

HIVER 2021

Bulletin N° 71



Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

<i>Bonnes fêtes de fin d'année</i>	P 1
<i>Éditorial</i>	P 2
<i>Les 120 ans du Palais</i>	P 2
<i>Les tubercules</i>	P 3 à 5
<i>Un insecticide bio</i>	P 5
<i>Le thé blanc des Cévennes</i>	P 6 à 7
<i>Inula viscosa</i>	P 7 à 8
<i>Dorianthes</i>	P 9
<i>Visite au jardin botanique de Nice</i>	P 10
<i>La SCAH il y a 113 ans</i>	P 11
<i>Divers</i>	P 12

*Bonnes fêtes
de fin d'année*

Éditorial

Chers Sociétaires,

Cette période éprouvante que nous subissons au quotidien depuis le printemps vous bloque pour participer aux activités que nous vous proposons chaque trimestre. Néanmoins nous sommes actifs à l'aide de l'audio vision utilisée pour nos réunions administratives et d'organisation, pour assurer nos conseils de jardinage hebdomadaire les mercredis et samedis, et ce, depuis fin octobre et décembre pour la botanique. Certes, le contact, la présence conviviale si plaisante au sein de notre chère SCAT nous manque à tous. Dans quelques mois nous pourrions pratiquer « la 3ème mi-temps » SANS MODERATION.....

Vous avez en main le programme de toutes nos activités, élaboré par nos animateurs avec toujours autant d'attention et de qualité. Merci à eux. Il sera applicable bien entendu en fonction des directives gouvernementales. Souhaitons que dès courant janvier nous nous retrouvions tous au Palais, sur le terrain et redonnions joie de vivre à notre association. Merci pour votre adhésion, votre soutien indispensable pour maintenir la SCAT dans une bonne dynamique avec des bilans positifs ; ils sont en baisse pour l'exercice 2019/2020, le COVID 19 ayant trop perturbé nos activités. Cette période difficile, dans l'avenir sera surmontée grâce à vous tous, j'en suis persuadé.

Madame Michèle GARNIER secrétaire générale, les membres du Conseil d'Administration, moi-même nous vous adressons tous nos vœux pour une année 2021 plus heureuse et libre.

Excellente santé.

Très cordialement,

Le Président, Henri LAMBERT

1901 – 2021 : Les 120 ans de notre Palais de l'Agriculture

2021 : année historique.

Vous aimez l'histoire, la recherche de documents ne vous fait pas peur, découvrir à quoi ressemblait le quartier de Magnan - La Madeleine en 1900 et comment il s'est ouvert à l'urbanisation, la construction du Palais en un an, vous avez une curiosité de journaliste : venez rejoindre la "commission histoire" qui regroupe déjà 6 personnes.

Objet des recherches : trouver des informations dans les archives de la SCAH, de la ville de Nice, du Comité des fêtes, dans celles de Nice-Matin, des journaux Lou Sourgentin, également Nice-Historique, d'autres journaux encore, des photos chez les Éditions Giletta ...

Ce quartier agro-pastoral en 1900 accueillait également les blanchisseries et laveries de Nice et tous les métiers autour : couturières, corsetières, brodeuses etc. grâce à l'eau du torrent Magnan. C'est là qu'est née l'entreprise maintenant européenne Bleu de France.

Derrière notre Palais il y eut pendant quelques années, à l'emplacement du gros carrefour actuel, un vélodrome de renommée européenne. Puis la caserne des pompiers fut construite. Encore beaucoup à chercher et découvrir...

Qu'en pensez-vous ? Dès à présent vous pouvez consulter notre site historique : scanicehistorique.free.fr ; ce sera une première approche.

Les festivités, à organiser, prévues pour le 10 Avril, sont reportées au mois de septembre (ou octobre).

Michèle GARNIER et la Commission Histoire

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Tubercules

Si l'on vous demande de citer un tubercule, vous penserez sans doute à la Pomme de Terre : effectivement. Mais y en a-t-il d'autres ? Peut-on les mettre dans notre jardin ? Et quels sont leurs intérêts ? Mais au fait, qu'est-ce qu'un tubercule ?

1- Qu'est-ce qu'un tubercule ?

Selon le dictionnaire encyclopédique Larousse, un tubercule, en botanique est « *une excroissance qui survient à une partie quelconque d'un végétal, notamment à la racine et à la tige souterraine.* » Y est adjoint la définition de « *tubéreux, tubérisation : qui forme un tubercule* ».

2- Sur quelles plantes en trouve-t-on ?

Un tubercule n'est pas une maladie, c'est une production normale de certaines plantes. Certaines excroissances végétales peuvent être dues à des réactions de la plante à des piqûres, blessures : des galles sur les racines de tomates, la loupe sur le tronc de certains arbres, etc...

