# POMMIER

# LA FERME DES POMMES

Lorsque j'étais un petit garçon de 6 ans, dans ma famille nous étions cinq garçons et une fille, et nous habitions dans une tout petit village perché très haut dans la montagne.
L'hiver était long et froid, le village était recouvert de neige pendant de longs mois. Les fruits qui pouvaient se garder longtemps dans la cave c'étaient les pommes.
Chaque famille avait deux ou trois pommiers autour de leur maison..
Mes parents avec mes deux grands frères qui avaient 9 ans et 11 ans récoltaient les pommes à la fin du mois de septembre. Il y en avait beaucoup et nous pouvions en manger tout l'hiver.
Avec mon petit frère nous prenions les pommes qui étaient tombées par terre. Et alors on construisait UNE FERME !
En premier les vaches : une grosse pomme faisait le corps; on plantait quatre petits battons de même hauteur pour faire les pattes, un autre petit bâton pour faire le cou et enfin une toute petite pomme pour la tête.
On aimait en faire beaucoup parce que nous voulions avoir une grosse ferme. Comme nous les trouvions belles!
et comme nous étions heureux !
Et pour construire une étable: une grosse écorce d'arbre et puis des gros cailloux.
Quand j'étais un petit garçon tout le mois de septembre était dans les grandes vacances d'été.
Quel bonheur !

*Jean Paul Chaud – Papi de Nour*

*Illustration : ,Viens*

# ALOE

Cette plante c'est mes ailleurs.
Je l'ai souvent croisé dans mes voyages, au sud;
elle pousse partout, sauvage et guerrière, d'une beauté un peut monstrueuse, tentaculaire, à la fois mou et féroce avec ses épines; elle s'enroule sur une architecture géométrique de la quelle s'échappe, rebelle, étrange, libre, elle cache une pulpe transparente, riche et succulente, médicinale.
C'est une plante précieuse, cadeau de la terre.

*Text et illustration : Rosa  Alice*

# HYSOPE LUCIANO

# HYSOPE

## la plante qui sent le gruyère

Il n'y avait qu'une sorte de fleur qui poussait sur la montagne.
Aucun insecte ne venait butiner cette fleur, son odeur était bien trop forte mais les bouquetins aimaient l'odeur de cette fleur, ils voulaient la manger; mais elle se camouflait bien pour ne pas se faire manger.
Les bouquetin sont repartis sur une autre montagne où poussent toutes sortes de fleurs.
L'hysope est une fleur précieuse qui fait pousser les montagnes.

*Text et illustration : Luciano - Viens*

MELISSE

# MÉLISSE

## la plante de ma grand-mère

Avec la mélisse on fait de la cuisine, mamie en met dans le poulet; il y en a toujours dans son grand jardin et aussi dans le petit.
Souvent je l'accompagne pour arroser, enlever les mauvaises  herbes, ramasser les radis, des fraises, du maIs,des groseilles.

Un jour j'ai trouvé dans le groseiller un nid
avec la coquille ouverte d'un petit oiseau envolé.

*Text et Illustration : Marilou, Viens*

CORONE

# OCORONE

Baume psaume couronne
je me demande quelle est cette plante imaginaire
aux sonorités lactées
l'ocorone possède probablement des propriétés étonnantes
on dit parfois que si on la cueille
dans la pénombre d'une lune gibbeuse
l'ocorone livre ses parfums
et que mélangée à de la salive de lapin
et passée sur la peau en onguent
elle devient un puissant aphrodisiaque.

*Text : Delphine Eyraud - Illustration : ,Viens*

# COQUELICOT
# AMAPOLA

# LE COQ-UELICOT

Il était une fois le mot “coquelicot”, qui vient du mot “coquerico” (coq).

En fait la crête du coq est apparemment aussi rouge que les pétales du coquelicot.

Le chat avait arraché la crête du coq en voulant le chasser.

Le coq en fut très triste car selon lui, c’était la plus belle chose qu’il avait.
Pour remplacer sa crête, il prit un pétale de coquelicot...

*Text et illustration : Amapola, Viens*

# SAMBUC

Il y a fort longtemps, lorsque les tziganes promenaient leurs roulottes à travers le monde, leur vie d'hommes et de femmes libres n'avait qu'une seule loi, celle de la nature et des saisons.
Les périodes hivernales rendaient leur coeur douloureux et chagrin.
Les roulottes sous la neige et les chevaux sous la pluie leur inspiraient de tristes mélodies.
Puis, le printemps pointait le bout de son nez, les oiseaux se lançaient des défis musicaux et les talus se couvraient de fleurs.
Les soupes de blé, châtaignes et hérisson grillé laissaient place aux salades fraîches et asperges sauvages.
Désormais, les enfants n'attendraient plus que le mois de Mai avec ses cerises chapardés sur les chemins et les clairières bordées de sureaux…car là vivaient les fées !
Pendant que les enfants s'égaillaient dans le bois, les mères s'agitaient en grand secret pour préparer la pâte à beignets pendant que l'huile chauffait.
Elles passaient chacune leur tour sous les arbres, trempaient d'abord les fleurs dans la pâte, puis dansl'huile.
Les enfants rentraient au campement, avides du goûter qui les attendait accroché dans les arbres; les fées, comme chaque année étaient fidèles au rendez-vous de mai.

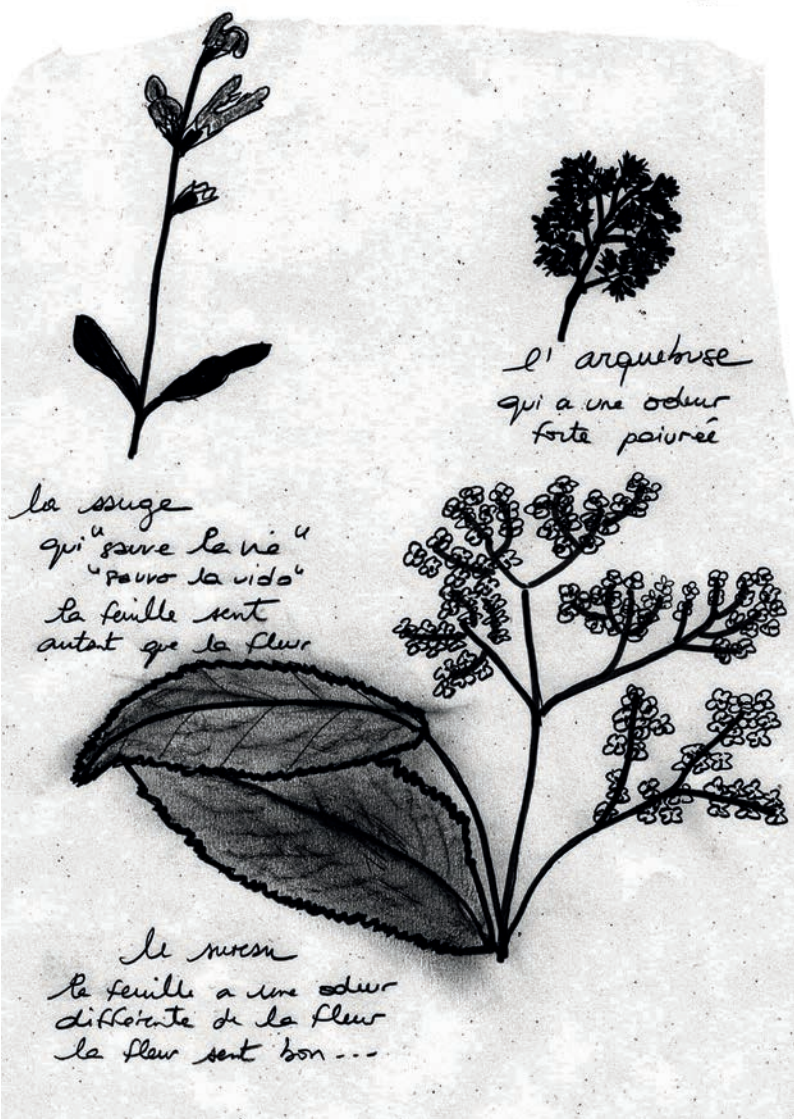
*Text : Viens - Illustration : Rosa Alice*

# SAUGE OFFICINALIS

La Salvia officinalis
Signes particuliers: elle sent bon et elle a des feuilles douces

Autrefois les sauges étaient des petites bêtes à tête violette, au corps fin et long et aux pattes douces.
Elles servaient à colorer les chevaux, à adoucir les pierres, à donner du goût à l'eau, à filer la soie, polliniser les fleurs, parfumer la forêt, elle avait des usages innombrables!
La nature ne pouvait s'en passer.
Mais un jour, il ne resta qu'un seul exemplaire de sauge dans la clairière (la sauge adorait l'herbe), elle était en voie de disparition.
La nature était dans tout ses état et ne pouvait pas supporter ça!
Elle décida donc de la métamorphoser et la sauge qui était une bête en voie de disparition devint une fleur sauvage, qui se reproduisait facilement.

