

HIVER 2019

Bulletin N° 63



Dans ce numéro :

<i>Bonnes fêtes</i>	P 1
<i>Piments et poivrons...</i>	P 2 et 3
<i>Que j'aime ta couleur... Café</i>	P 4 à 6
<i>La lanterne du diable</i>	P 7
<i>Le pin Napoléon</i>	P 8 et 9
<i>Connaissance des champignons</i>	P 9
<i>Biennale</i>	P 10
<i>Art Floral</i>	P 10
<i>La SCAH il y a... 98 ans</i>	P 11
<i>Sonnet au lecteur</i>	P 12
<i>Divers</i>	P 12



S'il vous plait, un express . . . un p'tit noir . . . un café !

Lire la suite p 4

Les familles botaniques au potager et au verger

Piments et poivrons : des questions et des réponses^(*)

Dans le sud de la France, les poivrons sont bien connus. Mais au fait, poivrons ou piments ? Première question où l'histoire nous vient en aide. Tous ces fruits de Solanacées^(**) sont-ils les déclinaisons (= variétés) d'une seule espèce ou y en a-t-il plusieurs ? Certains n'osent pas semer-planter des poivrons car ils ont une réputation de culture délicate et de mûrissement difficile. Enfin, le poivron est-il bien, comme le prouve sa mort en hiver dans nos jardins, une plante annuelle ?



L'histoire nous éclaire effectivement sur la dénomination de ces plantes dont les fruits portent le même nom commun. Quand Christophe Colomb part, en 1493, ce n'est pas pour découvrir « l'Amérique » mais une nouvelle route des épices, en particulier pour le poivre. Il arrive en fait à Cuba et y trouve un fruit cultivé par les habitants aussi fort (et même souvent plus) que le poivre et appelé Aji par les descendants des Mayas. Colomb le dénomme « poivre » puisque c'est ce qu'il recherchait. De « poivre » on en a tiré « poivron » qui va perdre un jour (mutation probable) son caractère brûlant pour devenir doux. Mais ceci est renforcé par la première représentation dessinée d'un piment par Fuchs (1542) qui pense avoir dessiné le fruit d'un poivrier ! Quant à la dénomination « piment », sachant que certains d'entre eux sont utilisés comme pigment (comme le *Paprika* hongrois), la dérive sémantique est aisée. Mais alors, piment ou poivron ?

La grande majorité des piments et poivrons que nous consommons ici sont des variétés (plus de 1500 dans les collections de l'INRA) d'une même espèce, *Capsicum annum*, *capsicum* désignant une boîte, comparaison assez bonne avec ce fruit qui garde de façon parfaite si on le sèche ses graines à l'abri. 27 espèces de *Capsicum* ont été référencées : en plus du *Capsicum annum* répandu partout, d'autres sont bien connus dans les Antilles, à la Réunion... : *Rocotillo*, *Habanero*, *Pili pili*... Le piment végétarien que certains jardiniers de la SCAH ont pu faire pousser est un *Capsicum chinense* (très parfumé) dont l'origine chinoise n'est pas du tout certaine. En effet, les piments répandus par les Portugais qui avaient la maîtrise des routes commerciales ont fait un large tour du monde y compris en allant en Chine à partir des Caraïbes et ont donné une multitude de formes, couleurs, forces selon les régions où ils étaient plantés.

Comment se comportent les piments dans leur région d'origine, l'Amérique Centrale et du Sud ? Ce sont des plantes vivaces pluriannuelles. Chez nous, la baisse hivernale leur est fatale : 12-13°C, de la lumière, de l'eau et une terre riche leur sont nécessaires. Donc dans nos jardins, c'est un légume annuel. Mais on peut tenir ces plantes en pot en hiver en serre ou véranda chauffée (ou en appartement bien éclairé) : les feuilles tomberont

sans doute, ce n'est pas grave. Tailler court les branches voire la tige à 20-30cm du sol, il repartira au printemps chaud (25°C). D'ailleurs, beaucoup de personnes ont des piments miniaturisés chez eux comme plantes ornementales, parfois depuis plusieurs années : les fruits en sont parfaitement comestibles.



