

IRIS et BULBEUSES

REVUE BOTANIQUE ET HORTICOLE D'EXPRESSION FRANCAISE



Editée par la Société Française des Iris et Plantes Bulbeuses

ISSN 0980-7594

N°161

2011





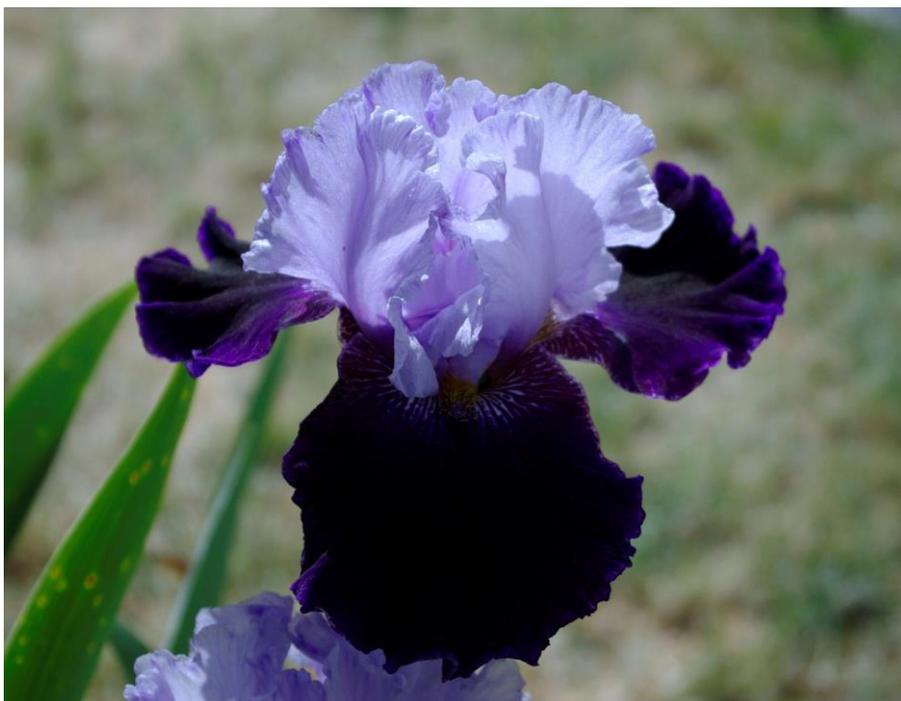
Franciris ©2011 : le jury : J. Boulon, S. Loktev, V. Rosseli, K. Chilton, L. Tasquier
autour de S. Ruaud, commissaire du concours



Le jury et des membres de l'association



Le jury en pleine discussion



Aleutian Islands (Mickael Sutton - US – 2007)
Premier prix Franciris©2011, Prix Philippe de Vilmorin

SOMMAIRE du N° 161

- 2- Editorial
- 4- Assemblée Générale 2010
- 7- Franciris 2011
- 10- Après Franciris 2011 : Conseil d'Administration extraordinaire
- 11- Il était une fois ...le drapeau bleu
- 13- Sur les bords de la Williamette
- 18- Il était une fois trois iris rouge
- 20- La folie safran
- 30- l'iris unguicularis cretensis
- 49- Herborisation au Liban et en Syrie
- 53- Les iris arilbred
- 54- Enregistrements de variétés nouvelles 2010
- 61- Formes et couleurs
- 62- Les concours d'iris en 2010
- 65- Quel est cet iris blanc
- 66- Genre tulipa : une nouvelle espèce
- 69- Collection nationale de sisyrinchium
- 70- Importation d'iris
- 71- Des bulbes A.O.C. : des oignons
- 75- Lu dans la presse
- 76- Assemblée Générale 2011

Illustrations :

C1 ; iris sur Toile de Jouy par P. Chesnais, avec l'aimable autorisation du Musée de la toile de Jouy

C2 : juges et membres de l'association lors de Franciris 2011, et Aleoutian island, prix Philippe de Vilmorin

C3 : Autres variétés distinguées.

C4 : Planche issue de la « Collection Vilmorin », avec l'aimable autorisation de Monsieur le Maire de Verrière le Buisson

Crédits photographiques :

Les illustrations des iris enregistrés ont été fournies par les hybrideurs.

Les photos illustrant les articles sur le safran, l'iris unguicularis cretensis, l'herborisation au Liban et en Syrie, les arilbred, la nouvelle espèce de Tulipe sont de leurs rédacteurs respectifs.

Les illustrations de l'article sur les oignons proviennent de l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes et du syndicat de défense et de gestion de l'oignon de Roscoff.

EDITORIAL

Le mot du Président

Bonjour à Tous,

Pour ceux qui ne me connaissent pas, il me semble important dans ce premier éditorial de me présenter.

Je suis le nouveau Président de notre association après une Présidente, Anne-Marie Chesnais, qui a assuré ces fonctions de nombreuses années.

J'ai 45 ans, une formation horticole et une vie professionnelle essentiellement occupée jusqu'à présent par des fonctions en pépinières et en entreprises d'espaces verts.

En ce qui concerne la S.F.I.B., je suis devenu membre de notre association en 1998 et participe au conseil d'administration depuis 2002. Parallèlement, j'ai adhéré à l'A.I.S. (American Iris Society) dont je suis devenu un des juges en 2005 après avoir participé au jury d'Iriades dans les jardins de Brocéliande en 2003 et au concours International de Florence en 2004. J'ai également participé aux éditions 2005, 2007 et 2011 de Franciris comme juge Français.

Je pratique l'hybridation des iris en amateur depuis le début des années 2000.

Comme vous pouvez donc le deviner je suis passionné par les iris ! Mais pas seulement, les plantes en général me passionnent et je ne suis pas insensible aux plantes bulbeuses...

J'aimerais maintenant vous entretenir de notre association.

L'année 2011 marque donc un changement de Président, mais aussi un renouvellement important parmi les membres du Conseil d'Administration avec les arrivées de Mélie Portal, Roland Dejoux et Loïc Tasquier.

Notre association vient de vivre une édition 2011 de Franciris décevante, tant par le manque de qualité des plantes en concours que par les relations tendues avec notre partenaire technique TECOMAH. Le bilan de cette manifestation, il faut le dire est négatif. Franciris 2011 n'a pas eu les retombées attendues pour la S.F.I.B., tant en terme d'image que d'adhésions. Ce concours qui se doit d'être une vitrine a été contreproductif. Pour les éditions à venir (2013 est déjà en route et 2015 dans une phase de discussion active) la S.F.I.B. devra redoubler de vigilance et d'énergie sous peine d'être complètement discréditée, le Conseil d'Administration renouvelé et moi-même en sommes bien conscients et nous y veillerons.

D'autres points dans notre association doivent être l'objet de toute notre attention :

- L'érosion lente et continue du nombre de nos adhérents : cette situation n'est pas inéluctable, chaque sympathisant peut faire partager sa passion pour notre association, susciter l'intérêt déclenchant l'envie d'en devenir membre. Les nouvelles actions qui se mettent en place vont dans le sens d'une animation qui doit porter ses fruits, je pense à la liste des iris cultivés en France par nos membres, liste qui sera la base pour des échanges, je pense aussi aux commandes groupées à l'étranger réservées aux seuls membres de l'association à l'avenir.
- La revue doit retrouver une parution régulière, la prochaine de l'année 2012 sera normalement délivrée courant du premier semestre.
- Le site internet et le forum : nous réfléchissons actuellement à une évolution permettant une meilleure lisibilité pour le rendre plus attractif et plus réactif.
- La place des plantes bulbeuses au sein de notre association : Nous manquons de spécialistes et d'animateurs pour toute cette partie, les bonnes volontés doivent se manifester car nous devons retrouver du dynamisme dans ce domaine très vaste de la Société Française des Iris et Plantes Bulbeuses.

Le bilan peut sembler négatif, il ne l'est cependant pas totalement, nos finances sont dans un état correct, nous avons des projets et la volonté d'avancer avec notre époque, et surtout nous disposons d'importantes compétences humaines (sans doute même certaines restant cachées) dans la connaissance des iris et bulbeuses.

Une chose est sûre la S.F.I.B. N'existe que par et pour ses bénévoles.

L'ensemble du Conseil d'Administration et moi-même sommes à votre écoute, n'hésitez pas à nous solliciter, nous questionner ou à faire remonter vos envies ou vos souhaits.

A tous je souhaite une bonne lecture.

Jérôme Boulon

novembre 2011

Assemblée Générale de la S.F.I.B.

2 Octobre 2010 à Vert

Avant d'ouvrir la séance, Madame la Présidente remercie Alix et Philippe Delecourt pour recevoir l'AG à leur domicile, ce qui constitue la première A.G. chez un membre de l'association..

Autre innovation : le repas en commun avec apport de chacun.

Les convocations ont été transmises par Internet, et par courrier pour ceux qui n'ont pas Internet. Les retours de réponses ont été rapides.

Le nombre de pouvoirs est de 37, ce qui est supérieur aux 25% requis, le nombre d'abonnés étant de 138 (Quorum à 35). L'assemblée générale est donc ouverte.

1/ **Rapport Moral**, présenté par A.M. Chesnais, présidente.

Bilan de 2009 ; Numéro exceptionnel des 50 ans de l'association. Remise des prix du public à R. Cayeux pour les iris Torero et Noctambule présentés en 2007.

Visite des jardins de Jean Marie et Denise Dauchez.

Eric Hainnaux a organisé le concours Photos.

La bourse aux plantes a été un succès, le matin étant réservé pour les adhérents, et l'après-midi pour tout le monde ; vu le succès, le pique nique a été très rapide. A renouveler selon le souhait de la mairie de Jouy.

Mise en place de la vallée des iris le long de la Bièvre : Comité de pilotage en Décembre.

Participation à ST Jean de Beauregard et Courson, à Sérignan (S. Cancade et B. Laporte), et au comice de la Ferme de Viltain : SFIB très sollicitée,

Le rapport moral est adopté à l'unanimité.

2/ **Rapport financier**, présenté par F. Pouillat, trésorière.

Le tableau des dépenses et recettes est distribué aux participants.

Le nombre d'adhérents est de 138, en baisse ; le chiffre d'affaire du service graines est également en baisse : une réflexion sur l'organisation ou la forme de ce service doit être menée.

Un compte spécifique est utilisé pour Franciris : en 2009, l'affiche a été très chère, sinon les sommes engagées comprennent les frais partagés avec Tecomah pour le concours et l'achat du cadeau Cayeux ; En contrepartie, subventions de la municipalité de Jouy, de l'association d'aménagement de la Bièvre.

Le montant des enregistrements réalisés en 2009 auprès de l'AIS sera comptabilisé en 2010.

Les manifestations de Franciris 2011 pourront être assurées, ce qui n'empêche pas de solliciter les subventions auprès des différents partenaires.

Le rapport financier est adopté à l'unanimité.

3/ Rapport d'activité présenté par S. Ruaud, Vice-président

Sylvain : Publications : 1 revue exceptionnelle du cinquantième et 1 lettre.

Difficultés récurrentes pour obtenir les textes et les photos dans les délais :

Essayer de faire une diffusion au début du printemps.

Site internet : le forum fonctionne très bien ; à surveiller néanmoins pour éviter d'éventuels dérapages, rôle du modérateur.

1500 visites par jour.

Faut-il donner un cadre pour les commandes d'iris à l'étranger. Un groupe de travail réfléchit pour organiser les commandes au nom de la SFIB.

Service graines : plus de fonctionnement significatif.

A prévoir : échanges par internet et fournir une partie des graines à Tecohmah, aux apprentis d'Auteuil, pour pouvoir disposer de plantules.

Visites : JM et Denise Dauchez.

Enregistrements : comme d'habitude, un peu moins que 2008.

Concours 2009 : remise des prix à R. Cayeux pour le prix du public

Concours photos pour compenser l'absence de concours d'iris : 126 clichés reçus dont 90 en numérique pour environ 50 photographes. L'essai de 2009 permettra d'affiner le règlement de 2011, et de préciser les formats des photos ; juges : les 3 premiers par jury et photos prix spécial par adhérents présents.

Vallée des iris : comité de pilotage : 1 membre élu et 1 responsable technique de chaque municipalité, plus R. Cayeux comme conseiller, Sylvain Ruaud pour la SFIB.

4/Renouvellement du Conseil d'Administration

S. Ruaud n'est pas candidat à un nouveau mandat au Conseil d'Administration. Sur proposition de Madame le Présidente, il est nommé Président d'honneur à l'unanimité moins une abstention.

Les titulaires des autres mandats arrivant à expiration sont à nouveau candidats à un nouveau mandat. Un membre de l'association a présenté sa candidature: R Dejoux. Les 6 candidats sont élus ou réélus : A.M. Chesnais, F. Pouillat, D. Dauchez, S. Cancade, J.C. Jacob et R. Dejoux.

5/ Questions Diverses.

Concours 2011 : les iris ont été plantés en 2008, mais l'entretien de la plantation laisse à désirer: au début des vacances d'été : mauvaises herbes envahissantes, plantes à racines pivotantes très difficiles à arracher, très sales : le professeur responsable du projet pédagogique est parti en vacances. Elizabeth a entrepris le sarclage des plantes avec Mme Jouan. Pour sarcler les rhizomes, Elizabeth a du utiliser une gouge à asperges : depuis le sarclage est constitué simplement de la coupe des mauvaise herbes. Pas de réponse à une proposition d'Eric pour assurer le désherbage par des membres de la SFIB. Il est nécessaire de rappeler la responsabilité de Tecomah. Rencontre prévue le 6/10.

Le jury pour le concours 2011 est constitué : K Chilton (Texas), V. Rosselli, J. Boulon, L. Tasquier, S. Loktev.

Partenariat plus important avec la ville de Jouy pour 2011. E Hainaux est proposé comme vice président, pour assurer la représentation auprès de Tecomah.

Prévoir des visites pour les membres de l'association et rencontre des membres de jury, avec pique nique éventuellement sous tente prêtée par la mairie de Jouy.

Hébergement des membres du jury: Hôtel « Best Western » souhaité, et un repas au château.

Autour du concours : ventes d'iris, concours photos, visites de St Jean de Beaugard, Versailles, et Paris, par exemple parc floral. Chez Cayeux.

Les paquets de 2013 ont attendu un certain temps avant d'être mis en jauge. Rappeler que les iris font toujours partie du projet d'établissement.

21 obtenteurs inscrits 107 variétés :

Il est plus qu'urgent de savoir où mettre les iris 2013 qui ne sont pas encore plantés.

Bourse aux plantes à prévoir le jour du forum des associations, et à Viltain.

Blazeck : collection iris botaniques, spurias et hybrides : cherche moyen de conserver sa collection: suggestions d'implantation : vallée des iris, Verrières le buisson. Sujet qui peut être abordé lors de la prochaine réunion du comité de pilotage de l'aménagement de la Bièvre ; infos complémentaires à transmettre par Elizabeth.

Josette Jousset, ancienne membre de CA déléguée de la région Sud est décédée.

Les questions diverses étant épuisées, la séance est levée. Après le déjeuner, visite du remarquable jardin d'Alix et Philippe.

FRANCIRIS® 2011

Le concours FRANCIRIS® 2011 s'est déroulé les 23 et 24 Mai 2011 à Jouy-en-Josas, sur le site de TECOMAH, centre de formation de la Chambre de Commerce de Paris qui forme des élèves, à plein temps ou en alternance dans des secteurs liés aux milieux de l'environnement et du cadre de vie.

Le jury était constitué de Valeria Rosseli (Italie), Présidente, Kathy Chilton (Texas, U.S.A.), Sergey Loktev (Russie), Loïc Tasquier (Pays-Bas) et Jérôme Boulon (France).

La floraison des iris en compétition n'était pas idéale, pour plusieurs raisons : floraison globalement plus hâtive que la normale d'environ 15 jours, sécheresse de la fin d'hiver et du printemps, soins insuffisants apportés aux cultures par l'hébergeur, fourniture de terre défectueuse pour remplacer la terre de culture initiale, sans doute manque de fermeté de la part de la SFIB pour faire respecter le contrat de partenariat, malgré la bonne volonté affichée.

Cette situation a suscité des réactions parfois vives des amateurs présents à l'ouverture du concours, et des membres du jury.

En outre la situation des iris du concours 2013 n'était guère meilleure, car plantés tardivement après réception, laissés sans désherbage après plantation, et victimes des conditions météorologiques du premier semestre (sécheresse et températures élevées). Pour essayer d'améliorer la situation, certains adhérents et membres du jury ont consacré une partie du jeudi 26 Mai au binage des iris, à l'apport d'engrais organo-minéral et à l'arrosage.

Ces conditions ont favorisé les variétés tardives et robustes, car de nombreuses plantes avaient fini de fleurir.

La remise des prix, présidée par Monsieur Dan Payen, Directeur Adjoint de TECOMAH, chargé de la filière horticole, qui a confirmé la poursuite de la filière Paysage après l'arrêt de la filière horticole prévu en 2013, et Madame Anne Marie Chesnais, Présidente de la SFIB, qui a remercié les acteurs impliqués dans la culture des iris et le déroulement du concours.

Valeria Rosseli, présidente du jury, a fait part de son trouble devant l'état des cultures.

Les résultats du concours ont été annoncés par Sylvain Ruaud, Commissaire Général de FRANCIRIS® 2011, responsable de l'organisation administrative du concours, de l'inscription des variétés par les différents candidats jusqu'au choix des juges.

Résultats de Franciris® 2011 :

Concours International

- **PREMIER PRIX, Prix Philippe De Vilmorin :**
'Aleutian Islands', de Michael SUTTON - U.S.A, 2007

- **DEUXIEME PRIX, Prix de la ville de Jouy-en-Josas**
Semis n° 2000/jaune de Bernard LAPORTE – France -NR (non enregistré)

- **TROISIEME PRIX :**
'Danube du Barry' de Rose-Linda VASQUEZ-POUPIN – France - 2007

- Prix spéciaux :**
- **Variété la plus parfumée, Prix Jacques de Givry :**
Semis 06/64/02 de Jean-Claude JACOB – France -NR

- **Meilleure variété française, prix de la SNHF :**
Semis n°2000/jaune de Bernard LAPORTE- NR

- **Prix du jury de la presse horticole :**
- **Classés ex aequo :**
'Fay's Oscar' de BEEMAN, présenté par Ann et David CADD – U.S.A. -2004
'Cheremosh' de Igor KHOROSH – Ukraine – 2004

Critérium de public

Parallèlement au concours international, les visiteurs du jardin des iris de concours étaient invités à exprimer leur préférence :

- 1-'Grenade' de Richard CAYEUX – France – 2007
- 2-'Aleutian Islands' de Michael SUTTON - U.S.A. – 2007
- 3-Semis 0203 B1 de Siegmur GORBITZ – Allemagne – NR
- 4- Ea 'Erdeven' de Gérard MADORE – France -2007
Ea 'Fay's Oscar' de BEEMAN, présenté par Ann et David CADD – U.S.A. 2004

Autour du concours

Plusieurs manifestations organisées pendant ce concours ont permis aux adhérents de se retrouver, notamment :

- La visite du musée de la toile de Jouy,
- La visite des faïenceries de Gien et des pépinières de Richard Cayeux le mercredi 24 mai.

A cette occasion, il a été possible de voir, non seulement le jardin de présentation des iris commercialisés, mais également les carrés de culture des variétés en cours de tests, issus de croisements plus récents, y compris ceux réalisés en 2009.

Pour pallier la floraison avancée, Richard Cayeux avait également préparé sous abri une présentation de variétés coupées dans les parcelles de culture et mises en pots.

Il a également précisé quels étaient ses axes de recherche de nouveaux coloris.

- La visite de l'exposition réalisée en mairie de Verrières-le-Buisson autour de l'herbier constitué par les établissements Vilmorin.

