



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les Cucurbitacées	P 2 à 6
Bleu-Azur	P 7 à 9
Vaucluse	P 9
Quand la ville nourrit la ville	P 10 à 12
Bourse aux plantes	P 12
Maria Serena	P 13
Art Floral	P 13
Concours de peinture	P 14
Bibliothèque	P 14
Rénovation du jardin	P 14
La SCAH il y a 94 ans	P 15
Haïku	P 16
CA et AG de la SCAH	P 16

Chères et chers sociétaires,

Le printemps est là, signe de renouveau pour la nature et, de ce fait, pour vous, jardiniers et jardinières, beaucoup de besogne au jardin ; pour vous, botanistes, l'émerveillement en découvrant la multitude de fleurs qui croissent dans le moyen et le haut pays ; et pour vous, nos « fleuristes » de l'art floral, l'heure de composer des bouquets de fleurs nouvelles, adieu bouquets d'automne et d'hiver.

Le printemps est précoce cette année, nous n'avons pas eu de gel ; ce n'est pas encore la douceur « angevine » mais quand même il faut noter que depuis le début du siècle la température de cet hiver a été de 4 degrés supérieure à la normale ; nous verrons ce que cela donnera pour l'évolution de nos jardins sur le plan des insectes, le 4 mars, j'ai vu un moustique... !!!!!

Je ne peux pas m'empêcher de parler de notre jardin, notre jardin du Palais, il n'est pas fini et déjà en l'observant, on sent que cela sera splendide ; depuis sa recréation il est en fleur : du jaune, du bleu, du brun rouge, du vert, des oranges, des arrosages réguliers, bientôt des couvre-sols et d'autres arbustes vont être installés, soyons heureux.

Le programme de ce 3ème trimestre est encore chargé de propositions : cours, conférences, voyages, sorties ; cela démontre la bonne santé de notre si magnifique association et cela ne serait pas sans votre participation massive pour les cours et sorties.

Très cordialement

Le Président, Henri Lambert

En 1887,
Stephen
Liégeard, ...
débaptise la
« French
Riviera »,
trop british et,
prenant
référence sur
sa Côte d'Or
natale, parle
de Côte
d'Azur...

...Lire la suite p 7

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Cucurbitacées

Après les Rosacées ([ABJ N°50](#)) puis les Fabacées ([ABJ N°51](#)), Au Bout du Jardin va porter son attention sur une famille jardinière prolifique, les Cucurbitacées : 800 espèces, sans doute plus de 10 000 variétés.

Classement botanique et caractéristiques végétatives

Ce sont des plantes à fleur (Angiospermes) dont la graine contient deux cotylédons bien visibles à la germination (Dicotylédones).

Le nom vient de la Courge *Cucurbita*. Seule la famille des Cucurbitoideae va nous intéresser. Si ses représentants sont de différentes parties du monde, ceux de la tribu des *Bryoniae* sont les seuls européens (et non comestibles) la Bryone dioïque (*Bryonia*) et le Cornichon d'Ane (*Echallium*) plus particulièrement méditerranéen.



Dans les trois autres tribus, on trouve les genres les plus connus et largement utilisés :

Citrullus avec la Pastèque,



Lagenaria avec la Calebasse,



Cucurbita avec les Courges
(jeunes ce sont les Courgettes),



Cucumis avec les Concombres (*C. sativus*) (les Cornichons sont des Concombres jeunes et modifiés)



et avec les Melons (*C. melo*),



ainsi que la Chayotte (*Sechium edule*).



Une de leurs caractéristiques est d'être, à part quelques espèces que nous ne cultivons pas, des plantes herbacées (sans bois) à longue tige grêle portant des vrilles et pouvant ainsi s'accrocher sur des

supports. Ce caractère peut être employé permettant aux fruits d'être sans contact avec le sol et les champignons qui peuvent les abîmer.

Ces vrilles partent en général de nœuds qui, en contact avec le sol, prennent facilement racines, augmentant ainsi la capacité de l'absorption racinaire, très intéressant avec les courges coureuses.

Origine

Les Cucurbitacées sont toutes d'origine tropicale, d'où la nécessité de chaleur (20°C) pour les faire germer et développer. Plusieurs sont d'origine tropicale humide, d'où le besoin en eau conséquent, mais pas excessif.

Chayotte, Courges, sont originaires d'Amérique, la Pastèque, le Melon, d'Afrique de l'Ouest, le Concombre (et donc le Cornichon) d'Himalaya et d'Inde.

Culture

Semis : c'est la température qui va décider de la date du semis. 20°C min jusqu'à 30°C et pas de températures basses la nuit. En pleine terre, il est donc prudent de passer la lune rousse et les saints de glace (vers mi-mai), juin est parfait. Mais la rapacité des limaces sur les germinations et les variations climatiques hasardeuses peuvent faire préférer un semis à l'abri, dans un bon terreau ; avril-voire fin mars est alors possible pour semer. Placer 2 à 3 graines dans un pot de 10 à 15 cm. Vous ne garderez que le plus beau plant. Ces plantes ont des racinelles très fragiles et donc, lors de l'unique transplantation, il faudra déposer le plant sans abîmer ses racines.



