

AUTOMNE 2023

Bulletin N° 82



Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les Alpes-Maritimes ont la banane	P 2 à 4
Mon bananier niçois	P 4
Une fleur méconnue, Torenia fournieri	P 5
Une nouvelle cochenille est arrivée en France	P 6 à 7
La passion des Tillandsia	P 8 à 10
Visites de fin de printemps	P 10
C'est la rentrée, venez découvrir nos nouveautés	P 11 à 12
Balade en Tarn et Garonne	P 13 à 14
Stage Botanique, juin 2023	P 14
La SCAH il y a 93 ans	P 15
Dans mon jardin, poème	P 16
Biennale 2024	P 16
Journées du Patrimoine et Portes ouvertes	P 16
Livres aux jardins	P 16

Chers adhérentes, chers adhérents,

J'évoquais le changement climatique à venir dans mon édito du printemps dernier. Malheureusement, nos jardins, nos plantes et nous-mêmes en avons subi les effets délétères une fois de plus cette année agricole 2022/2023.

Vous avez, comme moi, été atterrés de voir trop de plantes petites et grandes, trop d'arbustes, trop d'arbres dépérir petit à petit autour de vous. On ne peut plus évoquer le changement climatique comme une éventualité mais comme une réalité à laquelle il faut faire face.

Notre association est bien placée pour vous aider à anticiper les effets de ce changement. Aussi, que ce soit dans les cours, ou les sorties que nous ferons, l'adaptation au changement climatique ne pourra pas être ignorée. Notre bibliothèque vous propose des livres et des revues sur les conséquences pratiques du changement climatique comme la gestion de l'eau, les jardins secs, etc.

Cet automne, une de nos conférences traitera des arbres dans les villes de demain. Le salon « livres aux jardins » qui se tiendra le 2 décembre évoquera le sujet lui aussi.

Bref, je sais, vous pouvez être fiers de savoir que votre association la SCAH, participe à la hauteur de ses moyens, au défi qui nous attend toutes et tous.

Je vous souhaite un bel automne à l'occasion duquel la SCAH, non seulement répondra à vos attentes mais aussi, pourra compter sur vous à l'occasion.

Le président, Pierre VASSEUR

La botanique au verger

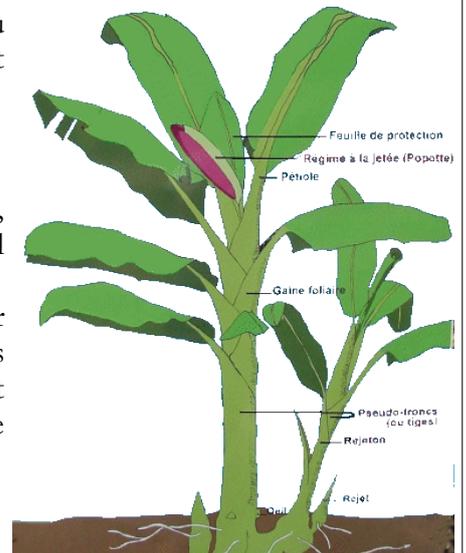
Les Alpes-Maritimes ont la banane ! Ou quand *Musa* muse du côté de Nice

Quelle idée de faire un article sur la culture de la banane ! C'est que, du réchauffement climatique à la découverte de nouvelles espèces, il devient possible d'en cultiver et surtout d'en manger à Nice et sa région.

Quelques éléments sur le bananier, famille des *Musaceae*.

Musa, de son nom de genre, est une plante passionnante. Tout d'abord, c'est une Monocotylédone, c'est-à-dire que sa graine n'a qu'un seul cotylédon.

Ensuite, ce n'est pas un arbre, mais une herbe ! Certes, elle peut devenir grande, plusieurs mètres, et c'est la seconde « herbe » la plus grande après les bambous. En fait, elle n'a pas de tronc. Le pseudo tronc, ou stipe, est formé par l'emboîtement successif de la base du pétiole de chaque feuille ou du moins d'une gaine foliaire de chaque feuille.

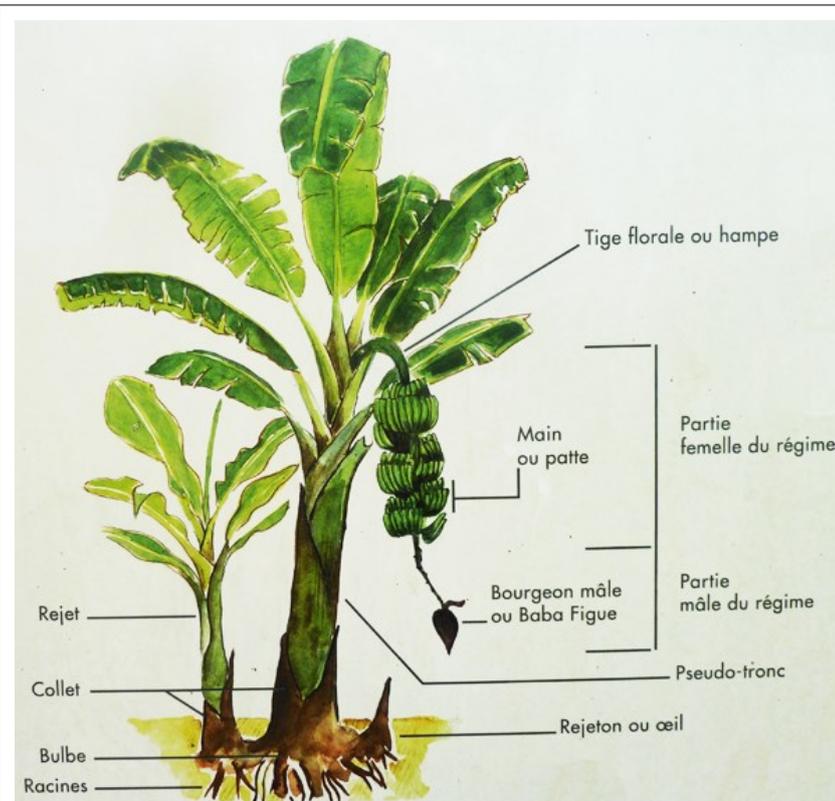


Mais alors, où est leur vraie tige ? Elle est souterraine et elle ressemble à un gros bulbe. Mais c'est plutôt un rhizome.