Cette visite a été poursuivie à l'espace où sont entreposés l'herbier complet et les planches de dessin originales sur papier de soie réalisées au 19ème siècle. Représentant avec une finesse exceptionnelle des iris ensata, et autres fleurs. Tous ces trésors ont été sauvés de la destruction et de la mise en décharge par Monsieur Siffre, qui nous a permis de les admirer. Monsieur Siffre est également coordonnateur du projet de la vallée des Iris.

Le jeudi 26 a été consacré par les membres étrangers du jury à des visites de certains monuments ou jardins de la région parisienne.

Ainsi Elizabeth Hemme et moi-même avons accompagné Kathy Chiton, Valeria Rosselli et son compagnon à la roseraie de L'Haye-les-Roses. Autant l'avance de la floraison a été préjudiciable au concours d'iris, autant elle nous a permis de profiter en cette fin mai de l'apogée de la floraison des roses.

Valeria nous a montré à cette occasion qu'elle connaissait et appréciait parfaitement les roses.

L'après-midi a été consacrée à la visite du château de Versailles

Le jardin des iris du Barry

300 couleurs + nouveautés chaque année

Portes ouvertes du 21-04 au 30-05 suivant floraison

Sauf dimanches et fêtes et sur appel téléphonique

Rose linda VASQUEZ-POUPIN

83 rue Gérard PHILIPPE 84500 BOLLENE

CATALOGUE COMMANDE par internet sur le blog :

www.le-jardin-des-iris-du-barry.com

CONTACTS : Tél: 04 90 40 15 47-- Portable : 06 14 93 32 91

E-mail : jeanpierrepoupin@wanadoo.fr ou lejardindesirisdubarry@gmail.com

Après Franciris® 2011 : Conseil d'Administration extraordinaire

Après Franciris® 2011, une réunion extraordinaire du Conseil d'Administration de la SFIB a été demandée par une majorité de ses membres.

L'objectif de cette réunion était de faire le bilan de Franciris® 2011, de d'examiner les perspectives de la poursuite de Franciris® 2013, dans la mesure où la convention de partenariat avec Tecomah arrivait à expiration, et de remplacer certains administrateurs.

La réunion du Conseil d'Administration Extraordinaire a été fixée au 25 juin 2011 à Jouy-en-Josas.

Avant la tenue de la réunion, Eric Hainaux a présenté sa démission du Conseil d'Administration, et des fonctions qu'il y occupait, vice-président chargé notamment du suivi de la convention avec Tecomah et du concours Photos.

Parmi les membres du C.A, sept étaient présents, trois avaient donné des procurations aux membres présents.

Suite à la démission d'Eric Hainaux, il a été proposé de coopter Jérôme Boulon pour reprendre les fonctions laissées vacantes, cette cooptation devant être validée par la prochaine assemblée générale.

Anne Marie Chesnais, présidente a ensuite répondu à toutes les critiques qui avaient été faites aussi bien pendant le concours que sur le forum de discussion du site internet.

Elle a notamment rappelé que Tecomah n'avait pas tenu ses engagements pour l'entretien des iris ni pour le déroulement satisfaisant de la présentation des iris ; accueil des visiteurs et vente des iris laissés à la charge de la SFIB, de même que la préparation et l'envoi des invitations, absence des élèves...

L'erreur a été éventuellement de ne pas faire remonter les problèmes connus au niveau du Directeur de Tecomah, car toutes les réunions de suivi de la convention se sont déroulées en présence d'Eric Hainaux et Anne-Marie Chesnais de la SFIB, mais pas toujours des personnes concernées de Tecomah.

A la suite de cette réponse, Anne Marie Chesnais a remis la lettre de démission qu'elle avait préparée.

Pour permettre la poursuite des activités de la SFIB, la présidence sera assurée par Jérôme Boulon en tant que vice-président. Ces attributions valent jusqu'à la prochaine Assemblée Générale.

La date et le lieu de la prochaine AG ont alors été prévus ; le 24 septembre à la Ferme des Iris, chez Jean Luc Gestreau, en Charente.

En cours de réunion, il a été décidé de demander le transfert du siège à la Mairie de Jouy-en-Josas, et de réserver un Compte Courant inactif aux échanges financiers liés aux commandes groupées.

IL ETAIT UNE FOIS... LE DRAPEAU BLEU

Par Sharon Brown (Kentucky) traduction de Sylvain Ruaud

Il y a bien longtemps, j'habitais dans les montagnes du sud-est du Kentucky, et cela fait bien longtemps que j'ai transplanté des Drapeaux Bleus depuis les pentes de ces montagnes jusqu'au jardin de ma tante Bett. Pour moi ils étaient magnifiques, pour elle c'était des plantes médicinales. Il y a des choses qui ne peuvent pas s'oublier.

J'ai grandi dans le sud-est du Kentucky, en plein milieu des plus jolies montagnes qu'on puisse trouver. C'était pendant la deuxième guerre mondiale, et mon père servait sa patrie dans le Pacifique. Je ne l'avais jamais vu, mais ma mère me parlait de lui tous les jours, tout comme elle me parlait des fleurs qu'elle cultivait dans son jardin. Nous n'avions pas beaucoup d'argent, mais il y avait une abondance de fleurs sauvages qui poussaient autour de nous. Ça ne coûte rien de transplanter des fleurs sauvages, et pour ma mère elles poussaient gaillardement.

Je dois admettre que les fleurs se trouvaient dans le jardin avant moi. Elles étaient déjà en fleur pendant l'été de mon premier anniversaire. Et dès le printemps de mes deux ans, je savais par cœur leurs noms et comment il fallait faire pour les planter, soit à partir de graines, soit en les déplaçant d'un coin de montagne à un autre.

A cette époque ma couleur favorite était le bleu. Il y avait une fleur à laquelle je m'intéressais particulièrement, et ma mère l'appelait le Drapeau Bleu. Quand il s'épanouissait il était à peu près aussi haut que moi, j'appréciais de pouvoir saluer ses fleurs chaque matin, nez à nez. Je ne me souviens plus s'il avait une odeur, mais ça n'était pas le sujet, c'était la plus belle fleur de toutes les fleurs du jardin.

J'ai grandi et quand j'ai eu trois ans mon père est revenu de la guerre, et nous avons déménagé pour la maison où mon père avait été élevé. C'était une magnifique maison, pleine de cachettes, de coins et recoins qu'une petite fille adorait. Mais il n'y avait pas de jardin fleuri. Ma grand-mère Ninna habitait toujours là et elle avait son appartement au deuxième étage. Elle ne s'intéressait pas aux plantes qui n'étaient pas bonnes à manger, et les fleurs m'ont manqué, surtout mon cher Drapeau Bleu.

Il ne s'est pas écoulé beaucoup de temps avant que ma mère ne se crée un ou deux espaces fleuris, et j'avais mon propre jardinet tout près du petit torrent qui dévalait à côté de la maison. La première fleur que j'ai plantée a été un Drapeau Bleu. Ninna disait qu'il ne pousserait pas, puisque j'insistais pour placer son rhizome à fleur de sol, mais j'étais certaine du contraire et je le lui ai sans doute dit. Il a poussé, il a fleuri, et j'étais super contente.

Juste au bout de la petite route qui venait de notre maison, habitait ma tante Bett, la sœur de Maman. Je ne la connaissais pas bien. Elle n'avait jamais eu d'enfant et je la trouvais un peu sévère pour moi. Un jour elle est montée jusqu'à la maison et a dit qu'elle avait besoin d'une racine de mon Drapeau Bleu. Hein ? Quoi ? Elle voulait prendre la racine de mon cher Drapeau Bleu ? Je n'ai pas compris, et j'étais prête à éclater en sanglots devant toute ma famille. Je ne savais pas que les rhizomes se multipliaient, personne ne me l'avait jamais dit.

Je n'étais pas l'un de ces enfants qu'on voit, mais qu'on n'entend pas. J'ai nettement dit à Tante Bett que je ne pouvais pas lui donner ma fleur préférée, et qu'elle n'avait qu'à aller

dans la montagne en chercher une pour elle. Ma mère était un peu surprise par sa fille si bien campée sur ses positions, mais je me souviens très bien que Tante Bett s'est agenouillée devant moi, de sorte que nous nous trouvions les yeux dans les yeux. Elle m'a expliqué qu'elle fabriquait des médicaments à partir de plantes bien précises et que le Drapeau Bleu était la meilleure médication pour remettre sur pied les gens malades. Elle m'a expliqué l'importance particulière du Drapeau Bleu. Elle m'a expliqué aussi que les racines avaient poussé, qu'elles s'étaient multipliées et que mon drapeau Bleu ne souffrirait pas de ce qu'on lui en prenne un petit peu.

J'aimais les gens qui me parlaient comme ça. Elle ne m'a pas traitée comme une gamine écervelée, elle m'a dit exactement ce qu'il fallait. Et en plus elle avait des yeux bleus brillants, exactement comme les miens. Je l'aimais bien, vraiment je l'aimais bien. J'ai donc été d'accord pour qu'elle prenne un peu des racines de mon Drapeau Bleu, autant qu'elle en avait besoin pour son médicament. J'étais curieuse de voir ce médicament. Je lui ai dit aussi que je lui apprendrais à faire pousser ses propres drapeaux bleus, et je l'ai vraiment fait. (...)

Le drapeau bleu, *iris versicolor*, est une fleur sauvage commune, mais si belle. Il est aussi connu sous d'autres noms comme lis du foie ou iris d'eau. Il a été baptisé en l'honneur de la déesse grecque de l'arc-en-ciel, tant il est vrai que les couleurs des iris sont plus nombreuses qu'on ne peut compter. Toute ma vie il a été un des éléments de base de tous les jardins que j'ai eus à travers le pays. Le drapeau bleu est l'un des nombreux iris sauvages originaires de l'est de l'Amérique du Nord. Les premiers colons l'ont appelé Drapeau Bleu en raison de sa vive ressemblance avec le fameux Drapeau Jaune européen (*Iris pseudacorus*), le modèle de la Fleur-de-Lis, l'emblème de la royauté française.

Le Drapeau Bleu est aussi appelé Lis du foie parce que ses rhizomes, séchés et réduits en poudre, étaient jadis considérés comme d'excellents remèdes pour purifier le sang et soigner les maladies de foie. Les Indiens d'Amérique, les ancêtres de Tante Bett, le considéraient comme la panacée universelle. Ils l'utilisaient pour toutes sortes de choses, comme en cataplasmes contre les plaies et ecchymoses, ou pour soigner les mêmes maux que ceux pour lesquels les hommes blancs s'en servaient. On dit que certains indigènes américains plantaient le drapeau bleu tout à côté de leurs villages de façon à en avoir toujours sous la main, ce qui explique son abondance dans les montagnes.

Ma Tante Bett m'a appris aussi que si je mangeais une bouchée de drapeau bleu, je pouvais être très malade, parce qu'utilisé mal à propos il pouvait être très toxique. Elle m'a enseigné qu'on l'appelait aussi drapeau empoisonné.

Vous voyez donc que l'iris sauvage et moi avons fait un bon bout de chemin ensemble. C'est lui qui m'a fait connaître le jardinage et m'a introduit dans le monde des plantes médicinales. Il a été également le lien entre ma tante Bett et moi. J'ai appris plein de choses de l'un et de l'autre, Tante Bett et mon cher Drapeau Bleu

SUR LES BORDS DE LA WILLAMETTE

Par Sylvain Ruaud

I. Panorama

Le paradis des amateurs d'iris s'appelle Vallée de la Willamette. Faisons un peu mieux connaissance avec cette contrée exceptionnelle, que tous ceux qui s'intéressent aux iris devraient connaître.

La Willamette est une rivière qui coule dans le nord de l'Etat d'Oregon, parallèlement à la côte de l'Océan Pacifique, sur une distance d'un peu plus de 300 kilomètres. Son point de départ officiel se situe dans la petite ville de Springfield, un peu au sud d'Eugene. Mais cet endroit n'est, en fait, que le lieu de confluence de plusieurs rivières torrentueuses qui descendent de la chaîne des Cascades, à l'est, ou des monts Calapooya, au sud, et qui ont déjà parcouru, pour les plus longues, environ 150 km. Pour ceux qui ne le sauraient pas, la chaîne des Cascades constitue, dans le nord des Etats-Unis, la bordure occidentale des Montagnes Rocheuses. Les Monts Calapooya, eux, forment une barrière confuse qui relie les Montagnes Rocheuses à la chaîne côtière, le long du Pacifique, qu'on appelle l'Oregon Coast Range ; au nord des Mts. Calapooya, c'est la vallée de la Willamette et l'Oregon, au sud c'est un enchevêtrement de montagnes plus ou moins élevées qui s'effondrent en fin, après le col de Siskyou, vers la vallée du Sacramento, et la baie de San Francisco, en Californie. A partir d'Eugene, la Willamette s'oriente totalement vers le nord et descend doucement vers la Columbia, qu'elle rejoint à Portland, la plus importante ville de l'Oregon. Eugene est à 108 m. d'altitude, Portland à 6. Entre les deux, 150 km de la plus riche vallée des Etats-Unis.

A l'origine de cette richesse, un phénomène géologique qu'on appelle les inondations de Missoula. Il y a environ 15000 ans, un immense lac, grand comme le lac Michigan, s'était formé derrière la barrière de la chaîne des Cascades. On l'a baptisé le lac glacé de Missoula, parce qu'il était le plus souvent gelé. Mais quand la température remontait – et cela s'est produit une quarantaine de fois en 2000 ans – l'eau longuement accumulée, libérée, cherchait à s'échapper du bassin et trouvait pour cela uniquement la zone d'effondrement qui a donné naissance aux gorges de la Columbia. Par ce trou, des milliards de m³ d'eau s'écoulaient vers le Pacifique, entraînant des masses immenses de sédiments volcaniques qui se déposaient en bas, dans le fossé qui prolongeait le Puget Sound et dans les vallées inondées, dont celle de la Willamette, la plus importante. C'est ainsi qu'au fil des temps une couche de sédiments d'environ 1000 m d'épaisseur s'est déposée dans la vallée ! De quoi faire pousser des iris !!

Cette version américaine du paradis terrestre profite d'un climat particulièrement doux, protégé des vents d'ouest par la Coast Range, et des froidures montagnardes par les Cascades. Très arrosé l'hiver, entre novembre et février, plutôt sec ensuite. Mais l'amplitude

des températures reste faible, entre -5 et +25 : les jours de gel profond sont exceptionnels de même que ceux de canicule.

La vallée de la Willamette est la région la plus peuplée de l'Oregon, puisqu'elle rassemble 60% de la population de l'Etat. Le peuplement a commencé vers 1840 quand les premiers colons sont arrivés de l'Est par l'itinéraire connu sous le nom d'Oregon Trail, qui franchissait la chaîne des Cascades par les gorges de la Columbia. Auparavant seuls quelques trappeurs, arrivés par la mer et l'embouchure de la Columbia, s'éparpillaient dans la région, au milieu des Indiens Chinooks. La vallée est une région agricole très importante, tant pour la production des légumes et des fruits que pour celle du houblon destiné aux brasseries de l'Ouest. La majorité des arbres de Noël et des noisetiers vendus dans tous les USA vient aussi de ce secteur. Quant à ses contreforts, ils sont couverts de vignobles qui produisent des vins réputés constitués des cépages merlot et pinot gris. Mais c'est d'abord, pour nous iridophiles, la plus grande concentration au monde de plantations d'iris.

Sur 70 km, entre Salem et Portland, on trouve ce qui se fait de mieux et de plus grand en matière de culture d'iris. La concentration de pépinières y est phénoménale et pour en faire le tour il nous faudra au moins une seconde chronique.

II. Inventaire

Salem n'est pas seulement la capitale de l'Etat fédéral de l'Oregon, mais aussi la capitale du monde des iris. Parce que les quatre plus grandes pépinières y sont réunies. Et sans doute, parmi les plus talentueux hybrideurs du moment, on trouvera Paul Black et Tom Johnson son compère, Keith Keppel, l'artiste, le clan Schreiner et le franc-tireur Rick Ernst.

Paul Black a commencé sa carrière d'hybrideur dans le Middle West, à Oklahoma City. Mais une incroyable succession d'avatars malheureux l'ont contraint à abandonner l'Oklahoma. Il a eu la chance de pouvoir se réinstaller dans le quartier nord de Salem où il a commencé, à la fin des années 90, une nouvelle vie en compagnie d'un autre hybrideur, Tom Johnson, venu du Canada quelques années auparavant. Il peut se féliciter maintenant de cette transplantation car son affaire, autant que ses hybridations, y ont gagné à tous points de vue. Ses dernières réalisations sont remarquables. Quant à Tom Johnson, dont les premiers enregistrements ne datent que de 2000, on peut dire qu'il s'est créé une belle réputation en peu d'années.

On ne présente plus Keith Keppel. Chacun sait qu'il a toujours été un précurseur ; mais au fil des années il a acquis une maîtrise exceptionnelle, appuyée sur des connaissances génétiques et un savoir-faire reconnu de tous. Aujourd'hui, c'est le pape des iris. Chaque

année il offre aux amateurs de nouvelles variétés toujours belles et originales qui se placent d'emblée en tête de toutes les compétitions. Il triomphe dans toutes les catégories et pas une récompense majeure ne lui a échappé. Son implantation en Oregon est récente, car lui non plus n'en est pas originaire : il arrive de Californie, mais on peut dire que son installation à Salem a boosté son travail et révélé ses incomparables aptitudes.

Salem est aussi le siège de l'entreprise Schreiner. Il faut en effet parler d'entreprise car les Schreiner ont installé au niveau industriel l'obtention de nouveaux iris et le commerce de ces plantes. Cela fait plus de 65 ans que les Schreiner sont dans les iris, depuis le patriarche Xavier Schreiner, jusqu'à ses petits enfants, maintenant en charge de la société. Environ 600 variétés d'iris, presque exclusivement des grands, portent le patronyme Schreiner. Ils sont présents partout dans le monde, ont colonisé tous les catalogues et envahi tous les jardins. Pourtant eux aussi sont d'implantation récente en Oregon ! La pépinière Schreiner est, à l'origine, installée à St Paul (Minnesota) au centre-nord des Etats-Unis, dans une région au climat particulièrement rude. Les hivers terribles des années 38/40 causent des ravages dans les plantations et détruisent presque tous les semis. Les trois enfants de F. X. Schreiner, associés dans leur affaire, se rendent compte que celle-ci sera en danger tant qu'elle restera assujettie aux aléas de la météorologie. Ils cherchent un endroit plus propice à la culture des iris et envisagent un déménagement. En 1946, le terrain où s'implanter est trouvé et ils s'installent au nord de la ville de Salem, sur la Quinaby Road et à deux pas de l'Interstate 5 qui traverse de part en part l'Etat d'Oregon. D'une activité artisanale, les Schreiner's Gardens vont devenir, au fil des années, une prospère entreprise puissamment structurée et gérée comme une industrie. Cependant le succès sera long à venir. Malgré des obtentions superbes et chaque année plus nombreuses, il va s'écouler seize ans sans que la maison Schreiner ne parvienne au sommet du palmarès... La concurrence est rude et les choix des juges terriblement indécis. Au cours des années 70, les Schreiner vont mettre sur le marché plus de 150 variétés nouvelles dans toutes les catégories, mais essentiellement dans celle de grands iris barbus, mais ne décrocheront aucune récompense majeure. Ce n'est qu'en 1984 que le signe indien sera vaincu et que s'ouvrira une période faste qui durera vingt ans. Aujourd'hui, alors que la troisième génération est aux commandes, les Schreiner continuent de produire sans doute les meilleurs iris du monde, mais le côté commercial a pris le dessus sur le côté créatif.

