

PRINTEMPS 2022

Bulletin N° 76



## Éditorial

Dans ce numéro :

|  |           |
|--|-----------|
| Éditorial                                  | P 1       |
| Mémoires jardinières de Paul Brelaz, suite | P 2 à 7   |
| Le Pistachier vrai... et les autres        | P 8 à 11  |
| Dépérissement de l'aloès arborescent       | P 11 à 12 |
| Fabiana                                    | P 13      |
| Sucre... amer                              | P 14 à 16 |
| Printemps                                  | P 16      |
| Bourse aux plantes                         | P 16      |
| Bannières à l'honneur                      | P 16      |
| Le parc de la prairie à Alès               | P 17      |
| Notre bibliothèque se transforme... un peu | P 18      |
| La SCAH, il y a 159 ans...                 | P 19      |
| Biennale, bilan                            | P 20      |

*Chers Sociétaires,*

*Depuis deux ans nos activités sont bouleversées dans leur exécution, et même certaines ont dû être annulées, en raison du COVID. Ne pouvant nous réunir ni au Palais, ni même sur le terrain pendant une période donnée, nous avons utilisé la diffusion de nos cours de jardinage par visioconférence, support qui a été utilisé aussi en botanique pour des conférences. Espérons que la levée, le lundi 14 mars 2022, du contrôle du pass vaccinal sera définitif, permettra de vous accueillir au Palais pour les cours de jardinage et les conférences sans ce contrôle et sans le port du masque obligatoire. Sur le terrain, nous avons de nouveau, depuis quelques semaines, pu nous réunir et savourer l'écoute de nos chers animateurs en plein air ; ces moments de convivialité et d'amitié, nous allons les retrouver au Palais.*

*Je tiens à remercier toutes les personnes qui, malgré le confinement et toutes les mesures sanitaires contraignantes nous sont demeurés fidèles. Vos adhésions permettent à la SCAH de poursuivre sa mission à travers ses programmes d'activités, élaborés par nos animateurs bénévoles, et sur le plan financier, de maintenir un équilibre certes plus fragile que les années précédentes, mais positif.*

*Je vous invite à consulter le programme de ce troisième trimestre printemps et de lire notre « Au bout du jardin », toujours riche d'informations, de photos. Merci à nos fidèles rédacteurs. Adressez-nous des articles, ils seront bien accueillis.*

*Nous avons reporté notre AGD annuelle, le Conseil d'Administration l'a fixée au samedi 30 avril 2022 au Palais. AG au cours de laquelle nous remettrons les prix à nos artistes de la biennale 2022. Vous recevrez la convocation et le bulletin de vote à la fin de ce mois, venez nombreux, merci.*

*Je vous souhaite un excellent trimestre printanier 2022, plein de vitalité.*

*Très cordialement,*

*Le Président, Henri LAMBERT*

Assemblée  
Générale de  
tous les  
adhérents de  
la SCAH,  
samedi 30  
avril à 17 h  
au Palais de  
l'Agriculture

# Mémoires Jardinières de Paul Brelaz

*Désormais retiré sur ses terres à Berthemont les Bains, Paul nous confie ses souvenirs qu'Hélène NAJEM a recueillis et rédigés.*

*Un grand merci à Paul pour ce récit et bien sûr à Hélène.*



## 2<sup>ème</sup> partie La SCAH, d'Auditeur à Conférencier

### Premiers pas à la SCAH

Pour la culture des légumes et des fruits, pas de problème. Nous nous reposons sur l'expérience de ma mère et de ma tante, filles de maraîchers. Mais nous ne connaissions rien à la culture de la vigne et à l'arboriculture. Et les gens à qui nous demandions, à St Laurent comme à Berthemont, de tailler les arbres, se faisaient payer mais taillaient n'importe comment. C'était aussi le cas de mon oncle fermier. C'est ma mère qui a remarqué l'entrefilet publié chaque mois par la SCAH dans le Nice-Matin. « Tu devrais aller au cours de taille ». Le temps passait, elle insistait. Un beau jour, en 78, je suis venu m'inscrire. Les cours avaient lieu le samedi après-midi : théorie et pratique, animés par André Bordenave. André Bordenave était chef de la pépinière de la ville de Nice, avait un père maraîcher, originaire du Béarn. Il avait pris la responsabilité du cours de la SCAH à la fin de la guerre, pendant laquelle la SCAH avait eu très peu d'activité. Le palais avait été réquisitionné par les Italiens, par les Allemands ensuite. L'officier supérieur qui commandait la ville occupait l'appartement du premier étage. Au rez-de-chaussée, c'étaient des bureaux et une salle de cinéma pour les soldats. À la fin de la guerre, les bâtiments étaient dégradés et la société fût hébergée ailleurs jusque dans les années 60.