Arrivons enfin au plus spectaculaire, l'inflorescence (ensemble de fleurs). Lorsque le palmier a développé 25 à 30 feuilles, le bulbe souterrain envoie une tige qui monte entre les feuilles et va former l'inflorescence. Celle-ci retombe souvent sur le côté, c'est ce que l'on appelle un « régime ». Comme le bananier n'a qu'un seul apex, ou bourgeon terminal, lorsque la floraison et le mûrissement sont terminés, la pseudo tige meurt, il faut donc la couper. Bien heureusement, le « bulbe » souterrain a déjà préparé la relève en formant plusieurs nouveaux bulbes (il faut en choisir 2 ou 3 dans les plus beaux, déjà enracinés). Le bananier cultivé se reproduit donc par multiplication végétative.

Mais, et le « régime », cette inflorescence si particulière ?





Sa structuration est singulière : les fleurs femelles sont séparées des mâles, c'est donc une plante monoïque, comme la courge par exemple (le Kiwi est dioïque puisque les sexes sont séparés sur des plantes différentes).

Sur le régime courbé vers le bas, les premières fleurs sont femelles, groupées en plusieurs étages, des « mains ». Ce sont elles qui donneront les bananes éventuellement



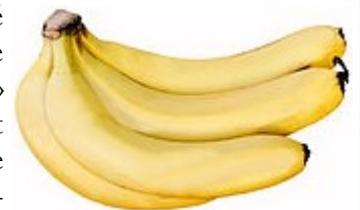
comestibles... mais sans fécondation. L'ovaire se développe sans pollinisation : c'est la parthénogénèse, très utilisée pour la production de banane fruit puisqu'il n'y a pas de graine.

L'extrémité du régime contient les fleurs mâles, emballées, cet ensemble est appelé la popotte ou la baba figue. Tout à fait comestible, en salade ou dans des plats chauds.

Origine et évolution des bananiers.

Le bananier est originaire de l'Asie du Sud-Est et on le trouve de l'Inde à la Polynésie. Sa diversification semble s'être faite en Malaisie et Indonésie ; c'est dire que ces plantes nécessitent chaleur (quoique certains résistent à -15°C) et eau (problème pour notre région). Il a été domestiqué il y a environ 8000 ans et il a été disséminé par les migrations et les voies commerciales : vers l'Afrique de l'Ouest il y a au moins 2500 ans. À partir des Canaries, il a été importé en Amérique centrale puis du sud vers les années 1500. Ce sont actuellement quelques dizaines d'espèces mais plus de 1000 variétés. Les espèces sauvages sont fertiles, forment des graines, ce qui rend les bananes peu comestibles. L'hybridation entre *Musa acuminata* et *Musa balbisiana* (présente au jardin Val Rahmeh de Menton) et la sélection de la parthénocarpié a donné les nombreux « cultivars » à banane comestible de par le monde. Malgré de très nombreuses variétés, c'est la variété Cavendish qui fournit 97% du marché international (la banane est la 4ème culture vivrière du monde après le riz, le blé, le maïs). Cette « domination Cavendish » n'est pas sans poser problème sur l'existence même d'autres variétés, pourtant largement utilisées dans leurs pays producteurs. De plus, une infection spécifique pourrait réduire à néant la filière Cavendish, ce qui a été le cas avec la variété Gros-Michel, atteinte par le *Fusarium oxysporum* à Panama.

Mais la biodiversité spécifique et variétale est grande chez les bananiers : feuilles et fruits sont largement utilisés dans les pays producteurs, que ce soit pour l'aliment du bétail, la cuisine (banane plantain), la fabrication de textile, de plats, de bière, etc...



Et le bananier cultivable, en pleine terre dans les Alpes-Maritimes ?

Il s'agit d'un hybride himalayen, *Musa Helen* hybride, qui résiste à -10°C et qui permet d'obtenir des bananes « dessert » excellentes. Notre ami Jean-Noël Perin en est à plusieurs consommations pour un bananier en pleine ville de Nice (voir ci-après).

Pour assurer à votre bananier un bon développement, quelques conseils.

Dans une terre drainante, creusez un bon trou (au moins 50 cm de profondeur sur 1m de côté) que vous remplirez d'un mélange, lui aussi drainant, avec du sable par exemple (pas de pierre), un mélange de votre terre de jardin et de fumier composté. Même chose en pot mais, comme le bananier fait des rejets, il faut un pot de grande contenance. La pleine terre est préférable. Installez-le au printemps. L'exposition est au soleil, la mi-ombre peut convenir mais bien exposé, car il lui faut de la chaleur pour fructifier (25°C est une bonne moyenne). Le problème est l'eau : il en est gourmand, ses grandes feuilles sont une grande surface d'évaporation. Si on gère bien ses eaux ménagères, on peut s'en tirer, mais le sol doit rester humide régulièrement de mars à octobre (il supporte mal la sécheresse et le pouvoir de succion de ses racines est moyen). Pendant cette période, apportez-lui de temps en temps de l'engrais organique enrichi en potassium (Patenkali par exemple). Évitez toute situation trop ventée. En effet, ses grandes feuilles prennent le vent et peuvent se déchirer. Or, des feuilles en bon état sont importantes pour espérer avoir une fructification. En attendant de déguster vos propres bananes, allez dans le Var où il existe une [grande bananeraie](#) et découvrez un [article belge excellent](#).

Joël BESNARD

Mon bananier niçois

Nous sommes en mai 2020, en plein confinement. En contemplant le paysage depuis ma terrasse panoramique, je m'évade dans des pensées d'exotisme en rêvant d'avoir un bananier dans le jardin et, cerise sur le gâteau, je me vois aussi manger des bananes.