*Text : Malia, Viens - Illustration : Rosa Alice*


l'arquebuse
qui a une odeur
forte poivrée
la sauge
qui "sauve la vie"
"sauvo la vida"
la feuille sent
autant que la fleur
le sureau
la feuille a une odeur
différente de la fleur
la fleur sent bon...

# MES CEUILLETTES DE PRINTEMPS

Par les belles matinées, je marche de la maison jusqu'à la crête qui domine la vallée... Je vais ensuite à la recherche de salades sauvages, de pissenlits, de tablettes, de doucettes… Cela nous fera une bonne entrée avec une gousse d'ail et de la bonne huile d'olive de Viens… Je cueille aussi les fleurs de sureau (douces comme du talc et odorantes) pour en faire du vin, du sirop, pour soigner les yeux enflammés... C'est le moment de faire la récolte du thym bien fleuri pour la cuisine, les rhumes, les digestions…
Les fleurs de sauge et l'arquebuse (très odorante) seront utilisées pour une liqueur réservée aux grands!
En rentrant je prendrai soin de cueillir quelque petits fleurs pour un bouquet champêtre, coquelicot, mauve, genêt, laurier, thym… Et quelque corbeilles de mariée du jardin.
Je n'oublierai pas le liseron et la clématite pour faire des couronnes de fête à installer sur le front de mes petits filles…
Et je reviens à la maison remplie de belles images, de beaux paysages et d'odeurs printanières…

*Text et illustration : Dannie, Viens*

# BLÉ et COQUELICOTS

Dans le jardin du centre il y a beaucoup de coquelicots cette année, encore plus que l'année dernière, encore plus que l'année d'avant.
Dans le jardin du centre, on sème du blé le 4 janvier.
Le blé pousse tout seul, tout doucement.
Il nous donne du vert au milieu de l'hiver.
Au printemps une plante écarlate pousse à ses côtés,
mais oui!
On l'a reconnu!
C'est le coquelicot!
Alors faudrait-il semer du blé dans les jardins pour voir revenir les coquelicots?
La graine de coquelicot se cacherait-elle dans celle du blé?

*Text et illustration : Palou,Viens*

ASPERGE
OMELETTE

# ASPERGE

Lors d'une promenade en Camargue après avoir vu des ragondins, rencontré et nourri des chevaux sauvages, nous avons cueilli des grandes asperges.
Maintenant, à la bonne saison, je découvre beaucoup d'asperges et nous en faisons des omelettes.

*Text et illustration : Pernes les Fontaines*

# Comment creer une poupée
# **COQUELICOT**

Arracher soigneusement un bourgeon de coquelicot avec sa queue.

Ensuite défaire le bourgeon de sorte que les pétales étincelantes de couleur apparaissent et que la robe éclose.

Puis avec délicatesse pour créer la tête et laisser parler votre imagination pour que comme par magie votre poupée naisse.

*Text et illustration : Pernes les Fontaines*

# IMMORTELLE JAUNE

Moi, j'aime bien les immortelles jaunes,
car justement elles sont immortelles.
Elles ne fanent jamais, elles sont très jaunes, très joyeuses et elles le restent toujours même dans l'hiver une fois qu'elles sont cueillies.
C'est aussi ça que j'aime : les fleurs disparaissent, sauf si on les cueilles.
Une fois, ma mère m'a fait une couronne d'immortelles.
C'était magnifique, magnifiquement jaune et joyeux,
je l'ai gardé des années.

*Text et illustration : Pernes les Fontaines*

# LA PLANTE QUI COLLE

C’est une plante qui s’accroche sur certaines matières.
Elle me fait penser à une farce-et-attrape.
Sur cette plante, il y a des petites boules.
Je trouve cela mignon et joli.
Moi je m’en sers pour faire des blagues aux autres.

*Text et illustration : Pernes les Fontaines*

# FIGUIER

Le figuier de mes grands-parents en Algérie.
J'ai toujours grimpé sur cet arbre, j'ai toujours mangé ses figues. Je montais en haut.
L'après-midi quand il faisait trop chaud, je prenais un petit tapis de mouton, je le mettais par terre et je m'allongeais, alors j'avais la fraicheur.
Ici à Marseille il y a aussi des figuiers mais ils sont au bord de la route et ils appartiennent aux gens.
J'aime bien retourner là-bas et aller voir cet arbre.
Il y a une relation magique entre soi-même et sa terre.

*Text: Cité de Kallisté, Marseille*

menie

# MENTHE

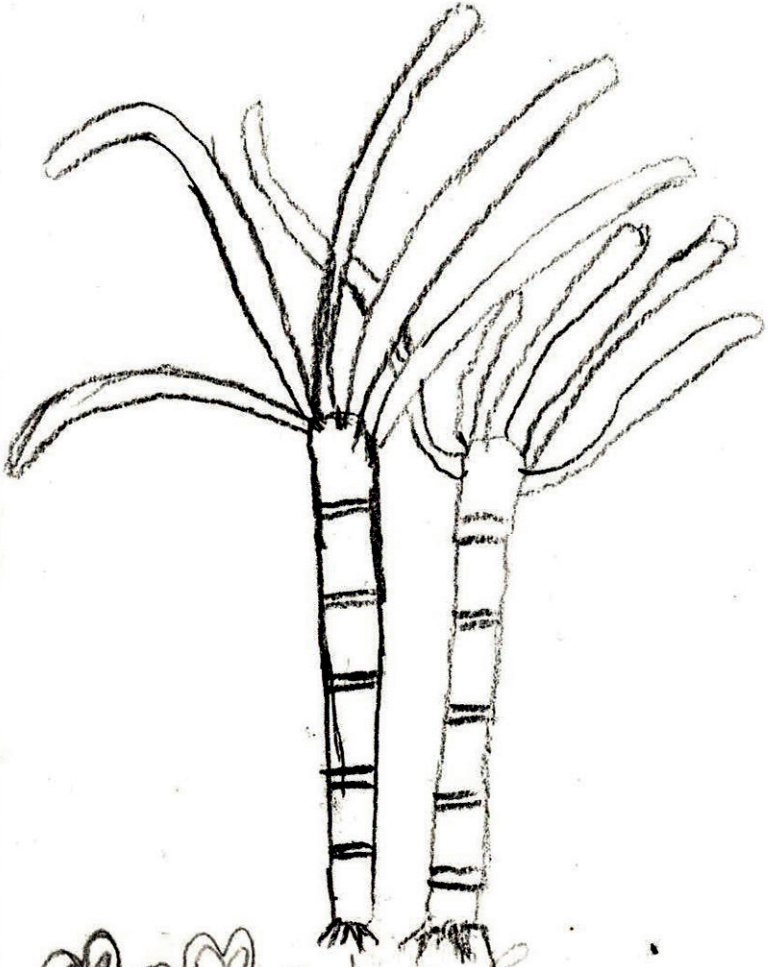
La menthe je la bois en tisane, dans les nems,
le taboulé, dans la chorba...
On en met dans toutes les sauces.
Mon mari me ramène la menthe du marché aux puces.
En tisane c'est très bon pour la digestion mais il ne
faut pas en boire trop parce que cela affaibli le cœur.

*Text et Illustration: , Cité de Kallisté, Marseille*

# TAMARIN

J'ai grandi au Sénégal, je suis arrivé à 17 ans.
Marseille me fait penser à Dakar.
Un arbre de là-bas? le Tamarin.
C'est un arbre assez grand, plein de petites feuilles, une stratégie pour survivre quand il n'y a pas d' eau;
le fruit c'est une bouse marron séchée, comme les petits pois avec des boules dedans, les graines il faut pas les manger, et il y a de la pulpe.
Je le mets dans mes plats avec le poisson, je mélange à la sauce tomate et ça donne un goût extraordinaire.
En Afrique il a beaucoup de succès.. mais il ne faut pas en manger beaucoup parce ça fait partir aux toilettes !
Au pays de ma mère, le Vietnam, ils font des bonbons avec le tamarin, c'est enroulé dans le sucre; nous à la maison on adore ça, mais ici ils n'aiment pas, le goût est trés fort, vous en prenez un et vous avez la matinée pour faire partir le goût, je le propose à mes amis pour voir leur tête !

