

AUTOMNE 2018

Bulletin N° 62



Dans ce numéro :

## Éditorial

*Chers Sociétaires,*

Éditorial	P 1
Les asparagacées	P 2 à 4
Une rouille sur aloès	P 5 à 7
Bambouseraie d'Anduze	P 8 et 9
Biennale	P 10
Métamorphose	P 10
Art floral	P 10
Section cactée	P 11
Fleurs de poterie	P 11
Appel à candidature au CA	P 12
Lombardie / Vénétie	P 12

*Préparation de l'année 2018/2019 : Septembre a été particulièrement actif pour certains d'entre nous, participation à la création d'étagères en pin traité pour notre collection de cactées, installée sur la terrasse ouest, grosse manipulation des planches : découpage, transport, assemblage par vissage.*

*Lors de la manifestation de « Nice fête sa rentrée » sur la Promenade des Anglais les 8 - 9 Septembre, nous avons animé un stand - contact avec le public. Nous avons remis 600 invitations pour la présentation de la SCAH, le samedi après-midi 15 Septembre 2018 au Palais.*

*Des travaux de nettoyage du Palais ont été entrepris en Août.*

*La mise en place de deux rampes en fer forgé, le long de l'escalier, pour la sécurité de tous, est prévue pour fin septembre.*

*A bientôt je l'espère avec un excellent tonus pour participer à nos activités (voir le programme) et retrouver vos chers professeurs et animateurs*

*Bonne rentrée.*

*Le Président  
Henri LAMBERT*

**As-tu  
renouvelé  
ton  
adhésion  
à notre  
Société ?**

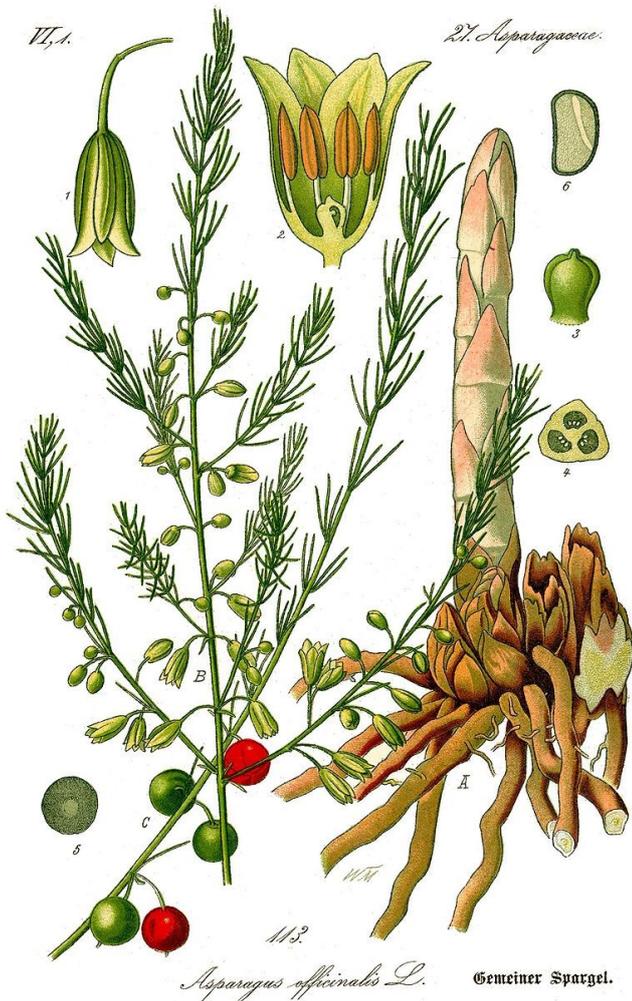
# Les familles botaniques au potager et au verger

## Les Asparagacées

Voici une famille importante dans le monde et que les botanistes font naviguer dans plusieurs classifications : nous nous limiterons à une classification simple.

### Classification

Les Asparagacées (dont tout le monde connaît les Asperges) sont des Monocotylédones.



Rappelons que les cotylédons sont les organes de réserve des graines. Il y en a soit 2 par graine (Dicotylédones) soit un (Monocotylédones). Elles ont été classées pendant longtemps avec les Liliacées. Les nouvelles classifications les rangent dans une nouvelle famille, les Asparagacées, avec les Agaves (ex : l'*Agave attenuata* du jardin de la SCAH),



les Yuccas, les Aphyllantes (si jolies dans la garrigue),



les Jacinthes, Scilles, ... C'est dire si les membres de cette famille essentiellement des régions tempérées chaudes et tropicales sont répandues. Beaucoup de genres sont employés au jardin d'ornement, nombreuses donnent des fibres utilisables pour des tissus et des cordages, voire des boissons locales. Nous nous fixerons sur notre potager qui accueille « l'Asperge » : *Asparagus officinalis*.