Munis de ces définitions, nous pouvons rechercher des plantes potagères qui ont, naturellement ces excroissances.

En voici quelques-unes : pomme de terre, carotte, panais, navet, betterave, chou-rave, céleri-rave, rutabaga, crosne du Japon, igname, topinambour, radis, patate douce, manioc, poire de terre (yacon), oca du Pérou, taro, souchet, Sans oublier des tubercules de plantes décoratives : dahlia, glaïeul, crocus, pivoine, agapanthe, oxalis, cyclamen, bégonia tubéreux, capucine tubéreuse, crocosmia, iris, lis et orchidées.

On le voit, ces plantes appartiennent à des familles botaniques différentes : les tubercules sont des convergences d'adaptation en réponse à un besoin particulier.

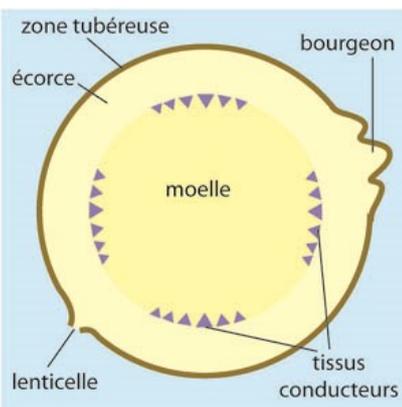
3- Quel est l'intérêt pour la plante ?

Les tubercules de toutes ces plantes sont renflés car remplis de réserves nutritives, c'est bien pourquoi nous mangeons des Pommes de Terre, Carottes ou autres Patates douces.

Mais quelles réserves ?

Ce sont des glucides. Souvenons-nous de la photosynthèse : elle permet aux plantes chlorophylliennes de stocker de l'énergie, venant du soleil, sous forme du glucose, qui peut être stocké dans différents organes. Le glucose, dégradé lors de la respiration, permet d'obtenir de l'énergie utilisable par la plante en toutes circonstances (germination, croissance, floraison, ...).

Revenons à nos tubercules. Ceux de Pomme de terre contiennent de l'amidon, enchainement de nombreuses molécules de glucose. Ceux du Topinambour contiennent de l'inuline, enchainement de nombreuses molécules de fructose, proche du glucose. Quant à la Betterave sucrière, c'est elle qui nous donne le saccharose du sucre couramment utilisé ; le saccharose est constitué d'un enchainement de glucose et de fructose !



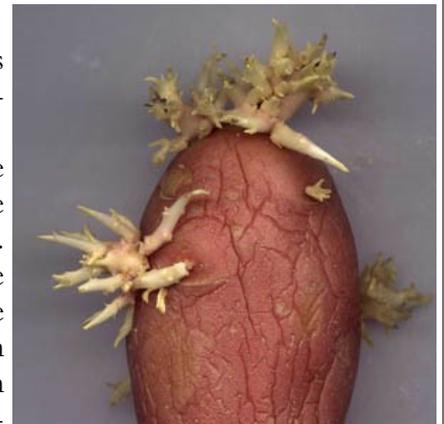
Topinambour

Pomme de terre, coupe transversale

4- Quelle(s) fonction(s) remplit(nt) les tubercules ?

Si l'Homme et bien d'autres animaux sont en recherche de ces tubercules nourrissants, ce n'est pas pour nous que les plantes ont développé ces tubercules !

Ce sont des réserves, à réemployer lorsque nécessaire : par exemple lorsque la mauvaise saison fait perdre la partie aérienne de la plante. Le tubercule de Pomme de terre (Solanacées), resté en terre, va redonner un nouveau plan. Et si, à partir d'un tubercule planté en terre, il en vient 5 à 10 nouveaux, ce sont bien 10 nouveaux plants de Pomme de terre qui vont pousser ! Ici, le tubercule est une forme de résistance et un moyen de multiplication (végétative) efficace puisque c'est celui que l'on emploie tous au potager. On sait que lorsque l'on plante des Topinambours (Astéracées), ils vont permettre au printemps que de nouvelles tiges aériennes se développent avec des belles floraisons.



Chez la Carotte (Apiacées), plante bisannuelle, le tubercule racinaire stocke ses réserves la première année, ce qui va permettre à la plante d'envisager la seconde année la reproduction florale sans problème d'alimentation. Même chose pour Navet (Brassicacées), Betterave (Chénopodiacées), ... On voit bien ici que l'organe tuberculé ne sert pas à la multiplication végétative mais seulement à la résistance lors de mauvaises conditions.

La Poire de Terre, ou Yacon, proche du Dahlia (Astéracées), a comme lui, des tubercules souterrains riches en inuline et autres sucres. Les hautes tiges de cette Astéracée disparaissent en hiver. Le haut des tubercules contient une tige réduite, d'où vont partir dès le printemps de nouvelles tiges aériennes, nourries au départ par les réserves des tubercules. On a tous planté des tubercules de Dahlia, de Pivoine, permettant d'obtenir de beaux plants fleuris et de nouveaux tubercules plus nombreux permettant là aussi une multiplication végétative.



