

les jardins du Toit du Monde

Voici des informations qui vous permettront de vérifier vos réponses au test de la page 3 de la présentation du projet des jardins du Toit du Monde. Elles vous permettront aussi d'en savoir plus sur les différentes plantes visibles dans le jardin qui se trouve au 12, rue des Carmélites à Poitiers.



Amour en cage : variété décorative de physalis que l'on trouve en Europe et un peu partout dans le monde.



Basilic : De nos jours, le basilic, est une herbe aromatique des plus utilisées au monde. Bien que le soi-disant basilic doux soit principalement connu et répandu en Italie, les variétés de basilic, chacune avec des caractéristiques et des arômes différents, sont nombreuses et beaucoup d'entre elles se trouvent sur le continent asiatique.



Peu de gens savent, en effet, que cette herbe est probablement **originnaire de l'Inde** et qu'à partir de là, elle s'est ensuite propagée dans les régions voisines pour atteindre l'Occident.

Coriandre : L'origine de la coriandre est incertaine. Elle pousse à l'état sauvage **dans une vaste zone au Proche-Orient** et dans le **Sud de l'Europe**. En France, des fouilles archéologiques ont mis en évidence la présence de la coriandre depuis l'Antiquité. Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne.IXe).



Courgette : originaire de l'Amérique centrale.

Au Paléolithique, des courges sauvages, ancêtres de la courgette semblent avoir été consommées par les nomades cueilleurs d'Amérique centrale, entre le Mexique et le Guatemala. Elles y seront progressivement domestiquées. La courgette, qui appartient à la famille des courges dites « à moelle », a probablement été sélectionnée et cultivée par les peuples du Sud du Mexique.

Au gré des échanges entre les peuples amérindiens, la courge s'est ensuite rapidement

disséminée vers le nord comme vers le sud au moment du Néolithique. Des variétés ayant plus de chair et une saveur plus fruitée sont développées.

Au 16^e siècle, les Conquistadores découvrent l'*askutasquash* des Indiens du Nouveau Monde et en rapportent en Europe pour les jardins botaniques, avant de les cultiver comme légume. Pendant 400 ans, elle fait l'objet de sélections successives dans le but d'obtenir une floraison hâtive, des plants compacts et des fruits uniformes. Elle est rapidement adoptée en Afrique et en Asie où elle symbolise l'abondance et la fécondité. Les États-Unis, la Chine, le Moyen-Orient et l'Amérique du Sud produisent de leur côté, des cultivars adaptés à leur cuisine et à leur climat respectifs.

C'est au 20^e siècle que la courgette s'étend sur tout le territoire français depuis les rives de la Méditerranée où elle est cultivée depuis environ 200 ans.

En 1929, la courge d'Italie devient officiellement la « courgette » dans la langue française.



Salades : originaires du croissant fertile entre le Tigre et l'Euphrate.

De grandes voyageuses. Il existe différentes espèces sauvages de laitues et de chicorées en Europe mais il est probable que l'origine de leur culture vient de l'Orient et du Moyen-Orient. C'est là qu'on lie, plusieurs millénaires avant JC les premières sélections de salades. Car il y a un monde



entre les salades sauvages et les salades d'aujourd'hui. Les salades sauvages ne pouvaient pas, elles montaient en graines rapidement, elles étaient plus amères et portaient des petits poils peu agréables à manger. Il a ainsi fallu plusieurs millénaires de cultures pour débarrasser cette plante de ces défauts. Ce sont donc des salades déjà un peu améliorées (par rapport au type sauvage) qui sont arrivées en Grèce et chez les Romains 4 siècles avant JC. Lors de la conquête de la Gaule par les Romains, nos ancêtres se mettent eux-aussi à cultiver leurs premières salades.

Les Italiens continuent à sélectionner de nombreuses variétés et la culture de la salade reste avant tout une affaire méditerranéenne. Plus au nord, la consommation de salade n'est pas vraiment rentrée dans les moeurs et la littérature agricole française du Moyen-âge ne cite que cinq variétés : « la petite, la commune, la crépue, la têtue et la romaine ».

Mais la Renaissance arrive et l'influence de l'Italie va avoir lieu dans tous les domaines, dans le domaine des arts surtout mais aussi dans le domaine du jardin (tout ce qui venait d'Italie était « le must » de l'époque). C'est à partir de la Renaissance que la gamme de salades va se développer. Plus tard, la Quintinie, le célèbre jardinier du roi Louis XIV, cultivera dans son jardin royal une quinzaine de variétés de laitues (« la Perpignanne », « la capucine », « l'impériale » ...). Le nombre de variétés disponibles va augmenter, grâce à la sélection de jardiniers amateurs et professionnels, et nous aurons, au XIXème siècle, un catalogue de salades qui préfigure ce qui existe aujourd'hui.