Je me suis lié d'amitié avec André Bordenave, d'un an plus jeune que moi. Sur le terrain, il me prenait à part pour bien m'expliquer la taille. Et même, il m'emmenait chez lui pour me donner des cours particuliers : il me parlait surtout de la taille des fruitiers, des greffes, de tout ce que je ne savais pas. Très motivé, je prenais des notes qui, ensuite mises au clair, ont constitué la base de mes causeries quand j'ai pris la succession d'André.

À l'époque, le conseil d'administration était presque exclusivement formé de professionnels : fleuristes et vignerons qui pour des raisons politiques ne voulaient pas aller à la chambre d'agriculture (alors dominée par les horticulteurs d'origine italienne et majoritairement de gauche). Sur 21 membres, il n'y avait que trois amateurs dont André. Parmi les professionnels : Bagnis, de Charnacé (directeur de l'hippodrome), de gros fleuristes dont Bellone. Nommé vice-président sous la présidence de Bellone, André m'a fait entrer au conseil d'administration. Notre secrétaire générale en titre était alors Mme Léonard qui occupait le premier étage, son domicile, où elle est décédée.

### Activités de la SCAH dans les années 80

Outre les cours de jardinage théoriques donnés le samedi de 15h à 17h au Palais de l'Agriculture en alternance avec des cours pratiques sur le terrain de 14h à 17h, M. Bordenave intervenait aussi à Cannes le dimanche de 9h à 12h à la salle des Mutilés, 452 rue de Mimont, puis à la rentrée 89/90 à Valbonne dans une salle de la piscine du Val de Cubert. Il tenait également une rubrique de jardinage à Radio France, le vendredi après les informations de 18h.

Des concours étaient régulièrement organisés soit pour les amateurs, tels celui de la culture des agrumes en novembre 84 (M. Brelaz reçu le prix de la ville de Cannes et M. Zorian celui de la ville de Menton), ou celui des balcons fleuris en mai 85, soit pour les professionnels : concours de chrysanthèmes en octobre 84.

Une ou deux fois par an des voyages étaient organisés. Si l'aspect touristique et culturel n'était pas négligé, ils permettaient principalement de découvrir de nouvelles techniques de culture.

Par exemple, en septembre 82, un voyage en Alsace permit notamment d'étudier la culture in vitro chez M. Adolph à Scharrachbergheim.

En septembre 83, fut organisée en Espagne la visite du domaine agrumicole de Reva : 15 à 18000 tonnes de production annuelle d'oranges sur 1000 hectares, grâce à 300 ou 400 saisonniers. Un ordinateur programmat l'arrosage au goutte à goutte des jeunes plantations et le débit d'engrais. Pour les arbres plus grands, l'irrigation traditionnelle par canaux ouverts était privilégiée.

En novembre 85, ce fut la visite de la zone horticole de Pierrelatte, utilisant pour chauffer les serres, les rejets thermiques de l'usine de retraitement d'uranium 235 d'Eurodif.

### **Voyage en Thaïlande**

En 85, toujours du temps de Bellone président (il l'a été de 81 à 89), nous avons été contactés par Mme Miel, d'Air France, pour participer, à Bangkok, à des Florales organisées sous l'égide d'Air France, en l'honneur de la reine Sikirit de Thaïlande. M. Bordenave et Mme Léonard se sont chargés de rassembler, en provenance d'horticulteurs niçois et du marché en gros d'Antibes, un lot de fleurs, plantes aromatiques et fines herbes : amarantes, glaïeuls, œillets, iris, roses et autres lisianthus et graminées. Deux personnes étant requises pour accompagner l'envoi des fleurs et leur installation sur place, André et Mme Léonard se sont positionnés comme volontaires. Une fois l'avion affrété, le Cambodge a demandé à la télévision FR3 de venir à l'aéroport filmer l'évènement. André me propose de les y accompagner. Deux containers remplis de fleurs prêts, le cameraman nous demande de changer de place avec les fleurs pour avoir un plus beau point de vue et commence à filmer. Tout à coup, arrivent des voitures de la gendarmerie, des gendarmes débarquent, mitraille au poing : « vous avez pénétré sur les pistes sans autorisation ! » (à l'époque, il venait d'y avoir une attaque terroriste contre un avion). S'en suit une garde à vue. À nous, s'était jointe Mme Miele. J'étais le seul à avoir mes papiers d'identité. Après un après-midi de négociations, André, sa femme et Mme Léonard ont pu s'envoler pour le Cambodge. À leur arrivée, en sortant leur chargement de près de 4m3 de fleurs devant des princesses thaïlandaises et des représentants d'une société d'horticulture thaïlandaise, quelle ne fut pas la surprise de notre petite délégation de s'entendre dire « Heureusement que les Hollandais nous ont envoyé de jolies fleurs ». Nos représentants se sont vite rendu compte que les Thaïlandais ignoraient qu'en France, sur la Côte d'Azur en particulier, nous cultivions des fleurs et quelles fleurs ! puisqu'ils n'avaient jamais vu la taille de certaines et des variétés inexistantes chez eux. Mais après que les explications furent fournies, tout rentra dans l'ordre et notre blason fut redoré.