5- Quelles parties de la plante sont modifiées en tubercule ?

a- Une tige souterraine (ou rhizome) : les tubercules sont alors reconnaissables aux bourgeons qu'ils possèdent ; ce sont bien sûr les Pommes de terre, dont on enlève les « yeux » quand ils poussent trop, les Topinambours dont on a du mal à se débarrasser des rhizomes enfoncés dans le sol et cassants quand on les prélève et aussi les Iris (Iridacées) dont le rhizome tubérisé est en limite de sol.

b- Une racine : ce sont les Dahlias, les Poires de Terre (ou Yacon) mais aussi les Carottes et les Panais. Pour ces derniers, l'appellation « tubercule » est un peu excessive car ces racines ne sont pas des « excroissances » mais tout simplement une racine pivot bourrée de réserves...

En fait, lorsque l'on prélève les tubercules de Dahlias et de Poire de terre (très semblables) ou ceux de Patate douce (Convolvulacées), il y a des bourgeons sur la partie supérieure, la plus proche des tiges aériennes. C'est à partir de ces bourgeons que l'on peut obtenir de nouvelles plantes.

c- L'ensemble racine + base de le tige : tout le monde a vu un haricot germer : les cotylédons sortent du sol, puis les feuilles, le tout sur une tige frêle. La tige sous les cotylédons est appelée « *hypocotyle* » et celle au-dessus des cotylédons « *épicotyle* ». Pourquoi ces précisions ? Parce que les Betteraves et les Radis (Brassicacées) ont la racine et l'hypocotyle tubérisés par l'accumulation de réserves.



Patate douce (extrait de Flore d'Amérique)

d- L'hypocotyle seul : c'est le cas des navets, rutabagas, choux-raves (tous des Brassicacées), céleris-raves (Apiacées). On les reconnaît grâce aux feuilles ou aux bourgeons présents sur le haut du tubercule.

e- Et les Glaïeuls, Crocus ? Ceux-ci sont effectivement placés dans les tubercules. Pourquoi ?

On les placerait bien dans les bulbes comme les Oignons mais dans ceux-ci, ce



sont les feuilles qui sont gorgées de réserves, souvent sucrées également. Alors

que dans les Crocus, Glaïeuls (Iridacées tous les 2), c'est la base de la tige qui est tubérisée, riche en réserves. Elle est entourée de quelques feuilles écailleuses qui se dessèchent par la suite. On parle de cormes. On voit bien la différence en coupe transversale.



6- Utilisation au jardin

Que ce soit au potager ou au jardin d'ornement, les plantes à tubercule aiment les sols drainants, n'apprécient pas les sols trop humides, le pourrissement du tubercule serait fatal. Ce sont des plantes dont les besoins nutritifs sont très variables : les Dahlias, Patates douces sont très gourmandes, les Pommes de terre, Navets, Carottes, Radis ont également de besoins élevés mais moindres. Glaïeuls, Iris, Crocus se contentent d'un sol assez pauvre.

Certaines acceptent bien volontiers de rester en terre, en repos, à la mauvaise saison comme les Topinambours, les Poires de terre, Cyclamen, Iris, Crocus, Dahlias (avec une protection en hiver). Ce sont des plantes vivaces.

Même les Pommes de terre oubliées lors du ramassage repartent tout de suite, sans repos ; on a tous eu des repousses qui arrivaient tardivement : elles peuvent permettre parfois d'avoir des pommes de terre nouvelles en décembre !

Une recommandation : lorsque vous achetez des tubercules, alimentaires ou ornementaux, regardez-les bien sous toutes les coutures : ne prenez jamais des tubercules abimés, même partiellement, ce sont des portes ouvertes aux infections qui risquent de faire rater toute votre plantation. Et pour les Pommes de terre que vous allez acheter dans un mois, faites les bien germer à la lumière pour qu'ils démarrent vite une fois en terre.

Bon jardinage.

Joël BESNARD

Un insecticide bio

Pour un litre d'eau tiède (de préférence eau de pluie), mettre la préparation suivante : une cuillère à café de piment fort en poudre et une cuillère ou deux de savon noir ou du liquide vaisselle et y ajouter deux cuillères à café d'alcool en mélange avec le piment. On peut inclure du clou de girofle ou de la cannelle en poudre.

On doit agiter ce mélange et l'utiliser assez rapidement en pulvérisation. Il faut veiller à pulvériser dessus et dessous des feuilles ainsi que les tiges. De préférence, il vaut mieux faire cette opération en fin de journée à l'abri du soleil.

