

ÉTÉ 2023

Bulletin N° 81



Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Le Myrte	<u>P 2</u> <u>à 4</u>
Faites entrer l'accusé	<u>P 5</u>
Grenade, 2ème partie	<u>P 6</u> <u>à 11</u>
Quelques orchidées aux îles Baléares	<u>P 12</u> <u>à 13</u>
Défi de rames	<u>P 14</u>
Art floral	<u>P 15</u>
Alain Hervé, écrivain écologiste	<u>P 16</u> <u>à 17</u>
Visites de printemps	<u>P 18</u>
Bourse aux plantes d'Avril	<u>P 18</u>
La SCAH il y a 83 ans	<u>P 19</u>
In memoriam, poème	<u>P 20</u>
Biennale 2024	<u>P 20</u>
Journées du Patrimoine et Portes ouvertes	<u>P 20</u>
Livres aux jardins	<u>P 20</u>

Chers adhérentes, chers adhérents,

En ce début d'été, il est presque temps de faire le bilan de cette année 2022-2023 qui ne nous a pas ménagés en rebondissements, pas toujours heureux.

La vie de l'association a été perturbée tout d'abord par le départ de Henri Lambert, notre président pendant plus de 20 ans, ce qui n'est pas rien. Nous lui souhaitons une heureuse reconversion dans le Gers où il souhaite s'installer. Puis, le décès soudain de Danièle Delencre en avril alors qu'elle venait de prendre les fonctions de secrétaire générale l'automne dernier, nous a secoués.

Heureusement, l'esprit d'équipe a fonctionné à plein pour surmonter ces difficultés. Sans barguigner, avec l'aval du conseil d'administration Annie Miller a bien voulu se charger des fonctions de trésorière, Christian Vanhulle aidé par Laurence Cressi-Bergeret a pris la succession de Danièle Delencre. Toutes ces responsabilités exercées bénévolement sont chronophages, je les remercie de votre part de bien vouloir les assumer.

La gestion de notre association n'a pas souffert de ces changements de responsables imprévus. Le nombre de nos adhérents voisine celui que nous avions avant la covid 19, ce que bien des associations sont loin d'obtenir. Nous avons créé un nouvel événement : Le « Salon du livre aux jardins » et lancé une nouvelle activité « les ateliers créatifs » avec succès. Les sorties et voyages font le plein. Par ailleurs, nos comptes 2022-2023 devraient s'équilibrer.

Mais parlons de la prochaine rentrée. Le lever de rideau aura lieu les 16 et 17 septembre 2023 à l'occasion des journées du patrimoine. Pendant ces 2 jours nous tiendrons les « portes ouvertes ». Nos différentes activités entameront l'année 2023-2024 début octobre comme d'habitude.

J'espère vous retrouver heureux de rejoindre la SCAH dès septembre prochain, prêts à contribuer aux nombreuses activités que nous proposons. Portez-vous bien d'ici là.

Le président, Pierre VASSEUR

La botanique au verger

Le Myrte

Souvent associé à l'Oranger par la blancheur de ses fleurs superbes, au Laurier (noble) par les couronnes dont on peut ceindre les têtes, au vert sombre de ses feuilles pérennes - *Le pâle Hortensia s'unit au Myrte vert* !, Gérard de Nerval Myrtho -, à l'art culinaire par les liqueurs et confitures, le Myrte est assurément un arbuste fruitier, décoratif et local qui trouvera sa place même dans les petits jardins, voire balcons.

Classement

Le Myrte (*Myrtus communis*) est le genre qui a donné son nom à la famille des Myrtacées. Le Myrte commun, arbuste de 1 à 3 m, est originaire du sud de l'Europe et des régions Méditerranéennes. Réduit maintenant à 2 espèces, elle a longtemps été une famille plus importante et de rayonnement mondial. En langues locales, le Myrte est appelé Nerte, herbe de Lagui.



Au fait, LE Myrte ou LA Myrte ? Myrte est un nom masculin, dans tous les dictionnaires. Mais, dans des usages (par exemple quand on parle de liqueur de Myrte), on observe que le féminin est assez répandu. Peut-être que la sonorité de ce mot donne spontanément l'impression qu'il est féminin ? La symbolique ci-dessous nous conforte en ce sens. Par ailleurs, la myrrhe est une gomme résine aromatique qui n'a rien à voir avec le Myrte.

Symbolique importante

Le Myrte a joué un grand rôle dans les civilisations antiques : symbole de la beauté, de la jeunesse, il était consacré à Aphrodite, était lié au mariage. Des couronnes étaient tressées pour les lauréats. Le Myrte est une image symbolique majeure dans la poésie d'amour arabe.

Situation

C'est une plante de terrain plutôt acide, voire volcanique (maquis). Mais elle accepte aussi nos sols argileux calcaires. Résistante au chaud et sec, le Myrte est un peu plus sensible (sauf certaines variétés comme tarantina) au gel (-5°C).

Dans la nature, sur nos collines de maquis, un sol pauvre et sec suffit à cet ascète.

Mais au jardin, une terre plus riche et un peu d'eau accentuent sa croissance et sa production de fruits. Attention cependant, le terrain devra être drainant !

Exposition

Plein soleil ou ombre légère. En plein soleil, son feuillage dégagera une odeur balsamique caractéristique. S'il accepte de ne pas être plein sud, il apprécie cependant la bonne luminosité.

Quand le planter ?

Vous pouvez le planter, en tant qu'arbuste à feuillage persistant en mars avril. Mais il vaut mieux lui assurer quelques mois avant l'été pour un bon développement des racines. Donc, à planter plutôt à l'automne (enlevez les fruits pour que l'énergie se concentre sur l'enracinement).

Il pourra très bien être cultivé en (grand) pot, très bien drainé, avec une bonne proportion de terreau. En cas de gel important (moins de -4°C), le rentrer en serre froide. Par grande chaleur, ne pas le mettre au sud et arroser.

Apports

Les deux premières années, vous pouvez lui donner un engrais complet avec un peu plus de phosphore (pour le développement des racines, des fleurs et des fruits). Il appréciera donc le purin de Consoude (riche en P). Par la suite, ses racines étant développées, il devrait se débrouiller tout seul.

Taille

En février mars, en avril (la floraison n'est pas trop compromise) ou en automne (avec les fruits qui, parfois, font ployer les branches). C'est une taille en douceur : nettoyez l'intérieur, coupez les gourmands, haubanez éventuellement les tiges souples trop pendantes.

Floraison

Elle est estivale, dès fin mai, blanche, parfumée et abondante. Les fleurs en étoile sont garnies d'une touffe d'étamines saillantes. Les fleurs attirent nombre d'insectes.

**Fructification**

Nombreuses baies bleu-noir en décembre janvier. Une baie est un fruit charnu, en général indéhiscent, contenant une ou plusieurs graines, les pépins. On peut les récolter pour les semer ou les utiliser en cuisine et boissons. Les baies mûres sont appréciées des oiseaux.

Multiplication

Par semis à partir de ses baies (semis en automne, germination au printemps), mais plus facile par bouturage après floraison. Le marcottage avec les branches basses, souples généralement, est très facile.

Maladies

Aucune. Il peut y avoir des pucerons et cochenilles farineuses, en particulier si le Myrte est trop bien nourri.

Utilisation

Son beau feuillage vert luisant, sa floraison superbe en font un arbuste d'ornement. Mais l'abondance de ses fruits astringents le désigne comme un petit fruitier. Les formes hautes sont en fait très bien adaptées à des massifs ou des haies (il se taille bien). Il se plaira en compagnie du Laurier Tin (*Viburnum tinus*) et du Pistachier Lentisque (*Pistacia lentiscus*) qui poussent dans les mêmes milieux.

