

Printemps 2018

SCAH - Bulletin N° 60



Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les solanacées, 1ère partie	P 2 à 8
Histoire résumée des bouchons	P 9
Le pin de Huon	P 10 à 11
Bourse aux plantes	P 11
Biennale 2019	P 12
AG	P 13
Disparition	P 13
Création de la section cactées	P 14
La SCAH il y a 117 ans	P 15
Divers	P 16

Chers Sociétaires,

Climat : mot qui, depuis quelques années, nous vient à l'esprit lorsque l'on s'intéresse à la nature.

Depuis cet été nous pouvons être désorientés : été brûlant, sec, très sec, hiver et début de printemps humide, très pluvieux et même début mars, neige et gel moins 8, moins 6 en 2 nuits à 400 mètres.

Que faire pour nos jardins dans le choix des végétaux ? Ne soyons pas trop hâtif dans nos décisions, nous sommes sur la côte d'azur, région privilégiée pour cultiver dans nos jardins et apprécier la nature : ses zones se situant du bord de mer jusqu'à près de 3000 mètres d'altitude nous offrent une flore unique tant appréciée par nos botanistes ; alors patience et faisons avec ce climat typiquement semi continental méditerranéen.

Vous avez consulté le programme trimestriel de ce printemps, comme vous pouvez le constater celui-ci est riche de propositions ; merci à nos professeurs et encadrements pour leur dynamisme et leur implication.

La section cactée est active, 18 membres se sont réunis ; nous sommes à la recherche de matériel, type présentoir, pour nos 300 cactées installées sur l'une des terrasses du Palais.

À toutes et à tous, je vous souhaite un très agréable trimestre printanier.

Très Cordialement

Henri LAMBERT

Bien que ce soit un conifère, il ne s'agit pas d'un pin (Huon's Pine) mais d'un arbre de la famille des Podocarpaceae Endl.. Cet arbre nommé *Lagarostrobis franklinii* ...

Lire la suite p 10

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Solanacées

Les Solanacées sont une famille riche de plantes comestibles (pomme de terre, tomates, etc.), de plantes toxiques-donc pharmaceutiques (datura, mandragore,



Datura

tabac, ...) et de plantes décoratives (pétunia, tabacs, brugmentia, ...).



Pétunia

Elles sont aussi très diverses quant à la forme : herbacées, buissonnantes ou arbustives ainsi que lianes. Mais elles ont toutes une constante qui les fait reconnaître : leurs fleurs. Elles sont régulières, formées de



Tabac

5 pétales partiellement soudés entre eux ce qui leur donne un air de trompette. Les 5 sépales sont également partiellement soudés et

persistent sur le fruit souvent charnu, une baie : voir la tomate, l'aubergine...



Aubergine

Les graines quant à elles sont aplaties et circulaires. On les trouve également partout dans le monde, surtout en Amérique du Sud et Centrale, pas en Antarctique mais dans tous les autres milieux (des déserts aux forêts tropicales), ce qui donne déjà un élément climatique intéressant, elles n'aiment le froid. 98 genres et plus de 2800 espèces en font une grande famille.

Son étude étant vaste, elle sera divisée en 2 parties : dans ce bulletin, les 4 solanacées reines de nos potagers pomme de terre, tomate, piment-poivron, aubergine. La seconde partie, dans le bulletin de cet été, traitera d'espèces moins courantes dans notre potager et de la toxicologie importante de cette famille, sans oublier quelques aspects ornementaux.

1ère partie : les reines du potager ou la bande des 4 !

Ce sont donc 4 solanacées qui se développent très bien sans abri dans les parties littorale et collinaire de notre département, mais nécessitent au moins partiellement un abri en zone montagneuse : la pomme de terre (*Solanum tuberosum*), la tomate (*Solanum lycopersicum*), l'aubergine (*Solanum melongena*) et les piments (*Capsicum*). Le genre *Solanum* est le plus important

de la famille mais de ces 3 solanacées, seule l'aubergine n'est pas américaine, elle est originaire de Chine.

La pomme de terre (*Solanum tuberosum*)

Seule la pomme de terre ne donne pas de fruits comestibles mais



Fruits
de pdt

toxiques (nous y reviendrons dans la 2^{de} partie) alors que ses tubercules (tige souterraine transformée en organe de réserve) sont hautement nutritifs (à condition de ne pas avoir verdi) : on peut dire que c'est

elle qui a sorti l'Europe des famines. Mais quand le mildiou (d'origine continentale) a ravagé les pommes de terre en Irlande, il y a eu 1 million de morts environ entre 1846 et 1851. C'est dire son importance dans l'alimentation ! Cette famine est d'ailleurs à l'origine du premier exode massif des irlandais vers l'Amérique et aussi du renouveau du nationalisme irlandais, les anglais les ayant volontairement privés de réserves qu'ils possédaient. Dans les Andes, elle était

connue depuis 8000 ans et cultivée depuis 900 avant notre ère, apportée en Europe vers 1570. Et si c'est bien Parmentier qui l'a introduit en France à partir de 1772, c'est parce qu'il l'avait connue en Allemagne et en avait éprouvé les bienfaits pendant la guerre de Sept Ans quand, pharmacien aux armées, il avait été capturé par les Prussiens et, pendant deux semaines, en 1763, avait été nourri de pommes de terre en bouillie. À noter tout de même que la pomme de terre était cultivée et mangée en Bretagne en 1757 pendant une forte disette.

