*Cananga odorata*)



L'ylang-ylang appartient à la famille des «anonacées», originaire d'Asie du Sud-Est. C'est un arbre aromatique au feuillage persistant et au port érigé puis retombant pour les sujets âgés.



C'est Pierre Poivre qui introduisit «l'arbre à parfum» dans les îles des Mascareignes. Ce botaniste intendant du roi, fit affréter en mai 1769 la corvette «le Vigilant» et réussit, en dépit de la surveillance des Hollandais, à ramener d'Asie du Sud-Est quelques plants d'ylang-ylang. Par la suite une véritable fièvre d'ylang-ylang atteignit l'île de Bourbon, qui de 1885 à 1910, réussit à se hisser aux premiers rangs des producteurs mondiaux, juste derrière la Malaisie. Cette culture fut par la suite progressivement abandonnée, sous la concurrence de la main d'oeuvre peu chère des Comores et de Nosy-Bé.



D'une croissance très rapide, il peut atteindre 20 à 25 mètres de hauteur. Il est conseillé de l'éêter chaque année si on veut humer et admirer ses fleurs.

La plantation s'effectue tout au long de l'année sous un climat tropical humide.



Le sol de votre jardin doit être humifère (riche en humus) et frais. L'exposition doit être mi-ombragée de préférence et à l'abri du vent. La floraison apparaît tout au long de l'année avec un pic d'abondance pendant l'été austral. Elle est composée de fleurs jaunes réunies en grappes retombantes.

Les fruits sont charnus, allongés et verdâtres.



Sa reproduction se fait par autopollinisation et pollinisation croisée avec un autre arbre de son «entourage», on peut aussi utiliser les graines.



On le cultive pour ses fleurs dont on extrait une huile essentielle très utilisée en parfumerie et en phytothérapie. Vous pourrez en trouver à l'accueil du jardin. Comme pour le vétiver et le géranium rosat, l'essence d'ylang-ylang s'obtient par distillation à la vapeur d'eau. Avec un hectare d'ylang-ylang, on obtient environ 1500 kg de fleurs par an, soit environ 30 kg d'essence.



Un peu d'histoire... Le terme de « Cananga » vient du nom malais de l'arbre, «Kenonga ou kananga». Le nom vernaculaire «ylang-ylang» vient du nom de l'arbre en tagalog (langue des Philippines) et signifie «la fleur des fleurs». Elle était la fleur préférée du créateur de ce jardin.

La citronnelle

(Cymbopogon citratus)



La citronnelle est une herbacée vivace de la famille des graminées.

Venue d'Asie, elle est aujourd'hui cultivée sur beaucoup de continents.



Cette plante a une croissance rapide, elle peut atteindre jusqu'à un mètre quatre-vingts. Elle a un port touffu, dense et évasé. Ses feuilles de couleur vert bleuté dégagent une agréable odeur de citron. Sa floraison est quasi inexistante et son inflorescence a une forme d'épis en panicule.



Sa multiplication se fait par division de touffes ou en semis, elle aime être placée au soleil dans un sol bien drainé même sablonneux et de préférence un peu enrichi.



Ses tiges riches en arômes sont largement utilisées en cuisine, mais la citronnelle est aussi une plante médicinale. Ses feuilles ont des propriétés antispasmodiques, antibactériennes, sédatives, décontractantes. Elles soignent des pathologies diverses, comme les troubles digestifs, les états grippaux et la fièvre, la fatigue mentale, les douleurs articulaires et les rhumatismes. La citronnelle contribuerait également à faire baisser le taux de sucre dans le sang.

Gros Thym

Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng.



Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng. appartient à la famille des Lamiaceae et au genre *Plectranthus* qui comprend environ 350 espèces originaires principalement de l'hémisphère sud, de l'Afrique sub-saharienne, de Madagascar, de l'Inde et l'archipel indonésien et de certaines îles du Pacifique.

C'est une plante herbacée native de l'Afrique orientale et méridionale, l'espèce a été introduite dans de nombreuses régions pour l'ornement, l'alimentation, comme plante aromatique, pour la médecine et ses huiles essentielles. Elle a été décrite pour la première fois en 1790 sous le nom de *Coleus amboinicus* Lour, par João de Loureiro prêtre jésuite portugais, paléontologiste, médecin et botaniste.



Introduite à La Réunion, elle est utilisée principalement comme plante médicinale et a une place de choix dans les jardins créoles. L'espèce porte plusieurs noms vernaculaires : Gros thym, Ti baume, et est fréquemment vendue sur les marchés de l'île sous le nom de : Efferalgen en raison de son emploi contre la fièvre.

Cette herbe vivace, semi-succulente peut atteindre plus d'1 m de hauteur. Sa tige charnue, ramifiée est pubescente. Les feuilles opposées, simples sont charnues et courtement pétiolées. Le limbe est de forme ovale parsemé de poils sur la surface supérieure, la face inférieure est couverte de poils glandulaires, donnant un aspect givré. La marge est dentée. Son inflorescence en grappe terminale est bleu violacé.

Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées en cuisine. Le goût des feuilles est agréablement aromatique avec une odeur agréable et rafraîchissante, savant mélange d'herbes comme le thym, la sauge, la menthe et l'origan. Les feuilles parfument les marinades, les soupes, les plats à base de riz et de poulet, les poissons, le calalou et autres soupes, les haricots, les salades, utilisées dans les farces et pour aromatiser la viande. Inscrite à la Pharmacopée française, dans la médecine traditionnelle, les feuilles de *Plectranthus amboinicus* sont utilisées en tisane. Le gros thym favorise la digestion, soulage les affections respiratoires, les états grippaux, la fièvre, les règles douloureuses et permet de mieux dormir. Les feuilles antiseptiques et anti-inflammatoires sont appliquées sur les piqûres pour soulager les démangeaisons.

Les propriétés démontrées du gros thym sont : antiseptique, antibactérienne, antifongique, anti-inflammatoire, digestive, antiépileptique, anti-aphte, insecticide.

Géranium Rosat

Pelargonium x asperum Ehrh. ex Willd



Le géranium Rosat est une espèce hybride intra générique cultivée à La Réunion. Il appartient à la famille des «Geraniaceae» au genre *Geranium* L., qui comprend environ 422 espèces qui sont communément nommées géraniums. Le géranium rosat est une plante à parfum, originaire d'Afrique du Sud, et introduite à La Réunion vers 1870.



Les premiers essais de distillation furent réalisés en 1872 à La Plaine des Palmistes. M. Boisjoly Potier est considéré comme le précurseur de la culture du géranium à La Réunion, il est le premier à le cultiver et le distiller à grande échelle à la Plaine des Cafres, faisant alors la richesse du Tampon.



Le géranium rosat est une plante aromatique, ses bourgeons sont rougeâtres et ses fleurs sont petites de couleur blanche et pourprée, elles ont 5 pétales, dont 2 différents, striés de rouge. Ses feuilles sont vertes aux nervures rougeâtres, pétiolées, divisées à 3 lobes, très découpées, échancrées, duveteuses et poilues. Ses feuilles froissées exhalent un fort parfum de rose.



Toutes les parties verdoyantes de la plante et en particulier les feuilles sont distillées, avant la floraison, il faudra environ 400 kg de feuilles et tiges pour donner environ un litre d'huile.



La production du géranium Rosat ne cesse de diminuer mais la qualité de l'huile produite à La Réunion dépasse de loin tout ce qui se produit dans le monde. L'huile essentielle de géranium Rosat est recherchée et appréciée par les plus grands parfumeurs : Fabergé, Chanel, Hermès ou encore Yves Saint-Laurent.



En phytothérapie, le géranium Rosat est indiqué pour régler les problèmes de nervosité, de stress et de peau.



Zone 04

EPICES

Caloupilé

(*Murraya koenigii* (L.) Spreng)



Murraya koenigii (L.) Spreng., appartient à la famille des Rutaceae et au genre *Murraya* J. König ex L. qui comprend environ 14 espèces originaires d'Asie, d'Australie et des îles du Pacifique. Originaire d'Inde, il fut importé à La Réunion par les engagés Indiens après l'abolition de l'esclavage.

Il s'est très bien acclimaté et est même devenu envahissant. Cet arbuste peut atteindre 7 mètres mais il reste généralement plus petit dans les jardins.



Les feuilles vert foncé et légèrement brillantes sur le dessus, sont très aromatiques. Son inflorescence se porte sur les cimes terminales, portant chacune 60 à 90 fleurs bisexuées de couleur blanche. Le caloupilé est une des plantes aromatiques les plus courantes à La Réunion, l'utilisation de ses feuilles fraîches entre dans la préparation de nombreux plats créoles : carris, massalés, bouillons lastron, rougails ou salades... Les feuilles utilisées entières ou broyées ont une odeur puissante et chaleureuse et exhalent un arôme rappelant celui du curry qui lui vaut parfois le nom de feuille de curry.



Les fruits sont comestibles, ce sont des baies noires et brillantes, mais attention, leurs graines sont toxiques. La pulpe du fruit contient des protéines, du phosphore, du potassium, du calcium, du magnésium et du fer ; de plus, elle a une forte teneur en vitamine C.



La plante possède de nombreuses propriétés médicinales : les feuilles, l'écorce et les racines sont un fortifiant gastrique. Ecrasées, elles servent à guérir des éruptions cutanées ou des morsures venimeuses. Les feuilles fraîches aideraient à guérir la dysenterie, et leur infusion arrête le vomissement. Une huile qui se développe sur les feuilles aurait des propriétés anti-bactériennes et antifongiques. Les feuilles, qui sont aussi faiblement laxatives, stimulent le fonctionnement de l'estomac et du petit intestin en améliorant la qualité des jus sécrétés lors de la digestion, et, combinées à du lait de beurre, du sel et des graines de cumin, elles soulagent les problèmes d'estomac, l'absence d'appétit, l'insipidité, la diarrhée ou la fièvre. Les feuilles aideraient également l'organisme dans les cas de diabète mellitus et de diabète sucré.



La poudre des racines et de l'écorce soulagent les douleurs rénales et retardent le grisonnant des cheveux, tandis que les feuilles bouillies mélangées à de l'huile de coco stimulent leur croissance. Le jus frais des feuilles fortifie les yeux et la vision de nuit.

Il ne faut pas confondre les feuilles de curry (feuille de caloupilé) avec la poudre de curry, qui est un assortiment d'épices. Traditionnellement, on grille les feuilles dans de l'huile avant d'ajouter les autres ingrédients, ce qui accentue la diffusion des arômes dans l'ensemble du plat. Les feuilles sont gardées dans la poêle pendant toute la cuisson. On peut les congeler ou les utiliser séchées, mais leur goût et arôme si uniques et difficiles à qualifier, sont plus vivaces quand elles sont consommées fraîches. Au Tamil Nadu et au Sri Lanka, leurs bastions culinaires, les feuilles de curry accompagnent la grande majorité des plats, végétariens ou non.