Aujourd'hui Salem constitue une agglomération qui dépasse les 300 000 habitants. Elle est constituée de plusieurs villes dont certaines disent forcément quelque chose aux amateurs d'iris. C'est le cas de Silverton, au nord-est, où se tient l'entreprise Cooley, une affaire typiquement locale puisqu'elle a été fondée en 1928 par un descendant de Matthias Cooley, arrivé dans la vallée en 1845. C'est la plus importante pépinière du monde en chiffre d'affaires. Elle est dirigée par Richard Ernst, et celui-ci, en vingt ans, a obtenu plus de deux cents variétés enregistrées, d'indéniables succès commerciaux, et des iris originaux, même si ceux-ci n'ont pas toujours été reconnus comme tels par la profession.

D'autres pépinières, moins connues, sont installées dans la vallée de la Willamette ou à proximité. On se souviendra que Silverton fut la résidence du professeur Kleinsorge, le roi des iris bruns ; celle aussi des Meek qui, à eux deux, dépassent largement la centaine d'enregistrements. Tous contribuent à la renommée mondiale de leur lieu d'implantation.

III. Portland

'Willamette Mist' n'est pas seulement le nom, charmant, d'une variété d'iris enregistrée en 2001 par la maison Schreiner ; c'est aussi un phénomène bien réel que connaissent bien les habitants de Portland. Cette énorme agglomération se situe au débouché de deux vallées, celle de la Willamette, que l'on commence à bien connaître, et celle de la Columbia, qui termine sa traversée des fameuses gorges qui lui permettent de descendre des hauts plateaux oregonais. Un vent régulier et puissant, que l'on pourrait comparer à notre Mistral français, entraînent vers l'ouest les poussières du désert de Harney et les pollutions générées par les industries situées dans les gorges. Tout cela se mélange au-dessus de Portland aux pollutions humaines, industrielles et agricoles issues de la vallée de la Willamette. Il en résulte une sorte de smog qui affecte fréquemment la grande ville. Les pluies, fréquentes, lessivent l'air, mais déversent vers la Columbia tous les polluants accumulés, et font que l'océan, à l'embouchure du fleuve, est l'un des endroits au monde où la mer est le plus polluée. Pour lutter contre ces poisons, la ville de Portland a imaginé il y a quelques années un astucieux système de décantation des eaux pluviales à base de lagunes et de plantes vivantes. C'est qu'elle tient à sa réputation de capitale américaine de la rose ! Mais si cette fleur y est abondamment cultivée, on pourrait dire la même chose des iris. Et cela n'est pas nouveau.

Portland, ce fut le pays de George Shoop et des Jones – Bennett et Evelyn. On ne fait plus le portrait de George Shoop, celui qui avait pour signature la barbe rouge de ses iris. One Desire (1960), Latin Lover (1969) ou Ringo (1979) sont des noms qui parlent à tout le monde. Les Jones, quant à eux, se sont signalés par l'éclectisme de leur travail, majoritairement orienté vers les iris nains, comme le célèbre 'Gingerbread Man' (1968), mais marqué aussi par de vrais réussites chez les grands iris : 'Elizabeth Stuart' (1970), en rose et blanc, précurseur des amoenas inversés dans ce coloris ; 'Sea Venture' (1972), une pierre angulaire dans la recherche des amoenas inversés bleus. Bruce Filardi s'est lancé dans le commerce des iris en 2010, avec plus ou moins de bonheur. Mais son point fort, c'est une collection exceptionnelle de variétés anciennes dont certaines sont assurément parmi les plus rares du monde. Dans l'agglomération de Portland se trouve la cité de Tigard, là où se tiennent les Craig, Jim et Vicki. Un peu plus loin, à Canby plane le souvenir de Catherine et Fred DeForest. Ces deux-là ont été, à leur époque, parmi les meilleurs hybrideurs et leurs produits ont fait le tour du monde. Lui a régné sur les années 50 avec des variétés aussi célèbres que 'By Line' (1952) ou 'Rehobeth' (1953), tous deux Florin d'Or, ainsi que 'Color Carnival' (1948) ou 'First Violet' (1951), qui obtint la D.M. en 1956. A son épouse Catherine, qui prit sa succession, appartiennent 'Alenette' (1969) et 'Bayberry Candle' (1969). Chet Tompkins habitait aussi Canby. D'une exceptionnelle longévité, il est l'obtenteur d'un grand nombre de variétés, dans tous les domaines, et si on lui fait souvent le reproche de se laisser aller à enjoliver un peu le pedigree de ses iris, il n'empêche qu'il nous a donné des variétés inoubliables comme 'Camelot Rose' (1965), l'inimitable 'Ovation' (1969), 'Genesis' (1977) ou 'Apollodorus' (1988). Vancouver est sur la rive droite de la Columbia, donc en Washington, mais, le fleuve traversé, c'est Portland, en Oregon. Vancouver, et Salmon Creek, c'est le domaine de Terry Aitken, un hybrideur qui fait parler de lui depuis le début des

années 80 et qui est devenu une des figures de marquante du monde des iris. Des iris comme 'Stellar Light' (1985) ou 'Cracklin' Caldera' (2003) ont assis sa réputation.

Tout ce qui précède est suffisant pour apporter la preuve qu'à côté de Salem et des rives de la Willamette, Portland, une agglomération de plus de deux millions d'habitants, n'est pas seulement une grande ville industrielle, mais aussi une cité agricole de premier rang. Elle est une étape dans le pèlerinage que tout irisarien rêve de faire un jour en Oregon et sur les bords de la Willamette, tout comme un musulman dévot s'efforce de faire celui de La Mecque. L'auteur de ces lignes, lui, se contente de voyager – et de rêver - sur les cartes de son atlas et ses livres de géographie et ses documents sur les iris. Mais ceux qui sont allés là-bas peuvent témoigner de ce que le voyage, le vrai, en vaut la peine.

Richard C. ERNST (Rick), cité dans cet article est brutalement décédé le 02 mars 2011.

C a y e u x

CRÉATEUR D'IRIS DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Vainqueur du concours de Florence en mai 2007
La plus grande culture d'iris des jardins en Europe

***Catalogue couleur sur demande
76 pages, plus de 500 variétés et 300 photos***

Visites tous les jours durant la floraison

**B. P. 35 – 45501 GIEN Cedex
Tél. : 02 38 67 05 08 - Fax : 02 38 67 84 98**

Site internet : www.iris-cayeux.com

Il était une fois trois iris rouges

Par *Laetitia Munro*, traduction de *Elisabeth Hemme*, adaptation de *Sylvain Ruaud*

A la fin des années 1920, les efforts des hybrideurs pour intervenir dans l'évolution des iris à barbes ont été récompensés par des résultats gratifiants. Ce n'était pas une surprise si Mme Douglas Pattison, une célèbre hybrideuse d'iris et juge, a déclaré que 1929 « devrait être notée comme l'année la plus marquante dans l'histoire des iris. C'est cette année-là que trois très jolis iris rouges, vraiment rouges, chacun se distinguant par la hauteur, la qualité de la fleur et la ramification, ont été mis sur le marché. Sur les trois, deux étaient américains : **'Dauntless'** (Connell 1929), et **'Indian Chief'** (Ayres 1929) et un français **'Numa Roumestan'** (Cayeux 1928). « Avant cette date » continuait Mme Pattison, « il n'y avait guère d'iris rouges qui méritent ce nom ». L' AIS n'a pas mis longtemps pour reconnaître la beauté de l'un d'eux : 'Dauntless' a reçu de l' AIS la médaille de Dykes américaine en 1929, année de son introduction.

Mme Pattison, la juge d'iris, n'a pas de favori. Mais elle décrit dans le détail et compare les trois iris :

- 'Indian Chief', a la plus grande fleur et la plus haute taille, 'Dauntless' arrive en 2^{ème} et 'Numa Roumestan' en 3^{ème}.
- Cependant, 'Indian Chief' ne présente pas un rouge aussi profond que les deux autres, 'Numa Roumestan' recevant les éloges pour sa nuance de couleur la plus uniforme et également la fleur la plus joliment ondulée et frisée.
- 'Dauntless' est décrit comme la fleur à la forme la plus fine avec le plus joli port sur la tige.
- Pattison a établi un classement concernant les « qualités de velours » avec 'Indian Chief' en premier puis 'Dauntless', enfin 'Numa Roumestan'.

« Si vous me demandez lequel est mon préféré, dit-elle, je devrais vous répondre qu'il s'agit de « celui que j'ai vu en dernier ».

Par ces temps économiquement incertains, les gens fanatiques d'iris formaient un groupe inébranlable. En 1930, le trio rouge pouvait être acheté dans le catalogue « Jardins d'iris de qualité » de Mme Pattison pour 67,50 \$ ou individuellement à 30 \$ pour 'Dauntless' (en

nombre très limité), à 17,50 \$ pour 'Indian Chief' (également très limité) et à 20 \$ pour 'Numa Roumestan'.

'Dauntless' ayant reçu la médaille Dykes dès son introduction, a été une star dans le monde des iris. Il est vraiment plus rouge que tous ses prédécesseurs, et en gagnant la distinction la plus élevée du royaume des iris, il est entré dans l'histoire malgré ses caprices occasionnels. Si 'Dauntless' a reçu les honneurs royaux, 'Indian Chief' a été le choix populaire. Il a suivi un chemin différent pour son renom et sa gloire. Sa vigueur est exceptionnelle et il pousse comme une mauvaise herbe. Les grands-mères l'ont cultivé, les femmes au foyer aussi et même dans le Jardin d'Iris Presby qui héberge des milliers d'iris, il était le seul en 2002 à être si abondant qu'il fallait en enlever des brouettées qui étaient vendues sur place aux visiteurs. Et ils l'ont tous adoré. Il a vraiment gagné sa place dans les cœurs, dans l'arrière-cour des maisons, chez les petits producteurs locaux aux Etats-Unis et à ce train, au début des années 40, il a été appelé « l'iris de jardin le plus populaire ».

Mme Pattison avait raison. Ces trois iris étaient remarquables et se vendaient bien. On les voyait partout dans les meilleurs catalogues d'iris des années 1930. 'Numa Roumestan' était référencé chez Schreiner's et est bien sûr un produit phare chez Cayeux dans les années suivantes. Le gagnant de la Dykes Medal était présent chez tous ceux qui sont intéressés par les iris et 'Indian Chief' tout simplement partout. Par contre vers les années 1940, le prix courant a fortement baissé. Par exemple, le catalogue du Jardin d'iris de Dorothy de 1940 offre les 3 à raison de 0,25 \$ pour 'Dauntless', 0,15 \$ pour 'Indian Chief' et 'Numa Roumestan'.

Ensuite, il s'est produit quelque chose.

Au milieu des années 40, 'Numa Roumestan' n'est plus référencé dans les catalogues américains qui continuent d'offrir 'Indian Chief' et 'Dauntless'. Jusqu'à aujourd'hui, il est facile de trouver ces deux derniers dans les collections d'iris historiques (où ils peuvent toujours être achetés). 'Numa Roumestan' a tout simplement disparu, peut-être son sort était scellé quand les catalogues ont commencé à le décrire comme « ressemblant à Dauntless » et rien ne signalait plus son unique beauté. Qui veut un pseudo 'Dauntless' quand on peut avoir le vrai ? 'Numa Roumestan' a disparu sans faire de bruit, victime d'une 'explosion' d'iris rouges à la fin des années 30 et 40. Il n'y a pas à protester puisqu'il est, comme d'innombrables beautés avant lui, relégué dans l'obscurité de l'histoire. Quelqu'un s'en est-il aperçu ? Ou, plus précisément, s'en est-il soucié ?

Le monde n'avait pas la place pour trois rouges « hors du commun » de 1930, mais pour deux. Tandis que 'Indian Chief' et 'Dauntless' ont transcendé les attentes initiales, 'Numa Roumestan' s'est simplement effacé, parce qu'il n'était plus dans l'air du temps.

Première publication in ROOTS Volume 16/1 Printemps 2003.

La Folie Safran

Par Gérard Raffaelli

Une curieuse frénésie atteint aujourd'hui la France. D'émissions de télévision en reportages papier, la « folie safran » se répand avec une vigueur qui étonne. Le site safran de notre société est le plus fréquenté du forum et témoigne au travers de débats parfois vigoureux et passionnés de cette nouvelle passion qui n'est pas sans rappeler les engouements pour la tulipe au XVIIe siècle.

Chaque mois de nouvelles safranières se créent, beaucoup croyant avoir découvert la pierre philosophale capable de changer les stigmates du safran en or. Le mirage de l' « or rouge » [le safran est l'épice la plus chère du monde] attirant les alouettes tandis que les safraniers d'expérience savent que chaque gramme de safran récolté n'est pas pour autant vendu et se paye de son lot d'heures d'un travail parfois ingrat.

Des origines incertaines

L'origine de la culture du safran se perd dans la nuit des temps. Iraniens, Grecs et Indiens s'en disputent la paternité. On en trouve la trace sur des fresques du palais de Cnossos (Crète) datant du 2^e éme millénaire avant notre ère (sous la forme reconstituée d'un homme cueilleur de safran) : Voir page 36 photo haut

et sur une fresque d'Akrotiri à Santorin : voir page 36 photo bas

Dans la mythologie, Crocus, ami d'Hermès aurait été blessé par celui-ci à la tête. De cette plaie sortirent trois gouttes de sang qui tombèrent sur les stigmates d'une fleur qui deviendra de ce fait le « crocus ».

On en trouve encore des allusions dans le Bible (Cantique des cantiques : « *Tes jets forment un jardin où sont les grenadiers, Avec les fruits les plus excellents, Les troènes avec le nard ; le nard avec le safran, le roseau aromatique et le cinnamome* » 4 v 13,14)

Quelques indications botaniques

Le safran est une épice assez paradoxale, issu d'une plante dont les pièces florales comme la corne sont toxiques (au même titre que le colchique) : le *crocus sativus* (Linné 1754)

Le *crocus sativus* est une plante géophyte de la famille des iridacées, un crocus à floraison automnale dont on connaît deux variétés :

-*Crocus sativus* «cashmerianus» à fleur mauve délicatement parfumée, triploïde et stérile dont la multiplication est, de ce fait essentiellement végétative.

- *Crocus sativus* « *Cartwrightianus albus* », le safran à fleurs blanches, plus petit, plus florifère et diploïde, mais dont les stigmates sortent à peine de la corolle ce qui rend la récolte plus difficile. La fleur est sans parfum.

Si sa floraison est contemporaine de celle des colchiques, ce « crocus d'automne » s'en distingue fortement (le colchique est une liliacée à six étamines et trois styles, quand le *Crocus sativus* ne possède que trois étamines et un seul style divisé en trois longs stigmates qui constituent à eux seuls le safran).

Il s'agit de toute évidence (cf. triploïdie) d'un hybride (spontané ?) sans doute à partir de *Crocus Cartwrightianus* ou d'un ancêtre qui a disparu. Il proviendrait du Moyen-Orient et de la zone circum-méditerranéenne qui reste sa zone principale de culture. Celle-ci, d'abord propagée par les arabes s'est étendue dans de nombreuses régions du monde : Iran, Cashmire, Haut-Atlas, Grèce, Italie (Abruzzes, Sardaigne), Mancha espagnole. Assez tolérant du point de vue climatique, il s'acclimate assez bien. Seules les régions froides et tropicales se révèlent impropres à cette culture.

Le cycle cultural du *Crocus sativus*

Planté en été, le crocus entre en végétation en septembre-octobre : pousse des feuilles et des hampes florales, développement des bourgeons latents qui donneront de nouvelles cornes. Puis pendant l'hiver et le début du printemps les feuilles se développent nourrissant les nombreux rejets qui donneront de nouvelles cornes tandis que la corne mère dépérit. De Mai à Septembre, le crocus entre en dormance.

Fraudes et confusions

On a coutume de dire que le safran est l'épice la plus chère du monde et la plus trafiquée, ceci expliquant peut-être cela. Pline l'Ancien, lui-même en faisait déjà le constat. :

*« Le safran sauvage (*Crocus vernus*, L.) est le meilleur... On le multiplie par caïeux. Le safran cultivé (*C. sativus*, L.) est plus large, plus grand et plus beau; mais il a beaucoup moins de force; Il dégénère toujours, et il est d'un faible rapport même à Cyrène, où les autres fleurs sont toujours les plus estimées... Il n'est rien qu'on falsifie autant. »* Pline « Histoire Naturelle » Livre XXI chap 17.

Mais il faut se rappeler que le terme safran issu de l'arabe « *za'fâran* » décrit d'abord une couleur et a sans doute d'abord été utilisé pour ses fortes propriétés tinctoriales avant d'être

considéré comme une plante médicinale (Egypte pharaonique) ou un édulcorant alimentaire. Son pouvoir colorant est exceptionnel : 1 part de safran en poudre pour 100 000 parts d'eau. Cette utilisation répandue en Asie, en Egypte et en Europe au Moyen-âge (enluminures) a aujourd'hui pratiquement disparu, avec la concurrence des colorants de synthèse d'un coût infiniment moindre. Mais sous le nom de safran, et sans que cela constitue une fraude, on a utilisé de la poudre de curcuma (une Zingibéracée) pour teindre les robes des bonzes avant d'en faire un substitut alimentaire du safran.

Il reste que les fraudes sont particulièrement nombreuses. Acheter du safran en poudre, c'est s'exposer à toutes les tromperies possibles, de nature comme de qualité. Mais l'achat en filament n'est pas non plus exempt de risques.

Nous avons pu voir sur le marché d'Assouan, vendre quatre catégories de « safran » du bon marché au plus cher, sans que jamais la marchandise ne contienne le moindre stigmate de *crocus sativus* (d'ailleurs peu ou pas cultivé en Egypte).

La fraude la plus courante consiste dans l'utilisation de la fleur de Carthame (*Carthamus tinctorius*), une Astéracée, dont les pétales séchés imitent les stigmates de safran et possèdent un goût léger et agréable et un pouvoir colorant. Mais on utilise aussi les pétales d'œillet d'Inde, de souci (*Calendula officinalis*) et bien d'autres plantes : l'imagination dans ce domaine est sans limite.

La fraude porte aussi sur la tentative d'augmenter artificiellement le poids du produit en ajoutant des barbes de maïs séchées, en commercialisant non les seuls « filaments », mais la totalité du stigmate (dont la partie blanche et jaune clair n'a aucune vertu sinon d'augmenter le poids du produit). Sans parler de l'adjonction d'huiles, de liquides divers (miel, glycérine), de substances chimiques (sulfate de baryum, de sodium, de calcium, du carbonate de calcium, de l'hydroxyde de potassium, du nitrate de potassium, du bitartrate de sodium et de potassium, du borate de sodium, du lactose, de l'amidon ou encore du glucose) en un mot tout ce qui peut contribuer à en augmenter le poids. On y trouve même parfois des fibres de viande séchée ! Ajoutons les produits destinés à donner de la couleur (acide picrique, tartrazine, érythrosine) et on n'aura qu'une petite idée des fraudes possibles). Ces fraudes, aussi anciennes que l'épice ont donné lieu à des législations très répressives par le passé (châtiments corporels sévères).

Reconnaître un vrai et bon safran n'est donc pas toujours aisé : il y a pourtant des règles simples : Un filament de safran ne mesure pas plus de 2 voire 3 cm. La couleur doit être uniforme, d'un beau rouge foncé. S'il y a du jaune et du blanc à la base du filament, il est de mauvaise qualité. La forme du stigmate est aussi une indication : il doit être évasé à l'extrémité. Des filaments en petits morceaux témoignent au minimum d'un manque de soin dans la cueillette et au pire d'une tromperie sur la marchandise. Il doit en outre être sec, posséder un arôme fort et pur. Acheter du safran par correspondance ou sur le net, suppose que l'on connaisse le producteur ou que l'on ait confiance...

Des méthodes scientifiques (chromatographie et analyse microscopique) permettent de déceler l'adultération du produit, mais elles ne sont pas à la portée du consommateur moyen.

Il n'est pas recommandé d'acheter du "safran" sur les marchés indigènes. Citons, aux Antilles et à la Réunion l'appellation "safran" ou "safran-pays" donnée à la poudre de curcuma. Ce n'est pas une volonté de fraude, mais une tradition; il suffit de la savoir.