Les salades européennes avaient traversé l'Atlantique dès Christophe Colomb et ont continué pendant plusieurs siècles de déferler sur le continent américain. C'est un fait important, car dans les années 1920, ce seront les producteurs de semences américains qui donneront un nouvel essor aux salades en développant des variétés modernes résistantes au mildiou et à la rouille.

fines herbes ou ciboulette : Originaire de Chine, la ciboulette est une plante aromatique de la famille des alliées, comme l'ail ou l'oignon. Utilisée depuis plus de 5000 ans en Asie, elle a été rapportée en Europe par Marco Polo. Le terme "ciboulette" est apparu dans la langue française au 14e siècle, et auparavant, il semblerait qu'on l'appelait ciboule. Elle était également surnommée "appétits", pour faire allusion à ses propriétés apéritives.

Également dénommée **cive, civette, fines herbes, ou fausse échalote**, cette plante vivace se développe sous forme de fine tige verte. Si elle n'est pas cueillie assez tôt, la tige donne naissance à une petite fleur violette. La ciboulette est l'une des plantes les plus faciles à cultiver ! N'hésitez pas à en faire pousser chez vous, dans un pot que vous placerez au soleil.

Autres noms vernaculaires : appétit (**poitevin**), brelette, chiboulette. Dans d'autres langues, portugais : *cebolinha*, allemand : *Schnittlauch*, anglais : *chives*, espagnol : *cebollino*, italien : *erba cipollina*.



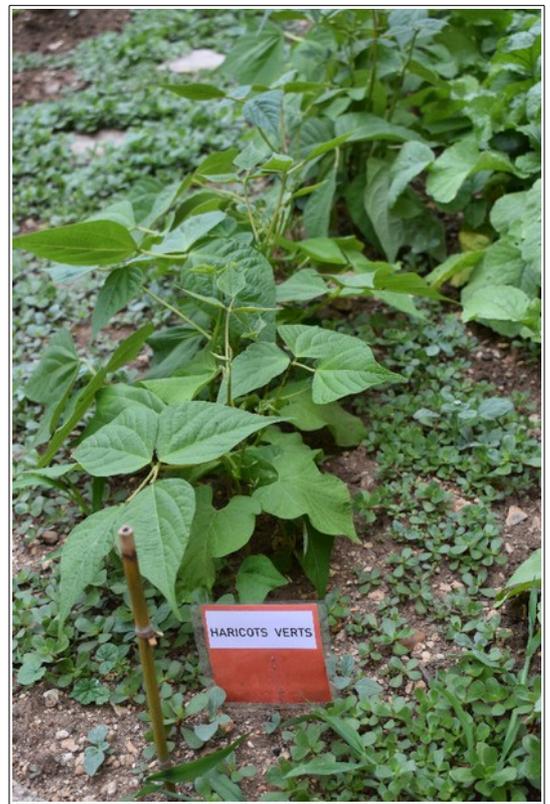
La Ciboulette fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne.

haricot vert :

C'est un des légumes cultivés depuis le plus longtemps dans le monde, et en particulier en **Amérique du Sud dont il est originaire**.

Il a été rapporté en Europe par Christophe Colomb après avoir été cultivé pendant plus de 7000 ans dans les Andes.

D'abord consommé essentiellement sous forme de graine sèche, facilement stockable et transportable, le haricot est mangé en gousse tendre depuis la fin du 18e siècle seulement.



Houblon : Bien qu'assez discret, le **houblon français** a une longue histoire remontant au VIIIème siècle. Déjà retrouvé dans des ordonnances royales de Pépin le Bref, Roi des Francs (714-768), il remplace peu à peu les plantes aromatiques dans la Cerveoise, créant ainsi cette boisson qui nous est tant chère : la bière. Déjà reconnu et répertorié comme ingrédient de la bière par l'Abesse Hildegarde de Bingen en 1070, il faudra attendre le XVIIème siècle pour que cette plante fasse sa place dans les Flandres, et encore jusqu'au XIXème siècle pour que sa culture soit réellement promue et développée en Alsace. C'est le brasseur allemand François Derendinger qui, avec 800 plants rapportés de ses voyages en Bohême, implante la culture du houblon dans la région de Haguenau. Parmi ses plants se trouvait du Saaz, considérés comme la souche initiale du houblon d'Alsace. Au début du XXème siècle, le houblon se développe sur plus de 6 900 hectares de production, dont 58% se trouvent en Alsace, le reste dans le Nord, la Côte d'Or et la Lorraine. Dès 1916, avec la popularisation de la bière, la production française de houblon est alors jugée insuffisante.