### **Boire et Déboires du conseil d'administration**

André avait été nommé président au cours d'une Assemblée Générale en avril 1989, mais hélas, il est tombé malade et n'a pu profiter longtemps de ce poste. Il m'a proposé d'être vice-président, poste que j'ai occupé peu de temps aussi : je l'ai remplacé quelques mois comme président pendant sa maladie.

Quatre membres de la SCAH ont été décorés : ont été nommés chevaliers du mérite agricole : Mme Léonard, Mme Giacobi, André Bordenave et moi-même. Puis André et moi avons été nommés officiers. J'ai été décoré, lors d'une cérémonie conviviale, par Augustin Revella, grand fleuriste niçois, spécialisé dans la production de strelitzias.

Avec le recul, le choix de nouveaux membres au conseil d'administration demande au préalable une sérieuse étude et documentation. En voici trois exemples malheureux.

Il y avait un professionnel de taille, M Rosy, qui n'ayant pas pu prendre la place d'André, pendant les séances pratiques, se mettait sur le côté, critiquait les tailles faites par André et attirait des auditeurs, ce qui perturbait les cours. Finalement ce M. Rosy a créé dans le Val Fleuri, à Cagnes, des causeries gratuites sur la taille, toutes les semaines, ce qui nous enlevait des auditeurs. Étant à la retraite de je ne sais quel métier agricole, il distribuait des brochures qu'il vendait à ceux qui suivaient ses cours. Heureusement, cela n'a duré que 2 ou 3 ans.

M. Malbert, lui, était expert agricole. Pour s'appuyer sur la renommée de la SCAH, il s'est fait élire président en 1979. Il s'est accaparé des locaux de la SCAH en y installant ses bureaux, son secrétariat. Il se présenta au vote de l'Assemblée Générale pour son renouvellement comme président. Malgré un vote défavorable, il a tenté de s'incruster, soutenu par sa femme, assez virulente. Il a fallu toute l'autorité des membres du Conseil d'Administration et en particulier de Maître Barrety, ancien vice-président de la SCAH, pour s'en débarrasser.

Plus grave, le cas Blondin : à l'époque nous avions l'habitude d'organiser, entre les membres, des concours : oliviers, agrumes, jardins. Lors d'un concours de taille d'oliviers, organisé en association avec la ville de Menton, nous avons fait la connaissance de Blondin qui était membre du jury avec André et moi. Il intervenait alors comme bénévole au lycée agricole d'Antibes. Nous avons fait entrer sans le savoir le loup dans la bergerie. Lorsqu'André est tombé malade et qu'il s'est senti au bout de ses forces, il m'a convoqué chez lui avec M. Montaigne, également membre du conseil d'administration, pour nous demander de prendre sa succession, M. Montaigne comme président, ce qui a été fait en mars 90, et moi comme professeur, mais sans n'avoir jamais fait de conférence. J'ai essayé sur le terrain pour la première fois au moulin d'Opio, pour la taille des oliviers, et, en salle, pour une séance sur les greffes. J'avais un trac pas possible. Je ne me suis pas mal défendu, mais je ne me sentais pas encore sûr de moi. Sur ces entre-faits, Blondin était entré au Conseil d'Administration et, élu vice-président, avait vite, sollicité par André et moi-même, pris la place de conférencier. Il avait des méthodes trop pointues, pas assez à la portée de nos auditeurs et surtout ne savait pas tailler. Cela prit vite une tournure désagréable entre lui et M. Montaigne, secondé par Mme Giacobi, notre nouvelle secrétaire générale. Ce conflit s'envenimant, rendait nos réunions difficiles. Rapidement, Blondin avait formé un groupe dissident, constitué un conseil d'administration personnel, se bombardant président et voulant dissoudre la SCAH. Lors d'une assemblée générale houleuse, le vote fut en faveur de Montaigne, Brelaz et le conseil d'administration en place. Battu à cinquante voix contre cent, Blondin dû démissionner et monta une société d'agriculture concurrente, sise à Ste Marguerite à Nice. Cela, à l'époque, nous a fait un tort considérable avec une perte de 50% de nos auditeurs. Mais heureusement M. Montaigne a su s'entourer de personnes compétentes pour relever la SCAH avec l'aide de Mme Giacobi, secrétaire générale.