Les Cucurbitacées de nos jardins poussent vite (jusqu'à 15-20 cm par jour), s'étendent rapidement (parfois des tiges de 8-10m) et ont besoin de chaleur

(origine tropicale). En fonction de cela, ces plantes ont besoin d'un sol riche en azote avec fumier ou compost, d'espace important (ou de solides supports verticaux) et d'un ensoleillement au Sud. Le sol doit être drainant : ces plantes ont horreur de l'humidité stagnante. Les origines subtropicales sont favorables à une culture sous serre y compris dans le moyen pays.



Les plants seront espacés en tous sens de 60 cm pour les Concombres, 1 m pour les Courgettes non coureuses, 2 m pour les coureuses et les Pastèques.

Planter des Courges à côté des Melons donne-t-il un goût de Courges aux Melons ?

C'est une remarque fréquente... mais pas prouvée ! Mais qui peut s'expliquer par les différences d'arrosage : les 2 ont besoin de beaucoup d'eau pour le développement. Mais, si pour les Courges, l'arrosage doit continuer pour le mûrissement des fruits, il faut le réduire considérablement pour les Melons pour qu'ils fassent du sucre ; sinon, ils ont un goût... de Courges. Par contre, pour éviter une hybridation entre les 2 espèces, peu probable, il faut effectivement les séparer.

Si certaines Cucurbitacées ont pu s'adapter à des conditions semi-désertiques comme les Melons, la plupart ont un fort développement à condition d'avoir un arrosage fréquent, sans être excessif. Attention : arroser au pied à la manche ou au sillon, et jamais les feuilles, très sensibles aux maladies cryptogamiques. Un goutte-à-goutte bien réglé peut être intéressant. L'utilisation de BRF est très intéressante mais attention aux limaces qui s'y réfugient !

Il faut prendre soin de limiter les adventices (« mauvaises herbes ») qui favorisent les maladies et nuisent parfois au rendement.

Faut-il tailler, pincer, les Courges, Melons et Concombres ?

Vu leur développement important, il peut être intéressant de guider le développement pour avoir des fruits plus beaux.

Pas utile pour le Cornichon ni les Pastèques, mais souhaitable pour les Concombres, les Courges et Courgettes, les Melons : tailler à 3 feuilles la tige principale puis les secondaires lorsqu'elles ont 5 feuilles. Le but est de favoriser la production de fleurs proche des racines. Pour les Courges longues de Nice, on peut couper tous les rameaux et privilégier la tige principale qui va faire 8 à 10 m, marcotera sans cesse si vous couvrez les nœuds de terre, avec un bon arrosage.

Multiplication

Une des particularités de la plupart des Cucurbitacées est d'avoir des fleurs unisexuées, donc soit mâles, soit femelles : la Bryone les a sur des pieds séparés (elles sont dites dioïques), les autres espèces les portent sur les mêmes pieds (elles sont alors dites monoïques).



Cette séparation importante des organes sexuels nécessite une aide à la pollinisation : ce sont les Insectes qui s'en chargent (pollinisation entomophile),



essentiellement Bourdons et Abeilles.

Ceci est à prendre en compte si l'on cultive sous une serre fermée.

Ces insectes pollinisateurs vont passer d'un pied à l'autre, voire d'une variété à une autre : l'hybridation est forte. Si l'on veut récupérer des graines de la variété cultivée, soit il ne faut pas d'autres variétés dans un rayon de 2km (souvent difficile), soit on ferme avec un lien les fleurs femelles ainsi que les mâles, puis on pollinise manuellement les fleurs femelles avec des



fleurs mâles (et l'on referme la fleur femelle).

Les Cucurbitacées de nos jardins sont des plantes annuelles et nécessitent donc des semis tous les ans. Seule la Chayotte est vivace et peut se multiplier de façon asexuée par des éclats de la touffe racinaire.

A-t-on autant de fleurs des deux sexes ?

Ce sont des fleurs mâles qui apparaissent en premier chez les Melons et des fleurs femelles sur les Courges. Par la suite, il y a des mâles et des femelles qui alternent sans ordre apparent. Les fleurs femelles sont bien reconnaissables puisque les pétales se trouvent sur l'embryon analogue à un modèle réduit du fruit. Les mâles ont un pédoncule fili-

forme

Cependant, certains jardiniers ont peu de fleurs mâles ou peu de fleurs femelles. Si les caractères héréditaires des graines peuvent intervenir, des conditions de milieu ne sont pas négligeables. Exemple sur le melon Cantaloup : des t° de 12 à 15° C augmentent le rapport fleurs femelles/fleurs mâles alors que des t° élevées font apparaître plus tardivement et moins fréquemment des fleurs femelles.

Une remarque : bien que naturellement, le développement du fruit sans être fécondé soit rare, les sélections ont permis de favoriser ce phénomène (c'est la parthénocarpie), particulièrement accentué chez les Concombres dits hollandais.

Maladies

A part la mosaïque, due à un virus, nécessitant des plants résistants, ce sont des maladies cryptogamiques dues à un excès d'humidité qui sont les plus prégnantes : l'oïdium avant tout, les feuilles se couvrent d'un feutrage blanc (atténué avec du soufre poudre tôt le matin) ainsi que le mildiou sur les Concombres par exemple. Mais c'est l'action préventive qui reste la meilleure méthode : plants très espacés, arrosage modéré et régulier par le pied.

Pour les fruits, il est prudent de les surélever par rapport au sol (une cagette fait l'affaire).