De « la bande des 4 », c'est la seule que l'on multiplie avant tout de manière végétative par les tubercules, ce



Aires de distribution de
Solanum tuberosum

■ *subsp. andigenum*
■ *subsp. tuberosum*

qui permet la multiplication à l'identique. Mais la reproduction sexuée est tout à fait possible, même si la pollinisation n'est pas excellente : autogame (autofertile), elles n'ont pas de nectar et ne sont pas visitées par les butineurs. Les graines se conservent bien plus longtemps que les tubercules et se sèment bien. Cette reproduction sexuée a l'intérêt de se débarrasser à peu près des nombreuses maladies, cryptogamiques ou virales que le tubercule peut contenir. Ce sont les français qui dès 1976, ont réussi à éliminer,



purifier, des variétés infestées en cultivant *in vitro* le méristème apical (au sommet des tiges), sain de toutes maladies : la Belle de Fontenay s'en souvient encore !

Mais revenons à la plantation des pommes de terre : il est conseillé de les faire germer, pourquoi ?



Pour gagner quelques semaines. Certes un tubercule peut parfaitement germer dans le sol sans avoir été « pré-germé » ; on le sait bien quand, après la récolte, de nouveaux plants apparaissent en automne là où on a oublié quelques « patates ». Les faire germer oui mais à la lumière ! Sinon les germes seront fragiles, longs, blanchâtres. Certaines techniques conseillent de les faire germer dans des pots avec de la terre : inutile ! Mettez-les en terre quand vous estimez que les germes, drus, courts et verts, sont suffisants. Mettez-les dans un sillon assez profond pour, au fur et à

mesure de la poussée, les « butter » c'est à dire rapporter de la terre (on peut le faire avec du BRF) par-



dessus les jeunes pousses pour favoriser l'enracinement des tiges, et aussi pour que les futurs tubercules ne soient pas exposés à la lumière donc verts et toxiques.

La tomate (*Solanum lycopersicum*)

Après sa cousine *Solanum tuberosum*, la tomate est le second légume le plus cultivé dans le monde ! Quel succès pour *Solanum lycopersicum cerasiforme*, la

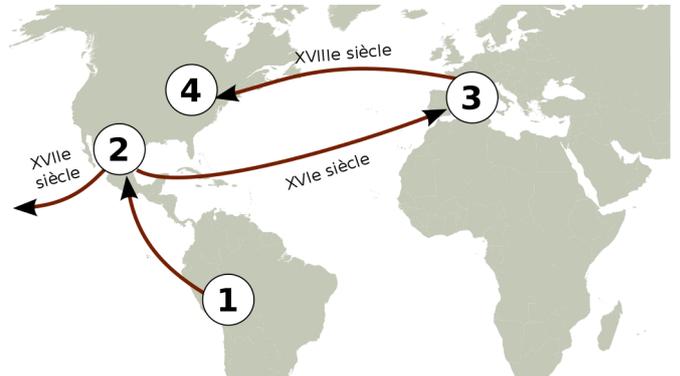


tomate cerise qui pourrait être une des origines andines (comme la pomme de terre) de la tomate, connue des Incas mais améliorée par les Aztèques qui en

obtenaient de beaux fruits ; c'est d'ailleurs à Mexico que les conquistadors la découvrent en 1519 pour l'emporter en Espagne d'où elle arrive rapidement en Italie (Naples), alors sous domination espagnole. Elle y sera appelée Pomodoro, Pomme d'Or comme celle peinte par Andrea Mattioli. Dans ces pays elle va rapidement être cuisinée, consommée. Mais sa remontée vers le nord de l'Europe sera difficile : la tomate ressemble un peu à la Belladone, autre Solanacée, bien connue en Europe



pour sa forte toxicité. La tomate est alors utilisée en plante décorative. En France, elle est consommée dans le sud... plus proche de la future Italie et de ses saveurs ! Mais ce n'est qu'en 1790, pendant la révolution et à l'occasion de la montée des marseillais à Paris que sa consommation sera généralisée. Elle retournera en Amérique, du Nord, où elle sera vilipendée



comme Pomme d'Amour (rouge alors) par les Puritains. Elle est maintenant cultivée dans le monde entier, en pleine terre ou sous serre.

Comme sa cousine la pomme de terre (ainsi que les piments), elle n'aime pas les gelées. C'est pourquoi on commence le semis en février-mars sous abri, au chaud (20°C min.). La levée est facile (évitiez tout de même la fonte des semis en saupoudrant de la poudre de charbon de bois, celui de votre barbecue). Repiquez en pot de bon terreau avant une plantation en pleine terre vers la mi-mai, après les saints de glace (quoique, vu le réchauffement climatique, on peut souvent, sur la bande littorale, planter plus tôt). En montagne, se sera plutôt fin juin.

À sa plantation, ne pas hésiter à l'enfoncer assez pro-



fondément ou à la coucher partiellement, surtout quand on a des plants assez grands : là aussi, la tomate va faire des racines adventives (sur sa tige) ce qui lui donnera plus de force.

Tuteur ou pas ? À part quelques variétés comme la Roma et ses déclinaisons qui ont une taille définie (0,80-1m) la plupart des autres ont croissance indéfinie. Bien que l'on puisse les laisser par terre (ou sur un grillage), il est plus facile de gérer les pieds s'ils sont palissés sur un tuteur.

