

AGENDA

OCTOBRE

Pas de serre, le 1^{er} Mercredi et samedi du mois

Tous les samedis et Mercredis de 10 h à 12 h RDV à la serre pour jardinage et remise en état de nos plantes avec le petit café et douceurs pour commencer la matinée.

Autres activités :

Dimanche 6 octobre, Trans, Bourse aux plantes de 9 h à 17 h, entrée libre, expositions plantes par pépiniéristes. **Nous serons présents.**

Samedi 19 Octobre

Journée portes ouvertes de 10 h à 16 h à la Serre

avec verre de l'amitié à 12 h – **Entrée Gratuite**

Apportez vos couverts et vos douceurs sucrées ou salées

et barbecue convivial (5 € adhérents – 10 € non adhérents)

A cette occasion vente de plantes, arbustes et arbres méditerranéens
Inscriptions obligatoires auprès de jacques (jacques.verre@bbox.fr) ou 1001fleursmottoises@gmail.com

Dimanche 27 octobre : de 9 h à 12 h Troc de plantes au Domaine de l'olivette à ROQUEBRUNE SUR ARGENS.

Sorties personnelles

Samedi 12 & Dimanche 13 octobre : **Jardin du REAL**
Fête de l'automne entrée 3 € /pers avec Tombola



Dimanches 13,20 & 27 octobre : **Fête de la châtaigne** à Collobrières, entrée libre, parking payant obligatoire 2 €

Adresse pour nous contacter: Mille et Une Fleurs Jacques verre 58 Chemin des
écureuils 83920 LA MOTTE

mail jacques.verre@bbox.fr ou 1001fleursmottoises@gmail.com

TEL au 04 94 70 28 49.



Nous contacter :

Président :

FREYSS Emmanuel

06 16 87 66 38

emmanuel.freyss@me.com

Trésorier

Jacques

Mél : jacques.verre@bbox.fr

04 94 70 28 49

Bulletin N° 247 Octobre 2024

Le Mot de Manu



En octobre elles chercheront à faire des provisions, transformant les ginkgos bilobas en monnaie du pape pour y obtenir espèrent le 40 écus. Ceux-ci, leur permettront d'acheter du terreau fait d'humus qui se prépare sous le tas de feuilles aux couleurs automnales. Pendant ce temps, elles glaneront non pas des glands, qu'elles laisseront aux

écureuils, mais des idées, des conseils, sur le jardin, les coins à visiter pour préparer les sorties futures et partir tels ces [sciuridés](#) qui bondissent dans les arbres en cette saison, vers de nouvelles aventures.

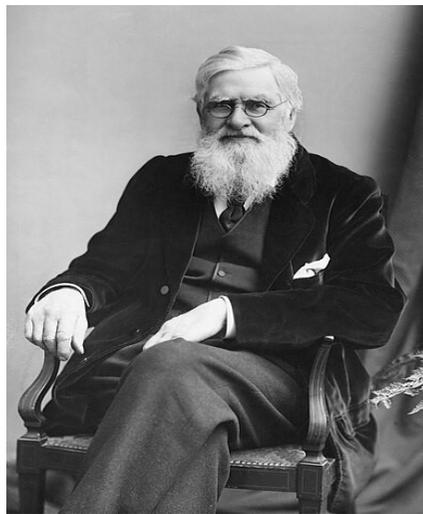
Manu

Les inscriptions peuvent se faire sur notre Site

www.les1001fleursmottoises.fr

HISTOIRE HORRIBLE AVEC UN ESPOIR A L'HORIZON

Ophiocordyceps unilateralis est un champignon entomopathogène (*capable de parasiter un insecte et de provoquer sa mort*) parasitant les fourmis de la tribu des Camponotini, découvert en 1859 par le naturaliste Alfred Russel Wallace. (8 janvier 1823 – 7 novembre 1913) – ci-contre.



Présent en milieu forestier tropical, notamment sur les feuilles en décomposition, il infecte la fourmi en altérant ses schèmes de comportement. Elle quitte son nid de canopée et ses milieux de prospection habituels pour leur préférer le sol forestier, dont l'humidité et la température sont plus propices à la croissance fongique. Puis, au bout de 4 à 10 jours, elle grimpe sur les hauteurs pour s'attacher à la nervure principale d'une feuille, en s'y agrafant par ses mandibules, jusqu'à sa mort, après la reproduction quand les fructifications du champignon sortent de la tête de la fourmi en la faisant éclater.



Un stipe pousse hors de la fourmi pour ensuite libérer les spores, qui iront contaminer d'autres victimes. La prise de contrôle de la fourmi passe par une prolifération du champignon dans les muscles de l'insecte, mais le mécanisme précis du contrôle n'est pas encore compris.

Mais dans ces atrocités il existe un espoir : Ce champignon s'engage dans un métabolisme secondaire actif, qui présente un intérêt potentiel pour une utilisation en tant qu'agents immunomodulateurs, anti-infectieux et anticancéreux humains

Photographie d'*Ophiocordyceps unilateralis* sur une fourmi

Différence entre Marrons et Châtaignes

Les marrons et les châtaignes, bien que souvent confondus, présentent des différences notables.

Tout d'abord, les marrons proviennent principalement du marronnier d'Inde, tandis que les châtaignes viennent du châtaignier.

Sur le plan de l'apparence, les marrons sont généralement plus gros, brillants et ont une forme arrondie, alors que les châtaignes sont plus petites, mates et peuvent avoir une forme plus aplatie.

Au niveau culinaire, les châtaignes sont comestibles et souvent utilisées dans des plats sucrés ou salés, tandis que les marrons, bien que parfois consommés, peuvent être amers et ne sont pas toujours recommandés pour la consommation.

De plus, les châtaignes possèdent une peau plus fine et une chair plus sucrée. Enfin, les marrons sont souvent utilisés pour des décorations, notamment pendant les fêtes, tandis que les châtaignes sont prisées pour leur goût et leur valeur nutritionnelle. Ces distinctions permettent de mieux apprécier ces deux fruits aux caractéristiques uniques.

Le saviez vous : d'où vient l'expression se prendre une châtaigne

C'est le double sens du terme «castagne» qui est à l'origine de cette expression. Dans le Midi, la castagne est une châtaigne. Le mot a fini par désigner le coup de poing, la bagarre. Se prendre une châtaigne, c'est donc se prendre un coup de poing.