Lavande :

Cette plante millénaire serait **originaires de Perse**. Au 1er siècle, Pline l'ancien, le naturaliste et Dioscoride médecin et botaniste mentionnent dans leurs ouvrages les lavandes "Aspic" et "Stoechas". Dioscoride les classent parmi les plantes précieuses. Le mot lavande daterait du moyen-âge, mais cette plante était déjà utilisée par les Égyptiens, les Grecs et les Romains pour parfumer leurs bains et entretenir leur linge.

Les celtes fabriquaient une lotion à base d'huile essentielle de lavande appelée le "Nard Celtique" employé en pharmacie et en parfumerie. On fait référence au nard dans le nouveau testament où dans la maison de Simon le lépreux, Madeleine la pécheresse oignit les pieds du seigneur avec ce nard.

En 1371, la culture de la lavande existait en Bourgogne sous forme de "jardins de simples" où l'on cultivait d'autres herbes servant aux apothicaires.

A partir du 16ème siècle l'essence de lavande est distillée en Provence, elle soigne les plaies et sert de vermifuge. Au 18ème siècle, en association avec d'autres plantes aromatiques, la lavande fut un remède employé contre la peste.

C'est au 19ème siècle avec le développement de l'industrie et de la parfumerie que l'on commence à cultiver cette plante sauvage.



Menthe :

Histoire et mythologie ;

Hadès, Dieu des ténèbres fit la cour à la nymphe Minthé, sa femme Persephone, jalouse la transforma en plant de menthe. Ne pouvant la ramener à la vie, Hadès lui donna son parfum. La menthe est cultivée depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales.

On l'a retrouvée dans un tombeau égyptien datant de l'an -1000.

Les hébreux faisaient un breuvage sacré avec cette plante.

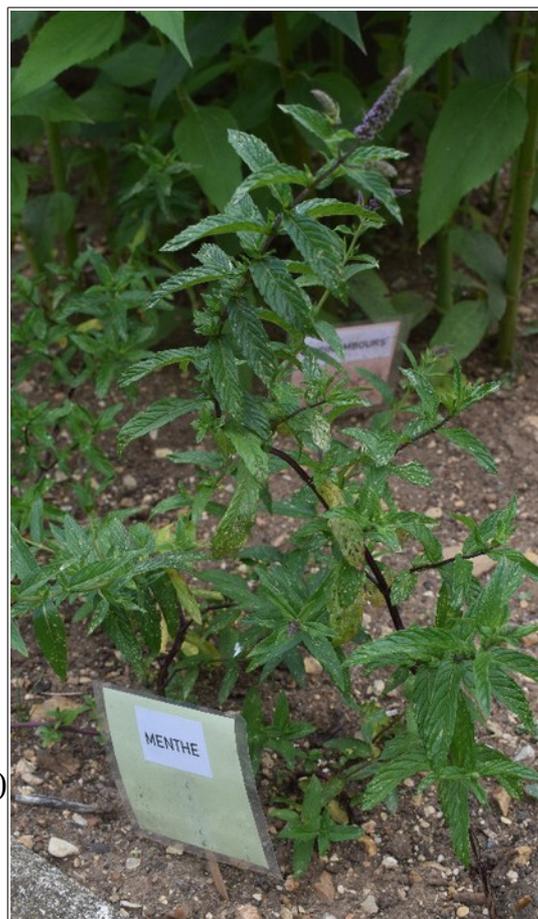
Les pharisiens payaient une dîme sur la menthe.

Les Romains aromatisaient leur vin et l'incorporaient à la plupart de leurs sauces; leurs femmes mâchaient une pâte faite de menthe et de miel pour avoir l'haleine fraîche !

Les chinois du sud (Yunnan) en font une soupe médicinale avec uniquement des feuilles de menthe cuites dans un bouillon légèrement salé.

Son origine :

La menthe est originaire d', et est diffusées sur tout le globe. Il existe environ 69 espèces de menthe (beaucoup sont hybridées) On a décompté environ 600 variétés de menthes



navet :

C'est est une sous-espèce de plante herbacée de la famille des Brassicacées, cultivée comme plante potagère ou fourragère pour sa racine charnue allongée ou arrondie, consommée comme légume. Il a probablement été domestiqué indépendamment **en Chine et en Europe de l'Est**.