Attention, ce sont souvent des piments brûlants ! Oui, il faut se rendre compte que les *piments brûlent alors que les orties piquent* (dixit Jean Luc) : c'est la concentration en capsaïcine qui détermine la force du « feu ». Scoville aux États Unis, en 1912, invente une échelle d'intensité. Si le *Paprika* titre 400 unités chaleur (UC), l'*Espelette* titre 2000 UC, le *Tabasco* 4000 et le *Cayenne* 30 000 ! Attention aux yeux, lèvres quand on les manipule. Le *Pepper X* créé en 2017 a un record de 3 180 000 UC ! Immangeable tel quel ! Mais qui irait penser que cette capsaïcine, tirée des piments, est utilisée dans les bombes d'autodéfense ou dans les grenades lacrymogènes ? Avec un titre de 2 à 5 000 000 UC, les Zadistes de Notre Dame (des Landes) et les Gilets Jaunes ont pu apprécier le détournement des terres agricoles pour la fabrication d'armes non léthales !

Mais revenons à nos jardins : oui, le poivron est un peu particulier. Alors que ses cousins Tomates et Aubergines sont mûres (en juillet), lui est encore vert... et c'est ainsi qu'on le prend souvent pour faire la ratatouille. Quel dommage ! Tout poivron et piment est vert... avant d'être jaune, rouge, marron. Nutritionnellement plus riche, ce n'est qu'en septembre-octobre qu'il est mûr, un peu tard pour la ratatouille (quoique) mais délicieux grillé et assaisonné d'huile, de sel et d'ail !

Allez, c'est dit : l'an prochain dans les jardins seront cultivés des poivrons salades d'Antibes (jaunes), des grands poivrons carrés de Lagnes (Jean-Luc en a dans sa liste de semences), des piments végétariens si parfumés et peut-être des petits poivrons carrés de Nice, parfaits pour les petits farcis mais dont nous recherchons désespérément de nouvelles semences.

Joël BESNARD

* Cet article est largement inspiré de la conférence de Jean Luc Daneyrolle à la fête de l'Arbre, de la Plante et du Fruit à St Jean du Gard de novembre 2018 et de son article fort intéressant dans la revue « Fruits Oubliés » de décembre 2018. Jean-Luc est paysan semencier à Saignon, créateur de l'association « Le Potager d'un curieux » <http://lepotagerduncurieux.org>. Il est membre, comme la SCAH, du réseau Edulis.

** Pour avoir un bon aperçu des Solanacées allez sur le site de la SCAH et consultez *Au Bout du Jardin* (ABJ) n° 60 et 61. www.scah-nice.fr/index.php/participer/activites

Les photos ont été prises par l'auteur à la fête de l'arbre de St Jean du Gard des 24 et 25 novembre 2018.

Que j'aime ta couleur... Café

S'il vous plaît, un express . . . un p'tit noir . . . un café !

C'est par cette injonction que bien souvent s'éclaire et débute une journée . . . sur le zinc, à table, en terrasse, entre amis.

Depuis quand entend-on cette formule qui nous est familière ?

Cette boisson, la plus répandue dans le monde a été appréciée, paraît-il, avant notre ère.

Le premier témoignage écrit reviendrait à Hérodote qui, 450 ans av. J.C, décrivait une boisson noire, consommée au Levant, stimulant le corps et l'esprit. Mais, faisait-il état de café ou plutôt d'une boisson issue de graines grillées de froment, de blé ou d'orge ? Un doute persiste.

La Bible aussi en parle et la décrit dans un nuage d'incertitude.

Ce n'est qu'au VIII^e siècle que les choses se précisent. Un berger des montagnes du Yémen gardait bucoliquement son troupeau de chèvres. Entre un soupçon de rêverie et deux égarements de pensée, il constata que certaines d'entre elles disparaissaient dans les buissons et réapparaissaient tout excitées, gambadant sous le soleil, sautant nerveusement d'un rocher à l'autre, se querellant entre elles.

Intrigué par leurs réactions, il les suivit et s'aperçut qu'elles broutaient les petits fruits rouges d'un arbuste. Il cueillit ces baies, les porta au Prieur du couvent voisin et lui décrivit le comportement de ses animaux. Le moine les goûta, en fit une décoction et s'en trouva l'esprit clair, tout émoustillé. Convaincu par les bienfaits de ce breuvage, il prit l'habitude d'en faire consommer à ses moines qui l'apprécièrent et gagnèrent en attention pendant les offices. Dès lors, ils ne furent plus la proie d'assoupissements durant les heures encore chaudes des Vêpres.

