

ÉTÉ 2021

Bulletin N° 73



Éditorial

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Tout ce qui vient de la nature n'est pas toujours comestible !	P 2 à 4
Découverte de la Bourgogne	P 4
L'asphodèle fistuleuse	P 4 à 5
Une plante parasitée par une algue	P 6 à 7
Bienvenue chez Olivier de Serres, Seigneur du Pradel	P 8
Acca sellowiana ou Feijoa sellowiana	P 9
Confinement ou pas, les jardiniers sont fidèles à la SCAH !	P 9
Mutualité agricole	P 10
Coup de froid	P 10
La SCAH, il y a 92 ans... Les morsures de vipère	P 11
Assemblée générale, Conseil d'administration	P 12
Divers	P 12

Chers Sociétaires,

La pandémie planétaire virale n'a pas épargné notre association. Les directives gouvernementales ont été appliquées, de ce fait le Palais n'a pu être ouvert au public pour les cours prévus, les conférences et les manifestations.

Néanmoins nous avons élaboré nos programmes trimestriels ; ne pouvant nous réunir, ni au Palais, ni en extérieur, nous avons réagi en vous proposant pour la section jardinage les cours en projection Zoom (un grand nombre de sociétaires, souvent cinquante personnes ont suivi ses cours), de même la section botanique a diffusé des conférences ; Michèle a pu réaliser plusieurs sorties en juin, par contre c'est avec regret que les sociétaires de l'art floral n'ont pu recevoir l'enseignement de leurs professeurs.

Je tiens à souligner l'esprit d'initiative, l'implication et le travail (beaucoup d'heures pour la réalisation des cours du samedi) qu'il a fallu à nos bénévoles enseignants pour assurer une certaine continuité de nos activités. Un grand merci à tous.

Je ne peux que souhaiter un retour à la normale dès septembre prochain afin que nous puissions tous nous retrouver en présence. N'oubliez pas, les 18 et 19 septembre 2021, nous fêterons les 120 ans de la construction de notre Palais, les jours mêmes des Journées du Patrimoine. Mini-conférences, expositions, animations seront organisées, nous vous y attendrons pour partager ce moment de fête qui sera inscrit en événement historique de notre association, la SCAH.

Je vous souhaite de passer un excellent et agréable été en vous donnant rendez-vous en pleine forme pour la rentrée prochaine.

Très cordialement,

Le Président, Henri LAMBERT

120 ans
du Palais de
l'Agriculture,
RV au Palais,
les 18 et 19
septembre...

... Lire la suite p 12

Tout ce qui vient de la nature n'est pas toujours comestible !

Les balades printanières et estivales dans la nature sont parfois l'occasion de ramasser quelques plantes comestibles pour agrémenter le repas du retour. Et c'est vrai qu'il y a beaucoup de plantes sauvages comestibles, de nombreux livres sont sortis depuis quelques années. Mais la confusion entre deux plantes est très facile à faire avec des conséquences parfois très risquées, voire létales ! Et ceci même sans parler de champignons, qui nécessitent une très bonne connaissance mycologique. Sans aller bien loin, des confusions sont possibles dans notre potager également. Afin d'éviter des accidents, voici quelques remarques et conseils.

Dans le jardin, la lutte écologique peut s'avérer dangereuse par manque d'attention : « *Quatre personnes d'une même famille avaient préparé et consommé dans un plat cuisiné des feuilles de datura*



(*Datura stramonium*), confondues avec des feuilles de tétragone cornue, ramassées dans leur jardin potager ».

Le *Datura stramonium* est une plante commune, souvent employée pour attirer et empoisonner les larves de doryphore ; c'est une lutte écologique réellement efficace. Et la

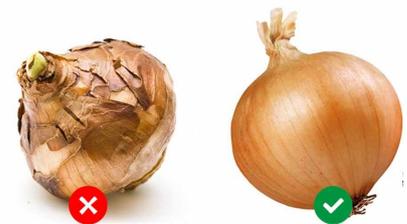
confusion avec la Tétragone (*Tetragonia*), qui s'apparente à l'épinard peut surprendre... sauf si les plantes ne sont pas fleuries ! Ce qui était le cas.



Au jardin également, plusieurs d'entre nous cultivent des Courges décoratives, coloquintes et autres courges... amères. Le cousin à qui vous prêtez votre maison (et votre jardin) cet été peut être tenté de manger ces belles courges... et d'être très indisposé ! 8,5% des confusions les plus fréquentes concernent ces courges.



Et que dire si la cousine (quelle famille !) confond le bulbe de jacinthe avec le bulbe... d'oignon rose ? On exagère ? Non : 12% des repas avec intoxication concernent une confusion dans les bulbes.



