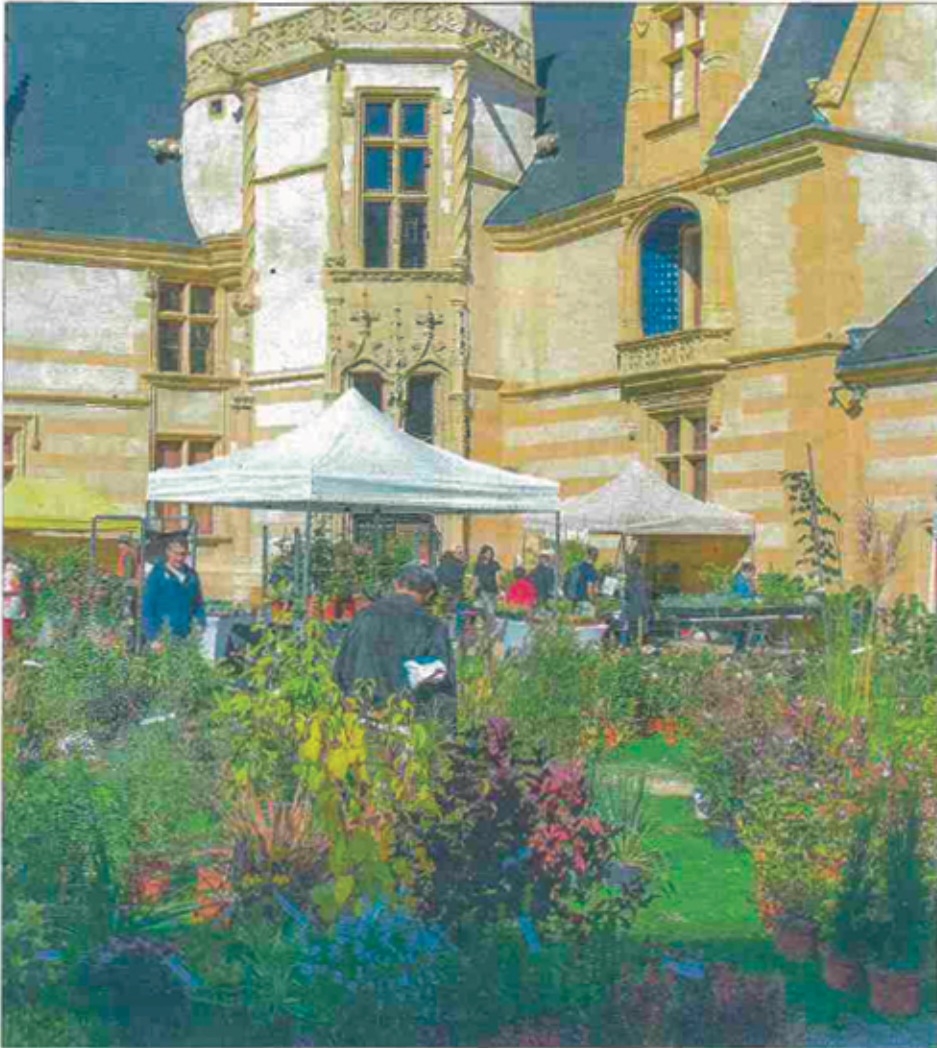


Spécial Fête des plantes à Ainay-le-Vieil



Entre pierres centenaires et parterres fleuris domestiqués au goût humain, la fête des Plantes fera éclore émerveillement et curiosité pour le monde végétal.

Cultiver le vivant au cœur des pierres pour éveiller sa nature

Événement

La fête des Plantes se tiendra le week-end des 4 et 5 octobre au château d'Ainay-le-Vieil de 10 à 18h pour sa 19^e édition.

Un siècle avant notre ère, Cicéron affirmait déjà que *"Si vous avez un jardin et une bibliothèque, vous avez tout ce dont vous avez besoin"*, et la fête des Plantes d'Ainay-le-Vieil ne saura lui donner tort. Le temps d'un week-end, le jardin deviendra une agora colorée et expressive, un laboratoire du vivant et un marché gourmand tout à la fois, et la culture se donnera à lire tant dans les plantes que dans la curiosité des visiteurs. Le mot "culture" renouera alors avec toute sa polysémie : c'est le soin apporté aux sols et aux végétaux, comme le soin donné à son esprit ; une célébration du culte de notre nature, entre savoir-faire ancestral et passions qui ne prennent sens que dans le partage.