Un après-midi, deux moines furent envoyés cueillir ces fruits dans les collines voisines.

Un orage éclata, dantesque, comme il en existe dans ces contrées. La récolte fut mouillée. Pour la sécher, ils placèrent les baies près d'un feu de cheminée. Tout trempés, nos moines s'en allèrent se changer et prendre un peu de repos. À leur retour, les graines, trop près du feu étaient calcinées et embaumaient la pièce.

Ils avaient, sans le savoir, découvert la torréfaction !

Voulant cacher leur mésaventure et craignant une réprimande de la part du Prieur, se sentant fautifs et optant pour l'éternel « pas vu, pas pris », ils firent quand même une décoction avec les graines brûlées restantes. Elle fut servie aux moines de la congrégation qui l'apprécièrent.

Ils avaient découvert le café que nous connaissons !

De l'Arabie chrétienne et ses monastères antérieurs à 622, passons à la période de domination islamique de la péninsule.

Vers l'an 650 de l'Hégire (1272 après J.C), **Avicenne**, le grand médecin Perse décrit les effets bénéfiques du café sur le système digestif et le système cardio-vasculaire.

Les musulmans l'utilisent alors comme médicament. L'effet étant concluant, propice à la contemplation, ils y prennent goût et le boivent par plaisir.

L'usage du café s'étend jusqu'à La Mecque.

Le pèlerinage rituel à la Kaaba réunit de nombreux « bons musulmans » venus de partout. Ils font la connaissance du café, oh pardon, . . . du « Kaoua » et en ramènent l'usage chez eux.

En quelques années, il est bu d'Aden à Damas, de Bagdad à Ispahan, de Médine aux confins de la Cappadoce.

Dans sa conquête des Balkans et du monde méditerranéen, l'armée turque de Soliman en est le vecteur en Europe Centrale et au Nord de l'Afrique.

Toujours à l'affût de nouveaux profits, les marchands vénitiens voient en le café un pactole à conquérir. C'est le grand voyageur vénitien Pietro de la Valle qui fait connaître le café à l'Europe. Dans ses récits « Voyage en Arabie Heureuse » et « Voyage en Turquie » il décrit les bienfaits de ce nouveau produit.

En 1615, Venise reçoit sa première livraison et c'est à Marseille qu'un négociant arménien obtient le quasi-monopole de l'importation du café provenant de Moka, qu'il redirige vers la Hollande, le Danemark, l'Angleterre et Hambourg.



L'usage du café se faisant plus commun en Europe, des marchands ambulants, généralement Levantins, en proposent « à la tasse » dans les rues de nos villes. C'est en 1670 qu'à Marseille, un arménien, Pascuali Haroukian ouvre son premier débit de boisson .

Il « monte » à Paris, mais fait faillite. En 1686, toujours à Paris, son ancien adjoint Procoppio dei Coltelli ouvre dans le quartier Saint Germain son premier « Café ». Situé près du Jeu de Paume, il a une clientèle choisie et crée un établissement de luxe, les tables en marbre, les murs recouverts de miroirs et de tableaux. Le succès est immédiat et dure encore. C'est le « Café Procope » que nous connaissons, presque encore « dans son jus », rue de l'Ancienne Comédie.

Cet engouement pour un tel lieu voit l'ouverture de « Cafés » dans toute l'Europe.

À Rome, c'est l' « Antico Caffè Greco » place d'Espagne qui héberge Baudelaire, Wagner, Berlioz . . .

À Venise, le « Caffè Florian » accueille Casanova, Musset, Gabrielle D'Annunzio. . . en face, le « Quadri » reçoit Lord Byron, Liszt . . .

À Amsterdam, les « Cafés Bruns » voient leurs murs « brunis » par les fumées de tabac des consommateurs de café.

À Londres, le café « Lloyd » est le point de rencontre des négociants, assureurs et armateurs.

À Milan, le « Cova » quant à lui, est fréquenté par les artistes de la Scala.

Dans le même temps, Vienne, Madrid, Munich, Prague, Bruxelles ouvrent leurs « Cafés » où se réunissent les poètes, les écrivains, les politiques, l'intelligence de ces villes. Ce sont des lieux de savoir, de réflexion, de pensée, d'impertinence, voire de contestation de l'ordre établi.