On pince ou pas ? Là encore, les écoles divergent :



pour une gestion facilitée, pour des fruits plus gros, le pincement des rameaux axillaires (qui viennent à la base des feuilles) est de règle et on pince le sommet

après le 4ème ou le 5ème bouquet de fleurs. Mais on peut ne pas pincer, le pied sera plus touffu.

Les piments et poivrons (*Capsicum*)

Encore cousins de nos pommes de terre et tomates, le piment est originaire plutôt du Mexique. Là encore, il a été utilisé depuis fort longtemps par les Aztèques puis rapporté comme ses cousins précédents au XVème siècle par les conquistadors, sous sa forme piquante. Ce n'est que vers le XVIIIème que le piment non piquant, le poivron, a été obtenu : la capsaïcine, cet alcaloïde produisant une sensation brûlante normalement présent dans la pulpe des piments est absent des poivrons. Attention à ne pas exposer n'importe qui à la brûlure d'un piment fort, cela peut conduire à l'hôpital !

Capsicum annuum est l'espèce la plus riche de variétés, qui contient des piments plus ou moins forts dont celui d'Espelette, mais aussi tous les Poivrons (ou Piment doux) dont le Petit Carré de Nice, ou le grand Carré de Lagnes deux poivrons que nous cultivons dans le cadre du réseau Edulis, le paprika



et certains piments décoratifs, *C. chinense* dont le





Habanero très fort, *C. pubescens*, au feuillage velu, dont le Rocotto très fort.

En culture, placer les poivrons en plein soleil : c'est vraiment une plante qui aime la chaleur, même si le fruit peut être brûlé s'il reçoit trop le soleil. Dans sa région tropicale d'origine, le poivron est vivace et devient un arbuste. Si les semis peuvent être faits en même temps que les tomates et les aubergines, il ne faut les mettre en terre que lorsque la terre est vraiment bien réchauffée... et avoir la patience de les voir mûrir en août ! On pourrait les laisser sans tuteur mais ils montent jusqu'à 1 m -1,50 m et, à cette hau-



teur-là, les branches cassent avec les fruits lourds. Donc il vaut mieux mettre un bon tuteur solide car il faudra haubaner les branches chargées. La plupart des poivrons (et piments) se colorent de rouge ou jaune quand ils sont mûrs, encore faut-il attendre ! Mais le poivron peut se manger non mûr en vert, un peu amer.

Les aubergines (*Solanum melongena*)

De la « bande des quatre », c'est la seule qui soit de « l'Ancien Monde ». Les variétés d'origine sont sans

doute d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. Mais la domestication a été réalisée en Inde, Chine et Indonésie. Elles ont été utilisées voire cultivées depuis plus de 2000 ans. L'Aubergine arrive en Espagne avec la conquête arabe vers le Xème siècle. Comme pour la tomate, l'aubergine est largement cuisinée à la Renaissance dans le sud de l'Europe. Elle aura du mal à arriver dans le nord de l'Europe où elle n'était cultivée que pour l'aspect décoratif : elle était réputée être indigeste, voire toxique car les feuilles contiennent un peu de nicotine (mais pas les fruits).

Maintenant, plusieurs variétés sont sur tous les étals mais c'est encore peu par rapport à la grande diversité au Moyen Orient ou en Extrême Orient.

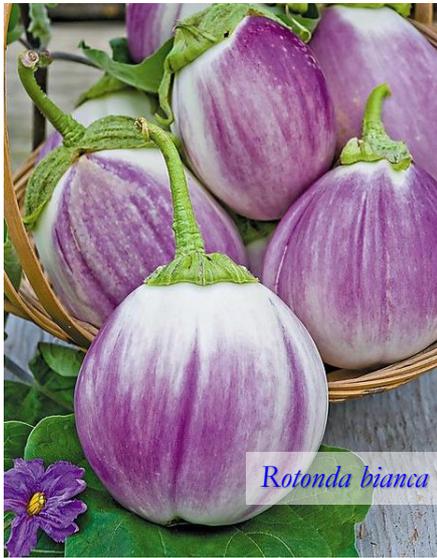


La culture reprend les principes du poivron, comme annuelle dans nos zones mais comme vivace en région tropicale. Plus solide que le poivron, il n'est pas forcément obligatoire de la tuteurer. Attention en la cueillant : de fortes épines sont à la base du calice persistant sur le fruit !

C'est le seul qu'il faut manger avant maturité sinon il est rempli de pépins (les graines) ! Par contre, pour



récolter la semence, il faut en laisser mûrir un ou deux. Ne prenez pas les graines de l'aubergine achetée au super marché, elles ont toutes les chances d'être hybrides (F1). Regardez bien sur les sachets si vous avez une variété fixée : longue de Barbentane, *rotonda bianca sfumata di rosa*, de Florence,



Rotonda bianca

On conseille souvent de pincer les bouquets floraux, comme pour les poivrons, soit pour avoir plus de branches, soit pour avoir moins de fruits mais plus gros. En fait, si votre sol est riche, votre pied vous donnera beaucoup de fruits de bonne taille.

La bande des 4 : c'est le gala des variétés !

