

## Agenda de Novembre

Rendez-vous à la serre : Tous les samedis et Mercredis de 10h à 12h

### Pourquoi les feuilles prennent de belles couleurs en automne

Au printemps, la croissance des végétaux s'active, les feuilles se gorgent de chlorophylle pour absorber les rayons du soleil et les redistribuer en énergie lors de la photosynthèse.

C'est le plein d'énergie pour assurer le développement du végétal. C'est la chlorophylle qui donne cette teinte verte aux feuilles. Quand l'automne arrive, la luminosité et la chaleur décroissent et avec elles la concentration de chlorophylle. C'est donc d'autres pigments, toujours présents, qui se révèlent comme la carotène (ce fameux orange des carottes !) ou le xanthophylle (jaune).

### Feuille rouge : stop pour les parasites...

La coloration rouge est tout à fait particulière, elle agit comme un véritable feu tricolore à destination des parasites comme les pucerons. En effet, les colorants naturels que sont les anthocyanines rouge/orangés se dévoilent exclusivement à l'automne pour prévenir de la toxicité du végétal. Les futures larves de parasites les épargneront de fait de leur voracité au printemps.

La teinte rouge permet d'enrayer l'homochromie de certains insectes ravageurs verts.

L'homochromie est la capacité de se camoufler dans la végétation, si l'insecte est vert et que la végétation passe au rouge le camouflage ne fonctionne plus ! Mis à découvert la régulation des parasites se fait naturellement par le système de prédation des oiseaux par exemple.

Une exception à la règle celle de l'euphorbia dendroides qui s'effeuille dès que l'école est finie ( en juillet) pour les retrouver à la rentrée afin de limiter l'évapotranspiration et ainsi se préserver en été. Elle prend des couleurs automnales en été sur ces tiges.



### Nous contacter :

#### Président :

FREYSS Emmanuel

06 16 87 66 38

emmanuel.freyss@me.com

#### Trésorier

Jacques

Mél : [jacques.verre@bbox.fr](mailto:jacques.verre@bbox.fr)

04 94 70 28 49

*Bulletin N° 258 Novembre 2025*

### Le Mot de Manu

Une fine pellicule de brouillard s'étend dans les vallées au dessus de laquelle les migrateurs volent ensemble afin d'éviter les premières gelées qui approchent au fur et à mesure que l'on effeuille les feuilles de l'éphéméride.

Les arbres laissent virevolter leurs dernières feuilles, tandis qu'au loin, un doux cliquetis apparaît : Ce sont les glands qui roulent comme les billes des écoliers avant d'être attrapés par des écureuils malins qui préparent l'hiver.

Les Mille et Une Fleurs quant à elles, rangent leur serre, leurs outils, tout en se réchauffant avec un café bien chaud, pour préparer la fin de saison qui se termine **après la réussite de nos portes ouvertes automnales grâce aux bénévoles qui ont répondu présents et que nous remercions.**

### Manu

*Le dicton du mois*

*Novembre, le mois des semis, prépare le jardin pour l'avenir.*

**Les inscriptions peuvent se faire sur notre Site**

**[www.les1001fleursmottoises.fr](http://www.les1001fleursmottoises.fr) ou**

**[les1001fleursmottoises@gmail.com](mailto:les1001fleursmottoises@gmail.com)**

*Adresse pour nous contacter: **Mille et Une Fleurs Jacques verre 58 Chemin des écureuils 83920 LA MOTTE***

## LA SAUGE COMMUNE : Petite histoire de la sauge (S. officinale et S. sclarée)

La sauge est indispensable au jardinier, d'où le célèbre adage : « Qui a de la sauge au jardin n'a plus besoin de médecin ». La sauge *Salvia* vient en effet du latin *salvare* qui signifie « sauver, guérir ».

Depuis l'antiquité, elle est connue pour ses vertus médicinales et toniques. Au Moyen Âge, la sauge était considérée comme une panacée, capable de soigner pratiquement toutes les maladies. On l'a d'ailleurs appelée la « toute-bonne ».

Si jadis les grecs et les romains l'ont utilisée comme boisson « tonique », elle devient la boisson fétiche de Louis XIV. L'on dit qu'il buvait deux tasses chaque matin au réveil. De nos jours, les feuilles de sauge officinale sont utilisées fraîches ou séchées, dans les préparations culinaires pour aromatiser les plats de viande (veau, porc, mouton), la charcuterie, les sauces. En phyto-aromathérapie, la sauge officinale « capable de soigner tous les maux » selon les anciens avec des propriétés antispasmodiques et relaxantes des muscles de l'estomac et des intestins est reconnue pour une grande efficacité dans les troubles digestifs. C'est également la plante des femmes qui soulage leurs maux tout au long de la vie. Enfin, elle agit également contre la transpiration excessive. Quant à la *S. sclarée*, cultivée chez nous en Provence, elle est destinée à produire une huile essentielle utilisée dans la fabrication de vermouths, de liqueurs et surtout en parfumerie fine. Elle est d'ailleurs la troisième plante à parfum, de par la superficie des cultures, derrière la lavande et le lavandin.

**Le saviez-vous :** Une caractéristique fascinante des fleurs de sauge est qu'elles contiennent un mécanisme comme un genre de ressort, qui dépose le pollen sur les abeilles en visite. Quand l'insecte se pose sur la lèvre inférieure de la fleur, son poids fait réagir les étamines arquées au-dessus et ces dernières se penchent aussitôt pour coller du pollen sur son dos. Ce pollen est ensuite transféré aux fleurs de la prochaine sauge que l'abeille visite, assurant la pollinisation.

**Page suivante : Les différentes variétés de sauge**



① *Salvia* 'Amistad' ② *Salvia* 'Cherbourg' ③ *Salvia* 'So Cool Pale Blue' ④ *Salvia greggii* 'Alba'  
⑤ *Salvia microphylla* 'Hot Lips' ⑥ *Salvia microphylla* 'Ribambelle' ⑦ *Salvia microphylla* 'RoyalBumble'  
⑧ *Salvia x jamensis* 'Violette de Loire' - crédit photos : SNHF (1), Floriscope - Benjamin Pierrache (3, 4, 5, 6, 7)  
Maison Barrault® (8) & Les Arômes du Grès (2)