Refaire le traitement trois semaines plus tard avec une nouvelle préparation.

Par précaution, il faut mettre des gants et des lunettes. Il faut également rincer le récipient de préparation et l'appareil qui a servi à pulvériser.

Cette préparation permet de lutter contre les pucerons, les acariens, les cochenilles, les chenilles et les aleurodes (mouches blanches).

Loïc CARDIN

Le thé blanc des Cévennes

C'est dans un village des Cévennes que David Macq et Jérémy Tamen, amis de longue date élaborent et produisent en bio avec grand soin un thé rare et raffiné : le thé blanc.

Formé à l'école d'horticulture d'Uzès, David crée le Parc des Camélias à Alès, c'est le début de son histoire d'amour avec le thé. Hyperactif, quand il n'est pas dans un jardin il anime le week-end des émissions à la radio et en direct.

Puis c'est la transmission du savoir, pendant 12 ans il enseigne à l'école d'Uzès, puis il crée son centre de formation et en 2017 s'installe dans le village de St Ambroix dans le Gard.

C'est à la ferme de Bruguerolle qu'il développe ses activités agricoles et d'enseignement pour adultes.

Outre le thé, il produit aussi des plantes à parfums et aromatiques récoltées à la main et contrôlées tout au long de leur développement.

Un travail minutieux et respectueux du végétal permet d'obtenir un résultat de grande qualité.

C'est enfant et grâce à sa grand-mère que Jérémy goûte son premier thé qui devient sa boisson favorite. A 17 ans, avec son argent de poche il s'offre sa première boîte d'une célèbre maison de thé.



Depuis l'enfance, parcourant la garrigue de sa Provence natale il est sensibilisé à ses odeurs.

Les odeurs et plus particulièrement celles du thé deviennent une grande passion.

Quand il n'a pas le nez dans le thé il dévore tous les ouvrages sur le sujet et, après un parcours professionnel dans la transmission des savoirs, il décide de faire de sa passion son métier.

C'est en autodidacte qu'il passe 7 ans dans une grande maison de thé parisienne devenant évaluateur sensoriel spécialisé dans les fragrances du thé (ils sont 4 ou 5 spécialistes en France). Il est un des meilleurs tea expert.

Unissant leurs compétences David et Jeremy se lancent dans l'aventure, entrant dans le club très fermé des producteurs de thé blanc.

David choisit les différentes zones au climat idéal, irriguées par la Cèze très proche, et en 2018 ce sont 3 000 pieds bio qui sont plantés.

En 2020 c'est la première récolte :

Elle est effectuée, à la main en juillet et août le matin entre 6 h et 8 h 30. Les 3 premières feuilles, riches en substance aromatique sont prélevées et séchées uniquement au soleil. Elles donnent une boisson goûteuse et raffinée.



Les fleurs récoltées de mi-novembre à mi-janvier donnent un thé doux, parfumé, sucré, sans amertume, très peu oxydé.

Les bourgeons prélevés en avril donnent le thé Oolong semi oxydé, entre thé vert et noir.

Les sachets tests partent à Paris, les résultats sont concluants, la marque Thé Blanc du Soleil est aussitôt déposée, le succès

est au rendez-vous, les commandes arrivent, la plus surprenante vient de Taïwan qui reconnaît que le thé du Gard est d'une qualité équivalente au leur.

Des gelées de thé et des sirops sont élaborés aussi avec les plantes de la ferme, aux arômes d'une qualité exceptionnelle.

Un peu d'histoire

Le thé blanc, *camellia sinensis*, est historiquement originaire du Fujian, une des principales provinces de production de la côte est de la Chine, à l'époque de la dynastie des Ming. Son nom de thé blanc vient du duvet argenté qui recouvre les bourgeons et qui devient blanc une fois le thé séché.



La méthode d'élaboration est pratiquée depuis les Ming, des écrits du XVI^e font référence à un thé obtenu traditionnellement à partir de feuilles séchées au soleil ; il est donc peu oxydé et subit peu de transformation. Ses crus sont rares, souvent coûteux, en particulier le Baihao Yinzhen composé exclusivement de bourgeons. Le grand cru de thé blanc est attesté dès la fin du XVIII^e sous la dynastie Qing, ses bourgeons sont moins longs et duveteux qu'aujourd'hui.

Les cultivars servent à produire des thés blancs de grande qualité, les Dabaï « grand blanc », *Camélia Sinensis* Var *Sinensis*, introduit en 1857.

C'est la variété classique pour produire ce thé de luxe recherché par les connaisseurs qui délaissent la production de masse de moindre qualité, développée par les Colonies britanniques et hollandaises.

Dans les années 1920, pour satisfaire une demande croissante à laquelle une production de qualité ne peut répondre, les feuilles de thé sont introduites dans le processus de fabrication des thés blancs, exportés jusqu'en Angleterre.