Oignon : originaire du Moyen-Orient

Il y a 5 000 ans : Bien qu'on n'ait pas découvert l'ancêtre sauvage de l'oignon, son premier centre de domestication pourrait être le sud-ouest asiatique où il est cultivé depuis plus de 5 000 ans.

A l'Antiquité : L'oignon est cultivé par l'homme depuis des millénaires, d'abord en Chaldée, puis en Egypte, depuis les premières dynasties, en Mésopotamie, 3000 ans avant Jésus-Christ, en Grèce et sur toute l'Europe sans rupture temporelle. Il est très apprécié des Egyptiens, surtout cru. On en fait mention dans des textes de l'Égypte antique datant de plus de 4 000 ans, ainsi que dans où l'on rapporte que, durant leur exode (1 500 ans avant notre ère), les Hébreux pleuraient son absence, de même que celle de l'ail et du poireau. Il possède aux yeux des Grecs de grandes vertus thérapeutiques, quant aux Romains, ils lui consacrent des jardins particuliers, les *cepinae*.

Au Moyen Age : Au Moyen Age, il est consommé abondamment et fait partie des recettes médicinales, mais aussi des superstitions et même de la sorcellerie. Il est censé guérir les verrues, ses cataplasmes calment la douleur et font disparaître la typhoïde, des rondelles appliquées autour du cou suppriment l'enrouement. Laisser un oignon entamé sur une table, porte malheur. Une jeune fille qui dort avec un oignon sous son oreiller rêve à son soupirant. Planter des oignons un vendredi saint protège des insectes et de la sécheresse. Même si on en cultive déjà quelques variétés au IX^e siècle, l'oignon n'est vraiment populaire en Europe qu'au Moyen Âge. Surtout dans les pays du Nord et de l'Est, où il devient



l'un des piliers de la cuisine et de l'alimentation. Dans les pays méditerranéens, on le mange surtout cru, d'une variété douce.

1273 : Le terme « oignon » apparaît dans la langue française en 1273. La forme définitive, « oignon », apparaîtra au XIV^e siècle. Le mot vient du latin populaire *unio*, *unionis* qui, en Gaule, a éliminé *caepa* (d'où viennent « cive », « ciboule », « civette », « ciboulette »), mot employé jusque-là pour décrire ce légume.

XVe siècle : l'oignon est l'une des premières plantes européennes à être cultivées en Amérique, d'abord dans les Caraïbes, où Christophe Colomb l'y introduit lors de son deuxième voyage en 1493. Le fait que l'oignon se conserve et ses propriétés anti-scorbutiques connues de longue date en on fait un aliment préféré des marins.

Aujourd'hui : On le produit dans toutes les régions tempérées du globe et des essais visant à l'implanter dans les régions semi-désertiques sont en cours.

origan :

Originaire d'**Europe**, l'origan a été exporté au Moyen-Orient. Il est connu et reconnu par les peuples de l'Antiquité pour son goût prononcé et ses vertus médicinales.

L'origan était reconnu pour deux propriétés, son rôle protecteur et en tant que philtre d'amour : « quelques feuilles dans le repas de l'élue de son cœur ».



physalis : ou coquelet du Pérou

La plante, originaire des zones andines de Colombie, Pérou, Bolivie dans des altitudes jusqu'à 3200m, a été largement introduite en culture dans d'autres régions tropicales, subtropicales et même des zones tempérées. Elle doit son nom de groseille du Cap au fait qu'elle fut cultivée par les premiers colons du cap de Bonne-Espérance avant 1807. En Afrique du Sud, le Physalis est cultivé commercialement pour ses fruits et des confitures souvent exportées. Le Physalis est aussi cultivé à petite échelle au Gabon et dans d'autres parties de l'Afrique centrale. À Madagascar il porte le nom de pok-pok, et l'on en fait de la confiture ou du rhum arrangé.

Peu de temps après son adoption au Cap de Bonne-Espérance, il fut importé en Australie, où il a été l'un des rares fruits des premiers colons en Nouvelle-Galles du Sud. Là, il a longtemps été cultivé sur une grande échelle et est abondamment naturalisé dans le Queensland, Victoria, l'Australie méridionale, l'Australie occidentale et le nord de la Tasmanie. Il est également cultivé en Nouvelle-Zélande où il est dit que «la ménagère est parfois gênée par la quantité de baies dans le jardin».

Il a récemment été cultivé au Chili, produisant des fruits d'une étonnante saveur et arôme (en comparaison avec les fruits d'origine tropicale), une conséquence directe de la grande différence de température entre le jour et la nuit dans le sud du Chili. Toutefois, au Chili, la production n'est possible que de décembre à mai.