Les principales zones de culture :

*En Europe un lent déclin et un renouveau récent.

Partout en Europe, la culture du safran a considérablement régressé ou disparu. Activité de main d'œuvre, elle a souffert d'abord d'un manque d'hommes, puis par la suite, d'un problème de coût. Elle subsiste à l'état résiduel en Macédoine grecque, en Toscane et en Sardaigne. Le principal producteur européen qui était l'Espagne (région de la Mancha) commercialise aujourd'hui pour l'essentiel du safran d'Iran (premier producteur et exportateur mondial).

En France, la culture du safran est attestée au Moyen-âge sans que l'on puisse remonter plus loin avec certitude, même si on prétend que les romains l'auraient apporté avec eux. Est-il venu d'Espagne avec les Arabes ? Est-il rapporté du Moyen-Orient par les croisés ? Toujours est-il qu'il est objet de commerce dès le XIIIe s et cultivé en Gâtinais et dans le Quercy à partir du XVe siècle. Jusqu'au XVIIe siècle, le safran était cultivé dans tout le sud-ouest et jusque dans l'orléanais, moins sans doute pour la consommation locale, que comme denrée d'exportation.

Depuis le XVIIIe siècle, la superficie cultivée a régressé. Le développement des transports et l'abaissement de leur coût a exposé la production européenne à la concurrence de pays à bas coût de revient et explique en partie cette désaffection. La culture du safran a subsisté comme activité de complément dans des régions comme les Abruzzes, la Macédoine ou la Mancha.

Depuis quelques années l'engouement pour le safran dopé par la hausse des prix de l'épice provoque la création de nouvelles safranières, notamment en France. On en trouve aujourd'hui un peu partout, dans les anciennes régions de production comme le gâtinais, mais aussi dans la région Centre, l'Anjou, la Catalogne et même les Alpes. C'est dans le Quercy qu'on trouve le plus de safranières regroupées dans un syndicat unique. Toutes les autres exploitations visent à la production de bulbes.

Il existe deux productions de safran bénéficiant d'une AOC : le safran du Quercy et en Espagne le safran de la Mancha.

*L'essor de la production en Asie et en Afrique du Nord.

Le safran est cultivé dans toutes les zones chaudes mais non tropicales. La principale région de production est l'Iran, (le plus gros producteur du monde). La culture y est très ancienne et mentionnée dans le *Bondahesh*, un livre datant de la conquête de la Perse par les arabes. Le safran le plus réputé est celui du Kashmir indien. En Afghanistan, depuis l'intervention de la coalition, les autorités locales tentent d'implanter la culture du safran comme substitut au pavot. Le Maroc a vu sa production croître notablement en quantité et en qualité, avec la tentative d'encadrement et de régulation. Le royaume tente de faire reconnaître et promouvoir la qualité du safran de Taliouine. Les qualités de l'épice varient énormément selon le lieu de production et la rigueur des contrôles qui y sont pratiqués...

Le safran dans la mondialisation

La concurrence est vive sur le marché du safran mettant en présence des pays aux coûts de main-d'œuvre très éloignés. Il en résulte des distorsions importantes au niveau des prix (de 4 € à 40 € le gramme) qui ne traduisent pas forcément de réelles différences de qualité.

• le safran iranien est le plus présent et offre des qualités différentes. Les chiffres de production et de commercialisation donnent lieu aux mentions les plus fantaisistes. Si on estime parfois à 200 t les quantités commercialisées à un prix variant entre 4,5 et 6 \$ le gramme, la production réelle serait très inférieure. Mais le safran iranien est souvent commercialisé de façon frauduleuse sous d'autres appellations par des négociants indécents, comme l'a montré un scandale récent concernant le safran espagnol.

La principale zone de production se situe autour de la ville de Torbat-e-Heydariyeh dans la région de Khorâssân.

Quatre qualités de safran iranien sont proposées à des prix différents sur le marché selon qu'ils comprennent ou non des fragments plus ou moins longs du style (de couleur blanche et jaune, sans goût ni parfum). Le Negin Sargol qui est le plus cher correspond à la partie la plus rouge du filament. C'est aussi le plus parfumé.

Sur la photo de la page 37, on constate la présence de parties du stigmate de couleur blanche et jaune. Il ne s'agit pas de safran de première catégorie.

• Le safran du Cachemire produit à Pampur, non loin de Srinagar, se reconnaît, quand on en trouve, à sa couleur marron pourpre foncé, à son puissant parfum et son intense pouvoir colorant. Il est réputé, à juste titre disent ceux qui ont eu la chance d'y goûter, être le meilleur du monde.

La variété de *crocus sativus* 'Cashmirianus' est assez difficile à trouver. L'interdiction d'exportation, la guerre et des maladies en ont fait monter fortement le prix. Cependant on

trouve sur Internet plusieurs fournisseurs (dont un « Alibaba » ça ne s'invente pas !) le proposant entre 4,5 \$ (FOB) le gramme. [ce qui est donné si c'est du vrai (le prix « local » est de 5 \$)] et 10 € (Avenue Safran « en rupture de stock » ...).

Les chiffres de production semblent assez fantaisistes. Certains considèrent le Cachemire comme le premier producteur mondial (invérifiable). La production se situerait selon d'autres autour de 2 à 3 Mt. Pour d'autres enfin, elle aurait presque disparu et le safran « kasmiri » serait coupé avec du safran iranien. Il semble que l'instabilité, les troubles et la guerre ait divisé par cinq la production. Mais elle constitue encore la principale ressource de la population de Pampur.

•Le safran marocain est produit par de petits fermiers vendant leur récolte à deux coopératives. La principale zone d'exploitation est la région de Taliouine dans la zone montagneuse du Sirwa [Haut Atlas] dans la province de Taroudant sur 150 hectares. Depuis quelques années, le royaume tente d'étendre la production en interdisant l'exportation des cormes, et de faire monter les prix. Une maison du safran a été créée à cet effet à Taliouine et une procédure de normalisation assurant une certification qualité bio a été mise en place. Vendu en Europe entre 7 et 8 € le gramme, on le trouve à 4 € sur le marché de Taliouine et il est acheté au producteur 1,5 €. La production varie entre 2 et 3 t par an, mais devrait atteindre bientôt 7 tonnes avec le projet de doublement des surfaces cultivées.

•Le safran d'Italie (les Abruzzes, Toscane, Sardaigne) avec une production de 100 kilos n'est plus qu'une subsistance d'une culture employant autrefois une main d'œuvre abondante. A l'état résiduel à Aquila où le safran présente une concentration particulièrement élevée de safranal et de crocine qui lui confère son arôme puissant et sa couleur intense. Il est cultivé sur huit hectares seulement.

Plus importante et en voie de développement dans le cadre du projet « Saffron », la culture du safran en Sardaigne occupe 40 hectares et représente 60% de la production italienne.

•Le safran d'Espagne [La Mancha, Catalogne] est l'objet d'une fraude massive : l'Espagne vend et exporte environ 150 fois plus de safran dit « de la Mancha » qu'elle n'en produit. (190 t commercialisées, pour 1,5 t produite, voire moins d'une tonne). En réalité, exploitant certaines failles des réglementations européennes et arguant de ce que le safran importé par des compagnies iraniennes ayant leur siège en Espagne, subit ici un conditionnement qui le transforme en produit européen ne se croient pas obligé de mentionner l'origine des filaments qu'elles commercialisent. La législation espagnole devrait changer sur ce point avec la création récente d'une appellation d'origine (D.O.) Les variétés espagnoles, incluant les noms commerciaux *Spanish Superior* et *Crema*, présentent généralement une couleur, un arôme et un parfum assez doux.

•Le safran grec est essentiellement produit en Macédoine dans la région de Kozani en Macédoine. Avec 5 à 7 Mt cela reste une des plus importantes productions d'Europe. À noter qu'on en trouve également en Suisse, à Mund dans le Haut-Valais. La production y est confidentielle (environ 3 kg pour 116 exploitants) et bénéficie d'une AOC depuis 2004.

•Le safran afghan : la culture est récente, les statistiques peu fiables. Pas de certitude sur l'origine réelle du safran vendu (aux E.U) sous ce label.

La culture et le marché du safran

Dans la plupart des pays, le marché n'est pas entre les mains des producteurs, mais de commerçants qui mélangent parfois les origines sans véritable souci de la qualité du produit avec comme seul objectif le profit. Proclamer la supériorité de telle origine n'a plus grand sens tant la falsification du produit est répandue. Sauf à se le procurer à la source...

Conditions de production et critères de qualité :

- les conditions pédo-climatiques. On considère le plus souvent que le safran est une culture d'altitude (entre 800 et 1200 m) et qu'il n'y a pas de bon safran en dessous de cette altitude. Les safraniers du gâtinais démentent cette idée. La nature du sol joue sans doute un rôle et l'on peut admettre qu'il y ait des terroirs à safran comme il y a des terroirs à vigne. Mais cela reste souvent très subjectif.

- les particularités des souches de crocus. Dans les différents « projets safran » dans l'U.E. et dans le reste du monde on tend à identifier, singulariser et préserver le patrimoine génétique des différentes souches de safran. Si cela est un élément important de traçabilité et une mesure indispensable de sauvegarde variétale, cela ne préjuge pas pour autant de la qualité finale du produit.

- les indicateurs « chimiques ».

Trois indicateurs :

- la teneur en crocine, un caroténoïde qui induit la couleur.
- la teneur en picrocrocine qui détermine la saveur de l'épice.
- la teneur en safranal qui conditionne le parfum.

Les producteurs qui ont les teneurs les plus élevées en font un élément décisif de la qualité du produit.

- les conditions de production.

- le travail du sol et l'utilisation ou non de pesticides. La tendance actuelle est de mettre en valeur les productions « bio ». Dans de nombreux pays on essaye de mécaniser au maximum les opérations de labour, de plantation et de désherbage pour diminuer les coûts de main d'œuvre. En France compte tenu de la faible surface de la plupart des safranières, la mécanisation est encore embryonnaire.

- la récolte.

Elle se fait partout à la main, de préférence le matin quand la fleur n'est pas ouverte.

Il faut environ 150 000 fleurs, soit 80 kilos, pour obtenir 5 kilos de stigmates frais destinés à produire 1 kilo de safran. Soit 150 heures de travail. La récolte s'effectue le matin, après évaporation de la rosée mais avant l'éclosion de la fleur : on récolte les fleurs fermées afin de préserver la qualité du safran.

L'émondage consiste à séparer les stigmates de la fleur tout de suite après la cueillette des fleurs. L'émondage se fait à l'aide de petits ciseaux ou manuellement avec les ongles. L'émondage suit la récolte dans les 12 h. Il faut couper le pistil avant la coloration jaune, en gardant si possible les 3 stigmates attachés. Une personne peut émonder 500 fleurs par heure.

-le séchage

Il consiste à éliminer la plus grande partie de l'eau contenue dans le stigmate, l'objectif étant de conserver 12% d'humidité. Il se fait de façon différente selon les pays et le type d'exploitation: sur tamis à l'air libre ou sur des claies sur des braises refroidies ou encore à l'aide d'étuveuses. Certains, en France, pratiquent le séchage au four (50° porte ouverte) ou pour les plus démunis, à la poêle...

-la conservation.

Les qualités du safran se détériorent avec le temps. D'où l'importance des conditions de stockage : à l'abri de la lumière avec température et hygrométrie constante. La durée maximale de conservation dans des conditions optimales ne saurait excéder cinq ans. On considère que l'épice a perdu une grande partie de ses qualités au bout de deux ans, d'où l'importance de la mention de la date de conditionnement sur l'emballage.

La Saga du safran Français

On assiste depuis quelques années au renouveau d'une culture qui avait considérablement régressé, du fait de l'absence d'un marché intérieur dynamique, de la concurrence étrangère et des maladies qui avaient frappé les cormes, notamment en Gâtinais.

Ce renouveau particulièrement important depuis une quinzaine d'années avec le développement de la culture dans le Quercy (création d'une association de safraniers « safranerie » en 1997), puis en Touraine, en Alsace, en Provence, en Catalogne, etc. connaît une véritable envolée depuis 5 ou 6 ans. L'annuaire des safraniers constitué grâce à la SFIB et son forum safran en témoigne. Comment expliquer une telle expansion ?

La ruée vers l'or rouge

L'envolée des cours du safran, les nombreux articles et émissions de télévision privilégiant le sensationnel (pensez donc, un produit qui peut rapporter jusqu'à 35000 € par kilo ! Mieux que le caviar ! Plus cher que l'or !) ont dans les années 2000 amené un certain nombre de personnes à penser qu'il y avait matière à installation, voire à reconversion. La lecture des contributions du forum safran est éclairante. On y voit des cadres de l'industrie désireux de tenter l'aventure, des fonctionnaires à la recherche d'une vie plus « authentique » se lancer à leur tour, peut-être un peu hâtivement, grisés par des « succès stories » très médiatisées et encouragés par d'autres pour des raisons qui ne sont sans doute pas toutes honorables.

La référence en matière de safran est celle de Véronique Lazérat, parfois présentée comme « la papesse du safran¹ » qui a créé dans la Creuse « la plus grande safranière de France » et présente ainsi sa démarche : *« Arrivée à Fontanières en 1999, j'ai quitté la région parisienne ...pour une vie simple, en harmonie avec la nature et les traditions. Soucieuse de mettre en place un projet sur le long terme et dans le but avoué de transmettre un savoir et une exploitation viable à mes enfants, j'ai entrepris l'installation d'une safranière sur nos terres. Initialement d'une surface de 1200m², notre safranière atteint 3700m² en 2006, 5400m² en 2007 puis 7400 m² en 2008, devenant la plus grande de France... en 2011, nous approchons les 2 hectares...² ».*

Avec les stages, les produits dérivés, l'entreprise a connu un réel succès et a contribué à accréditer l'idée qu'on pouvait vendre le produit à 30 ou 35 € le gramme et suscité de très nombreuses vocations. L'annuaire du safran recense au moins 156 producteurs et n'y figurent que ceux qui s'y sont fait inscrire.

Les producteurs tentent des regroupements, parfois régionaux, parfois plus vastes, comme l'association « safraniers de France » dont un des buts est d'obtenir, pour la production un cours rémunérateur d'au moins 30 € le gramme.

Espoirs et illusions

1

Elle même n'apprécie guère cette appellation

2

<http://www.safrandefrance.fr/Un> site particulièrement bien fait

Le prix demandé élevé par rapport aux cours mondiaux, s'explique par les coûts de production élevés s'agissant d'une activité exigeante en main d'œuvre, du fait des faibles superficies et de la rareté de la mécanisation.

Certains parviennent, du moins le proclament-ils, à vendre à ce prix leur production. Ainsi Véronique Lazérat :

*Le safran français de l'année se vend sans difficulté au cours de 30 000 €/Kg, puisque moi-même je le commercialise sans soucis à ce tarif depuis 2005...et on me demande plus de 300 Kg par an de mon safran, en dépit de son prix....évidemment, en France, on ne peut pas (encore) fournir...Cependant, le safran provenant des producteurs français est réputé pur, de qualité et de l'année, 3 atouts précieux!*³

Y a-t-il vraiment un marché pour le safran Français à ce prix ? Assez vite certains vont déchanter.

Ce qui étonne c'est que beaucoup se soient lancés dans l'aventure sans étude de marché, et sans la moindre idée des coûts de production. Ceux-ci sont généralement sous estimés qui comprennent l'acquisition du terrain (location ou achat), l'achat des cormes, des intrants, du matériel de culture, les charges [dont la Mutualité sociale agricole (MSA)], les frais de commercialisation (achat d'une balance de précision $\pm 0,01g$ (600 à 800 €) vérifiée annuellement (80 €), achat d'emballages et conditionnements divers, frais de publicité etc.).

Si l'on ajoute les aléas de la culture (taupins, campagnols, maladies diverses) on mesure que celle-ci n'est pas un long fleuve tranquille et que les coûts de revient rendent impossible un prix de vente au niveau du marché mondial.

Reste à convaincre que le safran Français possède des vertus particulières qui justifient le prix⁴. Or, qui achète du safran à 30 ou 35 € le gramme ? Quelques restaurants étoilés, sans doute. Mais beaucoup achètent leur safran à des grossistes, comme la maison Thiercelin, qui se fournit presque exclusivement ...en Iran⁵. Quelques pâtisseries renommées de Paris

3

Forum safran

4

J'ai personnellement tenté l'expérience avec du safran du Haut-Atlas (payé 7 €), du safran iranien (10€) et du safran de Touraine acheté au marché au safran de Preuilly sur Claise (20€). Le plus cher n'était pas le meilleur. Mais ce n'était qu'un producteur parmi d'autres. Difficile d'en tirer des conclusions définitives.

5

Cf *La saga d'un safranier Français*. Le Point 14/08/2008

dont la clientèle ne s'offusque pas des prix. Des touristes ou des consommateurs locaux aisés fréquentant les marchés bios et gourmands.

Au total, combien de grammes ? Combien de safraniers peuvent en vivre ? D'où la confection par les safraniers de produits dérivés : confitures, gelées de fruits, etc...

Le roman noir de l'or rouge

Dans un « marché de niche », la concurrence est vive et si l'entraide est réelle, la concurrence l'est aussi. De vives querelles ont opposé en 2010 des safraniers sur le forum safran. L'alacrité des propos (on parle parfois d' « omerta ») a amené à la modération de certaines contributions, et au départ de certains intervenants. On a même fait état de tentative d'empoisonnement...

Les plus expérimentés survivent, le plus souvent au prix d'une diversification ou de vente à prix cassé. Un safranier d'Anjou confesse : « *La vente est très difficile quoiqu'on en dise. Et pour moi en premier lieu alors que nous sommes une toute petite poignée de safraniers dans l'ouest. Pourtant je suis à la carte de quatre étoilés Michelin (10 à 30 gr par ans). Seuls les restaurants gastronomiques ont parfois un plat safrané.*

Ça fait un chiffre d'affaire de 500 euros par mois... moins les charges...

J'ai eu deux coups de fil cette semaine de safraniers qui sont prêts à brader leur safran bio made in France à 15 euros le gramme car ils n'arrivent pas à le vendre.

A méditer peut-être. »

Les réussites sont souvent celles d'agriculteurs qui ont adopté le safran comme activité de complément et qui y rentabilisent leurs outils traditionnels. Mais des néo ruraux passionnés réussissent aussi à force de courage et de passion. Ne dit on pas que « Rien de grand ne se fait sans passion ». Et ce crocus sativus a le don de susciter des passions. Il faut dire que la fleur est si belle !

Mais d'autres capitulent après quelques années de déconvenues. Il faut bien évoquer la face sombre de certaines entreprises qui évoquent les fameuses pyramides de Ponzi où le dernier entrant dans le circuit sert à rémunérer le précédent. Tentons d'éclairer les lanternes.

Une safranière produit du safran, mais aussi des 'bulbes'. Si l'on n'arrive pas à vendre son safran, on peut toujours essayer de vendre ses bulbes. On trouve d'ailleurs de nombreuses propositions sur les forums à des prix assez élevés (1 € et plus), sans toujours une garantie d'origine. Mais pour vendre ses bulbes, il faut qu'il y ait des safraniers ! Aussi les incitations à cultiver le safran ne sont elles pas toujours désintéressées ! Si l'on ajoute qu'on vend aussi des stages de formations pour les néo-ruraux désireux de se lancer dans l'aventure, on comprendra bien vite qu'il est plus rentable de vendre des bulbes et des stages que du safran. Et pour cela il convient de convaincre que le safran « ça paye » !

La démarche honorable des safraniers qui veulent valoriser correctement leur travail avec un prix de vente élevé est encouragée vivement par certains négociants et revendeurs qui alignent leur prix à 20 ou 30 € pour du safran iranien payé 4 à 5 € le gramme ou du safran marocain payé au mieux 4 € à la coopérative ou 1,50 € au paysan. De ce fait, depuis un an, les prix des distributeurs ont tendance à s'envoler.