Le thé blanc est produit aujourd'hui dans d'autres provinces chinoises et d'autres pays.

Les bienfaits apportés à l'organisme du thé blanc sont nombreux : c'est celui qui a la plus forte concentration d'antioxydants, il aide à prévenir les risques de cancer, de caries, de risques cardiovasculaires, il a également des effets anti obésité, il augmente la vigilance et diminue un peu la fatigue, apaise les personnes stressées ...

Enfin, son goût est subtil, léger, élégant, rafraîchissant, délicat, peut être bu du matin au soir car il contient peu de théine.

Bonne dégustation.

Aude de CHIVRE

Inula viscosa

L'inule visqueuse ou appelée la nasque en Provence et en Ligurie, est une plante ligneuse de la famille des Astéracées (Composées). C'est une espèce pionnière, très rustique (plein soleil, sol ingrat et résistance à la sécheresse), que l'on trouve fréquemment dans les friches, les remblais, les endroits incultes, sur les talus, les rocaillies, au bord des routes, des sentiers et même les murets.

La plante est originaire du pourtour du bassin méditerranéen jusqu'à 500 m d'altitude, Elle forme une touffe dont les rameaux lignifiés à la base mesurent plus d'un mètre avec une racine pivotante puissante. Le feuillage est dense. Les feuilles sont alternes, allongées à lancéolées à marges lisses ou faiblement dentées. Elles sont sans pétiole, engainantes sur les tiges. Les deux faces sont glanduleuses d'où l'adjectif visqueuse. La floraison débute au début de l'été pour se prolonger tardivement jusqu'en novembre. Les nombreux capitules en position pyramidale sont formés de fleurs tubulées au centre et de fleurs ligulées à la périphérie de couleur jaune. Elles fournissent en abondance du pollen et du nectar qui attirent les abeilles. Celles-ci produisent un miel à saveur et à une cristallisation irrégulière peu appréciées des consommateurs, mais qui permet aux abeilles de passer l'hiver et donner des essaims vigoureux. Le fruit est un akène surmonté d'un pappus, une aigrette qui assure la dispersion comme chez le pissenlit.

Souvent, elle est considérée comme mauvaise herbe, voire envahissante dans certains pays où elle a été introduite (Californie, Australie). Et pourtant, on s'est aperçu lors de son élimination en particulier dans les olive-raies qu'elle avait un rôle important dans la lutte contre la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae* Gmelin). Ce n'est pas par hasard si elle est nommée olivarda en Catalogne ou matamosca (tue mouches) en Espagne. En effet,



L'inule visqueuse est une plante relais ou dite de service pour des parasitoïdes ou des prédateurs.

Un diptère, la mouche de l'inule (*Myopitis stylata* Fabricius, de la famille des Tephritidae) induit des galles à plusieurs loges au niveau des capitules. Celle-ci, est à son tour parasitée par plusieurs hyménoptères, sorte de petites guêpes très polyphage. Parmi ceux-ci *Eupelmus urozonus* Dalman (famille des Eupelmidae) produit 2 à 3 générations d'individus. Ils interviennent en été en pondant des œufs dans les galles encore non lignifiées alors que la larve de la mouche de l'inule est au stade larvaire ou de puppe. Les larves du parasitoïde s'en nourrissent, puis les adultes vont parasiter la mouche de l'olive. En automne, la galle se dessèche, tombe au sol et assure l'hivernage de la dernière génération de la guêpe. Le cycle recommence au printemps suivant pour parasiter les nouvelles générations de la mouche de l'olive. En fait, plusieurs études indiquent la présence de plusieurs familles d'hyménoptères au potentiel parasitoïde comme Eupelmidae (*E. confusus*, *E. gemellus*), Eutophidae, Eurytomidae, Pteromaidae, Torymidae. On conçoit aisément qu'il est important de conserver et même de planter cette espèce près des oliveraies même si les résultats sur la régulation de la mouche de l'olive ne sont pas toujours probants.

L'inule visqueuse héberge d'autres auxiliaires, par exemple des punaises du genre *Macrolophus*, en particulier *M. melanotoma* A. Costa ou *M. pygmaeus* Rambur qui sont des prédateurs de pucerons, aleurodes, acariens (tétranyques, *T. urticae*).