*Text: , Cité de Kallisté, Marseille*

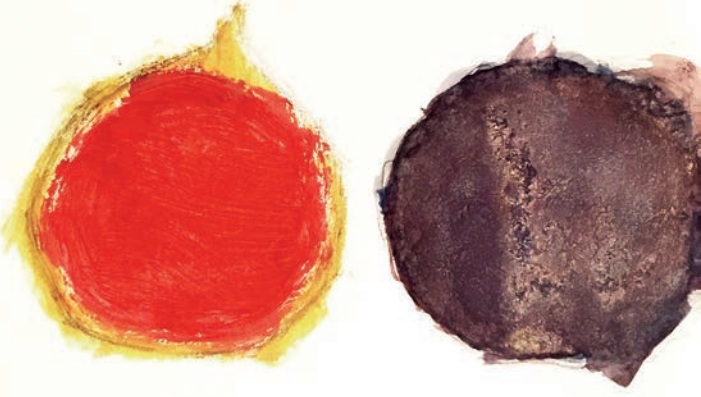


MoMo bio

# CANNE à SUCRE

Je viens des Comores mais je vis depuis dix ans à Marseille.
J'ai acheté des semences ici et j'ai fait un jardin aux Comores, avec la salade, le radis, les courgettes, les concombres, les patates douces poussent là-bas.
La plante qui me rappelle mon pays c'est le bananier mais il n'y en a pas ici.
Ou sinon la canne à sucre…
Les cannes de provence me rappellent les cannes à sucre, elles se ressemblent; il y en a beaucoup aux Comores.
C'est comme la canne de Provence, mais plus grosse, avec des feuilles vertes.
On les mange comme ça, on prend les bâtons, il faut les couper en morceaux, enlever la peau et sucer.

*Text et Illustration: Momò bio, Cité de Kallisté, Marseille*

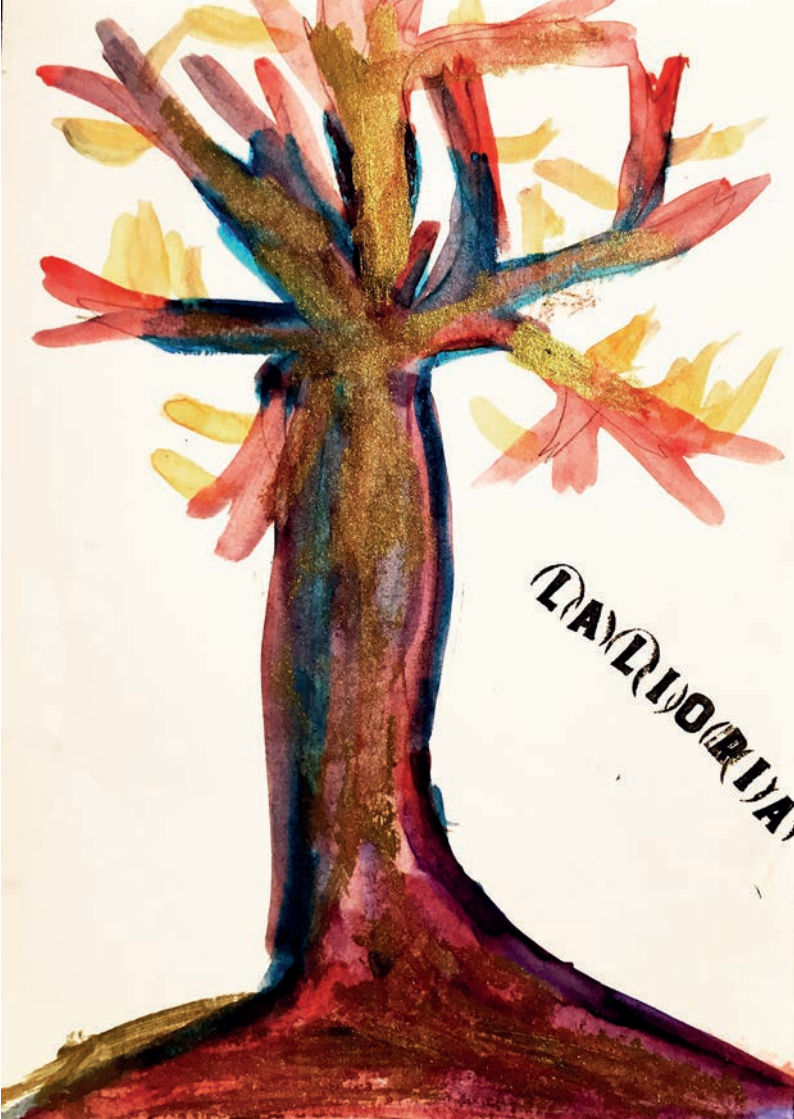


# FIGUIER

## Si j’étais un arbre...

Je serais un figuier parce que cela me rappelle des souvenirs pendant les vacances d’été en Algérie.
Avec ma famille durant le ramadan, juste avant le coucher du soleil avec mon père, ma mère et mes petites sœurs, nous allions cueillir des figues.
C’était moi qui grimpais et arrachais les figues mûres et les donnais à mon père, à ma mère qui les mettaient dans le saladier.
Plus tard dans la soirée, on les sortait du réfrigérateur et on les mangeait devant la télévision.
Elles avaient un goût très sucré avec une texture assez spéciale, une fois en bouche, je sentais les graines qui étaient à l’intérieur de la figue.

Text et illustration: Aryles Yacoubi, Lycée V.H., Marseille


LALIORIA

# LALIORIA

## Si j’étais un arbre...

Je suis un arbre nocturne, violet, les bouts de mes branches sont rouges.
Les oiseaux ne se posent pas sur moi car je suis brûlant.
Mes feuilles ne tombent jamais.
Je ne suis pas très large mais je suis immense.
Mes racines ont la forme de serpents et sont très longues.
La neige fond sur moi.
Je peux être très brillant quand je le souhaite et inexistant à d’autres moments.
Je suis immortel.

*Text et illustration : Leïa Haïchour, Lycée V.H., Marseille*

K
I
K

# L' ARBRE DIVIN

Si j'étais un arbre...

L'arbre divin se réveille lorsque la lune rougit.
Elle fait se dévoiler les mystérieux pouvoirs
de l'arbre divin.
Il émerveille le monde et confère des capacités
physiques et individuelles hors normes.
L'arbre divin règne sur la forêt si paisible.
C'est le roi de la jungle.

*Text: Riane Messaoudene, Lycée V.H., Marseille*
*Illustration: alumne école primaire Pernes les Fontaines*

LAURENT DOUDET
EMILIO

# L'ARBRE ENFLAMME'

Si j'étais un arbre...

Mes racines sont des flammes qui n'en finissent plus, ma couleur est crue, aussi rouge que le sang.
Le centre est un tourbillon innocent.
Je tourne, je tourne grâce au vent, je vous hypnotise en un regard et mes branches vous égarent.
À peine assis à mes côtés, vous êtes réchauffé.
et mon secret sont les marrons chauds qui poussent à mes extrémités.
Alors, ne faites pas comme au quotidien, ne vous fiez pas à mes racines et cherchez plus loin, vous déposerez vos préjugés, et vous ferez un grand pas vers l'humanité.

*Text: Sarah Banhammouda, Lycée V.H., Marseille*
*Illustration: alumne école primaire Pernes les Fontaines*

ARBRE MAGIQUE

# L' ARBRE MAGIQUE

Si j'étais un arbre...

Je voudrais être un arbre magique sui changerait de feuilles, fleurs, fruits, chaque jour et même pendant l'hiver, il resterait beau, je serais toujours remplie de belles et bonnes choses et je ne mourrais jamais, je serais éternelle; de plus chaque fois que quelqu'un viendrait cueillir quelque chose de moi, je lui accorderais un vœu, lui offrirait une chose qu'il rêvait d'avoir. Et je serais le plus grand, GRAAAAND des arbres.

*Text: Hajar Mansouri, Lycée V.H., Marseille*
*Illustration: alumne école primaire Pernes les Fontaines*

E T O I L E

## Si j'étais un arbre...

Je serais toute l'année fleuri, j'apporterais de la joie à ce qui m'entoure, je serais vif comme la flamme d'une bougie et je le resterais malgré mon parcours, je serais un arbre simple et fort, et rien ne me briserait, même si l'on voulait me jeter un sort, je ferais tout pour me relever, j'amènerais la paix dans le monde, même si cela paraît impossible, cela ne prendrait pas plus d'une seconde, et je serais dotée d'une force indestructible, je serais un arbre fier et coloré qui veut juste la paix.

*Text: Malek Benguesmia, Lycée V.H., Marseille*
*Illustration: alumne école primaire Pernes les Fontaines*

# L'ARBRE HYBRIDE

Si j'étais un arbre...

Je serais un arbre hybride qui ressemblerait à la fois à des hiboux mais en même temps, je serais un arbre volatile :
« fermes les yeux, rêve et désire, c'est dans le reflet d'un vieux miroir que ton rêve se réalisera, dans ses yeux, tu verras les astres qui murmurent : rêve… »

*Text et Illustration: Malek Benguesmia, Lycée V.H., Marseille*

# L’ ARBRE GÉANT

Si j’étais un arbre...