Ravageurs

Les Limaces, surtout sur les germinations et jeunes plants, les Pucerons noirs parfois, les Aleurodes enfin peuvent perturber le développement de ces végétaux, somme toute assez résistants. Lapins et Sangliers peuvent parfois causer des dégâts plus lourds (penser à une clôture électrique).

Utilisation

Les pousses se consomment parfois comme des asperges (Chayotte) et les jeunes feuilles en fricassées.

Les fleurs mâles de Courgettes sont délicieuses farcies ou en beignet.

Mais c'est bien sûr le fruit qui se consomme surtout,



soit frais et cru (Melon, Concombre, Courgette, Pastèque) soit cuit (les Courges, Courgettes). A noter que celles-ci peuvent être cuites entièrement non pelées (de 30mn à une heure selon la grosseur), c'est même indispensable pour la Courge spaghetti.



Certains ne se conservent pas (Melon, Concombres et Cornichons) : à consommer de suite ou à conserver au vinaigre (Cornichons).

D'autres au contraire peuvent se conserver des mois, les Courges en particulier. Mais attention : ce n'est pas parce qu'elles ont une taille adulte qu'elles sont mures ! La maturation est lente et on ne détache le fruit que quand le pédoncule est sec. On conserve ensuite dans un endroit sec.

N'oublions pas les graines : leur séchage prend du temps mais est indispensable pour les réutiliser en semis. Cuites au four, les graines de Courges sont délicieuses une fois décortiquées.

Les graines de Courges sont utiles médicalement, sur la prostate ou dans la ménopause. Son huile est riche et bénéfique aussi contre les vers intestinaux.



Conclusion

Les Cucurbitacées prennent certes beaucoup de place dans nos jardins. Mais ce serait dommage de ne pas en cultiver dans notre région. Je me permets une attention particulière pour la Courgette longue de Nice (la ronde est assez banale) : c'est la meilleure courgette qui soit et elle est locale ; même dans le Var elle est rare. Et puis si on ne la prend pas assez tôt, elle nous donnera une Courge magnifique.

Joël BESNARD

Le genre CUCURBITA mérite d'être détaillé.

Il comprend 13 espèces, dont cinq sont cultivées pour l'alimentation :

C. ficifolia : la courge du Siam

C. maxima : ce sont les Potirons

C. mixta : la Courge mexicaine

C. moschata : les Courges musquées, dont celle de Provence, la Butternut

C. pepo : les Citrouilles, dont les Pâtissons, Coloquintes ornementales, Spaghettis, Courgettes, dont celles de Nice.



Bleu - Azur

En 1887, Stephen Liégeard, préfet né à Besançon, nommé à Carpentras et voisin de Daudet (qui en fit « le sous-préfet aux champs ») débaptise la « French Riviera » trop british et, prenant référence sur sa Côte d'Or natale, parle de Côte d'Azur. Elle désignait alors la côte varoise mais ce sont les Alpes Maritimes, françaises depuis 27 ans, qui héritèrent de ce nom.

Azur : le mot nous vient de l'arabe (lazwraq) de même que « anil » l'indigo qui a donné son nom au « fleuve bleu » le Nil - même si on parle souvent de « vert Nil » : preuve s'il en est que la perception des couleurs est très subjective et que les nuances du bleu sont nombreuses.

On perçoit combien est ambitieux de vouloir parler du bleu et combien est vaste ce sujet... voire infini !

Toute couleur est d'abord fait de société et ce bleu qui figure sur notre drapeau a une histoire difficile. Bien que largement répandu dans la nature, il a pendant longtemps eu peu de place et même si aujourd'hui le bleu est statistiquement devenu la couleur préférée de la moitié de la population européenne, il a joué un très faible rôle social et symbolique pendant des millénaires du néolithique au Moyen Age, du moins en Occident car en Orient et dans bien d'autres civilisations anciennes, le bleu était estimé, sacralisé : chez les Aztèques les pierres bleues source d'éternité ont un effet propitiatoire de même qu'en Chine (turquoise, lapis, saphir).

La diffusion et la pratique d'une couleur passent de manière privilégiée par le textile (étoffe et vêtement). En Occident, les pierres bleues venues de loin donc très chères et la difficulté à teindre, maîtriser et stabiliser la couleur ont pénalisé le bleu au profit de la gamme des rouges, ocres ou roses, du blanc (souvent écru) et même du noir.

La teinture en rouge par garance, murex ou kermès-cochenille, résiste bien mieux à l'usure du temps, de l'eau et du soleil !

Cependant, César dans sa « Guerre des Gaules » décrit des « peuplades » se teignant le corps en bleu pour paraître effrayants. Il s'agissait de l'utilisation chez les Celtes et les Germains, de la guède (plante des pays tempérés humides) d'où l'aversion du bleu chez les méditerranéens Romains qui le méprisaient et le laissaient aux Barbares !! (À noter que le nom

« bleu » vient de blau teuton qui donnera blavus en latin et blafard en français).

En Occident la place réduite de la couleur bleue dans le quotidien persiste jusqu'au haut Moyen Age, elle a même mauvaise réputation et n'apparaît que timidement en couleur périphérique évoquant dans des tableaux, le ciel et une certaine « clarté » évanescence.

Tout change au XIIIème siècle : le courant moralisateur du Moyen Age établit des couleurs interdites (tissus à rayures, teintes voyantes, décorations riches) l'apparence devant être digne, réservée voire rigide.

