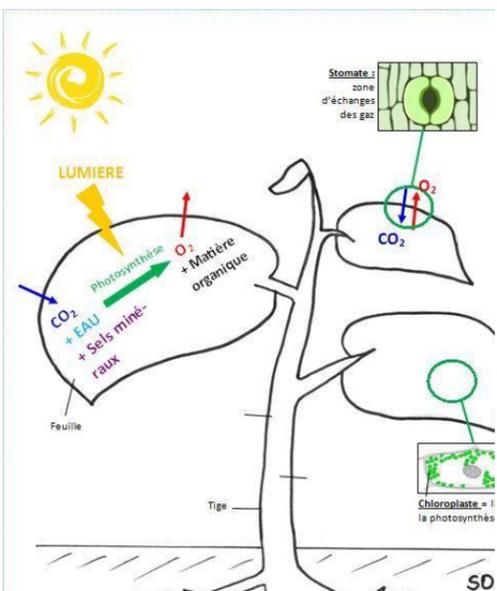


Les plantes écoutent-elles de la musique ?

Les plantes respirent par de nombreuses bouches que l'on appelle « stomates ». Les scientifiques ont découvert que les stomates des plantes réagissent à la musique.

Rites ou croyances, jusqu'à la fin du Moyen Age en Europe, les hommes utilisaient des rituels agraires accompagnés de musique et de chants pour aider la germination et la pousse des plantes. Aujourd'hui dans quelques tribus indiennes d'Amérique et d'Afrique, ces rituels sont encore utilisés. Les aborigènes d'Australie quant à eux, utilisent des chants pour faire pousser leurs plants de tomates.



En 1996, Joël Sternheimer, a fait au Sénégal des expériences sur des plants de tomates. Il a étudié l'effet de la musique sur la protéine TAS 14 (protéine de résistance de la tomate à la sécheresse). Cette protéine aide les plants à résister à la sécheresse. Pour cela Sternheimer a passé trois minutes par jours de la musique aux plants de tomates pour stimuler cette protéine. Il a de plus, placé des plants « témoins » élevés dans des conditions normales. Les résultats obtenus sont remarquables. Les plants soumis à l'écoute de la musique eurent une croissance nettement supérieure. Les pieds de tomates faisaient en moyenne 1.70 mètres, les tomates étaient plus grosses et parfois même éclatées à cause d'un excès d'eau alors que ces plantes avaient en réalité consommé moins d'eau par rapport aux autres plants, cultivés avec un arrosage selon l'habitude de la région. D'autres expériences ont pu démontrer que le temps d'exposition, le volume sonore et le tempo avaient également une importance sur le développement des plantes.

Ces recherches et ces expériences offrent des alternatives douces à l'utilisation de traitements chimiques sur cultures et aux plantes transgéniques, technologies onéreuses pour les pays du tiers monde et potentiellement nocives. L'utilisation de la musique ouvre des perspectives pour lutter contre la pollution de l'air en stimulant la photosynthèse des plantes qui poussent dans les villes.

D'autres expériences doivent encore être réalisées à plus grande échelle en diffusant la TAS 14, mais aussi d'autres musiques moléculaires pouvant notamment influencer sur le goût des aliments ou sur leur conservation.

Même si de nombreux scientifiques sont encore sceptiques quant aux effets de la musique sur les plantes, les recherches, en particulier celles de Joël Sternheimer semblent offrir des voies de réponse à beaucoup de maux de notre époque et un champ d'application énorme, notamment dans les pays en voie de développement. Elles permettraient d'accroître les potentiels de certaines cultures sans pour cela jouer aux apprentis sorciers.

Feuille de Chou n°228

-La petite gazette réalisée par les Jardinières et Jardiniers en parcours insertion-



*Les Maraîchers
de la Coudraie*
CHANTIER D'INSERTION



271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Pour fêter la fin d'année, nous vous offrons cette délicieuse poésie:

Le polar du potager

Drame dans le potager, le jardinier s'est fait voler.