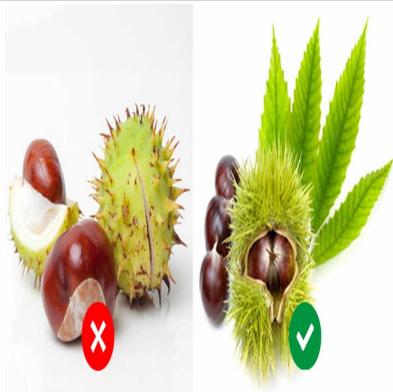
Et si vous avez de l'oseille sauvage (*Rumex acetosa*) dans votre jardin, ne faites pas la confusion avec les feuilles d'Arum sauvage (*Arum maculatum*) fréquentes dans nos jardins (7% des confusions).



Pensons également aux jeunes enfants, habiles à échapper à la surveillance et attiré par des fruits à leur portée : les baies

noires de la morelle noire (*Solanum nigrum*) sont aussi appétissantes que les baies noires de cassis (*Ribes nigrum*) que vous leur avez donné une heure avant !





Quant aux marrons (d'Inde) de votre superbe marronnier (*Aesculus hippocastanum*) qui tombent parfois chez votre voisin, vérifiez bien qu'il ne compte pas en faire des châtaignes grillées (*Castanea sativa*), il s'en souviendrait longtemps !

Dans la nature, les confusions peuvent être légions tant la diversité végétale est importante. Quelques exemples : vous êtes habitués à mettre les jeunes feuilles de Consoude (*Simphytum sp.*) dans vos salades, c'est très bien. Mais si, en allant en montagne, vous comptez prendre ces belles feuilles veloutées très semblables à celles de la consoude, méfiez-vous que ce ne soit de la digitale pourpre ou jaune (*Digitalis purpurea et lutea*) qui contient de la digitaline très efficace (trop) sur le cœur.

En ce moment en remontant les vallées, on peut voir de superbes grappes de fleurs jaunes : ce sont celles de cytise (*Laburnum alpinum*), très toxique, et non celles du Robinier faux accacia (*Robinia pseudoacacia*) dont on fait de délicieux beignets.

Dans les pelouses alpines, vous avez peut-être l'intention de prendre des racines de grandes gentianes jaunes (*Gentiana lutea* à feuilles opposées) pour faire de



la liqueur de Gentiane (c'est bon et excellent pour la santé !). Mais, d'une part ce prélèvement est souvent interdit ou au moins réglementé (encore plus si vous n'êtes pas chez vous !) et d'autre part, hors floraison la confusion est facile avec le Vératre Blanc (*Veratrum album* à feuilles alternées), d'autant que ces deux plantes vivent dans le même milieu : regardez les précisions données ci-contre.

Photos numérotées 1 en blanc : A gauche, plant de Vératre blanc, *Veratrum album*, les feuilles sont alternées. Taille du plant = 1 mètre. A droite, fleur de Vératre.

Photos numérotées 2 en jaune : A gauche, plant de Gentiane jaune ou Grande Gentiane, *Gentiana lutea*, les feuilles sont opposées. Taille du plant = 1 mètre. A droite, fleurs de Gentiane jaune.

Nous pourrions continuer pendant des pages mais, pour limiter les risques d'intoxication, l'Anses et les centres anti-poison préconisent :

- De ne pas consommer la plante ramassée en cas de doute sur son identification, y compris les plantes cueillies dans le potager.
- De cesser immédiatement de manger si la plante a un goût inhabituel ou désagréable.
- De ne pas cueillir par brassées, pour éviter de cueillir plusieurs espèces et de mélanger des espèces toxiques avec des espèces comestibles.
- De bien laver et trier les plantes avant leur consommation.
- D'être vigilant quant à la période de récolte, à considérer en regard du cycle végétatif de la plante.
- De photographier sa cueillette pour en faciliter l'identification en cas d'intoxication.
- D'appeler le 15 ou le 112, en cas de troubles sévères ou de détresse vitale.

Et avec tous ces conseils, passez de bonnes vacances d'été. Et pour en savoir plus sur les plantes, inscrivez-vous l'an prochain au groupe botanique !

Joël BESNARD

Sources :

Anses : [aide mémoire, plantes toxiques](#)

Anses : [plantes comestibles et plantes toxiques](#)

Découverte de la Bourgogne

Du 23 au 30 Septembre, découverte de la Bourgogne en voitures individuelles.

J1 : Nice Mâcon. Nuit à Mâcon.

J2 : Mâcon, Cluny et le haras national, château de Cormatin (jardin) puis au choix : le site de Brancion ou l'église** de Tournus. Nuit à Beaune.