Comestibles, les baies sont utilisées pour réaliser la célèbre liqueur de Myrte, idéale après un repas pour ses propriétés digestives, mais aussi pour agrémenter terrines et pâtés ainsi que divers plats de gibier, notamment dans la cuisine corse.

Branches, feuilles, bourgeons floraux sont utilisés comme aromates.

En Corse, avec les tiges souples, on confectionne des nasses à langoustes ou à poissons, parfois associées aux tiges de l'Oléastre (olivier sauvage).

On en tire une huile essentielle intéressante.

Variétés

M.c. Varietaga : identique au type sauvage mais feuilles panachées, port compact

M.c. Tarantina (Myrte Tarentine) : petites feuilles étroites vert foncé lustré, résiste plus au froid que le type de base, tolère le calcaire, floraison généreuse, fruits blancs. Très bon substitut au buis en zone méditerranéenne.

M.c. Var. Tarentina Flore pleno : très florifère avec des fleurs doubles. Croissance assez rapide.

M.c. Tarentina nana : nain mais avec feuilles normales. Idem pour *M.c. Cascade* et *Vieussan* très nain.

M.c. Tarantina variegata : comme le tarantina mais avec feuilles panachées bordées de blanc.

D'autres espèces, anciennement classées dans les Myrtacées sont proches de la Myrte commune et méritent d'être nommées, j'ai conservé leur nom ancien de *Myrtus*.

Certaines viennent du Chili : *M. apiculata* (Luma) est un petit arbre qui avec l'âge développe une belle écorce orange vif marbré de blanc. Cette variété possède une croissance plutôt lente. Nombreuses fleurs crème. Résiste à -8 -10°C . *M. nummularia* est un arbuste prostré à floraison printanière suivie de baies rouges.

D'autres encore sont néo-zélandaises et résistent bien à nos sécheresses estivales.



Myrtus communis
variegata



Myrtus communis
Tarentina



Myrtus
communis



Tronc
Myrtus
Luma

Joël BESNARD

Sources : des sites sur le Net et des ouvrages [à la bibliothèque](#) de la SCAH :

Le jardinier Provençal de E. Gueidan, ED Tacussel

Plantes du Midi, de Pierre Cuche, ed. Edisud

Jardiner sous un climat méditerranéen, de Heidi Gildemeister, ed. Aubanel

Plantes et jardins méditerranéens, de Serge Schal, ed. Rustica

Les Plantes méditerranéennes, catalogue de Jean Rey, 2006

Faites entrer l'accusé

Cantaréou, escargot, limasse, limaçon, quel que soit le nom qu'on leur donne, ils sont les mal-aimés du jardinier. Est-ce fondé ?

Je reviens sur un échange de messages datant d'octobre 2021. Les escargots avaient ravagé les chrysanthèmes d'une sociétaire. Il s'en était suivi pléthore de conseils et avis.

Je souhaite aujourd'hui relater le vécu dans mon potager par rapport aux gastéropodes.

D'une façon générale et de par mon mode de fonctionnement, je ne m'inquiète qu'au-dessus d'un certain niveau de difficulté/problemème. En deçà, je laisse la nature faire selon ses règles.

Voici deux exemples de cohabitation réussie salade/gastéropodes.

Mai 2022 - toutes les salades hébergent des escargots.
Les feuilles sont intactes



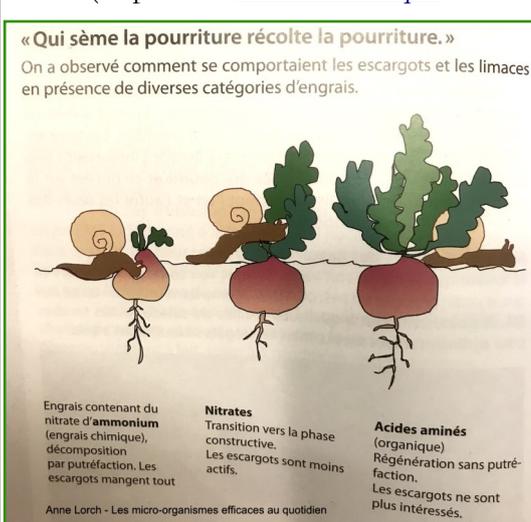
Mars 2023 - Dans la serre deux escargots se reposent au coeur des salades. Pas de dégât significatif sur les vingt pieds de salades



Autre situation : Ce printemps j'ai acheté 3 variétés de salades (12 au feuillage vert, 12 rouge et 12 panaché). Dès la première nuit 2 plants panachés distants de plus de 2 mètres l'un de l'autre ont été dévorés jusqu'au ras de la motte. Un troisième a subi le même sort les jours suivants.

Ma première idée est que le goût de cette variété plairait davantage aux escargots. Alors pourquoi les 9 autres de la même variété n'ont-ils subi aucun dégât ?

Référence : extrait de ce que dit Anne Lorch dans son livre « les micro-organismes efficaces au quotidien » (disponible [à la bibliothèque](#) du Palais).



Les gastéropodes veillent à ce que l'inutilisable soit évacué et que la pourriture ne se répande pas.

Ce qui peut favoriser la présence des gastéropodes :

Plates-bandes traitées avec un compost mal mûri.

Les engrais organiques comme la corne broyée doivent subir un processus de décomposition qui se fait souvent par putréfaction.

Les jeunes plants en barquettes ne sont pas de qualité/forme optimale, au moment de la plantation...

C'est ce cocktail qui met à mal nos plants.

Le producteur de plants pratique très probablement la culture intensive, les intrants utilisés sont certainement chimiques. Ajoutons à cela le stress du plant entre la sortie de sa serre/passage en jardinerie/transplantation... et au final on extermine les escargots.

Ce scénario me semble pertinent car dans le cas contraire les escargots auraient continué à grignoter mes salades.

Ce printemps j'ai fait un semi de feuilles de chênes, repiqué près de 70 plants et en ai mis en terre au final une cinquantaine : **aucune salade n'a jamais été attaquée.**

Je demande la relaxe pure et simple des gastéropodes.

Le jardinier est condamné pour diffamation à l'encontre des gastéropodes. Il en prend à Perpette avec mise à l'épreuve pour prendre soin de son sol.

Edo MALLOGGI

Grenade : de la Mythologie à nos Jours

Une fleur, un fruit, une symbolique

Deuxième partie : alimentaire, propriétés tinctoriale et médicinale, symbolique

Le grenadier fut un des premiers arbres à être cultivé non seulement pour ses fruits mais pour ses propriétés tinctoriales et médicinales. Certes, ce fruit donne un jus coloré et de saveur plus ou moins sucrée, acide et tannique. Cependant, la disposition des nombreuses graines à l'intérieur de cette sphère quasi parfaite a dû intriquer les hommes. Ainsi, au travers des âges, les peuples et les religions en ont façonné toute une symbolique.



Les grains ou arilles dégagés de la coque sont consommés seuls ou incorporés dans une salade de fruits (variétés de bouche). Dans certains pays comme la Géorgie, ils rentrent dans la préparation de plats cuisinés comme des brochettes de viande. En Tunisie, on dispose des grains de grenade seuls ou avec des raisins secs dans la semoule. D'autres recettes de plats salés font intervenir le jus de grenade (caille au miel et à la grenade). On produit du coulis, de la gelée et de la confiture (nordencha en Azerbaïdjan). La réduction par la chaleur donne un concentré souvent acidulé (narsharab, nar eksisi turc) utilisé dans de nombreux pays pour les marinades et pour relever les sauces, les boulettes de lentilles corail, les dolmas de courgettes, d'aubergines, de feuilles de vignes farcies. Des desserts incorporent du jus. Il apporte une note colorée et acidulée. En Inde, les arilles sont séchés au soleil et réduits en poudre appelée anardana. Riche en vitamines C et K, c'est un aromate indispensable des plats en sauces dont les currys.