### **Restauration du Palais**

Le Palais de l'Agriculture a été construit à partir de 1900 avec l'argent de la SCAH sur la couverture du Magnan dont la ville de Nice est propriétaire : un bail à titre gratuit avait alors été signé, la SCAH étant propriétaire du bâtiment. Le bail arrivant à son terme, le maire de l'époque, Jacques Peyrat a voulu tout simplement récupérer le bâtiment, alors dans un triste état. Plusieurs projets étaient envisagés dont la démolition du palais. M. Montaigne et Mme Giacobi ont d'abord fait classer le bâtiment à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. Puis M. Christian Chauvel a constitué un dossier des travaux de remise en état du bâtiment. La municipalité d'alors nous a traîné devant le tribunal de première instance, mais nous avons gagné ce premier procès. Puis la ville fit appel au tribunal d'Aix en Provence, gagna ce second procès. La SCAH saisit le Conseil d'État qui rendit une sentence en notre faveur, ce qui permit de commencer les travaux. Mais cela a duré dix ans et nous en voyons le résultat aujourd'hui. Pendant ce temps, le palais se dégradait de plus en plus : des parties de la façade se détachaient et chutaient sur le trottoir. Il a fallu mettre des échafaudages tout autour avec des filets de protection pour empêcher des objets, parfois assez volumineux, de tomber sur la tête des passants.

Quand André était encore président, lors d'un conseil d'administration, le responsable des archives nous avait fait part de la découverte d'une convention, datant d'avant la guerre, réunissant quatre sociétés agricoles, qui avaient créé une association de soutien mutuel. La guerre, les dégâts du palais, la reprise difficile de la SCAH, avaient fait oublier cette convention, tombée dans les oubliettes des archives. Des recherches ayant été organisées, le contrat fut retrouvé. Il stipulait que chaque société devait verser une somme d'argent, déposée en banque, pour subvenir aux besoins éventuels de chacune d'elles et qu'en cas de dissolution de l'une d'entre elles, les fonds seraient versés aux autres. Or, il s'avéra, après recherches, que les trois autres sociétés avaient

été dissoutes. La somme en dépôt, dont je ne me souviens pas le montant, était notre propriété et à notre disposition. Notre président, M. Montaigne, en parfait gestionnaire l'a placée. Elle a été employée lors de la restauration du Palais au financement de laquelle la SCAH était tenue de participer.

### **Reprise des cours**

Blondin battu aux élections et parti avec sa bande d'auditeurs fidèles, je me suis retrouvé seul et mis au pied du mur, quoique Blondin m'avait traité de menuisier voulant faire le professeur de jardinage. À partir des nombreuses notes prises comme élève et de ma connaissance pratique de la culture dans les Alpes Maritimes, j'ai établi un programme simple et à la portée de nouveaux auditeurs, basé sur celui d'André.

Le nombre d'auditeurs, réduit les premières années, n'a cessé d'augmenter, à tel point qu'il n'était plus possible sur le terrain d'être aussi nombreux. C'est pourquoi, sur ma demande, on a essayé de faire des cours théoriques le mercredi soir, tout en gardant le samedi, les démonstrations sur le terrain. D'abord peu suivis, ces cours du mercredi soir ont vite été adoptés par les auditeurs et sont devenus incontournables. Il n'y avait à cette époque qu'une section, le jardinage, et, étant seul, j'assumais au mieux, avec mes modestes connaissances d'amateur, la continuité des cours. Déjà du temps d'André, nous allions chez Mme Bled à la Colle- sur- Loup : terrain de démonstration exceptionnel où nous avons une grande diversité de fruitiers, agrumes, oliviers, vignes, plantes ornementales, où nous étions accueillis avec une grande amitié. Nous y sommes allés régulièrement de nombreuses années. Nous allions aussi chez Martelli à Plan du Var, chez Bourdet à St Roman de Bellet, chez Fraissynes à la Colle sur Loup, chez M et Mme Bormida à St Laurent du Var, chez M. Et Mme Raynaud, chez Pierrette Matas à Opio, à Clavières dans le Var ainsi que sur d'autres terrains où nous avons facilement accès, puis régulièrement chez moi, à Berthemont, deux fois par an, et chez mon frère à Lorgues, où en plus des démonstrations, c'étaient des journées de grande convivialité.