C'est peut-être alors la chance de nos safraniers du terroir : faire valoir l'authenticité et la qualité intrinsèque de leur produit...

Bibliographie et références

Beaucoup d'informations précieuses ont été recueillies sur le site « safran » de la SFIB : <http://www.iris-bulbeuses.org/forum/safran.htm> .

On y trouvera un annuaire des safraniers de France :

(<http://www.iris-bulbeuses.org/liens/annuaire-safran.htm>) et de nombreux échanges sur les conditions de culture et de production.

Livre blanc : « Le safran en Europe » **Edition ALEXANDROS** – Athènes. 220 pp.

Une bonne étude d'ensemble. A partir du projet européen « Saffron » Concerne essentiellement la production de trois régions en Europe : Espagne (Castille, Mancha), Grèce (Macédoine Occidentale) et Italie (Sardaigne).

Véronique Lazérat : Secrets de Safranière. Ed. Lucien Souny.

Jean Thiercelin : Le Safran – L'or de vos plats.

On trouvera des références nombreuses sur : <http://www.iris-bulbeuses.org/livres/safran.htm>

IRIS au TRESOLS 47340 Hautefage La Tour

Introductions 2011:

Arilbreds : **ABEE BABEE, ABEE BABEE BLOO, AZADI, HONEY OASIS,
PASHTUN PRINCESS, SANDTHORN, TRIBESMAN,**
Spurias: **ANDRE CAVAILLE, BIENVENUE, ECLATANT,**
Grand iris : **PASSONS AU DESSERT**

www.iris.au-trescols.net irismail@iris.au-trescols.net

L'iris unguicularis cretensis

Par Mélie PORTAL

Trouver de l'iris unguicularis ssp cretensis en Crète ?

Si on vise un genre de touffe d'herbe d'un vert un peu plus foncé que l'herbe dont on a l'habitude en France et un peu plus drue, alors on est sur la bonne piste !!

Cet iris fait en effet entre 15 et 30 cm au maximum et on en trouve un peu partout en Crète.

Si vous allez un peu plus en altitude ou bien si vous vous trouvez au milieu des chèvres ou brebis il en sera un peu plus nanifié, environ 10 cm !

En altitude, il ne craint pas la neige, mais il devient alors plus difficile à apercevoir...

Ses petites fleurs ont un charme fou avec ses dégradés de violet foncé, mauve foncé, mauve pâle, presque rose parfois et plus rarement blanc, mais, pour l'admirer il faut avoir cette chance de le trouver, car la forme blanche est plus rare.

Nous n'avons pas eu cette chance, d'autant plus que nous nous sommes fait surprendre par un froid accompagné de neige assez importante, pourtant rarissime en mars...

La fleur est rehaussée d'un spot plus ou moins prononcé, doré à orangé, assez éclatant, on ne peut pas le louper si on est de passage en Crète en hiver.

En effet, n'oublions pas que l'iris unguicularis ssp cretensis fleurit en hiver tout comme l'iris unguicularis.

Celui de Crète a une fleur plus petite que l'iris unguicularis.

On le rencontre surtout parmi les cailloux, sur des causses, des talus, voire même des falaises rocheuses : il faut un sol bien drainé !

On peut penser qu'il s'accommodera aisément aux nombreux causses de campagne, ou aux rocailles aménagées de nos jardins...

On peut le rencontrer sur toute l'Île de Crète, de Agios Nicolaos à Sitia, Matalà, Agia galini, Rethimon, Omalo...



Valeria Rosseli, Kathy Chilton et Jian Carlo à L'Hay-Les-Roses



Kathy Chilton à L'Hay-Les-Roses

Il était une fois trois iris rouge



Sur les bords de la Willamette (Photos J.C. Jacob)





Ink Patterns (T. Johnson 2007)



Paul Black (T. Johnson 2003)
Médaille de Dykes 2010



Star In The Night (P. Black 2009)



Dazzling (P. Black 2008)



Blueberry Parfait (Schreiner's 2009)



Dracula's Kiss (Schreiner's 2009)



Queen Empress (B. Filardi 2007)



Battlestar Atlantis (T. Aitken 2008)

La Folie Safran





Köhler's Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte. Band 1. (1887)

L'iris unguicularis cretensis



Herborisation au Liban et en Syrie



Iris antilibanotica



Iris auranitica



Iris sofarana ssp karuswana



Iris cedretii

Iris Arilbred



Enregistrements 2010



Rose de Perse (R. Cayeux 2011)



Charlie (R. Cayeux 2011)



Faïence de Gien (R. Cayeux 2011)



Dame de Cœur (R. Cayeux 2011)



Ciel Gris sur Poilly (R. Cayeux 2011)



Apostrophe (R. Cayeux 2011)



Gourmandise d'Ardèche (S. Cancade)



Yin-Yang (A. Chapelle)



Soleil du Mexique (A. Chapelle)



Fleur du Désert (A. Chapelle)



Bachibouzouc T.B. (L. Tasquier)



Nuit Tzigane T.B. (L. Tasquier)



Quagga B.B. (L. Tasquier)



Hola S.D.B. (L. Tasquier)



Clair Obscur (J.C. Jacob)



Chanson de Geste (J.C. Jacob)



Massoud (L. Ransom 2011)



Eastern Duck (L.Ransom 2011)



Aravane (L. Ransom 2011)



Poisonous (L. Ransom 2011)



Fruity (L. Ransom 2011)



Sanaa Rosé (L. Ransom 2011)

Genre Tulipa : nouvelle espèce



Oignons A.O.C.



Vallée de Taleyrac



Le Hayssou



Repiquage



Ouverture du sillon à la chenille



Récolte, mise en endain



Oignon doux des Cévennes **A.O.P.**



Aire géographique de l'Oignon de Roscoff **A.O.C.**



Oignons de Roscoff soulevés, en cours de séchage à l'île de Sieck



Oignon de Roscoff tressé

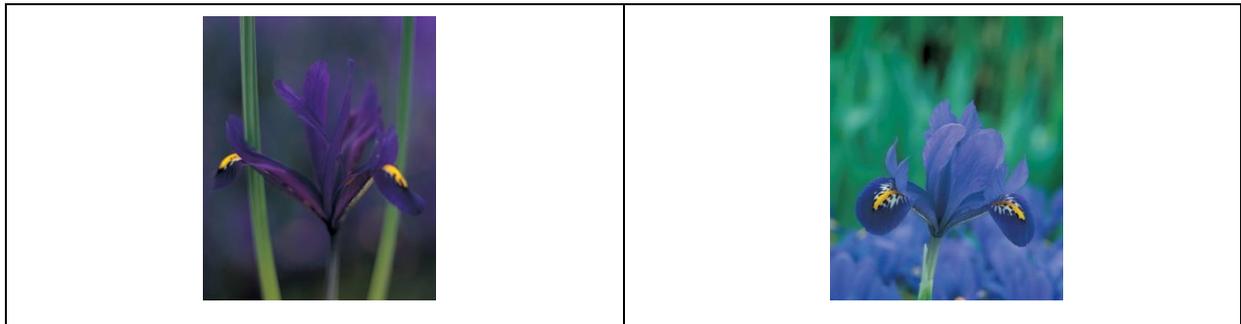


Porte-graines d'oignons de Roscoff

Quel est cet iris blanc



Iris Reticulata



Assemblée Générale 2011



Une partie des participants

HERBORISATIONS AU LIBAN ET EN SYRIE

Par Frédéric DEPALLE (2009)

Le Proche orient, vaste région trop souvent à la une de l'actualité, regroupe sur quelques pays une grande variété de paysages, de climats et de plantes.

Quelques botanistes ont travaillé de nombreuses années sur cette zone afin d'en dresser des inventaires floristiques remarquables (Mouterde, Tohmé, Feinbrun-Dothan), témoins de la richesse incroyable d'une flore souvent menacée, et rarement protégée.

Je souhaitais visiter cette région depuis longtemps, et c'est en 2009 que j'ai commencé mes visites, par une partie du Liban et de la Syrie.

Le Liban est un tout petit pays de 10 500 km², abritant un peu plus de 4 millions d'habitants, bordé au Nord et à l'est par la Syrie, au sud par Israël et à l'ouest par la mer méditerranéenne sur plus de 200 km de côtes. Le drapeau Libanais est orné d'un Cèdre, arbre emblématique du pays, mais ne subsistant malheureusement plus qu'à l'état de relique dans le pays.

Le climat est majoritairement méditerranéen, mais de nombreuses chaînes montagneuses traversent le pays, à des altitudes souvent importantes (point culminant à 3089 m), avec un climat très rude en hiver où les chutes de neiges sont abondantes. D'autres régions, comme la plaine de la Bekaa et l'Anti-Liban, au nord est, sont soumises à un climat continental ou quasi désertique.

Les zones montagneuses sont riches en sources et résurgences, parfois impressionnantes (la source d'Adonis à Afqa) mais l'eau est globalement mal répartie et mal distribuée, et constitue donc, comme pour l'ensemble du Proche-Orient, un enjeu politique et économique majeur, source de bien des conflits.

Si la langue officielle du pays est l'arabe, de très nombreux Libanais parlent français, et beaucoup parlent l'Anglais, ce qui facilite beaucoup les échanges et le voyage, au moins dans les grandes villes.

Il y aurait tant de choses à écrire sur ce pays et son accueil que cet article n'y suffirait pas, mais un dernier mot pour vous dire que la conduite avec chauffeur est fortement recommandée, les notions européennes de code de la route n'ayant pas vraiment cours au

Liban ; cette solution ne vous privera d'ailleurs pas totalement de quelques montées d'adrénaline sur les routes de montagne ou en ville.

Ma première destination était la région de Faraya, pour y voir *Iris sofarana ssp. Kasruwana*. Un ami qui connaissait me conduisit en 4x4 dans la montagne ; après quelques kilomètres de piste caillouteuse, nous trouvons une station assez importante mais très localisée de plusieurs dizaines de pieds, la plupart en pleine floraison ! Spectacle magnifique que de voir ces fleurs mauves émerger de la végétation rase. Ici, pas de pâturage, et les fleurs sont intactes, semblant attendre un photographe pour partager leur beauté.

Nous continuons toujours plus haut sur la piste qui se rétrécit et devient vertigineuse où nous trouvons encore une petite station d'*Iris*. Arrivés au sommet, nous sommes contraints de laisser la voiture car un mur de neige coupe la route. C'est donc à pied que nous continuons, pour trouver près des névés de nombreux bulbes printaniers : *Colchicum brachyphyllum*, *Bellevalia flexuosa*, *Ornithogalum billardieri*, *Puschkinia libanotica*, *Corydalis rutifolia*, mais aussi, un peu plus bas, *Geranium tuberosum*, *Crocus ssp.* en fruits, *Onosma ssp.*, *Ixiolirion tataricum*, *Solenanthes stamineus*, *Onobrychis cornuta* entre autres.

Ma deuxième étape était Laqlouq, où pousse également *Iris sofarana ssp. Kasruwana*, que nous avons trouvé en tout début de floraison et en très peu d'exemplaires. Nous avons cependant trouvé en route de nombreuses autres plantes dignes d'intérêt, telles que : *Eremurus spectabilis*, *Arum rupicola var. rupicola*, *Tulipa montana*, *Fritillaria libanotica*, *Geranium libanoticum*,....

C'est maintenant un peu plus au sud que nous nous dirigeons, dans l'espoir de trouver *Iris sofarana ssp. Sofarana*, décrit dans les environs de Falougha ; malgré plus d'une journée de recherches, nous ne trouvons que quelques pieds épars, heureusement fleuris, mais la population semble très disséminée et peu importante.

Le Jabal Kneissé est le sommet qui domine la région, et nous entreprenons son ascension, toujours grâce à une piste uniquement accessible en 4x4, et particulièrement vertigineuse par endroits. La neige est là encore très présente fin mai, et nos herborisations en altitude nous permettent de trouver *Allium libani*, *Sternbergia clusiana* en fruits, *Ornithogalum lanceolatum*, *Brunnera orientalis*, *Crocus ssp.*, *Colchicum ssp.*

De là, nous partons dans la plaine de la Bekaa pour une journée de découverte et une pause déjeuner près des sources de l'Oronte, fleuve qui prend sa source ici, au Liban où il sort littéralement de la roche, et coule vers la Syrie. Les piscicultures abondent le long de ce torrent, et je vous recommande les truites grillées avec un verre d'Arak !

Un passage par les ruines de Baalbek s'impose également, impressionnantes par leur taille et leur état de conservation. La vision de ces colonnes de temples au coucher du soleil est un moment inoubliable.

Le temps m'a hélas manqué pour partir plus au sud où poussent *Iris westii* et *Iris lortetii*, mais ce sera l'occasion d'un autre voyage....

Pour l'heure, c'est vers la forêt des Cèdres de Bécharré que je me dirige, afin de voir de près ces légendaires Cèdres du Liban, qui sont malheureusement réduits à l'état de bosquet ; quelques dizaines d'arbres, certains très vieux et fortement amputés, d'autres plus jeunes mais moins imposants, entourés d'un mur de protection que la reine Victoria fit construire vers 1870 , le tout au milieu de vastes prairies alpines totalement dépourvues du moindre arbre. Des allées limitent l'accès au site afin de ne pas piétiner entre les arbres, et conduisent au cèdre de Lamartine, tronc mort foudroyé et sculpté de soixante-dix figures humaines par un artiste Libanais, en l'honneur du poète.

Non loin des cèdres, dans la montagne, pousse *Iris cedreti* dont je trouve plusieurs stations, certaines très importantes de plusieurs centaines de pieds en fleurs. Cette plante est impressionnante, de petite taille, portant une fleur proportionnellement énorme. Les fleurs sont assez uniformes en taille et couleur et je ne trouve aucune variation remarquable. La zone, comme dans d'autres endroits au Liban, est assez surveillée : deux gardes armés viennent voir ce que je fais, matériel photo et trépied à la main...et me demandent de ne pas prendre de photos dans certaines directions...

Je redescends ensuite vers Beyrouth avec mon chauffeur, à une vitesse digne des meilleurs James Bond, avant de prendre un taxi service qui va m'emmener de Beyrouth à Damas en un peu plus de 2 heures.

Damas est une ville très grande, avec une circulation aussi impressionnante qu'à Beyrouth, et je choisis de me laisser conduire là aussi en taxi services ou en taxi individuel. Après une agréable promenade dans la vieille ville, je me rends sur le Jabal Qasyoum, dont les pentes abruptes dominent toute la ville. *Iris damascena* pousse sur ses flancs, je sais qu'il sera défleuri à cette saison mais qui sait... des graines peut-être ? Je ne trouverai rien cette fois, dommage.

La journée suivante est consacrée au Djebel Druze, région où poussent plusieurs espèces d'Iris, mais seul *I. auranitica* doit être fleuri maintenant ; mon chauffeur et un ami habitant Damas parviennent à obtenir quelques renseignements sur une localisation possible, située sur une des nombreux cônes volcaniques qui parsèment le paysage. Nous en faisons le tour, et, comme d'autres botanistes avant moi, nous heurtons au barrage de l'entrée d'un camp

militaire... toute négociation étant absolument impossible, nous rebroussons donc chemin, un peu dépités, avant de trouver, un peu plus loin, une magnifique station de plusieurs pieds d'*Iris auranitica* en pleine floraison. Magnifique spectacle jaune bronze sur une végétation glauque et parfum délicat, cette espèce est vraiment à part dans ce groupe des *Oncocyclus* !

Nous poursuivrons le voyage par des visites des ruines romaines de Qanawat, ensemble de pierres noires taillées dans la roche volcanique, puis retour sur Damas.

Ma dernière journée en Syrie sera consacrée aux montagnes de l'Antiliban, où un taxi me déposera pour quelques heures à la recherche de la dernière espèce, la plus tardive aussi, *Iris antilibanotica*. L'altitude est ici assez importante, supérieure à 1500 m, et nombre de plantes sont en pleine floraison, parmi lesquelles *Allium libanii*, *Geranium tuberosum*, *Erodium trichomanifolium*, *Fritillaria crassifolia*, *Tulipa lownei* et *Tulipa biflora*, ...mais également, après une longue marche sur les pentes caillouteuses, quelques touffes d'*Iris antilibanotica* en tout début de floraison ! Ma joie est immense car cette fleur est également spectaculaire, tant par sa taille que par ses oppositions de couleurs, et malgré de plus amples recherches, je n'en trouverai pas d'autres pieds.

Il est temps de penser au retour vers le Liban puis vers la France, la tête et l'appareil photo remplis d'images sublimes de plantes aussi belles que rares, qui sont heureusement protégées par des conditions d'accès difficiles, et que certains d'entre nous s'efforcent de multiplier par semis afin d'en assurer la pérennité.

BULB'ARGENCE

Bulbes d'espèces botaniques pour climat méditerranéen

Collection CCVS genre Moraea

3 catalogues par an (sur simple demande)

Mas d'Argence, 30300 FOURQUES, Beaucaire

Tél. : 466 016 519 - Fax : 466 011 245

Site internet : www.bulbargence.com

Les Iris Arilbred

Par Lawrence RANSOM

Un iris arilbred est un hybride issu d'un croisement entre un iris aril * (soit une espèce botanique, soit un hybride entre espèces botaniques) et un 'iris des jardins', quelque soit sa catégorie ou taille : grand iris, iris de bordure, iris de table, intermédiaire ou nain. La variété doit avoir au moins un quart de 'sang' (ou gènes) aril dans l'ensemble de son ascendance pour qu'il ait droit à la désignation 'arilbred'.

On distingue trois types d'arilbred. Les 'Oncobred' (OB) présentent dans leur parentèle des gènes provenant des espèces arils oncocyclus du Proche-Orient comme *gatesii*, *susiana*, *sari*... Leurs fleurs ont généralement l'apparence des iris oncocyclus, avec une forme ample même globuleuse, les pétales et sépales ayant une forme assez arrondie et présentant de fines nervures ou pointillés plus foncés. Située en dessous des très larges barbes, on retrouve la tache ronde ou 'signal' de couleur foncée, caractéristique des arils oncocyclus.

Les 'Regeliabred' (RB), moins nombreux, sont issus de croisements avec les arils regelia des régions montagneuses de l'Asie Centrale : *hoogiana*, *stolonifera* et *korolkowii* principalement. Leurs pétales et sépales, moins larges que ceux des oncobred, sont souvent marqués par des nervures foncées, et peuvent présenter des bords nervurés et marqués de rouge-brun, une caractéristique de l'espèce regelia '*stolonifera*'. Parfois la face intérieure des pétales présente une petite barbe. La barbe principale est mince et effilée, devenant plus étroite vers son bout, autre caractéristique des iris regelia.

Le troisième type d'arilbred, les 'Oncogeliabred' (OGB), représente la majorité des arilbred. L'iris porte des gènes d'arils oncocyclus et aussi des gènes d'arils regelia. Les caractéristiques des deux types peuvent y être très évidentes ou, au contraire, peu présentes, cela dépendant du 'mélange' dans la parenté.

Question culture, les iris arilbred sont en général moins faciles que les iris des jardins. Plus le contenu des gènes arils est élevé, plus le drainage du sol doit être parfait, et plus le sol doit rester sec en été, période de dormance. Dans la plupart des cas, comme leurs ancêtres botaniques, dès la fin de la floraison le feuillage sèche en grande partie, voire entièrement. Sécheresse du sol et chaleur favorisent la maturation et la multiplication des rhizomes sous terre. Les iris arilbred issus des espèces oncocyclus sont les plus exigeants et, par précaution, auront besoin d'être couverts en été. Par contre les autres arilbred, de type oncogeliabred et regeliabred, sont plus faciles et pourront trouver une place en pleine terre avec les iris des jardins, dans un sol parfaitement bien drainé, à condition que l'été, ainsi que l'hiver, ne soient pas trop pluvieux ! Vers la fin août-début septembre, les rhizomes sous terre se réveillent et émettent de nouvelles racines. C'est le moment idéal pour la plantation. Un début de nouveau feuillage apparaît furtivement puis s'arrête, pour ne reprendre véritablement qu'au mois de février/mars. La floraison est précoce si la parenté comporte des iris nains, ou plus tardive si celle-ci comporte des iris des jardins plus grands.