Nos quatre espèces préférées sont d'une grande variabilité :

- Il y a plus de 50000 variétés de tomates (sans compter la Tomate Prune de Nice, absente de tout catalogue) et il y en a au moins 30 de créées tous les ans ;
- Plusieurs milliers de variétés de pommes de terre dont 300 inscrites au catalogue officiel ;
- Pas de décompte officiel pour les poivrons mais plus de 500 variétés sans compter les très nombreuses sélections locales non référencées (par exemple le poivron doux d'Antibes) ;
- C'est peut-être l'aubergine qui est la moins variable avec « seulement » 300 variétés environ.



Poivron jaune d'Antibes

La bande des 4 aime la nourriture riche !

Outre la recherche de température pour le moins tempérée sinon chaude, ces 4 espèces recherchent des

sols profonds, perméables mais tout de même avec une bonne rétention d'eau, riches en humus, avec un arrosage assez fréquent. Elles acceptent aussi bien du fumier composté que du terreau du potager ; une poignée d'orties, fraîches ou pas, au fond du trou de plantation est bienvenue. Un paillis, type BRF, est fortement conseillé pour réduire la déperdition d'eau. Attention tout de même à l'excès d'azote qui fragiliserait les tiges et rendrait les plants plus sensibles aux maladies et ravageurs. En milieu de production (aout), enrichir le sol, soit avec de l'engrais organique (mais pas assez rapide) soit avec des purins d'orties, de consoude.

Vive la pollinisation vibratile !

Nos 4 solanacées sont autofertiles : elles peuvent se féconder par leur propre pollen. Encore faut-il que le



pollen tombe bien des anthères sur le stigmate. C'est ce que font les bourdons et des abeilles solitaires (rarement les abeilles à miel) : ces insectes agrippent la fleur et font fonctionner leurs muscles du vol, faisant vibrer la fleur et ainsi facilitant la chute des grains de pollen (ce qui peut arriver avec le vent également). C'est la technique utilisée par les maraîchers sous serre : soit une ruche de bourdons, soit une vibration des légumes. Ce type de fécondation limite la pollinisation croisée et donc l'hybridation. Mais méfiance tout de même si l'on veut récupérer des graines assez pures. Chez ces 4 solanacées, si l'auto fécondation est de règle les risques d'hybridation existent aussi, plus encore sur aubergine et poivron : il faut donc isoler les variétés dont on veut récupérer des graines pures ou au moins ne pas les mélanger.

Du grabuge entre les 4 de la bande !

Si les pommes de terre se plantent en zone littorale ou collinaire dès mars sans abri, les 3 autres sont à mettre en terre en mai voire en juin. Mais c'est surtout le voisinage qui parfois ne convient pas : aubergine, poivrons et tomates apprécient les courgettes mais elles n'aiment pas la proximité des pommes de terre. Ces 3 fruits hauts placés dédaignent ces tubercules souterrains ! Plus pratiquement, la contagion du mildiou, fréquent sur les pommes de terre, est risquée sur les 3 autres. L'association avec des aromatiques peut limiter les ravageurs. Idem pour les Tagetes (Eillet d'Inde) mais surtout l'espèce *Tagetes patula*, réellement nématicide.



Ces 3 fruits hauts placés dédaignent ces tubercules souterrains ! Plus pratiquement, la contagion du mildiou, fréquent sur les pommes de terre, est risquée sur les 3 autres. L'association avec des aromatiques peut limiter les ravageurs. Idem pour les Tagetes (Eillet d'Inde) mais surtout l'espèce *Tagetes patula*, réellement nématicide.

Les 4 belles sont fragiles

Les 4 belles sont fragiles des feuilles : le mildiou est la



principale maladie cryptogamique à éviter. De ce fait, il faut éviter d'arroser les feuilles : donc arrosage au goulot au pied de préférence.

Les pucerons peuvent être des ravageurs un peu gênants mais c'est surtout dû à une mauvaise utilisation de l'azote (trop riche). Semez des Capucines, ou de l'Absinthe, plantes qui attirent ces ravageurs. Les punaises (vertes en particuliers) deviennent de plus en plus gênantes sur les 3 espèces de fruits : leurs pi-



qûres abiment les fruits, permettant l'entrée de champignons : l'essai d'un filet anti-insectes sur des poivrons a permis de faire une bonne protection l'an dernier (même si

le filet apporte une gêne dans le ramassage de fruits).

La mineuse de la tomate (*Tuta absoluta*) peut faire des dégâts importants chez

ces 4 espèces : les feuilles seront perforées de galeries, y compris pour les pommes de terre, mais surtout les fruits qui vont prendre aussi des maladies. Là encore un filet anti-insectes (mais à maille très fine) est efficace.



Notons tout de même que les tubercules de pomme de terre peuvent être soumis à deux ravageurs :



les larves de Doryphore et celles de Taupins (les vers « fil de fer ») peuvent ronger ou perforer le tubercule de galeries, ne permettant pas sa conservation.



Le prélèvement manuel des Doryphores adultes est efficace et la rotation des cultures permet de limiter les Taupins.

Les solanacées potagères comprennent bien sûr d'autres espèces que les 4 citées précédemment, nous les verrons dans la seconde partie. Dans le prochain numéro, nous verrons aussi la toxicité fréquente, et parfois violente, des solanacées y compris celles de la « bande des 4 ».

Joël BESNARD

La longue histoire des chênes liège, l'histoire résumée des bouchons

Qu'est-ce qu'une capsule de liège ?