Les travaux de rénovation du Palais, programmés depuis une dizaine d'années, ont pu enfin commencer et ont duré deux ans. Pendant ce temps-là, nous avons maintenu les conférences du mercredi soir en salle, au Palais : temps héroïques ! Je dois féliciter les auditeurs d'alors pour leur fidélité et le courage qu'ils avaient pour affronter la situation dans laquelle se trouvait le palais : ouvert à tous les vents, sans chauffage, salles encombrées par les échafaudages, au milieu des gravats et de la poussière. Nous avons bien des appareils de chauffage électriques et portatifs, mais lorsqu'on en branchait plus de trois à la fois, les plombs sautaient et plus de courant ! De plus, la SCAH n'avait aucun des équipements que nous avons aujourd'hui : ordinateurs, écran, projecteur, micros, etc.... J'avais juste un tableau et des craies ! Je faisais des dessins et des inscriptions pour illustrer mes propos, quelquefois avec des fautes d'orthographe !

Les petites salles étaient combles et, tous emmitoufflés dans des manteaux, écharpes et bottes fourrées, venaient toujours plus nombreux malgré les inconvénients majeurs dans lesquels se déroulaient les cours.

J'ai pris ma retraite en 1992, à l'âge de 65 ans, après avoir travaillé quarante-cinq ans à l'atelier. Étant bien investi à la SCAH, j'ai pu m'y consacrer encore plus, étant libre de mes journées.

### **Investissement dans la formation professionnelle et la réinsertion sociale**

Notre président, M. Montaigne, reçoit un jour une demande du Conseil Général pour participer à la formation au jardinage d'une vingtaine de jeunes Rmistes sans travail et sans qualification, moyennant, bien entendu, une somme assez conséquente. Après délibération du Conseil d'Administration, nous avons accepté cette offre. Comme j'avais pris ma retraite et que j'avais du temps libre, j'en ai pris la charge. Ces cours avaient lieu tous les jours de 9h à midi et de 14h à 16h, sauf le samedi. Cours théoriques en salle et travaux pratiques sur le terrain. Ces jeunes gens n'étaient absolument pas motivés et seuls deux ou trois sur une vingtaine en ont fait leur métier. Piètre résultat pour l'argent investi. Au bout de deux ans, le Conseil Général a abandonné le projet.

Pendant ces 2 ans, j'étais toute la semaine et même le dimanche à la SCAH. Outre les cours aux Rmistes, les causeries du mercredi soir et du samedi matin, je donnais des conférences le dimanche dans l'arrière-pays. Déjà du temps d'André nous y allions. Des auditeurs de l'arrière-pays m'ayant demandé si je ne pourrais pas intervenir chez eux, je m'y suis rendu, et, à la demande des municipalités de l'arrière-pays, je me suis engagé, moyennant quand même une petite rétribution, à donner des conférences. Ce fut le cas à Lantosque, pendant 3 ans, à St Martin- Vésubie pendant 2 ans, à La Bollène, à Roure, à Claviers dans le Var. Puis des écoles nous ont demandé des causeries pour les classes des cours moyens : Le Cannet, Peille, Monaco. Mais là nous avons eu une opposition du rectorat, faute des diplômes requis pour enseigner.

### **Péripéties de la vie associative**

André avait fait entrer au conseil d'administration, en remplacement d'un professionnel démissionnaire, M. Mercier qui avait plusieurs pharmacies et un laboratoire avec 200 employés. Le palais, alors, tombait en ruine. Mme Léonard habitait le premier, personne ne s'occupait des terrasses, véritable dépotoir où s'accumulaient feuilles mortes et pigeons crevés. On parlait souvent au conseil d'administration qu'il fallait les nettoyer. À force d'en entendre parler, M. Mercier a pris l'initiative de faire nettoyer les terrasses par deux ouvriers, en les payant de sa poche. Le bureau l'a mal pris parce qu'il n'avait pas été consulté au préalable. Bellone, président depuis 1987, a envoyé une convocation sur laquelle était écrit : le cas Mercier. Du coup, M. Mercier a donné sa démission en leur adressant une lettre où il leur disait ses quatre vérités.

André avait également fait entrer au conseil d'administration M. Blanc, un Lyonnais, retraité de la presse, qui l'avait persuadé d'éditer une brochure à vendre en kiosque : quatre numéros par an, 1000 exemplaires, avec beaucoup de publicités. Lors de travaux pratiques chez Mme Bled, il me dit, avant le cours, qu'il va me prendre en photo, en train de tailler. Les auditeurs commencent à arriver. Se présente un monsieur qui me reproche de donner des cours particuliers. M. Blanc le prend de très haut. Ils commencent à se traiter de tous les noms, puis ce monsieur donne sa carte : « Donnez-moi la vôtre, je vous convoque en duel au pistolet », et me demande d'être témoin. J'ai calmé le jeu et cela a fini par s'arranger. À la fin de l'année, le journal fût arrêté en raison de son coût trop élevé et M. Blanc donna sa démission du conseil d'administration.