* 'Aril' vient du mot arille, une enveloppe charnue qui entoure une partie de la graine des iris arils et arilbred : (En page) Photo d'un arilbred OGB montrant des caractères oncocyclus aussi bien que regelia.

Enregistrements des variétés nouvelles 2010

Par Jean Peyrard

La brochure 2010 vient de sortir, le nombre d'enregistrements semble se stabiliser, près de mille dont 850 grands iris... mais que 14 miniatures, à noter que le nombre d'enregistrement d'espèces augmente montrant bien que l'on peut obtenir des variétés intéressantes en semant des graines d'espèces et opérant une sélection.

Cette année, pour éviter les retards de transmission du courrier (grèves par exemple) je souhaite généraliser l'utilisation d'un formulaire numérique "allégé" rédigé en anglais quand c'est possible (ou que je traduirais) qui sera transmis directement aux USA, j'en sauvegarderai une copie. Pour les adhérents n'ayant pas une connexion Internet, ils continueront à utiliser le formulaire habituel et je ferai la transcription.

Vous pouvez me transmettre vos feuilles dès le mois de juillet, jusqu'au 15 octobre.

Il me faut impérativement pouvoir transmettre les formulaires électroniques après vérification et traduction éventuelle avant le 1^{er} novembre. Les enregistrements reçus par le registrar de l'A.I.S. après cette date seront affectés à l'année suivante.

Demandez-moi le formulaire allégé par mail : jepevr@wanadoo.fr.

Je rappelle que pour compléter la procédure je transmets la liste des variétés qui sont "introduites" c'est à dire mise à la vente, soit la même année soit l'année suivante.

ATTENTION : La procédure d'enregistrement a été modifiée depuis le 1^{er} juillet 2011 ; les droits d'enregistrements sont désormais de 15 \$ (10 pour l'A.I.S. et 5 pour la S.F.I.B.), ce qui fait 10,50 €, dont 3,50 € restent en France. Les chèques doivent être rédigés à mon ordre ; je me charge de la répartition.

Mon adresse figure en dernière page de la revue.

Voici les enregistrements de l'année 2010.

Richard Cayeux :

Aigrette : grand iris - Blanc pur et gris ; barbe jaune. (01-111 x 01-117A) : Commercialisé en 2011 sous le nom de **Ciel Gris Sur Poilly**

Apostrophe : grand iris - Pêche rosé ; barbe corail et large cuilleron rose. (97/65G x 00.181A)

Dame de Cœur : grand iris - Rouge framboise clair ; barbe mandarine. (Good Show x Rougissant)

Dominique C. : grand iris - Jaune pur et blanc bordé jaune ; barbe jaune. (Throb x Just Before Dawn)

Faïence de Gien : grand iris - Blanc et violet noir centre blanc ; barbe jaune d'œuf. (01.111B x Starring)

Ma Pomme : grand iris - Abricot rosé ; barbe mandarine. (Good Show x Prestige Item)

Mélopée : grand iris - Blanc et pourpre à cœur blanc. (01-109A x Ravissant) : Commercialisé en 2011 sous le nom de **Charlie**

Mondanité : grand iris - Rose pur et rose à bordure pourpre ; barbe mandarine. (Chevalier de Malte x Poésie) : commercialisé en 2011 sous le nom de **Rose de Perse**

Nouvelle Vague : grand iris - Blanc teinté lavande et blanc à bordure améthyste ; barbe corail. (99.169C x Ravissant)

Progression : grand iris - Bleu ciel ; barbe jaune. (Frison-Roche x sib de Heure Bleue) : Devrait être commercialisé en 2012 sous le nom de **Aigue Marine**

Tigre Rouge : grand iris - Cuivre rouge ; barbe mandarine. (Coup de Soleil x 9852B) : Commercialisé en 2011 sous le nom de **Hermes**

Sébastien Cancade :

Gourmandise d'Ardèche : grand iris. Jaune beurre à reflets roses et jaune beurre à bordure violette ; barbe orange. (Celebration Song x Let's Boogie)

Alain Chapelle :

Caresse d'un Soir : grand iris - Blanc, violet foncé bordé clair ; barbe rouge orange. (Enjoy the Party x Décadence)

Fleur du Désert : grand iris - Pêche abricot teinté violet, pêche abricot ; barbe mandarine. (Dandy Candy X Décadence)

Instant Magique : grand iris - Violet foncé, violet noir, bordé violet foncé, strié clair autour de la barbe rouge. (Belle de Nuit x Local Color)

Pluie d'Ange : grand iris - Blanc, blanc teinté glycine ; barbe orange. (First One x Décadence)

Rêve de Paix : grand iris - Pêche teinté violet, lie de vin amarante bordé rose, gorge striée ; barbe mandarine. (Dandy Candy x Décadence)

Soleil du Mexique : grand iris - Jaune vif, ocre rouge bordé jaune, stries jaunes autour de la barbe jaune d'or. (Mexican Holiday x Burst)

Yin-Yang : grand iris - Blanc teinté violet clair, blanc strié violet ; barbe miel. (Enjoy the Party x Connection)

Jean Claude Jacob :

Clair Obscur : grand iris - Bleu clair bordé d'un filet bleu marine, bleu marine très foncé, bleu clair autour de la barbe jaune bronze. (Saint Malo x Futuriste)

Chanson de Geste : grand iris - Mauve très pâle infusé de bronze, mauve plus soutenu ; barbe jaune bronze, éperon crème infusé de mauve se terminant par un cuilleron mauve soutenu. (03/06-5 x Conjunction)

Plage de Kersaliou : grand iris : blanc et bleu à centre jaune, barbe jaune clair. (Conjunction X Futuriste)

Porzic : grand iris : jaune paille bordé blanc bleuté, bleu palissant vers le turquoise bordé violet clair, barbe jaune terminée bleu. (Stairway To Heaven X Conjunction)

Toul Ar Sarpen : grand iris : jaune vif, rouge acajou bordé or strié blanc autour de la barbe jaune prolongée par un éperon pourpre. (Moulin de Trévilis X Toile de Jouy)

Marianne Joosten :

Boterkul : grand iris - Crème nervures et bordures jaunes, crème et jaune ; barbe blanche. (Fringe of Gold x American Classic)

Bernard Laporte :

Echirolles : grand iris - Jaune, jaune veiné brun sur les épaules ; barbe orange. (Pirate Quest X (Temple Gold x Gold Country))

Jean Peyrard :

Tiphaine : intermédiaire - Crème plicata brun, crème plicata pourpre ; barbe crème. (Crème Lady x inconnu)

Nuit Vénitienne : grand iris - Rose, rose beige ; barbe orange, éperon rose. (Buisson de Roses x Ostrogoth)

Ami Bertrand : grand iris - Lavande clair fumé, violet 77C ; barbe violet pointé orange. (His Royal Highness x Sky Hooks)

Tilleul : miniature - Jaune vert, jaune vert plus foncé ; barbe blanche piquée orange- (Midas Mite x inconnu)

Lawrence Ransom :

Aravane : Arilbred (regeliabred) - Vieil or infusé de rouge, marron au centre et or vers les bords ; barbe orange passant au bleu en pointe. (Melting Pot x Eastern Blush)

Chaudron : grand iris - Orange cuivré ,frisé, brun rouge, liseré brun orange, frisé ; barbe orange. (Spiced Cider x Flaming Sun)

Chloé Ransom : grand iris - Blanc bleuté, bleu lavande argenté ; barbe jaune citron. (Edith Bubbles x Claude Louis Gayrard)

Eastern Dusk : Arilbred (regeliabred) - Mauve violet veiné rouge brun, mauve violet plus sombre au centre ; barbe bleu violet. (Vera x Faux Pas)

French Touch : grand iris - Blanc lavande clair, jaune beige sur les bords, bleu violacé mauve ; barbe orange. (Marie Kalfayan x Serengeti)

Frisquet : intermédiaire - Bleu violacé clair, bleu violacé rouge ; barbe blanc et orange. (Lulu's Song x Clarence)

Fruity: Arilbred (regeliabred) - Violet pourpre, rouge pourpre; barbe orange bronze (Easter Dusk x Jet Setter)

Jamais trop Tard : grand iris - Bleu lavande, violet rosé ; barbe blanc bleuté et jaune clair. (Edith Bubbles x Marie Kalfayan)

Massoud : Arilbred (oncobred) - Vieil or, brun cuivré, veiné lilas mauve ; barbe bleu clair et brun rouille. (Eastern Blush X (Tadhiki Bandit x *I. pumila*))

Poisonous : Arilbred (regeliabred) - Beige clair, blanc crème au centre, jaune beige vers les bords ; barbe jaune, rouille et blanc lavande, éperon lavande. (Eastern Dusk x Outrage)

Pompette : grand iris - Beige mêlé de rose mauve, rose lilas devenant brun rosé sur les bords ; barbe orange clair. (Désiris x Samsara)

Refosco : Arilbred (regeliabred) - Violet prune, rouge pourpre tirant vers le noir au centre ; barbe orange brûlé. (Eastern Dusk x Thornbird)

Sanaa Rose : Arilbred (oncobred) - lilas rosé, lilas nuancé de brun, barbes effilées bleu violet. (Eastern Blush x First Chapter)

Shabada : Arilbred (regeliabred) - Violet lavande, violet lavande devenant plus clair teinté de jaune sur le bord ; barbe bleu clair et orange brûlé ; (Melting Pot x Eastern Dusk)

Simplicité Bleue : grand iris - Bleu lavande clair, sépales légèrement plus clair autour de la barbe jaune clair ; (Titanium x Gladys Clarke)

Spices at Dusk : Arilbred(regeliabred) - Violet lavande grisé, marron, centre brun grisé ; barbe orange brûlé. (Melting Pot x Eastern Dusk)

Taina Ransom : grand iris - Jaune orange clair, sépales blanc crème et abricot pâle sur les bords ; barbe mandarine (Sensuelle x Poetic)

Loïc Tasquier :

'**A l'Affût**' : nain standard, 26cm - Ivoire veiné chartreuse autour de la barbe mauve. B044J: (Cutie Eyes X Cry Baby)

'**A l'Aise**': intermédiaire, 63cm - Blanc, barbe mauve; B163A: (Star Of Africa X Touch of Bronze)

'**Aai**' : grand iris, 100cm - Saumon pâle, barbe orange clair. A101B : (Olympic Challenge X Pink Attraction)

'**Abracciami**' : nain standard, 39cm - Pétales jaune citron, sépales long et horizontaux jaune d'or teinté chartreuse ; barbe blanche. B092C : (Golden Child X Gray Poupon)

'**Absolument**' : iris de bordure, 65cm - Pétales violet clair, sépales violet bordé violet clair ; barbe mauve. B231i : (Step Ahead X Romantic Evening)

'**Activiste**': grand iris, 80cm - Rose pâle infusé lavande; barbe orange. B035G: (Funny Girl X Cameo Wine)

'**Aerobic**' : intermédiaire, 45cm - Blanc, barbe avec rostre bleu clair. B287A: (Eternal Bliss X Cutie Eyes)

'**Amblie**' : intermédiaire, 65cm - Violet clair avec spot plus foncé ; barbe mauve pâle ; parfum sucré. B278B : (Breakers X Plum-Plum)

'**Baba au Rhum**' : nain standard, 28cm - Pétales jaune, sépales et barbes brun-jaune. B122A : (Lollipop X Devil Baby)

'**Bachibouzouk**' : intermédiaire, 69cm - Rose-violet, grand spot brun-violet ; barbe mauve. B283B : (Silverado X Plum-Plum)

'**Biggetje**': nain standard, 37cm - Rose saumon pâle; barbe orange. A010K: (Tweety Bird X Volt)

'**Bonte Kermis**' : grand iris, 120cm - Pétales jaune, sépales jaune brun infusé violet au centre ; barbe bronze. A153A : (Syncopation X Enchanting)

'**Bring me Luck**' : nain standard, 34cm - 4 pétales blancs, 4 sépales blancs, veinés chartreuse aux épaules puis bleu clair autour de la barbe bleu-mauve. B100B : (Glebe Brook X Cry Baby)

'**Canary Bay**' : nain standard, 25cm - Jaune, sépale veiné chartreuse ; barbes orange clair puis jaune. B061A : (Sangue Di Drago X Gray Poupon)

'**Ciel d'Orange**' : intermédiaire, 69cm - Pétales bleu-violet clair infusé jaune, sépales violet, spot bleu-violet foncé ; barbe jaune puis mauve. B296 : (Best Bet X Plum-Plum)

'**Ciel Normand**' : nain standard, 37cm - Mauve pâle ; barbe bleu-mauve. B064F : (Cry Baby X James Bond), frère de 'Saint Aubin Sur Mer'

'**Corazzano**' : nain standard, 39cm - Brun-pourpre ; barbe bronze. B079D: (Cimarron Rose X Devil Baby)

'Côte de Nacre' : nain standard, 35cm – Blanc ; barbe bleu-violet ; B015GR : (Forever Blue X Cry Baby)

'Doctor Long John' : nain standard, 34cm - Violet clair, épaules striées blanc, spot violet, sépales horizontaux très longs ; barbe mauve. A173A: (Dale Dennis X Bedford Lilac)

'Enny' : nain standard, 25cm - Pétales violet, sépales pourpre avec spot foncé ; barbe violet ; A015D: (Lollipop X Sapphire Jewel)

'Eric Jolink' : nain standard, 39cm - Jaune citron veiné brun autour de la barbe blanche. B148B: (Eyes Of Newt X Jade Maid)

'Feliz' : intermédiaire, 50cm - Pétales rose, sépales rose violet bordé rose ; barbe orange. B303A: (Far Corners X Circus Clown)

'Fientje' : nain standard, 28cm - Pétales jaune, sépales brun bordé jaune ; barbe jaune orangé, fort parfum épicé. A040C: (Orange Tiger X Hot)

'Fillette' : nain standard, 28cm - Pétales violet, sépales pourpre ; fine barbe mauve. B029C: (Ruby Eruption X Zarbi), frère de 'Paumanok'

'Fool's Paradise' : iris de bordure, 69cm - Pétales jaune infusé pourpre, sépales blanc veiné jaune jusqu'au bord jaune avec coulure mauve sous la barbe ; barbe jaune avec pointe mauve. A076B : (Galway X Change Of Pace)

'Garance' : intermédiaire, 65cm - Pétales rose-brun, sépales rouge-brun ; barbe jaune-brun. A056A : (Gypsy Boy X Romantic Evening)

'Hannie Liefje' : nain standard, 25cm - Jaune veiné brun clair, petit spot blanc sous barbe orange. C039J: (Gaily Forward, X Double Life)

'Hola' : nain standard, 39cm - Pétales jaune pâle, sépales pourpre finement bordé jaune pâle, épaules jaune pâle veinées pourpre ; barbe orange. B052B : (Circus Clown X Chemistry)

'Lemon Spirit' : intermédiaire, 55cm - Pétales fond blanc infusé lavande veiné jaune pâle, sépales fond blanc petits points lavande et bords jaune pâle ; barbe jaune pâle. B320A : (Whispering Spirit X Summoned Spirit)

'Luc sur Mer' : intermédiaire, 45cm – Blanc ; barbe avec rostre bleu clair ; B044H : (Cutie Eyes X Cry Baby)

'New Wheat' : nain standard, 25cm - Jaune citron, sépales veinés brun avec spot blanc sous barbe orange pâle. B098B: (Burano X Zarbi)

'Nuit Tzigane' : iris de bordure, 65cm - Pétales rose-brun clair, sépales rouge brun veiné noir, fine bordure plus claire ; barbe jaune. A005B : (Calico Cat X Romantic Evening)

'Oulapa' : nain standard, 30cm - Rose-violet ; barbe mauve avec long rostre rose-violet. B129B: (Punk X Cutie Eyes)

'**Paumanok**' : nain standard, 30cm - Pétale brun-violet clair, épaules jaune veinée pourpre, sépales pourpre infusé jaune ; fine barbe mauve et jaune. B029B: (Ruby Eruption X Zarbi), frère de 'Fillette'

'**Prima Facie**' : nain standard, 35cm - Mauve très pâle, pétales infusé jaune chartreuse, sépales avec jaune chartreuse de part et d'autre de la barbe mauve et en bout de sépale. B115A : (Forever Blue X Chubby Cheeks)

'**Princess Diana**' : nain standard, 25cm - Blanc, sépales veinés chartreuse aux épaules ; barbe mauve, parfum sucré prononcé. A048F: ("Djinn" X Bedford Lilac)

'**Quagga**' : iris de table, 60cm - Pétales blanc finement veiné et bords fil violet foncé, sépales violet presque noir rayés blanc des épaules jusqu'au milieu ; barbe blanche poudrée violet. B264C : (Bumblebee Deelite X *I. Variegata reginae*)

'**Riva Bella**' : grand iris, 90cm - Pétales jaune pâle infusé lavande, épaules veinées brun, sépales mauve-violet bords violet ; barbe orange, rostre blanc. A103D: (Stingray X Gladys Austin)

'**Saint Aubin sur Mer**' : nain standard, 30cm - Mauve pâle, brun clair autour de l'épaisse barbe mauve. B064B : (Cry Baby X James Bond), frère de 'Ciel Normand'

'**Saperlipopette**' : nain standard, 39cm - Pétales violet sur fond jaune, sépales ivoire veiné pourpre, bords pourpre mêlé chartreuse ; barbe mauve pâle poudrée bronze. B058B: (Summoned Spirit X Rehash)

'**Satin Blanc**' : intermédiaire, 60cm – Blanc. B167D : (Dancing Bunnies X White Reprise)

'**Shy Di**': nain standard, 30cm - Rose-orangé pâle; barbe mauve. B025A: (First Dance X Proton)

'**Signal Hill**' : intermédiaire, 55cm - Jaune-orangé pâle, épaules jaune ; barbe orange. B279B: (Lysandra X Circus Clown), frère de 'Too Much Blush'

'**Suffragette**' : iris de bordure, 65cm - Pétales rose-violet fond blanc, sépales fond blanc veiné et bordé violet, ligne violette prolongeant la barbe mauve poudrée jaune. B246: (Cee Jay X Earl Of Essex)

'**That's Life**': nain standard, 25cm - Bleu-mauve. C172D: (Double Life X That's Right)

'**Too Much Blush**' : intermédiaire, 57cm - Rose-mauve, zone pourpre de part et d'autre de la barbe orange. B279C: (Lysandra X Circus Clown), frère de 'Signal Hill'

'**Wheety**' : nain miniature, 19cm – Jaune, pétales veinés jaune-brun pâle, sépales avec spot et fine bordure jaune-brun pâle ; barbe mauve. B034F: (Tweety X What Again)

'**Zora La Rousse**' : grand iris, 100cm - Orange pâle, grosse et longue barbe orange. B012C : (Midsummer's Eve X Pagan Pink)

FORMES ET COULEURS

AMOENA - Pétales blancs, sépales d'une couleur différente et contrastante.

AMOENA INVERSÉ – Pétales d'une certaine couleur, sépales blancs.

BICOLOR – Pétales de couleur claire, sépales d'une couleur différente ou plus sombre.

BITONE – Pétales et sépales de même couleur mais de teinte différente.

DISTALLATA – Fleur claire, fines veinures sombres (brun ou violet) au centre des sépales.

GLACIATA - Couleur claire et pure ; plante issue de plicatas, mais sans les marques distinctives des plicatas.

LUMINATA – Le cœur de la fleur et les styles sont blancs ou jaunes, le reste est lavé d'une certaine couleur.

MACULOSA – Taches ou stries d'une couleur, disposées de façon aléatoire sur un fond blanc ou coloré.

