



POURQUOI APPELLE-T-ON POIREAU LE MÉRITE AGRICOLE? CONFUS DE MON IGNORANCE À LA VEILLE D'EN RECEVOIR LA CRAVATE, J'AI PENSÉ QU'IL ÉTAIT TEMPS POUR MOI DE REMÉDIER À CETTE LACUNE, C'EST POURQUOI J'AI FAIT QUELQUES RECHERCHES QUI ME PERMETTENT D'ÉTABLER MA SCIENCE TOUTE NEUVE ET DE FAIRE L'APOLOGIE DE CE SYMPATHIQUE LÉGUME.

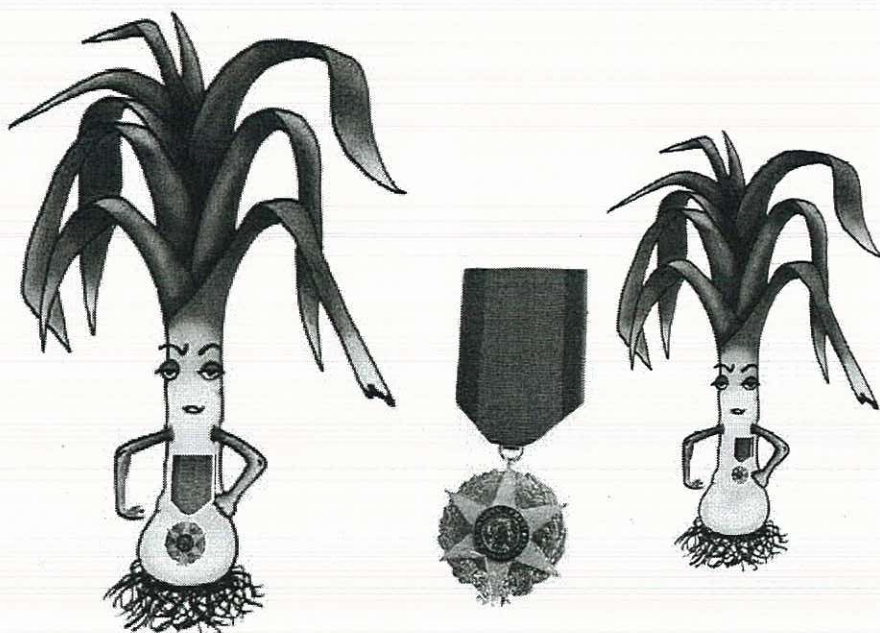
HISTORIQUE

L'Ordre National du Mérite Agricole a été créé le 7 Juillet 1883 par Jules Méline alors ministre de l'Agriculture. C'est la bande verte qui traverse le ruban de la décoration qui lui a valu son surnom de "poireau".

Le poireau est en outre le symbole du Pays de Galles. L'histoire remonte à la conquête romaine alors que seul un petit village gallois résistait à l'envahisseur romain. Faute de moyens distinctifs, les soldats gallois ne pouvaient s'identifier pendant la bataille au risque de taper par erreur sur les copains. De ce fait, lors de l'ultime confrontation contre les envahisseurs, ils se trouvèrent en difficulté. Le roi des Gallois, à défaut de plumes d'autruche, décida d'orner les casques de ses hommes d'un simple poireau comme signe de reconnaissance.

L'Histoire ne dit pas si c'est la soupe de poireaux qui décupla leurs forces, préfigurant ainsi la célèbre potion magique "d'Assurancetourix".

Les gallois ayant triomphé décidèrent de faire du poireau l'emblème porte



Apologie du poireau

bonheur de leur nation. Vous penserez maintenant au poireau gallois lors du prochain tournoi des Nations.

PROPRIÉTÉS OFFICINALES DU POIREAU

Le poireau est une panacée. Il s'en faut de peu pour que la soupe de poireaux soit une sorte d'élixir de Jouvence. Comme pour de nombreuses plantes le décryptage complet de son génome reste à terminer, ce qui ne permet pas de lister la totalité des bienfaits de cette liliacée. Ce qui est connu est déjà prometteur.

Le poireau, en absorbant les sucres, favorise les régimes hypocaloriques, de même qu'il limite la glycémie des diabétiques. Riche en fibres, il fa-

vorise le transit et limite les risques de cancers intestinaux.

En absorbant le cholestérol, le poireau limite les risques d'A.V.C. (si j'avais su je me serais autrefois goinfré de poireaux).

Le poireau est aussi diurétique et stimulant, il réactiverait les ardeurs défaillantes !!

Riche en vitamines, le poireau évite le vieillissement des tissus qui se relâchent avec l'âge. A la place des rondelles de concombre et de l'acide hyaluronique du hêtre, Mesdames essayez donc les cataplasmes de feuilles de poireaux! "Vous le valez bien". C'est moins cher qu'un lifting. Un inconvénient cependant !!! Après cette marinade, les baisers ont le goût du pot au feu mais, défense de cracher dans la soupe.