Combava

(*Citrus hystrix*)



Originnaire d'Asie tropicale, l'espèce a été introduite pour ses fruits dans de nombreuses régions tropicales ; le combava appartient à la famille des «Rutaceae».

Son feuillage est persistant, alterne et denté. Le combava est un agrume. Il fut introduit à La Réunion au XIX^{ème} siècle. Egalement appelé citron vert sur l'île, il est cultivé et pousse dans les jardins créoles, car il entre dans la composition de nombreuses recettes.



C'est un arbuste épineux, qui peut atteindre environ 5 mètres de haut. Son tronc et les branches possèdent des épines, elles peuvent être très nombreuses ou rares selon les sujets.

Les feuilles de couleurs verte foncée sont luisantes et persistantes, elles sont riches en huile essentielle et dégagent un agréable parfum fruité et citronné.

Le *Citrus hystrix* porte de petites fleurs blanches et parfumées, disposées en bouquets, chacune porte 5 pétales, au centre desquels on retrouve les étamines de couleurs jaunes orangées.



Le fruit du combava est rond avec un diamètre de 5 à 8 centimètres. Il a une apparence bosselée et grumeleuse. Extrêmement riche en huile essentielle, sa pulpe est acide et contient des pépins. On utilise le combava dans la cuisine, son zeste relève le goût de nombreux plats et de nombreuses préparations comme les saucisses, pâtés, bouchons... On peut également se servir de ses feuilles qui servent à parfumer les viandes et poissons. Son huile essentielle est faite par distillation des feuilles, elle a des effets anti-inflammatoires et antibactériens : également indiquée contre l'insomnie, les fatigues chroniques, le stress et les palpitations, elle soulagera également les douleurs articulaires et musculaires.

Curcuma

(*Curcuma longa*)



Originnaire d'Asie, cette espèce de plante aromatique est largement distribuée dans les régions tropicales et subtropicales.

Le curcuma est particulièrement présent et cultivé en Inde, qui en est le premier producteur mondial. A La Réunion on appelle le curcuma «safran pays», il y est cultivé et très utilisé dans la cuisine locale.



C'est une plante herbacée rhizomateuse et vivace, ses racines forment de nombreux filaments longs, tortueux et velus qui se terminent par des tubérosités. Ce sont elles que l'on prépare pour avoir cette épice aux vertus et à la couleur exceptionnelle.



De ses racines se forment des tiges herbacées, feuilles de couleur verte, marquées par de profondes et nombreuses nervures latérales qui, au bout de huit mois d'existence, se dessèchent.

Du collet s'élèvent également des tiges épaisses et cylindriques placées au milieu des feuilles à l'extrémité desquelles naissent de petites feuilles, qui servent de berceau à un épi écailleux, dont sortiront de jolies fleurs blanches et jaunes.

Le rhizome séché et réduit en poudre est utilisé comme épice pour la cuisine. Sa saveur est légèrement poivrée et très aromatique, délicieuse avec les viandes et les poissons, de plus, il donne une subtile couleur jaune aux plats de riz, lentilles et légumes.



En Inde, on utilise le rhizome pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires depuis l'antiquité. Etudié depuis 1985 pour la prévention des cancers, *Curcuma longa* aide également à baisser le taux de cholestérol et régule la fluidité du sang en ralentissant l'agrégation plaquettaire. Il protège aussi le système cardio-vasculaire.

Gingembre

(Zingiber Officinal Roscoe)



Originare d'Asie, de la famille des «Zingiberaceae», son usage était déjà connu dans l'antiquité. Cette épice est très appréciée à La Réunion où on l'appelle aussi «démon de minuit».



Sa racine est tubéreuse et légèrement aplatie avec de nombreux prolongements en forme de palmes larges et arrondies aux extrémités. De cette racine poussent des tiges droites, d'une hauteur pouvant aller à 1 mètre ; elles sont garnies de feuilles alternes, du milieu des tiges se dressent des hampes couvertes d'écaillés, qui portent à leur sommet des épis de couleur verte au départ avec le sommet jaune et à maturité, ils deviendront rouges, en forme de massue et aux couleurs éclatantes. Les épis renferment des fleurs jaunâtres jaspées de rouge ; elles ne vivent qu'un jour.

Son fruit est une capsule ovale, partagée en trois loges contenant des graines noirâtres, irrégulières, au goût amer et aromatique.



Le rhizome aromatique de Zingiber officinale est la source du gingembre, une épice utilisée depuis des siècles pour ajouter de la saveur à la cuisine. En Asie, la tige fraîche est un ingrédient essentiel de nombreux plats. En Europe, le gingembre séché est une épice en poudre populaire.

Zingiber officinal a par ailleurs de nombreux usages médicinaux : le rhizome frais ou séché est utilisé dans des préparations orales ou topiques pour traiter une variété de maladies, tandis que l'huile essentielle est appliquée par voie topique comme analgésique. Il peut être utilisé pour combattre les infections, la fatigue, les douleurs musculaires et, surtout, les problèmes digestifs.

Des textes indiens datant de l'an 1000 avant notre ère prescrivaient cette plante pour des maux allant de l'asthme aux hémorroïdes.

Le gingembre a été proposé comme un antimigraireux n'ayant pas d'effet négatif. On lui reconnaît également le soulagement de la cinétose ou «maladie des transports», les marins chinois en mâchaient pour la prévenir. Les femmes chinoises consomment traditionnellement de la racine de gingembre pendant la grossesse pour combattre la nausée du matin. Il a un effet protecteur sur la muqueuse gastrique, combat les insuffisances biliaires et pancréatiques, fait baisser les taux de cholestérol, de triglycérides sanguins, d'acides gras et de phospholipides.

Le gingembre a une action anti-inflammatoire et soigne en particulier la douleur et les symptômes des rhumatismes inflammatoires. Il a également des propriétés aphrodisiaques, antioxydantes et antibactériennes.

A partir du rhizome du gingembre sont extraites une oléorésine et une huile essentielle. La composition de l'huile essentielle varie beaucoup suivant l'origine géographique mais on retrouve des composés odorants comme le zingibérène, le curcumène, le camphène, le bisabolène, le citral et le linalol. Ces deux extraits sont destinés à l'aromatisation des aliments, tandis que seule l'huile essentielle est utilisée dans la parfumerie.

Quatre épices

(*Pimenta Dioica*)



Originnaire des Antilles, le quatre épices est l'appellation courante à La Réunion de cette variété, on le retrouve couramment dans les jardins créoles car ses feuilles entrent dans de nombreuses recettes créoles.



On l'appelle le quatre épices, car lorsqu'on pile ses feuilles, une odeur subtile de girofle, gingembre, muscade et poivre s'en dégage. Ses feuilles sont de couleur verte foncée, elles dégagent une agréable odeur de girofle.



Le quatre épices porte des grappes de fleurs blanches. Les fruits sont des baies rugueuses, sphériques d'un brun rouge, elles sont de petites tailles ; elles contiennent deux graines qui deviendront noires à maturité, celles-ci constituent le quatre épices.



Le quatre épices a surtout un usage culinaire, mais présente des propriétés stimulantes, digestives et carminatives.

Palmier Royal

(*Roystonea regia* (Kunth) O.F.Cook.)



Originaire des Caraïbes, de Cuba, du Mexique et de la Floride, ce palmier vient de la famille des arécacées. Il a été implanté à la Réunion pour l'ornement des jardins, routes et parcs mais il peut aussi être utilisé comme source de chaume, comme bois de construction ou comme plante médicinale.

En effet, les racines ont des propriétés diurétiques et sont utilisées contre le diabète.



Avec sa silhouette majestueuse, il porte un stipe (tronc) élancé, fin, lisse. Il peut atteindre 30 mètres de hauteur.

Ses palmes sont composées de longues folioles allongées disposées sur 4 rangs. Elles sont souples, les plus anciennes ployant vers le bas tandis que les jeunes restent bien dressées. La couronne en est presque sphérique. Quand les palmes meurent, elles tombent au sol laissant le tronc sans marque. Leur chute peut être dangereuse car leur poids est conséquent.



Le Palmier Royal fleurit en début d'été et ses fleurs sont nectarifères. Pollinisées, elles produisent des fruits qui deviennent violets à maturité ; les graines sont arrondies, à peine allongées.

Sa multiplication se fait par semis.

Le chou de ce palmier se mange et est très apprécié des Réunionnais.

Latanier Rouge

(*Latania Lontaroides* (Gaertn.) H.E. Moore.)



Le latanier rouge, endémique de la Réunion, appartient à la famille des « Arecaceae ». Chaque île des Mascareignes possède un latanier endémique.

Ainsi, à Maurice on retrouvera le « *Latania loddigesii* Mart » et à Rodrigues ce sera le « *Latania verschaffeltii* Lem ».

On retrouve le latanier rouge à l'état naturel du côté Nord-ouest et ouest de l'île, mais avec le développement de l'agriculture et des villes, il fait désormais parti des espèces très rares à l'état sauvage et menacées d'extinction. Il est heureusement largement cultivé depuis peu.



C'est un palmier dioïque. Le tronc du palmier (le stipe) peut mesurer jusqu'à 12 mètres de hauteur, il est de couleur gris avec des marques verticales. Ses feuilles sont en forme d'éventail. Jeunes, elles portent des marges rouges et épineuses, qui vont changer et devenir de couleur gris vert bleuté. Le bord des feuilles et des nervures principales est denté.

Son inflorescence se situe entre les feuilles, les fleurs femelles portent des rameaux moins nombreux et les fleurs mâles portent un pédoncule allongé.

Les « pommes latanier » sont le nom que l'on donne aux fruits. Comme leur nom l'indique, ils sont semblables à des pommes d'un diamètre de 4 à 5 centimètres. Ils sont comestibles malgré un goût assez fade.

Ce sont des arbres pleins de ressources : ils ont servi à construire les premières habitations de l'île (les boucans) dont l'armature était faite avec leurs troncs et la toiture avec leurs feuilles séchées. Ils fournissaient aussi du fil à coudre, de la laine et une bourre pour les matelas. Le latanier rouge était aussi réputé pour offrir un bon vin de palme. On réalise de magnifiques bijoux à partir de ses graines, que vous pouvez retrouver à la boutique.

Le Frangipanier

(*Plumeria sp.*)



Le frangipanier, de la famille des « Apocynaceae », nous vient d'Amérique centrale. Le nom *Plumeria* à été donné à cet arbre en honneur à Charles Plumier botaniste, et son nom commun de Frangipanier proviendrait du nom d'une famille italienne de parfumeurs, les Frangipani qui créèrent une fragrance à base de *Plumeria*, pour parfumer les gants des dames au XVIème siècle.

Vous pouvez admirer de nombreux frangipaniers sur l'île, plantés pour l'ornement des jardins des parcs et le long des routes.