NEGLECTA – **de deux tons de bleu ou de violet, les pétales sont les plus clairs.**

PLICATA – **Points, traits ou petites taches de couleur au bord des sépales, d'une couleur plus claire.**

ROSTRATA – Fleurs comportant des appendices pétaloïdes ou en forme d'éperons à l'extrémité des barbes.

SELF (ou UNICOLOR) – Pétales et sépales d'une même couleur.

VARIEGATA – **Pétales jaunes ou d'une couleur voisine, sépales plus sombres, bruns ou violacés.**

Les Senteurs du Quercy

Mélie Portal et Frédéric Prévot

Mas de Fraysse

46230 ESCAMPS

05 65 21 01 67

www.senteursduquercy.com

**Spécialités : iris, Hémérocailles, sauges,
arbustes et vivaces de terrains secs**

LES CONCOURS D'IRIS EN 2010

1- Etats Unis

DYKES MEDAL US:

- **'Paul Black'** (Thomas Johnson, 2003)

devant:

- **'Daughter of Stars'** (Donald Spoon, 2000)
- et **'Starring'** (Joseph Ghio, 1999)

WISTER MEDAL (meilleur T.B.):

- **'Decadence'** (Barry Blyth, 2004)
- **'Wintry Sky'** (Keith Keppel, 2002)
- **'Crackling Caldera'** (Terry Aitken, 2003)

KNOWLTON MEDAL (meilleur B.B.):

- **'Eye Candy'** (Keith Keppel, 2004)

HANS AND JACOB SASS MEDAL (meilleur I.B.):

- **'Ruby Slippers'** (Keith Keppel, 2002)

COOK DOUGLAS MEDAL (meilleur S.D.B.):

- **'Ultimate'** (Thomas Johnson, 2003)

WALTHER CUP (meilleur espoir, tous types confondus):

- SDB **'Eye Of The Tiger'** (Paul Black, 2008)

PRESIDENT'S CUP (meilleure variété originaire de la région organisatrice de la Convention) :

- TB '**Born to Please**' (Ruth Rogers, 2005)

FRANKLIN COOK MEDAL (meilleure variété de T .B. obtenue hors de la région organisatrice de la Convention) :

- SIB '**Tree of Songs**' (Schafer/Sacks, 2006)

HAGER CUP (meilleure variété autre que T .B. obtenue hors de la région organisatrice de la Convention) :

- BB '**Ruffled Rascal**' (Francis Rogers, 2007)

2- Italie

PREMIO FIRENZE

- Florin d'or: '**Ale Viola**' (Stefano Gigli, 2010)
- '**Tetra's Eagle**' (Anton Mego, 2010)
- '**Pursuit of Happiness**' (Thomas Johnson, 2007)
- '**Beautiful Victoria**' (Anton Mego, 2010)

3- Grande Bretagne

-non communiqué-

4- Allemagne

COMPETITION INTERNATIONALE :

- '**Comme un Volcan**' (Michèle Bersillon, 2010)
- '**Ciel et Mer**' (Richard Cayeux, 2007)
- '**Coup de Soleil**' (Richard Cayeux, 2006)

COMPETITION NATIONALE :

- '**Detmolder Schlossgarten**' (Siegmar Görbitz, 2009)

- **'Sabine'** (Manfred Beer, 2009)
- **Semis BL 55/10** (Bernhard Lesche)

5- Europe Centrale

COMPETITION INTERNATIONALE

- **'Forest of Tjaru'** (Zdenek Krupka, 2006)

COMPETITIONS NATIONALES

- République Tchèque: **Semis 00-RUSSNL** (Krupka)
- Slovaquie : non attribuée
- Pologne : **semis ZK 04-53-C** (Kilimnik)

6- Russie

COMPETITION INTERNATIONALE

- **'Ravissant'** (Richard Cayeux, 2005)

COMPETITION NATIONALE

- **'Ognenny Tsvetok'** (Olga Riabikh, 2007)

JARDIN D'IRIS

PLUS DE 2000 VARIETES A ADMIRER ET CHOISIR
TOUS LES APRES-MIDI PENDANT LA FLORAISON

Alain CHAPELLE et Yolande AIRAUD

Trévingard

56310 BUBRY

02 97 51 73 20 - 06 78 10 41 15

Jardindiris-bubry.com

Alain.chapelle@club-internet.fr

Quel est cet iris blanc ?

Par Will Plotner, traduction de Elisabeth Hemme, adaptation de Sylvain Ruaud

Quelle peut être la différence entre *I. albicans*, *I. florentina* et *I. germanica* 'Alba' ? Je me suis posé cette question de nombreuses fois ces dernières années et j'ai regardé de plus près à maintes reprises ces plantes. C'était le sujet de beaucoup de discussions avec une tendance à devenir un problème pour les jardiniers qui avaient du mal à trouver les différences entre eux et à identifier un clone particulier dans leur jardin. J'espère que ce petit traité peut aider dans cette épreuve.

I. albicans est un véritable iris intermédiaire (IB) de 30 à 60cm de hauteur. On le trouve partout en pays méditerranéen et ses origines sont probablement au Yémen et en Arabie Saoudite. On trouve parfois dans la description les sépales légèrement pointus et présentant souvent une petite encoche aux extrémités des pétales et des sépales. Les branches sont plus courtes que celles de *I. florentina* et *I. germanica* 'Alba'.

I. florentina a d'abord été trouvé en Italie. Il est typiquement d'un blanc tirant sur le gris ou un soupçon bleu plutôt que d'un blanc pur. Il y a des veines d'un jaune verdâtre aux épaules des sépales et couleur bronze dans le fond de la gorge derrière la barbe jaune. Quelques poils sont souvent présents à l'intérieur ou à l'attache des pétales. Les ramifications sont plus espacées ou plus longues sur *I. florentina* que sur *I. albicans*.

I. germanica 'Alba' peut être distingué des deux autres par ses pétales qui sont plus courts et étroits que les sépales, blancs et avec une forme souvent très légèrement soulignée ou bordée d'un filet bleu lavande. Les sépales sont plus récurvés ou repliés et les épaules sont blancs et jaunes sur les côtés et verdâtres sur l'envers. La barbe est blanche avec des pointes jaunes mais devient orange vers la gorge et de plus les pétales sont souvent légèrement jaunâtres autour de la barbe. *I. germanica* 'Alba' est en général plus grand que les deux autres.

Le texte original a été publié dans le bulletin n° 74 – avril 2005 - du SIGNA (Species Iris Group of North America).

Genre *Tulipa* L.: une nouvelle espèce

Par L. Lieser

Le genre *Tulipa* L. (*Liliaceae*) regroupe actuellement de 55 à plus de 100 espèces. Bien que son berceau naturel soit l'Asie centrale, plus particulièrement les régions du Pamir-Alay et du Tian-Shan, il se répartit désormais sur une vaste zone comprenant l'Afrique du Nord, l'Europe et la Turquie. Il est composé de deux sous-genres : les *Eriostemon* (*eriostemon*) Boiss. et les *Tulipa*, appelées anciennement *Leiostemon* (*psilostemon*) Boiss., divisés en 10 sections, dont la section *Tulipa*. Cette dernière comprend *Tulipa gesneriana* L., la tulipe des jardins, ainsi que différentes espèces natives notamment de Savoie, de Suisse et d'Italie appelées communément néo-tulipes (*Neo-tulipae*).

Jusqu'à aujourd'hui, la flore de Norvège comprenait une seule espèce de tulipe, de la section *Australes sensu Hall*, *Tulipa sylvestris* L. (1753). Celle-ci fut probablement introduite par l'homme au cours du XVIème siècle.

Parallèlement, retournées à l'état sauvage, des tulipes de jardin ont engendré quelques micro-populations marginales, localisées, hétéroclites et instables. La nouvelle espèce dont il est question ici s'en distingue par sa stabilité génétique et l'étendue géographique de ses populations. Du fait de ses caractéristiques morphologiques, elle fait partie du groupe des néo-tulipes dont elle est à ce jour l'unique représentante en Norvège.

Tulipa norvegica Lieser sp. nov.

Endémique de Norvège, cette espèce existe à l'état sauvage et dans nombre de jardins anciens au sein desquels elle vit depuis plus d'un siècle. Il n'est possible de l'assimiler à aucune des espèces de néo-tulipes connues actuellement.

Description :

Tulipa norvegica Lieser, sp. nov.

Holotype : France, Florac, plante cultivée, 29/04/2011, Lieser s. n. (P)

Bulbus : perennis, ovatus, c. 3 cm. diametrus, tunica castanea, laxa, intus pilosulus. *Caulis* : viridis, glaber, erectus, uniflorus, c. 30 cm. *Folia* : 4, erecta, laxa undulata, glaucescentia. *Folium inferum* c. 34 cm, alia folia plus parva. *Folio ultimo* c. 21 cm. *Alabastrum* : erectum, viride. *Flos*: campanulatus, patulus ab maturitate. *Partes ovatae spiculae*, paulum mucronatae. *Refractum sepalum*, 3,2 x 5,5 cm. *Petala minima*, erecta, 3 x 4,8 cm. *Perigonium roseo atratus*, cum albo basis exteriori. *Macula rotundata*, albolutea, cum macula rotundata acutiuscula nigra ascens cyano. *Antherae nigrae violascentae*, filamenta glabra, xantholeuca, fuliginea in supera parte. *Pistillum xantholeucus* cum stigma alba c. 2,1 cm.

Bulbe vivace, ovoïde, d'environ 3 cm de diamètre, tunique marron, lâche, légèrement pileuse sur sa face interne. Tige verte, glabre, dressée, monoflore, d'environ 30 cm. Possède 4 feuilles érigées, lâchement ondulées, glaucescentes. La première feuille atteint 34 cm de long, les autres sont de dimension inférieure. La dernière atteint 21 cm de long. Bouton floral vert, érigé, fleur campanulée s'ouvrant largement à maturité. Divisions ovales aiguës, légèrement mucronées. Sépales récurvés, 3,2 x 5,5 cm. Pétales érigés, 3 x 4,8 cm. Péricône rose foncé à base blanche. Macule, ronde, blanc jaunâtre. Taches basales rondes à sommet pointu, noires, devenant bleues. Anthères noir violacé, filets glabres, blanc jaunâtre, devenant marron ou noirs dans leur partie supérieure. Pistil jaunâtre à stigmate blanc de 2,1 cm de longueur.

Le matériel type est issu d'une plante cultivée. La souche ayant produit le matériel type fut récoltée en Norvège par les botanistes du Jardin Botanique de Milde, puis mise en culture chez l'auteur.

Distribution : connue uniquement de la côte sud de la Norvège.

Conservation : actuellement, cette plante ne fait pas l'objet de mesure de protection spécifique.

Remerciements à M. Per Harald Salvesen du Jardin Botanique de Milde.

Références :

Tulipa gesneriana L. (1753, *Sp. Pl.*, éd. 1 : 306)

Hall, A.D., 1940 - The genus Tulipa, *The Royal Horticultural Society*, Londres, 171 p.

Stork, A.L., 1984 - Tulipes sauvages et cultivées, *Conservatoire et Jardin Botanique de Genève*, Genève, 185 p.

Van Raamsdonk, L.W.D., Eikelboom, W. De Vries, T., Straathof Th. P., 1997 - The systematics of the genus Tulipa L. *Acta Horticulturae*.

Wilford, R., 2006 - Tulips, Species and Hybrids for the gardener, *Timber press*, Royaume-Uni, 211 p.

Lieser, L., 2004 - La tulipe, fleur de passion, *Société Nationale d'Horticulture de France*, Paris, 95 p.

Laurent Lieser

Le Jouquet Entrée B

48400 Florac

Téléphone : 04-66-31-36-18

E-mail : lieser_laurent@yahoo.fr



Les hémérocailles DERNIER CRI chez
François Verhaert, Fatimalaan 14

B-2243 ZANDHOVEN (Belgique)

Tél 0032 496 166 366

Email eurocallis@telenet.be

Catalogue couleurs + CD avec 911 photos contre 1 **billet** de 5 EUR.

Plus de 1000 photos sur www.eurocallis.com

Portes ouv tous les dim de juillet de 10-18 h

Collection Nationale de sisyrinchium.

Le genre américain *Sisyrinchium* comprendrait plus de 200 espèces botaniques selon les dernières études menées notamment à la Faculté des sciences d'Orsay. Ce genre répandu en Amérique, de la Terre de Feu au Groenland fait partie des *Iridacées*. Cette Collection a été implantée au Parc Botanique du Launay, Université Paris-Sud 11. La collection a été constituée à partir de spécimens prélevés en milieu naturel afin de déterminer l'évolution de l'implantation du genre sur une aussi grande zone, de cerner les modalités d'évolution de la pollinisation et la relation plante/pollinisateur, et de différencier les espèces.

L'objectif était également d'essayer de déterminer le berceau de l'espèce et de comprendre sa dissémination sur le continent, de comprendre si l'apparition de la Cordillère des Andes avait eu une incidence sur le processus d'évolution des espèces...

Elle est reconnue comme Collection Nationale par le C.C.V.S. (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées).

Le responsable de la collection est Olivier Chauveau, ingénieur de recherche, qui a déjà participé à 3 campagnes de recherches sur le terrain en collaboration avec les chercheurs des pays d'Amérique du Sud, notamment Brésil et Pérou: au cours de ces campagnes 15 espèces nouvelles ont été identifiées ; 24% des espèces ont été découvertes dans les 10 dernières années.

Les résultats des différentes études sont en cours de publication dans les revues scientifiques.

Les *Sisyrinchium* sont des iridacées rhizomateuses variables par la taille (de 5cm à 1,5 m) et par leur coloris, qui comprends toutes les couleurs sauf le rouge.

La prochaine étape de recherche portera sur la validation de la classification des iridacées d'Amérique qui compte environ 40 genres différents.

Les Iris de Bretagne



**Producteur - Hybrideur
Iris de Jardin
Ensata, Sibirica, Spuria**

**56920 NOYAL-PONTIVY
Tel : 02.97.38.32.11**

**Nombreuses photos sur
notre site Internet
www.iris-de-bretagne.fr**

IMPORTATIONS D'IRIS

A l'occasion de livraisons de commandes d'iris en provenance de pays hors U.E, de nombreux problèmes sont apparus en fonction des transporteurs retenus.

Les commandes livrées par U.P.S. font l'objet d'un contrôle sanitaire systématique à l'initiative du transporteur, pour un coût supérieur à 300€ T.V.A. à 19,6% incluse. A ces coûts s'ajoutent les frais de douane proprement dits, la T.V.A. sur les importations, les taxes de douane et des frais financiers pour avance de fonds. Pour une commande inférieure à 50€, les frais d'importation peuvent représenter 8 fois la valeur de la marchandise !

Autre transporteur possible : E.M.S. (Express Mail Shipping). Ce service, disponible aux U.S.A. et en Australie est le transporteur express des services postaux, et son correspondant en France est Chronopost. Ce service ne semble pas très performant dans les relations avec les services de contrôle douaniers ou sanitaires. D'ailleurs, dans les feuilles jointes aux catalogues destinés aux clients étrangers, B. Blyth précise que pour la majorité des pays, excepté la France et quelques Lands en Allemagne, ce service est le plus performant.

Pour la France notamment, il préconise le transport par Priority Mail (anciennement Air Mail), dont le correspondant en France est La Poste, service type Colissimo. Les colis transportés via ce transporteur arrivent en général plus rapidement et les procédures de traitement sont mieux connues. Certains colis arrivent directement sans demande de T.V.A ni droits de Douane. Les autres colis passent par le service de Dédouanement. Dans ce cas, les services postaux vous demandent une Déclaration d'Importation (D.I). Il s'agit du document *Cerfa N° 10985*01*, disponible sur simple demande téléphonique (01 432 33 51 12) au *Ministère de l'Agriculture*,
Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plantes (G.N.I.S.),
44, Rue du Louvre,
75001 PARIS.

Le document complété par l'importateur doit être retourné au service ci-dessus.

Pour raccourcir le délai de traitement, il est recommandé de joindre avec la liasse complétée une enveloppe timbrée à destination des services de dédouanement ; Le GNIS envoie directement à ce service les exemplaires qui lui sont destinés.

Adresse à indiquer sur l'enveloppe :

Hub Courrier de Roissy,
Service Déclarants en Douane
7, Rue Haut Aval, B.P. 17615,
95724 ROISSY CDG CEDEX.

CONCLUSION : il vaut mieux privilégier les achats auprès des fournisseurs français ou, pour les variétés non disponibles sur catalogues, les échanges avec d'autres collectionneurs. La constitution d'un fichier des variétés disponibles chez les membres de la S.F.I.B. est à l'étude.

Des bulbes A.O.C. : des oignons

Par Jean Claude JACOB

L'appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) est un signe français de reconnaissance d'un produit qui tire sa typicité de son origine géographique et des méthodes de productions mises en œuvre.

L'A.O.C. a été créée initialement en 1935 pour le secteur vinicole suite à de nombreuses crises. Elle crée les conditions loyales de concurrence pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

Le succès du concept d'A.O.C. s'étend en 1990 à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés.

C'est ainsi que 2 groupements de producteurs de plantes bulbeuses, ont demandé et obtenu le bénéfice de l'A.O.C. pour la production d'oignons.

L'oignon doux des Cévennes

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Oignon doux des Cévennes » a été créée par décret du 14 Octobre 1903, qui fixe également le cahier des charges que doivent respecter les oignons.

Ce cahier des charges précise les différents points suivants :

1- Aire géographique : elle s'étend sur 32 communes du Gard, arrondissement de Le Vigan.

2- Identification parcellaire : l'identification des parcelles se fait selon des critères relatifs au lieu d'implantation et au respect des conditions de production. La liste des parcelles est consultable auprès de l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) ? L'inscription d'une nouvelle parcelle se fait l'année précédant la mise en culture, avec engagement de respecter le cahier des charges. Une parcelle où les engagements ne sont pas respectés, ou sur laquelle aucune production n'a été déclarée depuis 5 ans est retirée de la liste des parcelles identifiées.

3- Type variétal et semences : Les semences utilisées proviennent de l'espèce *Allium cepa* L, et le type variétal correspond au descriptif suivant : feuillage à port dressé de couleur vert bleuâtre, bulbe de grande taille de forme arrondie à losangique, à tuniques sèches de couleur blanc nacré à cuivré. L'époque de maturité est moyenne et la teneur en matière sèche est inférieure à 10%.

4- Techniques culturales : le semis se fait en pépinière du 1^{er} janvier au 15 mars. Le repiquage est effectué manuellement, du 15 mars au 15 juin, pour des oignons ayant atteint le stade de 3-4 feuilles ; la densité de plantation est inférieure ou égale à 80 plants par mètre carré. Les apports d'eau doivent être réguliers de façon à éviter tout risque de lessivage des sols. L'application d'anti germinatif est interdite ; la récolte a lieu pendant les mois d'août et septembre. Le soulevage et la récolte des oignons sont effectués manuellement.

5- Identification : après la récolte, les oignons récoltés sur une même parcelle sont stockés et identifiés séparément

6- Conservation et préparation : le séchage est réalisé en séchoir ou sur ; la parcelle, à condition de protéger les oignons du soleil ; ensuite les racines sont coupées et les tuniques extérieures abîmées sont enlevées.

7- Conditionnement et étiquetage : les oignons sont conditionnés par le producteur, ou livrés à un atelier de conditionnement. Les emballages sont utilisés exclusivement pour l' « Oignon doux des Cévennes ». Chaque emballage est accompagné d'une étiquette qui précise au minimum le nom de l'appellation, et la mention A.O.C. le nom du conditionneur. La commercialisation doit être effectuée dans le conditionnement d'origine. Les oignons bénéficiant de l'appellation d'origine ne peuvent être commercialisés avant le 1^{er} août de l'année de récolte ni après le 15 mai de l'année suivante.