En fonction de la variété, le jus sera de couleur plus ou moins rouge foncé et la saveur sera plus ou moins complexe. Il en est de même pour le goût : du sucré à l'acidité prononcée. On peut produire du jus à partir des arilles seuls ou à partir du fruit entier ; le résultat sera différent quant à la saveur et à la teneur en antioxydants.

Le jus issu des arilles contient en moyenne pour 100g : des glucides (17g), des fibres (4g), des protéines (1g), des lipides provenant de la graine ou pépin (0,3g) et de l'eau (80g). Il est riche en potassium (260mg), phosphore (8mg) et en calcium (3mg) et en vitamines C, B3, B5. La teneur en acide citrique de 0,2 à 4 % va déterminer l'acidité. Les pigments sont des flavanols et des anthocyanidols pour les jus rouges. Lorsque l'on presse le fruit, à la composition déjà décrite, s'ajoutent des polyphénols présents dans la peau (péricarpe) dont les plus importants sont les ellagitannins (punicalagines) et les gallotannins. Ces tannins hydrosolubles sont responsables de l'activité antioxydante et du goût tannique. Cette activité est trois fois supérieure à celle d'une infusion de feuilles de thé noir et équivalente à celle d'un vin rouge de cabernet-sauvignon. Il faut quatre tonnes de fruits pour obtenir une tonne de jus.



On fait des mélanges avec d'autres jus comme le jus de pomme ou même avec de la limonade. Le sirop de grenadine obtenu par chauffage ou sous l'action du soleil a été créé à partir de la variété Cagin à gros fruit dans l'île de Grenade (Caraïbes). Il rentre dans la composition de cocktails (Malibu Sunrise, avec du vin blanc italien type crémant ou d'autres alcools). Après fermentation de ce jus sucré, on produit une sorte de vin dont le goût ressemble au porto. Ce vin, le shedeh, était déjà connu des Égyptiens (époque pharaonique) puis des Grecs et des Romains comme additif au vin. Cette boisson fabriquée en Arménie et en Israël est aussi de plus en plus prisée en Chine. Par la suite, on obtient du vinaigre grâce à l'action de micro-organisme (acétobacter) ou en mettant les arilles écrasés dans du vinaigre. Une fois récoltée, la grenade se conserve deux à trois semaines à température ambiante. On estime la durée de conservation d'un à deux mois dans le bac au bas du réfrigérateur et à quatre mois dans un local frais (environ 5°C), au sec et à l'abri de la lumière. On peut congeler les arilles. Le jus et la peau du fruit servent à teindre les tapis d'Orient. En Inde, on utilise la peau pour teindre la laine en jaune ou en noir. Au Maroc, l'emploi d'écorces du fruit intervient dans le tannage du cuir en lui conférant une belle couleur fauve. Avec des extraits de racine, on obtient des tons bleu foncé à l'aide de teinture de fer. La cuisson du fruit fournit une encre noire comme le jais.

Déjà, les Assyriens, les Perses et les Égyptiens connaissaient certaines propriétés médicinales de la plante. Une mention en est faite dans une copie du papyrus d'Ebers (13ème dynastie soit 1500 av J.C), traité de médecine où l'on indique son intérêt comme contraceptif (?), antimicrobien (diarrhée) et surtout comme vermifuge particulièrement contre le ténia et même l'ascaris. Dioscoride et Pline l'Ancien préconisent l'infusion d'écorce de racine contre les parasites intestinaux, pratique utilisée au Moyen Age et même jusqu'à nos jours dans certaines régions comme au Maghreb, mais attention à ne pas dépasser les doses. En effet, l'écorce de racine contient un alcaloïde nommé pelletiérine - identifiée par C. J. Tanret (1847-1917) - et ses dérivés. Ces alcaloïdes sont les molécules actives.

Le célèbre médecin et philosophe Hippocrate préconisait le jus de grenade comme fortifiant et contre la fièvre.

Pline a longuement étudié les aspects alimentaires et thérapeutiques de la plante (fleur, fruit, racine) en la considérant comme une véritable panacée capable de guérir de nombreuses affections, affirmations parfois fantaisistes et frôlant la magie (!). La médecine traditionnelle iranienne et probablement celle de pays limitrophes comme l'Arménie la considèrent comme un médicament important. La graine contient une huile riche en acide gras polyinsaturé (acide punique) employée en cosmétologie (baume labial) pour atténuer les rides et comme anti-âge. On fabrique du shampoing, du savon avec des extraits d'écorce de grenade. On préconise l'emploi d'eau vinaigrée de grenade pour le dernier rinçage des cheveux. On retrouve la grenade (jus, sirop, fleur) dans le canon de la médecine du célèbre médecin Avicenne (Ibn Sina, 980-1037). En Inde, l'écorce du fruit est employée pour soigner diarrhées et dysenterie et les maux de gorge (ayurveda). La fleur en infusion est aussi utilisée en gargarismes. Il ne faut pas oublier également les médecines chinoise et tibétaine qui nomment la grenade Shi Liu Pi avec une action particulière sur l'estomac, le gros intestin et les reins.

A l'heure actuelle, on recense un grand nombre de publications concernant l'étude des composants du grenadier à des fins thérapeutiques. Malheureusement, ces travaux ont été réalisés sur des cultures cellulaires ou sur des animaux de laboratoire. La thèse de pharmacologie d'Elodie Wald (2009) en fait une bonne synthèse. Déjà les recommandations des médecines traditionnelles ont été validées. Ce sont bien les tannins (ellagitannins) et l'alcaloïde qui sont les molécules actives. Les extraits d'écorces de tiges et du fruit et du jus global sont de puissants antioxydants. Le jus fermenté (vin) est plus efficace que le jus frais. Les tannins ont un effet bénéfique sur l'hypertension et contre l'athérosclérose (sténose des carotides). Ils interviennent pour contrer le processus inflammatoire. Leur action est multiple : neuro-protection (Alzheimer), antimicrobiens (*Staphylococcus aureus*), antifongiques (*Candida albicans*, *C. mycoderma*). Des études in vitro montrent un effet contre le Sida (VIH), le virus de l'Herpes de type I, contre le virus syncytial humain, l'influenza (grippe). On a montré également une action contre certains cancers dont celui de la prostate. Grâce à la présence de molécules stéroïdiennes dans la graine, il y aurait un effet protecteur, surtout préventif, sur certains cancers du sein hormonaux-dépendants. Des extraits de fleur auraient un pouvoir sur le diabète de type II. Enfin, une action molluscide a été expérimentée pour détruire un escargot (*Lymnaea acuminata*) vecteur de la fasciolose (douve du foie des ruminants). Ces résultats prometteurs devraient encourager la poursuite et l'intensification des recherches afin d'aboutir à une prescription de certains composés chez l'homme, du moins en synergie avec les traitements habituels.

La grenade est un fruit chargé de symboles. De façon générale, c'est un symbole de fertilité, de prospérité et de longévité. Pour les Assyriens, c'est un fruit sacré. Dans la mythologie sumérienne, la déesse mère Ishtar (Inanna) est représentée une grenade à la main ; elle symbolise la jeunesse, la fonction guerrière, la vitalité, la force sexuelle et la résurrection. Chez les Perses, elle procure un pouvoir quasi-magique. Ainsi, les Mèdes et les Perses défilaient devant le roi avec comme attribut une fleur, un fruit dans la main censé les rendre invincibles.

En Égypte, des vases en argent en forme de grenade ainsi que des grenades ont été trouvés dans les tombeaux de Toutankhamon et de hauts dignitaires ; ces dernières sont considérées comme des offrandes ou comme vaticque. On les remarque sur des bas-reliefs au temple de Karnak.