### Origine

L'asperge est connue depuis des temps reculés (plus de 3000 ans chez les Égyptiens) et trouve son origine dans cette partie Est de la Méditerranée. À ne pas confondre avec *Asparagus acutifolius*, notre as-

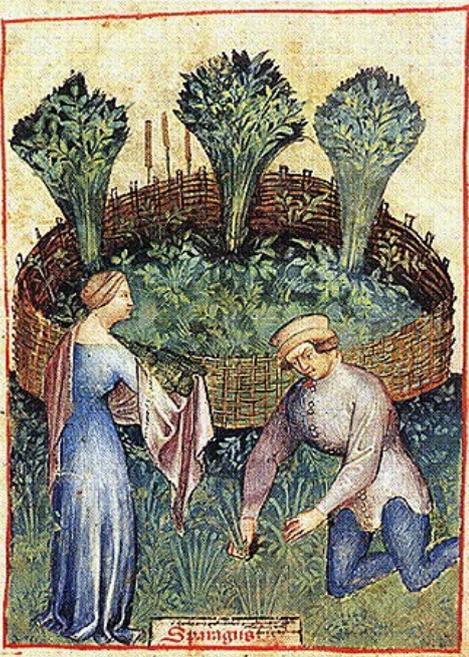


perge sauvage très commune dans le midi et tout à fait délicieuse. De ces deux espèces, gardons l'*A. officinalis* pour le potager et allons ramasser la petite asperge sauvage dans nos collines.

L'asperge est connue et cultivée depuis longtemps

dans l'est du bassin méditerranéen, y compris par les Grecs et les Romains, elle n'arrive dans les assiettes (pas celles du peuple) d'Europe occidentale que vers le XVème siècle. Plusieurs variétés vont être développées

pour obtenir les vertes (les plus goûtées), les blanches (les plus fines ?), les violettes.



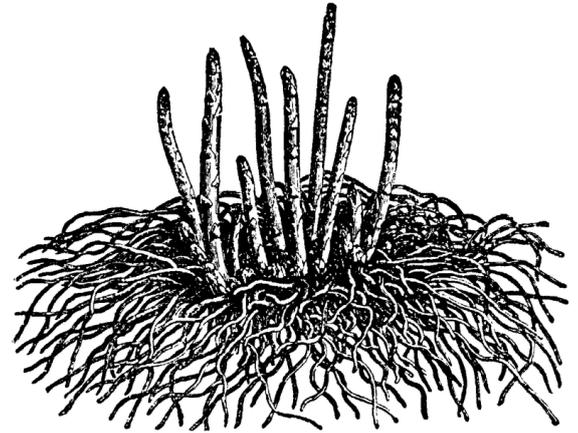
### Culture

Les plants d'asperges s'obtiennent de deux façons :

De façon sexuée : l'asperge est dioïque (il y a des pieds mâles et des pieds femelles) et allogame (elle nécessite une fécondation croisée entre deux pieds différents). Les graines issues des baies rouges peuvent être semées dans une



terre riche, fine et drainée (l'asperge est une « plante de sable » ... mais pas que). Les plants se développeront pendant un an et c'est « la griffe », c'est à dire le rhizome (tige souterraine) qui sera plantée définitivement.



De façon asexuée : il est possible de dédoubler des « griffes » d'asperges, dans ce cas, c'est donc une reproduction asexuée.

Le plus simple consiste à acheter des griffes (des sites de vente par correspondance font de bons produits) et à les planter au printemps, mais on peut le faire dans notre région en hiver (l'asperge n'aime pas les gelées fortes).

### Plantation

L'asperge aime les sol riches, organiques, sans pierre (au moins au-dessus de la griffe) et drainants (les cailloux dessous peuvent être intéressants). La plante est vivace : seules les tiges qui sortent de terre meurent et disparaissent en hiver. Par contre, la griffe (le rhizome) s'étendant chaque année, c'est une plante qui va rester 10-15 ans en place (idéal pour un jardin de paresseux !). La situation dans le potager (plein soleil) et la plantation sont donc importantes : une tranchée de 25-30 cm de profondeur, 45-50 cm de large, le fond « pioché » mais laissé en place, la tranchée emplit de compost bien mûr. Chaque griffe est posée sur une petite butte de terre pour bien étaler les racines,



le tout est recouvert d'un mélange de compost et de terre de façon à ce que les points de la griffe soient à 5-7 cm de la surface.