Cet arbre s'élève parfois jusqu'à 5 à 6 mètres de haut. Sa cime est peu ramifiée. Ses branches gardent les cicatrices laissées par les anciennes feuilles. Chacune se termine par une touffe de feuilles disposées en rosettes. Ses feuilles sont ovales allongées, pointues vers les extrémités, de couleur vert et luisantes sur le dessus, et plus foncées avec des nervures bien marquées dessous. Au centre de ces feuilles on retrouve 2 à 3 pédoncules, portant des corymbes (ombrelles) de fleurs blanches aux larges pétales, disposées en spirale autour d'un centre de couleur jaune. Le parfum de ces fleurs est très subtil. Elles donnent des fruits secs de forme allongée et lisse, de couleur foncée. Le frangipanier est le symbole de l'immortalité. Ses fleurs sont utilisées pour rendre hommage aux dieux indiens, plus précisément à « Mâryammâ ». En Asie on l'appelle « la fleur des dieux » ou la « fleur des temples » et on considère qu'elle aurait le pouvoir de relaxer le corps et élèverait l'esprit. La fleur du frangipanier est un des symboles nationaux du Laos. Dans toute l'Asie du sud-est, elle fait partie des offrandes lors des cérémonies religieuses hindouistes ou bouddhistes. Dans plusieurs archipels du Pacifique (Polynésie, Fidji, Hawaï, Nouvelle-Zélande, Tonga, îles Cook, etc.) outre son intégration dans les colliers de bienvenue, elle peut être portée par les femmes pour signifier leur situation sentimentale : portée à l'oreille gauche elle indique que la dame n'est pas libre, sur l'oreille droite elle marque la disponibilité...

Arbre Dauphin

(*Hura crépitans* L.)



L'arbre Dauphin est majestueux avec un tronc droit qui peut mesurer entre 30 et 45 mètres de hauteur pour un diamètre de 0,80 à 1m50.

A la Réunion, dans les jardins, l'arbre Dauphin est souvent taillé pour éviter un développement important. Son écorce grise est parsemée d'épines coniques et ses branches sont marquées par les cicatrices foliaires.



Son feuillage est persistant, alterne et denté, d'un bleu-vert avec des pétioles aussi grands que ses feuilles qui sont de forme ovale, échancrées en forme de coeur à leur base. Elles présentent 10 à 16 paires de nervures secondaires saillantes. Les jeunes feuilles ont la particularité de se rouler sur elles-mêmes. L'arbre Dauphin produit une ombre très dense.

Le fruit a l'aspect d'une petite citrouille. Autour de l'axe central se trouvent 12 carpelles disposées les unes contre les autres, de forme arrondie. En artisanat, les carpelles sont utilisés pour la fabrication de colliers ou de boucles d'oreilles. Après façonnage, une forme de dauphins apparait clairement. Les graines en forme de disques blanchâtres sont enfermées entre deux petites valves courbées et ligneuses. Elles vont subsister jusqu'à l'arrivée de la saison des pluies : une fois au contact de l'eau elles volent en éclats. Ce phénomène s'accompagne d'un bruit très particulier d'où l'adjectif de « crépitans » définissant l'espèce. C'est ainsi que les graines sont dispersées sur de grandes distances. Son bois est connu sous le nom de « Acacu », il sert pour la fabrication de boîtes, de contre-plaqué ou de meubles. Attention : son suc laiteux jaune est dangereux. Il est nommé latex car il est composé de lectines, stéroïls, tri-terpènes qui ont la propriété de provoquer des dermatites. Ce latex toxique peut entraîner une cécité temporaire et des brûlures s'il est mis en contact avec les yeux ou la peau.

Bilimbi

(*Averrhoa Bilimbi*)



Probablement originaire d'Indonésie, cet arbre fruitier a été répandu dans de nombreuses régions tropicales.

Il appartient à la famille des «Oxalidaceae» qui comporte environ une douzaine d'espèces. A la Réunion on appelle le bilimbi «l'arbre à cornichons» car ses fruits leur ressemblent et sont comestibles.

Il fut introduit à la Réunion vers 1764, et on ne le retrouve ici qu'à l'état cultivé.



Haut de 2 à 5 mètres, son tronc est assez grêle. Il soutient une cime ronde et très fournie d'un magnifique feuillage. Ses feuilles sont alternes d'un vert tendre, et sont composées de 19 ou 20 folioles de forme allongé. Les feuilles juvéniles sont un peu velues.



Les fleurs naissent sur le tronc et les branches de manière un peu anarchique. Elles forment des grappes rameuses d'une belle longueur. Ses fruits sont comestibles. Directement accrochés au tronc et aux branches à la suite des fleurs, ils sont cylindriques avec 5 angles.

D'abord vert, le fruit prend une coloration jaunâtre voir blanche à maturité, puis tombent.



À la Réunion, on prépare le bilimbi en achars, rougails, ou confit dans du sucre, du sel ou du vinaigre. Il accompagne à merveille le gibier et le poisson. On peut également en faire des marinades, compotes ou gelées.

Bismarkia Nobilis



Endémique de Madagascar, le Bismarkia est un genre «monospécifique» de palmier, c'est-à-dire qu'il est le seul représentant de son genre. Ce palmier est remarquable à bien des égards, par sa couleur bleue, sa forme régulière et son port majestueux.



Son stipe est gris et lisse. A maturité, il atteindra 25 mètres de haut. Il porte des feuilles «costopalmées» à structure intermédiaire. Elles ont l'aspect d'un éventail mais avec un axe central assez marqué, leur plissage est impeccable.



Le Bismarkia a une inflorescence soit mâle, soit femelle. Ses fruits sont globuleux, de couleur marron avec un diamètre de 4 centimètres. Particulièrement adapté aux zones arides, on le rencontre communément dans la savane malgache et dans les zones sèches à fort ensoleillement où sa couleur bleutée est encore plus marquée.

Bois de senteur blanc

(*Ruizia cordata* Cav)



Endémique à La Réunion, le Bois de Senteur appartient à la famille des «Malvaceae». Le nom du genre «*Ruizia*» a été donné par «Antonio José Cavanilles». L'épithète *cordata* du latin *cordatus* qui signifie en botanique cordiforme, cordé, en forme de coeur fait référence aux feuilles adultes qui ont la base du limbe nettement cordée. A la fin du XIX^{ème} siècle, l'espèce était considérée comme commune. La destruction de son milieu naturel a été causée par les incendies, l'urbanisation et l'introduction par l'homme d'animaux herbivores. Mais ce sont surtout les prélèvements inconsidérés par les tisaniers qui ont provoqué l'extinction de cette espèce, bien que la plante ne semble pas avoir d'effets médicaux précis, elle est réputée posséder un énorme pouvoir de magie qui est rattaché à de fortes superstitions.

■ ■ ■
Dans les années 1970, seuls trois individus étaient recensés sur l'île. Grâce à la récupération de boutures, deux plants ont pu être cultivés à Brest. Cette espèce étant dioïque, le Conservatoire Botanique de Brest a eu la chance d'obtenir un plant de chaque sexe. Pollinisées manuellement, les fleurs femelles ont donné des fruits renfermant une grande quantité de graines viables. Près de 1800 jeunes plants ont pu ainsi rejoindre la Réunion en 1988 pour une opération de réintroduction en nature et dans des jardins publics et privés de l'île. Le bois de senteur blanc est aujourd'hui une espèce protégée depuis le 6 février 1987. Nommé à La Réunion bois de senteur blanc, cet arbre en voie de disparition à l'état sauvage est réduit à quelques individus dans la nature. Par contre, l'espèce est très largement distribuée dans les jardins d'amateurs et de collectionneurs de la Réunion. C'est un arbre dioïque au port dressé pouvant atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Le bois de senteur blanc est un hétérophile à feuillage très variable, selon l'âge de la plante, passant progressivement des formes juvéniles à limbe très découpé de couleur vert pâle, à l'âge adulte où son feuillage est alterne, pétiolé, de couleur argenté.

Le bois de senteur blanc est connu aussi sous le nom de bois de chanteur. C'est une plante qui est entrée dans la tradition réunionnaise comme arbre fétiche ou porte bonheur. «Extrait de Raymond Lucas, Cent plantes endémiques et indigènes de La Réunion».

Si on prend une feuille à l'arbre, il faut payer disent certains anciens, ce qui explique la présence de pièces de monnaies anciennes et en cuivre sous des pieds retrouvés dans la nature. On dit aussi que cette plante magique chante à certaines heures : à midi et à minuit, d'où son nom de bois de chanteur. Le bois de senteur blanc est la plante magique par excellence. Elle sert à faire des talismans pour se protéger. Pour la petite histoire : voici comment on procède : La rondelle de bois vendue à prix d'or, est découpée en trois morceaux : mettre un morceau dans l'armoire, mettre le deuxième morceau dans son sac pour les femmes ou dans la poche de la veste ou du pantalon pour les hommes. Le troisième bout, lui, devra être utilisé comme drogue, en cas de fatigue lorsqu'on rentre le soir. Le faire macérer dans un verre d'eau pendant 10 mn, enlever le bout de bois, l'essuyer pour le faire sécher et pouvoir l'utiliser les autres jours. Boire le verre d'eau et recommencer les autres jours, si nécessaire. Le bois de senteur blanc est utilisé comme le bois de senteur bleu dans de nombreuses tisanes composées. Les deux plantes ont-elles les mêmes effets thérapeutiques ? Il faudrait le prouver. Voilà l'objet de futures thèses !" Extrait de: Marc Rivière, Les plantes médicinales à l'île de La Réunion, leurs amis et leurs faux amis.

Kapokier rouge

Bombax Ceiba L.



Originaire d'Asie tropicale et d'Océanie, le *Bombax Ceiba* est un arbre tropical de la famille des «Bombacacées».

Adulte il mesurera jusqu'à 30 mètres de hauteur. Sa croissance est très rapide. Il développe des grandes racines en contreforts qui forment de longues lames à la base du tronc et augmentent sa stabilité. Son tronc droit porte des branches étagées, horizontales. Lorsqu'il est jeune, le tronc et les branches sont couverts de nombreuses épines coniques. Son bois léger, de couleur blanche, est connu sous le nom de «Semul». Facile à travailler, il est utilisé pour les travaux de construction, pour la fabrication de contre-plaqué, de boîtes d'allumettes, de pâte à papier. Résistants à l'eau, les troncs entiers servent à creuser des pirogues, des canots et des bateaux légers.



Ses feuilles sont caduques. Sur leur face supérieure, on retrouve un joli vert, les nervures sont nettement marquées, et la face inférieure est d'un vert plus clair. Sa floraison vient quand l'arbre ne porte plus de feuilles. Les fleurs sont de couleur rouge et portent 5 pétales et, en leur centre, on retrouve de nombreuses étamines.

Après la floraison nous allons retrouver les fruits qui se présentent sous forme de capsules déhiscentes à 5 valves qui passent d'une couleur verte à une couleur marron clair quand le fruit est mûr. A l'intérieur, on retrouve de nombreuses petites graines noires, recouvertes de poils fins et soyeux, noyées dans une masse cotonneuse d'un blanc pur. La fibre du kapokier est réputée être imputrescible et imperméable. Comme son cousin de la même famille le «*Ceiba pentandra*», on se sert de ses fibres pour le rembourrage de coussins, matelas, canapés.... Cette fibre à l'heure actuelle massivement remplacée par des fibres synthétiques. Ses fleurs et ses feuilles sont utilisées comme légumes et fourrage pour les animaux. En phytothérapie toutes les parties sont utilisés contre de nombreux maux, l'huile de ses graines est utilisée en cuisine et également pour la fabrication de savon.