Poireau : originaire d'Asie Centrale

Le poireau, de son nom latin *Allium porrum*, est un légume cousin de l'oignon qui fait partie de la famille royale des liliacées. Consommé depuis le début de l'Antiquité, le poireau est originaire de l'Asie centrale. À cette époque, il était déjà au menu des Égyptiens. Plus tard, les Romains, pionniers de la gastronomie, ont beaucoup cuisiné le poireau, surtout pour leurs grands festins.

Au Moyen Âge, la culture du poireau a été introduite en Europe où il est demeuré un légume très prisé jusqu'à aujourd'hui. Le pays de Galles lui a même consacré son emblème et il demeure, à ce jour, le légume national. La culture du poireau s'est ensuite élargie en Amérique du Nord dès l'arrivée des premiers colons. À la fois légume et condiment, le poireau a toujours su rehausser les mets les plus variés de son parfum unique et son goût plus doux et plus sucré que l'oignon.



Poivron : originaire du Mexique

Domestiqué depuis au moins 7 000 ans :

D'après des vestiges trouvés dans une grotte de Tehuacan au Mexique, le piment est domestiqué depuis au moins 7 000 ans.

Originaires d'Amérique centrale, poivrons et piments sont issus du même arbuste, une solanacée annuelle (de la même famille que la tomate et l'aubergine). Ce sont leur forme et leur saveur, plus ou moins piquante, qui les différencient.

1493: En 1493 le Docteur Chanca, médecin de l'expédition de Christophe Colomb, nota sur une île (Cuba) que les Indiens assaisonnaient leur nourriture avec une plante nommée « agi ». Il crut qu'il s'agit de poivre rouge et que l'équipage était enfin parvenu aux Indes. C'était une erreur, mais le nom restera. « Poivron », qui désigne les fruits de saveur douce, en est dérivé. Ce mot est utilisé plus couramment par les Français, qui préfèrent réserver le terme de « piment » aux variétés à saveur piquante.

Au retour de son premier voyage en Amérique, Christophe Colomb introduira le piment en Europe. Les Espagnols, relayés par les Portugais, le répandront ensuite rapidement dans le monde, et il sera adopté dans bon nombre de cuisines nationales.

XVI^e siècle : Piments et poivrons sont arrivés en Europe au 16^{ème} siècle. On en recensait déjà des dizaines de variétés aux formes et aux couleurs très variées.

1699 : On ne sait pas quand exactement le poivron à quatre lobes est apparu en Europe, mais il en aurait été fait mention la première fois en 1699 par un Anglais du nom de Wafer, pirate

de son état, qui aurait vu au Panama des plants chargés de ces gros fruits.

XVIII^e siècle : Ce n'est qu'à partir du 18^{ème} siècle que leur culture s'est véritablement développée et que ses couleurs sont si variées : pourpre, rouge vif, orange, vert, jaune pâle...

Le poivron a été assez largement cultivé en Europe depuis le XVIII^e siècle. Il constitue la base du plat national hongrois, le goulasch, et figure dans de nombreux plats traditionnels dans tout le bassin méditerranéen : ratatouille provençale, piperade basquaise, paëlla espagnole, antipasti italiens, etc.

1932 : C'est du poivron qu'en 1932 un chercheur hongrois, S. Györgyi, parvint à extraire la vitamine C : il l'isola sous forme de poudre blanche cristallisée, et il réussit à en obtenir 500g, en utilisant 2 tonnes de poivrons ! C'est lui qui donna à cette vitamine le nom d'acide ascorbique, c'est à dire "capable de prévenir le scorbut".

Aujourd'hui : Le poivron a mis longtemps à s'imposer sur nos tables. Sa présence sur nos marchés n'est courante que depuis un quart de siècle grâce à l'influence de la cuisine nord-africaine. Son appellation courante "piment doux" vient du latin "pigmentum", élément de coloration. On le surnomme "Corail des jardins".