Mais, comment s'est développée la culture et la production du café ?

Originaire d'Ethiopie et du Sud Yémen, cet arbuste fut pendant longtemps protégé par les chefs de tribus locaux qui en interdisent la diffusion hors de leurs territoires, préservant ainsi leur commerce.

En 1690, un capitaine de la Compagnie des Indes Néerlandaises débarque avec une cinquantaine d' « Hommes en armes » sur les côtes de Moka. *Manu militari*, en un temps record, il récupère un maximum de cerises mûres et de jeunes plants de caféiers. *In peto*, il rembarque et les plante à Java en Indonésie où ils font souche.

En 1714, les Hollandais transplantent des caféiers au Surinam (Guyane hollandaise).

La France, parallèlement au développement de la culture des épices dans ses îles, voit dans la culture du café un débouché pour ses terres lointaines d'Outre-Mer (Antilles, *Ile de France* /Maurice, *Ile Bourbon* /La Réunion, Guyane).

Un point d'Histoire :

En 1722, le café, dans les Amériques, n'était cultivé qu'au Surinam et en Guyane. Hollandais et Français en conservaient jalousement le monopole.

Lors d'une mission diplomatique Franco-Portugaise à Cayenne, traitant de l'implantation des bornes frontalières entre la Guyane et le Brésil, celui-ci envoya le Lieutenant-Colonel Francisco de Mélo Palheta comme ambassadeur auprès de Monsieur d'Orvilliers, gouverneur de Guyane, pour établir une convention entre les deux pays.

Se sentant bien accueilli, dans un climat de confiance, au détour d'une conversation amicale, le Lieutenant-Colonel demanda « innocemment », s'il pouvait avoir quelques plants de caféiers.

Notre gouverneur déclina cette demande avec fermeté, obéissant ainsi aux ordres de Louis XV.

Quelques jours plus tard, lors d'une réception, à la fin du repas, le Lieutenant-Colonel offrit son bras à la femme du gouverneur qui lui fit visiter le jardin du Palais.

Que s'est-il passé dans les allées luxuriantes et sous les frondaisons du parc ? Rien n'a transpiré de ces moments intimes, mais le beau et séduisant Francisco s'en fut, serrant dans ses mains moites quelques cerises mûres, prêtes à germer sur les coteaux du Pernambuco.

C'est ainsi que les caféiers du Brésil, qui en ont fait sa renommée et sa fortune au XIXème siècle, sont d'origine Française !

Un peu de botanique. . .

De la famille des Rubiacées, une soixantaine d'espèces sont dénombrées mais la commercialisation industrielle et la culture intensive se bornent à deux d'entre elles : l'Arabica et le Robusta.

L'arabica est un café doux, parfumé, fruité, suave, à tasse claire. Le robusta est un café corsé, puissant, tonique

à tasse foncée. L'une et l'autre des deux espèces déclinent différentes variétés dans chaque espèce. L'arbre arabica, d'origine éthiopienne est cultivé entre 800 et 1500 mètres ou plus. Il atteint 5 à 6 mètres de haut. Le robusta, plutôt d'origine d'Afrique équatoriale pousse en plaine. Il peut atteindre 10 à 12 mètres mais il est étêté en culture pour une praticité de récolte.

Le goût de ces deux espèces diffère selon les terroirs, les sols, l'altitude, le climat.

Le caféier semé en pépinière met 3 ans pour fleurir et 5 ans pour produire. Sa durée de vie est de 50 ans.

La cueillette se fait :

Soit à l'arrachage (tous grains confondus, rouges et verts) ce qui donne une qualité de café médiocre (Brésil « culture intensive » – Afrique).

Soit au peigne : les cerises mures tombent et les vertes restent attachées aux rameaux.

Soit au vibreur : seules les cerises mures sont récoltées mais les branches et les feuilles sont détériorées pour un temps plus ou moins long.

Soit à la main : les cerises rouges sont prélevées une par une à maturité (Kenya, Colombie, Jamaïque, Guadeloupe). L'arbre n'est pas stressé, la qualité s'en ressent.