### Entretien

Un désherbage régulier est conseillé (attention aux griffes !), un paillage est conseillé dans nos régions chaudes. Tous les ans, en automne – hiver, apporter du compost bien mûr. L'asperge résiste bien à la sécheresse mais elle ne poussera que si elle arrosée, de temps en temps.

### Récolte

Patiencez jusqu'à la 3ème année de la griffe pour qu'elle s'étende. Sauf pour les tiges florifères, ce qui nous intéresse sont les « turions » (du latin *turio* : « jeune pousse, tendron, rejeton »), bourgeons dormants de la griffe qui vont sortir au printemps (les « écailles » sont en fait les vraies feuilles, insignifiantes). À vous de les couper au ras du sol lorsque ce turion est à votre convenance (20-25 cm). La récolte va durer le printemps. Au bout de trois ans, vous pourrez commencer à en profiter, pendant des années. Si vous ne ramassez pas à temps, ces turions vont donner des branches ramifiées vertes, et ce qui apparaît comme des feuilles fines et aplaties sont en fait des tiges aplaties vertes (des cladodes) : ce sont les tiges qui ont la fonction chlorophyllienne.



### Quelles variétés ?

Les variétés blanches et violettes, délicieuses, nécessitent un buttage (recouvrir que 25 à 20 cm de terre) pour que le turion ne soit pas chlorophyllien, protégé du soleil. Alors que les variétés vertes ne demandent aucun buttage ! Ce sont de plus les plus goûtées.

### Maladies et ravageurs

Sur sol bien drainé, sans trop d'arrosage, la plante est résistante. Un champignon du sol peut provoquer la fusariose occasionnant le dépérissement des pieds.



Cela arrive surtout quand le plant est diminué par les piqûres de certains pucerons.

### Utilisations

Bien sûr c'est un légume de choix dans nos assiettes. Les variétés blanches, violettes, vertes ont des goûts différents. Mais il faut bien admettre que la variété verte est la plus facile et la plus goûtée.

Beaucoup de personnes ont ressenti dans l'urine émise 15mn (ou plus) après avoir mangé des asperges une odeur caractéristique de méthanthiol, produit par la digestion d'asparagine, composé soufré produit par l'asperge. Mais tout le monde ne dégrade pas l'asparagine et, encore plus, tout le monde ne peut pas sentir l'odeur caractéristique de méthanthiol, cela fait partie de notre diversité génétique.

L'asperge est riche en vitamines, en fibres, favorise la diurèse et est légèrement laxative.



L'extrémité du turion peut être assez suggestive pour que ce légume se soit vu attribué des vertus aphrodisiaques, Pline l'Ancien le conseillait ainsi et une grande amoureuse, Mme de Pompadour, en consommait beaucoup ! Mais cet effet n'a pas été prouvé...

### Conclusion

Voici un légume qui ne demande d'effort qu'une fois en 10-15 ans, qui est délicieux et dont le feuillage est décoratif : si vous avez un jardin qui le permet, osez cet automne préparer une tranchée pour 5-6 griffes, espacées de 1m chacune. Patience et ... bon appétit !

Joël BESNARD

## Une rouille sur Aloès

Lors d'un récent voyage en Catalogne (Espagne), en visite du beau village médiéval de Pals, quel étonnement d'observer sur plusieurs plants d'aloès (*A. maculata* All.) des symptômes typiques d'une attaque de

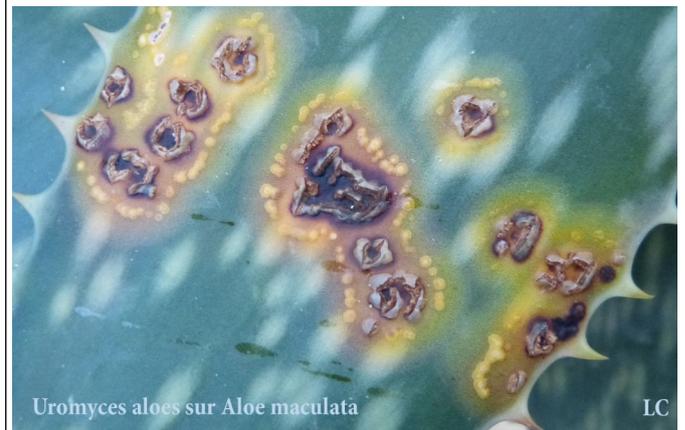


*Uromyces aloes* sur *Aloe maculata* LC

### *Uromyces aloes* sur *Aloes maculata*

rouille. Cette dénomination due à la couleur semblable à celle du fer oxydé c'est à dire rouillé est occasionnée par des champignons microscopiques. Plusieurs genres comme *Puccinia*, *Uromyces*, etc., classés parmi les Basidiomycètes sont des parasites redoutables.