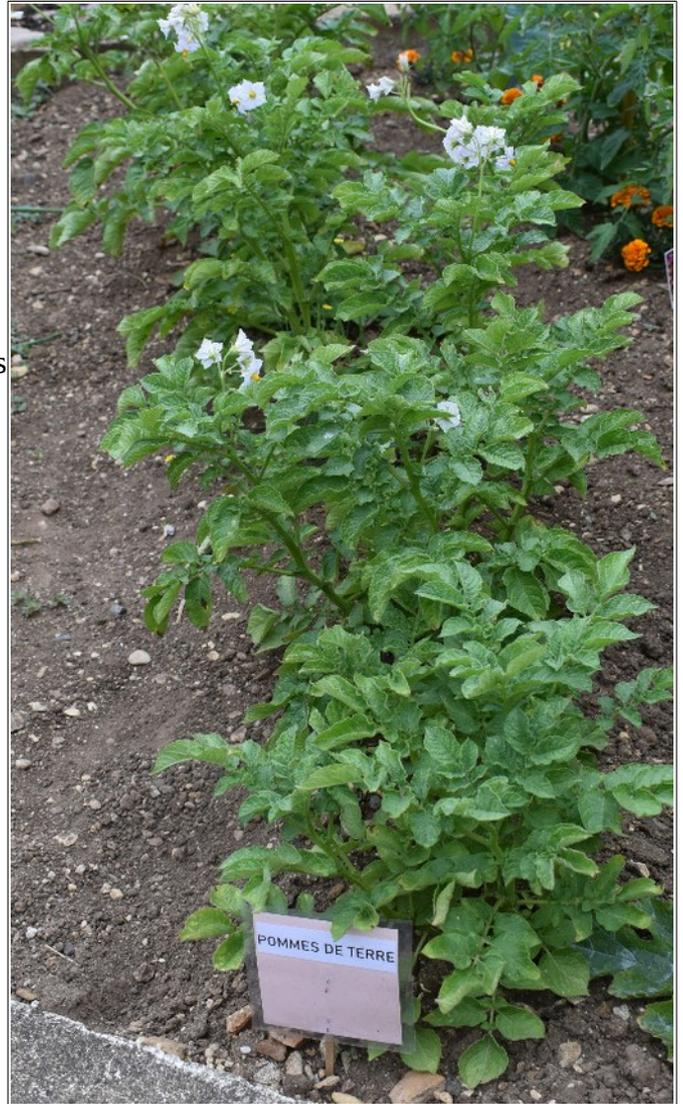


pomme de terre : originaire d'Amérique du Sud

La pomme de terre a traversé l'Atlantique au 16^{ème} siècle, avec les conquistadors espagnols de retour des Amériques.

Originaire d'Amérique du Sud, la pomme de terre fût introduite d'abord en Espagne sous le nom de "patata", elle se diffuse timidement vers l'Italie et les États pontificaux qui la prénomme "taratoufli" (petite truffe), puis vers le sud de la France et l'Allemagne. C'est à Saint-Alban d'Ay, en Ardèche, que l'histoire de la pomme de terre connaît un tournant, la plante produisant les tubercules de pommes de terre, aujourd'hui encore appelés "Truffoles" (du patois "las Trifòlas") aurait été cultivée pour la première fois en Europe, vers 1540.

L'histoire de la pomme de terre se poursuit en Europe au milieu du 16^{ème} siècle : l'aventurier Raleigh la fait entrer en Angleterre. C'est d'ailleurs de ce pays qu'elle partira coloniser l'Amérique du Nord. Elle est ensuite introduite en France dès le début du 16^{ème} siècle, au sud par Olivier de Serres, sous le nom de "cartoufle", et à l'est, par Charles de l'Escluze.



La pomme de terre s'implante assez rapidement à partir de 1618 dans la plupart des pays d'Europe, grâce, si l'on peut dire, à la guerre de Trente Ans. Mais elle est longtemps boudée en France, en effet à l'origine on la considérait comme toxique, c'est pour cela que la pomme de terre était réservée à l'alimentation des animaux.

Antoine-Augustin Parmentier, le promoteur de la pomme de terre.

Ce n'est qu'au **18^{ème} siècle**, grâce à la ténacité et l'ingéniosité d'**Antoine-Augustin Parmentier**, pharmacien aux armées, que ses qualités sont enfin reconnues. Lors de sa captivité en Prusse, Parmentier a pu apprécier les vertus nutritives de la pomme de terre. Il les recommande donc pour résoudre le problème des famines endémiques qui ravagent encore la France à cette époque. Il va plus loin encore en plantant des champs de pommes de terre aux alentours de Paris et en obtenant du roi qu'ils soient gardés le jour seulement par des soldats. La nuit, convaincus de la valeur des précieux tubercules, les habitants les dérobent et en assurent ainsi la publicité.

Le couronnement de l'action promotionnelle de Parmentier est **le dîner qu'il offre au roi et à la reine en 1785** et au cours duquel ne sont servis que des plats comportant des pommes de terre.

Son implantation ne cesse de progresser en France et en Europe, puis dans le monde entier. Son importance est devenue telle, qu'en Irlande vers 1850, une attaque de mildiou provoque la famine et la mort d'un million de personnes puis l'émigration en Amérique d'un million d'autres.