Du rêve à la réalité, je contacte la maison du bananier (installée à Couëron en Loire-Atlantique) et me fait livrer un joli pied de bananier d'1m20, un hybride de l'espèce *Musa himalayen*, une amélioration de l'espèce *Dajiao*, connue pour sa fructification intense et sa rusticité.

Ses jolies bractées de fleurs jaune intense et pourpre, contrastent avec son tronc coriace, épais, et vert clair.

Planté directement en terre, exposition sud / sud-est, avec un mélange bien drainant composé de billes d'argiles et riche (mélange terreau à gazon et terre), dans un trou profond de 60 cm, il atteint maintenant sa taille adulte de 3 mètres avec de nombreuses repousses autour.

Pour l'entretien et une croissance optimale, un bon arrosage au pied 1 fois tous les 10 jours et, surtout, un arrosage sur les feuilles afin de recréer les conditions de son environnement naturel. En complément, pour une belle fructification, un engrais complet (pas mal d'azote mais surtout renforcé en potassium, par du Patenkali par exemple) est nécessaire au printemps et au début de l'automne.

J'ai été très intrigué par sa première floraison en novembre dernier, avec l'apparition de bractées de fleurs se fermant progressivement pour former les fruits.

Une fois la floraison terminée et l'apparition des fruits, en mars 2023, les bananes ont continué à légèrement grossir, mais ce n'est qu'après la coupe de la fleur terminale (le bout va noircir et cicatriser), que l'on appelle popotte aux Antilles, délicieuse avec sa saveur très douce, que les bananes vont terminer leur maturation.

Les bananes ne mûrissent pas sur le pied : une fois cueillies, il faut les mettre dans un sac en papier avec des pommes pendant 2 à 5 jours, puis elles sont prêtes à être consommées. Un vrai régal : parfum intense de bananes, saveur douce et sucrée avec un consistance ferme.

Ce n'est plus un rêve : dans notre région niçoise, oui, on peut manger les bananes de son jardin.



Jean Noël PERIN

Une fleur méconnue *Torenia fournieri*

Peu d'amateurs de fleurs et de jardiniers connaissent cette plante. *Torenia fournieri* Linden ex E. Fourn. est une herbacée vivace au port compact, buissonnant, légèrement évasé et ne dépassant pas 50 cm de haut. Les feuilles de 2 sur 5 cm sont vertes, simples et opposées, devenant rougeâtres en fin d'automne. Le limbe oblong, légèrement denté sur les bords, est glabre. Les tiges souples, quadrangulaires sont ramifiées et glabrescentes. Les fleurs généralement bicolores, hermaphrodites sont disposées en racèmes terminaux. Les bractées linéaires, pédicellées ont un aspect velouté. Les sépales ellipsoïdaux à 5 lobes triangulaires sont verts ou violacés. La corolle velue, en forme de trompette de couleur violet plus ou moins soutenu et à gorge interne plus claire, mesure de 2,5 à 5 cm. La lèvre inférieure à 3 lobes est ornée au centre d'une tache jaune. La lèvre supérieure est à 2 lobes et protège 2 étamines qui se rejoignent au niveau des anthères. Le fruit est une capsule à 4 valves contenant de nombreuses petites graines jaunes.



Originnaire du Vietnam et du sud de la Chine (de 0 à 1500 m d'altitude), *Torenia fournieri* a été dédié au pasteur suédois Olaf Toren (1718-1753) et à Eugène Pierre Nicolas Fournier (1834-1884). Le genre *Torenia* comporte de 40 à 50 espèces selon les botanistes. On les trouve pour la plupart en Asie tropicale (Cambodge, Thaïlande, Vietnam) et en Chine (Fujian, Yunnan, Guandong, Guangsi, Zhejiang), mais également en Afrique de l'Est et à Madagascar. On peut citer *T. asiatica*, *T. flava*, *T. benthamiana*, *T. thouarsii*. Longtemps classé dans la famille des Scrophulariaceae, le genre est maintenant placé dans la famille des Linderniaceae ; ceci est dû à l'éclatement de la grande famille des Scrophulariaceae en fonction de résultats récents obtenus en biologie moléculaire (étude de l'ADN).

Torenia fournieri constitue un modèle scientifique en cytogénétique. En effet, le sac embryonnaire est très visible, ce qui permet de visualiser facilement le mouvement des chromosomes et de leur centromère. Cultivé en « culture in vitro » pour différentes études *T. fournieri* a fait l'objet de transformation génétique par *Agrobacterium tumefaciens* et *A. rhizogenes* afin d'obtenir des coloris et des formes nouveaux ainsi qu'une plus grande longévité de floraison. On a également produit des plantes tétraploïdes (doublement du nombre de chromosomes).

Du point de vue horticole, *Torenia fournieri* et surtout ses hybrides - notamment avec *T. concolor* Lind. (*Torenia × hybrida*) - est très appréciée aux USA, Canada, Japon et en Australie. De nombreux cultivars tels que Alba, Blue Panda, Compacta, Duchess deep blue, Pink Panda, Summer Wave Amethyst, Blue Wing, etc. sont disponibles. Bien que pérenne, il est utilisé en annuelle pour décorer des rocailles, des massifs en situation ensoleillée mais aussi ombragée ainsi qu'en jardinière et en potée fleurie, suspendue ou non.

La plante demande un sol fertile, enrichi en humus et bien drainé. Le semis peut se faire au début du printemps en situation protégée (sous serre en terrine) ou directement dès que le risque de gelée a disparu, la première solution permettant plus de souplesse. Il faut compter une douzaine de semaine pour voir la première fleur. Il est recommandé de faire des pincements pour améliorer la ramification et de supprimer les fleurs fanées afin de favoriser la floraison.

Malgré la sensibilité à l'oïdium (le blanc) et aux aleurodes, *T. fournieri* grâce à des pratiques culturales appropriées demeure une plante facile à cultiver et très intéressante pour les jardins de par son port, ses coloris et sa longue durée de floraison.