Ne pas confondre honnête citoyen et homme situé sur la marge et la liste est longue des activités dangereuses ou déshonnêtes !! : Médecin, bourreau, mendiant, prostituée, musicien, non chrétien, le tout dans la mouvance du concile de Latran qui interdit les mariages mixtes et l'exubérance !!

Couleur discrète et sobre, le bleu devient donc très vite une couleur dite « honnête », morale, aristocrate et royale, supplantant le noir même chez les Réformateurs protestants qui reconnaissent en elle une couleur « digne ». Elle devient la couleur qui « dissipe les ténèbres ».

Des techniques artisanales plus précises (utilisation du manganèse et du cuivre) permettent aux verriers des nuances plus variées. C'est l'époque où artistes peintres et maîtres verriers mettent au point le « bleu de Chartres » ainsi qu'en témoignent les vitraux de Chartres, de la Sainte Chapelle et bien d'autres rosaces ; c'est aussi le temps où le manteau de Marie noir devient bleu.

De barbare le bleu évolue vers le divin !

Pour le commun des mortels, la culture des plantes tinctoriales : bleuet, myrtille, guède (isatis tinctoria) autre nom du pastel se développe en Picardie, en Thuringe, surtout en Lauragais créant la fortune de Toulouse et son surnom de « pays de cocagne » : la cocagne étant une petite coque résultat du traitement des feuilles de la plante sous forme de boule (ceux des sociétaires qui ont suivi la houlette de Michèle le savent bien !).

Par ailleurs transportée dans les cales des bateaux de la Compagnie des Indes ou des grands navigateurs (C. Colomb) un nouveau végétal l'indigotier fait son apparition, mais il faut préserver les pasteliers, leur

privège et quoiqu'il en soit cet indigo extrait des feuilles reste encore très cher et réservé aux soieries luxueuses, il ne deviendra que bien plus tard en 1850 la couleur du « blue jean ».

Tout change encore au début du XVIII par l'effet du hasard dans une recette : un droguiste allemand fabriquait un beau rouge avec cochenille potasse et sulfate de fer. Par erreur ou avarice un pharmacien lui vendit un jour du carbonate de potasse frelaté... le bleu de Berlin appelé bleu de Prusse était né. Par la suite se vulgarisent les techniques traitant des végétaux et des minéraux (azurite ou lapis lazuli, turquoise, cobalt...) qui donnent la gamme des bleus à des prix abordables.

Ceci n'est que le survol de la saga du bleu !

Sortons de l'histoire aussi instructive soit-elle, il convient toujours de la dépasser !

Couleur royale élégante et en même temps couleur de nombreux drapeaux ; armoiries ou bannières, seul ou assemblé à d'autres couleurs riches de sens, bleu est un mot qui séduit, qui apaise, qui fait rêver. Même les médias s'en sont emparé avec Radio Bleue. Est-ce un espoir de sérénité pour ses auditeurs du 3^e et 4^e âge ?!?!?

Bleu, blue, blaue sont des mots rassurants poétiques, ils ne choquent pas, n'agressent pas l'oreille. Moins marqué symboliquement que d'autres couleurs telles que le noir, le rouge ou le blanc c'est peut-être pour cette raison qu'il fait une certaine unanimité.

« Le bleu éveille en l'homme un désir de pureté et une soif de surnaturel » disait Kandinsky. Couleur préférée de Léonard de Vinci, qu'il soit de Prusse ou de cobalt il fait le bonheur des peintres du XIX^eme. Le bleu fait rêver les artistes. Fauvistes et Impressionnistes baignent dans le bleu outremer, et quant à



celui de Klein, il vibre dans un monochrome dense, lumineux et sombre à la fois.

Partout, à Nice et même ailleurs, la couleur bleue domine ; elle « soutient la terre, la mer, le ciel » c'est ainsi que les Amérindiens parlaient de la pierre bleue : la turquoise.

Mais, ne nous y trompons pas, c'est un étrange paradoxe physique qui fait que notre œil nous fait percevoir comme bleu un objet qui est tout sauf bleu !! la Terre : la planète bleue.

Le bleu dématérialiserait donc tout ce qui se prend en lui. Entrer dans le bleu, c'est un peu passer de l'autre côté du miroir.

Nuancé, mystérieux, il est un appel à la quiétude, en un moment de félicité que tout chercheur de Graal finit par rencontrer.

Socialisateur, céleste et cosmique le bleu est dynamique sereine et spirituelle : nous vivons, nous respirons dans le bleu...

Couleur de fraîcheur, pureté, profondeur, couleur de la fidélité et de la foi (2 mots synonymes !!), du lointain, du rêve romantique, de l'évasion, aussi couleur de l'ombre et de la nuit (rarement peinte en noir) : autant de sensations que l'on éprouve assis sur les galets à toute heure de la journée devant l'immensité de l'horizon marin, ce que J. Romains appelait le « sentiment océanique » et qui peut-être a inspiré Stephen Liégeard et aussi plus tard, un certain Monsieur Ballanger.

Ce Ballanger, détenteur de la concession « sièges de la promenade » auprès de la ville, commanda, en 1950, 800 chaises à Charles Tordo. Issu d'une vieille famille tourretanne, connu pour son savoir-faire, cet esprit ingénieux avait installé dans l'ancienne écurie de sa mule à Tourrette-Levens, un atelier créatif. Il y conçut une chaise faite de lamelles en hêtre et platane venant de Belvédère, et de tubes cintrés dans cet atelier. Le bleu fut choisi comme couleur de peinture dont la finition se faisait à même la rue.