Je serais l’arbre géant de l’île de Tenrô,
recouvrant de ses racines bleues l’île minuscule.
Elle est protégée par des animaux,
elle est le symbole du destin, un lieu sacré.

*Text et Illustration: Tony Phan, Lycée V.H., Marseille*

GEANT DE COEUR

# CERISIER MAGIQUE

BOB
MARLEY

ARBRE ARC
EN CIEL

# L'ARBE FRUITIER

# ROMAINE

# LAITUE

Toi qui discrète te caches dans les potagers, sans fleurs ni odeurs particulières, tu as laissé tes traces dans l'histoire des passions. Lattua scariola selvatica, les Egyptiens te cultivaient pour tes pouvoirs aphrodisiaques.
Tu rendais fertiles les femmes, et les yeux des hommes tu les remplissait du désir.
Les Grecs et les Romains eux au contraire ils t'aimaient bien pour calmer les esprits et s'endormir.
Tu as soigné aussi l'empereur Augusto, en devenant nourriture des rois.
Si personne ne te coupe, ton esprit sauvage te fais grandir, grandir, tes feuilles deviennent des lianes.
L'autre jours j'ai vu dans un champ une énorme plante, étrange. Seulement en la caressant j'ai découvert que c'étais toi.
J'aimerai m'endormir dans tes feuilles et rêver de tes voyages.

*Text: Arianna Cecconi*
*Illustration: , Cité Kallisté , Marseille*

# RADIS

# RADIS

T'aurais pas un radis ?

Les Égyptiens mangeaient déjà des radis, hé oui…
Originaire du Proche-Orient le radis a beaucoup voyagé et changé au fil des temps
Notre radis rose qui ressemble à une friandise est apparu au XVIIIème siècle
En latin radix c'est une racine
Il fait partie des crucifères, avec le brocoli ou le chou-de-Bruxelles, le navet…
Bah oui, ce ne sont pas les légumes les plus sexys pour les enfants, mais ses propriétés bienfaisantes ne sont plus à démontrer : antioxydants, anti-cancérigènes…

Saviez-vous que vous pouvez manger le radis en lamelles macéré dans du jus de citron ?
C'est délicieux et en plus le jus devient tout rose !

*Text: Delphine Eyraud - Illustration: , Cité Kallisté , Marseille*

# A tomate

# TOMATE

Elles sont apparues sur mon balcon. Trois, toutes petites, d'abord vertes, puis elles sont devenues rouges.
C'est la première fois qu'elles arrivent. Je me suis installée depuis peu dans cet appartement, avec un balcon qui donne sur une cour.
En fait je me suis installée presque au même moment qu'elles. Je viens d'Italie, elles viennent des Hauts Plateaux d'Amérique latine. Elles étaient appelées les « filles du diable » pour leur odeur et leur goût amer. Personne n'osait les manger.
Moi aussi j'ai voyagé sur les Hauts Plateaux, parfois j'avais le vertige. Les tomate en arrivant en Italie ont-elles souffert du mal du plat pays ?
Aujourd'hui les « filles de diable » sont une des plantes les plus mangées au monde, en effet je me demande ce que serait l'été sans elles.

*Text: Arianna Cecconi - Illustration: , Cité Kallisté, Marseille*

CONCOMBRE

# CONCOMBRE

J’ai plus de 7.000 ans.
Je suis un bâton vert, d’une texture mystérieuse,
un sage en s’appuyant sur moi, il est arrivé jusqu’en Chine.
L’Himalaya est ma terre natale, mais après l’Inde, l’Egypte, et Rome j’ai perdu le sens de l’orientation.
Quand on m’appelle “Pepino”, je me sens le même que si tu me nomme “Cetriolo”, “Concombre”, “Khiar”.

Parfois j’ai des doutes existentielles, je suis aussi un Cornichon?

*Text : Arianna Cecconi - Illustration: , Cité Kallisté, Marseille*

ALLORO

# LAURIER

Apollon, Dieu solaire Grec de la poésie de la musique et du chant est le Dieu de la jeunesse éternelle. Fils de Zeus et frère jumeau d'Artémis, connu pour son courage et sa beauté.
Après sa victoire sur le Python, Apollon se moque de Cupidon et de son arc. Celui-ci, vexé et pour se venger, tire de son carquois deux flèches, l'une a le pouvoir de chasser l'amour, l'autre de le faire naître. De la première flèche, Cupidon atteint Daphnée la chasseresse. De l'autre, le cœur d'Apollon est touché. Ainsi lorsqu'il croise la nymphe Daphnée lors d'un exil dans le monde des humains, Apollon en tombe amoureux.
Daphnée est la fille du dieu du fleuve Pénée. Solitaire, elle vaque à ses occupations dans les forêts du Péloponnèse. Passionnée par la chasse, elle s'est vu offrir le don de viser juste par Artémis. Très belle et courtisée elle fuit ses prétendants, au grand désespoir de son père qui la voudrait mariée. Indépendante, elle doit faire face à l'obsession d'Apollon pour elle.
Apollon l'admire, il lui déclame son amour, mais Daphnée n'entend pas ses discours, elle fuit toujours plus loin; il la poursuit, jusqu'à quand elle exhorte son père de lui ôter la beauté qui lui devient funeste et de la protéger de ce prétendant trop pressant, Apollon.
À peine a-t-elle achevée cette prière, ses membres s'engourdissent, ses cheveux verdissent en feuillages, ses bras s'étendent en rameaux, ses pieds se changent en racine et s'attachent à la terre. Elle s'est métamorphosée en laurier pour échapper à la passion d'Apollon. De ce jour, le laurier sera l'arbre sacré d' Apollon et la couronne de laurier parera le front des guerriers.
L'amour malheureux d'Apollon pour Daphnée qui le fuit se transforme ainsi en symbole de force au travers des rameaux de lauriers, un amour qui perdure et se porte en vainqueur:
"Puisque tu ne veux pas être mon épouse, tu seras mon arbre…"

*Illustration : Rosa Alice*

C A S T A G N

# CASTAGNACCIO

Le Castagnaccio c'est un gâteau typique italien, diffusé en plusieurs régions du nord: Piémont, Lombardie et Toscane. Ma grand-mère en faisait souvent, c'est délicieux, simple mais très particulier.

Ingrédients:

- 300 g de farine de châtaignes
- 40 gr de raisin sec
- 40 gr pignons
- Romarin frais
- Huile extra vierge d'olive

Préparation:

Pour commencer il faut tamiser la farine de châtaignes dans un bol et y ajouter de l'eau très doucement en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumes, jusqu'à obtention d'une pâte homogène, ni trop liquide ni trop dur.

La farine de châtaigne est très douce, donc il ne faut pas ajouter du sucre.

Mettez le raisin sec à tromper dans l'eau pour une dizaine de min.

Faites griller les pignons dans une poêle

Ajoutez les deux à la pâte et mélangez bien.

Passez l'huile sur toute la moule (qui doit avoir un bord pas trop épée) et versez la pâte.

Décorez en suite avec du romarin, des pignons, des raisins secs et un peut d'huile et le gâteau peut être mis au four : 10 min. a 200°C, puis 20 min. à 250°.

Sera prêt quand la surface sera bien dorée et avec des invitantes craquelures !

*Illustration : anonyme*

PTERIDOPHYTA

# FOUGÈRE

Une crosse de fougère hésite
dans la lumière des sous-bois
1% de pleine lumière le reste est pour la canopée
alors la fougère hésite en rondeur spiralée
si peu de clarté et tant de feuilles à dérouler quand même
la fougère hésite
trois cents millions d'années pour la fougère
c'est si bref trois cents millions d'années
trois cents millions d'années en souvenir de prédateurs
rôdant entre araucarias et fougères arborescentes
l'ombre primordiale des fougères s'étend dans les sous-bois

prenez une petite âme si possible encore vierge laissez-la
décanter en infusion de roseaux humides procéder à la
décoction puis bouturer délicatement chaque polype d'âme
avec de la roquette sauvage des bleuets ou des fougères
arborescentes âgées si possible de trois cents millions
d'années laissez infuser quelques millions d'années

la botanique des âmes est une nouvelle spécialité désormais
enseignée à l'université
dans la botanique des âmes on bouture et de stolon en
bouture on découvre l'abîme de soi l'abîme de l'autre en soi
l'autre herbe sauvage
l'autre fougère
l'autre myosotis

*Text : Delphine Eyraud - Illustration : Rosa Alice*

# ORTICA

Si je pense aux herbes, en première chose me viennent dans la tête les vers de W.Witman qui disent:
“éternelle comme l’herbe”.
Pour moi la plante éternelle est l’ortie.
Quand j’était petite je marchais toujours dedans, en me baladant sans chaussures près du ruisseau.
Maintenant ma vengeance c’est de faire des merveilleux gnocchi avec ses jeunes pousses.