Dans la religion Zoroastrienne (Dieu Mazda), la grenade est signe de purification. Lors de l'initiation (naojote), l'adolescent doit marcher sur des feuilles de grenadier et absorber un breuvage sacré, préparé à partir d'eau ou de lait, des feuilles de grenadier et des tiges d'éphédra. A la cérémonie du mariage, on dispose sur une table à l'entrée de la salle, une pomme et une grenade, symboles de bonne santé et de fécondité. Au décès, on verse du jus ou des grains dans la bouche du défunt, symbole du passage d'un état à un autre. La grenade accompagne les festivités marquant le solstice d'hiver et l'équinoxe du printemps.

Connue des phéniciens, la grenade a été propagée à Carthage et en Espagne. C'est le symbole de la déesse Tanit.

Chez les grecs, le grenadier et ses fruits sont d'origine mythologique. Il existe plusieurs mythes avec des variantes, mais le plus connu est celui relatif à Perséphone ou Coré (Proserpine romaine). La mère de Perséphone, Demeter (ou Cérès) est la déesse de l'agriculture et des moissons. Elle s'aperçoit de la disparition de sa fille. Elle apprend que celle-ci a été enlevée (où s'est mariée) par Hadès, le dieu du monde souterrain. Elle décide de ne plus assurer ses fonctions et donc de répandre la famine tant que le retour de sa fille sur terre ne sera pas réalisé. Après plusieurs tractations faisant intervenir Zeus et Hadès, il est conclu que Perséphone séjournera

quatre mois aux enfers et huit mois sur terre avec sa mère, mais, ayant mangé quelques grains de grenade (six), elle est liée à jamais à Hadès. Ce mythe est une tentative d'expliquer les saisons, mais aussi celle de la séparation inéluctable de la mère de sa fille et aussi de la mort et de la résurrection, tel le grain de blé en terre qui donnera des épis. Il est à noter que la grenade a été introduite en Provence par les Grecs, essentiellement à titre culturel.

À l'époque de la Rome antique, les femmes mariées portaient un rameau de grenadier dans les cheveux. La grenade est également présente dans la mythologie romaine, en particulier avec la déesse principale Junon (assimilée à la déesse grecque Héra). A la fois sœur et épouse du dieu Jupiter (Zeus), la reine des dieux est la protectrice du mariage, de la fécondité et donc de la maternité même si elle possède aussi d'autres attributs comme la guerre, la monnaie etc. De nombreux temples lui sont consacrés (en Eubée, à Naxos, Samos, Agrigente, etc) où elle est représentée sous différents aspects selon la fonction privilégiée qui lui est attribuée. À Argos, elle figure sur un trône fait d'or et d'ivoire, la tête couronnée avec les Grâces et les Heures, une grenade dans une main et dans l'autre un sceptre surmonté d'un coucou. On connaît son rôle déterminant durant la guerre de Troie et sa vengeance à l'égard de Pâris suite à l'enlèvement de la belle Hélène et de la fameuse pomme de discorde qui, pour certains, serait une grenade.

Dans le judaïsme, l'olive, la datte et la grenade sont les fruits les plus cités dans la Bible. Les prêtres portaient sur la robe (ephod) une bande de tissu décoré de grenades d'azur, de pourpre et d'écarlate. A l'entrée du temple, les chapiteaux des deux colonnes d'airain étaient décorés de 400 grenades : 200 en rouge pour le masculin (jakin) et 200 en blanc pour le féminin (boaz). Au cours du nouvel an juif (Rosh Hashana) la grenade est présente sur la table en signe d'abondance future. On explique qu'il y a 613 graines correspondant aux 613 bonnes actions que l'on doit accomplir au cours de l'année. Dans la Kabbale, l'âme est comme une grenade qui renferme 613 désirs égoïstes qu'il faut corriger par des dons et des bonnes actions. Dans le Cantique des Cantiques, le mot grenade se retrouve plusieurs fois pour décrire la beauté de la femme (les pommettes de la Sulamite).

Dans le Christianisme, la grenade, c'est le corps du Christ ou l'Église. Les graines représentent la communauté des croyants. Le jus, le plus souvent rouge, symbolise le sang du Christ. A la Renaissance, la grenade est associée à la vierge Marie, mère de l'Église, et à l'enfant Jésus. La grenade éclatée est une allégorie de la charité et de l'amour généreux représentés par un nombre considérable de tableaux et de motifs architecturaux. C'est également un symbole de résurrection. Pour Jean de la Croix, les grains sont le symbole des effets innombrables des perfections divines. L'ordre des frères miséricordieux, créé en 1539 par Saint Jean de Dieu à Grenade en Espagne, a pour blason une grenade surmontée d'une croix.

Chez les orthodoxes, le breuvage (Kolyva) fait d'eau, de sucre, de blé et de grains de grenade est consommé lors des funérailles ; il signifie la douceur de la vie dans l'Au-delà.

Pour l'Islam, la grenade est le fruit du paradis, symbole de la multiplicité dans l'unité. Dans les deux niveaux du paradis, il y aura des fruits, des palmiers et des grenades. Elle représente les bonnes choses créées par Dieu. C'est donc l'union avec Dieu ; ainsi la lumière d'Allah est dans quiconque mange une grenade. Le soufisme la considère comme le lien entre l'amant et l'aimé (personne mystique et le divin). C'est la vérité dans la certitude. Au Maghreb, en particulier chez les Berbères, les rites préislamiques font intervenir la grenade ; elle est présente au moment des labours (symbole de bonne récolte future) et à toutes les étapes importantes de la vie de la femme.

Dans le Bouddhisme les trois fruits bénis sont la pêche, le citron et la grenade. Pour Bouddha la grenade offerte par une femme pauvre est le fruit le plus précieux. Bouddha a donné ce fruit à la dédemonne Hariti mangeuse d'enfants pour la transformer en mère dévouée. Cette même dédemonne (Kishimojin) au Japon fait encore l'objet de dévotions par les femmes stériles. En Chine, c'est le symbole de fertilité, le grand nombre de graines correspondant à une nombreuse descendance.

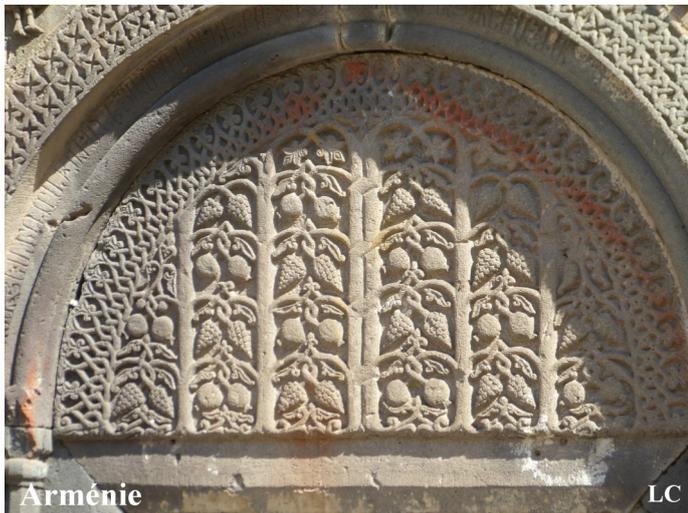
La grenade ne pouvait qu'être le symbole par excellence pour les francs-maçons. A l'entrée de certains temples, trois grenades figurent sur les chapiteaux des deux colonnes. La couleur rouge signifie courage, ardeur, dynamisme et valeurs positives (amour et fraternité). Le rouge évoque le passage du feu, une étape dans l'initiation maçonnique. Ce fruit à l'écorce dure, protectrice, renferme un grand nombre de grains (les frères et les sœurs) imbriqués les uns contre les autres dans des compartiments (loges). Cela implique une loyauté entre les membres rassemblés dans une même famille, qui se traduit par une prospérité et une fertilité spirituelle de l'en-

semble. C'est la multitude dans l'unité.