Des stations de recherches en France (Montpellier, Sophia-Antipolis) et à l'étranger (Espagne, Italie) étudient l'intérêt de l'inule et quelques autres plantes comme plantes de service à cultiver près de serres (asphodèles, etc) où l'on cultive des espèces maraîchères (tomates) ou ornementales. Cependant, il ne faut pas sous-estimer le fait que l'inule visqueuse héberge au moins deux virus, le virus de la mosaïque du concombre (CMV) transmis par pucerons, qui infecte un très grand nombre de plantes et le virus de la chlorose infectieuse de la tomate (TICV) transmis par *Trialeurodes vaporarium* Westwood (l'aleurode ou mouche blanche des serres). La plante est également parasitée par une rouille foliaire (champignon cryptogamique) dont l'impact sur la plante peut être important. En conséquence, il est nécessaire de vérifier le bon état sanitaire de l'inule visqueuse que l'on obtient le plus souvent par semis et qui est proposée par quelques pépiniéristes.

L'inule visqueuse, c'est aussi une plante médicinale connue déjà par les hébreux, les romains (Pline) et les arabes. Elle contient du camphre, de l'eucalyptol et du thymol. Sous forme de feuilles, racines et oléorésine, ses propriétés sont nombreuses. En usage externe ou interne (décoction) cette inule est antioxydante, anti-inflammatoire, antiseptique, cicatrisante, hémostatique, anthelminthique. Son action est avérée contre la toux, la bronchite, les troubles intestinaux, le diabète. Au Maroc, plusieurs études (thèses de pharmacie) basées sur des pratiques populaires, attestent du bien fondé de ses propriétés y compris son action sur les rhumatismes en cataplasme pour soulager les douleurs. On l'utilise aussi pour soigner les blessures des animaux.

En Palestine et en Israël, des populations locales d'inule visqueuse bénéficiant d'un climat chaud et sec ont été sélectionnées pour la mise en culture afin de récupérer l'oléorésine. Cette huile essentielle dont il faut 5 kg de feuilles pour obtenir 5 ml est commercialisée pour les mêmes pathologies. L'homéopathie n'est pas en reste avec la préparation de teinture mère.

Des recherches ont démontré l'efficacité d'extraits notamment alcooliques sur des champignons parasites et sur des pucerons (*Aphis fabae*).

Bien loin du concept réducteur de mauvaise herbe, on peut imaginer la sélection de variétés répondant à des critères spécifiques. En ornementation, certaines variétés pourraient être implantées sur des sols pauvres, rocaillieux et secs et servir à la revégétalisation comme sur les terrils où l'on pourrait installer des ruches. Certaines d'entre elles seraient sélectionnées pour leur culture afin d'en extraire des molécules intéressantes.

L. CARDIN

NB : 1) Cette espèce autrefois appelée *Inula viscosa* (L.) Ait. a été classée dans un nouveau genre car le fruit est légèrement différent de celui des inules et doit s'appeler *Dittrichia viscosa* (L.) Greuter, en hommage à Manfred Dittrich spécialiste des Asteraceae.

2) Inule vient du grec *inaein* qui signifie purger comme pour la grande Aunée (*I. helenium* L.) plante médicinale, qui peut, cependant, provoquer des diarrhées. Ce genre comporte une dizaine d'espèces.



Doryanthes

Le genre *Doryanthes* Corrêa comporte deux espèces originaires de la côte est de la Nouvelle Galles du Sud en Australie (au sud de Sydney). C'est l'unique genre de la famille des Doryanthaceae créée avec l'avènement de la classification phylogénétique AGP III (2009). Autrefois, dans la classification de Cronquist, le genre était placé dans les Liliaceae.



Il existe un magnifique exemplaire de la première espèce *Doryanthes palmeri* W. Hill ex Benth au jardin botanique de la Villa Thuret au cap d'Antibes. C'est une grande touffe avec de longues et souples feuilles, en forme de lame à la manière d'un yucca. Partant de la base, elles mesurent d'un à trois mètres de long. La couleur est vert pâle. Déjà à ce stade, c'est une plante décorative que l'on peut installer en isolé sur une pelouse ou sur un talus. On peut également en disposer plusieurs pour un effet de masse. Il faut attendre au moins une dizaine d'années après le semis pour voir apparaître une inflorescence. Cette hampe florale

comme une énorme asperge pouvant atteindre 6 mètres émerge de la base. Elle est couverte d'une multitude de fleurs de couleur rouge foncé. En fait, ce sont des groupes de fleurs (8 à 10) protégées par une bractée verte. Le premier groupe de fleurs est suivi d'un second placé un quart de tour plus haut, ce qui fait que le troisième se retrouve un quart de tour encore plus haut et à l'opposé du premier et ainsi de suite. Chaque fleur entourée d'un sépale comporte 6 pétales



dont l'intérieur est nuancé de blanc. Il y a 6 étamines de même taille avec des anthères violettes et un pistil central. La fleur qui mesure 10 cm, est visitée par les abeilles

probablement attirées par du nectar. La floraison spectaculaire commence au printemps et dure plus d'un mois.