Une nouvelle cochenille est arrivée en France

C'est grâce à l'observation de symptômes de jaunissement généralisé sur des pins parasols (*Pinus pinea*) situés dans la région de St Tropez que l'on a repéré et identifié en 2021 des colonies de cette cochenille sur les jeunes rameaux et les aiguilles. Elle a été l'objet de nombreux articles et reportages dans les médias.



Il s'agit de la cochenille tortue du pin (*Toumeyella parvicornis* Cockrell), Hémiptère, Coccidé, autrefois Lécanine). Décrite en 1897 en Floride, elle est présente aux USA et au Canada (notamment sur le pin gris *P banksiana*) ; par la suite la cochenille est arrivée au Mexique, en Amérique centrale et aux Caraïbes. On l'a identifiée en Italie en 2014 où elle provoque de sérieux problèmes sur les pins parasols (pin pignon), nécessitant l'abatage de nombreux arbres dans la région de Rome puis de Naples et plus récemment dans la région des Pouilles.



Cet insecte est piqueur-suceur et se nourrit de la sève de l'arbre, entraînant un écoulement abondant de miellat avec installation de fumagine et donc une réduction de la photosynthèse. La ponction répétée et importante par le nombre considérable d'individus (larves et adultes) affaiblit l'arbre. Cela se traduit par un jaunissement des aiguilles, puis la mort des tiges. Il en résulte un dépérissement des rameaux jusqu'à la mort de l'arbre surtout chez de jeunes sujets.

La femelle adulte, de forme ovale, mesure de 3,5-5 mm de long et 3-4 mm de large. Le corps est bombé avec une carapace (bouclier) brun-rouge ponctuée de noir, d'où le surnom de cochenille tortue. Sur les aiguilles, le corps est allongé et verdâtre. Elle pond 500 œufs en plusieurs jours et il y a de 3 à 4

génération dans l'année. Le mâle adulte est ailé et mesure 1,5 mm de long. Le corps est brun avec des ponctuations blanchâtres. Il ne vit que deux jours. Les œufs rosâtres sont petits et ovoïdes. Le premier stade larvaire est la phase mobile. En conséquence, la larve est facilement transportée par le vent ou les animaux et permet ainsi de se propager aux arbres voisins.

L'insecte hiverne sous forme de femelles fécondées. Dès le printemps, avec la reprise de la croissance de l'arbre, la cochenille termine son développement.

Cette cochenille parasite non seulement le pin parasol mais aussi d'autres pins comme le pin maritime, le pin noir, le pin sylvestre ; le pin d'Alep ne semble pas être contaminé pour l'instant. Enfin, d'autres pins sont sensibles : *Pinus australis*, *Pinus banksiana*, *P. caribaeae var. bahamensis*, *P. contorta*, *P. echinata*, *P. elliotii*, *P. glabra*, *P. mungo*, *P. palustris*, *P. taeda*, *P. virginiana*. Il est fort probable que d'autres confères soient sensibles.

Devant l'importance de l'impact sur les forêts de pin de la région PACA et au vu de ce qui se passe en Italie, un arrêté a été pris le 11 mars 2022 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation visant à interdire sa propagation. Le 6 juin 2023, un arrêté préfectoral a été promulgué concernant la délimitation de la zone contaminée (huit communes déjà infestées) avec un certain nombre d'obligations relatives aux modalités d'abattages et de destructions des arbres touchés (broyage, brûlage) et l'interdiction de transport des déchets et des pins (pépinières) en dehors de cette zone. Enfin, une déclaration obligatoire doit être faite en cas de nouvelle découverte du parasite (voir les communes concernées, Fredon).

Une liste de produits de traitement autorisés a été établie. Les produits naturels à employer sont : maltodextrine, huile essentielle d'orange douce, huile de colza, huile de paraffine, huile de colza + pyrèthrine, azadirachtine A (polyvalent). Les produits de synthèse autorisés sont spyrotétramate (rémanence 5 semaines), pyriproxifène (agit par contact en stoppant la mue de la larve en adulte), tau-fluvalinate (mais élimine les auxiliaires).

Les insectes auxiliaires tels que la coccinelle (*Exochomus quadripustulata*) et le chrysope (*C. lucasina*, *C. carnea*) peuvent aider à réduire l'impact de ce parasite. Certains micro-hyménoptères sont également efficaces. Enfin, il y a lieu de faire attention lors d'achat de pin en pépinières ou lors de foire, sachant que beaucoup de plantes proviennent d'Italie.

On peut espérer qu'une lutte intégrée soit efficace contre ce nouveau parasite. Cependant, l'avenir proche sera sombre, car la densité de ces conifères est particulièrement forte d'autant que, certains, comme le pin parasol, est utilisé en ornementation (topiaire, alignement). Il ne faut pas négliger non plus les massifs forestiers riches en pins de la région PACA. Le problème est ardu en zone urbanisée pour des raisons sanitaires.

En effet, les traitements par pulvérisation agissent par asphyxie et demandent des engins performants étant donné la hauteur et le volume des arbres. Il serait préférable d'utiliser des produits dit, systémiques. Ils sont absorbés par la plante (racines) et véhiculés par la sève dans la totalité de celle-ci, sève dont se nourrit la cochenille.

Loïc CARDIN

NB : De prime abord ces symptômes peuvent être confondus avec ceux occasionnés par des champignons : le sphaeropsis des pins (*Diplodia sabiniae*) et *Thyriopsis halepensis*.

PS : On dénombre 8500 espèces réparties en 33 familles. Insectes piqueurs-suceurs, certaines cochenilles peuvent transmettre des maladies bactériennes ou virales. Par exemple, la cochenille *Parthenolecanium corni* Bouché est vectrice de l'enroulement d'origine virale de la vigne.

Références : Antonio P. Garonna. 2015. First report of *Toumeyella parvicornis* in Europe (Hemiptera, Coccidae) zootaxa. 3949. 1. 9. Magnolia Press.