Un jour, alors que j'attendais les auditeurs dans le hall d'entrée et qu'il n'y avait pas encore beaucoup de monde, j'entends dans la rue un crissement de frein. Je m'inquiète un peu, pas de choc. Trois minutes plus tard, entre un bonhomme surexcité qui vient vers moi et me saute presque dessus : « Vous avez vu entrer quelqu'un ? » « Non, personne » « Il m'a agressé, je veux le retrouver » « Non, je ne l'ai pas vu ». Il insiste : « Vous mentez ». Il met la main à la ceinture, sort un pistolet, me le met sous le nez : « Vous allez me le dire, vous êtes un menteur, vous le protégez, je vais lui faire la peau » « Monsieur, vous êtes ici dans un lieu privé. C'est une école, j'attends des élèves, vous allez sortir ». Il s'est calmé, a fait demi-tour et est parti.

Dans la cotisation annuelle à la SCAH est incluse une couverture accidents, qui peuvent survenir aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du Palais. Plusieurs accidents sont d'ailleurs survenus.

Alors que nous faisons avec André une séance de taille à Roquebillière, dans le quartier St Julien, une dame d'un certain âge n'a pas vu un canal d'irrigation qui traversait le terrain, elle est tombée, s'est fracturé la cheville, les pompiers sont intervenus rapidement.

Un jour de pluie, le sol du hall était mouillé, une auditrice a glissé, est tombée et s'est démis l'épaule. Heureusement parmi les auditeurs, il y avait un kinésithérapeute : « Ne bougez pas, ça va faire mal », et il lui a remis l'épaule en place.

Lors d'une séance de taille d'oliviers à La Colle, Marie Réo, la précédente secrétaire, aidait son mari en lui passant des branches qu'il ébranchait avec une tronçonneuse pour garder le gros bois. Un geste maladroit et il lui a entaillé un doigt, par bonheur superficiellement.

Une autre fois, chez Keller, un adhérent est tombé de l'échelle juste appuyée sur une branche : la branche a bougé, l'échelle s'est déplacée et il est tombé en arrière sur le dos, heureusement de pas très haut et il ne s'est pas fait mal.

Un autre auditeur descendait l'escalier du Palais sous la pluie, il a glissé, est tombé à plat en arrière.

Pierrette, en sortant du cours de nuit, n'a pas vu la petite marche de la porte d'entrée, elle est tombée, son doigt a tapé sur l'angle de la porte. Elle ne s'en est pas inquiétée, le doigt est devenu noir : épanchement interne de sang. Je lui ai dit d'appeler le docteur : « Ce n'est rien, mettez de la glace ». Quelques temps après, le doigt était tout noir, le bout avait séché. J'ai téléphoné à son fils qui l'a emmenée à la clinique : on lui a coupé le doigt.

Quelques incidents se sont produits à cause de chiens, que certains avaient pris l'habitude d'amener avec eux quand nous allions sur les terrains. Une fois, à Berthemont, un chien tenu en laisse commençait à vouloir mordre les gens qui passaient à côté de lui. J'ai demandé à son propriétaire de l'enfermer dans la voiture. Un autre jour, à Lorgues, un jeune chien tenu en laisse également, s'est affolé devant l'affluence : il a commencé à mordre et a entamé le mollet de mon neveu. On a dû porter plainte, le chien a été mis en quarantaine au centre antirabique de Marseille. Depuis, les chiens sont interdits à la SCAH.

Au cours d'une séance au Palais, une épaisse fumée monte soudain des escaliers conduisant au sous-sol, se répand dans la salle. Tout de suite un début de panique s'empare des quelques trente auditeurs présents. J'entraîne, en les calmant, ces personnes vers la sortie donnant sur la Promenade. Il n'y avait heureusement pas de flammes mais une épaisse fumée noire asphyxiante. Les pompiers immédiatement appelés arrivent rapidement, entrent au sous-sol, protégés de la fumée par des masques et découvrent l'origine du sinistre : c'était un vieux canapé entreposé dans le garage qui était en train de brûler. On n'a jamais pu savoir comment il avait pris feu. Heureusement, plus de peur que de mal !

La convivialité joue un grand rôle à la SCAH. Au départ, à Berthemont et chez mon frère, à Lorgues, nous organisons un apéritif dînatoire pour une trentaine de personnes. Les dames ont commencé à apporter des desserts, puis avec le temps, cette habitude s'est amplifiée et maintenant, tous les samedis, chacun apporte une bouteille ou un plat, dégusté et apprécié par tous. Au point qu'on peut se poser la question si les auditeurs viennent pour le cours ou pour ces réunions de partage, qui étonnent les nouveaux adhérents. Bravo à tous et grand merci.