Ensuite, se forment les fruits dont l'aspect ressemble à un gros concombre lisse, une capsule à déhiscence loculicide. À maturité, il libère des graines aplaties. Espèce rustique que l'on observe jusqu'en Bretagne (Roscoff), il est étonnant, après cette description, que cette magnifique plante ne soit pas plus représentée déjà dans les jardins botaniques et par extension dans les parcs et jardins publics ou privés en région méditerranéenne



La seconde espèce *Doryanthes excelsa* Corrêa s'observe dans le même biotope en particulier dans la région de GyMEA d'où son nom populaire de GyMEA lily. Je n'ai pas connaissance de sa présence en France métropolitaine mais j'ai pu l'admirer en pleine floraison dans le parc Terra Nostra (île de Sao Miguel aux Açores). C'est également une belle touffe avec des longues feuilles glabres. Contrairement à la hampe florale de *D. palmeri* qui est inclinée, celle-ci est verticale pouvant mesurer jusqu'à 6 m d'où son nom populaire de lis javelot. Un bouquet de fleurs d'un rouge écarlate se trouve à son sommet.

Certains aborigènes utilisent les fibres des feuilles pour confectionner des nattes, des paniers. Les jeunes tiges sont consommées rôties et les racines permettent de préparer des sortes de cakes.

L. CARDIN

NB : *Doryanthes* provient du grec qui signifie épée-fleur.

Paradoxe, ces plantes sont en danger d'extinction en Australie.

Visite au Jardin botanique de Nice

En cette pénible période de 'confinement' nous avons pensé qu'il serait souhaitable de se remémorer les récents bons moments de notre section cactées.

Souvenez-vous, il s'agit notamment d'une sortie au Jardin Botanique de Nice, lors de la belle après-midi du jeudi 15 octobre 2020. Monsieur Jean-Claude Trifon, ex-maître des lieux, depuis peu retraité, y fut l'éclairé cicerone de notre groupe constitué d'une petite dizaine de membres de la SCAH.

Vous le savez sûrement, le Jardin Botanique de la Ville de Nice se distingue par plusieurs types de collections, parmi lesquelles on compte particulièrement Aloès, Agaves, Cactacées, mais aussi des essences semi-tropicales, des plantes méditerranéennes, des Sabiacées, des palmiers, et ces notables Pelargoniums de Namibie peu courants dans nos régions.

Notre propos ici n'est pas seulement de célébrer une à une les espèces admirées ce jour-là dans la douceur de la mi-octobre niçoise, mais d'attirer l'attention sur l'importance de ce jardin, la qualité des spécimens offerts à la vue du public, et aussi, malheureusement, de prendre conscience d'au moins deux menaces qui pèsent sur ce lieu.

D'une superficie d'environ trois hectares, situé dans un quartier très recherché, aimablement désigné « la corniche fleurie », ce superbe parc à l'exposition idéale, offrant d'admirables points de vue sur l'ouest de Nice, aurait peut-être, nous dit-on, ses jours comptés. À le visiter, on comprend aisément comment cet emplacement risque d'être livré à la spéculation immobilière dans un avenir peut-être pas très lointain. C'est bien là la première menace. Et la question se pose alors de savoir comment l'arracher aux projets des promoteurs immobiliers. Une ville telle que Nice, cinquième de France paraît-il, se doit d'offrir à ses citoyens, et notamment aux plus jeunes, une généreuse vitrine ouverte sur la diversité végétale ; aujourd'hui quel lieu à ciel ouvert se prête mieux à cela que l'actuel emplacement ?

Probablement tout aussi difficile à résoudre est la deuxième menace, celle des parasites de tous ordres, acariens, araignées, insectes, champignons, prédateurs en tous genres (dont le genre humain !), et, particulièrement en ce moment le charançon des agaves (*Scyphophorus acupunctatus*) [*], que l'on peut toutefois "gérer" avec les mêmes traitements que ceux administrés à son 'cousin', le charançon rouge des palmiers (*Rynchophorus ferrugineus*).

Alors avec le plaisir d'admirer un *Cylindropuntia leptocaulis* [**], un *Delosperma echinatum*, ou bien un *Hamantbus albiflos*, il faut aussi penser à préserver toutes les succulentes ! Puis penser au Jardin Botanique de Nice que nous aurons sûrement plaisir à revisiter dans les mois qui viennent !



Delosperma echinatum



Hamantbus albiflos

Philippe UZIEL

[*] voir : <https://www.fredonoccitanie.com/surveillance/charancon-agave/>
et particulièrement: https://fredoncorse.com/ravageurs/Scyphophorus_acupunctatus.html
Et <https://www.cactuspro.com/forum/read.php?1,515505,515505>

/!\ Attention, la larve du *Scyphophorus acupunctatus* est aussi friande des Yuccas /!\.

[**] [Christmas cactus, mais pas cactus de Noël !] aussi nommé *Opuntia leptocaulis*.