*Text : Cinzia, Italie - Illustration : Rosa Alice*

EL MAESTRO .

# EL MAESTRO

## Si j’étais un arbre...

Je suis un arbre aux feuilles rouges enflammées avec un tronc foncé et très puissant qu’on ne peut déraciner mais qui se déplace qui brûle la neige tellement les feuilles sont brûlantes, les feuilles ne tombent jamais même durant l’automne, les feuilles sont éternellement présentes sur mon arbre.

*Text et Illustration: Rayane Ahamada, Lycée V.H., Marseille*

# ARBRE MULTICOLORE

# Si j’étais un arbre...

Si j’étais un arbre, je serais de taille moyenne, j’aurais de longues branches souples avec des lianes pour me défendre.
Mes racines seraient des branches de corail et je ferais pousser de la poussière magique.
Je serais de couleur rouge, orange et la poussière magique serait noire.
Un magnifique arbre qui illuminerait la nuit.

*Texte : Ferdaouesse Haïti, Lycée V.H.*
*Illustration : alumne école primaire Pernes les Fon*taines

CHEMIN

LE BLE

EPA

GRANDMER

OR

CROQUER

MONTAGNE

L'ETE

# EPI DE BLE’

Epi de blé
croquer la montagne
Sucer l’été
A’ travers les champs
les grands et les mères
Regardent
les montagnes
Bleues

*Text et Illustration : Valérie Costa, Ongles*

# ARMOISE

Pour faire la MOXA
Faire sécher un an
Frotter les feuilles
Malaxer la poudre jusqu'à obtenir une forme pyramide
Allumer
Positioner sur les points d'agoponcture.

*Text et Illustration : , Ongles*

# la «COCCIA DI SANTA LUCIA»
## et les VENDANGES

Maintenant je te raconte l'histoire du raisin.
La récolte dan le vignoble des tes grands parents était une belle fête. J'étais là et d'autres enfants avec des petits paniers pour cueillir le raisin
Le raisin récolté venait versé dans le meule qui était un grand réservoir où les raisin venais pressé pied nus.
Le jus, appelé MOSTO (mout) a été mis dans la futs et ensuite devenu vin.
Un peut de mosto venait cuit pour faire un sirop appelé MOSTO COTTO. Il servait à préparer le boudin noir pour la « Coccia di Santa Lucia »; le boudin noir est un crème à tartiner à base de sang de porc bien cuit, noix et raisins secs.

Au revoir à tout le monde,

Bisous Mami Rosetta

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# IL VECCHIO TIGLIO
(Le Vieux Tilleul)

Je vous raconte l'histoire du Vieux Tilleul, qui se trouve toujours dans un petit village des Alpes en Italie qui s'appelle Macugnaga.

Ils disent que dans l'arbre vivaient des petits nains nommés "Gudviarghini" qui avaient les pieds à l'envers, tournés en arrière.

Ces nains connaissaient plein de choses et ce sont eux qui ont appris aux hommes du village à faire le fromage, la ricotta et toutes les bonnes choses qu'ils fabriquent toujours.

Nonna Grazia , grand-mère de Mare

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# IL FIUME E I SUOI FIORI
(la riviére et ses fleurs)

Chères Mare et Calixto,
quand j'était petite comme vous, à la fin de l'école j'allait passer l'été chez ma grand-mère Luigia que habitait à Carvico, qui était à l'époque un village de campagne.
Je passai mes journées en me baladant pour aller cueillir les mures et les cerises ou à manger les carottes et les tomates qui poussait dans le potager.
Mais une des choses que j'ai aimé le plus c'était accompagner mes tantes que, après avoir laver la linge au lavoir (à l'époque il y avait pas la machine lave-linge!) allaient à la rivière pour étendre les linges encore avec le savon pour qu'ils devenait très blanches. On passait là bas toute l'après midi et pendant que la linge blanchissait nous on se promenait dans les près pour cueillir des fleurs; gli "occhi della madonna" (les yeux de la Madonna) étaient mes préfères, petits et délicats, d'un couleurs bleu très intense qui allait jusqu'au blanc.
Les près ils étaient à coté des champs de blé; dans la surface doré les rouges coquelicots ressortaient à l'oeil; avec les deux on tressait des couronnes et des gros bouquets qu'on amenait à notre grand-mère.
Mais les fleurs les plus amusantes étaient les pompons des pissenlits qu'on trouvait sur le bord des sentiers, je faisais un souhait et après je soufflais très fort et les grains s'envolaient. En printemps le pissenlit a un magnifique fleur jaune que les abeilles aiment beaucoup.
Une légende dis quel les graines de cette fleur représentent les phases du cycle de la vie que chacun de nous est destinée à accomplir: pour pouvoir fleurir, chacun doit se détacher de son origine et partir pour ce voyage sans peur, faire face aux difficultés et saisir les opportunités.
Oh il est tard! Les draps sont très blancs, nous les rinçons dans la rivière et après on rentre vers la maison.

Un gros bisou Nonna Osvalda

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# LETTRE A TILL

« Dis Audrey, tu veux des cerises » ?
C'était surtout ton papa qui disait cela à la petite voisine qui de l'autre côté du jardin mourait d'envie d'en manger.
C'est aussi dans ce cerisier que ton papa et ton oncle Thomas aimaient fabriquer des cabanes.
Je me rappelle que le jardinier avait planté des maïs et que Mathias et Thomas se cachaient derrière.
Ils étaient plus hauts qu'eux. Cela faisait très exotique comme s'ils vivaient dans un pays lointain.
Là nous faisions pousser des légumes il y avait ceux de l'hiver puis ceux de l'été !
Tu sais peut être Till que dans un jardin il faut avoir de la patience et attendre que ça pousse pour chaque légume il y a une saison, ainsi les petits pois on peut les récolter et les manger au mois de juin.
Souvent c'est un délice comme les carottes bonbons c'est ainsi que les appelle Véronique.
Ainsi par exemple nous avions mis des artichauts mais ça gèle un artichaut donc certaines années c'était le pari vont-ils passer l'hiver ? Ton grand-père les protégeait il leur mettait un habit d'hiver pour qu'ils n'aient pas trop froid.
Tu connais les artichauts Till ? Je sais que tu aimes bien en manger.

Véronique - grand mère de Till

*Illustration: enfants école maternelle, Forcalquier*

# LES ORTIES

Bonjour Gabriel, c'est Abuela qui a écrit une histoire pour toi. Mon grand-père, c'est-à-dire le père de ton arrière grand-père était sabotier. Il s'appelait Joseph.
Il fabriquait des sabots en bois de hêtre dans la forêt de Lorge en Bretagne. Quand j'avais ton âge, j'allais à l'école l'hiver avec des sabots fabriqués par mon grand-père.
Ma grand-mère, c'est-à-dire la mère de ton arrière-grand-père, ou encore l'arrière-grand-mère de ton père, s'appelait Yvonne. Yvonne me faisait peur ; elle faisait également peur à ma soeur, Tatie Mumu. Elle était vraiment très sévère avec nous mais elle avait de bonnes raisons pour cela : sa vie avait été très dure.
Mon père René était très sage mais Joseph et Jean étaient de vrais diables. Ils oubliaient souvent d'aller à l'école car ils préféraient courir la campagne.
Pendant la guerre, la Seconde Guerre Mondiale, mon grand-père, qui était soldat, a été fait prisonnier et il est resté cinq années en Allemagne, loin de sa famille. Donc Yvonne est restée toute seule pendant cinq ans pour s'occuper de ses trois fils, leur trouver à manger, les habiller, les envoyer à l'école, survivre au fond de la forêt. C'était difficile avec Jean et Joseph, ces deux petits diables qui ne voulaient pas obéir. Donc, quand ils avaient été très désobéissants, quand elle n'en pouvait plus, quand elle réussissait à mettre la main sur eux, que faisait-elle ?
Elle allait cueillir à pleines mains un bouquet d'orties et avec elle leur donnait une fessée directement sur la peau.
Connais-tu les orties ? As-tu déjà marché par accident parmi des herbes hautes dans lesquelles il y a des orties ?
Si c'est le cas, tu dois savoir que les orties ça pique beaucoup!
ça gratte comme une piqûre de moustique, ça brûle comme quand on a touché de l'eau très chaude.
Donc, tu imagines bien ce que ça peut faire une fessée!