J3 : matin Hospices de Beaune/ Cassissium au choix, après-midi jardin (Remarquable) du château de Barbirey s/Ouche. Retour par petites routes de charme vers Beaune.

J4 : Route des grands crus et ses différents "climats" en particulier Vosne-Romanée et château du Clos de Vougeot (visite 1h). Nuit à Dijon.

J5 : visite guidée de Dijon puis temps libre. Nuit au choix : soit à Dijon ; soit à Semur en Auxois à 80 km.

J6 : à quelques km de Semur en Auxois : Jardin du Moulin d'Athie (Remarquable) puis château d'Epoisses et dégustation du célèbre fromage dans la salle à manger du château (ce sera notre déjeuner 8€). Après-midi : visite de l'entreprise des "Anis de Flavigny" si réouverte à la visite ou du château de Bussy Rabutin. Nuit à Semur en Auxois.

J7 : pour ceux qui le souhaitent visite de la basilique de Vézelay à 51 km de Semur puis direction le sud avec étape dans le jardin du Château de Drée (jardin remarquable. Ouvert uniquement l'a.m.) région de Mâcon, entre Charolles et La Clayette. Fin du voyage organisé.

Donc au total : 1 nuit Mâcon, 2 nuits Beaune, 1 ou 2 nuits Dijon, 1 ou 2 nuits Semur. Hôtels de votre choix. Suggérés : Mâcon : hôtel d'Europe et d'Angleterre (sur les bords de Saône). Beaune : Hôtel Griffon. Dijon : hôtel des Ducs (parking). Semur : hôtel le Côte d'Or.

Certaines réservations et visites guidées ne pourront se faire que lorsque je connaîtrai le nombre d'inscrits. Inscriptions secrétariat SCAH.

Déjà 8 pré-inscriptions. Groupe max: 15 pers. Pensez au co-voiturage. Inscriptions avant le 30 juillet.

Michèle GARNIER

L'Asphodèle fistuleuse

Dès le printemps lorsque l'on se promène dans le proche arrière-pays niçois et dans le massif de l'Estérel, il n'est pas rare de rencontrer de grandes touffes aux longues feuilles plates d'où émerge une inflorescence majestueuse constellée de fleurs blanches en étoile pouvant dépasser le mètre. C'est l'Asphodèle ramifiée (*Asphodelus ramosus* L.) à moins qu'il s'agisse de l'Asphodèle à gros fruits dite Asphodèle de Villars (*Asphodelus macrocarpa* Parl.) que l'on peut confondre facilement. Plus tard dans la saison, on peut admirer en montagne, une autre belle Asphodèle, c'est l'Asphodèle blanche (*Asphodelus albus* Mill.) avec sa sous-espèce *A. delphinensis* présente dans les Cévennes et les Pyrénées.



Asphodelus fistulosus

Mais celle qui nous intéresse est plus discrète et moins connue. C'est l'Asphodèle fistuleuse (*Asphodelus fistulosus* L.). On la rencontre surtout sur le littoral et en basse altitude où elle colonise les friches et les talus. La répartition de cette plante herbacée et vivace est circumméditerranéenne et même jusqu'en Inde. Elle a été introduite aux USA et en Australie.

À partir d'une souche aux racines tubérisées de couleur jaunâtre, les feuilles sont disposées en spirale. Elles sont glabres, étroites, cylindriques et creuses (d'où son nom). L'aspect général fait penser à un jonc.



Asphodelus fistulosus

L'inflorescence ne dépasse pas 60 cm. La tige glabre est simple à la base puis se ramifie en dichotomie vers le sommet. Les fleurs en étoile sont typiques de la famille des Liliacées avec six tépales nervurés d'une ligne médiane rouge foncé (3 sépales et 3 pétales quasi identiques). Il y a six étamines aux filets blancs portant les sacs

polliniques orange à rouge et un pistil central dominé par un stigmate rose trifide. La floraison printanière est échelonnée, les

fleurs espacées s'épanouissent au fur et à mesure durant une période d'un mois. Les fruits subglobuleux devenant brun-rouge à maturité sont des capsules.

En fonction de cette description avec comme atouts supplémentaires une très bonne rusticité, un petit format et aucun

soin particulier, on peut imaginer de la cultiver et de l'introduire dans des rocailles, en bordure d'allées, sur des talus. Encore un exemple de plante dite sauvage que l'on peut intégrer dans le décor des jardins méditerranéens d'autant plus qu'elle héberge de nombreux parasitoïdes ; des insectes auxiliaires tels que *Eurytoma asphodeli*, *Eupelmus urozonus*, *Pteromalus theys*.