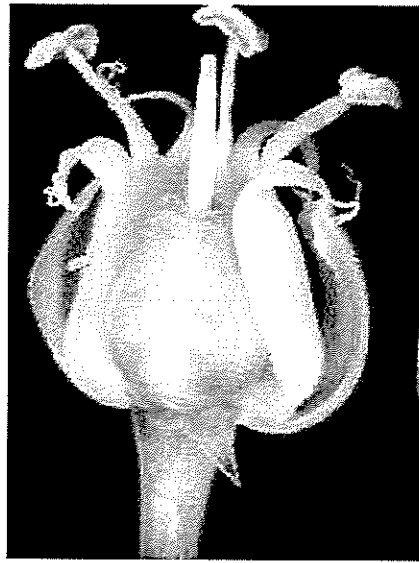
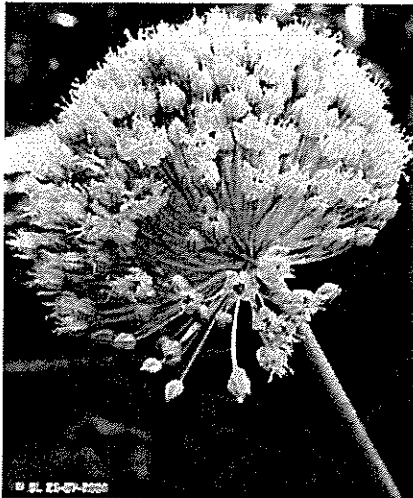
Pour la petite histoire, Louis Pasteur, Jean Carmet et Catherine Deneuve sont ou ont été titulaires du Mérite Agricole!!!

Le poireau potager est un descendant sélectionné du poireau des vignes *Allium multiflorum* ou *Allium polyanthémum* appelé autrefois asperge du pauvre.

Par sélection, le poireau a donné naissance à de nombreux cultivars : « Le Bleu de SOLAIZE » au feuillage violacé si caractéristique

- Le Monstrueux de CARENTAN : "Gros Légume" de Normandie, à consommer avant la fin de votre quatrième décennie !

-Le "Gros JAUNE du Poitou" : toujours présent dans la gastronomie Royale.



-Le "Malabar du Nord" qui a retrouvé la vogue depuis « Bienvenue chez les CH'tis !

- Gros court du POITOU un peu court !

- Monstrueux d'ELBOEUF encore un Normand !

Je me garderai bien d'oublier dans cette énumération :

-Le "Poireau Primeur nantais", cheval de bataille de nos maraîchers. Ce n'est pas un cultivar spécifique, mais un mode de production sur un cycle court permettant de libérer rapidement le terrain en vue d'une autre culture grâce à laquelle le producteur peut profiter d'un créneau rentable du marché.

Ayant pris en note qu'il était de bon ton d'inclure une citation à la fin d'une allocution, j'emprunterai la mienne à Antoine de Saint Exupéry qui, à une dame qui le félicitait pour son oeuvre littéraire et sa carrière de pilote, répondit : "et dire que moi je voulais être Jardinier".

En ce qui me concerne, j'aurais aimé retourner cultiver mon jardin jusqu'à la fin de mes jours et j'en suis limité à des semis en jardinières et quelques boutures.

Roland Jancel



Gros jaune ^
Bleu de Solaize >



Si la Nantaise m'était contée (suite)...

(1828- 2009)



L'année 1853 débute par une préoccupation d'importance pour les pépiniéristes nantais producteurs de camélias et de bruyères : la disparition du gisement de terre de bruyère de la forêt de Toufou (commune du Bignon).

En effet, les nouveaux propriétaires « regardent cette exploitation comme leur étant préjudiciable, et persistent à vouloir l'interdire ». Lors de la séance du 2 janvier 1853, les jardiniers demandent donc à la Société Nantaise de bien vouloir intervenir auprès d'eux. Monsieur Jules Ménoreau profite du sujet et propose de la terre de bruyère qu'il pourra céder au prix de 6 francs le mètre cube. Cette préoccupation est suffisamment vive pour être reprise dès la séance du 16 janvier. La terre de bruyère de Toufou est comparée à celle d'autres gisements, notamment celui de Saint-Herblain que M. Prosper Nérière utilise avec succès. Cependant M. Quiquandon juge ce gisement insuffisant étant donné sa superficie (1 hectare). A l'issue des débats, M. Ducoudray-Bourgault est missionné pour présenter la requête de la Société aux propriétaires de la forêt de Toufou. On peut penser que cette démarche a obtenu le succès escompté puisqu'il ne sera plus question, lors des séances suivantes, y compris en 1854, de cette matière première, précieuse pour bien des horticulteurs nantais.

Stéphane Lchuedé.