La liane de Jade

(*Strongylodon macrobotrys*)



La liane de Jade est une plante grimpante au tronc épais, de la famille des «leguminosae», plus précisément de la famille des «fabaceae papilionaceae». Originaire de la forêt primaire de Luzon aux Philippines, elle fut découverte en 1937 et cultivée en 1953 dans les jardins botaniques de Bogor et Singapour avant d'être introduite à la Réunion pour l'ornement des jardins.



Elle est appelée liane de Jade pour sa couleur remarquable d'un vert bleuâtre. Sa fleur, recourbée vers le haut en forme de griffes, peut mesurer sept centimètres. Elle fleurit sur des grappes pendantes pouvant atteindre un mètre de long. Dans son milieu naturel, elle est pollinisée par des chauves-souris.



Difficile à multiplier, on peut la bouturer à l'étouffé (technique difficile), ou en marcottage. Il faut savoir que la liane de jade commencera à fleurir à partir de sa troisième année.

Pour son installation, il est préférable de la planter dans un endroit mi-ombragé dans une zone humide, et pour l'admirer librement elle sera bien sous une pergola, ou un arbre à port étalé pour mettre en valeur ses longues grappes.

Liane de Mysore

(*Thunbergia Mysorensis*)



Originaire d'Asie tropicale, la liane de Mysore appartient à la famille des «acanthaceae». C'est une liane décorative qui porte une floraison continue et colorée. Elle est présente à la Réunion uniquement à l'état cultivé.

Elle peut atteindre environ 8 à 10 mètres de hauteur et s'étale dans les mêmes proportions, sa souche est ligneuse, vivace, grimpante et volubile.



Son inflorescence est retombante portée par une tige rougeâtre et très fine, longue de 40 à 60 centimètres. Les fleurs sont de rouges à gorges jaunes. Elles sont nectarifères ce qui attire les insectes pollinisateurs. Les fruits sont des capsules coriaces et déhiscents (qui s'ouvrent spontanément pour libérer les graines).



Ses feuilles sont simples, persistantes et opposées, elles ont un bord légèrement ondulé et portent des nervures fortement marquées. Les feuilles pétiolées sont oblongues et lancéolées.

«*Thunbergia mysorensis*» se multiplie par bouturage de rameaux semi-ligneux préalablement effeuillés d'environ 20 cm de long, comprenant 2 à 3 noeuds et coupés juste au-dessus du noeud inférieur. La division des racines, fortement tubéreuses, est également possible.



Zone 05

ZONE DE CACTUS

Bois d'éponge

(*Polyscias cutispongia*)



Arbuste endémique de l'île de La Réunion, le Bois d'éponge est une espèce connue sous son ancien nom scientifique de *Gastonia «cutispongia»* il appartient à la famille des «Araliaceae».



Cutispongia, du latin *cutis* signifiant peau, enveloppe, écorce et *spongiosus* signifiant spongieux, éponge, lui ont donné son nom vernaculaire de Bois d'éponge. Son écorce et ses branches ont une consistance relativement molle comme si elles étaient spongieuses : on l'appelle aussi Bois de banane à grandes feuilles, ce qui fait également référence à sa consistance spongieuse comme celle du bananier. Le Bois d'éponge est une espèce rare et protégée par un arrêté ministériel qui date du 8 février 1987. Seuls quelques individus subsistent, notamment dans l'arrière littoral, à proximité de Saint Philippe.

Le Bois d'éponge est en danger, car il s'hybride naturellement avec l'espèce endémique de l'île Maurice, aujourd'hui introduite à La Réunion et cultivée et vendue chez les pépiniéristes de l'île. Cet arbuste peut atteindre 5 mètres de hauteur. Son tronc est lisse, de couleur grise. Ses feuilles sont composées de 2 ou 3 paires de folioles qui sont opposées, le limbe coriace est ovale à obovale portant une base asymétrique, en coin ou arrondie, leurs sommets sont obtus et les nervures latérales sont proéminentes, de couleur rouge sur les deux faces ; les feuilles juvéniles sont plutôt sombres, et les feuilles adultes sont blanches. Les inflorescences sont des panicules amples qui sont composées d'ombellules ; celles-ci portent de petites fleurs à sépales soudés avec de petites pétales jaunes, peu visibles. Les fruits sont des baies.

Bois d'ortie

(Obetia ficifolia)



Endémique de La Réunion, de Maurice et de Rodrigues, cette espèce est très rare et a malheureusement disparu de l'île Maurice dans les années 1920 - 1930. Elle appartient à la famille des «Urticaceae» qui comprend 6 espèces se répartissant en Afrique tropicale, à Madagascar, à Aldabra qui est un archipel des Seychelles et dans les Mascareignes. Nommé communément à La Réunion «Bois d'ortie», c'est un arbuste en voie de disparition. Il pousse en faible et moyenne altitude, les sites où le bois d'ortie pousse naturellement sont bien connus mais sont pour la plupart inaccessibles.

La situation actuelle dans la nature est préoccupante puisque la population est estimée à environ 150 individus connus à La Réunion et à une centaine d'individus à Rodrigues.



Pendant des années, le Bois d'ortie servait aux cochons, pour les purger et leur ouvrir l'appétit. Aujourd'hui c'est une espèce protégée qui souffre de la destruction de son habitat naturel, de l'invasion par certaines plantes exotiques envahissantes, et des dégâts provoqués par les «achatina immaculata», gros escargots introduits d'Afrique, qui en mangent l'écorce et les semis. Le «Salamis augustina Boisduval» est un papillon endémique de La Réunion, lui aussi est en danger d'extinction car cette espèce de papillon se nourrit seulement du Bois d'ortie, ce qui en fait également une espèce rare. C'est un arbuste dioïque, il est urticant et peut atteindre 3 à 5 mètres de hauteur, son tronc de couleur brun rougeâtre, est peu résistant et tordu, et ses cicatrices foliaires sont bien visibles. Ses feuilles sont regroupées au sommet des rameaux, le limbe est de forme variée cordiforme, sub-lobé ou palmati-lobé, recouvert de poils urticants, les marges sont crénelées. Les inflorescences mâles sont généralement plus courtes que les inflorescences femelles, ce sont des thyrses très ramifiées à nombreuses fleurs, formant une grande touffe entre les feuilles. Leurs fleurs verdâtres sont petites et unisexuées, elles sont groupées en petits glomérules, eux-mêmes groupés en thyrses. Les fruits sont des akènes de 1 mm de diamètre, ils sont largement ovales et ne contiennent qu'une seule graine.

Le Baobab africain

(*Adansonia digitata*)



Le Baobab africain est le plus connu des huit espèces de baobabs. Il appartient à la famille des Bombacées ou des Malvacées selon la classification choisie. Sacré dans plusieurs cultures, on l'appelle aussi arbre à palabre et il est malvenu ou même sacrilège de le couper. C'est l'arbre typique de l'Afrique tropicale sèche et l'emblème de la Guinée.

Arbre au tronc ventru et au bois gorgé d'eau, il est généralement très haut, environ 25 mètres avec 12 mètres de circonférence, son tronc peut atteindre entre 5 et 8 mètres de diamètre. Notre baobab mesurait 5 cm en décembre 1990 quand nous l'avons planté.



Adansonia digitata est dépourvu de feuilles durant la saison sèche, il a une floraison unique à fleurs blanches pendantes, au contraire des autres espèces à fleurs érigées. Ces fleurs mesurent environ 15 centimètres de diamètre et sont suspendues au bout d'un long pédoncule. La floraison a lieu durant les deux premiers mois de la saison des pluies. Les fleurs éclosent à la tombée de la nuit et fanent au petit matin, elles émettent un parfum puissant qui attire normalement les chauves-souris qui en assurent ainsi la pollinisation.



Cet arbre a une croissance lente mais exceptionnellement longue, on peut rencontrer des spécimens âgés de près de 2000 ans. Mais il est difficile de déterminer leur âge car, du fait des sécheresses, ils ne produisent pas de cerne dans le bois chaque année, empêchant ainsi une datation précise. Les graines du Baobab se consomment grillées ou en bonbons. Elles sont très nourrissantes. On peut également s'en servir torréfiées pour remplacer le café. Il est également possible d'en extraire une huile alimentaire. Certains en font une boisson en mélangeant la pulpe fraîche à de l'eau. Après quelques heures de macération, on y ajoute du sucre et du lait. Les jeunes pousses et leurs racines sont consommées comme les asperges, leurs feuilles en bouillie. Elles peuvent aussi être pilées en une poudre nommée «lalo» au Sénégal que l'on incorpore aux céréales et aux sauces. En phytothérapie, le fruit, la feuille et l'écorce ont des vertus analgésiques, anti-diarrhéiques et fébrifuges.

Pachypodium

(*Pachypodium lamerei* Drake)



Endémique de Madagascar, le Pachypodium, appartient à la famille des «Apocynaceae». Malgré ses noms communs Palmier de Madagascar, Madagascar Palm, Palm malgache, l'espèce est une succulente, elle est donc étroitement liée aux cactus. Très recherché par les collectionneurs, Pachypodium lamerei a été introduit dans de nombreuses régions. Présent à La Réunion uniquement à l'état cultivé, cette plante succulente arborescente se trouve dans quelques parcs et jardins créoles.



Son tronc en forme de colonne, simple ou multiple est recouvert d'épines, il peut atteindre 5 mètres de hauteur.

Ses feuilles, réunies en couronne au sommet du tronc sont lancéolées, avec une nervure principale très marquée. La feuille est verte foncée sur le dessus, verte claire dessous. Attention, sa sève est toxique.

Ses fleurs odorantes portent cinq pétales de couleur blanche et au centre jaune d'or.

Ses fruits sont des gousses contenant un grand nombre de graines à ailes blanches.

On le multiplie par ses graines qu'il faut au préalable tremper dans de l'eau chaude pendant 24 heures avant de les semer dans du sable humide ; sa multiplication est possible aussi par les rejets qui poussent à la base de la plante.

Euphorbe candélabre

(*Euphorbia cooperi*)


JARDIN D'EDEN
L'ERMITAGE - ILE DE LA REUNION



Originnaire d'Afrique du Sud, l'Euphorbe candélabre est un arbre succulent de la famille des «Euphorbiaceae» ; il est présent à La Réunion uniquement à l'état cultivé comme ornement.

Il contient comme beaucoup d'euphorbiacées dans ses tissus une substance laiteuse, ce latex est toxique : un simple contact sur la peau ou le visage produit des boursoufflures, il irrite les yeux et peut causer la cécité. L'inhalation du latex peut produire une sensation de brûlure dans la gorge. Il faut donc manipuler cette espèce avec prudence.