Installée en bord de mer, cette création devient « la chaise de la Prom ». Au début elle fut payante et moyennant une faible somme on avait le droit de s'asseoir devant la mer ! On se souvient de la « chaisière », vieille dame frêle à la voie suraigüe. Quelques-uns la pistaient et se levaient avant son passage...



La fabrication à Tourrette s'arrêta dans les années 70.

Elle fut remaniée plusieurs fois mais meuble toujours la Prom donnant aux Niçois et aux non-Niçois le plaisir de contempler la mer, les nageurs (euses) et l'occasion de refaire le monde, parfois même sous la main de mauvais génies, elle plonge dans le port...

Quoiqu'il en soit le 4 octobre 2014 elle a été immortalisée par Sabine Géraudie, SAB de son nom d'artiste qui voulut faire de « la chaise bleue » la Tour

Eiffel niçoise !! Et elle siège (le mot paraît juste !!!) quai des Etats Unis contre vents et marées survivant même à quelques incidents malencontreux... En effet un sombre matin pluvieux de décembre 2014 elle disparut ...

Un chauffeur de livraison maladroit l'avait endommagée ! Elle dut être réparée, puis les travaux d'emménagement du lieu l'ont encore évincée fin 2015.

Cette petite chaise bleue aime décidément les voyages : elle visite le monde dans les bagages d'une « baroudeuse » ! Tel un emblème niçois bleu.

Il semble même que le « tram-métro » sera... bleu à moins que les aficionados de l'OGC Nice ne l'emportent : rouge et noir !!!

Nice ne peut échapper à son destin ni au « bleu-azur » c'est son symbole, sa marque.



Jackye PAGÈS-MUNOS

**Voyage
dans le
Vaucluse,
mars
2016**



Quand la ville nourrit la ville

Le 3 février dernier, la mairie de Paris annonçait les résultats de son appel à projets urbains innovants. Parmi les lauréats, l'agriculture urbaine est en bonne place avec plusieurs milliers de mètres carrés consacrés à la production maraîchère en ville. De Paris à New-York de Berlin à Singapour, l'agriculture urbaine sort de l'utopie pour devenir réalité.



Reconnue par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture en tant que "stratégie propre à atténuer l'insécurité alimentaire urbaine et à bâtir des villes plus résilientes, l'agriculture urbaine consiste à cultiver des plantes et à élever des animaux à l'intérieur et aux alentours des villes". Alors qu'elle n'était au départ qu'une utopie pour babas cool urbains en mal de nature, cette nouvelle forme de maraîchage devient peu à peu réalité. Avec une population de citoyens qui dépasse, depuis 2008 et pour la première fois de l'histoire, le nombre des ruraux, les questions d'approvisionnement en alimentation et de sécurité alimentaire se font pressantes. D'ici 2030, 60% de la population vivra dans les villes et d'ici 2050, ce sont 9 milliards d'individus qu'il faudra nourrir, dont près de 75% vivront dans des agglomérations urbaines. La production issue de l'agriculture urbaine représente aujourd'hui 15% de la production mondiale de nourriture. Selon les projections, ce pourcentage pourrait doubler dans la prochaine génération.

Des expérimentations devenues réalités

Pionniers de l'agriculture urbaine dans le monde, les Nord Américains. Et bien sûr la plus grande ferme urbaine au monde est à New-York, à Brooklyn très exactement. La Brooklyn Grange Farm pratique la culture biologique en pleine terre depuis 2010. Un toit de bâtiment industriel a servi de support à cette ferme composée de deux surfaces de 3900m² dans

le Queens et 6000m² à Brooklyn. Quarante sortes de fruits et légumes vendus sur les marchés locaux, aux commerces et restaurants locaux, y sont cultivés pour un rendement de plus de 18 tonnes par an. Brooklyn Grange accueille aussi des poules pondeuses et des ruches.



À Montréal au Québec, c'est la Lufa farm, lancée en 2009. Première ferme urbaine hydroponique implantée sur le toit d'un immeuble de bureaux, sur 2900 m² plus 25 variétés y sont cultivées. Il y a plus de 3000 paniers distribués chaque semaine, auprès de 50 points de ventes à Montréal. La ferme Lufa commercialise des paniers de légumes issus de leur production complétée par celle de producteurs locaux venant des zones péri-urbaines et rurales.



À Singapour, le troisième pays le plus dense au monde avec 5 millions d'habitants qui se partagent 700km², on est plus technologique encore avec la construction d'immeubles entièrement dédiés à la production maraîchère. Véritable défi urbanistique et technologique la "Tour Sky Greens" est une "tour serre géante", qui commercialise la production de ses légumes qui poussent dans cette exploitation verticale de 3,65 hectares. Composée de 120 panneaux d'aluminium de 9m de haut, qui comprennent chacun 38 étages, les plantes sont placées sur un manège rotatif pour leur donner une exposition

semblable à la lumière. Une demie tonne de légumes sont récoltés chaque jour et distribués localement.