Asphodelus fistulosus

Loïc CARDIN

PS : Le genre *Asphodelus* fait partie de la famille des Liliaceae (Cronquist). Il est maintenant placé dans la famille des Xanthorrhoeaceae (AGP III). Ce genre comporte une douzaine d'espèces pour la plus part méditerranéennes, exceptées *A. albus* déjà citée et *A. arrondeani* que l'on trouve en Bretagne et en Galice. Les racines tu-

bérisées, charnues, notamment de *A. albus* et *A. racemosus*, contiennent de l'amidon et seraient comestibles ; celles d'*A. fitulosus* sont consommées en Asie. Bouillies ou cuites sous la cendre, elles étaient consommées depuis l'Antiquité gréco-romaine. On en tirait aussi de la fécule et de la colle (cordonnerie et reliure). Lors de disette, ces tubercules étaient une source de nourriture notamment au XVIIIème siècle dans le Dauphiné, durant la première guerre mondiale en Grèce et plus récemment en Bosnie. Les jeunes feuilles étaient consommées en Italie à la manière des asperges, les fruits crus ou cuits seraient comestibles. Les graines servaient de condiment. Cependant, le fait que les animaux, dont les ruminants, délaissent ces plantes suggère que ces plantes renferment des substances toxiques. Il y a lieu d'être méfiant et d'éviter de consommer les feuilles reconnues comme toxiques.

Dans la mythologie grecque, le champ des *Asphodèles* était une région des enfers. Durant l'Antiquité, la plante appelée poireau du diable, mais symbole de résurrection, était utilisée pour fleurir les tombes.

N'oublions pas les nombreux auteurs et poètes comme F. Rabelais, V. Hugo, P. Verlaine, J.K Rowling (Harry Potter), etc, dont l'Asphodèle a été un sujet d'inspiration.

Une plante parasitée par une algue

Un virus, une bactérie, un champignon parasites de plantes, cela est assez banal mais qu'une algue parasite une plante c'est rare et inhabituel. Et pourtant, il existe dans le département des Alpes-Maritimes surtout au bord de mer une plante *Arisarum vulgare* Torg-Toz. (Synonyme : *Arum arisarum* L.) de la famille des Aracée qui présente des taches foliaires plus ou moins circulaires et planes. Ces taches d'abord verdâtres puis jaunes à blanches pouvant atteindre un centimètre de diamètre arrivent à devenir confluentes et occuper la quasi-totalité du limbe.



Ces taches sont provoquées par une algue. Les premières études ont été effectuées par Kühn, Just et Schmitz en 1878 et 1882. C'est d'ailleurs à partir de ces résultats sur l'algue

observée sur la plante *Arisarum vulgare* (*arisarum* nom donné par Dioscoride) appelée communément Capuchon de moine ou Gouet à capuchon que J.G. Kühn créa non seulement le genre *Phyllosiphon* (1878) dans la classification des algues mais aussi l'espèce *Phyllosiphon arisari*.

En 1908, M.R Maire ayant observé ces symptômes sur *A. vulgare* en Espagne, le sud de la France, en Corse, en Algérie, mais aussi sur *Arum maculatum* L. (bois de Fréhaut près de Lunéville) en fit également l'étude. Dans ces taches décolorées sous l'action de l'algue endophyte, parasite, des filaments cheminent entre l'espace intercellulaire. Dans ces filaments circulent des cellules vertes (2-6,5 x 1,5-5 µ) appelées aplanospores, contenant un noyau, un à plusieurs chloroplastes et des gouttelettes lipidiques. Celles-ci vont envahir les cellules de la feuille de l'hôte en voie de sénescence et inhiber les chloroplastes de la plante. Les gouttelettes disparaissent et la tache est bourrée de filaments remplis d'aplanospores qui, pour quelques-unes commencent à germer.

Depuis, d'autres *Phyllosiphon* ont été décrits soit en tant que parasites comme *P. alocasiae* Lagerheim, *P. ari* Prochaskova, Nessicova et Neustupa (2016) sur *Arum italicum*, *P. deformans* Mangenot (1948) sur *Anchomanes* ou

saprophytes isolés sur des biofilms comme *P. duini* (2018).

Des études en utilisant le microscope électronique et les outils de biologie moléculaire ont permis de ranger ce genre dans la famille des Trebouxiophyceae.