Cela commence par des petites taches décolorées par disparition des chlorophylles puis des zones jaunâtres avec une pustule centrale. Par la suite, apparaissent en périphérie et en discontinue des pustules concentriques jaune orange sur une marge jaune pâle. Ces taches souvent circulaires ou ovales peuvent confluer et fait remarquable, elles se situent plutôt au milieu de la feuille sur la face supérieure mais aussi sur la face inférieure. De la taille de 1 à 2 cm de diamètre au départ, les taches s'élargissent pour occuper la totalité de la largeur de la feuille. Toutes les feuilles de la rosette sont atteintes, les plus jeunes montrant déjà des zones plus ou moins jaunes. La pustule primaire continue à se développer en largeur et en hauteur pour finir par se déchirer longitudinalement en soulevant l'épiderme nécrosé blanchâtre et laisser entrevoir dans la crevasse une macule marron à noire. C'est à l'intérieur que l'on trouve les spores. Il faut alors disposer d'un microscope photonique pour les observer ; elles sont appelées dans ce cas teliospores. Celles-ci sont ovoïdes ou ellipsoïdes avec une paroi brune très épaisse, verruqueuse ; elles mesurent de 30-48 sur 25-34  $\mu\text{m}$ .



*Uromyces aloes* sur *Aloe maculata*

LC

Les recherches bibliographiques démontrent que cette maladie cryptogamique observée sur plusieurs espèces d'aloès est connue depuis plus d'un siècle. Décrit par Cooke en 1891 sous le nom d'*Uredo Aloes*, ce champignon responsable de ces symptômes impressionnants a été définitivement classé par Magnus en 1892 dans le genre *Uromyces* sous le nom *Uromyces aloes* (Cooke) Magnus.

Les premiers cas d'attaques observés sur aloès sont signalés par Cooke et par Hennings respectivement en provenance du Natal et de l'Erythrée. En 1940 R. Heim signale la présence de cette rouille sur *A. Saponaria* (synonyme *A. maculata*) et *A. thraskii* Baker, 2 aloès introduits à Madagascar, au jardin botanique de Tananarive (Tsimbazaza) grâce à l'envoi d'échantillons par Decary. Dans la revue *Bothalia* (1939 et 1945), Doidge indique que cette maladie est très répandue sur plusieurs espèces d'aloès (*A. davyi*, *A. ferox*, *A. latifolia*, *A. saponaria*, *A. Thraskii*) ainsi que sur les genres *Gasteria* et *Hawortia* en Afrique du Sud. Le champignon a été identifié en Catalogne en 2004. Il provoque de sérieux dégâts (perte de rendement et de qualité) sur des cultures industrielles d'aloès vera en Inde (2011). Enfin, il vient d'être signalé au jardin méditerranéen du laboratoire Arago à Banyuls sur mer (France) en 2015 sur *A. maculata* All. et sur *A. vera* (L.) Burm.f..

Lorsque l'on regarde les photos d'*Aloe maculata* prises en décembre 2016 à Pals, on se rend compte immédiatement de l'importance des dégâts occasionnés sur le feuillage. Certes, il existe des fongicides pour lutter contre ces rouilles nécessitant de nombreuses applications, mais il serait ridicule d'agir pour quelques plantes dans son jardin. Il faut détruire impérativement par le feu ou tous autres moyens radicaux tous plants contaminés ; cela a été le cas au Royaume Uni lors de l'introduction malencontreuse d'aloès conta-

minés. Il ne faut pas les mettre au compost car le mycélium est installé dans la masse des tissus du parenchyme et les teliospores (spores de conservation) peuvent être disséminées et contaminer d'autres aloès. Cette dispersion est d'ailleurs essentiellement le fait des humains (anthropochorie) par des prélèvements « sauvages » et des échanges de plants déjà infectés mais ne présentant pas encore les symptômes caractéristiques. Accessoirement, il est possible que les insectes ou le vent soient en cause.