<http://ephytia.inra.fr/>

Chapin E. et al. 2022. La cochenille tortue du pin signalée sur le territoire français. Phytoma n°752. 9-12.

La Passion des Tillandsia

Il était une fois ...

Les passions commencent un jour, celle des Tillandsia m'a rejoint en 2016 et accapare quelques heures de mes loisirs, surtout durant cette période de sécheresse. Je possède plusieurs centaines de filles de l'air, sans en connaître le nombre exact.



Certaines meurent, d'autres naissent mais si je compte mes murs végétaux, je peux parler de plusieurs milliers.



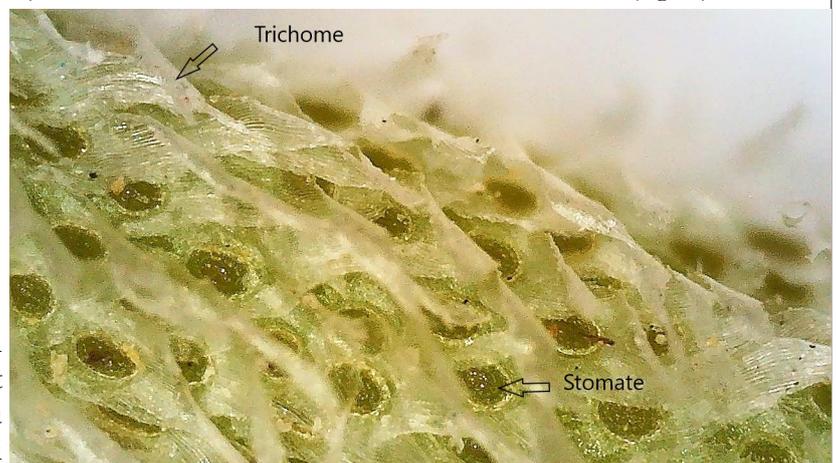
Tout d'abord, vous allez penser que j'introduis une faute en oubliant de mettre un « s » à *Tillandsia* quand ils sont plusieurs ; la sémantique veut que *Tillandsia* s'écrive avec une majuscule, en italique et ne prenne pas de « s » au pluriel.

Les *Tillandsia* sont des végétaux épiphytes originaires d'Amérique ; ils font partie de la famille des Broméliacées, au même titre que les ananas. Ils sont plus connus sous le nom de « fille de l'air ».

Il existe plus de 700 variétés de *Tillandsia* sans compter les hybrides, croisements faits en serre destinés à obtenir des plantes regroupant les meilleures caractéristiques.

Les épiphytes sont des organismes qui utilisent une autre plante comme support sans en prélever la sève comme le gui par exemple ; ce ne sont pas des parasites, leurs racines n'ont pas pour but de s'alimenter mais de s'accrocher pour résister au vent. Nous les retrouvons aussi sur les rochers (saxicole), les fils électriques, enfin tout support apportant les conditions idéales pour leur croissance.

Contrairement aux plantes dont les racines puisent les nutriments dans le sol, les *Tillandsia* suivent les règles suivantes : dans la nature, les *Tillandsia* ne s'alimentent qu'avec l'eau de pluie, qui renferme les éléments nutritifs (pollution, gaz, ruissellements sur les branches d'arbres, fientes d'oiseaux ou d'insectes). Ces plantes sont considérées comme dépolluantes, notamment lorsqu'elles sont conservées en intérieur. Elles se nourrissent par leurs feuilles couvertes de petites écailles appelées stomates. Ce sont des « pores » à la surface de la feuille, qui permettent les échanges gazeux entre la plante et l'atmosphère. Le contrôle de l'ouverture des pores stomatiques régule la perte et l'absorption d'eau de la plante ainsi que du dioxyde de carbone pour la photosynthèse. Un pore stomatique est constitué d'une paire de cellules de garde en forme de haricot, directement opposées ; en fonction des éléments climatiques, ces cellules se déforment, provoquant la fermeture (fig 1) ou l'ouverture du pore (fig. 2). Des trichomes viennent coiffer les stomates (fig. 3), ce sont



eux que l'on peut observer lorsque l'on regarde les feuilles de *Tillandsia* ; l'aspect duveteux montre la concentration plus ou moins dense des trichomes, répondant ainsi aux conditions climatiques tel que le soleil, le vent, ... Plus la plante est argentée, plus elle résistera au soleil et à la sécheresse ; plus la plante est verte, plus elle aura besoin d'eau et d'ombre.

La floraison est intense en fin d'hiver et au printemps et dépend de la variété. Les fleurs sont petites, mais certaines diffusent un parfum agréable. La plante ne fleurit qu'une seule fois dans sa vie (monocarpie) et son



mode de reproduction se fait par graines ou par rejets. La fleur produit un fruit ou capsule qui, une fois mûr, s'ouvre, laissant s'envoler au gré du vent une multitude de petits parachutes filandreux, telle une fleur de pissenlit. L'obstacle quelconque rencontré sert de support à une plante qui demandera en moyenne une dizaine d'années pour atteindre la taille adulte. Avant de dépérir, la plante mère s'entoure de rejets qui fleuriront à leur tour. Il arrive parfois que le rejet soit produit sur l'inflorescence, prolongement de la tige florale qui porte les fleurs.

La géographie étant diverse et compte tenu du nombre de variétés, nous rencontrons les *Tillandsia* aussi bien dans des contrées désertiques qu'à 4000 mètres d'altitudes, en chaleur intense ou sous un froid sec.

Les *Tillandsia* peuvent apparaître sous des formes et tailles diverses. Certaines sont filiformes, d'autres trapues, bulbeuses (myrmécophiles) vivant en symbiose avec des fourmis, mais je ne dévoile pas tout aujourd'hui.

Nous pouvons regrouper bon nombre de plantes dans un petit espace, et comme pour les autres végétaux, il faut accorder aux *Tillandsia* un minimum d'attention. J'espère vous convaincre en vous présentant l'art de la culture des *Tillandsia* dans le prochain n° 83. Combien d'émules vais-je rencontrer ?