Loïc CARDIN

PS : Cette Aracée *A. vulgare* est une plante vivace à feuillage caduque de 20 à 40 cm de haut et des racines tu-



bercules que l'on trouve autour du bassin méditerranéen (Maghreb, Crète, etc.) jusqu'au Caucase, aux Canaries et aux Açores. On la rencontre souvent en colonie, plutôt en terrain calcaire jusqu'à 800 m d'altitude. Les feuilles portées par un long pétiole tacheté de brun sont cordiformes à légèrement sagittées de couleur vert soutenu. La floraison débute en automne et se prolonge jusqu'en mars-avril. Le spathe (bractée) est porté

par un long pédicelle. Il est en forme d'un tube terminé par un capuchon. Il est rayé de mauve-pourpre sur fond blanc à la base et verdâtre vers le sommet. Le spadice (inflorescence) à l'intérieur et au centre est colonnaire, incurvé et saillant. Il porte de petites fleurs unisexuées ; les fleurs femelles peu nombreuses sont placées en bas et les fleurs mâles sont au-dessus. Les fruits sont des baies devenant rouges à maturité contenant de 2 à 8 graines, celles-ci comme beaucoup de fruits et de feuilles d'Aracées sont toxiques.



Il existe d'autres espèces d'*Arisarum* dont la distinction est parfois problématique : *A. simmorbinum* Durieu = *A. hastatum* Pomel (Afrique du nord), *A. oligocarpum* Pomel (Maghreb) (?), *A. multicarinatum* Wall ex Royle (Himalaya) (?), *A. proboscideum* (L.) Savi appelé plante souris (Italie, Espagne). Il y a aussi des hybrides comme *A. aspergillum* Dunal (*A. vulgare* x *A. simmorbinum*).

En période de disette, on récoltait les tubercules souterrains d'*A. vulgare* ; ils étaient séchés et réduits en farine ou bouillis longuement en rejetant l'eau plusieurs fois. Ces préparations étaient consommées. Cependant, on observait régulièrement des effets toxiques (gastroentérites, allergies) notamment au Maghreb, par la présence d'oxalate de calcium, de C-glucoside et d'alcaloïdes. En Algérie, on utilisait les feuilles contre les maux de tête, les problèmes respiratoires et en pommade avec de l'huile d'olive pour accélérer la cicatrisation des plaies (Jamal Bellakdar, 1993, 2008). Dans des thèses de Chimie et de Médecine au Maroc, il a été signalé et étudié 8 alcaloïdes (*A. Melhaoui*, 1993). Ces études ont été engagées afin de trouver des molécules pour lutter contre certains cancers. Des alcaloïdes de cette plante ont montré une activité antibactérienne, antifongique, antimittotique (blocage de la division cellulaire), (*A. Melhaoui* ; C. Thieuhry, 2018).

NB : Le capuchon de moine est particulièrement apprécié des cochons sauvages pour ses tubercules et des sangliers. La tortue d'Hermann est friande des feuilles.

Références : *Arisarum vulgare* capuchon de moine. Jardin ! L'Encyclopédie.

MR Maire (1908), Remarques sur une algue parasite *Phyllosiphon arisi* (Kühn). Bulletin de la Société Botanique de France, 55-3 : 162-164.

Marina Aboal and Olef Werner (2011). Morphology, fine structure, life cycle and phylogenetics analysis of *Phyllosiphon arisi*, a siphonous parasitic green algae. European journal of Phycology, 48:3, 181-192.

Bienvenue chez Olivier de Serres, Seigneur du Pradel

Olivier de Serres naît en Ardèche à Villeneuve de Berg en 1539.



Grâce à la fortune de sa famille, il bénéficie d'une bonne éducation, enrichie par de nombreux voyages.

Il achète en Ardèche le Domaine du Pradel, une centaine d'hectares, où il s'installe avec sa femme et ses enfants, il y demeure 40 ans jusqu'à sa mort.

La création du Domaine s'effectue entre 1559 et 1572. Il en fait un terrain d'expérimentation et d'observation où il fait vivre toute sa famille.

C'est ce qu'il appelle « gérer son bien en bon père de famille ».

Il écrit son célèbre Théâtre de l'Agriculture et Mesnage des Champs, ce qui lui vaut d'être souvent appelé le père de l'agronomie moderne.

Il rassemble dans ses écrits les techniques agronomiques et horticoles connues au XVI^e siècle .

Pour répondre aux besoins présents et à venir, il cultive des céréales, des fourrages, de la vigne et des arbres fruitiers, exploite des bois, élève des troupeaux.

Près de la bastide, son habitation, Olivier de Serres et son épouse ont installé le jardin d'agrément, de senteur et de saveur : des giroflées, des œillets, le basilic, le thym, la lavande, des fraisiers, des rosiers, des buis taillés en pyramide, en colonne, en banc.

Olivier de Serres s'attache à étudier et développer la culture du mûrier, une des principales source de rente.

Convaincu de son intérêt économique, permettant de limiter les importations de soie, Henri IV commande 15 à 20 000 pieds de mûrier à la pépinière du Pradel pour les Tuileries et les jardins royaux.