Abuela

*Illustration: enfants école maternelle, Forcalquier*

# LE “TERRET GRIS”

Mes parents possédaient des vignes.
J’ai participé à mes premières vendanges lorsque j’avais à peine 6 ans. Les deux premières années, je menais «la rangée» avec mon frère Bérenger qui avait juste un an de plus que moi.
C’était amusant de me retrouver ainsi avec tous les membres de la « colle » : c’était le nom qui était donné au groupe de personnes qui vendangeaient ensemble pour un propriétaire.
Ce que j’aimais par dessus tout, c’était lorsqu’il fallait vendanger le « Terret gris ». Il n’y avait que quelques rangées de ces ceps très anciens, la récolte n’était jamais très importante.
C’était une variété de vigne qui donnait des raisins cuivrés tirant vers le gris qu’il fallait cueillir en famille, le dimanche, lorsqu’ils étaient arrivés à pleine maturité, dans les premiers jours d’octobre. Les grains de raisin étaient tout ridés, ils étaient très sucrés et très goûteux. Pour les récolter, mes parents m’avaient donné une serpe et un seau.
Je ne devais absolument pas écraser les raisins dans le seau car il fallait qu’ils restent intacts jusqu’à l’arrivée dans notre cave.
Du seau, les raisins étaient transvasés dans des comportes en bois. Ces comportes étaient chargées sur une remorque haute attelée à un tracteur Massey-Fergusson bleu, jusqu’à notre cave.
Il y avait là, des grandes cuves dans lesquelles la fermentation des raisins « Aramon », « Alicante », « Cinsault », « Grenache », « Carignan »... avait commencée.
Il y avait également un petit pressoir à main en bois de chêne dans lequel nous vidions le « Terret gris». C’est seulement à ce moment là que l’extraction du jus se faisait une fois la presse installée.
Contrairement aux autres variétés de raisins, la fermentation du Terret gris ne se faisait qu’à partir du jus pressé qui était directement vidé dans des fûts de chêne.
J’étais très fière d’aider mes parents à produire ce vin d’une très grande saveur.

Chantal mamie d’Ulysse

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# MAMISA PETITE
# MANGE DU “URU” A TAHITI

Quand j’étais petite, à cause du travail de mon papa, nous sommes partis toute la famille vivre de l’autre côté de la terre sur une île qui s’appelle Tahiti au milieu de l’océan Pacifique.
Là-bas, c’est la même saison toute l’année.
Il fait chaud, autour de 25° et il pleut fort de temps en temps.
Alors les fruits et les légumes poussent très facilement.
Dans le jardin nous avions un bananier, toutes les bananes murissaient en même temps ! Il fallait se dépêcher de les manger.
Il y a aussi des mangues, des goyaves, des ananas, des fruits de la passion, il fallait faire attention que les noix de coco ne nous tombent pas sur la tête.
Comme ma maman était très curieuse et parlait beaucoup, nous avions beaucoup d’amis tahitiens qui parfois nous invitaient à partager leurs repas. Et là c’était la fête !
Ce que j’aimais beaucoup, c’était le fruit de l’arbre à pain, appelé uru (on prononce ourou en roulant le R comme les espagnols).
Le uru est un gros fruit rond jaune-vert, avec une grosse écorce, qui peut peser jusqu’à 2 kg. On le faisait cuire dans un four polynésien appelé « Ahi Ma’a » - Ahi - veut dire feu et - Ma’a - nourriture.
Pour ce four, il faut d’abord creuser un trou dans la terre, y mettre du bois que l’on fait flamber. Dessus, on met des pierres qui vont garder la chaleur, puis la nourriture à cuire enveloppée dans des feuilles de bananiers et enfin on recouvre de sable ou de terre. La cuisson dure plusieurs heures.
Avec le uru, qui a un peu le goût de patate, on mangeait de la viande, du cochon ou du poulet et bien sûr en dessert des fruits frais. Les tahitiens aiment beaucoup faire de la musique avec leur ukulele, et nous nous retrouvions tous à danser le tamouré. C’était vraiment joyeux et rigolo !
Ah bien sûr, cette recette est un peu compliquée à faire à Forcalquier mais j’espère que cette petite histoire vous aura plu.

La Mamisa de Simon

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# CERISES et GOURMANDISE

Mon petit Ulysse,
Je t'adresse ce message car je souhaitais te raconter une histoire qui m'est arrivée quand j'étais enfant et que nous allions dans notre maison de vacances à Berthezene, dans les Cévennes.
Tu connais déjà ce lieu car nous avons pêché des petits poissons dans la rivière tous les deux.
Près de la maison poussaient trois énormes cerisiers et tu peux imaginer que chaque année, au printemps, avec mon frère et ma sœur, nous attendions avec impatience le moment où les cerises seraient à point pour les cueillir.
Le jour venu, Les cerises étant bien rouges, nous décidons de prendre un panier et de grimper dans les arbres. Nous étions heureux de pouvoir enfin les attraper et de les manger avec gourmandise !!!! Tout allait bien , le panier commençait à être bien rempli quand soudain, la branche sur laquelle ma sœur était montée s'est brutalement cassée. J'ai entendu un grand cri, je me suis retourné et j'ai aperçu ma petite sœur allongée sur le sol , pleurant à chaudes larmes. Je suis rapidement descendu de l'arbre et j'ai couru le plus vite possible pour alerter mes parents.
Entre temps, elle s'était relevée en se tenant le bras et mon père l'a emmené chez le docteur . Nous étions très inquiets et nous ne pensions plus aux cerises!!!!
Lorsqu'elle est revenue à la maison , elle portait un énorme plâtre qu'elle a gardé pendant une bonne partie de l'été .
Aujourd'hui encore , je pense à cette histoire quand je vois de beaux arbres couverts de cerises et il est vrai que nous avons été plus prudents les années suivantes !!!!
J'attends avec impatience le moment où nous pourrons les cueillir ensemble.
Je t'embrasse très fort.

Papou

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# EL ARBOL DE LOS ESPIRITOS
(le manguier des Esprits)

Dans mon enfance, au village où je suis né en Colombie, mes frères et moi on visitait nos cousins qui arrivés de la ville pour passer des vacances. On sortait du village le matin, nous parcourions à pied 5 kilomètres environ pour les rejoindre et passer la journée avec eux.
On se baignait dans les riviéres, on montait sur les collines, on marchait, on grimpait sur les arbres pour prendre des fruits…
Il y avait sur le chemin un arbre des mangues succulentes que l'on appelait "El arbol de los espiritos", parce que c'était un arbre auquel, ils disaient, on devait faire une prière par chaque deux fruits que l'on en prenait. Si l'on ne le faisait pas les âmes en peine viendraient la nuit pour nous enlever les couvertures et nous tirer par les pieds.
Nous on rigolé beaucoup! on priait tous en se moquant "Sainte Marie, Mère de Dieux, un Notre Père pour chaque deux fruits…" et l'on prenait beaucoup des mangues jusqu'à remplir nos sacs.
Au final de la journée, quand il commençait à faire nuit, il était temps de rentrer chez nous avec les sacs remplis des mangues. Mes frères et moi devions passer par là où il y avait l'arbre des Esprit, à six heures du soir (en Colombie il commence à faire nuit à 18h) c'est pile l'heure où les âmes débutent ses promenades nocturnes. Ce qui était de la pure rigolade l'après midi, le soir était devenu notre plus grande crainte.
Très effrayés, on a été obligés de vider nos sacs des mangues, les conter et puis faire des prières le nombre des fois nécessaires pour rembourser notre dette.
Nous avons dû prier pendant très longtemps...

Ovidio - abuelo de Calixto

*Illustration: enfants école maternelle Forcalquier*

# MIMOSA

Ma grand-mère habitait en Ardèche, à Aubenas, j'allais la voir tous les ans ; elle m'a fait aimer le monde silencieux des plantes.
Elle évoquait souvent la ligne des mimosas, le mimosa pour elle, c'était la démarcation du sud et du nord : au nord, l'Ardèche rude, le froid, les montagnes et, en deçà, l'Ardèche provençale, les pêches juteuses, les baignades dans les gours, le soleil qui brûle.
Le mimosa quand je le respire c'est un petit bout du sourire de ma grand-mère qui entre en moi, avec les échos pelucheux de sa voix. J'ai lu que le mimosa a été importé d'Australie, au XIXème siècle, par les lords, pour décorer leurs jardins de riches dans le sud de la France, un caprice de bourges, quoi. Puis, il a rejoint les herbes folles de la garrigue, on croirait presque qu'il est d'ici, il a fait son trou.
En Amérique latine, on trouve la mimosa pudica, une plante sensible au toucher. Je me souviens de mon grand-père à Ucel la cultivant en serre, comme une plante magique.
Mimosa ça vient de « mime », ça rappelle le mouvement de la feuille se refermant au moindre contact, et, alors que je marchais sur des étendues couvertes de mimosa pudica dans un coin perdu du Nord du Brésil, qui poussait comme du chiendent et se refermait dès que je les effleurais du pied, l'image des mimosas de l'enfance venaient me retrouver là, à des milliers de kilomètres, sur un autre continent, une petite résurrection.
Le mimosa un pont sensitif, un peu pudique où émergent des bouts de soi, et le désir de partager des histoires de plantes.