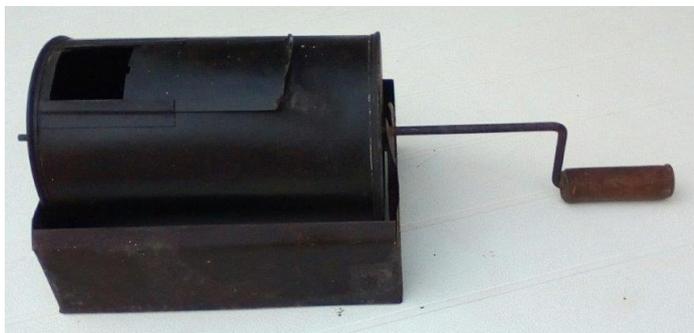
Le transport a son importance. Seuls les grains verts (sans pulpe) sont expédiés.

Le meilleur emballage est encore le sac de jute ou très rarement le fut de bois pour les cafés d'exception (Blue Montain /Jamaïque, Guadeloupe) ce qui permet au café de respirer.

La torréfaction correspond au goût du consommateur. C'est comme pour les vins de Bordeaux : un assemblage.

Plusieurs crus seront mélangés par le torréfacteur pour obtenir un mélange harmonieux et constant.

Arrivons à la dégustation : une fin en soi. Plusieurs critères entrent en jeu :



La mouture : plus ou moins fine, doit être adaptée à la cafetière.

L'eau : doit être neutre, ni chlorée, ni calcaire.

Le dosage : ni trop, ni trop peu de café moulu par tasse.

La tasse : en porcelaine épaisse.

La température de l'eau : frémissante, jamais bouillante.

Le sucre : Si l'on doit sucrer, ne prendre que du sucre en poudre blanc. Ni roux, ni candi.

Jacques Jean MUNOS

« *Doctus cum libro* », je vous ai dit ce que j'ai pu glaner sur le sujet .

Maintenant, je suis épuisé, je vais prendre un p'tit café !

Bibliographie :

Voyage dans l'Arabie Heureuse (extraits consultés) J. de Laroque 1716

Dictionnaire universel d'Agriculture et de Jardinage (extraits consultés)1751

L'épopée du café - Revue HISTORIA 1973.

Le café. P. Massia 1995

Le café et la santé. G. Debry. Eurotext 1998.

L'aventure du café. F. Ferre. Denoël 1988 & . . . Quelques ponctions du Web (avec discernement).

Un arbre remarquable : le pin Napoléon

Considéré comme rare à très rare en Europe, ce conifère est observé fréquemment en Chine centrale (Pékin, Pingyao, Xi An). Il est essentiellement utilisé pour l'ornementation dans les parcs et les jardins ; près des temples bouddhistes et même les cimetières. On le rencontre aussi comme arbre d'alignement dans les allées de jardins ou le long de routes urbaines. Planté en groupe comme au palais d'été à Pékin, il peut former un bosquet, une petite forêt ; isolé, il devient un sujet en topiaire.



Pourquoi un tel intérêt ? Ce pin identifié par un étiquetage au palais d'été comme *Pinus bungeana* Zucc. ex Lindl. présente un port conique avec un ou plusieurs troncs et un feuillage aéré constitué de branches porteuses d'aiguilles fines de 7-8 cm de long et légèrement odorantes groupées par trois. Les cônes mâles jaunes sont sur les branches basses et les cônes femelles, petits, globuleux sont plutôt vers le sommet.

Mais, c'est surtout le tronc qui est particulièrement décoratif. Son écorce lisse, à l'instar de celle des platanes, est composée de plaques polymorphes de couleurs allant du gris-vert au rose, rouge carmin. Avec l'âge le tronc a tendance à blanchir. À la fin de l'été, ces écailles (rhytidome) se desquament.

Ce pin, à croissance lente, peut atteindre 15 m de haut pour une circonférence du feuillage de 10 m environ. C'est un arbre rustique qui accepte tous les sols pourvu qu'ils soient drainants. Il résiste bien à la sécheresse et au froid (- 24°C) en situation ensoleillée ou à mi-ombre. Toutefois, il est déconseillé de le planter en montagne. Enfin, pourquoi l'appelle-t-on communément pin Napoléon ? Ce pin a été découvert et décrit dans les années 1830-31 et cela correspond au décès du roi de Rome ou Napoléon II (1811-1832) fils de Napoléon premier et de Marie-Louise d'Autriche. Cela pourrait être un hommage à ce personnage mort si jeune.