Au Moyen Age, c'est l'orbe symbole de puissance et de vertu pour le souverain (tableau de l'Empereur Maximilien 1^{er} par Albrecht Dürer). On retrouve cet orbe surmonté d'une croix dans la main de la vierge Marie sur de nombreux tableaux. En héraldique européenne, la grenade fendue signifie un lien de mariage entre deux familles. Au château d'Issogne au Val d'Aoste, on peut voir dans la cour intérieure une fontaine octogonale décorée par un arbre en fer forgé portant des feuilles de chêne et des grenades, deux puissants symboles. Dans le Roman de la Rose, Jean de Meun (1250-1305) mentionne dans son jardin idéal : « il y avait des pommiers, je m'en souviens bien, qui portaient des pommes grenades : c'est un mets bon pour les malades ».

En Arménie, la grenade (Nour) est le fruit du paradis, le fruit national. Elle est omniprésente sur les tympanaux, les chapiteaux des églises et des monuments, même de construction récente. C'est le symbole de fertilité, de prospérité et de longévité, mais aussi d'amour et de beauté. Les jeunes mariés lancent une grenade sur un mur ou sur le sol pour que les grains rouges expulsés bénissent leur descendance. On affirme qu'elle renferme 365 graines autant que de jours dans l'année. Sous forme de grains, de jus frais, de jus fermenté, ils accompagnent de nombreuses recettes de la gastronomie.

En Provence, une tradition veut que l'on dispose une grenade sur une armoire afin d'espérer une bonne année d'abondance.



Arménie

LC



Arménie

LC



Tchéquie

LC



Colmar Musée Unterlinden

LC



Lyon France

LC



Ainsi, depuis les temps les plus reculés, le grenadier et la grenade sont chargés d'une symbolique puissante qui s'est transmise de peuples à peuples au travers de mythes, de religions, de coutumes. Si l'on porte un nouveau regard en tenant compte de ces informations, on remarque ce fruit en architecture (chapiteaux, bas-relief, corne d'abondance), en sculpture (statues, éléments en bois), en peinture religieuse ou profane (Botticelli, Arcimboldo, Rossetti, Dali, etc.), sur des pièces de monnaie ancienne, sur de nombreux objets décoratifs (bijoux) et utilitaires comme le peson de la balance romaine, la céramique, des timbres, etc. Des écrivains inspirés par la grenade ont produit des livres, des poèmes (Paul Valéry, *Charmes*, 1922).

Nul doute que votre perception sera changée lorsque vous verrez une grenade.

Loïc CARDIN

Références :

Elodie. Wald. *Le Grenadier (Punica Granatum) : plante, historique et évolutions thérapeutiques récentes*. 2009. Thèse de Pharmacologie. Université de Lorraine.

V. A. Evreinoff. *Le grenadier Punica granatum Linné*. 1949. *Fruits d'outre-mer*. Vol 4. N° 5.

Hommes et Plantes. N° 115. 2020.

Bouby. 2014. *Agriculture dans le bassin du Rhône du Bronze final à l'Antiquité*. Thèse. Ecole des hautes Etudes en sciences sociales. 334pg.

F. Dorvault. *L'officine ou répertoire général de Pharmacie Pratique*. 1995 (vingt-troisième édition). Ed. Vigot.

P. Commelin. *Mythologie Grecque et Romaine*. 1986. Ed. France Loisirs.

Le grenadier et la grenade. Wikipédia

Nombreuses informations sur le net.

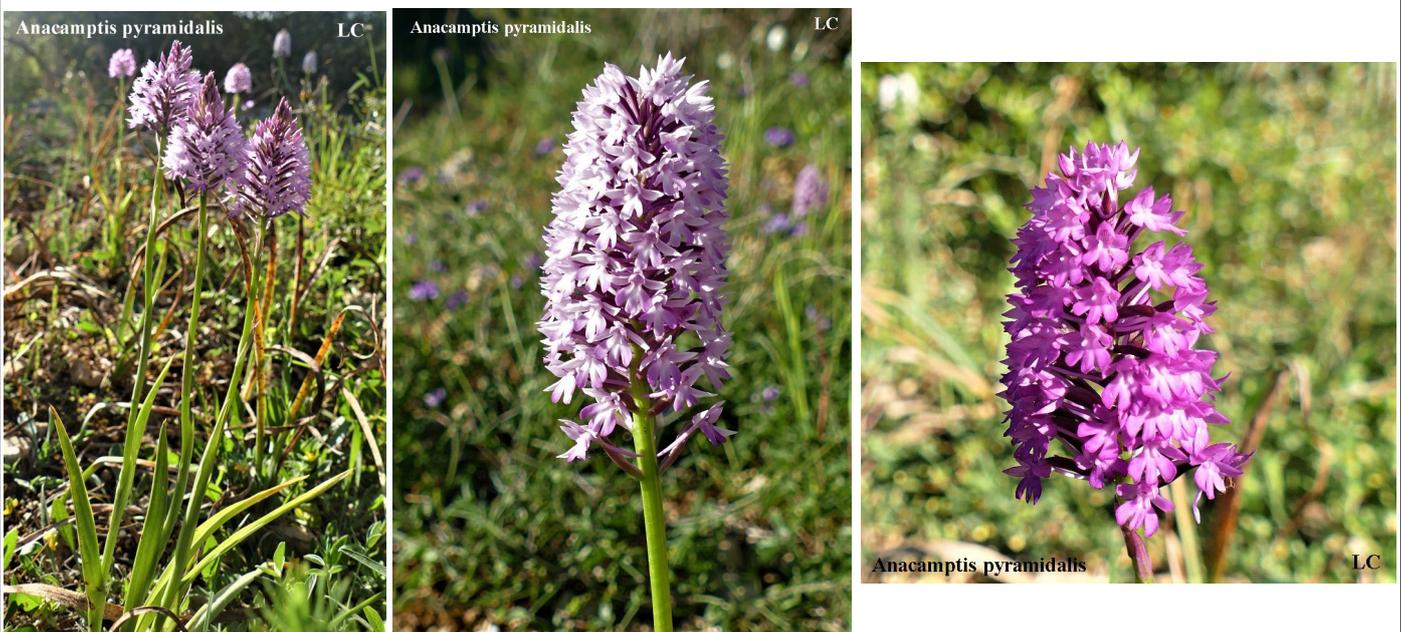
PS : la grenade a été attribuée au dix-neuvième jour du mois de brumaire du calendrier républicain correspondant au 9 novembre du calendrier grégorien.

Jean Nicot donne le nom de migrainier ou migranier (mille grains) à ce fruit. Ces noms se retrouvent pour désigner une rue (à Antibes, Marseille), des chemins (Cabris, Saint Cézaire), des places (Marseille, Mougins), des quartiers (Marseille). On trouve des restaurants « Le Migranier » à Biot, à la Garde Freinet, une société à Mougins. Il y a une école primaire ainsi qu'un EHPAD à Grimaud.

Quelques orchidées aux îles Baléares

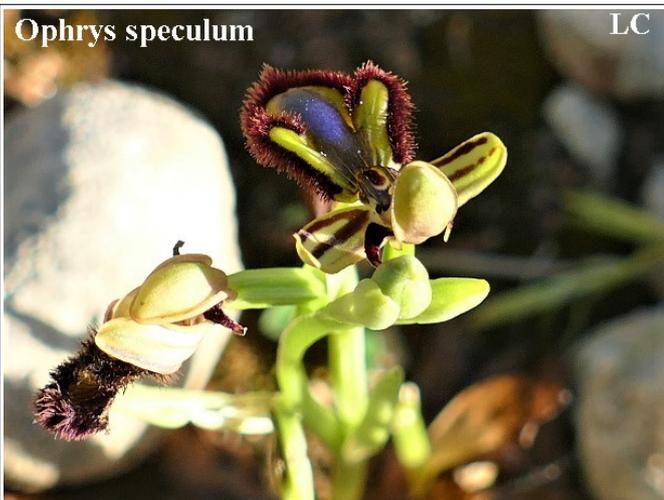
C'est en avril, dans la localité de San Luis à Minorque, une période favorable à l'herborisation. À proximité d'un hôtel se trouve une zone de garrigue et de bois encore non urbanisée où l'on a repéré quelques orchidées. Sur une surface de 200 mètres carrés environ où affleure la roche avec des ilots de lentisques térébinthes, on dénombre une quantité impressionnante de *Anacamptis pyramidalis* puis quelques exemplaires de *Serapias parviflora*, quelques *Ophrys speculum* (ophrys miroir) et un pied d'*Ophrys lutea* en fin de floraison.