Il est utilisé dans son pays d'origine pour étourdir les poissons. Son latex mélangé avec de l'herbe, lesté avec une pierre dans l'eau, paralyse le poisson, qui remonte ensuite à la surface de l'eau et peut être attrapé à la main. *Euphorbia cooperi* peut atteindre environ 6 m de haut, son tronc est de couleur gris foncé ou marron, il porte les cicatrices des anciennes branches. Celles-ci sont épaisses, vert clair et présentent chacune cinq à six côtes sur lesquelles sont alignées des paires d'épines noires.

Les feuilles sont très petites, elles sont parfois visibles sur les crêtes parmi les épines. Les fleurs mâles sont placées sur les sommets au centre des rangées d'épines et d'autres fleurs bisexuées sont quant à elles placées vers l'extérieur, de couleur jaunâtre, disposées sur 3 rangées parallèles le long des crêtes. Les fruits sont des capsules de couleur verte avec des taches qui vont passer du rouge au violet selon la maturité. À maturité, la capsule explose, en jetant des graines individuelles à plusieurs mètres.

Aloes (1)



Le genre Aloe appartenant à la famille des «Xantorhoeaceae» comprend environ 500 espèces de plantes succulentes, originaires principalement d'Afrique et de Madagascar, mais on trouve aussi quelques espèces en Arabie et en Inde. Parmi les 500 variétés d'Aloe, seulement 6 ou 7 espèces sont reconnues pour leurs bienfaits sur la santé. On les retrouve sur des terrains rocaillieux, ils se développent dans un climat chaud et sec et préfèrent une exposition ensoleillée. Ils aiment les sols arides et développent des racines peu profondes.

Aloe vera

L'Aloe Vera est présent à La Réunion où il est désigné par «Aloès amer», il fait partie de la phytothérapie créole où les recettes se transmettent de génération en génération. Les premiers colons arrivés sur l'île disaient que l'Aloe vera était partout à l'état naturel, il pousse sur les sols arides, c'est une plante arborescente de 60 à 80 centimètres de hauteur et aux racines peu profondes ; de cette racine, poussent les feuilles au ras de terre. Certaines sont incurvées et d'autres au contraire bien droites, les plus grandes peuvent atteindre 80 centimètres de hauteur et 10 centimètres sur la base de la feuille, là où elle est la plus large.

Ses feuilles sont charnues, triangulaires et bombées, avec des extrémités pointues. Le dessus de la feuille est lisse mais son bord est dentelé, entouré de petites pointes crochues. Les feuilles de l'aloès sont d'un beau vert glacé de blanc. Elles sont composées de trois couches : une couche protectrice extérieure qui se nomme la cuticule, une couche fibreuse fortement concentrée en aloïne et dont l'amertume sert de protection contre les prédateurs, et enfin le coeur de la feuille qui est utilisé pour la préparation de jus et de gel. Ce n'est qu'à partir de sa quatrième année que la plante arrive à maturité, c'est alors le meilleur moment pour prélever les feuilles.

L'aloès se multiplie le plus souvent par les rejets qui poussent autour du pied appelés « stolons ».

Les premières analyses chimiques de la feuille d'aloès ont commencé après 1850 avec l'isolement du principe actif de la sève qui fut dénommé « Aloïne », substance à l'origine de ses propriétés digestives, qui étaient les seules officiellement reconnues par la médecine de l'époque. Il est désormais confirmé que l'aloès possède de nombreuses propriétés très utiles à la santé. En effet, des recherches plus récentes ont montré que l'aloès contient plus de 400 principes actifs et 200 nutriments, dont 12 vitamines, 12 minéraux et 18 acides aminés.

Aloes (2)



■ ■ ■ ■

Aloe arborescens

(Aloe de Krantz-Aloe candélabre)

Dans un climat favorable, l'Aloe arborescens peut atteindre 4 à 5 mètres de haut. Ses feuilles sont persistantes et disposées en rosette, de couleur gris-vert elles sont lancéolées et dentées et sont aussi plus fines que d'autres variétés ; cet aloë a la particularité de faire un tronc lignifié. Quand on coupe l'extrémité de la plante, elle fait des rejets sur la tige restante qui se transformera de nouveau en tronc. Sa fleur et de couleur jaune ou orange et peut même être bicolore, et forme un candélabre. La multiplication se fera par bouturage des têtes. Aloe arborescens soignait les affections de la peau, les blessures et les brûlures chez les Egyptiens. Il est dit aussi qu'il soigne et régule les fonctions digestives, le transit intestinal, favorise l'élimination des toxines, redonne de l'énergie, renforce les défenses immunitaires et rééquilibre le métabolisme.

Petit plus !

Recette originale pour son utilisation :

- 3 grandes feuilles d'Aloe arborescens
- 500 grammes de miel pur
- 50 ml d'eau de vie



Aloe bulbillifera

Originaire de Madagascar, l'Aloe bulbillifera vient de la famille des « Xanthorrhoeaceae », il se décline en deux variétés : « l'Aloe bulbillifera var bulbillifera » et « l'Aloe bulbillifera var Paulianae Reynolds ».

L'épithète spécifique bulbillifera fait référence aux bulbilles présentes sur les hampe florales, en effet cet Aloë est une espèce très distincte et unique, différente de toutes les autres par ses bourgeons ou bulbilles formés sur les ramifications de l'inflorescence à l'aisselle des bractées sous les grappes et au-dessus du pédoncule principal.



Les premières feuilles poussent au ras de terre, il se développe en formant une rosette. Les feuilles charnues mesurent de 40 à 60 cm de long sur 20 cm dans la plus grande largeur. Le limbe triangulaire est légèrement incurvé, lisse, l'apex pointu, la marge est dentée. En brisant les feuilles, on découvre un suc allant de l'orange foncé au violet.

L'inflorescence est une hampe florale ramifiée dans sa partie haute pouvant atteindre plus de 2 m de hauteur, elle se développe parmi les feuilles.

Des bulbilles se forment sur les ramifications à l'aisselle des bractées sous les grappes et au-dessus du pédoncule principal. Les fleurs rouges sont tubulaires, environ 25 mm de longueur, les étamines et le style de 1 à 3 mm dépassent de la fleur.

Aloes (3)



Aloe Saponaria, Aloe Zébré

Plante vivace, très résistante à la sécheresse, elle a tendance à devenir rouge voire pourpre sous les assauts répétés du soleil.

Les feuilles de l'Aloe zébré se développent en rosette. Elles peuvent atteindre 30 à 40 centimètres de haut et s'étaler en largeur dans la même proportion.

Ses feuilles sont épaisses, dentées et garnies d'épines pouvant atteindre 0.5 centimètre de long, de couleur verte avec des taches linéaires blanches, d'où son nom « d'Aloe zébré ».

Il produit une hampe florale avec des fleurs tubulaires de couleur allant du rouge corail au jaune orangé. Sa reproduction se fait avec les rejets de la plante. Attention car ses graines sont vénéneuses.

La sève de cet aloé peut être utilisée comme substitut au savon, mais ne doit pas être appliquée sur des plaies car elle provoquerait des dermatites et peut avoir un effet irritant chez les personnes sensibles.



**Mazambrown marron ou Aloe maigre
(Aloe Macra Haw)**

Mazambrown est endémique de la Réunion.

Ses feuilles sont très allongées, épaisses et légèrement épineuses sur les bords. Le Mazambrown porte des fleurs de couleur orangée qui forment de petites clochettes, groupées sur une inflorescence, celles-ci sont nombreuses par pied, le poids des fleurs et des fruits donne à la tige une tendance à se courber.

On le retrouve dans des zones semi-sèches, en moyenne altitude plutôt dans l'ouest de l'île.

Cette espèce est protégée depuis 1987, classée vulnérable par l'IUCN (union mondiale pour la nature) ce qui veut dire qu'elle pourrait être menacée d'extinction dans un avenir proche, inférieur à 10 ans. Le conservatoire botanique des Mascareignes a recensé milieux naturels seulement 203 individus adultes, regroupés sur 5 sites.



Zone
06

JARDIN ALIMENTAIRE

Manguier

(*Mangifera indica* L.)



Le manguier a été introduit à La Réunion en 1770, par Deguiné de La Bérangerie. Il est présent en culture et aussi dans les jardins créoles, pour ses fruits et l'ombrage qu'il apporte. C'est certainement l'arbre fruitier tropical le plus commun sur l'île. La culture du manguier est localisée dans les zones de basse altitude, une température inférieure à 15° étant défavorable pour une bonne nouaison. En dehors de 2 variétés rustiques, la mangue carotte et la mangue lait qui peuvent fructifier en zone humide, le manguier ne produit convenablement que dans les régions à pluviométrie ne dépassant pas 2 000 mm par an. La maturation des fruits s'étale selon les variétés de décembre à avril.

Le manguier, *Mangifera indica*, est un arbre qui peut atteindre 30 mètres de hauteur, il présente un port étalé, à la couronne arrondie et dense. Son tronc est massif, assez court, son écorce est lisse d'une couleur gris-brun foncé à noir.

Son feuillage est persistant, les feuilles sont alternes, entières, vert foncé de forme oblongue et pointue. Elles peuvent mesurer jusqu'à 35 cm de long sur 6 à 16 cm de large. Lorsqu'on les froisse, elles exhalent une odeur de térébenthine. Leur couleur est d'un rose orangé au début de leur croissance puis passe par une teinte rouge foncé brillant avant de devenir vert foncé à maturité.

Les fleurs du manguier sont jaune rougeâtre, petites et regroupées en grappes terminales. Elles comportent cinq pétales de 5 à 10 mm de long, cinq sépales et cinq étamines. L'ovaire supère contient un seul ovule.

La mangue, fruit charnu du manguier, est ronde, ovale ou réniforme. Sa peau est verte, jaune ou écarlate, on l'enlève car elle est non comestible. Sa chair est onctueuse et sucrée avec un goût de pêche et de fleur. Elle adhère à un noyau large et plat. La mangue est mûre lorsqu'elle cède sous une légère pression des doigts et qu'un parfum capiteux s'en dégage. On la mange nature ou on l'incorpore aux salades de fruits, aux céréales et aux sorbets. On la transforme en coulis, en confiture. Elle est délicieuse avec la volaille, le canard et le porc. C'est une excellente source de vitamine A et de vitamine C.

Il existe de nombreuses variétés de mangues, diversement appréciées : La mangue sauvage est produite par des arbres de semis, qui poussent quelquefois spontanément en dehors des vergers. Elle est petite, à chair acidulée et assez fibreuse. On la consomme le plus souvent avant maturité, hachée en menus morceaux assaisonnés en rougail. La mangue carotte a une forme un peu allongée, dissymétrique et légèrement aplatie. Elle est fort appréciée verte, en rougail ou coupée en morceaux avec du sel et du piment. Elle est également consommée à maturité malgré une pulpe assez fortement fibreuse autour du noyau et une odeur d'essence de térébenthine plus ou moins marquée. La mangue greffe, la préférée des Réunionnais, elle est toujours obtenue par greffage. Le fruit est subsphérique, à chair parfumée et délicate, à fibres très courtes. Ce nom de greffe semble s'appliquer à plusieurs variétés peu faciles à distinguer. Certaines sont toutefois bien différenciées par les connaisseurs : mangue José, mangue Auguste, mangue Emile, mangue Lucie.