Il serait intéressant d'introduire plus largement ce conifère dans notre région pour agrémenter parcs et jardins publics et privés, sachant qu'il existe déjà un exemplaire au jardin botanique de la Villa Thuret au cap d'An-

tibes ; une alternative pour remplacer le pin parasol (*Pinus pinea*) dont les racines boursouflent régulièrement le sol de terrasse et le bitume des routes. Il existe plusieurs pépiniéristes qui le proposent à la vente ainsi qu'une variété naine (junes Broom) ne dépassant pas un mètre de haut. Enfin, c'est un bon candidat pour les amateurs de bonzaïs.

Loïc CARDIN

PS / Alexander Von Bunge (1803-1890) est un botaniste russe. Il a effectué plusieurs voyages en Chine et a travaillé sur la flore de l'Altaï. Il a été directeur du jardin botanique de Dorpat (Tartu) en Estonie. Plusieurs plantes lui ont été dédiées comme *Catalpa bungei*, *Xanthoxylum bungeana*, *Persicaria bungeana*, *Celtis bungeana*, *Eremurus bungei*, *Clerodendron bungei*.

Photos *Pinus bungeana* prises en Chine

Connaissance des champignons

Pourquoi ramassez-vous des champignons ? Pour une découverte mycologique ou pour les déguster en cuisine ?

Si c'est pour les manger, apprenez tout d'abord à trier. Donc de la méthode. C'est par tris successifs et donc élimination que vous approcherez de la détermination.

Sachez aussi que les champignons comestibles constituent un parfait aliment mais dont la digestion est difficile, donc ne pas trop en consommer à chaque fois.

Dans un 1er temps, ne ramasser ni les champignons âgés, ni ceux attaqués par des vers. Éviter les espèces coriaces, molles, gélatineuses, tremblotantes ou de petite taille. Dans le panier, rejeter les débris.

Dans un 1er tri distinguer :

1/ les champignons ayant nettement un chapeau et un pied.

a/ un chapeau (arrondi, bombé, plat, cuvette) dont le dessous est très visiblement garni de quoi que ce soit (stries, plis, lamelles...) et un pied (long, court, gros, menu) ; ex: champignon de Paris. Ce sont les champignons POURVUS SOUS CHAPEAU. Danger dans les reconnaissances.

b/ un chapeau (alvéolé, tourmenté, plissé, côtelé, original) dont le dessous ne montre aucune garniture et un pied creux. Ex : morille. Ce sont les champignons TOURMENTÉS, DESSOUS LISSE. Sans danger.

2/ Champignons n'ayant ni chapeau ni pied proprement dits : se caractérisent alors par leur forme générale ou leur aspect (trompes, boules, oreilles, coupes, coquilles, arbres nains...) ; ex : vesse de loup. Ce sont les champignons DIVERS, irréguliers. Sans danger.

a/ Soit poussant sur le sol (à terre ou aux arbres).

b/ poussant sous terre (ex : truffes).

C'est donc seulement dans la catégorie des POURVUS que se rencontrent, à côté d'excellentes espèces, les champignons vénéneux, simplement toxiques et d'autres mortels. C'est donc maintenant qu'il faut être attentif... et poursuivre la détermination.

Au total sachez que peu de champignons sont délicieux d'un point de vue gustatif et beaucoup sans intérêt. Inutile de s'aventurer dans l'inconnu. Et régaliez-vous, en quantité modérée avec les bons. Ramassez bien et triezy bien. Bonne balade.

Michèle GARNIER

La lanterne du diable ou *Clathrus ruber*

C'est à la fin du mois de mai 2017, lors de la visite du parc romantique Durazzo Pallavicini situé à Pegli (à l'ouest de Gènes). En parcourant les allées en sous-bois près du lac, une odeur fétide alerte notre odorat. Effectivement, elle provient de formes remarquables, des sortes de cages grillagées vivement colorées en rouge corail. Ce sont des champignons nommés *Clathrus ruber* Michelli ex Pers., synonymes *C. cancellatus* ou *C. volvaceus* de la famille des Phallaceae (Homobasidiomycètes). On les appelle en langage courant cœur de sorcière, lanterne du diable, lanterne grillagée car c'est un globe de 7 à 20 cm ajouré aux mailles polygonales, irrégulières qui