La SCAH il y a 113 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin de la SCAH n°11 de novembre 1907

Influence du vin sur le caractère Français

Une question qui a soulevé maintes controverses est de savoir l'influence exercée par l'alimentation et la boisson sur le caractère et le tempérament des races humaines. Certains penseurs estiment qu'il y a une certaine corrélation entre le cerveau des hommes et leur estomac.

Les peuples qui s'abreuvent de bière ne ressemblent pas à ceux qui usent du jus de la treille. Les uns sont vifs et généreux ; les autres sont pesants, réfléchis, capables d'une énergie plus patiente et plus robuste.

L'action du houblon ou de la vigne ne se fait-elle pas sentir sur la suite des générations, au point de vue physiologique et psychologique ?

Les Normands et les Bretons sont en perpétuelle défiance à l'égard des étrangers. Un de nos éminents confrères du *Temps* se demandait « si le cidre, cet aigre et froid breuvage ne leur communiquait pas son acidité ». Au contraire, voyagez en Provence, en Gascogne, dans les vallées bienheureuses où le pampre verdoie, et où le vin coule à flots : la joie y est répandue, les visages avenants....

La vigne fait des prosélytes à la morale. Le vin nous crie sans cesse : en avant ! en avant ! Il guide la marche triomphale de l'idée sur le chemin du progrès.

Sans connaître, tous, leurs classiques, tous les buveurs de vin trouvent instinctivement qu'Horace avait raison de dire que le vin réchauffe l'estomac, éclaircit l'intelligence, surexcite les sens et « réveille les amours ».

Malheureusement, il semble que le vin n'exerce plus aussi généralement qu'autrefois son utile et moralisatrice influence sur le caractère français.

La clientèle qui s'éloigne du vin est la meilleure. En effet, dans nombre de maisons bourgeoises, il est bien porté de ne boire que de l'eau. Neuf fois sur dix, vous vous trouvez à table auprès d'une femme du monde qui vous déclare, avec des mines dégoûtées, qu'elle ne boit que de l'eau.

Nul n'ose plus être gourmet. Se connaître en vins, c'est trop « vieux jeu »

Jadis, on ne considérait pas qu'il y eût grand mal « à prendre une pointe ». Notre maître Rabelais, avant de commencer le récit de la vie de Gargantua, s'adresse « aux buveurs très illustres » ...

Nous n'en sommes plus à demander aux buveurs de ne pas mettre d'eau dans leur vin. Nous les engageons seulement à continuer de mettre un peu de vin dans leur eau.

Pour en revenir à l'influence du jus de la treille sur notre tempérament national, il semble bien que cette abstention de plus en plus grande du vin, dans les classes dirigeantes, et d'autre part l'abus du travail sans gaieté, du mauvais travail pour l'arrivisme, aient contribué à assombrir les jeunes Français...

On ramènerait dans ce pays la santé et l'allégresse, en obtenant que le dimanche, leur besogne accomplie, les artisans, les manœuvres, les pauvres gens, bussent à large coupe le liquide de pourpre d'or : qu'il fut versé aux adolescents de nos collèges, aux apprentis de nos ateliers, aux agriculteurs de nos fermes, aux soldats de nos casernes. La France doit à la vigne un respect filial. En la reniant, elle se renierait elle-même., comme le dit le poète :

France, France, chéris la vigne ! A deux genoux

Adore-la. La vigne est à toi. La vigne est à nous.

Sauver la vigne, en ce moment surtout, c'est sauver la patrie.

B. BERTHAUT

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 !
scnh-nice.fr/
Et aussi **scanicehistorique.free.fr/**

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

Remises sur Achats

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

Chez Prosperi, Petruccioli, 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 (MIN box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers, Nice).

Éloge de l'oranger

Orangers, arbres que j'adore,
Que vos parfums me semblent doux !
Est-il dans l'empire de Flore
Rien d'agréable comme vous ?

Vos fruits aux écorces solides
Sont un véritable trésor ;
Et le jardin des Hespérides
N'avait point d'autres pommes d'or.

Lorsque votre automne s'avance,
On voit encor votre printemps ;
L'espoir avec la jouissance
Logent chez vous en même temps.

Vos fleurs ont embaumé tout l'air que je respire.

Toujours un aimable Zéphyre
Autour de vous va se jouant,
Vous êtes nains ; mais tel arbre géant
Qui déclare au soleil la guerre
Ne vous vaut pas
Bien qu'il couvre la terre
Avec ses bras.

Jean de LA FONTAINE

Voir ou Revoir des reportages photographiques Réalisés par des Sociétaires de la SCAH

Éclosions printanières
dans nos cités et villages



Couleurs automnales
dans nos cités et villages



Déplacements et voyages
organisés par la SCAH