La mangue américaine, plus récemment introduite possède des fruits plus volumineux.

Bananier

(*Musa sp.*)



Originaire du sud-est d'Asie, le bananier a été introduit dans les pays tropicaux. Aujourd'hui, la banane est cultivée dans toutes les régions tropicales comme par exemple en Colombie, au Honduras. Le Bananier appartient à la famille des «Musaceae». Ce genre comprend environ soixante espèces, toutes tropicales, dont plusieurs sont largement cultivées pour la production de bananes. Certaines espèces ont un intérêt ornemental et sont cultivées en serres dans les pays tempérés. Contrairement aux idées reçues le bananier n'est pas un arbre mais une plante herbacée, car il n'est pas lignifié, bien que ce ne soit pas le critère le plus caractéristique puisque les bambous sont lignifiés et ne sont pas non plus des arbres. Il est d'usage de dire un peu abusivement que c'est «la plus grande herbe du monde».

Les bananiers peuvent atteindre sept mètres de haut et jusqu'à 15 mètres pour certaines espèces, mais ne possèdent pas de vrai tronc. Leur tige souterraine ressemble à un gros bulbe à partir duquel naissent les feuilles. Insérées en spirale, elles sont droites ou retombantes et peuvent atteindre jusqu'à trois mètres de long sur 60 centimètres de large, elles sont longuement pétiolées.



Lorsque le bananier a produit entre 25 et 30 feuilles, au cœur de celles-ci se développe un bourgeon floral évoluant en une inflorescence qui retombe, dans la majorité des espèces, sur le côté. L'inflorescence et appelée «régime», il est formé d'une série de feuilles colorées que l'on appelle «pathes» qui sont disposées en spirale portant à sa base des fleurs femelles qui produiront les bananes et à son extrémité des fleurs mâles. La floraison se produit au bout de sept mois et les fruits mûrissent quatre mois plus tard, ensuite, la tige meurt. Il est important de le couper après la récolte pour laisser la place au suivant car les bananiers cultivés se reproduisent par multiplication végétative.

La banane est récoltée verte car c'est la coupe qui déclenche la maturation du fruit. Les fruits laissés sur le bananier vont augmenter en volume jusqu'à éclater sans se gorger de sucre.

A la Réunion, la fleur du bananier est appelée Baba figue, on l'utilise pour en faire un cari avec de la viande. Elle nécessite une préparation minutieuse pour lui enlever son acreté, ainsi il faut procéder par plusieurs trempages dans de l'eau froide salée et vinaigrée.

La banane, dit-on, accompagne l'homme durant toute sa vie. Les fruits, bien sûr, sont une alimentation de base se reconstituant sans cesse.

Dans certaines contrées, ses larges feuilles accueillent les bébés en guise de berceau. De ces mêmes feuilles, les indigènes font des vases, des vasques pour conserver les liquides et les aliments. Elles servent aussi pour couvrir les cases et même parfois pour s'habiller. A La Réunion, traditionnellement le Cabri Massalé est servi sur des feuilles de bananier.

Raisin bord de mer

(*Coccoloba uvifera*)



Originaire des Antilles, de la côte est de l'Amérique Centrale, et de la côte nord-est de l'Amérique du Sud, il appartient à la famille des «Polygonaceae». Il est un arbre persistant qui peut atteindre 10 mètres de hauteur.

L'étymologie de son nom se compose de *Coccoloba* qui nous vient du grec «Ko» qui signifie gousse, quant à l'espèce elle est désignée par «uvifera», mot latin qui signifie qu'il porte des raisins. Il est introduit par le Gouverneur Pierre Etienne Cuinier en 1881. L'arbre s'est très bien adapté aux conditions du littoral marin de l'île. Il ne craint ni le sel, ni la sécheresse, ni le vent. Naturalisé, le raisinier des bords de mer est présent sur une grande partie du littoral de La Réunion.

Avec un port dressé et étalé, son tronc est souvent tortueux, multicaule et incliné, il a un aspect grisâtre et fissuré. Son bois d'une belle teinte rouge est utilisable en ébénisterie et en tant que combustible.

Ses feuilles sont larges et nervurées, arrondies en forme d'éventail vert clair, luisantes, très coriaces, ligneuses et difficiles à déchirer. Elles sont portées par des pétioles durs, très courts, épais. Une stipule en forme de gaine enveloppe les tiges au point d'insertion des feuilles. Les feuilles aplaties et séchées peuvent servir en éventails, en séchant la feuille devient comme du carton, très coriace, elles auraient servi de support d'écriture aux premiers navigateurs espagnols. C'est une espèce dioïque, le raisin de mer porte soit des fleurs mâles, soit femelles sur des plantes séparées, elles sont disposées en grappes simples, terminales, épaisses, solitaires d'environ 20 cm de longueur. Chaque fleur est pédiculée, blanchâtre, le style et tantôt simple, et tantôt trifide.

Sa pollinisation croisée est nécessaire pour obtenir les fruits de formes ovoïdes. Ce sont des petites baies insérées sur une grappe de 15 cm de long, qui ressemblent à des petits raisins verdâtres, leurs couleurs passera ensuite au pourpre puis ils seront noirâtres à maturité. Les fruits évoquent des grappes de raisins, d'où son appellation à La Réunion. Une fois mûrs, les raisins de mer contiennent une pulpe douceâtre et musquée qui peut être mangée. Ce fruit est généralement consommé cru, mais peut être également transformé en gelées, ou rentrer dans la composition de boissons. Les graines qu'il renferme, ont une coque dure, fibreuse, contenant une noix à plusieurs cotylédons.

Ananas Victoria

(*Ananas comosus*)



Ce système s'étend surtout dans les 15 premiers centimètres du sol.

La plante porte en rosette de grandes feuilles charnues, parfois épineuses, les plus jeunes au centre et les vieilles à l'extérieur. À l'exception des plus jeunes feuilles, toutes les feuilles d'ananas ont une forme de gouttière. A la face inférieure des feuilles, on trouve un recouvrement squameux qui permet l'absorption de l'eau et des sels minéraux qui y sont dissouts.

Son inflorescence est en épi avec un axe épais. Elle apparaît à partir du bourgeon terminal de la tige et se présente au centre de la rosette des feuilles. Sur cette inflorescence on compte 8 fleurs ouvertes au même moment. La floraison dure ainsi de 20 à 30 jours car toutes les fleurs ne s'ouvrent pas en même temps. Les fleurs sont hermaphrodites et autostériles. La fleur se compose de 3 sépales, 3 pétales et 6 étamines avec un ovaire à 3 loges qui est surmonté d'un style filiforme portant un stigmate à 3 branches. L'ovaire contient en outre 3 glandes nectarifères qui débouchent à la base du style. Chaque fleur comporte une bractée sous-jacente. Après la floraison, les pétales, les étamines et le style se dessèchent. Toutes les autres pièces florales vont se développer pour former un fruit. Tous ces fruits individuels placés côte à côte forment la chair de l'ananas tandis que l'axe de l'inflorescence forme le cœur. L'ananas est donc un faux fruit, c'est un fruit composé que l'on appelle «syncarpe». Sur la face externe du fruit de l'ananas, on trouve un grand nombre d'yeux correspondant aux extrémités de la bractée et des sépales. Il y a autant d'yeux que de fruits individuels. Au sommet du fruit se développe une couronne.

L'ananas possède de nombreuses propriétés médicinales, il améliore la circulation sanguine, régularise le système intestinale car il est riche en cellulose, il aide à la digestion par ses enzymes comme la «broméline» qui digèrent les protéines, il est également anti-inflammatoire. De nombreux physiciens et chiropraticiens affirment que la «broméline» contenue dans l'ananas est excellente pour diminuer la tendinite, les muscles douloureux, les inflammations des tissus causés par le sport.

Son origine est incertaine. Probablement du Brésil, l'ananas est cultivé pour ses fruits dans toutes les régions tropicales, et largement répandu à La Réunion. Il appartient à la famille des «Bromeliaceae». L'ananas ne tolère pas les températures inférieures à 10°C. Le mot ananas est dérivé de nana, qui signifie parfumé dans la langue parlée par les Indiens guaranis, indigènes du Paraguay. Les Espagnols nommèrent ce fruit pina parce qu'il ressemble à une pomme de pin. La langue anglaise a retenu cette référence et nomme ce fruit «pineapple». Deux cultivars alimentaires sont cultivés à La Réunion, l'un très répandu appartient au groupe Queen à couronne épineuse et petits yeux proéminents : Ananas Victoria. L'autre appartient au groupe Cayenne Lisse ou Smooth Cayenne à couronne lisse et gros yeux aplatis : Ananas Maingard. L'ananas Victoria de la Réunion est considéré comme l'un des meilleurs au monde : il est le seul au monde à avoir obtenu le Label Rouge en 2006. Un petit fruit à chair tendre, très sucrée, jaune vif et à feuilles épineuses. Pour obtenir des fruits de taille et de forme homogène, la floraison est provoquée par hormonage. Une solution à base d'éthylène est déposée au cœur de la plante afin de déclencher la naissance des fruits. Outre l'homogénéisation de la production, cette technique permet de récolter les ananas à des dates connues à l'avance, ce qui facilite le transport par avion ou par bateau. L'ananas est récolté à maturité quand le fruit devient jaune. L'ananas se développe à partir d'un système racinaire très superficiel et fragile.

La Canne à Sucre

(*Saccharum officinarum*)



Son origine est incertaine, une première hypothèse parle de Nouvelle-Guinée, elle aurait ensuite été répandue par l'homme dans les îles du Pacifique, l'océan Indien et la Malaisie, une autre possibilité sur son origine pourrait être l'Asie du Sud et du Sud-Est car cette plante est cultivée en Inde depuis plus de 4000 ans, où elle a une place importante dans la culture rurale indienne.

La canne à sucre a été introduite en Martinique comme dans le reste des Antilles dès 1640, et à la Réunion à partir de 1663. Depuis les débuts du peuplement, à partir de 1663, le colon s'est débrouillé pour se procurer des plants de cannes à sucre, pas pour le sucre dont il ne maîtrise pas encore le procédé de fabrication mais pour faire de la raque ou du fangourin, les deux noms désignant le rhum clandestin de Bourbon.

Avec les guerres napoléoniennes, la France a perdu sa principale île à sucre, Saint-Domingue et la culture de la betterave sucrière ne donne pas de résultats foudroyants en Hexagone. La canne à sucre devient le nouvel or vert de Bourbon. Aujourd'hui la canne à sucre est la première culture au niveau mondial avec plus de 20 % de la masse totale produite dans le monde elle représente 70 à 80 % de la production de sucre.