Pour cette 19^e édition, ce sont quelque 80 exposants de tout horizon qui ont été réunis par l'association Les Jardins de la Loublère, afin de faire découvrir au public une délicieuse variété de plantes, d'artisans et de produits liés au jardin. Des pépiniéristes aux iris et pivoines des époux Tricot, des bonsaïs de Marie Millet

aux rosiers du Berry des époux Sarraud, en passant par le paysagiste Stéphane Robin, ou encore la vannerie en osier de Jean-Rémy Guiriec, chacun pourra ravir ses cinq sens dans le cadre monumental qu'est celui du château d'Ainay-le-Vieil. Des ateliers et animations ponctueront la visite : stage floral avec Catherine Joyaux Corselli, conférence sur *Les champignons rares et méconnus* animée par Jean-Manuel Martin, animations pour les enfants avec l'association berruyère Maximomes, sans oublier la visite du château au prix de 12,50€, ainsi que restaurant, buvette et food truck.

Si l'amour des plantes et du jardin unit ces nombreux exposants, tous sont des entreprises à taille humaine engagées en faveur de l'écologie, sans laquelle les plantes dépérissent et les écosystèmes s'effondrent. En outre, la plupart disposent de sites internet pour prolonger l'expérience. La fête des Plantes n'est pas seulement un marché : c'est un espace d'échange, de curiosité et de savoir-faire, où l'humain tente un dialogue avec des êtres végétaux qui n'acceptent souvent d'être domptés par sa main qu'à leurs propres conditions.

Sophie Bonin

■ Contact : Tél. 06 73 27 16 88. Entrée 2€.

Ici commence le jardin de Nathalie Ferron

Plantes ornementales

Musicienne de métier, Nathalie Ferron cultive depuis dix ans une passion inextinguible pour les plantes ornementales. Elle a baptisé son univers Ici commence le jardin, clin d'œil à une pancarte posée jadis dans un carré d'herbe qu'elle avait semé en ville. Pour cette semencière, *"chaque semis est une école de patience et de persévérance qui nourrit une véritable philosophie de vie"*. C'est ainsi qu'elle présentera des espèces rares, conditionnées en sachets artisanaux et esthétiques, ainsi que des coffrets thématiques. Parmi elles,



le délicat *Cardiospermum halicacabum*, au nom facétieux, surnommé "pois de cœur" pour ses graines noires marquées d'un point blanc, emblème d'une passion où la semence elle-même apparaît parfois comme un discret joyau.

Des poivriers d'Asie aux assiettes berrichonnes

Poivriers et épices

C'est à l'occasion d'un voyage au Cambodge que la vie des époux Serra a changé. *"Nous y avons fait la connaissance de producteurs d'épices"*, explique Olivier Serra. De cette rencontre est née une passion pour les poivres et épices d'exception et sa propre marque, L'Olivier poivré. *"La qualité est incroyable. J'aime cuisiner et, pour moi, les épices de qualité comme celles qu'on propose, sont essentielles"*. Le couple s'approvisionne principalement au Cambodge, mais aussi à Madagascar et en Inde, réputés pour



l'excellence de leurs récoltes. À cette offre épicée s'ajoutent des plants de poivrier du Sichuan ou du Timut, résistants et faciles à cultiver, ainsi que de curcuma et de citronnelle que le couple produit en France. De quoi rehausser tous les goûts.

Les carnivores, une dévorante passion

Insolite

Pour Kim-Alain Souralaysakd, les plantes carnivores sont d'abord une passion de collectionneur. *"C'est un peu comme les Pokémon : collectionnez-les tous. Mais il y a tellement de variétés que plusieurs vies ne suffiraient pas à toutes les réunir"*, confie-t-il. Depuis 2023, avec son entreprise Carnivores de Sologne, il propose à la vente ses propres semis et, contrairement aux idées reçues, ils ne sont pas réservés aux climats tropicaux et existent dans toutes les tourbières. Ainsi, des espèces européennes résistent jusqu'à -20°C. Rustiques, esthé-



tiques, rares, ces plantes demandent de l'eau de pluie ou déminéralisée et un substrat adapté. Au-delà de leur rôle de piège à insectes, ces plantes séduisent surtout par leur singulière beauté et la surprise de leurs fleurs, pour qui les découvre.

Nos déchets biologiques, de l'or pour les plantes

Toilettes sèches

Depuis 2022, François et Brice, de Mobibois, fabriquent des toilettes sèches en bois massif, équipées d'un séparateur liquide/solide et d'une réserve de sciure, tout en soignant l'esthétique avec des gravures personnalisées. *"C'est fou de penser que nous continuons à gaspiller de l'eau potable pour évacuer ce qui pourrait nourrir nos plantes"*, explique François. Les déjections, laissées trois ans à la nature, deviennent un engrais léger, riche et écologique, parfait pour les plantations gourmandes. Cette solution, depuis long-



temps adoptée par les pays nordiques, réduit l'impact des antibiotiques dans les stations d'épuration, économise l'eau et favorise un cycle naturel vertueux. Une alternative simple et durable pour ceux qui ont la chance d'avoir un jardin.