A l'heure actuelle, sous l'impulsion des responsables, les sections de la SCAH se sont diversifiées et les causeries se sont améliorées en qualité et quantité. La section jardinage a doublé ses séances. Il y a des cours pratiques tous les samedis, pour la démonstration des cultures maraichères et florales, greffe, taille des arbres fruitiers, alors qu'avant il n'y en avait qu'au 2<sup>ème</sup> trimestre pour la taille. Des interventions sont faites dans l'arrière-pays pour conserver le patrimoine génétique : greffes à partir de vieux spécimens retrouvés (essentiellement des pommiers), qu'on a également régénérés par la taille.

L'art floral existait déjà du temps de la présence des fleuristes professionnels mais de nouvelles sections ont été créées : botanique en 96 et tout récemment culture des cactus.

Des conférences ouvertes à tout public sont organisées une fois par mois. La bibliothèque, riche en livres et documents a été réorganisée et mise à la disposition des auditeurs. Voyages et visites de jardins sont régulièrement proposés.

Aussi, le nombre de nouveaux membres ne cesse d'augmenter ce qui prouve la qualité des intervenants. Mais pour que cet élan continue, nous avons besoin de bonnes volontés auprès de membres du conseil d'administration. Venez nous rejoindre pour que la SCAH continue à former longtemps des passionnés de la nature.

Propos recueillis et rédigés par Hélène NAJEM

## La botanique au verger

### Le pistachier vrai ... et les autres. Pourquoi, il y a de faux pistachiers ?



Il est vrai que le titre est surprenant. En fait, le Pistachier « vrai » est celui qui donne les pistaches que l'on peut grignoter à l'apéro ou déguster dans une glace : c'est *Pistacia vera*. Mais nous avons aussi d'autres Pistachiers dans la région, voyons cela plus en détail.

#### **Pistacia and Co**

Ce genre fait partie des Anacardiaceés, arbres et arbustes des régions tempérées et méditerranéennes dans lesquels on trouve le Manguier mais aussi les Sumacs.

Actuellement, il y a 20 espèces de *Pistacia* dans le monde, réparties dans plusieurs zones géographiques. Il semble que le genre *Pistacia* ait été présent dans de nombreuses forêts de la zone méditerranéenne et d'Asie centrale. Les évolutions climatiques anciennes l'ont vu s'adapter particulièrement aux zones sèches dans des climats à étés chauds et secs. Si une espèce est mexicaine, les autres sont sur une zone Méditerranée-Asie centrale. *Pistacia vera*, donc le Pistachier vrai, est originaire d'Asie centrale (Iran, Turkménistan, ... voir carte) où il forme encore des forêts. Ces zones, continentales à hiver très froid et à été très chaud et sec, donnent le ton du genre *Pistacia* : besoin autant d'un hiver froid - il supporte  $-20^{\circ}\text{C}$  - qui permet une levée de dormance (vernalisation) et d'un été avec une centaine de jours à  $30^{\circ}\text{C}$  ou plus, tout ceci dans un contexte de sol plutôt calcaire et sec. Cultivé depuis 3 à 4000 ans en Iran, 1er producteur mondial, il a été apporté par les Romains et cultivé en Europe depuis le début de notre ère. Dans notre région, on trouve 2 autres espèces de Pistachier, très fréquents dans nos collines sèches et pouvant remonter dans l'arrière-pays mais pas au-delà de 5-600m d'altitude : le Pistachier lentisque et le Pistachier térébinthe.



Le Pistachier lentisque, ou arbre à mastic (*Pistacia lentiscus*) est un arbuste à feuilles persistantes, dont la présence dans les jardins d'ornement est fréquente tant il est de bonne tenue par exemple en haie et supportant bien la taille.



Pistachier lentisque

Le Pistachier térébinthe (*Pistacia terebinthus*) est à feuillage caduc, comme le Pistachier vrai. On le trouve dans les mêmes lieux que le Lentisque.

Tous ont des feuilles composées de plusieurs folioles : de 3 à 5 pour *P. vera* à une dizaine pour ceux de nos collines, *P. terebinthus* se différenciant du *lentiscus* par une foliole en



Pistachier térébinthe

bout de feuille (feuille imparipennée).

#### **Chez les pistachiers, sexes séparés**

C'est effectivement une de leurs particularités, les Pistachiers sont dioïques, c'est à dire qu'il y a des pieds mâles et des pieds femelles séparés. Ce qui pose un gros problème quand on sème des Pistaches : il faut attendre 6 à 8 ans pour connaître le sexe des plants développés ; si ce sont des mâles essentiellement, cela ne fait pas le bonheur du producteur de Pistache !