En conclusion cette maladie est déjà en France et l'enjeu est d'importance pour la Riviera Franco-italienne si par malheur ce champignon arrivait dans cette région. C'est plusieurs espèces d'aloès qui peuvent être infectées alors que ces plantes sont cultivées et bien représentées dans la zone littorale que ce soit pour constituer des massifs, des haies, dans les rocailles ou dans des jardinières. Grâce à leur aspect et à leur floraison (de formes conique, cylindrique, globulaire) souvent hivernale de couleur rouge, orange ou jaune, ils sont appréciés, d'autant plus qu'ils ne demandent pas de soins et sont résistants à la sécheresse.

Il existe 953 espèces d'aloès acceptées originaires d'Afrique (Afrique du Sud, Namibie, Kenya), Madagascar, Arabie et Inde. Ce sont des monocotylédones au feuillage épais, charnu que l'on range parmi les plantes succulentes. Autrefois classées dans la famille des Aloaceae (ordre des liliales), elles sont maintenant, dans la classification AGP III (2009), placées dans la sous famille des Asphodelaceae (famille des Xanthorrhoeaceae). Certaines sont arborescentes comme *A. plicatilis* ou *A. dichotoma* ; le tronc de cette dernière, une fois évidé, servait de carquois pour les bushmen. D'autres sont rampantes comme *A. ciliaris* ou *A. juvenna*. Enfin, beaucoup sont acaules comme *A. broomii*, *A. maculata* (synonyme *A. saponaria*), *A. striata*, et *A. vera*.

En dehors de l'aspect ornemental, certaines espèces sont comestibles et sont utilisées en médecine et cosmétologie. Ainsi l'*Aloe macra* Haw. endémique de l'île de La Réunion appelé mazambroun marron est utilisé en tisane pour sevrer les enfants et le suc pour traiter des maladies de peaux (furoncle, brûlure). Cette espèce en voie de disparition est maintenant protégée. Fait remarquable, c'est le seul aloès donnant des fruits charnus. Incontestablement c'est l'aloès vera qui est le plus utilisé et donc le plus connu au point qu'il y a des cultures de type industriel et une publici-

té conséquente autour des différents produits issus de sa transformation (gel, crème, boisson, etc.).

Des feuilles on obtient 2 substances bien différentes. Le latex jaune de saveur amère provenant de canaux situés sous l'épiderme des feuilles est laxatif (présence d'aloénine), cholagogue (digestion, constipation). Ce latex est potentiellement toxique en usage interne (faible risque de cancer observé chez le rat). Le parenchyme sous-épidermique fournit un gel d'où l'on extrait aussi une boisson riche en mucopolysaccharides, vitamines, sels minéraux. Ce gel appliqué sur les plaies, les brûlures soulage les douleurs et favorise la cicatrisation mais en évitant l'exposition au soleil car il a un effet photosensible. L'aloès vera est donc présenté comme un remède miracle grâce à ses propriétés hydratantes, cicatrisantes, hypoglycémiantes, digestives, cependant il y a lieu de respecter la posologie. En Asie, on consomme les feuilles coupées en cube comme dessert.

Les maladies cryptogamiques donc microscopiques, que l'on appelle communément rouilles sont très nombreuses.

Les champignons responsables font partie de la famille des Basidiomycètes, les champignons à chapeaux dont certains sont comestibles comme le champignon de Paris ou vénéneux comme l'amanite phalloïde, mais attention, ceux-là sont des parasites stricts dont le mycélium est interne dans la plante. Leurs cycles font souvent intervenir plusieurs plantes-hôtes pour donner différents types de spores permettant la contamination et la conservation. Ces rouilles dont font parties les genres *Puccinia*, *Uromyces*, *Ravenelia*, etc., provoquent des pertes importantes en rendement et en qualité jusqu'à provoquer des famines, d'un nombre considérable de plantes monocotylédones, dicotylédones d'importance économique de premier ordre.