On lui a tout pris, il n'a plus un radis.

L'inspecteur La Binette vient mener l'enquête.

Il interroge la courgette, elle n'est pas dans son assiette.

Le navet n'est pas là, « toujours au cinéma celui-là ! »

« Nom d'un gratin, mais quel mystère, s'exclame la pomme de terre ! »

« Je veux voir un AVOCAT » hurle le rutabaga.

Dans le potager c'est la foire d'empoigne...

**Quand tout à coup, en pleine macédoine, le radis perdu refait son apparition,
il était parti aux champignons !**



Violaine et Jean-Marc

Le panier de la semaine

| Légumes | Variété | Unité | Prix | PETIT PANIER | | GRAND PANIER | |
|-----------------|-------------------------|---------|---------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| | | | | Quantité | Prix | Quantité | Prix |
| Miel | La Coudraie | Pot | 3.50 € | 1 | 3.50 € | 1 | 3.50 € |
| Patidou | | Pièce | 1.60 € | 1 | 1.60 € | 1 | 1.60 € |
| Kiwi | De chez Guillaume Ragot | Kg | 3.00 € | 0.400 kg | 1.20 € | 0.400 kg | 1.20 € |
| Mesclun | | Kg | 13.00 € | 0.100 kg | 1.30 € | 0.100 kg | 1.30 € |
| Oignon | Rosé d'Armorique | Kg | 2.80 € | 0.600 kg | 1.68 € | 0.600 kg | 1.68 € |
| Thym | | Bouquet | 0.50 € | 1 | 0.50 € | 1 | 0.50 € |
| Salade | | Pièce | 1.20 € | | | 1 | 1.20 € |
| Poireau | | Kg | 2.80 € | | | 0.500 kg | 1.40 € |
| Betterave cuite | | Kg | 6.00 € | | | 0.500 kg | 3.00 € |
| Total | | | | | 9.78 € | | 15.38€ |

Echos des jardiniers

Malgré les intempéries la sécheresse continue à sévir ! Le soleil est toujours au rendez-vous, la lune d'hier n'avait plus qu'un croissant, et une baguette tradition (s'il vous plait).

Bonnes fêtes à tous et à l'année prochaine sous le soleil !

Zoom sur le jardin

Plantation : Chou de Douarnenez

Semis : Petit pois ; mâche

Travaux : Montage des serres

Le légume de la semaine et sa recette



Patidou farci miel chèvre

Personnes : 2 préparation : 10min cuisson : 45min

- 1 patidou
- 20 cl de crème fraîche
- miel
- 100 g de chèvre frais
- une poignée de noisettes concassées
- poivre sel

- 1- Brosser soigneusement le patidou.
- 2- Découper dans la partie haute un chapeau.
- 3- Evider la courge. Réserver.
- 4- Dans un petit saladier, mélanger à la fourchette le chèvre, la crème et les noisettes concassées. Poivrer.
- 5- Garnir le patidou du mélange au chèvre. Remettre le chapeau.
- 6- Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- 7- Mettre le patidou dans un plat allant au four. Enfourner pour 40-45 minutes environ (la courge doit être tendre)
- 8- A la sortie du four, ôter le chapeau et verser un filet de miel sur le fromage

Mousse de mascarpone et kiwi

Temps 10 minutes pour 2 personnes

- 200 g de mascarpone
- 4 kiwis
- 2 œufs
- cuillères à soupe de sucre glace



1. Mixez le mascarpone avec 2 jaunes d'œufs puis, incorporez le sucre glace. Réservez.
2. Montez les blancs en neige.
3. Incorporez-les à la crème au mascarpone.
4. Mixez les kiwis.
5. Dans des verres, mettez plusieurs couches en alternant kiwis et crème au mascarpone, terminez par des kiwis, mettez au frais.