Dominique VINOT

Visites de fin de printemps

Le domaine d'Arnajon et le Conservatoire des plantes tinctoriales de Lauris, 29 mai



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

Fondation Hans Hartung et Anna- Eva Bergman, 05 mai



[Lire sur le site
l'article](#) d'Aude
De CHIVRE...

Domaine du Couloubrier, 08 juin



[Lire sur le
site l'article](#)
d'Aude De
CHIVRE...

Les villas Belle Epoque du quartier Notre-Dame à Saint Raphaël



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

C'est la rentrée : venez découvrir nos nouveautés !

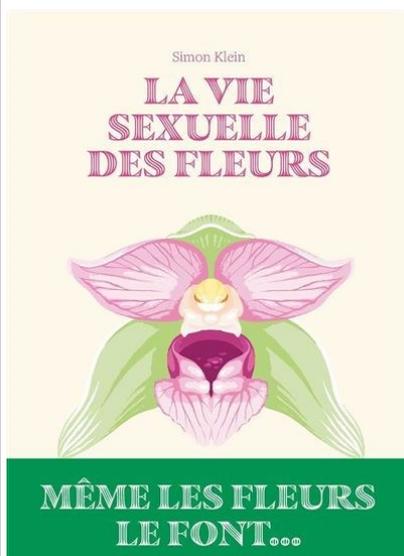
À la bibliothèque de la Scah aussi, la rentrée rime avec nouveautés ! Ces dernières concernent le rangement des documents ainsi que l'acquisition de quelques titres récents que nous avons lus pour vous durant l'été et dont nous proposons ici un rapide compte-rendu.

Les derniers mois ont été mis à profit pour intégrer dans notre catalogue, [consultable en ligne bien entendu](#), le don de livres de la bibliothèque personnelle d'Alain Hervé, écrivain pionnier de l'écologie, dont nous vous brossions le portrait dans le précédent numéro d'ABJ. Parmi ceux-ci, nous vous signalons de très beaux ouvrages sur l'art et l'histoire des jardins en Orient et en Occident, ainsi que des essais remarquables signés d'éminents spécialistes, tel **Aux origines des plantes** sous la direction de Francis Hallé et Pierre Lieutaghi (Fayard, 2008, 2 tomes). N'hésitez pas à les emprunter.

Ce travail de cotation a été suivi d'une réorganisation des modules de rayonnage afin de faciliter les recherches. Les catégories ont ainsi été regroupées selon quatre thématiques que vous trouverez disposées, dans l'ordre et de gauche à droite, comme suit : « Horticulture - Généralités », « Jardin bio - Verger », « Ornemental » et « Botanique - Divers ». Une signalétique appropriée sera prochainement mise en place.

En ce qui concerne les nouvelles acquisitions, nous vous invitons à lire :

La vie sexuelle des fleurs, Simon Klein, EPA, 2022, 240 p.

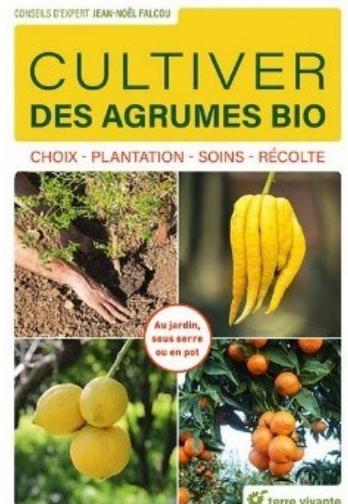


Plongez dans l'intimité des plantes et découvrez les mille et un secrets et stratagèmes dont elles usent pour assurer leur reproduction. Qui connaît par exemple la sensibilité musicale de la fleur de tomate ? La petite, figurez-vous, n'est pas prête à livrer son pollen au premier venu : il faut d'abord savoir la faire vibrer ! Et nul n'y parvient avec autant d'adresse et de brio que le bourdon, lequel, grâce à ses vibrations mesurées à 350 Hz - soit la note fa - permet l'ouverture des tubes polliniques et la libération de la précieuse semence ! Avis aux jardiniers mélomanes : le même effet peut être obtenu en pinçant un diapason à l'oreille de la belle... Vous apprendrez aussi que la violette est du genre prévoyant : sur chaque plant poussent de « fausses fleurs », boutons renfermant pistil et étamines et dont la fonction n'est pas d'éclore, mais de permettre une autofécondation au cas où les pollinisateurs délaisseraient notre discrète au profit de quelque corolle plus exubérante ; car, comme chacun sait, on n'est jamais si bien servi que par soi-même ! Une cinquantaine de fleurs sont ainsi effeuillées avec humour, de quoi changer le regard que vous

porterez désormais sur elles ...

Cultiver des agrumes bio, Jean-Noël Falcou, Terre vivante, 2023, 192 p.

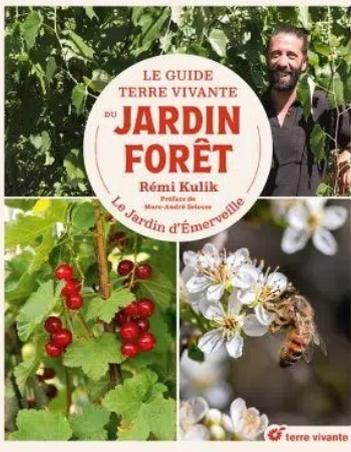
Simple, pratique et synthétique, ce guide vous permettra de mieux comprendre et ainsi subvenir aux besoins exigeants de vos mandariniers, citronniers et autres bigaradiers. D'un naturel très gourmand – compost, fumier et engrais organique apportant azote et potasse en quantité suffisante suivant les saisons et le stade de développement des fruits -, gros buveurs – 250 litres par arrosage n'effraient pas un sujet adulte -, les agrumes affichent sans complexe des penchants proprement rabelaisiens auxquels les pratiques de la culture biologique savent répondre au mieux. Si donc vous souhaitez obtenir d'abondantes récoltes, sachez que vos (yuzu)fruitiers devront, pour ce faire, mener bonne vie !