Des céréales comme le blé, l'orge, le seigle, le sorgho, le maïs, sont infectées par différentes rouilles tant sur le feuillage que dans le grain (carie du blé due à *Tilletia caries*). On trouve une rouille foliaire sur la canne à sucre ainsi que sur la betterave à sucre. Les plantes potagères comme le haricot, le pois, la fève, la laitue (rouille blanche), le poireau ou le céleri, des crucifères, etc., sont sensibles à ces parasites. Les arbres fruitiers tels le pommier, le poirier (rouille grillagée), le prunier possèdent leur rouille spécifique ainsi que le bananier, le caféier. Les arbres cultivés pour la pro-

duction de bois comme le peuplier, le pin, l'épicéa sont attaqués soit au niveau des feuilles ou des aiguilles soit sur les tiges. Les plantes ornementales comme le pélargonium, l'œillet, la rose, l'anémone, la rose trémière, de nombreux bulbes ou rhizomes comme le glaïeul, l'iris, certains cactus et même des orchidées comme *Monadenia comosa* (*Disa comosa*) et *Satyrium carneum* n'échappent pas à la règle. Un grand nombre de plantes dans la nature comme les armoises, les euphorbes, le séneçon vulgaire, l'oxalis, l'épine vinette (berbérís) sont souvent une des plante-hôte du cycle complexe du champignon ce qui est le cas du berbérís hôte de la rouille du blé (*Puccinia graminis*) ou du tussilage porteur de la rouille *Coleospermum tusvilaginis* responsable de la rouille vésiculeuse des aiguilles du pin.

L. CARDIN

Références : J.L. Jalla, G. Durieu et B. Falgas. Carnets nature, 2015, vol : 41-43. *Uromyces aloes* (Cooke) Magnus (Pucciniaceae, Uredinales) nouveau pour la France.



*Rouille sur fèves*



*Rouille grillagée du poirier*



*Rouille sur églantier*



*Rouille sur géranium*

## Bourse aux plantes du jardin botanique

Elle se tiendra samedi 13 octobre de 8h30 à 13 h, 78 Corniche Fleurie, Nice.

## Visite à la Bamboueraie d'Anduze dans les Cévennes

Si vous vous promenez dans le Gard ne manquez pas la visite de la bamboueraie d'Anduze.

Immense parc de 34 ha, elle est l'œuvre d'un enfant du pays, orphelin, élevé par un oncle qui lui lègue sa fortune, passionné de botanique et reconnu par ses pairs, Eugène Mazet.

C'est à Golfe Juan qu'il aménage son premier jardin, comportant une importante collection de palmiers, aujourd'hui disparue. Il commence ses premières plantations à Anduze en 1856 après avoir creusé des canaux d'irrigation, acclimatant des espèces exotiques venant du Japon, d'Amérique du Nord et d'Himalaya. Certains arbres ne résistent pas aussi bien que les bambous qui prospèrent d'année en année.

Le visiteur est accueilli par une imposante forêt de bambous qui l'immerge en Asie, puis en avançant



vers la ferme il est dominé par les gigantesques séquoias, les plus anciens de France bien qu'ils soient



très jeunes ; originaires de l'ouest des États-Unis, ils sont aujourd'hui menacés d'extinction.

Une autre allée mène au village laotien dont l'architecture et la décoration sont bien sûr en bambou. Autour des constructions, les plantations de bananier,



taros (*colocasia esculenta* famille des Araliacées), canne à sucre rappellent l'Asie.

Le vallon du Dragon, jardin japonais est créé par Erik Borja spécialiste des jardins japonais (Michèle Garnier nous a fait visiter son jardin dans la Drôme), en 2000, année du Dragon. Les berges de la rivière sont plantées d'érables japonais, de conifères japonais et de bambous nains. Un pavillon en bois permet de traverser la pièce d'eau où l'on peut apercevoir un castor facétieux qui ne trouble pas la sérénité du lieu. Des bouquets de lotus symbolisent la pureté.



*Tunnel de bambous*



*Cabane en bambous*

Autre axe historique de la bamboueraie l'allée des trachycarpus, très résistants au gel, aux multiples usages depuis des siècles : tresses de cordage, brosses, vêtements, éventails...



Les serres construites par Mazet en 1860 permettent de protéger les plantes tropicales, elles ont été restaurées en 1949 et 1995.

Vous pouvez terminer ce voyage en Orient en allant vous perdre dans le labyrinthe des haies de bambous, vous y cheminerez vers la connaissance.

Ruiné et loin de son jardin Mazet meurt à Marseille en 1890.

Gaston Nègre passionné de plantes achète le domaine, ne cesse de l'enrichir pour le pérenniser, développant une entreprise prospère. Le 7e art vient tourner « le salaire de la peur » et « les héros sont fatigués ».

Aujourd'hui sa petite fille dirige et préside seule la Bamboueraie.