D'abord, un chêne-liège ne rapportera à son propriétaire qu'au bout de 40 ans ! $22 + 9 + 9 = 40$ ans. 22 ans pour la première écorce que l'on enlèvera et n'est pas productive en bouchon, puis 9 ans pour refaire



une écorce encore une fois non utilisable puis encore 9 ans. Cette fois la récolte devient rentable. Donc on plante pour ses petits-enfants.

Une fois récolté le liège est d'abord trié à la main ou plutôt à l'œil. Une fois ôté l'écorce au profit de la partie centrale, il est possible de faire des bouchons ou des capsules.



Lors de leur fabrication, les capsules sont triées avec une machine électronique extrêmement rapide mais un dernier tri se fera encore à la main c'est à dire à l'œil expert de l'ouvrière.



Ces capsules vont servir pour finaliser les bouchons de champagne qui eux doivent être hermétiques. Ces capsules seront au contact du liquide dans la bouteille. Un bon champagne ou un bon crémant aura 2 capsules. Un champagne moyenne gamme : une seule capsule et un vin pétillant de qualité basse, pas de capsule. Regarder bien. Cela se voit difficilement. Mais averti on le repère.

Le bouchon de champagne lui est fait en aggloméré de liège et non en liège plein. De la capacité de garde des vins va découler la longueur des bouchons. Donc plus long pour les vins rouges et un peu plus court pour les blancs.. Puis les bouchons faits avec les granulés de liège pour champagne et vins effervescents ainsi que vins à boire. Pour ces derniers, concurrence avec les bouchons plastique hélas pour l'entreprise qui voit son marché se réduire. Enfin les bouchons en forme de T dirais-je comme pour le porto par exemple : bouchon court, en aggloméré avec une prise facile qui sert à obturer car la boisson dans la bouteille n'évolue plus. Une fois ouverte, la bouteille doit être vidée dans la journée ! Bonjour l'ambiance...



les chutes de liège fabrication de granulés.

P.S. : Avec le liège mature et en le travaillant à plat, c'est à dire en lame, il est possible de faire des sacs à mains, de la petite maroquinerie, des parapluies, des chapeaux, des décors de vêtements, des revêtements muraux... Avec

Michèle GARNIER

Le Pin de Huon

Suite à la conférence sur la Tasmanie donnée au Palais de l'Agriculture de Nice (SCHAN) ce jeudi 14 décembre 2017, voici quelques informations sur le pin de Huon évoqué brièvement.

Bien que ce soit un conifère, il ne s'agit pas d'un pin (Huon's Pine) mais d'un arbre de la famille des Podocarpaceae Endl.. Cet arbre nommé *Lagarostrobos franklinii* (Hook.f.) Quinn (1982) ou *Dacrydium franklinii* est endémique de la zone humide (marécage, bord de rivière) du S.O de la Tasmanie, île située à 200 km au sud de l'Australie. *Franklinii*, a été donné en hommage à John Franklin, explorateur et gouverneur de la Tasmanie. Le tronc est rectiligne de 10 à 20 m de haut pouvant atteindre parfois 30 m. Les branches sont arquées, les plus jeunes étant pendantes. Les feuilles, très petites (3 mm) en forme d'écailles sont disposées en spirale autour de la tige. La plante est dioïque c'est-à-dire qu'il y a des sujets mâles et des sujets femelles. Les cônes mâles sont jaunes et mesurent 5-8 mm de long pour un diamètre de 2 mm. Les cônes femelles, très différents, ressemblent à des "baies" formées de 5 à 10 écailles peu serrées qui s'écartent au bout de 6 à 8 mois à maturité laissant apparaître sous chaque écaille une graine de 2 mm ; celles-ci sont dispersées par



l'eau.

La croissance est très lente. Certains sujets ont plus de 2000 ans. On signale, faisant partie des arbres les plus vieux dans le monde, un ensemble de sujets, situé au mont Read, tous mâles et génétiquement homogène dont l'âge est estimé à plus de 10000 ans.



Le bois de couleur jaune doré au grain fin est très apprécié. Il contient des huiles naturelles dont le constituant principal, le méthyl-eugénol, permet de résister à la pourriture, aux insectes et assure sa lubrification. En conséquence, la forêt de pin de Huon a été surexploitée réduisant son aire à 10000 ha environ. L'arbre considéré comme en voie d'extinction notamment à cause de sa croissance très lente est maintenant protégé dans la zone Tasmanian Wilderness World Heritage. Il est strictement interdit d'abattre les arbres ; seuls quelques exploitants ont le droit de récupérer des troncs morts souvent à demi submergés. Ce bois constituait une source importante de revenus par son exportation. Il était utilisé pour faire des planches, en menuiserie, dans la construction navale (pont de voilier), et à l'heure actuelle des



objets décoratifs et utilitaires, mais surtout pour produire des magnifiques sculptures, véritables chefs-d'œuvre, fort appréciées des touristes.



Pin Huon (*Lagarostrobos franklinii*)



Pin Huon (*Lagarostrobos franklinii*)

On extrait également une huile essentielle qui rentre dans la préparation de parfum à la fois sucré et épicé (cèdre). Cet agent aromatisant est employé dans les eaux de toilette, des savons mais aussi dans des crèmes alimentaires, des boissons et des bonbons.