Clathrus ruber

se développe à partir d'une boule blanchâtre de la taille d'un œuf et de texture parcheminée et légèrement réticulée. Ce carpophore rouge laisse entrevoir à l'intérieur une masse gluante remplie de spores qui seront expulsées ou transportées par des mouches attirées par l'odeur nauséabonde de charogne comparable mais moins



Clathrus ruber

intense à celle du satyre puant (*Phallus impudicus* L.). Ce dôme s'effondre rapidement par liquéfaction de la chair. Ce champignon dont la toxicité n'a pas été démontrée, est rarement ramassé pour la consommation. Sous sa forme « d'œuf » avant l'éclosion, il peut être consommé en salade après avoir enlevé la masse gélatineuse. Son odeur et sa saveur se rapprochent de celles du radis. Au Moyen-âge, ce champignon était utilisé par les sorcières et les jeteurs de sort.

Biennale de la SCAH : expo-concours

Douze artistes S.C.A.H. se sont fait connaître et participeront à l'expo-concours de la Société dans les trois disciplines :

Peinture

Sculpture

Photographie

Les œuvres seront présentées du Jeudi 10 Janvier au Samedi 26 Janvier 2019

Au Salon des Iris et

À la bibliothèque.

Le 10 Janvier, jour de la Galette des Rois, les sociétaires présents seront appelés à voter.

Ils désigneront 3 prix dits « Du public SCAH »

Parallèlement, un Jury issu du milieu artistique NON adhérent SCAH et donc totalement indépendant se réunira ce jour-là dans l'après-midi et attribuera 3 prix dits « Du Jury ».

Tous ces prix seront remis le jour de l'Assemblée Générale, le Samedi 2 février 2019.

Jacques Jean MUNOS

Art Floral Occidental : Géométrie ou Feuillage ?



Regrets

Madame Pierrette MATAS, notre doyenne, âgée de 94 ans, s'est éteinte en son domicile le 21 octobre dernier.

Adhérente depuis 1978, elle s'est impliquée dans la SCAH et a reçu durant de nombreuses années les sociétaires dans sa propriété d'OPIO pour les cours de taille. Pendant près de 40 ans Pierrette a assuré l'accueil des cours de jardinage en salle et sur le terrain.

Sa gentillesse, sa bonne humeur, sa disponibilité resteront ancrés dans l'esprit de nous toutes et de nous tous qui l'avons connue.

Henri LAMBERT

La SCAH il y a 98 ans...

Par Guy TRAVERE

*Extraits d'un article paru en 1921 dans l'éclaireur agricole et horticole N°19,
bulletin officiel de la SCAH,*

Parler de retour à la terre, pour la plupart de nos contemporains c'est s'apitoyer sur la condition misérable de pauvres familles ouvrières qui ont déserté les champs pour l'usine ; c'est vouloir arracher à l'atmosphère empoisonnée des villes, des corps et des âmes qui s'épanouiraient au clair soleil des campagnes.

Qui donc peut songer que le retour à la terre serait peut-être aussi la guérison de l'agriculture ?

Nous voudrions signaler ici une tentative si originale qu'on se demande comment on a pu la réaliser : c'est l'École d'Agriculture pour Jeunes Filles, établie au château de Belle-Ville, près de Gometz-Le-Chatel, en Seine et Oise.

Les communs comprennent écurie, porcherie, vacherie, laiterie, fromagerie, clavier, basse-cour, couveuses, buanderie et repasserie.

Clos de murs autour du château, le parc comprend, outre une partie toute d'agrément, un très grand potager-verger. Au dehors des murs, il y a des prairies servant pour l'élevage.

Tennis, croquet, gymnastique ont leur place dans cet ensemble, afin que toutes les jeunes filles trouvent distraction à côté du travail.

Deux sections existent à l'école. De jeunes fermières sont admises à l'école, à partir de 13 ans ; la section supérieure est composée de jeunes filles âgées au moins de 17 ans et qui désirent s'initier à la vie et aux études agricoles. Le programme comporte dix semaines de service : cuisine, service de table, comptabilité, repassage....

Les jeunes filles que leur culture première a préparées à recevoir un enseignement plus élevé, suivent des cours d'économie ménagère, d'hygiène sociale, de zootechnie, d'horticulture maraîchère et florale, d'apiculture, des principes d'économie rurale, du droit usuel et rural.