L'*Anacamptis pyramidalis* (L.) Rich. est une orchidée commune que l'on rencontre sur le pourtour méditerranéen (notamment en France) jusqu'à 2000 m d'altitude sur des sols plutôt calcaires. Les feuilles de la base sont lancéolées et dressées. La tige mesure de 30 à 60 cm et porte une inflorescence généralement en forme de pyramide, composée de nombreuses fleurs. Les fleurs sont de couleur rose à rouge, mais avec une grande variabilité ; il existe une variété alba aux Baléares.



L'*Ophrys speculum* Link est présent sur le pourtour méditerranéen essentiellement sur des pelouses calcaires en exposition ensoleillée à mi ombragée. On l'appelle ophrys miroir, ophrys cilié, ophrys bécasse, miroir de vénus. C'est une petite orchidée ne dépassant pas 25 cm et portant de 2 à 8 fleurs. Grâce à son labelle bleuté marginé de cils on a pu concevoir pour la première fois le concept de pseudo-copulation en observant le comportement d'une guêpe. Cette observation a été faite au début du XXe siècle par Maurice Alexandre Pouyanne. En effet, ce labelle mime le corps d'une guêpe femelle au repos. Le mâle de l'espèce *Dasycolia ciliata* est trompé par la ressemblance et dépose à chaque passage des pollinies. C'est un leurre à la fois olfactif et visuel, d'où le terme de mimétisme pouyannien. Cette orchidée est rare en France du fait de l'absence de cet insecte pollinisateur.





LC



Ophrys lutea

LC

Un seul exemplaire d'ophrys probablement l'*Ophrys lutea* Cav. a été trouvé. Cette orchidée circumméditerranéenne de 30 cm de haut se rencontre sur des pelouses, des friches en terrain calcaire ou siliceux.

Plusieurs sujets de *Serapias parviflora* Part. ont été inventoriés. Appelé également *S. occulta* ou sérapias à petites fleurs, c'est une orchidée du pourtour méditerranéen commune notamment en France (Estérel) ne dépassant pas 25 cm. On l'observe sur des pelouses en milieu calcaire ou autre dans des zones ouvertes et ensoleillées. La plante porte de 2 à 8 petites fleurs. Le pétale est en forme de goutte et le labelle trilobé est brun-rouge.

Dans le livre cité en référence il est mentionné une trentaine d'espèces d'orchidées à Minorque dont voici une liste : *Anacamptis pyramidalis*, *A. coriophora*, *A. morio* subsp *longicornu*. *Himentoglossum robertianum*, *Orchis italica*, *Neotinea conica*, *Limodorum arbotivum*, *Ophrys fusca*, *O. speculum*, *O. lutea*, *O. apifera*, *O. tenthredinifera*, *O. balearica* (endémique), *Serapias lingua*, *S. cordigera*, *S. parviflora* et le très curieux *Serapias nurrica* à l'inflorescence globuleuse formé de nombreuses fleurs blanchâtres veinées de rose et à la gorge foncée. Pour ce dernier sérapias, cette description est sous réserve car il existe de grandes divergences avec le standard et il est possible qu'il s'agisse d'un hybride.

Serapias parviflora LC



L. CARDIN, D. HOUZÉ, D. VINOT

Référence : Plants of Menorca. Père Fraga i Arguimbau, Irene Estaun Clariso, Mireia Camas Casademont, Eva Cardona Pons - : Consell Insular de Menorca. 2014. 336p.

Défi de rame traditionnelle au port du Cros de Cagnes

L'« Amicale San-Peire » organise chaque année un défi amical ouvert à toutes les associations et entreprises qui souhaitent s'initier à la pratique de la rame traditionnelle de façon ludique.

Les équipes doivent être de 6 personnes qui rament sur un pointu aux ordres du barreur. Ces deux derniers étant mis à disposition par l'Amicale

Cette année 12 sociétaires de la SCAH se sont alignés au départ. À savoir une équipe féminine et un bateau mixte. Dans la pure tradition gauloise la compétition s'est terminée autour d'une table bien garnie.

Mieux qu'un récit voici les **impressions et ressentis des participants** :

- *3 minutes et 04 secondes c'est court, mais c'est long. On a vu les bateaux, on a vu la mer, on a ramé, perdu le rythme, retrouvé le rythme... Et c'était beau, synchrone, pas très rapide. Nous avons aimé la gentillesse du barreur, l'esprit de camaraderie, le tout. On reviendra.*
- *Même pas mal, j'y reviendrai. Magnifique défi avec un barreur très compétent et très dévoué. Merci à Yves.*
- *Une très belle expérience où l'on voit que quand on rame ensemble dans le même sens on arrive à faire de belles choses.*
- *Merci Edo de nous avoir proposé cette formidable expérience de rame traditionnelle. Nous "les coccinelles", on a adoré ramer et surtout scier !! Au départ c'était un peu le b... mais après 4 entraînements et les bons conseils de notre barreur préféré, nous sommes devenues de vraies pro et nous avons toutes ramé en cœur...*
- *Donne-moi un point d'appui et je soulèverai le monde. Ils s'y sont collé(e)s à douze avec panache.*
- *D'abord c'est la belle découverte, ensuite la griserie d'apprendre une nouvelle activité. Après, c'est la constatation de tes propres limites... mais, peu à peu, tu te prends au jeu et tu découvres le plaisir de l'effort partagé, celui de se trouver sur l'eau, de contempler le paysage maritime crossais et l'envie de te coller au défi. Le bonus : la sensation de communiquer avec tes coéquipières et avec la Méditerranée chérie. En tous cas, merci à Edo de nous avoir entraînées dans cette belle aventure. La coccinelle Gloria est aussi une edolienne.*
- *Les vents ne sauraient être favorables pour celui qui ne sait pas où il va - Sénèque. Nous, nous sommes allés vers de superbes moments d'effort, d'échange, de bonne humeur et d'amitié. Un grand merci Edo. À refaire !*
- *J'aime les sports d'équipe je me suis laissée convaincre à participer à cette compétition même si ma préparation sportive n'était pas assez performante. La belle sensation était d'être au milieu de la mer avec un sentiment de paix et de sérénité. Le jour de la compétition, j'étais enchantée par l'atmosphère de joie et de soutien qui nous a accompagnées dans ce défi qui, malgré le résultat, nous a laissés une belle énergie et le plaisir de partager des moments avec les autres.*
- *Ce fut une expérience mémorable dans une ambiance chaleureuse, bien au-delà du climat local. Nous avons eu le plaisir de gagner la dernière place.*



Impressions manuscrites recueillies à chaud peu après la compétition...

Edo MALLOGGI



Photos Christian VANHULLE

Concours d'Art Floral, Michelle BERNADAC, professeur d'Art Floral à la SCAH, et ses élèves se distinguent

Concours de Colomars

• La présidente de l'organisation du concours de Colomars, Alice Hivet, a innové et fait appel à Michelle Bernadac pour une démonstration ayant pour thème « L'École de Nice ». Ce mouvement artistique a vu le jour au milieu du XXème siècle et est beaucoup plus connu à l'étranger qu'en France.