Aude de CHIVRE

## Pique-Nique Annuel, Tourette



## Biennale des Artistes de la SCAH

Les **inscriptions** dans les disciplines présentées (peinture, photographies sculpture) seront reçues du 17 octobre au 21 novembre 2018.

**Contact** : Jacques Jean MUNOS 06 98 55 07 84  
ou E-mail : [jj.munos@orange.fr](mailto:jj.munos@orange.fr)

**Détails** des conditions de participation auprès de Jacques MUNOS ou dans le bulletin ABJ N°60 p 12

ou en page d'accueil du site de la SCAH.

**Exposition** au Palais ouverte au public les mercredis et jeudis de 15 à 17 heures du 3 au 26 janvier 2019.  
Vernissage le 10 janvier.

**Remise des 3 prix** du « Jury » et des 3 prix du « Public » lors de l'AG de la SCAH fin janvier.

## Métamorphose

Parmi les premières œuvres offertes au public sur la ligne 2 du tram, station Magnan à Nice, **Métamorphose** de Jean Pierre Raynaud.



Horticulteur de formation, J.P. Raynaud ne pouvait trouver meilleur emplacement pour son œuvre « métamorphose », gigantesques pots dorés à la feuille d'or sur socle blanc, que la proximité du Palais de l'Agriculture, rue Isadora Duncan, désormais piétonne.

Signal fort en écho aux activités de la SCAH, le pot, ordinaire au quotidien, thème récurrent chez l'artiste depuis les années 1970, est magnifié par le détournement qu'en fait J P Raynaud.

C'est aussi un questionnement sur le rapport nature / espace urbain et humain.



Martine BARRAU

## Art Floral, des Sociétaires distingués

Au mois d'avril 2018, la société centrale a été à la fête. Au concours d'art floral de Colomars, notre président Henri LAMBERT a été invité à participer au jury. Cela nous a fait d'autant plus plaisir que 2 élèves de notre professeur d'art floral ont été récompensées par un premier prix, un deuxième prix et le « Best » au concours dans les catégories « Feux de la Saint Jean » et « Masque ».

La SCAH a aussi participé, toujours à Colomars, à la fête de l'olive.

Toujours dans le partage, la beauté et la bonne humeur.

Michelle BERNADAC

## Concours d'Art Floral

Les 20 et 21 octobre 2018 se déroulera à Nice au parc Phoenix le concours d'art floral Fleurs pulsion : "Carnaval dans le monde".

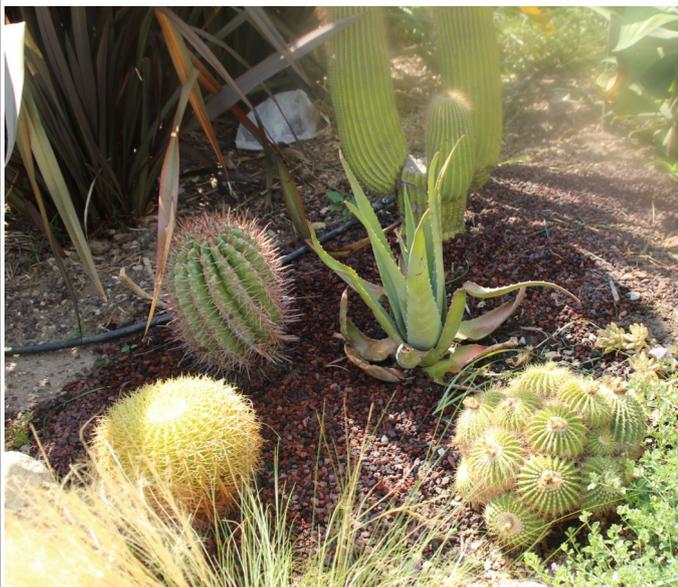
Il est ouvert à tout le monde : amateur, fleuriste, débutant, confirmé, apprenti ou étudiant. Il y a plusieurs jurys en fonction du statut des candidats.

N'hésitez pas à contacter Madeleine SARRADELL ; elle est à votre entière disposition, pour vous inscrire, pour obtenir plus de détails, pour chercher un hébergement.

Si vraiment faire un concours vous stresse, la joindre car il y a possibilité d'exposer votre réalisation en respectant le thème du concours.

Madeleine SARRADELL  
[madeleine.sarradell@orange.fr](mailto:madeleine.sarradell@orange.fr)

## La Section Cactées vous ouvre les bras !



Créée l'an dernier, la section Cactées a été pérennisée pour les années à venir. Il suffit de s'inscrire, le droit d'entrée est de 30 € pour l'année (en une fois).