A Paris, en mars 2012, c'est AgroTech Paris qui a créé avec l'INRA et le Museum National d'Histoire Naturelle une expérimentation de 600m² sur les toits de la prestigieuse école. Des parcelles expérimentales pour tester les combinaisons bois-compost ont été mises en place ainsi que des inséminations en mycélium ou en lombrics, des prairies d'aromatiques sauvages avec le Museum National d'Histoire Naturel, et des jardins pour explorer des techniques agroécologiques en toiture. En 2013, l'équipe de chercheurs a fondé la société Topager et développe son concept sur les toits parisiens. Ils ont implanté en 2014 à l'hôtel Pullman Eiffel un potager de 650m². Composé de 110 variétés et 11 arbres grands fruitiers, 2 ruches et un poulailler, 400 kilos de légumes ont été récoltés la première saison. Toute l'équipe de la cuisine a travaillé sur ce projet à la fois sur le choix des espèces plantées et aussi dans la récolte et le soin aux poules. Lauréat de deux projets de l'appel parisien, ils vont implanter quartier des Batignolles, le Stream Building un immeuble de structure bois qui accueillera sur son toit un potager pour nourrir les habitants. Un circuit ultra-court.



Mais c'est à Berlin que l'on trouve la plus grande ferme urbaine d'Europe, l'ECoFriendly Farm qui produit 30 tonnes de poisson et 30 tonnes de légumes par an. Implantée sur 1800m², elle est composée de containers qui abritent l'élevage de poissons au-dessus duquel sont disposés les légumes. Le principe connu depuis les Aztèques sous le nom d'aquaponie utilise des bactéries qui transforment l'ammonium des déjections des poissons en nitrates qui deviennent ensuite engrais pour les cultures des plantes.



Une solution pour les habitants et leur qualité de vie

L'agriculture urbaine, outre l'apport indéniable en ressources alimentaires pour la ville, est aussi bénéfique pour la vie urbaine. Comme le souligne Jeanne Pourias, d'AgroParisTech, "L'agriculture urbaine, c'est l'idée d'une agriculture tournée vers la ville, qui utilise des ressources, des déchets et une main d'œuvre de la ville." En effet, l'utilisation des déchets verts de la ville et de ses habitants permet de nourrir la terre des fermes urbaines, limitant les entrées et sorties de camion au sein des villes. La présence de nature en ville contribue à l'amélioration de la qualité de l'air, préserve la biodiversité. Ces îlots potagers renforcent les circuits de distribution de proximité et offrent une production fraîche et de qualité. L'augmentation de la couverture végétale réduit le réchauffement urbain et diminue les émis-



sions de CO2. Les eaux de pluie récoltées dans ces plantations contribuent à une gestion durable des eaux. De nouveaux emplois sont créés pour les urbains ainsi que nouveaux liens sociaux. La vue de paysages agréables et l'accès à de nouveaux espaces verts en ville est favorable aux prix du foncier.

Mais la pratique nécessite de respecter quelques règles

En 2012, l'étude menée par AgroParisTech a montré que les teneurs en Plomb et Cadmium des salades et tomates produites sur les toits étaient au moins 5 fois moindres que les seuils réglementaires européens pour la commercialisation de ces produits. Les métaux lourds sont lourds et donc ne montent pas. A la différence de l'ozone à laquelle heureusement sont insensibles les légumes. Par contre les 2/3 des potagers cultivés à moins de 10 mètres de voies très passantes dépassent les seuils admis par l'Union européenne en matière de concentration des métaux. Mais note positive : ces effets négatifs peuvent être atténués par la présence de barrières constituées de blocs ou de masses de végé-

taux. Selon les chercheurs, elles constitueraient la meilleure digue pour freiner la pollution.

*

Expérimentation, innovation, recherche de solutions, l'agriculture urbaine propose une nouvelle façon de voir le rapport de la ville à son alimentation, de concevoir son alimentation. La pression démographique qui s'intensifie oblige à trouver de nouvelles pistes, envisager des solutions concrètes. L'agriculture urbaine se voit en partenaire d'une agriculture traditionnelle dont elle vient compléter la production sur une gamme de végétaux. Alors que les questions liées à la sécurité alimentaire, la qualité et la saisonnalité des produits sont au cœur des préoccupations des citoyens, l'agriculture urbaine apporte une réponse concrète et pleine de bon sens : produire ce que l'on consomme au plus proche de son lieu de vie.

Nathalie ORVOËN

Sources :

Organisation des Nations Unies, Union Européenne, Brooklyn Grange Farm, Lufa Farm, Topager, Le Monde, Soon Soon Soon, Les Echos.

Bourse aux plantes de la SCAH, mercredi 20 avril

La bourse aux plantes de la SCAH est traditionnellement le troisième mercredi d'avril. Cette année, ce sera donc le mercredi 20 avril. Elle se tiendra dans la cour du Palais ; par contre, si le temps était menaçant, elle serait déplacée dans le garage de la SCAH, rue Isadora Duncan.

La bourse est ouverte à tous les membres de la SCAH et à leurs amis parrainés.

Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des produits de qualité étiquetés.

Les organisateurs se chargent de faire le tri et de classer les plantes par catégories pour faciliter les échanges de l'après-midi.

Le parking à la SCAH n'étant pas toujours facile, les plantes seront réceptionnées à l'entrée du garage (rue Isadora Duncan-à droite face au bâtiment) dès 10 h le matin.

Ouverture de la bourse pour 16 h.

Fin de la bourse : 19 h 30.

