

# Plantez une «haie bircher» pour un muesli à portée de main

**Jardin** Cornouillers, amélanchiers ou noisetiers: ces arbustes familiers des haies produisent des fruits et des baies dont les saveurs agrémentent un birchermuesli on ne peut plus local. À vos bêches!

Valérie Hoffmeyer

«**J'** aime bien l'idée de faire un tour au jardin chaque matin, bol en main, pour agrémenter le birchermuesli de baies et de noisettes fraîches.» Robert Perroulaz est un dendrologue plein de poésie. Quand il a développé l'idée de la «haie bircher» avec ses étudiants en agronomie il y a quelques années, cet enseignant à la Haute École de paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève avait en tête une sorte de supermarché de la vente directe, dans la campagne genevoise. «Le long de la route de Compois, on trouve côte à côte des producteurs d'à peu près tout: légumes, fruits, œufs, viande, céréales, fromages... Avec les étudiants, nous avions imaginé pour les clients de ce supermarché local un parcours bordé d'une haie productrice de baies comestibles, en guise de trait d'union entre les fermes», explique-t-il. Ainsi est née la «haie bircher». Le projet n'a pas été réalisé, mais avec la folie mondiale du petit-déj «santé» (lire encadré) et l'engouement pour les potagers urbains, la haie bircher commence à s'implanter. Quelques idées.

Baies d'amélanchier.



**Amélanchier et aronia**

L'amélanchier à feuilles ovales (*Amelanchier ovalis*) est une essence locale à planter en petits groupes ou en haie. Les paysagistes l'apprécient dans les parcs et jardins pour son port élégant et souple, sa délicate floraison blanche en mai et ses feuilles ovales



Baies d'aronia.

orangées en automne. En juin et juillet, les baies d'un bleu très sombre sont mûres: sucrées et juteuses, elles se mangent fraîches. «On peut aussi les laisser sécher sur l'arbre et les cueillir au gré des envies, explique Robert Perroulaz. Elles se prêtent au birchermuesli et à la préparation de compotes, confitures ou gâteaux. Tout comme l'excellente baie d'aronia (*Aronia melanocarpa*). Cet arbuste élégant tient sous nos climats et ressemble au sorbier. Originaire d'Amérique du Nord, il est peu connu ici. À découvrir!»

**Cornouiller mâle et sureau noir**

Ces deux-là sont des classiques des haies, résistants et tout terrain. En plein soleil, le cornouiller mâle (*Cornus mas*) produit des fruits en abondance: des baies à noyaux, rouges et allongées, joliment nommées cornouilles. On les cueille d'août à octobre et leur goût acidulé rappelle la cerise, la framboise et la groseille. Elles se prêtent aussi à la confection de gelée. Les petites baies rondes du sureau noir peuvent être consommées crues, mais en petites quantités.



Baies de cornouiller mâle (ci-dessus) et de sureau.

Photos: Fotolia



Baies d'épine-vinette.

**Noisettes encore vertes**

De tous les arbustes à fruits, le noisetier (*Corylus avellana*) est le plus facile à cultiver. Il est si familier dans les lisières long des bois qu'on en oublierait presque de le cultiver chez soi. Les noisettes sont bonnes en septembre-octobre mais «on peut aussi les manger vertes: elles mettent une pointe de fraîcheur dans le muesli», rappelle Robert Perroulaz.

**Argousier et épine-vinette**

Les deux étant épineux, leurs fruits se méritent. «Pour l'argousier (*Hippophae rhamnoides*), il suffit de prélever une branche de temps en temps, précise Robert Perroulaz, et de la mettre au congélateur: les baies tombent toutes seules.» Quant à l'épine-vinette (*Berberis vulgaris*, la seule comestible), les Iraniens ajoutent ses baies séchées au riz, alors pourquoi pas dans le bircher? On peut aussi les manger fraîches, mais à pleine maturité. Elles seront moins acides! ●



Noisettes.



Baies d'argousier.

## À faire cette semaine

Une fois la floraison des **pavots et pivions** terminée, leur apporter un engrais liquide à base d'algues ou de granules de fumier déshydraté. C'est la garantie de belles floraisons à venir.