Aujourd'hui des fouilles archéologiques ont été effectuées, permettant de découvrir les vestiges d'une orange-rie servant à protéger les agrumes.

Les archéologues ont mis à jour un petit canal du XVI^eme, ainsi qu'un ingénieux réseau d'irrigation, essentiels aux travaux agricoles.

Le domaine Olivier de Serres est maintenant un lieu d'enseignement agricole et d'innovation, poursuivant la philosophie du Maître du Pradel, et largement ouvert à la visite.



Je souhaite que ce petit texte vous donne envie de faire une visite à ce grand savant et de vous promener dans le Domaine marqué de son empreinte.



Aude DE CHIVRÉ

Acca sellowiana ou Feijoa sellowiana

Goyavier du Brésil. Myrtacée. Origine Amérique du sud.

Petit arbre exotique de 2 à 3 mètres de haut, port naturel arrondi, ornemental et fruitier.

Ses feuilles sont lisses, persistantes, ovales de 3 à 6 cm de long, vert



olive avec un duvet très fin sous le dessous. La floraison en juin est superbe, les fleurs sont de couleur blanc crème avec 4 pétales rouge bordé de blanc un

« bouquet » de longues étamines rouges dressées avec anthères jaune. Les fruits ovales comestibles fin octobre courant

novembre ont une saveur très particulière de fraise, ananas et goyave, acidulés, riches en vitamine B et C. Ils sont comestibles dès qu'ils tombent au sol. Une variété particulièrement appréciée : pour l'obtention de gros fruits en abondance, Acca Sellowiana « coolidge » auto fertile. Tous les goyaves ne le sont



pas. Astuce pour les consommer, couper le fruit en deux et déguster la pulpe avec une petite cuillère.

Culture : parfaitement adapté à notre région, l'Acca supporte une fois installé la sécheresse ; copieux arrosages en sol drainé les deux premières années. Le sol légèrement acide à neutre, riche, supporte le calcaire. La plantation se réalise au printemps, pour une haie distance entre chaque pied tous les 3 mètres, en massif la distance sera moindre. La taille se fait en fin d'hiver ; la floraison est produite sur la pousse de l'année. Autre méthode : après la récolte des fruits, rabattre de 2/3 les pousses secondaires. Je procède dès la mise à fruits à une taille en vert pour conserver une forme ornementale en boule et provoquer une multiplication des rameaux. Comme pour les autres arbres du verger pratiquez l'éclaircissage pour obtenir de plus beaux fruits et plus gouteux.

L'Acca demande une exposition chaude et ensoleillée et est particulièrement résistant aux maladies.

Henri LAMBERT

Confinement ou pas, les jardiniers sont fidèles à la SCAH !

Quand l'équipe des jardiniers a mis en place les conférences et vidéos par Zoom, nous ne savions pas comment allaient répondre les sociétaires, tellement contents de se retrouver « pour de vrai » lors des cours ou sur le terrain.

Un décompte des relevés de présence que nous faisons à chaque séance nous éclaire sur la demande forte des jardinières et jardiniers.

De janvier à mai 2021, la moyenne de présence est de 45,8 personnes, ce qui est exceptionnel : en présentiel, nous oscillions entre 30 et 60, sur le terrain après peu près pareil.

Et si on fait le décompte, sur ces 5 mois, de toutes celles et ceux qui sont venus à ces séances, ce sont 97 sociétaires (dont des nouveaux en cours de route) qui ont fréquenté nos réunions Zoom, 49 de façon très suivie.

Ce constat est, pour nous, un réel plaisir : nous avons répondu à l'attente des jardinières et des jardiniers.

Mais, même si chacune, chacun était content de voir les uns et les autres aux séances, il nous a manqué les vraies rencontres en présentiel, que nous aurons dès la rentrée prochaine.

L'équipe des JARDINIERS

Extrait de nos archives : Mutualité agricole

En 1884, le 21 mars, une loi crée le mouvement syndical agricole. C'est un important succès : plus de 2000 syndicats apparaissent sur l'ensemble du territoire français. Cependant le réseau est plus ou moins dense selon les régions et elles ne sont pas toutes organisées de la même façon.

Ces associations professionnelles aident matériellement et moralement les membres quant aux marchandises et également pour leur instruction et éducation.