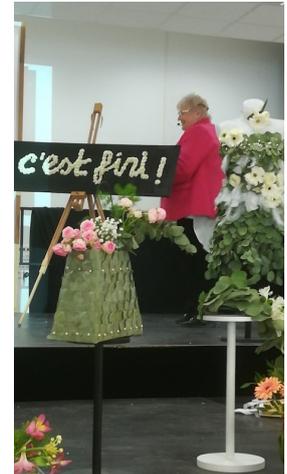
César avec une compression florale,



Yves Klein avec une composition moderne « bleue et aérienne »,



Sacha Sosno et ses oblitérations (cacher pour mieux voir),



Et un clin d'œil à Ben pour le final.

• Pour le concours floral ont été primées des élèves de Michelle Bernadac :



*Catégorie Vert de peur 3eme prix :
Madeleine Sarradell*



*Catégorie Vert de peur Mention et
Prix de la municipalité : Mireille Olive*



Prix Harmonie des couleurs : Brigitte Della Torre

Concours de Falicon



*1er prix catégorie 3 jardin mexicain :
Brigitte Bou*



*Prix Harmonie des couleurs décerné par l'artiste Agnès
Jenpin : Michelle Bernadac*

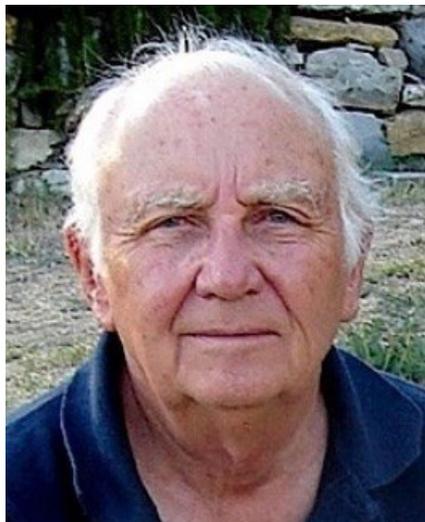
Concours de Pegli (Gènes)

3ème prix : Madeleine Sarradell



Alain Hervé, écrivain écologiste, voyageur et amoureux des palmiers

Il y a quelque temps, sur un appel téléphonique relayé par Joël Besnard, nous nous sommes rendues, Mireille et moi, dans une demeure originale sur les hauteurs de Garavan à Menton pour récupérer une donation de livres.



Nous avons été accueillies par les héritiers d'Alain Hervé, décédé en 2019, et Ghislain Nicaise, un ami proche. L'endroit nous a fascinées : à flanc de colline, difficilement accessible et disposant d'une vue magnifique sur la baie de Menton, la maison était en effet un lieu inhabituel, créatif fouillis organisé abritant une collection d'objets et d'éléments décoratifs provenant de tous les continents ainsi qu'une époustouflante bibliothèque. Nous sommes revenues avec environ 150 ouvrages liés à l'activité de notre association et déjà soigneusement triés par nos hôtes que nous remercions vivement pour cette généreuse donation.

Nous n'avions jamais entendu parler d'Alain Hervé, auteur pourtant de nombreux romans, essais et articles de journaux sur l'écologie et la protection de l'environnement entre autres et passionné de palmiers...

Avant de mettre les ouvrages en question sur les étagères de notre bibliothèque, nous avons voulu vous faire découvrir la vie extraordinaire de cet étonnant donateur. Et pour cela, quoi de mieux que d'interroger son ami

Ghislain Nicaise. Carnets en poche, en route pour l'interview.

Q : Monsieur Nicaise, dans son hommage à Alain Hervé paru le 10 juillet dans Reporterre, Thierry Jaccaud, rédacteur en chef de L'Écologiste, le dit successivement « voyageur, marin, écrivain, journaliste, jardinier, bâtisseur, amoureux de la vie, des femmes et des plantes... ». Laquelle de ces activités le définit le mieux selon vous ?

R : Alain était avant tout un écrivain, un écrivain majeur, pour moi un des meilleurs écrivains des dernières décennies mais non reconnu à sa juste valeur, même si en octobre 2019 un hommage lui a été rendu au ministère de la Transition Écologique. Il était un fabricant de mots : il inventait le vocabulaire essentiel à l'expression de sa pensée. Parmi ses meilleurs écrits, il faut lire *Robinson* (Lattès, 1986), une nouvelle version du mythe, mais sans Vendredi et *Le Conquérant* (Lattès, 1986), réflexion sur le pouvoir, dont la trame suit l'ordre des scènes de la tapisserie de Bayeux. Il était de son métier journaliste, chroniqueur dans des journaux ou revues dont Géo ou le Monde. Dans les années soixante-dix, il lance le mensuel *le Sauvage* qui s'intéresse à l'écologie et développe déjà des thèmes comme la pollution, la croissance à tout prix, « l'utopie technicienne ». Toutes ses chroniques écrites pour Le Sauvage version papier ont été publiées sous le titre *L'Homme sauvage* (Stock, 1979). Une grande partie de ce qui a été publié par la suite sur internet est toujours consultable à l'adresse : www.lesauvage.org.

Q : et le voyageur ?

R : Alain est né à Granville en 1932. Il y partageait une maison avec d'autres membres de sa famille, ainsi qu'un pied à terre sur l'île de Chausey où il revenait souvent. De là, de Chausey, est née sa passion pour les îles et ses envies de voyages. Au début des années soixante-dix, il part donc pour un voyage autour du monde avec son épouse et son cousin, sur un bateau qu'ils ont eux-mêmes construit. Ce voyage-ci durera 3 ans. Il sera suivi de bien d'autres à la recherche de paysages paradisiaques tels que ceux connus, enfant, sur les îles Chausey.

Q : Alain Hervé a fondé l'association « Fous de palmiers » en 1989. Pourquoi les palmiers ?

R : C'est probablement de son voyage autour du monde qu'est venu le « choc » des palmiers. Alain n'a jamais été un spécialiste de palmiers comme peut l'être un botaniste, mais il appréciait leur côté esthétique et leur lien avec les Tropiques. Il accumulait les anecdotes d'ethnobotanique à leur sujet. Il n'aimait pas l'administration, mais a assuré la gestion de l'association pendant les premières années, puis il en est resté le personnage central, l'aimant qui attirait tout le monde.

Q : La maison de Menton où vous nous avez reçues est-elle à l'image de son propriétaire ?

R : Effectivement. Alain était aussi un bâtisseur et un décorateur. Il était un bon bricoleur, peut-être grâce à son expérience de constructeur de bateau. Il était d'une assez grande force physique et savait diriger les artisans quand il ne faisait pas les travaux lui-même. A Paris, et sur la Côte, à Hyères, à cap d'Ail, il a transformé des lieux d'habitation. Il a créé la maison de Menton à partir d'une cabane de berger, y a intégré des objets rassemblés au cours de ses voyages ou découverts dans des brocantes, a planté le jardin foisonnant qui l'entoure et créé le petit amphithéâtre face à la mer où se sont tenues des soirées musicales.

Alain était un esthète, intelligent et curieux de tout, doté d'une grande capacité de création et de l'envie de faire de belles choses. C'était mon meilleur ami, un homme exceptionnel, même s'il n'était pas toujours d'un abord facile, un peu « sauvage » en somme !



Annie MILLER, Mireille BOURRAIN
Photos Ghislain NICAISE

Bibliographie :

Au Vent d'Aventure : Relation d'un voyage à la voile de trois ans à travers l'Atlantique et le Pacifique, éditions Arthaud, (1969), réédition Editions Maritimes et d'Outre-Mer, (1975).

L'Homme Sauvage, éditions Stock, (1979).

Robinson, éditions Jean Claude Lattès, (1985).