*Texte : Delphine Eyraud - Illustration : Rosa Alice*

# ROSE

ROSASOROSASOR

Une rose c’est une rose c’est une rose…
à l’infinie
labyrinthe parfumé
milles des pétales qui se poursuivent
et cachent

Doux et épineuse, s’ouvre mystérieuse
rude et fragile, beauté complexe
séduisante et éphémère, elle disparait

Une rose c’est une rose c’est une rose..

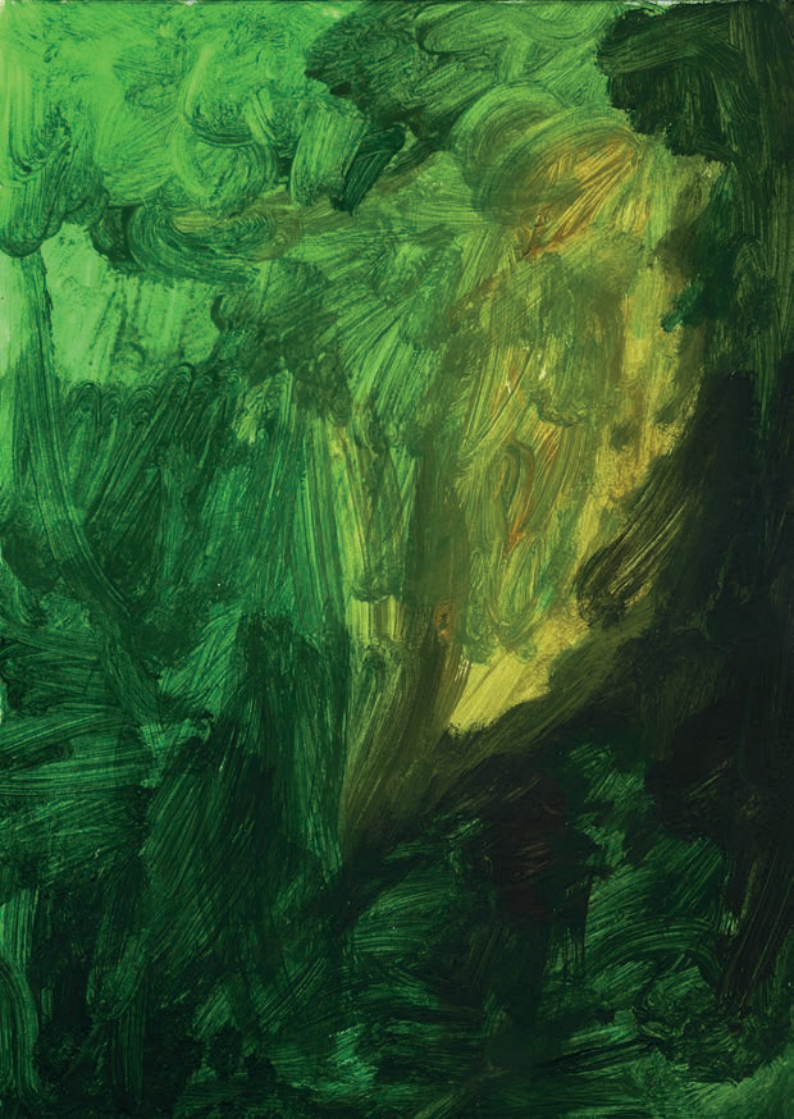
*Text et illustration : Rosa  Alice*

TYMS

# THYM

L'histoire du Thym se perd dans les temps les plus antiques. Son nom d'origine grec proviens du verbe *thyo* qui signifie "sacrifier".
Le thym en fait venait brulé pendant les sacrifices, dans les rituels d'offres aux dieux, à cause de la fumée qui produisait et son pénétrant parfum.
Il pousse sur des terrains secs, caillouteux mais très ensoleillés.
Le romain et les grecs l'utilisaient aussi pour conserver la viande grâce à sa fonction désinfectante et ses propriétés germicides.
Ils produisaient aussi des lotions pour soigner les maladies de la peau.
Des sommités fleurîtes on extrait le *thymol* un essence qui lui donne ça force et son pouvoir médicinale: il a était utilisé pendant longtemps comme antibiotique.
Il est utilisé pour calmer la toux en tisane.

*Illustration: , Pernes les Fontaines*



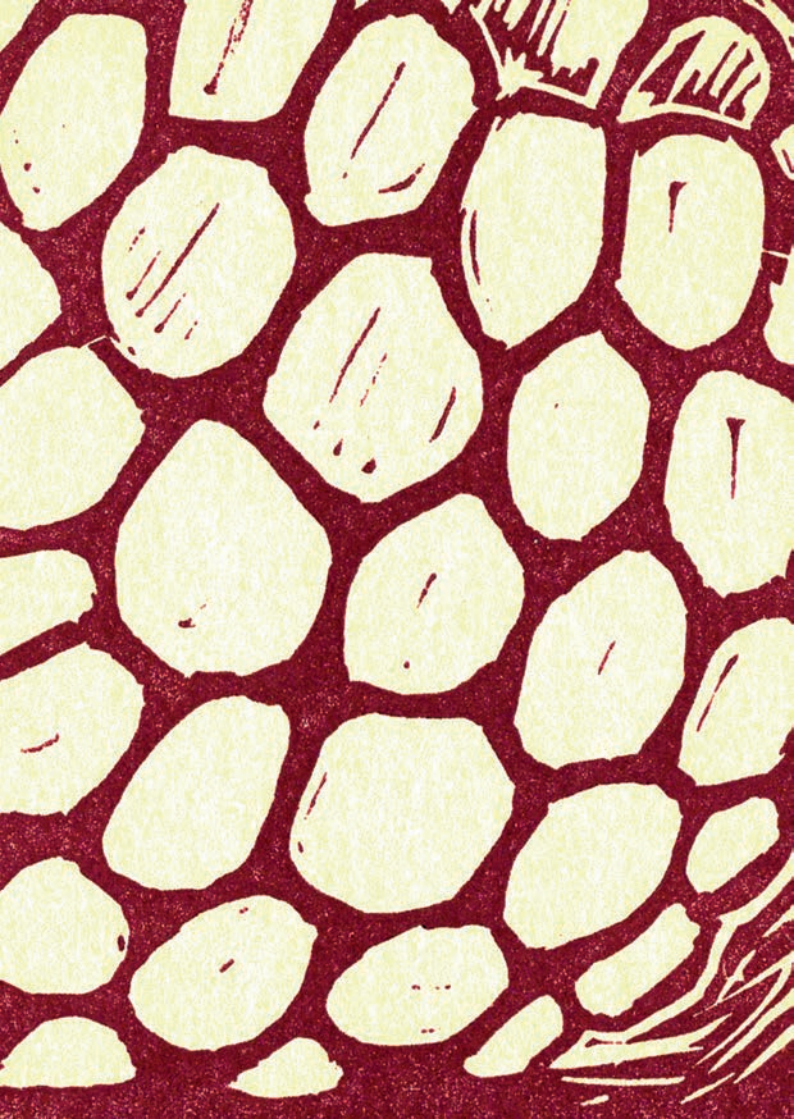
# GARRIGUE

C’est des petites plantes, des bosquets; c’est aride plein de cailloux, on a l’impression que rien ne peut pousser, mais tout pousse, c’est ça qui est incroyable.

L’odeur me rappelle mon enfance, je passais les vacances en Provence et ça rappelle les odeurs de quand on courait au milieu des plantes et on partait faire des randonnées même si ma mère avait peur des incendies. On dit que « Les gens prenaient le maquis » quand ils devaient se sauver, pour pas qu’on les trouve.

C’est l’endroit perdu, la liberté, on est seul avec les plantes, on fait partie de la nature, et l’homme disparaît.

*Text: Cité de Kallisté - Marseille - Illustration : Rosa Alice*



# GRENADE

je me demande si quelqu'un a coupé le grenadier
qui fleurissait le long du chemin de caillebotis
fleurs de grenade graines de grenade pulpe de grenade

dans la main trois graines de grenade
je ferme le poing j'ouvre le poing
poche droite poche gauche

il suffit d'une grenade
pour que surgissent des soleils couchants
des ombres rouges

d'autres grenades aussi des grenades de métal
doigts arrachés bouillie de doigt et d'os
cela forme fruit rouge de chair éclatée
grenade GLI-F4 / Grenade Lacrymogène Instantanée 26 grammes de TNT la France est le seul pays d'Europe à l'utiliser pour le maintien de l'ordre d'autres utilisent les canons à eau
combien faudra-t-il de mains arrachées
on écoule les vieux stocks alsetex
arme à létalité réduite l'onde de choc fragmente les tissus les os
je ferme le poing j'ouvre le poing
poche droite poche gauche

*Text: Delphine Eyraud - Illustration: Rosa Alice*

# GINKO BILOBA

Avec une élégante et délicate robustesse
ginko biloba se pare d'éventails
pour caresser le souffle du vent.