Les neuf candidates présentées cette année obtinrent le diplôme avec félicitations des jurys.

Une nouvelle année commence pour l'école, car la rentrée a lieu vers le 15 février.

L'absence des propriétaires terriens est encore à l'heure actuelle un obstacle à une organisation professionnelle agricole qui assurerait la prospérité du pays. L'école de Belle-Ville peut faire beaucoup pour guérir la plaie de l'absentéisme. N'est-ce pas à cause de leur femme que les propriétaires d'hier abandonnaient la campagne pour la ville ?

Attacher ces jeunes femmes à la campagne en leur donnant par leur éducation l'amour de la terre et l'amour de leur foyer, c'est peut-être le moyen le plus efficace d'attacher à la terre des jeunes gens dont l'intelligence active, pénétrante et laborieuse, croyait ne pouvoir s'employer que dans les professions libérales, ou le commerce et l'industrie.

C'est alors donner à l'agriculture de demain des chefs, c'est accroître en France le nombre et la valeur des autorités sociales. C'est enfin, d'un pas désormais sûr, marcher vers la paix.

XXX

Bulletin de la SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et D'HORTICULTURE
de Nice et des Alpes-Maritimes

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Henri LAMBERT
ISSN : en cours

Téléphone : 04 93 86 58 44
Fax : 04 93 86 36 12
Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !
scah-nice.fr/
Et aussi **scanicehistorique.free.fr/**

Accueil au Palais de l'Agriculture
les mercredis et jeudis 15 h-18 h.

Savez-vous pourquoi le père Noël sourit
tout le temps ?
Parce que ce n'est pas lui qui paie les ca-
deaux....

Assemblée Générale Annuelle

de tous les Sociétaires de la SCAH

Samedi 02 février 2019
à 16 h 30
au Palais

Soyez présent,
ou, à défaut, faites-vous représenter.

La convocation avec l'ordre du jour vous est adressée
par voie postale début janvier

Site Internet de la SCAH

scah-nice.fr

Proposez des articles, des comptes-rendus de nos
activités, des photos avec un bref commentaire, ...

Contact : [Claude Giauffret](mailto:Claude.Giauffret@scah-nice.fr)

Sonnet au lecteur

Jusqu'à présent, lecteur, suivant l'antique usage,
Je te disais bonjour à la première page.
Mon livre, cette fois, se ferme moins gaiement ;
En vérité, ce siècle est un mauvais moment.

Tout s'en va, les plaisirs et les mœurs d'un autre âge,
Les rois, les dieux vaincus, le hasard triomphant,
Rosafinde et Suzon qui me trouvent trop sage,
Lamartine vieilli qui me traite en enfant.

La politique, hélas ! voilà notre misère.
Mes meilleurs ennemis me conseillent d'en faire.
Être rouge ce soir, blanc demain, ma foi, non.

Je veux, quand on m'a lu, qu'on puisse me relire.
Si deux noms, par hasard, s'embrouillent sur ma lyre,
Ce ne sera jamais que Ninette ou Ninon.

Alfred de Musset

Voyage en Toscane en Mai

Du 13 mai au 20 mai 2019, voyage en autocar en Ita-
lie, réservé aux sociétaires la SCAH : "Les Jardins de
Toscane et de l'île d'Elbe".



Les conditions et le
programme détaillé du
séjour, préparé par Mi-
chèle GARNIER avec
notre partenaire, sont
détaillés sur notre site
ou consultables au se-
crétariat (circuit exclusif

sur le thème des jardins en Toscane, hôtels situés en
centre ville, Pienza inscrite au patrimoine mondiale de
l'Unesco, découverte de l'île d'Elbe, ...).

Inscriptions au secrétariat de la SCAH avant le 15 Jan-
vier afin de constituer le groupe. Quand le groupe
sera constitué : paiement directement à l'agence.

Remises sur Achats

*sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH
et d'une pièce d'identité*

Chez Properi, Petruccioli et Vive le Jardin.
Aux Coopératives Agricoles de Nice à Carros
et de St Laurent du Var.

Chez Arrodel-Delattre à St Isidore.
Chez Gourmet Prestige au MIN (box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers à Nice).