N'ayant pas accès aux banques, lorsque les agriculteurs ont besoin d'un crédit, au lieu de se tourner vers les usuriers, ils peuvent s'adresser à leur syndicat local s'ils y sont bien affiliés ; celui-ci a créé une caisse mutuelle de crédit agricole "qui met à la disposition de tout travailleur probe et laborieux et à un taux des plus réduits le petit capital dont il a besoin", comme pour certains fléaux impondérables : grêle, gel et mortalité du bétail. L'assurance ne peut être obligatoire sans atteinte à la liberté individuelle ; s'il le désire, le propriétaire peut être son propre assureur sachant que les risques pour le bétail sont différents selon les régions et la taille du troupeau ainsi que pour grêle et gelée. L'assurance obligatoire est donc inapplicable et en 1898 le ministre indique aux préfets que les fonds, mis à la disposition du ministère de l'agriculture par le Parlement, serviront à subventionner les caisses mutuelles d'assurances agricoles. C'est la mutualité qui est encouragée. Il faut donc fortifier la base du crédit agricole et se pencher sur des problèmes tels que les accidents du travail ainsi que la retraite pour les vieux ouvriers. Les Compagnies d'assurances globalement ne s'intéressent pas à ces sujets n'étant pas philanthropes.

En 1899, lors de l'Assemblée Générale du 29 janvier, le préfet M. Bardon déclare : "je désire que vous SCAH, vous vous prépariez à organiser la mutualité dans vos campagnes, car la mutualité est une force par laquelle la République pourra appliquer efficacement le troisième symbole de sa devise : la fraternité. Et cela sur 3 sujets : la grêle, le gel, la mortalité du bétail. On demande beaucoup à l'État, surtout des subventions, mais le budget, c'est notre bourse à tous et si nous faisons comprendre que la mutualité est une faible part prélevée sur notre avoir, nous aurons fait un grand pas. Je vous demande donc de fonder des Sociétés d'assurances contre les 3 fléaux et vous encourage à lancer parmi la population agricole l'idée d'une caisse de retraite pour la vieillesse. Dans une République comme la nôtre un ouvrier agricole affaibli par l'âge ou les maladies ne doit pas tendre la main". M. Le Préfet Bardon fut très applaudi.

Michèle GARNIER

Extrait des bulletins de la SCAH : Coup de froid

En 1898 : coup de froid sur la zone méditerranéenne ; le 26 mars les vignobles sont fortement éprouvés. Dans la région de Montpellier les températures sont de $-1,8^{\circ}$ à 2 m du sol et de -6° à 20 cm, températures inhabituelles à cette date d'autant qu'elles avaient été précédées de 12 journées avec des maxima dépassant les $+20^{\circ}$, les bourgeons s'étaient donc allongés. Heureusement les bourgeons sous-yeux adjacents, restés à l'état latent, permettaient d'espérer une production presque normale et d'avoir un bois assez bien constitué pour une taille convenable l'année suivante.

En 1897 il y avait déjà eu un coup de froid mais il fut double : 12 avril d'abord puis 14 mai alors qu'il avait fait particulièrement chaud du 19 au 30 mars avec des températures à $+25^{\circ}$ et même 28° le 27 mars.

D'où des dégâts considérables même si certains viticulteurs avisés avaient produit des nuages artificiels pour faire écran au rayonnement.

Mais beaucoup avaient échoué pour avoir allumé les foyers trop tard ou arrêté trop tôt ou un dégagement de fumée insuffisant. Le 1er coup d'avril avait surtout atteint les vignobles du sud mais celui de mai avait touché toute la France viticole. On reparla de la "lune rousse" un peu oubliée c'est à dire les 3 ou 4 jours qui précèdent ou qui suivent le commencement du premier quartier de lune. Autrefois les paysans utilisaient une expression pittoresque : "à cette époque-là, la lune mange les nuages", en d'autres termes : les nuits sont claires...

Alors se pose la question : faut-il oui ou non retailler la vigne et si oui, comment ? Il faut opérer immédiatement une taille en vert de tous les rameaux herbacés fortement atteints en utilisant non pas le gros ciseau de la taille d'hiver mais un petit sécateur à lame bien tranchante. Les rameaux situés sur le courson sont coupés à 1 ou 2 cm de ce dernier. Il ne faut pas oublier de redoubler de soins pour sa vigne (labour, engrais et attention aux maladies cryptogamiques).

Tels étaient les commentaires et conseils à cette époque-là. Toujours valables ?

Michèle GARNIER

La SCAH il y a 92 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N°1 de l'éclaireur agricole et horticole du 1^{er} septembre 1929

Les morsures de vipère

Un certain nombre de petits animaux et d'insectes que l'on rencontre plus fréquemment à la campagne qu'à la ville peuvent causer des accidents plus ou moins sérieux, ou plus ou moins désagréables, contre lesquels il est utile de prendre certaines précautions pour éviter les complications.

Nous citerons aujourd'hui la vipère.

On la trouve de préférence dans les endroits obscurs, chauds et humides ; sa longueur varie de 40 à 70 centimètres ; son corps est légèrement évasé à la partie moyenne ; la queue est très courte ; sa caractéristique principale est la tête plate, triangulaire, presque en forme de cœur avec deux bandes noires réunies en forme de V.