L. CARDIN

PS : Le pin de Huon est appelé ainsi parce qu'on le trouve principalement au bord du fleuve Huon, lui-même provenant du nom d'un capitaine breton Jean Michel Huon de Kermadec. Commandant du navire l'Espérance, il faisait partie de l'escadre dirigée par l'amiral Antoine de Bruny d'Entrecasteaux chargé par Louis XVI, en 1791, de retrouver La Pérouse.

Bourse aux plantes : mercredi 18 avril, 17 h 30

La prochaine bourse aux plantes de la SCAH aura lieu, comme chaque année le 3ème mercredi d'avril, le mercredi 18 avril 2018 de 17h30 à 19 h 30.

Vous avez conservé vos excédents de bulbes (tulipes, glaïeuls, ...), d'éclats de rhizomes (iris, dahlias, ...) et autres touffes de fleurs devenues trop importantes ? Au potager, vous avez gardé des rejets de fraisiers, des éclats d'artichauts ou des rameaux d'arbustes pour en faire des boutures ? Et si, dans les semis d'été que vous avez fait dès mars ? Il vous reste des plants de salades, tomates et autres aubergines, réservez vos excédents pour la bourse aux plantes. Pensez à bien étiqueter vos plants et vos graines, en bon état sanitaire.

La bourse est ouverte à tous les membres de la SCAH, et à leurs amis parainés. Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des produits de qualité. Les organisateurs se chargent du tri et classent les plantes par catégories pour faciliter les échanges l'après-midi.

Le parking à la SCAH n'étant pas toujours facile, les plantes seront réceptionnées à l'entrée du garage (rue Isadora Duncan-à droite face au bâtiment) dès 14h. Ouverture de la bourse dans la cour pour 17h30 pour permettre à tous, travailleurs et retraités, de bénéficier du même choix. En cas d'intempérie, elle se ferait dans le garage. Fin de la bourse : 19h30.

Tous les conseils pratiques sont sur le site de la SCAH au lien suivant rubrique jardinage, onglet bourse aux plantes.



Joël BESNARD

Biennale 2019 des artistes de la S.C.A.H.

Amis sociétaires, amis artistes,

2017 a vu le succès de l'exposition des artistes de la S.C.A.H.

Lors de l'Assemblée Générale le Samedi 27 Janvier 2018 et à la demande de certains de nos amis, j'ai été amené à vous proposer un élargissement de l'emprise de la **Biennale 2019** à la Photographie.

Cette proposition a été accueillie favorablement par vote... à mains levées. (Eh, oui !)

Nous exposerons sur trois espaces : les peintures, les sculptures, les photographies.

Il ne vous reste plus que 8 mois pour donner le jour... à de nouvelles œuvres.

Rêvez, Composez, Phosphorez, Burinez, Créez.

Jacques Jean MUNOS

Règlement de la biennale 2019

Conditions :

- Les exposants doivent être sociétaires de la S.C.A.H.
- Un minimum de 5 exposants est requis pour l'organisation du concours.
- Les inscriptions seront reçues du mercredi 17 octobre au 21 novembre 2018.

Contact :

Jacques Jean MUNOS 06 98 55 07 84 ou E-mail : jj.munos@orange.fr

Disciplines présentées :

- Peinture.
- Photographie.
- Sculpture.

Œuvres :

- Trois par exposant.
- Assurées par l'exposant.
- Réception des œuvres et des exposants mercredi 5 décembre et Jeudi 6 décembre 2018 de 15 à 17 h.
- Le classement du Palais et les restrictions d'usage du bâtiment ne permettent pas l'accrochage mural des tableaux (ni cymaises, ni crochets).

Les tableaux seront exposés sur des chevalets fournis par l'exposant.

La S.C.A.H. mettra à disposition des tables de dépôt pour certaines œuvres et des lutrins pour les photographies.

Exposition au Palais :

- Du mercredi 3 Janvier au samedi 26 Janvier 2019.
- Ouverture au public les Mercredis et Jeudis de 15 à 17 heures.

Prix "du Jury" :

- Le Jury sera composé de 5 jurés du milieu artistique, mais non adhérents à la S.C.A.H.
- Il se réunira le Samedi 26 Janvier 2019 pour attribuer 3

prix dits « Du Jury ».

Prix "du Public SCAH" :

- Le Jeudi 10 Janvier, jour du vernissage et jour de la gallette des rois, les sociétaires de la SCAH seront appelés à voter et à désigner 3 prix dits « Du public SCAH ».

Remise des Prix :

- Elle s'effectuera le jour de l'Assemblée Générale de la S.C.A.H.

Compléments d'information

Biennale 2019, exposition photographique :

Thème : certains d'entre nous proposaient de présenter une Exposition « à thème » : paysages, fleurs, portraits, ... couleur ou noir et blanc... Certains autres faisaient remarquer que ces contraintes pourraient restreindre l'esprit créatif de nos Artistes. La photo, miroir de la sensibilité de l'auteur, l'invite au libre choix. La « Biennale photo 2019 » s'ouvrira donc à toutes les expressions.

Dans leur vote, les sociétaires et le jury seront appelés à se prononcer sur l'originalité, l'émotion, la délicatesse, l'étoffe, la personnalité, le ressenti, le choc, le talent de l'œuvre... voire la technique !

Présentation, format, mise en place : trois photographies seront admises par exposant (max).