La canne à sucre a une grande capacité grâce à son métabolisme à absorber le gaz carbonique, sur une année un demi-hectare de canne peut absorber environ 30 tonnes de gaz carbonique et produire 21 tonnes d'oxygène neuf.

■ ■ ■ ■ ■

À La Réunion, la filière canne-sucre représente la première source de revenus à l'exportation après le tourisme. Elle occupe 55% des surfaces agricoles et participe au revenu de plus de 15 000 familles sur l'île. Aujourd'hui un hectare produit en moyenne 8 tonnes de sucre. Grâce aux centrales thermiques bagasse-charbon, 45% des besoins en électricité sont couverts par la canne. La canne à sucre est une grande graminée tropicale herbacée à port de roseau, sa hauteur est de 2,5 à 6 mètres, ses tiges ont un diamètre de 1,5 à 6 cm elles sont pleines. Ses feuilles, alternes, sont réparties en deux files opposées et ont un limbe de 1 m de long environ sur 2 à 10 cm de large. La canne à sucre porte environ dix feuilles en pleine croissance, la partie inférieure de la tige se dénude au fur et à mesure que les feuilles basses se dessèchent. Son inflorescence est une panicule terminale de 50 centimètres à 1 mètre de long.

En culture, la canne est généralement coupée avant floraison. C'est une plante vivace par sa souche rhizomateuse. Cette plante ne supporte pas le froid elle a besoin d'un bel ensoleillement et de grandes quantités d'eau. Dans la nature, la canne à sucre finit par se coucher, et des bourgeons et leurs racines se développent à chaque noeud et à la tête, ce qui lui permet de coloniser jusqu'à une distance de 2 à 4 mètres selon la taille de la plante. Le pied mère donne aussi naissance à de nombreux rejets. Lors de la récolte une partie de la tige est laissée en place pour une nouvelle pousse. Là où la mécanisation ne peut pas se faire, la canne à sucre est récoltée par les coupeurs de canne, à la main à l'aide du sabre. Elle est livrée, par les tracteurs qui remplacent les "charret'boeuf" sur les centres de réception de l'île, où elle est chargée par des semi-remorques appelés "cachalots" pour être acheminée vers les sucreries.

Les premières vraies distilleries sucrières apparaissent à partir de 1815. Elles sont l'oeuvre de Charles Panon Desbassyns et se situaient au Chaudron et à la Rivière des Pluies. Le frère de Charles, Joseph Desbassyns scientifique autant qu'investisseur avisé, s'attache à l'amélioration des procédés de culture, de régénération des sols et de sélection des variétés les plus productives. Sa sucrerie du Grand Hazier à Sainte-Suzanne servira de laboratoire au développement de la canne et du sucre à Bourbon. C'est en 1817 que la première distillerie à vapeur fait son entrée sur l'île, en service au Chaudron.



Zone
07

MARAIS

Herbe tam-tam

(*Hydrocotyle bonariensis*)



Originnaire d'Afrique tropicale, de l'Amérique tropicale et subtropicale, cette plante herbacée a été introduite dans de nombreuses régions tropicale et subtropicale où elle s'est parfois naturalisée comme en Australie cette plante appartient à la famille des « Araliaceae ». Elle est une espèce amphinaturalisée, assimilée comme indigène à La Réunion. L'espèce est nommée Herbe tam-tam ou parfois Herbe bol en référence à la forme de ses feuilles. Elle se rencontre au bord des rivières et de canaux d'irrigation, dans les bas-fonds humides, dans les zones sablonneuses, dans les terres sèches qui sont parfois inondées et comme elle est tolérante à une certaine salinité elle peut se développer à proximité des lagunes, elle est une espèce considérée à La Réunion comme potentiellement envahissante.



Plante, vivace et rampante elle s'enracine et se développe de manière dense. De son pivot principal et robuste elle se propage par des racines pivotantes adventives qui naissent à chaque nœud en contact avec le sol. Sa tige est partiellement rhizomateuse souterraine ou stolonifère, de forme cylindrique, pleine et charnue.

Les feuilles glabres sont simples et alternes, elles sont portées par un pétiole grêle et dressé pouvant atteindre plus de 30 cm de hauteur. Le pétiole s'insère dans le limbe pratiquement en son centre, de ce point d'insertion formant une marque blanche sur le dessus de la feuille, celle-ci est disposée horizontalement est a une forme circulaire et largement elliptique pouvant atteindre 12 cm de diamètre.

Son inflorescence est une ombelle qui est composée en son sommet d'un pédoncule grêle qui est habituellement plus long que les feuilles. L'ombelle principale comprend 5 à 7 rayons, au sommet de chaque rayon se trouve un verticille de fleurs. La fleur est protégée par un pédicelle de 1 à 2 cm de long, le calice est réduit à de petites dents collées à l'ovaire infère, la corolle est formée de 5 pétales ovales, étalés au-dessus de l'ovaire, de couleur blanche à verdâtre et de 2 à 2,5 mm de diamètre. 5 étamines sont fixées en alternance avec les pétales. Le fruit est une capsule longue de 1 à 2 mm, large de 2 à 4 mm, émarginée à la base et au sommet.

La plante se peut se consommer fraîche ou cuite et a semble-t'il des propriétés anti-oxydantes.

Le Jonc ou Massettes

(*Typha augustifolia*)



Le jonc est aussi appelé « voune », « massette », « quenouille » ou encore « foutaque » dans la région des Mascareignes. C'est une herbacée pérenne que l'on retrouve dans le monde entier elle vient des régions tempérées et tropicale de l'hémisphère nord.

Ce roseau indigène caractéristique des roselières des marais de l'est de l'Afrique et de la région malgache, avec une légère préférence aux eaux fortement minéralisées à subsaumâtres se trouve en peuplement dense dans les zones marécageuses de La Réunion, étang de Saint-Paul, Mare à Joncs de Cilaos étang du gol à Saint-Louis. La zone marécageuse du jardin est une zone naturelle, présente bien avant la création du jardin où les massettes se trouvaient déjà.



Avec un rhizome stolonifère submergé et peut supporter des eaux légèrement saumâtres. La plante peut mesurer entre 1 et 3 mètres de haut, elle possède des feuilles alternes étroites de 2 à 8 centimètres, d'un vert franc. L'inflorescence est formée de deux épis superposés espacés de 2 à 8 centimètres. L'épi mâle du dessus est garni de poils roux plus long que les étamines, tandis que l'épi femelle est cylindrique et grêle, d'un brun fauve et une largeur à maturité de 1,5 à 2 centimètres au maximum. La fleur femelle donne des « akènes » qui comptent plus de 300 000 graines par jonc. Leur multiplication végétative par les rejets souterrains est très active de sorte qu'elles occupent rapidement les eaux peu profondes. Après la floraison, nous coupons régulièrement notre zone de joncs car c'est le seul moyen que nous avons trouvé pour nous débarrasser des pestes végétales qui l'envahissent, comme l'herbe bourrique (onagrécée aux fleurs jaune) ou Ipomé (convolvulacée aux fleurs violettes). C'est un travail harassant pour notre équipe de jardinier, 10 jours après la coupe les premières pousses réapparaissent et redonne au paysage que nous avons voulu créer toute sa magie.

L'usage des massettes s'est perdu, mais autrefois ses feuilles séchées servaient au paillage des chaises, et donnait un complément pour le bétail. Leur rhizomes servaient à nourrir les porcs ou étaient séchés pour en faire de la farine Les jeunes pousses étaient également consommées.

Le jonc à un seul ennemi naturel, le rat musqué, qui est capable de dévaster rapidement de grandes surfaces.

Palmier Raphia

(*Raphia Farinifera*)



Le palmier Raphia appartient à la famille des Arecaceae et le genre Raphia qui comprend environ 28 espèces répandues dans les régions humides d'Afrique.

Raphia farinifera est réparti dans la partie méridionale de l'Afrique Tropicale. Cette espèce est cultivée au Nigeria, Madagascar, aux Seychelles, en Inde, aux Etats-Unis et aux Antilles et à la Réunion, où ce palmier est connu sous le nom de « Moufia » et, est utilisé pour la fabrication des nasses qui servent à attraper les bichiques.



Le Raphia farinifera est présent à la Réunion uniquement grâce à l'homme il n'est pas endémique, c'est un palmier monoïque, à troncs multiple ou unique pouvant atteindre une hauteur de 25 mètres pour un diamètre de 1 mètre. Ses feuilles sont penné et érigées, atteignant 20 mètres de long, ce sont les feuilles les plus longue du règne végétale. Les feuilles sont brillante au-dessus et cireuse sur le dessous.

Les espèces de Raphia ont des tiges monocarpiques, c'est-à-dire qu'ils fleurissent et fructifient qu'une seule fois, puis meurent, il peut produire des rejets qui recommencent un nouveau cycle. Les inflorescences retombantes atteignant 4 à 6 mètres de long et ressemble à de gros boas, les fleurs sont unisexuées, les fleurs mâles ce situe au bout des rameaux de l'inflorescence et les fleurs femelles à la base. Le fruit à une forme ovale à bec atteignant 4,5 à 11 centimètres de long et 3 à 6 centimètres de large et il est couvert d'écaillés.

Le Raphia farinifera est utilisé dans le monde entier pour la décoration, toute sorte d'artisanat, la couverture des toits, l'ébénisterie... Le jeune bourgeon terminal, cœur du palmier est utilisé comme légume. Les fruits et les graines sont consommées également.

Dans la même famille, le raphia vinifera, palmier à vin est saigné pour sa sève qui est ensuite fermentée en vin de palme.

Papyrus

(*Cyperus papyrus* L)



Le papyrus de la famille des cyperacées est une plante qui nous vient des rives du Nil et plus particulièrement de son delta. On la trouve aujourd'hui en Europe, où elle a été préservée dans les jardins, et le long du fleuve Ciane en Sicile.

Il porte sur son sommet une grosse inflorescence légère et plumeuse en éventail avec un feuillage couleur vert jade, long, fin, persistant, avec des épillets bruns. Les tiges peuvent atteindre entre trois et cinq mètres de haut. Il pousse sur des terrains sableux et gorgés d'humidité, avec un ensoleillement important toute l'année il ne craint pas d'avoir les pieds entièrement immergés. Ses tiges sont d'une épaisseur de presque un centimètre pour les plus grosses. La reproduction du papyrus est faite principalement par ses racines, qui font émerger de nouvelles tiges à intervalles réguliers. Il produit également des graines pouvant être emportées par le vent, mais il ne peut être bouturé.



Le *Cyperus alternifolius* ou faux papyrus qui lui a des feuilles plus larges, est originaire de Madagascar. Il peut se reproduire par bouturage : une tige de plongée tête en bas dans l'eau va produire des racines puis de nouvelles tiges vers le haut.