La culture de l'Oignon doux des Cévennes se fait sur des terrasses étroites où peu d'agriculteurs peuvent utiliser le tracteur pour le travail du sol. (Photos page) Cependant, au vu des surfaces croissantes de chacun, et des avancées techniques, les petites parcelles sont utilisées pour d'autres productions (maraîchage, potages...), privilégiant ainsi les terrasses les plus accessibles.

Actuellement 110 producteurs sont identifiés en appellation. Les surfaces déclarées vont de 500 à 15 000 m², pour une moyenne de 5000 m². Le poids annuel vendu sous appellation est de 1800 tonnes au total.

Les parcelles qui ont été repiquées sont identifiées par l'I.N.A.O. au mois de juin.

L'ouverture des rangs pour le repiquage se fait en ouvrant des sillons avec un outil manuel appelé « Hayssou », ou à l'aide d'un petit motoculteur sur chenillettes. (Photos pages 45 et 46)

Pendant les 90 jours de culture, chaque producteur est tenu d'enregistrer toute sa conduite culturale (irrigation, fertilisation, traitements éventuels).

Outre le travail lui-même, les producteurs entretiennent également les murs des terrasses, voir même en réhabilitent pour augmenter leur surface et valoriser leur patrimoine.

L'oignon de Roscoff

L'appellation d'origine contrôlée «Oignon de Roscoff» a été créée par décret du 19 octobre 2009, qui a validé également le cahier des charges auquel doivent répondre les techniques de culture, de conditionnement et de suivi.

L'aire géographique de l'Oignon de Roscoff comprend 24 communes du nord Finistère entre Kerlouan à l'ouest et Saint Pol de Léon à l'est, le long du littoral de la Manche. 3 communes ne sont retenues qu'en partie. Le climat est océanique très tempéré, marqué par une régularité des précipitations et la faiblesse des amplitudes thermiques tout au long de l'année.

Les règles d'identification parcellaire, d'identification des opérateurs, de traçabilité des produits, de déclarations annuelles, de contrôle, de définition du type variétal, de conduite des cultures et de récolte sont de même nature que celles définies pour l'Oignon doux des Cévennes.

Les différences entre ces deux produits viennent d'abord des facteurs naturels, tels que le climat et la nature des sols, des systèmes agraires et des usages de production.

Pour l'oignon de Roscoff, les spécificités sont les suivantes :

a) Facteurs naturels

La zone légumière du Haut Léon est implantée sur un vaste plateau faiblement incliné vers la mer, entaillé de nombreuses petites rivières qui rejoignent la mer. La limite sud de la zone coïncide approximativement avec l'altitude 100 m, ce qui réduit son extension à un peu plus de 10 km à l'intérieur des terres.

Les conditions climatiques de cette zone sont caractérisées par des précipitations modérées, mais réparties tout au long de l'année. Les pluies fines sont relativement fréquentes au printemps, jusqu'au début de l'été, et les averses orageuses sont rares.

Les amplitudes thermiques hiver/été ou diurne/nocturne sont les plus basses de toute la France métropolitaine.

L'ensemble de la région repose sur un socle cristallin, mais la principale particularité de la zone réside dans la présence de limons éoliens, arrachés aux fonds exondés de la Manche lors de la dernière glaciation, qui recouvrent le socle sur une épaisseur souvent supérieure au mètre. Ces limons sont à l'origine de sols meubles et profonds, relativement fertiles, à forte capacité de rétention d'eau et dotés d'une aptitude à se ressuyer satisfaisante lorsque la configuration topographique du terrain permet un drainage naturel.

En s'éloignant de la côte, le climat se dégrade rapidement et les sols granitiques acides, peu fertiles apparaissent de plus en plus fréquemment.

b) Les systèmes agraires

L'agriculture de la région de Roscoff est consacrée depuis fort longtemps aux cultures légumières de plein champ, vocation qui lui a valu autrefois l'appellation de ceinture dorée. Le système agricole local est constitué par des exploitations petites et nombreuses, spécialisées pour la plupart depuis plusieurs générations dans la production exclusive de légumes.

Ce système agricole fortement spécialisé est à l'origine d'une concentration de compétences liées aux productions légumières dans l'aire de l'Oignon de Roscoff : producteurs de semences et de plants, spécialistes du machinisme agricole, fournisseurs d'intrants divers, conseillers techniques, conditionneurs et expéditeurs de légumes.

Cet environnement professionnel a permis l'épanouissement de la culture de l'oignon et son maintien jusqu'à nos jours.

c) Les usages de la production.

L'introduction de la culture de l'oignon rosé remonterait à l'année 1647, lorsqu'un moine capucin, venant de Lisbonne, sema les précieuses graines dans le jardin du couvent.

A l'époque, la ville de Roscoff avait essentiellement une activité maritime basée sur l'exportation de sel provenant du sud de la Bretagne et de toiles de lin fabriquées dans la région, et sur l'importation des graines de lin en provenance des pays Baltes. Très vite reconnu pour ses qualités de conservation naturelle et de teneur en vitamine C, la culture s'est développée dans les jardins de Roscoff pour servir au ravitaillement des marins.

Au XVIIIe siècle, avec le déclin de la culture du lin, la zone de culture de légumes et d'oignons s'est étendue.

C'est au XIXe siècle, avec l'activité des johnnies, que la notoriété de l'Oignon de Roscoff a pris de l'ampleur et une dimension internationale. Le phénomène des johnnies, du surnom donné par les Britanniques aux paysans de Roscoff marchands d'oignons ambulants, est unique en France par l'ampleur de l'émigration saisonnière outre-Manche qu'il a provoquée.

Au début du XXe siècle, 1200 johnnies vendaient plus de 7000 tonnes d'oignons outre-Manche. Ces johnnies conditionnaient les oignons en grappes tressées pour permettre le colportage à pieds ou à vélo. Cette technique permettait en outre d'assurer une meilleure conservation, car elle limitait les échanges gazeux par la tige et favorisait la circulation de l'air autour des têtes d'oignons en suspendant la grappe dans un endroit sec.

Les guerres mondiales, la concurrence de l'oignon jaune Hollandais cultivé mécaniquement ont fortement concurrencé le produit dans la seconde moitié du XXe siècle. Jusqu'à descendre à moins de 2000 tonnes de production annuelle.

Le regain d'intérêt des consommateurs et l'évolution des conditionnements (grappes de taille plus petite) ont permis un nouveau développement de la production qui dépasse actuellement 3000 tonnes produite sur plus de 100 hectares. Sur cette production totale, en 2009, année de reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Oignon de Roscoff », 56 producteurs ont conduit leur culture selon le cahier des charges de l'AOC sur 65 hectares pour 1300 tonnes. La part des producteurs qui respectent le cahier des charges est depuis en augmentation.

Autres labels ou reconnaissance basée sur un cahier des charges

D'autres bulbes font l'objet d'une reconnaissance particulière, notamment d'une I.G.P. (Indication Géographique Protégée, donnée par la C.E sur la base d'un cahier des charges et d'une définition d'aire de production) comme :

- L'Ail blanc de Lomagne, I.G.P. depuis 2000 (200 communes- 154 dans le Gers et 46 dans le Tarn et Garonne), 86 producteurs et 4 conditionneurs.
- L'ail Rose de Lautrec, I.G.P. depuis 1994, Label Rouge depuis 1966 : 81 communes du Tarn, 250 hectares, 180 producteurs et 3 stations de conditionnement.
- L'ail de la Drôme, I.G.P. depuis 1998, 118 communes de la Drôme.

Remerciements à Marjorie Festoc et Claire Gouez, animatrices du syndicat de défense et de gestion de l'Oignon de Roscoff, et à Marie Vincent, animatrice de l'Association de Défense de l'Oignon Doux de Cévennes pour les informations et les photos.

Lu dans la presse :

Iris reticulata élu bulbe de printemps 2011.

Cette élection a été organisée par le Centre d'Information des Bulbes à Fleurs et réuni un panel de journalistes spécialisés.

Le bulbe de l'année est élu tous les ans et tous sont jugés sur leur apparence, leur polyvalence et leur facilité à être cultivé.

Iris reticulata est un petit iris solide, rustique et sans souci. Il est originaire de la Russie, d'Iran et de Turquie, où il pousse et fleurit naturellement dans les éboulis et les rocailles montagneuses jusqu'à une altitude de 2700 m. Ces petits bulbes apprécient les endroits ensoleillés et devront être placés dans une terre bien drainée, plantés à 10 cm de profondeur, à 10 cm de distance de ses voisins.

Leurs fleurs délicates précèdent des feuilles très côtelées et décoratives. Il est très précoce et ses fleurs s'épanouissent dès la fin de l'hiver. Leur taille est de 15 cm.

(Informations communiquées par l'attachée de presse du C.I.B.F.)

AVIS AUX AUTEURS D'ARTICLES

- *Les articles doivent être remis avant le 1^{er} mars, sur CD, clé USB ou transmis en e-mail par fichier joint ; les illustrations doivent être des originaux, ou numérisées en haute résolution (300 pixels).*
- *Ne pas effectuer de mise en forme, hormis les changements de paragraphes et l'utilisation des italiques quand celles-ci sont requises (par exemple pour les noms botaniques en latin) ;*
- *La rédaction s'engage à collaborer avec l'auteur sur d'éventuelles modifications de contenu ou de style ; elle se réserve le droit d'effectuer, au moment du bouclage de la Revue, les modifications mineures imposées par les contraintes de l'édition ;*
- *La mise en page, y compris le choix des titres et des illustrations, est effectuée par la rédaction, puis soumise à l'auteur pour approbation*

IRIS DE THAU

Variétés historiques et récentes

Elizabeth SEGUI

Route de Villeveyrac, Loupian, 34140, MEZE*

Tel : 04 67 43 59 54

iris-de-thau@wanadoo.fr

Assemblée Générale du 24 septembre 2011 à Sigogne

La feuille d'émargement fait état de 16 membres présents ; par ailleurs, 35 pouvoirs valables sont décomptés. Le nombre d'adhérents à jour de leur cotisation est de 115 ; le quorum de 25% est donc largement atteint, et l'Assemblée Générale peut se tenir.

Après un mot de bienvenue et de remerciement à Jean Luc Gestreau pour l'organisation matérielle de cette manifestation, et la présentation des membres présents, Jérôme Boulon ouvre la séance.

Il rappelle qu'il est Président par intérim, après cooptation lors de l'assemblée générale extraordinaire du 25 juin 2011.

Rapport Moral

Parmi les points importants, la parution de la revue annuelle, le critérium des iris du concours 2011, la présence de la S.F.I.B. à Courson à l'automne, à Saint Jean de Beauregard au printemps et à certaines foires aux plantes du Sud Est., les visites de jardins, par exemple en Bretagne et Chez Alix Delecourt lors de l'Assemblée Générale, la présence au forum des Associations de Jouy en Josas et à « La ferme de Viltain », avec bourse aux plantes.

Le service graines est de moins en moins utilisé

Jérôme Boulon rappelle les actions réalisées par A.M. CHESNAIS, notamment l'initialisation et la mise en œuvre des concours internationaux d'iris et la recherche de sponsoring permettant leur financement, les concours photos, le partenariat avec la communauté de Communes de la Vallée de la Bièvre pour l'initialisation de « La Vallées des Iris », et avec la ville de Verrières Le Buisson...

Le site informatique n'est pas mis à jour régulièrement et ne paraît pas suffisamment attractif.

Rapport moral adopté à l'unanimité.

Rapport Financier par F. Pouillat

Remis en séance (il s'agit du bilan 2010)

La trésorerie est saine, permettant d'imprimer sans problème la revue.

Le montant disponible sur le compte réservé à Franciris correspond au versement des premiers financements externes : ceux-ci seront utilisés en 2011

Le compte inutilisé sera utilisé pour les achats groupés à l'étranger.

Le Rapport Financier est adopté à l'unanimité

Franciris

Les conditions du déroulement de Franciris 2011 ont été rappelées par le président et le commissaire du concours, en rappelant que l'assistance de Tecomah a été réduite au minimum.

Pour 2013, suite au manque d'entretien initial de la part de Tecomah, sur les 216 iris mis en culture, 65 sont en très bon état, 76 dans un état médiocre (certains vont encore disparaître), et le reste a disparu. Comme il reste au moins une variété de chaque concurrent, la décision est prise de maintenir le concours 2013. Toutefois, afin que le carré de présentation ne comporte pas de trou, il est décidé de remplacer les iris manquants par des iris récents, qui seront hors concours pour Franciris.

Pour les éditions ultérieures, la question du maintien du concours et de sa localisation se pose et devra être discutée avec le partenaire Tecomah.

Renouvellement du C.A

Les sortants se représentent, sauf R. Martseau et A.M. Chesnais.

Jérôme Boulon confirme sa candidature.

Deux nouveaux membres sont candidats ; Mélie Portal et Loïc Tasquier.

Tous les candidats sont élus à l'unanimité

Questions Diverses

- Site informatique.

Le site n'est pas mis à jour régulièrement.

Il faut définir ce qui est souhaité, pour faire évoluer le site. Il convient d'établir un cahier des charges à partir de toutes les remarques et suggestions. Définir ce que l'on veut pour un nouveau site.

G. Raffaelli va contacter P. Vigneron après suggestions des participants.

- Diminution du nombre d'adhérents.

Ce phénomène est constaté dans beaucoup d'associations ; beaucoup d'informations sont disponibles gratuitement sur le net. Il faut rechercher toutes les solutions permettant de renforcer l'attractivité de l'association ; toutes les suggestions sont les bienvenues.

- Médaille de Dykes française.

Le nombre d'hybrideurs augmente en France, suite probablement aux retombées de Franciris. Certains membres suggèrent de demander à nouveau une médaille de Dykes française. Le président précise que pour cela, il faut au moins 10 à 15 juges internationaux ; actuellement, seuls juges sont reconnus : Jérôme, Annie, Jean Segui, R. Cayeux. D'autre part, il n'y a pas eu de formation de juge dans les derniers concours.

- 2012 : Quelles animations

Attente : syndicat de la Bièvre, et maire de Jouy

Malétable (Orne) village où est décédé BURE : suggestion de Sylvain Ruaud d'un partenariat avec cette commune sous la forme d'une appellation de « Village de l'iris ».

- Vie des régions

Sébastien Cancade, délégué pour la zone Sud-Est a fait parvenir au président u bilan de la présence de la SFIB à certaine manifestations, comme: Sérignan, Le Roche de Blin. Cette dernière manifestation semble perdre de son attractivité, et il n'est peut-être pas nécessaire d'y participer à nouveau.

D'une manière générale, le bilan fait par Sébastien rejoint le constat fait aux autres manifesations, comme Saint Jean de Beauregard, Courson ou autre ; les visiteurs sont intéressés par des conseils, des informations, éventuellement des achats de plantes rares, mains le nombre d'adhésions constatées est très faible ou nul.

- Délégations de signature.

A l'issue du Conseil d'Administration qui suivra cette Assemblée Générale, les démarches devront être entreprises pour attribuer les délégations de signatures et d'utilisation des chéquiers aux responsables concernés : Président, Vice-président (e), Secrétaire général, Trésorier (ère)

L'ordre du jour étant épuisé, J Boulon lève la séance.

>>>>>><<<<<<<

IRIS & BULBEUSES

Prix de vente au n° = 6,00 €

Abonnement + adhésion :

Membre actif résidant en France	30,00 €
Adhésion couple résidant en France	35,00 €
Membre actif résidant à l'étranger	35,00 €
Membre bienfaiteur, à partir de	40,00 €
Membre professionnel	50,00 €

Abonnement seul :

France et U. E.	33,00 €
Autre Pays	38,00 €

Adhésion seule, sans abonnement :

Membre actif en France	25,00 €
Membre actif hors de France	30,00 €

Pour la France, règlement par chèque ou par mandat postal.

Pour les autres pays, règlement par mandat postal ou par virement international libellé en Euro, **à adresser à S.F.I.B. - BP 16 - 78354 Jouy-en-Josas, ou directement au secrétaire général:**

S.F.I.B. chez Roland DEJOUX, Les Poumarots, 32220 LAYMONT

N'oubliez pas de renouveler votre adhésion

Iris en Provence

Pépinière spécialisée en Iris et Hémérocailles

B.P. 53 – 1300 chemin des Maures

83402 - HYERES cedex

Catalogue illustré en d'Iris de Jardin, Remontants, Bordure et Rocaille, d'Hémérocailles simples, doubles, 'spiders' et bordure contre 2,80 € en timbre ou chèque.

Site internet : www.iris-en-provence.com

Catalogue de plus de 350 variétés illustrées et commande en ligne, conseils de culture, documentation et bibliographie

SOCIETE FRANCAISE DES IRIS ET PLANTES BULBEUSES

(S.F.I.B.) Association loi 1901 fondée en 1959

Affiliée à la Société Nationale d'Horticulture de France

BP 16 – 78354 -Jouy-en-Josas www.iris-bulbeuses.org

Conseil d'Administration

Fondatrice de l'association : Gladys Clarke rue du Grel 24250 Domme

Présidents d'honneur :

Odette Perrier 1261 B chemin de Notre-Dame 83400 Fayence

Maurice Boussard chemin de Maralouine 13122 Ventabren

Jean Ségui 8 rue des Logis 34140 Loupian

Sylvain Ruaud 13 Les Caves Simonneau 37420 Beaumont-en-Véron

Président : Jérôme Boulon 6 rue des batailles 63260 Aubiat

Vice-présidente : Elisabeth Hemme 39 rue Anatole France 78350 Jouy-en-Josas

Secrétaire général : Roland Dejoux Les Poumarots 32220 Laymont

Trésorière : Françoise Pouillat 132 rue du RP C. Gilbert 92600 Asnières

Webmestre : Pascal Vigneron Résidence Tassel appt. 123 52200 Langres

Organisation des Voyages : Denise et J. M. Dauchez 113 rue de Malabry 92350 Le Plessis Robinson

Délégué Bretagne : Jean Claude Jacob Troméal 29250 St Pol de Léon

Délégué Rhône-Alpes: Sébastien Cancade La Croze Bt Q n° 41 07100 Annonay

Administrateurs :

Florence Darthenay 5, rue du Pt Krüger 92400 Courbevoie

Alix Delecourt 27, chemin Cauvilles 78930 Vert

Mélie Portal Les senteurs du Quercy Mas de Fraysse 46230 Escamps

Loïc Tasquier de bonkelaar 34, 6691 PC GENDT, PAYS BAS

Enregistrements : Jean Peyrard, 101 avenue de la République, 38170 Seyssinet

Revue IRIS ET BULBEUSES

Directeur de la publication : Jérôme Boulon

Conseiller scientifique : Maurice Boussard

Comité de rédaction : Jean Claude Jacob, Jérôme Boulon, Elisabeth Hemme, Sylvain Ruaud, Pascal Vigneron

Administration : B.P. 16, – 78354 Jouy en Josas CEDEX

CPPAP n° 58347 ; ISSN n° 0980-7594 ; Dépôt légal 4^{er} trimestre 2011 ; Parution n° 161

Imprimerie : Le Breton Imprimerie, 7 Rue Jean Monnet, 29600 MORLAIX

Les textes non signés émanent de la rédaction d'IRIS et BULBEUSES.



**Semis 2000/jaune (B. Laporte -Fr- NR)
2^{ème} prix Franciris®2011**



**Danube du Barry (R.L Vasquez Poupin -Fr- 2007)
3^{ème} prix Franciris® 2011**



**Cheremosh (Igor Korosh -Ukraine- 2004)
Prix du jury de la presse horticole (ex aequo)**



**Fay's Oscar (Beeman by A. & D. Cadd -US- 2004)
Prix du jury de la presse horticole (ex aequo)**



**Grenade (R. Cayeux -Fr- 2007)
Vainqueur du critérium du public**



**Semis 06/64-02 (J.C. JACOB -Fr- NR)
Prix de l'iris le plus parfumé
Prix Jacques De Givry**

No 42 Momijinotaki.



*Herbier de la collection Vilmorin
Ville de Verrières le Buisson*