Le Conquérant, éditions Jean Claude Lattès, (1986).

Merci la Terre, Epitomé de l'écologie, éditions Jean Claude Lattès, (1990).

La Proximité Folle du Paradis, Chroniques de voyages, éditions Actes Sud, collection Terre d'Aventure, (1991).

L'Abécédaire de l'Ange, avec des dessins de Daniel Maja, publié par les éditions Octavo, (1994), deuxième édition, (1995).

La Passion des Palmiers, éditions Rom à Nice, (1995).

Album *Chausey, imago mundi*, Chroniques des îles Chausey, avec des reproductions des tableaux et dessins d'Yves de Saint Front, éditions Octavo, (1996) réédition en poche du texte seul en 2003, éditions Octavo.

Le Mont Saint Michel au-delà du Temps, avec des aquarelles de Jean Lou Eve, éditions Aquarelle (1997) réédition en poche du texte seul en 2003, éditions Octavo.

Le Palmier, éditions Actes Sud, dans la collection « Le nom de l'arbre », (1999).

La très merveilleuse et insolente Vie de Pulcinella à Venise, éditions Octavo (2003).

Fous de plantes, éditions Belin (2009).

Site Internet : <http://www.alain-herve.com>

Citation tirée de *La Passion des palmiers* :

N'allez pas croire que le sujet du palmier soit restreint, toc, futile. Il n'y a pas plus grave. J'en parle avec liberté, irrespect, passion. Je projette sur eux mes interrogations, mes capacités humaines d'observation et d'éloge. Partie du tout, le palmier permet, et par une voie qui semble aisée, d'accéder au tout. Voilà pourquoi je milite pour partager ma passion. Le palmier est ancien, quelque cinquante millions d'années, sa mémoire participe encore à celle des débuts de la vie. Il se tient à part, même lorsqu'il prolifère. Il a vocation à l'élévation. Il est lent. Il médite. Il tient commerce de beauté. Que peut un être vivant nous donner de plus, je vous le demande ?

Visites de printemps

Archives municipales de Nice, 14 avril



[Lire sur le site l'article](#) de Christian VANHULLE ...

Fondation Cab à Saint Paul de Vence, 27 avril



[Lire sur le site l'article](#) d'Annie MILLER...

Diacosmie, 10 mai



[Lire sur le site l'article](#) de Christian VANHULLE ...

Château de La Napoule et ses jardins remarquables, 16 mai



[Lire sur le site l'article](#) de Mireille BOURRAIN ...

Bourse aux Plantes, 19 avril



La SCAH il y a 83 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait de L'Éclaireur Agricole et Horticole,
organe officiel de la SCAH de Nice, du 1^{er} juin 1933

La guerre est déclarée !

La guerre est déclarée ! Il ne s'agit pas d'une guerre entre peuples, mais, ce qui est pire, hélas !, entre citoyens d'un même pays.

Le Midi, sous la bannière de la C.G.V., a déclaré la guerre à l'Algérie, sous le prétexte que notre colonie récolte et vend en France, des produits agricoles que la Métropole possède déjà : vin, huile d'olive, olives, primeurs, fruits, etc.

Or, il paraît que nos colonies et nos pays de protectorat, peuplés de bons Français qui honorent le pays, ont bien le droit de produire, mais n'ont pas celui de venir concurrencer la Métropole, sur ses propres marchés et probablement même sur les marchés extérieurs.

Cette thèse peut être soutenue, mais également être combattue.

C'est ce que ne manquent pas de faire actuellement, avec une véritable furie, Méridionaux et Algériens qui distribuent avec largesse, injures et calomnies véritablement indignes et, dans tous les cas, profondément regrettables.

Mais Jean-Pierre, qui est modeste et simple paysan, à l'esprit terre à terre – c'est le cas de le dire – se demande ce qui pourrait être conseillé aux colons algériens, tunisiens et marocains - pour ne parler que de nos Africains du Nord – afin d'éteindre l'incendie qui menace le pays tout entier.

Quelle est donc la culture que ces braves gens qui luttent pour le bon renom de la France, pourraient bien entreprendre ?

Je ne crois pas que nos farouches anti-Africains aient quelque panacée à proposer à leurs collègues d'au-delà de la Méditerranée.

Et alors, si la Métropole et ses Colonies doivent continuer à se combattre, se déchirer, s'entretuer, ne vaudrait-il pas mieux ne plus avoir de colonies ?

C'est la solution pratique qui me paraît devoir résulter de cette guerre scandaleuse, sans merci, qui a déjà trop duré.

Les agriculteurs métropolitains n'auront plus alors devant eux que ceux des pays étrangers, et ce sera suffisant pour les entretenir en forme de combativité.

Mais pourquoi n'avoir pas prévu les effets de l'intransigeance et de l'égoïsme, avant d'arroser si abondamment de sang français ces terres lointaines, sur lesquelles on a appelé à grand renfort de réclames et de promesses, ces colons français, aujourd'hui honnis et que l'on ne veut même plus reconnaître comme enfants de France ?

JEAN-PIERRE

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Pierre VASSEUR
ISSN : 2257-9265

Téléphone : 04 93 86 58 44
Courriel : scah.nice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

Sur notre site scah-nice.fr

Sur notre page **Facebook**

Et aussi scanicehistorique.free.fr

Accueil au Palais de l'Agriculture

Chaque mercredi en juillet : 15h-18h

Août : fermé

Mercredis & jeudis en septembre : 15h-18h

Événement hivernal

2ème édition, samedi 2 décembre 2023,
salon

" Livres aux Jardins "

10h-18h au Palais de l'Agriculture.

Rencontre avec des auteurs, conférences
et tables rondes.

Puis cocktail avec auteurs et intervenants.



Entrée libre, ouvert à tout public.

Remises

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

Jardineries : Gamm Vert, Jardiland, Pessicart,
Prosperi, Truffaut-Petruccioli,
Maison Gallo.

Coopératives Agricoles : Nice, Carros,
St Laurent du Var.

Arrodel-Delattre St Isidore, Gourmet Prestige
MIN box 33

In memoriam (III)

Au pied des monts voici ma colline abritée,
Mes figuiers, ma maison,
Le vallon toujours vert et la mer argentée
Qui m'ouvre l'horizon.

Pour la première fois sur cette heureuse plage,
Le cœur tout éperdu,
Quand j'abordai, c'était après un grand naufrage,
Où j'avais tout perdu.

Déjà, depuis ce temps de deuil et de détresse,
J'ai vu bien des saisons
Courir sur ces coteaux que la brise caresse,
Et parer leurs buissons.

Si rien n'a refléuri, ni le présent sans charmes,
Ni l'avenir brisé,
Du moins mon pauvre cœur, fatigué de mes larmes,
Mon cœur s'est apaisé ;

Et je puis, sous ce ciel que l'oranger parfume
Et qui sourit toujours,
Rêver aux temps aimés, et voir sans amertume
Naître et mourir les jours.

Louise ACKERMANN 1813-1890

Nice, 19 mai 1852

Biennale 2024 des Artistes de la SCAH

Dates à retenir

- 25 octobre - 22 novembre 2023 : inscriptions.
- 13 - 14 décembre 2023 : dépôt des œuvres.
- 3 janvier 2024 : exposition dans les salles des œuvres avec les Artistes !

Contact & organisation : Jacques MUNOS.

Tél : 06 98 55 07 84 ou Courriel : jj.munos@orange.fr

Journées Européennes

du Patrimoine au Palais de l'Agriculture

autour des Thèmes « *Patrimoine vivant* » et « *Patrimoine du sport* »

et Portes Ouvertes de la SCAH

Elles se dérouleront les samedi 16 et dimanche 17 septembre de
10 h à 17 h.

Elles se concluront le dimanche à 18 h 00 par une conférence puis
par un buffet alimenté par nos sociétaires.