Sur des berges couvertes de papyrus, seuls des animaux lourds et massifs peuvent se frayer un chemin : éléphants, hippopotames. Les autres animaux utilisent leurs traces pour passer. Cette plante était commune dans l'Antiquité et avait une fonction religieuse et politique. Ainsi, le papyrus était représenté sur les temples, ou porté lors des processions et signifiait la renaissance et la régénération du monde. Emblème de la Basse-Égypte, il était personnifié par la déesse « Ouadjet » (ouadj : hiéroglyphe du papyrus, signifiant aussi le vert de malachite, la prospérité).

Le papyrus a été utilisé pendant longtemps comme matière première pour fabriquer une forme de papier également dénommé papyrus qui était le support d'écriture le plus important de l'antiquité le terme latin papyrus est d'ailleurs certainement à l'origine du mot français papier.

Ses usages étaient multiples, à la fois sacrés et communs. Il était utilisé, d'une part pour la confection des barques des dieux de l'Égypte et pour la fabrication à partir des tiges de la plante découpées et collées ensemble, du papier des manuscrits et, d'autre part, pour fabriquer des objets plus communs tels que les nattes, les pagnes, les sandales, les paniers et les cordes. C'était aussi le matériau de base pour les embarcations à caractère profane. Sa racine et sa chair étaient aussi parfois consommées.



Zone 08

ESPACE ZEN
& EVENEMENTIEL

Benjoin

(*Terminalia bentzoë*)



Le benjoin est une plante Hétérophylle, les feuilles sont alternes, simples, insérées en hélice. Les feuilles juvéniles sont très colorées, elles sont vertes avec des nervures violacées.

Les feuilles adultes ont un limbe de couleur vert foncé, les nervures sont blanchâtres, la marge est crénelée, elles sont pubescentes en-dessous. Les feuilles sont de forme elliptique ou obovale, obtus à acuminé au sommet, graduellement atténuée vers la base.

L'inflorescence est un épi axillaire. Les fleurs odorantes, aux étamines nombreuses sont blanches à 5 sépales pointus, les pétales sont absents.

Vers juin, apparaissent les petits fruits : ovoïdes, globuleux, de 3 cm.

Le fruit est une samare. La samare est un fruit sec indéhiscent, c'est-à-dire un akène, contenant une seule graine, muni d'une excroissance en forme d'aile membraneuse, formée par le péricarpe. Ce mode de dispersion des graines, utilisant l'air et le vent, s'appelle l'anémochorie.

Après leur chute, les samares qui ont deux ailes passent rapidement du vert à l'ocre, puis au marron gris en séchant. C'est l'écorce qui fait toute la richesse du benjoin. Elle fournit un tanin, une résine, le «benjoin», à une agréable odeur de vanille ; elle est utilisée en parfumerie.

En médecine, la décoction d'écorces sert dans les affections cutanées, en inhalation guérit l'asthme, la toux, le catarrhe du cerveau, l'enrouement, la pleurésie et les refroidissements. La tisane est sudorifique, emménagogue, astringente, contre diarrhée et dysenterie. Remède externe efficace contre la chute des cheveux ; macérée dans de l'alcool avec des graines de thuya et du gingembre, constitue un liniment pour les muscles fatigués par la marche ou par les rhumatismes. Actuellement le benjoin reste la plante incontournable des tisanes contre le refroidissement et des gargarismes contre les maux de gorge et les angines.

Attention ! En usage interne et à cause de sa richesse en tanins l'écorce de *Terminalia bentzoë* peut provoquer des troubles gastro-intestinaux, ballonnements, constipation...

Terminalia bentzoë L. est une plante, hôte du papillon endémique de La Réunion, le Sylvain de La Réunion ou Sylvain des Dumet. *Neptis dumetorum* (Boisduval, 1833).



Endémique de La Réunion, de Maurice et de Rodrigues, cet arbre appartient à la famille des «Combretaceae». Devenu rare aujourd'hui à La Réunion cette espèce est classé «en danger critique d'extinction».

Il est présent dans les zones humides ou semi-sèches de basse ou moyenne altitude de l'île, surtout du côté de Saint-Philippe et Sainte-Rose.

Cet arbre peut atteindre environ trente mètres de hauteur, son tronc est crevassé, volumineux d'un diamètre de 1 mètre pour une circonférence de 3 mètres environ. Le bois à odeur de balsamique est de couleur jaunâtre, veiné, au grain serré, dur et lourd au duramen, il servait autrefois en charpenterie à faire des jantes de charrettes, en menuiserie, marqueterie et ébénisterie pour des planches et des pièces.

Son écorce est recherchée par les tisaneurs, elle est utilisée en médecine, mais attention à force d'enlever l'écorce de l'arbre celui-ci est privé de sève et risque de mourir.

Les branches sont étalées horizontalement, à écorce écaillée, elles portent à leur extrémité des bouquets de feuilles.

Calebassier

(*Crescentia cujete*)



Crescentia cujete L. appartient à la famille des Bignoniaceae et au genre *Crescentia* qui comprend 6 espèces originaires du sud de l'Amérique du Nord, des Caraïbes, de l'Amérique centrale et du nord de l'Amérique du Sud.

Crescentia cujete est une espèce originaire de l'Amérique du Nord : Mexique, des Antilles et d'Amérique centrale. Cette espèce est largement cultivée dans la plupart des pays tropicaux.

Crescentia cujete a été introduit à La Réunion comme plante ornementale et pour ses fruits, les calebasses, cet arbre est présent uniquement à l'état cultivé.

Le port étalé du calebassier, son tronc court et la disposition de ses feuilles lui confèrent une silhouette originale. Cet arbre ne dépasse pas les 10 m de hauteur.

Le tronc du calebassier a une écorce grise et ridée, son bois est blanc, tendre et compact. Du tronc partent de très nombreux rameaux, longs, peu divisés et qui poussent horizontalement. Leur surface est couvert de nœuds, et de chaque nœud naît un bouquet de neuf à dix feuilles.

Les feuilles sont entières, presque sessiles, de forme très allongée. Elles sont rétrécies à leur base, pointues au sommet en forme de lance, vertes et peu luisantes.

Le long du tronc, sur les branches, les fleurs solitaires naissent, se balançant aux extrémités de pédicules épais. Elles sont blanches striées de jaune et ont une odeur fort désagréable. Le calice est caduque, la corolle irrégulière, les divisions de cette dernière ont des bords très découpés et dentelés.

Aux fleurs succèdent des fruits aux formes très variables. Les fruits appelés calebasses ronds ou ovoïdes ont une carapace verte et lisse, ils sont suspendus aux branches ou à même le tronc et peuvent mesurer 40 cm de long.

Le fruit contient une pulpe peu agréable au goût mais utilisée en médecine traditionnelle. La pulpe du fruit contient de l'acide cyanhydrique, de l'acide tartrique, citrique et chlorogénique, des alcaloïdes et des polyphénols, de nombreux iridoïdes et des glucosides, son ingestion est susceptible de provoquer des diarrhées sévères.

Les graines sont ovales et aplaties.

La calabasse séchée sert à fabriquer récipients, objets artisanaux et maracas. Pour obtenir des formes originales, il faut lier le fruit lorsqu'il est vert et tendre. Ne pas confondre avec le Calebassier comestible.

Crescentia cujete se multiplie par semis sur germe puis repiquage en pot ou bouturage.

Le calebassier aime les situations lumineuses, les températures élevées, ses besoins en eau sont modérés.

Héliconia

(Héliconies)



Originaire des zones tropicales et subtropicales de l'Amérique centrale à l'Amérique du Sud, l'Héliconia appartient à la famille des «Musaceae».



C'est une plante vivace pouvant atteindre environ 3 mètres de hauteur, son rhizome est solide, ses feuilles ressemblent à celles des bananiers, elles sont disposées en deux rangées, leur pétiole est long d'environ 1 mètre, il est linéaire, lancéolé et fendu à plusieurs endroits jusqu'à la nervure médiane. On utilise les feuilles de l'Héliconia comme matériaux d'emballage pour garder les aliments au frais. Son inflorescence est terminale, elle est située sur une pousse entre les feuilles de la fausse tige, elle est dressée ou pendante avec de grandes feuilles florales ou bractées disposées serrées, sa couleur est remarquable le plus souvent de couleur orange à rouge. Les fleurs sont dans les feuilles florales mais sont insignifiantes, elles portent 3 sépales extérieurs et 3 pétales intérieurs. L'Héliconia secrète à la base des pétales du nectar qui se mélangeant à la pluie, attire les oiseaux. Son fruit est une capsule trilobulaire contenant une grande graine de couleur remarquable.

Veloutier blanc Veloutier de mer

(*Heliotropium foertherianum* Diane et Hilger)



Heliotropium foertherianum est distribué dans de nombreuses régions tropicales du monde et il est difficile d'établir son origine précise. L'espèce semble être indigène d'Asie tropicale, du nord de l'Australie, de Micronésie, de la Polynésie, de Madagascar et des Mascareignes (La Réunion, Maurice, Rodrigues).

Il appartient à la famille des « Boraginaceae ». Nommé à La Réunion veloutier bord de mer, cet arbuste très rare à La Réunion à l'état indigène est une espèce en danger critique d'extinction à l'état naturel, Cordemoy en 1895 qualifiait le veloutier bord de mer de rarissime et limité à quelques individus sur la plage à Saint-Pierre. *Heliotropium foertherianum* est maintenant cultivé et très fréquemment planté sur le littoral de l'île.

Le Veloutier bord de mer est un arbuste à cime étalée en ombelle, généralement de petite hauteur de 1 à 5 mètres, mais comme vous pouvez le voir, celui du jardin atteint environ une dizaine de mètres.

Il est couvert sur toutes ses parties de poils argentés, son écorce est de couleur blanc-grisâtre, ses rameaux sont épais et marqués par de nombreuses cicatrices foliaires. Insérées en hélice, les feuilles sont groupées au sommet des rameaux. Elles sont simples, alternes avec une marge entière, son limbe est oboval, obtus ou subaigu au sommet, longuement atténué à la base, les nervures secondaires sont visibles et nettement ascendantes. Elles sont recouvertes d'une fine et abondante pilosité donnant des reflets argentés.

Ses inflorescences sont terminales, dressées. Elles sont formées d'un grand nombre de petites fleurs blanches, disposées deux par deux. La fleur de quelques millimètres est composée d'un calice à 5 sépales poilus sur le dos et glabres à l'intérieur, d'une corolle à 5 pétales blancs, parfois légèrement rosés ou jaune pâle, soudés en tube puis se terminant en 5 lobes, les parties sexuées sont hermaphrodites. Les fleurs après fécondation donnent des petites baies transparentes jaunâtres, surmontées d'une excroissance punctiforme et renfermant généralement deux graines noires.

Le veloutier bord de mer est énormément apprécié par les chenilles des papillons *Utetheisa elata* et *Utetheisa pulchelloides*.



L'équipe du jardin,
vous remercie de votre visite !



JARDIN D'EDEN, 155 RN 1 l'Ermitage, 97434 ST GILLES LES BAINS
Téléphone : 02 62 33 83 16
Mail : contact@jardinededen.re
Site : www.jardinededen.re