Encadrées *ou pas*, en Sous verre *ou pas*, avec Passe-partout *ou pas*.

Dimensions acceptées : en sens vertical (portrait) ou horizontal (paysage) : 40 x 60 cm, 30 x 40 cm, 20 x 30 cm, 15 x 20 cm.

Vos idées et suggestions seront les bienvenues et seront étudiées.

À vos objectifs.

Biennale 2019, exposition peinture & sculpture :

La biennale 2017 a été un succès quant à la qualité des œuvres présentées et la configuration spatiale de l'exposition : le « Salon des Iris », transformé en Galerie convenait, de par sa luminosité et sa situation à la mise en valeur des tableaux et des sculptures des artistes de la SCAH ; c'est pourquoi, en 2019, ce Salon abritera de nouveau ces disciplines.

À cet égard, si nos sociétaires ont des idées ou des améliorations à apporter, leurs suggestions seront les bienvenues et seront étudiées.

Le classement du Palais et ses contraintes amèneront à demander à nos artistes de fournir les chevalets et le matériel d'accrochage de leurs œuvres.

L'Artiste étant un Homme Libre (avec un **H** « inclusif » ... bien entendu), il va de soi qu'aucun thème n'est imposé.

Trois œuvres seront admises par exposant (max).

Le Concours/Expo ne rentre pas dans le cadre d'une Exposition / Vente... quoique....

Jacques Jean MUNOS

Assemblée Générale, Conseil d'Administration



L'Assemblée Générale Ordinaire des sociétaires de la SCAH s'est tenue le samedi 27 janvier 2018 à 16 h 30 au Palais de l'Agriculture : 85 sociétaires étaient présents, une cinquantaine représentés : une vraie réussite ! Et l'unanimité de l'assemblée sur tous les votes !

Le **bureau de la SCAH** a été élu lors du Conseil d'administration du 15 février 2018 qui a suivi l'A.G.

Président : Henri LAMBERT.

Vice-Présidents : Jean CONDÉ, Jean-Louis LUQUET.

Secrétaire Générale : Michèle GARNIER.

Secrétaires Généraux Adjointes : Paul JAQUILLARD, Guy TRAVERE.

Trésorier : Pierre VASSEUR.

Autres Administrateurs : Jean-Claude BERG, Joël BESNARD, Paul BRELAZ, Sylvia CESARONI, Laurence CRESSI BERGERET, Aude de CHIVRÉ TORRÉS, Alessandro DI MARZIO, Claude GIAUFFRET, Maurice LILLO, Hélène MACARIO, Edo MALLOGGI, Jacques MUNOS, Alain NAJEM, René-Louis ROUSSEAU, Robert ZORIAN.

Regrets

C'est avec tristesse que nous portons à votre connaissance le décès de Sapho JACQUET et celui de Jacques MONTAIGNE. Nous adressons nos bien sincères condoléances à leurs familles respectives.

Jacques Montaigne

Monsieur Jacques MONTAIGNE, Président d'honneur de notre association depuis 2001, Président de 1989 à 2001, Chevalier du Mérite Agricole, est décédé ce 18 février 2018 à l'âge de 96 ans.

Il a marqué la SCAH par sa personnalité et a su, au cours de ses mandats successifs, développer nos activités, gérer avec succès notre équipe et les premières difficultés rencontrées lors de la remise en question de la présence de notre association dans notre Palais de l'Agriculture.

Nous garderons un excellent souvenir de sa présence assidue et dévouée durant de si nombreuses années, marquées par son implication constante et attentive dans la vie de notre association.

Nous adressons nos sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Création de la section *Cactées*

Le 21 février 2018 a eu lieu la première réunion de la nouvelle section *Cactées* de la SCAH.

Rappel de l'origine des cactées

L'origine de cette section est la donation Alain BOUCROT, voir l'article dans le bulletin précédent. Elle comprend au final (plus de 2000 au départ) environ 400 espèces. Décision a été prise de profiter de cette donation pour faire une activité nouvelle de la SCAH. Les cactées se trouvent actuellement sur la terrasse Est de la SCAH.

Les souhaits des sociétaires lors de la réunion du 21 février

Avoir des connaissances de base sur cactées, succulentes.

Savoir cultiver les cactées, les succulentes.

Visiter des collections.

Quel avenir pour la collection

Faire de cette collection, et des activités liées, un pôle d'attractivité nouveau pour la SCAH.

La rendre accessible à tous les sociétaires, mais aussi à l'extérieur de la SCAH (journées portes ouvertes).

Donc faire appel à tous ceux qui sont intéressés par les Cactées et plus largement les Succulentes pour venir rejoindre le groupe de départ (une quinzaine de sociétaires).

Activités manuelles immédiates

Un rempotage important est à faire ; des bouturages également.

Un travail d'identification sur certains ayant perdu leur étiquetage, ceci sera facilité par les livres de détermination de qualité donnés avec les cactées.

Cela demande un équipement minimum de tréteaux et planches solides, à terme de tables d'extérieur solides nous sommes preneurs de propositions) ;

Les rencontres

Pour les manipulations sur la collection : elles commenceront le mercredi 11 avril de 15 à 17h et le jeudi aux mêmes horaires pour ceux qui ne sont pas disponibles le mercredi ; il a été souhaité que les réunions ne soient pas trop fréquentes.