Les perspectives d'activités pour cette année sont de plusieurs types :

- Activités pratiques sur les terrasses du Palais : finir le repotage des cactées de la donation Alain Boucrot, améliorer l'identification des plantes, ranger les cactées sur les nouvelles étagères, terrasse ouest. Ces activités auront lieu une fois par mois, le mercredi ou/et le jeudi de 15h à 17h ;
- Activités théoriques : une fois par trimestre, le

soir (jeudi ?), une famille de succulentes (comprenant les Cactées entre autres) sera développée sur ses origines, ses conditions de cultures, ...

- Visites : une fois par trimestre, visite accompagnée soit chez des professionnels, soit dans des jardins spécialisés (entre Alpes Maritimes et Var, ou en Ligurie).

Bien sûr votre présence à ces activités est fonction de votre disponibilité.

Les précisions seront apportées directement dans le programme de chaque trimestre.

Les cactées des photos sont issues de la donation Boucrot.



*Parodia et Mamillaria en fleurs*

Pour le groupe Cactées, Joël BESNARD

## Jardin des Fleurs de Poteries le 12/10 à Gattières

Inscription au secrétariat...



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](mailto:scanice1@gmail.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

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

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

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



Défi  
de  
rame  
à  
Cagnes  
24/06

## Appel à candidature à un poste d'administrateur au CA de la SCAH

Comme chaque année, dans le cadre des statuts de notre Association, nous devons présenter des candidats pour procéder au renouvellement des membres du Conseil d'Administration.

Il serait bénéfique pour notre Association que des bonnes volontés viennent étoffer une équipe en place depuis de nombreuses années. La venue de responsables, porteurs d'idées novatrices, serait profitable à notre Association. Un grand merci à tous ceux et à toutes celles qui voudront bien nous apporter leur concours en faisant acte de candidature à un poste d'administrateur.

Cette consultation s'adresse à tous nos Adhérents, sans distinction.

NB : le Conseil d'Administration se réunit une fois par trimestre, soit 4 fois dans l'année.

Veuillez adresser votre candidature? par lettre motivée? au Siège de notre association, avant le 1er décembre 2018 : Monsieur le Président, Palais de l'Agriculture, 113 promenade des Anglais, 06200 NICE.

## Site Internet de la SCAH

[scah-nice.fr](http://scah-nice.fr)

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

Contact [Claude Giauffret](mailto:Claude.Giauffret)

## Lombardie / Vénétie

du dimanche 14 au vendredi 19 octobre

En auto (covoiturer). Maximum 15 personnes.

J1 : Nice / Piascenza (Plaisance) pour y déjeuner / Brescia.

J2 : Brescia/ Jardin de Sigurtà (en petit train dans ce jardin immense) / Verona.

J3 : Verona / Jardin "remarquable" Guisti / Verona.

J4 : Verona / Sirmione et l'immense villa dite Grotte de Cattulo - poète Cattule - ruine romaine / Sirmione.

J5 : Facultatif : le tour du Lac de Garde. Sirmione.

J6 : Sirmione / Cremona pour y déjeuner / Nice.

Les 2 jardins font partie des Grandi Giardini Italiani. Le jardin Guisti (5 € si groupe) est l'un des plus beaux d'Italie. Son labyrinthe est le plus vieux d'Europe. Il fut visité par l'Europe entière et Goethe y écrivit un poème. C'est un mélange d'arbres et de sculptures.

Au jardin Sigurtà (12 €) se réunirent de nombreux Prix Nobel. En beauté à l'automne ce jardin ne se visite pas à pied vu ses dimensions. Autrefois en calèche maintenant avec un petit train. Arbres, plans d'eau, sculptures, terres agricoles de 60 ha... Que de choses à y voir.

Si le tour du lac de Garde ne vous convient pas vous pouvez réduire le séjour d'une journée. Et donc rentrer le J5.

Si intéressé, des hôtels vous seront suggérés. Toutes les prestations sont libres. Seules les étapes sont fixées.

Merci de prendre contact avec le secrétariat par courriel.

Michèle GARNIER

## Remises sur Achats

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

Chez Proserpi, Petruccioli et Vive le Jardin.  
Aux Coopératives Agricoles de Nice à Carros  
et de St Laurent du Var.

Chez Arrodell-Delattre à St Isidore.

Chez Gourmet Prestige au MIN (box 33).  
Au magasin Lafuma (16 av Thiers à Nice).