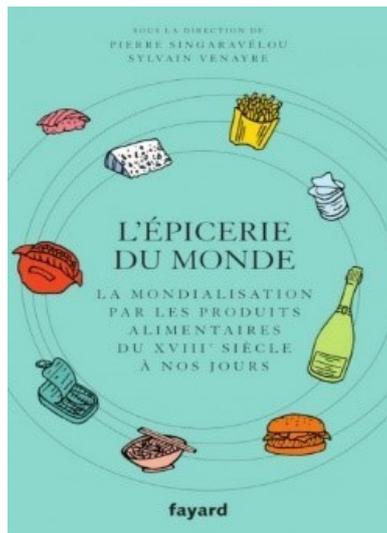
Le guide Terre vivante du jardin forêt, Rémi Kulik, Terre Vivante, 2023, 287 p.

Qu'est-ce qu'un **jardin forêt** ? C'est un jardin qui tend à reproduire le fonctionnement d'une forêt, donc un lieu productif, non polluant et autosuffisant, destiné à fournir non seulement de l'alimentation mais aussi d'autres ressources (bois, plantes médicinales), de la biodiversité et... du bien-être. La notion de jardin forêt est intimidante... Est-elle adaptée à nos pratiques ? peut-on en appliquer les principes dans nos jardins ?

Cet ouvrage très complet, très pédagogique explique pas à pas comment créer puis faire vivre son propre jardin forêt quelle que soit la surface et les moyens dont on dispose. En six chapitres denses (mais qui peuvent être lus séparément), l'auteur explique d'abord comment comprendre le sol et les plantes, puis comment concevoir son jardin, le mettre en place et l'entretenir. Au passage, nous apprenons comment associer les plantes, les nourrir, les tailler, faire des greffes, favoriser la biodiversité, gérer les maladies et ravageurs etc. Une annexe bien fournie propose des listes de plantes comestibles et médicinales, arbustes et buissons, plantes grimpantes, herbacées et couvre-sols, plantes fixatrices d'azote, les usages des plantes, les techniques d'analyse de son sol et une abondante bibliographie. L'auteur, Rémi Kulik, est jardinier et pépiniériste. Il anime la chaîne YT Le Jardin d'Émerveille et des compléments d'information sont disponibles sur son site www.lejardindemerveille.net.



L'épicerie du monde : la mondialisation par les produits alimentaires du XVIIIe siècle à nos jours, sous la direction de Pierre Singaravérou et Sylvain Venayre, Fayard, 2022, 429 p.



Qu'ont en commun le beurre de yak, les sardines à l'huile, le glaçon ou le saké ? Apparemment peu de chose si ce n'est que chacun de ces aliments, solide ou liquide, transformé ou naturel, qu'il soit symbole culturel ou produit largement répandu, fait maintenant partie de l'histoire alimentaire mondiale.

Au XXIème siècle, les produits alimentaires circulent au gré des besoins et des modes. Mais leur histoire est aussi celle des migrations, de l'acculturation des saveurs, de l'industrialisation et de son corollaire, la surexploitation des ressources. Certains aliments ont un rôle social ou politique, d'autres nécessitent une protection contre les contrefaçons... Bref, s'intéresser à l'histoire des aliments, c'est plonger dans celle des peuples et de leurs coutumes tout en consommant une bonne dose de géopolitique ! Pour exemples : le très discret et très puissant Coca-Cola à l'origine d'une guerre de l'eau en Inde (il faut 7 litres d'eau pour fabriquer 1 litre de Coca-Cola), ou le braconnage des huîtres sauvages par les Anglais dans la rade de Granville, à l'origine d'une des premières conventions internationales sur la pêche, enfin l'Orangina née à Boufarik, au sud d'Alger. Et quelques aliments qui gardent encore leur mystère :

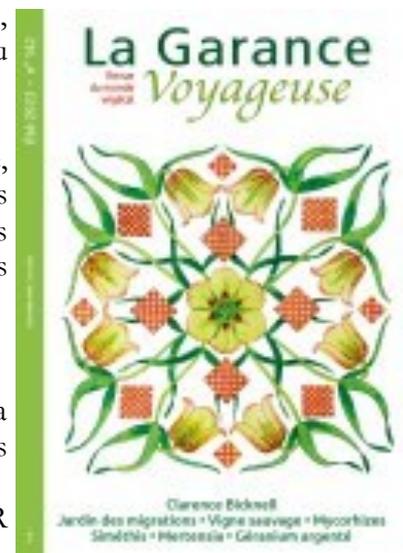
la dafina, le ragoût de niglo ou les Infomie !

Cet ouvrage rassemble plus de 80 articles sur des aliments de toutes origines, sans ordre préconçu. Il se déguste donc au gré de la curiosité ou de l'intérêt du lecteur, goulûment ou avec modération.

La garance voyageuse : cette revue trimestrielle de vulgarisation botanique, éditée par l'association éponyme, fait son entrée dans la catégorie des périodiques. Elle associe à des articles courts, simples et variés des illustrations particulièrement soignées. Un bonheur de lecture doublé d'un régal pour les yeux. Surtout, laissez-vous tenter !

Nous souhaitons à toutes et à tous une rentrée placée sous le signe de la curiosité et de l'envie d'apprendre, car, n'oubliez pas, les livres sont nos amis pour la vie !

Mireille BOURRAIN, Annie MILLER



Balade en Tarn et Garonne

Les petites routes qui relient Albi et Cahors recèlent bien des trésors qui échapperont au voyageur pressé. Celui qui musarde et ne craint pas les chemins cahoteux pourra découvrir, le doigt pointé sur sa carte, deux lieux extraordinaires :

Les jardins de Quercy :

Ce grand jardin perdu dans la campagne est un jardin remarquable. On y arrive par un chemin étroit et, après avoir déposé son obole dans le cabanon de l'entrée, la satisfaction d'avoir déniché un lieu rare fait place à l'émerveillement. Fin juin, le jardin n'est que couleurs entre verdure et massifs fleuris.