ATTENTION : la présence de *Xyllella fastidiosa* dans trois secteurs de la Côte d'Azur nous impose des précautions sur les plantes pouvant être potentiellement atteintes. La directive européenne du 18 mai 2015 contient plus de 300 espèces dont certaines très communes dans nos jardins comme l'Olivier, la Vigne, les Lauriers roses ainsi que le noble (à sauce), mais aussi la Lavande, le Romarin, certains Cistes, la Myrte commune, ou encore le Polygala myrtifolia en fleur dans le jardin de la SCAH, les Pervenches... Vous pouvez vous reporter pour vérification au [site web de la DRAAF PACA](#).

Cependant, dans cette directive du Ministère de l'Agriculture, on peut lire que : « ... cette exigence n'est pas requise lors de la mise en circulation de ces végétaux vers des utilisateurs finaux n'agissant ni à des fins commerciales, ni à des fins professionnelles et qui acquièrent ces végétaux pour une utilisation personnelle. Ainsi la vente au particulier, client final, d'une plante hôte ne requiert pas l'apposition du passeport sanitaire européen. »

Notre bourse aux plantes entre dans cette activité « pour une utilisation personnelle ». En tout cas, faisons tout pour limiter les transmissions éventuelles.

Pour toutes les consignes de préparation de la bourse aux plantes, reportez-vous à [notre site web](#) :

Joël BESNARD

Maria Serena

C'est une journée bénie des dieux pour notre visite à Maria Serena sous la conduite éclairée de Patricia Beguin, guide du patrimoine.



Au XIXe siècle, les terrains en restanques sont couverts d'oliviers, de cultures potagères ou de vergers de citronniers.

La construction de la villa en 1886 pour une famille mentonnaise apparentée à Ferdinand de Lesseps est attribuée à Charles Garnier un de ses amis. Elle est dans le style des villas édifiées à cette époque sur la côte.

Le jardin aménagé à la fin du XIXe est de style Victorien, sa situation privilégiée le préserve de toute gelée.

Un strelitzia de 12 m de haut, tel une vigie nous accueille majestueusement à l'entrée du jardin situé à quelques pas de la frontière italienne.

Nous découvrons des plantes tropicales et subtropicales, un exceptionnel dragonnier des Canaries peut être le plus beau sujet de la région, une collection de palmiers et de cycas qui architecturent gracieusement les allées et les pentes.



Un bassin avec sa fontaine au dragon apporte un peu de fraîcheur, autre présence de l'eau un canal sinueux est peuplé de plantes aquatiques.

Le jardin offre une magnifique vue sur la vieille de Menton et demeure le tempo des grandeurs de la Riviera à la Belle Époque.

Après cette immersion à la Belle Époque, notre joyeux groupe s'est propulsé à l'olivieraie du Pian face à la grande bleue pour déguster un sérieux pique-nique ...

Aude DE CHIVRE

Art Floral

Art floral occidental : Composition parfumée (fleurs dont le mimosa très odorant, oranges cannelle, anis étoilé, citrons séchés)



Art floral occidental : Récolte (fleurs, cucurbitacées et fruits)



Ikebana : Narabu camelia



Concours de peinture

Amis, à vos pinceaux, crayons, fusains . . .

A la demande de certains de nos sociétaires, un projet de concours de peinture est à l'étude pour l'année 2016 - 2017.

Les Artistes SCAH seront conviés à participer à l'exposition précédant le concours.

- Inscriptions : octobre 2016 au secrétariat
- Dépôt des œuvres : décembre 2016
- Vernissage : jour de la Galette des Rois : Janvier 17
- Exposition : janvier 2017
- Réunion du Jury (non exposants) : fin Janvier 2017
- Remise des Prix : jour de l'Assemblée Générale.

Ceci est une première annonce. Faites-le savoir autour de vous.

Un complément d'information vous sera adressé dans le Bulletin de juin.

Faites-nous parvenir vos idées et vos suggestions (avant fin avril) en vue d'organiser ce concours dans les conditions les plus optimales et surtout . . . qui vous conviennent !

Contact : jj.munos@orange.fr

Bibliothèque, A lire

Pays des Alpes-Maritimes :

Pays n°682 : La Punaise Diabolique. Page 6.

Promenade : Le Baou de Saint-Jeannet. Page 19.

Pays n°683 : Botrytis de la fève : Page 6.

Taille des rosiers.

Pays n° 681 : Le semis de fèves. Page 7

Pays n° 675 : Arbres fruitiers : Le kaki. Page 7

Pays n° 676 : Le céleri : Mouche et Septoriose. Page 6

Pays n° 671 : Arbres fruitiers, petits conseils avant achat. Page 7

Pays n° 670 : Fausses chenilles : Vrais dégâts. Page 6

Pays n°669 : Xylella Fastidiosa : Végétaux interdits à la vente. Page 4

Publication : Riviera Scientifique : Page 8

Sourgentin Spécial : Juillet 2015 : Pêches et pointus.

Espèces n° 18 : Les surprises de l'évolution.

Botanique : Les dialogues amoureux du genévrier.
Plantes et Changements climatiques

Hommes et Plantes : Les Nymphéas.

Patrimoine Nissard.

Les Fleurs du Grand Condé.

Le nom de la rose.

Rénovation du jardin de la SCAH

Suite à nos dernières plantations de novembre 2015 nous avons en janvier 2016 effectué un nettoyage du jardin avant notre A.G.