*Text et illustration : ,Pernes les Fontaines*

move

# MAUVE

La mauve me rappelle quand j'étais petite,
on faisait des boules avec les tiges, on laissait un fil
et on jonglait avec et on voyait celui qui gagnait.
En plus, pendant la guerre en Algérie, il y avait des
familles pauvres et  comme les gens ils n'avaient pas
trop de semoule, alors il mélangaient la mauve avec
la semoule et ils faisaient leur pain avec, car c'est une
plante très consistante.
C'était une plante qui avait beaucoup de valeur; et
puis, elle est très belle quand on la dessine, on a
l'impression de dessiner l'Algérie, l'Europe, un pays;
et puis on la trouve partout, elle appartient à tout le
monde.

*Text : Farida Benniche, Cité de la Castellane, Marseille*
*Illustration : Rosa Alice*

# FENOUIL SAUVAGE

Plante guérissante.
Un jour j'étais chez une dame guérisseuse, elle m'a conseillé de faire bouillir trois oeufs dans trois litres d'eau remplis de bottes de fenouil sauvage récolté avec sa racine et sa terre.
Boire ça et le refaire pendant quelque temps.
Elle m'a dit :
"ça te fera guérir du stress et des cauchemars".

*Text: Fadila Touche, Cité de la Castellane, Marseille*
*Illustration : Rosa Alice*

# FIGUES DE KABYLIE

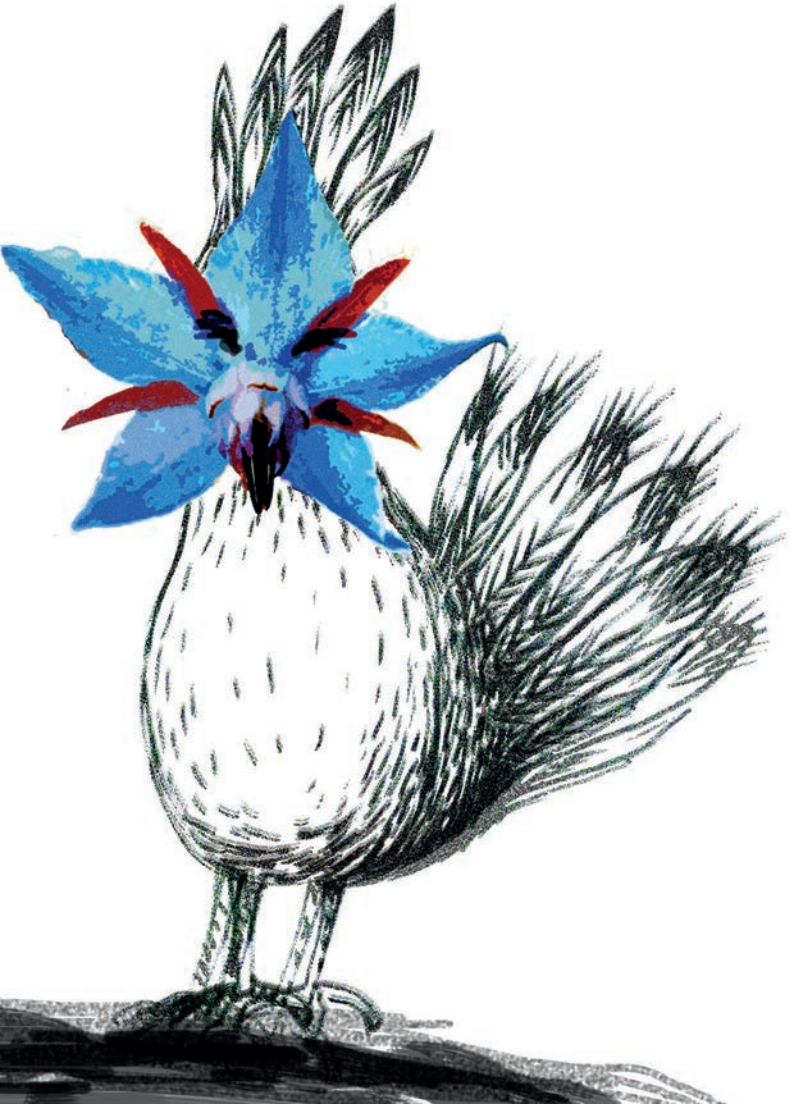
J'allais avec mon grand-père et mes oncles pour les récoltes des figues suspendues aux arbres, et les figues de barbarie accrochées aux cactus. Ces fruits sont les saveurs de mon enfance en Kabylie.

*Text: Sakina Abdelli, Cité de la Castellane, Marseille*
*Illustration : Rosa Alice*

# ORTIE

Il était un temps où l'ortie était une plante magnifique.
En plus de ses vertus extraordinaires pour la santé des hommes et des animaux elle embellissait les prairies et les sous-bois en offrant généreusement ses fleurs jaunes d'or. Elle était si bonne nourriture et soignait tant de maux que les hommes comme les animaux, se faisaient cueillir et dévorer à outrance. L'ortie se plaignait de ne plus pouvoir faire ses graines et se replanter.
Terrifiée à l'idée de disparaître elle est allée trouver la fée des plantes: "Mme la fée, vous m'avez faite belle, attirante et utile pour les hommes et les animaux. Il est vrai que je nourris, soigne, qu'avec mes fibres les femmes me filent et cousent des vêtements solides et chauds; les hommes confectionnent des cordages. Avoir tant de qualité me rend heureuse mais vulnérable. On m'arrache, me coupe à outrance et sans ménagement. Je m'épuise, me rarifie et disparais au fil du temps."
En entendant cela, la fée s'est trouvée fort embarrassée.
Elle aimait beaucoup l'ortie timide et généreuse.
Devant sa douleur elle a promis de réfléchir afin de trouver un moyen de la protéger.
Le lendemain la fée est venue voir l'ortie et lui a dit:
"Tu seras toujours bénéfique aux hommes et aux animaux car c'est ta gentillesse naturelle et tu es précieuse ainsi. Mais désormais afin que tu puisses te défendre tu ne seras plus douce comme avant. Tes feuilles seront piquantes et urticantes et tes fleurs pâles et moins voyantes."
C'est depuis ce temps-là, que tout en ayant gardé ses pouvoirs de bienfait l'ortie ne se fait plus piétiner car personne n'a envie de se piquer.
On la cueille plus modérément et c'est ainsi que maintenant elle pousse et s'étend.

*Text: Marie Ricard, adaptation du spectacle « Contes de l'herbier » 2018*
*Illustration : Rosa Alice*



# BOURRACHE

Avec ses étoiles bleues à cœur noir, la Bourrache décore les champs dans le Var.
Vu comme elle pullule à certaines endroits on peut penser que sa croissance est facile. Pas vrai.
Pour avoir essayé à plusieurs reprises, j'ai pu constater que elle pousse la première année mais elle ne s'installe pas!
Or, ce sont les fourmis qui seraient responsables de promener les graines; en effet les graines contiennent une huile très noble aux qualités exceptionnelles et nous
petites fourmis le savent très bien.
En fait peut être que les fourmis puisse qu'elles connaissent sa valeur l'ont plantée, dans le meilleur endroit du champ, pour être sur qu'elle poussera et que les nourrira…
bien malines nos petits fourmis.
Eh beh les flores sont aussi tributaires de leurs habitants, ces petits, tout petits insectes qu'on peut écraser si facilement.
Alors que plus il y aura de Bourrache plus on pourra se régaler avec ses feuilles; cuites elles font un délicieux légume.
On fait des farci pour les Ravioli.
En les consommant, on se soigne toutes les muqueuses, tant digestives que pulmonaires.
Continuons de décorer nos salades avec ces fleurs au gout de iode, mangeons ses feuilles cuites et vive ces petites fourmis si habiles avec les Borraginacées.

*Text : Matilde Mockry - Illustration : Rosa Alice*

# QUERCIA
(Chêne)

Il y avait un Chêne, dans la Grande Place,
ils disent qu'elle avait vu passer Padre Dante.
Elle était pas très haute, elle était tordue et sombre,
mais plein d'histoires et sans peur.
Ella a défié le froid de milles hivers et vu naitre des conflits éternels.
Elle a vue aussi le soleil se lever et beaucoup des mots se tresser.
Quand elle est tombée, soudainement,
elle nous a presque fait un sourire.

*Text: Luciana, Italie*

# L'BOUR

# BOUR

Il était une fois un Bour qui voulait sortir de terre et découvrir le monde.
Un jour une fillette ramassa la fleur et lui demanda ce qu'elle voulait faire.
Et la fleur lui dit : Je veut faire le tour du monde.
La fillette lui dit qu'elle était d'accord et vous devez imaginer la suite !!!

*Text et Illustration: , Pernes les Fontaines*