La morsure, qui se distingue par deux petites plaies produites par les crochets de la mâchoire supérieure est très dangereuse par le venin qu'elle dépose. Elle s'accompagne d'un gonflement considérable de la région, avec engourdissement, prostration des forces, sueurs froides, syncope, anxiété précordiale et convulsions se terminant par la mort, si l'on n'a pris aussitôt après la morsure, des mesures rapides pour enrayer les effets nocifs du venin.

Pour en arrêter la diffusion, il est indispensable de faire immédiatement une ligature serrée du membre piqué, avec un lien quelconque qu'on aura sous la main, entre la plaie et la racine du membre ; la plaie devra être élargie avec la pointe d'un couteau par exemple, puis, avec la bouche on fera une forte succion (le venin est inoffensif pour les muqueuses à moins que celles-ci ne présentent une ulcération). Après chaque succion, cracher aussitôt et se rincer la bouche.

Le plus tôt possible après, cautériser la plaie avec un fer rouge.

Faire boire au blessé des boissons chaudes, le réchauffer pour provoquer une transpiration abondante et favoriser l'élimination du poison. Ne pas oublier d'enlever la ligature.

Prévenir enfin le médecin le plus proche qui aura à apprécier l'état du cœur, à le soutenir par des piqûres et agira selon l'état général dans lequel il trouvera le blessé.

MEDICUS

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Henri LAMBERT
ISSN : en cours

Téléphone : 04 93 86 58 44
Fax : 04 93 86 36 12
Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

scah-nice.fr/
Et aussi scanicehistorique.free.fr/

Accueil au Palais de l'Agriculture

Juillet : chaque mercredi 15h-17h.
Août : fermé.

1er, 8 & 15 Septembre : mercredi 15h-18h.
A partir du 22 septembre, mercredi jeudi 15h-18h.

Samedi 18, Dimanche 19 septembre, NOTRE PALAIS FÊTE SES 120 ANS à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine.

Déroulement des festivités : ouvert de 10h à 17h à tous publics, toutes les heures des mini-conférences de 20mn (+10mn pour les questions) sur des sujets très variés par des intervenants divers. Des expositions et film sur la vie du Palais et sur le quartier Magnan Madeleine il y a 120 ans et également des surprises et animations à découvrir. Les journées se finiront avec un pot réservé aux sociétaires. En cours d'organisation, les thèmes des conférences et les intervenants seront indiqués sur notre site SCAH en temps voulu.

Remises sur Achats

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

Jardineries Truffaut-Petrucchioli,
Prosperi, Vive le Jardin.
Coopératives Agricoles de Nice à Carros
et de St Laurent du Var.
Arrodel-Delattre à St Isidore.
Gourmet Prestige (MIN box 33).

Proverbes tunisiens

Souris à la vie pour qu'elle te sourie.
Le pied va où le cœur mène.
Le travail doit être continu, même si les récoltes sont aléatoires.
La politesse ne coûte rien et achète tout.
Le petit déjeuner du matin est un trésor pour la santé.
La cruauté est la force des lâches.
D'une bonne vigne prenez le plant, d'une bonne mère prenez la fille.
Il ne faut faire confiance à personne, même aux doigts de sa propre main.

Proverbes recueillis par Guy TRAVERE

Assemblée Générale, Conseil d'Administration

L'Assemblée Générale Ordinaire des sociétaires de la SCAH s'est tenue en visioconférence le **samedi 24 avril 2021** à partir de 17 h 30 : plus de 80 adhérents étaient présents, de nombreux autres représentés : une vraie réussite avec l'unanimité de l'assemblée sur tous les votes !



Le **bureau de la SCAH** a été élu lors du Conseil d'administration du 17 mai 2021 qui a suivi l'A.G. :

- **Président** : Henri LAMBERT.
- **Vice-Présidents** : Jean CONDÉ, Jean-Louis LUQUET.
- **Secrétaire Générale** : Michèle GARNIER.
- **Secrétaires Généraux Adjointes** : Laurence CRESSI BERGERET, Christian VANHULLE.
- **Trésorier** : Pierre VASSEUR.
- **Trésorier Adjoint** : Jacques MUNOS.

Autres Administrateurs : Joël BESNARD, Jean-Pierre CAGNA, Nathalie CARON, Aude DE CHIVRE TORRÉS, Danielle DELENCRE, Claude GIAUFFRET, Robert IDIER, Maurice LILLO, Edo MALLOGGI, Arnaud MARTIN, Alain NAJEM, Martine RICORDEAU, Marc RIVIERE, René-Louis ROUSSEAU, Guy TRAVERE, Robert ZORIAN.