Radis :

Petit rave ou bien encore ravanet, cette plante potagère est mieux connue sous le nom de radis. Présent depuis le Néolithique, il semble être originaire d'**Asie Mineure** et était apparemment déjà au menu des Égyptiens et Babyloniens, il y a plus de 4000 ans.

Ce petit légume était très prisé des guérisseurs de l'Antiquité, qui lui trouvait mille et une vertus. Ils le pensaient notamment capable de stopper une hémorragie ou de calmer la toux.

Sauvage à la base, il a beaucoup voyagé (au gré de ses graines et du vent et par la manipulation humaine) et est maintenant cultivé en France (2e producteur européen) essentiellement en Pays de Loire, en Rhône-Alpes, dans le Centre et en Provence. Le radis d'antan n'avait sûrement pas grand-chose à voir avec le radis que nous consommons aujourd'hui. Les deux variétés les plus connues (radis noir et radis rouge) sont arrivées en France il y a peu, au XVIe et XVIIIe siècle



Romarin :

Le romarin, trouve son origine en **Europe du Sud**, où il est depuis longtemps utilisé comme aromate et plante médicinale. Dans l'Antiquité, les Grecs le dédiaient à la déesse Aphrodite et les Romains le faisaient brûler pour son effet bienfaisant. Plus tard, son effet énergisant fut mis au centre et le romarin devint un symbole porte-bonheur. Les mariées portaient une couronne de romarin, une branche était posée dans le berceau des baptisés et l'herbe aromatique accompagnait les morts dans leur dernier voyage.

Au Moyen-Âge, le romarin était utilisé comme plante médicinale pour obtenir gloire et célébrité. Aux temps anciens, cette plante aromatique avait des usages externes à la cuisine : on l'utilisait contre les rages de dents et les pieds froids, les problèmes gastriques, l'athérosclérose, les symptômes d'empoisonnement, la fatigue, les attaques cérébrales et pour la circulation sanguine. En outre, on se protégeait avec du romarin des mauvais esprits et de la peste aussi.

Il est aujourd'hui principalement cultivé aux Pays-Bas et dans les pays des Balkans. Une partie de la récolte est destinée à l'industrie, où le romarin sert notamment d'ingrédient aromatique pour la production de savons.



Roquette :

La roquette appartient à la famille des crucifères, comme la moutarde, le colza, le chou ou le navet. Très appréciée dans l'Antiquité et au Moyen Age, elle a été cultivée jusqu'au début du XIXème siècle, avant de sombrer dans l'oubli. Elle continue cependant à être couramment consommée dans certains pays du sud de l'Europe (en Grèce, en Italie ou en Turquie, par exemple), et elle figure dans la vraie recette du mesclun provençal. Elle est maintenant à nouveau disponible sur le marché, seule ou en mélange.



thym :

L'histoire du thym remonte à l'Antiquité, où cette herbe aromatique était vénérée pour ses propriétés médicinales et culinaires. Les premières références au thym se trouvent dans les écrits de civilisations anciennes telles que l'Égypte, la Grèce et la Rome. Les Égyptiens utilisaient le thym dans leurs pratiques d'embaumement, tandis que les Grecs en faisaient un ingrédient essentiel dans leurs bains rituels pour symboliser la purification.

Les Romains, eux, appréciaient le thym pour ses qualités aromatiques et l'utilisaient abondamment dans leur cuisine. Ils ont également contribué à la diffusion du thym à travers l'Europe, facilitant ainsi son adoption dans différentes cultures. Le thym était souvent associé à la bravoure et à la protection, et les guerriers romains l'emportaient avec eux sur le champ de bataille pour ses vertus purifiantes et ses effets revigorants.

Au fil des siècles, le thym a conservé son statut d'herbe polyvalente, présente dans les jardins médiévaux et les monastères où les moines médiévaux l'ont cultivé pour ses propriétés médicinales. Son utilisation s'est répandue à travers les époques, et aujourd'hui, le thym est apprécié dans le monde entier, tant pour ses arômes uniques que pour ses bienfaits pour la santé.



Tomate : Amérique du Sud → Italie → Provence → toute la France

La tomate vient de l'Amérique du Sud, avec des formes sauvages rencontrées au Pérou et en Equateur mais elle a été cultivée pour la première fois au Mexique par les Aztèques qui l'appelaient "tomalt". L'Europe ne l'a connue que vers le XVI^e siècle lorsque les espagnols et les portugais l'ont ramenée après leur découverte de l'Amérique. Les italiens l'ont appelée "pomodoro" qui se traduit par "pomme d'or" et en font surtout de la sauce. De l'Italie, elle gagne la Provence et conquiert petit à petit la France qui ne l'utilisait que de façon ornementale, craignant sa toxicité.