Nous avons également agrandi légèrement l'espace plantation en disposant des pierres en bordure dans l'attente des bordures définitives.

Début avril nous procéderons à quelques plantations en taillant certaines plantes.

L'aménagement final devrait se terminer à la fin mai avec la pose d'un programmeur d'arrosage intégrant un goutte-à-goutte, élément important avant les grosses chaleurs et assurant une bonne reprise des végétaux surtout les deux premières années.

Il est prévu en juin un paillage des zones végétalisées. Nous attendons des devis pour le carrelage de l'entrée principale avec des conditions des Bâtiments de France, il restera la pose d'un bidime sous le gravier après les travaux de terrassement nécessaires pour la pose du carrelage.

Cette année 2016 devrait aboutir à finir entièrement le jardin, réalisation tant souhaitée impossible sans la participation de nos sociétaires.

La commission jardin : Jean-Claude BERG,
Laurence CRESSI-BERGERET, Joël BESNARD



La SCAH il y a 94 ans...

Par Guy TRAVERE

*Article paru dans l'Éclaireur Agricole et Horticole,
bulletin de la SCAH de Nice et des Alpes-Maritimes N° 29 du 1er décembre 1922*

Il faut aider l'Agriculture, un métier ingrat et difficile

Quand on invoque les bénéfices réalisés par les agriculteurs, on oublie les longues périodes pendant lesquelles les cultivateurs non seulement ne font aucun bénéfice, mais ne recueillent aucun fruit de leurs efforts. Les bénéfices d'une année peuvent paraître certaines fois élevés, mais il faut considérer que la plupart du temps ils ne font que compenser les pertes de plusieurs années précédentes. C'est cette incertitude qui rend si dure la condition de l'agriculteur. Le travailleur des villes a lui aussi une vie difficile, et il peut être victime du chômage, mais il a l'assurance que tout travail fait par lui sera payé et lui permettra de vivre. Il n'en est pas de même pour un cultivateur : la pluie, la grêle, l'inondation, la maladie, des fléaux sans nombre peuvent en un jour anéantir le fruit de longs efforts.

Ce n'est qu'en apparence que le cultivateur possède plus d'indépendance que le travailleur des villes. Il est en réalité l'esclave de la terre et de la nature, et il n'y a pas de maître plus ingrat et plus insensible.

Le travailleur des villes peut, en un temps assez court, apprendre un métier. A celui des champs, il faut un long apprentissage avant qu'il ne possède le sien et sache prévoir et éviter les embûches de la nature : sa vie est une lutte continue qui exige des connaissances innombrables, et les satisfactions, dans notre montagne surtout, sont le plus souvent purement morales, c'est la possession du « bien », véritable passion, qui fait supporter bien des déboires.

Il en est à qui cette joie et cette passion ne suffisent pas. Ils sont la majorité, comme en témoigne le dépeuplement continu des campagnes... Il signifie que les jeunes ne veulent plus d'une vie sans plaisirs ni profits et ils quittent la terre qui ne nourrit plus, pour aller là où ils espèrent trouver des salaires suffisants et une existence plus facile.

Cette émigration, cet abandon de la terre ne se limite pas aux hommes, il s'étend à l'argent.

Quel capitaliste aurait aujourd'hui l'idée de consacrer à l'exploitation agricole une partie de sa richesse ?...

Non seulement il faut empêcher qu'on impose à l'agriculture française des charges nouvelles qui précipiteraient sa ruine, mais il faut demander bien haut qu'on lui vienne en aide si l'on veut réellement relever la prospérité de la France.

H. RICOLFI

SOCIETE CENTRALE
D'AGRICULTURE et
D'HORTICULTURE

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

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

<http://www.scah-nice.fr/>

Et aussi **<http://scanicehistorique.free.fr/>**

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

Conseil d'administration de la SCAH

Le bureau sortant a été reconduit lors du Conseil d'administration du 25 février 2016 qui a suivi l'A.G du 30 janvier 2016.

Président : Henri LAMBERT

Vice-Présidents : Christian CHAUVEL et Jean-Louis LUQUET

Secrétaire Générale : Michèle GARNIER

Secrétaires Généraux adjoints : Paul JAQUILLARD et Guy TRAVERE

Trésorière : Nathalie MARTIN

Trésorier adjoint : Henri SANCHEZ

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

Président d'Honneur : Jacques MONTAIGNE

Remises sur Achats

Sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH

10 % chez Prosperi

10 % chez Petruccioli

10 % chez Vive le Jardin

5 % à la Coopérative de St Laurent du Var

15 % chez Gourmet Prestige, MIN de St-Augustin (box 33)

Haiku : 5 exemples

Retombé sur le sol

Le Cerf-Volant

A égaré son âme.

On appelle cette fleur

Pivoine blanche - oui,

Mais un peu rouge.

Après le tonnerre

Les nuages de la nuit

Ont le teint frais.

Point final

De l'escargot

Au milieu de sa coquille.

Il n'y a rien

Dans mes poches

Rien que mes mains.

Assemblée générale de la SCAH



Site Internet

Tous les sociétaires internautes sont invités à consulter régulièrement le site de la SCAH : <http://www.scah-nice.fr/>

Posez des questions ou répondez-y [sur notre forum](#).

Contact pour toute question : [Claude Giauffret](#)