Bien sûr l'assiduité est libre ; il n'y a pas de cotisation particulière pour cette année.

Pour la connaissance des succulentes (dont les cactées) : cours ou conférences seront si possible placés le jeudi de 18h à 19h30. Les premières sur les caractéristiques des succulentes ont eu lieu en mars avec Marc BOTTIN ; ces activités théoriques seront ouvertes à tous les sociétaires de la SCAH.

Les responsabilités

Joël Besnard prend en charge la coordination jusqu'à

la fin de cette année ; ensuite ce sera au groupe de s'organiser.

Pour toute demande d'info, inscriptions joel.besnard@free.fr

Joël
BESNARD



La SCAH il y a 117 ans...

Par Guy TRAVERE

Article paru dans le bulletin N°8 de La Société Centrale, en août 1901.

Les préjugés populaires Relatifs à l'influence de la Lune sur la végétation.

.....
Vous est-il arrivé d'être inopinément interrogé par des cultivateurs, des travailleurs de la terre, sur des questions du genre de celles-ci : La Lune est-elle bonne maintenant pour semer, tailler ? Est-ce vrai qu'on dit que la vigne dans cette phase ne donne que du bois ? Que les semis d'épinards, de radis de salades faits en cette lunaison montent de suite en graines ? Que le bois coupé en nouvelle lune est promptement vermoulu ? Y croyez-vous à la lune ? C'est-à-dire à son influence sur la végétation, sur la croissance des plantes agricoles ?

Pour moi, lorsque dans mes congés scolaires je me dispose à tailler ma vigne ou à ensemer mon jardinet, il ne manque jamais de survenir un bon voisin, homme ou femme, qui, invariablement, me pose ces questions auxquelles, malgré ma bonne volonté, je ne puis trouver de réponse. Le plus souvent, je ne réponds pas ; mon silence est pris alors pour l'aveu tacite de ma foi en l'influence de l'astre des nuits. Par moment, croyant sans doute surprendre dans ma physionomie un signe d'incrédulité, deux attitudes différentes sont inspirées à mon interlocuteur : celles d'un sceptique qui veut accorder ses opinions avec les miennes, qu'il me suppose du moins ; ou bien, comme l'on dit, *prenant la mouche* mal à propos, pour peu que je fasse mine de persister dans mon doute apparent, il entreprend de me démontrer le bienfondé de ses opinions. Elles sont, dit-il, appuyées sur la longue pratique de cultivateurs, de jardiniers, *d'anciens*, dignes de tout respect, qui ont fait sur ce sujet des observations, des *remarques* (c'est l'expression consacrée) très judicieuses.

Il se défend bien fort d'être le jouet d'un préjugé qui ne peut, pense-t-il, avoir cours que chez des praticiens ignorants et crédules.

Assez souvent, vous le comprenez aisément, pour écarter toute occasion de discorde, de discussions stériles, pour éviter de raisonner avec des gens très respectables, sans doute, mais plus faits au travail des mains qu'à celui de l'esprit, même sur ce sujet, nous arrêtons la conversation : chacun garde ses positions.

La plupart du temps, mes contradicteurs, partisans des influences lunaires, n'ont qu'une faible conviction dans la valeur de leur jugement. Le plus grand nombre paraît n'y tenir que parce que les *anciens* les leur ont transmises. C'est une espèce de culte des ancêtres, ce qui en explique la ténacité....

Aux instituteurs donc me paraît revenir l'honneur et le devoir de secouer l'arbre des préjugés surannés, fruits mal attachés, et jeter sur le sol ces productions malsaines...

M. Ph. CORMEROIS,
Officier d'Académie,
Directeur d'École à Nice

SOCIETE CENTRALE
D'AGRICULTURE et
D'HORTICULTURE

*Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais
06200 NICE*

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !
<http://www.scah-nice.fr/>
Et aussi **<http://scanicehistorique.free.fr/>**

Permanences au Palais de l'Agriculture
mercredi et jeudi 15 h-18 h.

Demain

Âgé de cent mille ans, j'aurais encor la force
De t'attendre, ô demain pressenti par l'espoir.
Le temps, vieillard souffrant de multiples entorses,
Peut gémir : Le matin est neuf, neuf est le soir.

Mais depuis trop de mois nous vivons à la veille,
Nous veillons, nous gardons la lumière et le feu,
Nous parlons à voix basse et nous tendons l'oreille
A maint bruit vite éteint et perdu comme au jeu.

Or, du fond de la nuit, nous témoignons encore
De la splendeur du jour et de tous ses présents.
Si nous ne dormons pas c'est pour guetter l'aurore
Qui prouvera qu'enfin nous vivons au présent.

Robert DESNOS

Jardins, Villa Ormond, San Remo, le 02/02/2018



Concours International de Bouquets

Colomars, 7 & 8 avril 2018
Coutumes et Tradition Françaises

Contact [Marie Alice HIVET](#)

Site Internet de la SCAH

www.scah-nice.fr

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

Contact [Claude Giauffret](#)

Fête de l'œillet

À Falicon les 7 et 8 avril 2018 au cours de laquelle, un design belge SOREN VAN LAER décorera avec Madeleine SARRADELL l'église et les places du village, tandis que les dames faliconnaises feront la décoration des ruelles.

Remises sur Achats

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

Chez Prosperi, 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).