Des petits panneaux dirigent le visiteur vers les différents espaces, jardin andalou tout en terrasses ; grand labyrinthe, jardin blanc, théâtre végétal, jardin indien, jardins anglais... L'eau y circule en cascades ou fontaines intermittentes. Au gré de la promenade, l'œil s'échappe de temps en temps vers la campagne environnante. Chaque espace est rythmé par des éléments colorés, poteries, mosaïques et statues de terre cuite. De nombreux bancs permettent au visiteur de profiter de l'ombre d'un arbre, de la fraîcheur d'une fontaine ou de la beauté d'une bordure de fleurs. Le temps passe et l'on s'en va avec la sensation de ne pas avoir tout vu et l'envie de revenir à une autre saison.

Pour poursuivre la visite : www.lesjardinsdequercy.fr

L'abbaye de Beaulieu-en-Rouergue : c'est au détour d'une petite route que l'on découvre soudain cette ancienne abbaye cistercienne, sauvée de la ruine par un couple de passionnés d'art moderne dans les années cinquante : Pierre Brache et Geneviève Bonnefoi. Nouvellement restauré, l'ensemble est d'une grande beauté. La visite commence par les bâtiments religieux et notamment l'élégante église abbatiale. Un parcours

documenté permet de se représenter la vie des moines qui ont vécu dans l'abbaye jusqu'à la Révolution.



Les locaux d'habitation des moines ont été adaptés tout en préservant leur destination initiale pour accueillir la riche collection d'art moderne rassemblée par les époux Brache-Bonnefoi. Chaque ancienne cellule présente ainsi un thème différent et le parcours de l'ensemble est passionnant. Une salle retrace l'histoire de la découverte et de la reconstruction de l'abbaye par nos deux collectionneurs. L'abbaye est entourée d'un grand parc paysager, agrémenté de grands arbres : un sequoia, un catalpa, un magnolia... Au sud, un beau jardin sinueux de roses anciennes et de vivaces a été créé, selon les préceptes d'André Eve, jardinier et créateur de roses.

Pour poursuivre la visite :

www.beaulieu-en-rouergue.fr

Annie MILLER



Stage Botanique, juin

Photos, Danielle HOUZE



La SCAH il y a 93 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait de L'Éclaireur Agricole et Horticole,
organe officiel de la SCAH de Nice, du 1^{er} août 1930

Note d'hygiène rurale Les insolation

L'insolation, ou « Coup de chaleur », est constitué par un ensemble de symptômes qui surviennent chez un sujet qui se trouve exposé non pas seulement aux rayons du soleil, mais à une chaleur atmosphérique exagérée, dont le degré est très variable selon les circonstances.

L'insolation peut se produire dans des conditions différentes : en général, il s'agit de travailleurs de plein air, au soleil ou à l'ombre, lors des heures les plus chaudes de la journée ; on la constate aussi dans des colonnes de troupes en marche, ou dans les camps, sous la tente.

La chaleur artificielle peut aussi provoquer les mêmes accidents : cela se voit, parfois, chez des mécaniciens, des boulangers, des chauffeurs.

Le degré de température capable de provoquer les accidents est très variable ; par une chaleur tempérée, ils peuvent se produire, s'il y a une humidité atmosphérique élevée qui les favorise, en diminuant l'évaporation de la sueur par la peau. Par contre, une exposition à une chaleur plus intense, mais par un temps sec, peut n'amener aucun inconvénient.

Les symptômes présentés par un homme atteint d'insolation peuvent varier selon l'intensité de la chaleur et la durée de l'exposition à celle-ci.

Ensuite interviennent l'état de santé habituel, le fonctionnement plus ou moins régulier de l'intestin, du foie et surtout des reins, le travail physique et le surmenage.

Dans les formes bénignes, l'homme éprouve une impression de faiblesse générale, des bourdonnements d'oreilles, du vertige, de la gêne respiratoire et de l'angoisse cardiaque. Le visage se couvre de sueur ; il est tantôt congestionné, tantôt pâle et une syncope peut survenir.

Dans les formes moyennes, on retrouve les mêmes symptômes au début, puis le sujet marche comme un homme ivre et tombe brusquement sans connaissance ; le coma survient ; les membres restent soit inertes, soit animés de mouvements convulsifs. La température s'élève à 39° et plus.

Le plus souvent, sous l'action des soins, ces phénomènes s'améliorent au bout de quelques instants ou quelques heures. Dans d'autres cas, il y a syncope cardiaque et le visage est pâle. Parfois, cependant, ils s'aggravent et le malade meurt.

Enfin, dans les cas graves, il n'y a souvent pas de prodromes ; l'homme tombe sans connaissance et la mort survient en quelques instants, par asphyxie, congestion ou œdème des poumons.

MEDICUS

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 : 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
Mercredis & jeudis : 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.

Biennale 2024 des Artistes de la SCAH

Inscriptions : 25 oct. au 22 nov. 2023
Dépôt des œuvres : 13 & 14 déc. 2023
Exposition des œuvres au Palais, avec les
Artistes : dès le 3 janvier 2024

Contact : Jacques MUNOS
Tél : 06 98 55 07 84
Courriel : jj.munos@orange.fr

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.

Dans mon jardin

Dans mon jardin poussent des fleurs
Et des légumes frais plantés,
Dans mon jardin mille couleurs
Forment tapis pour chatoyer.

Poireau dresse ses cheveux
Pendant que rougit la tomate,
Sur le grillage en bienheureux
Haricot joue les acrobates,

Dans mon jardin poussent des fleurs
Et des légumes frais plantés,
Au beau milieu bien des odeurs
Flattent le nez pour enchanter.

Jacinthe embaume les routins,
Ancolie charme les abeilles
Œillet protège ses voisins
Et moineau mange les groseilles.

Dans mon jardin toutes les fleurs
Et les légumes empressés,
Ouvrent leurs bras et puis leur cœur,
Petite Anna, pour te convier.

AROS

PS : Anna, la fille de l'auteur a huit ans...



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.