► Bien joli la **rocaille**, mais un nettoyage régulier est nécessaire. Pour le réduire au mieux, insérer dans les trous laissés par la suppression de certaines graminées spontanées des sedums nains et des orpins tapissants. Ils auront tôt fait de prendre toute cette belle place fraîchement libérée.

► Le tuteurage des **dahlias** est à privilégier lors de la plantation pour éviter toute blessure ultérieure sur les griffes déjà en terre. Une belle couche de compost bien mûr couvert d'un paillage assureront de généreuses floraisons. D'ailleurs, il est recommandé de supprimer les boutons secondaires pour privilégier des touffes fleuries trapues. **G.V.**

## Le petit-déj «santé» gagne le monde entier

► Porridge aux graines de chia, granola aux amandes, *buddha bowl* aux baies de goji, tartine à l'avocat... Les internautes rivalisent de créativité pour ajouter toutes sortes d'ingrédients à leur lait de céréales ou leur yaourt au lait de brebis. Ils sont des milliers à poster leur repas du matin sur les réseaux sociaux. Ingrédients? Fruits, baies, noix, graines de toutes provenances et le plus souvent... hors de prix. Ça pèse sur le porte-monnaie (plus de 60 fr. le kilo de baies de goji séchées, souvent produites en Chine)

et sur l'environnement. Ces béguins mondialisés bouleversent en profondeur les lieux de production. La culture de l'amande, très gourmande en eau, épuise les nappes phréatiques en Californie. Celle de l'avocat provoque une grave déforestation au Mexique. Autant opter pour le porridge d'avoine aux cornouilles, le granola aux noisettes vertes, le smoothie fraises-myrtilles-sureau et le *buddha bowl* garni de baies d'amélanchier. Ils sont tout aussi jolis sur le Web et bons pour la santé. **V.H.**

## Entre chiens et chats La chronique des animaux domestiques

# Il y a 9000 ans, des chiens tiraient déjà des traîneaux

**Les habitants du Grand-Nord ont été parmi les premiers humains à élever des chiens d'utilité.**

L'amorce du réchauffement climatique d'il y a 15 000 ans, qui a causé la disparition des gros mammifères comme les mammouths et l'émergence de plus petits tels les rennes, pourrait être une des raisons qui ont poussé l'homme à s'intéresser au loup puis à s'attacher les services du chien. De récentes trouvailles archéologiques d'ossements canins et

des vestiges de traîneaux sur l'île de Joklov dans l'extrême nord sibérien étayent cette hypothèse. Les chasseurs-cueilleurs de ce territoire glacial, alors encore rattaché au continent, étaient déjà connus pour être les seuls humains à avoir jamais chassé l'ours polaire sans arme à feu. Mais leur talent ne semble pas s'être arrêté là, comme le rapporte le site Internet Science: ils auraient réussi à dresser des chiens pour tirer des traîneaux. Selon une archéologue américaine, cette découverte expliquerait pourquoi le chien a d'abord été domestiqué: pour



RelaxFoto.de/Getty Images

servir l'homme. Trop petits pour chasser le mammouth, ils devenaient par contre une énergie motrice très intéressante dans la chasse aux rennes qui exige de grands déplacements à la poursuite des troupeaux d'herbivores en migration. L'analyse des restes canins retrouvés sur Joklov confirme que c'étaient bien des chiens et non des loups qui étaient utilisés. Sur les fossiles de onze individus examinés, dix appartenaient à des chiens pesant entre 16 et 25 kilos qui pourraient avoir ressemblé à des huskies de Sibérie. Le dernier serait un hybride de chien et de

loup de 29 kilos, proche d'un malamute de l'Alaska. Or les meilleurs chiens de traîneau pèsent entre 20 et 25 kilos, selon Vladimir Pitulko archéologue à l'Académie des Sciences de Saint-Petersbourg. Ils sont ainsi assez robustes pour tirer des charges mais pas trop lourds pour souffrir de surchauffe, comme les grands chiens. L'importante différence de poids entre les chiens découverts ne permet pas de conclure formellement à une véritable sélection. Mais si c'était le cas, ce serait le premier élevage connu au monde. **Nicole Payot**