Ce n'est qu'au cours du XVIII^e siècle que la tomate va vraiment être consommée de façon alimentaire, et apparaît dans les catalogues de graines (1778). Avec la Révolution, les parisiens vont découvrir la tomate grâce aux marseillais. Cependant, il faudra attendre la fin XIX^e siècle et le début du XX^e siècle pour qu'à la fois sa consommation se démocratise davantage et que son offre en semences se diversifie en France.

Au XIX^e siècle, les migrants européens emportent avec eux des graines de tomates aux États-Unis, ce qui va permettre au pays de fabriquer le ketchup le plus célèbre au monde et de devenir l'un des plus gros producteurs actuels, derrière la Chine qui, bien que ne consommant pas de tomates, en a fait une méga-industrie qu'elle délocalise même en Afrique.



Topinambour : Canada et USA → France

Le topinambour est originaire d'Amérique du Nord où il était cultivé par des Premières nations bien avant l'arrivée des Européens.

L'explorateur français Samuel de Champlain le découvre en 1603 lors de ses expéditions dans la Nouvelle France (actuel Canada) via ses interactions avec les populations autochtones. Il rapporte que les populations indigènes le cultivent de longue date comme fourrage et comme légume. Du fait de son importance pour la survie de ces populations, ce dernier était considéré comme un symbole de paix. Il était offert symboliquement lors des cérémonies sacrées.

Sa diffusion en Europe se développe rapidement grâce à sa culture facile même dans des sols pauvres. Il est appelé poire de terre dans le *Traité des aliments* de Louis Lémery en 1702.

Passé de mode dès le milieu du XVIIe siècle, il est mis à l'écart au XVIIIe siècle lorsque la promotion de l'agronome Antoine Parmentier fait de la pomme de terre, aliment plus calorique, la reine des tubercules.

Durant la Seconde Guerre mondiale, sa consommation augmente, car le topinambour n'est pas réquisitionné au titre des indemnités de guerre à verser à l'Allemagne. En effet, pendant la Première Guerre mondiale et les années qui suivirent, les populations civiles allemandes et autrichiennes avaient dû faire face à une quasi-famine et n'avaient survécu qu'en cuisinant raves et topinambours à toutes les sauces.

Le topinambour en a longtemps gardé une mauvaise réputation : utilisé pour nourrir le bétail ou associé aux aliments de disette et aux souvenirs de guerre. Au début du XXIe siècle, ce tubercule suscite un regain d'intérêt dans le cadre de l'engouement pour les légumes oubliés. Il est notamment réhabilité par des chefs de cuisine et sur les marchés où il est vendu parfois sous l'appellation d'« artichaut de Jérusalem ».

Le topinambour est considéré comme une plante invasive en Suisse, il contribue à l'érosion des bords des cours d'eau en hiver.



Tournesol : Amérique du Nord

Le tournesol fut domestiqué par les Indiens d'Amérique du Nord, vers 2 500 avant J.-C., pour ses propriétés alimentaires (graines et huile), médicinales et tinctoriales. Les grands navigateurs, au XVIe siècle, l'introduisent en Europe, mais davantage comme plante ornementale. Au XVIIIe siècle, les Russes l'utilisent pour ses qualités oléagineuses... parce qu'il ne figure pas sur la liste des corps gras interdits par l'Église orthodoxe pour le carême. La teneur en huile des graines, de 20 % à l'origine, atteint 40 % à la fin du XIXe siècle grâce au travail de sélection réalisé dans ce pays. Dans les années 1960, la culture du tournesol se développe en Europe occidentale. Depuis, ses qualités ont été nettement améliorées : ses graines contiennent désormais 55 % d'huile, un taux plus faible en acides gras saturés et une plus forte teneur en vitamine E.



Vous avez peut-être remarqué qu'au milieu de nos tomates, nous avons planté des œillets. Nous l'avons fait pour 3 raisons :

- pour faire joli,
- pour attirer les abeilles car elles sont indispensables pour la pollinisation,
- pour faire un clin d'œil à nos amis portugais qui cette année ont fêté les 50 ans de la Révolution des Œillets. En effet, c'est le 25 avril 1974 que cette révolution a mis fin à une dictature pour la remplacer par un gouvernement démocratique.



Biodiversité : les animaux et les fleurs sont de bons amis dans le jardin du 12.