Les nombreuses fleurs, mâles ou femelles, sont groupées en inflorescences complexes, les mâles très compactes et les femelles plus lâches. Les fleurs sont sans pétales (apétales). Mâles et femelles étant séparées, le pollen (mâle) doit donc venir d'un autre individu (pollinisation croisée). Si les insectes participent un peu à ce trans-



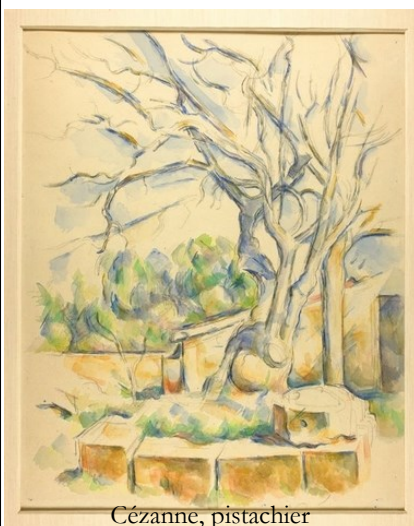
port, il est avant le fait du vent (pollinisation anémophile). Les pistachiers, dans leur ensemble, apprécient les zones ventées.

Les pistachiers vrais sont un peu à l'origine de la découverte de la sexualité des fleurs par Vaillant (1669-1722). Il existait au Jardin des plantes (du Roi) à Paris, dont Vaillant était directeur, un Pistachier qui fleurissait mais ne donnait pas de fruits. Dans un autre endroit de Paris, un autre Pistachier fleurissait aussi, sans faire un fruit. Vaillant eu l'idée de prélever une branche en fleurs de celui du Jardin du Roi et d'aller le secouer au-dessus de l'autre pistachier également en fleur : celui-ci eu alors des fruits. Vaillant exposa alors la sexualité des fleurs parlant d'étamines mâles et d'ovaire femelle. Il ne put résoudre le problème de la pénétration du pollen dans l'ovaire, la germination du grain de pollen en un tube jusqu'à l'ovule ne fut découverte qu'un siècle plus tard. Vaillant eut un disciple important, Carl von Linné qui pris en compte cette sexualité dans sa classification des végétaux. Petite remarque : on peut toujours voir le Pistachier, mâle donc, au Jardin des Plantes, les Pistachiers vrais pouvant vivre plusieurs centaines d'années.

Les Pistachiers, le vrai entre autres, étant dioïques, il faut donc prévoir un mâle pour 4 à 6 femelles (on retrouve là un point commun avec les Kiwis). Mais si, comme une de nos fidèles sociétaires, vous n'avez qu'un beau pistachier femelle, vous pouvez tenter une pollinisation avec, comme Vaillant, une branche d'un autre Pistachier térébinthe ou lentisque mâle en fleurs au même moment. Le Pistachier vrai pourra avoir des pistaches pleines (mais pas forcément fertiles, la fécondation s'étant faite entre deux espèces différentes).

### Multiplication du Pistachier vrai

Le semis de pistaches (non grillées !) est possible mais compliqué, dans un sol calcaire et sec, avec un pouvoir germinatif faible (50%) et court. Comme de plus, le sexe du plant n'est connu que lorsque les premières fleurs apparaissent (au bout de 6-8 ans), ce n'est pas le procédé le plus intéressant pour les amateurs, mais le plus fréquent chez les professionnels.



Cézanne, pistachier



Marcotte : il est possible

de marcotter des branches basses ; mais il ne faudra pas couper le lien avec le pied mère avant 3 ans !

Bouture : cette technique ne fonctionne pas.

Rejet de pied : le Pistachier vrai (et les nôtres locaux) ont souvent des rejets : on peut en prélever, à condition qu'ils soient bien enracinés. Mais attention si le pied est greffé ce sera un rejet du porte greffe dont vous ne saurez ni le sexe, ni l'espèce.

Greffé : c'est la pratique la plus facile pour nous, mais pas la plus pratiquée. À partir d'un arbre adulte et sexé, on peut prélever des greffons et pratiquer des greffes en fente ou en

écusson. Mais la réussite est faible, il faut être expert en greffe ! Le porte greffe, par ici, peut être le Pistachier térébinthe qui donne alors un arbre vigoureux, ou le Pistachier lentisque qui donnera un arbuste plus modeste.

On le voit, si l'on veut planter des Pistachiers vrais chez soi, mieux vaut les acheter ! Les variétés Bronte et Kerman poussent bien en Provence (pensez à avoir un pied mâle avec un ou plusieurs pieds femelles).

Notez que si l'on veut un Lentisque dans son jardin d'ornement, il est prudent de l'acheter en jardinerie : comme le sauvage se développe sur terrain sec et pierreux, il est pratiquement impossible de prélever ses racines qui vont loin pour trouver de l'humidité.

### Plantation et conduite

De culture facile, le Pistachier vrai demande un sol sec, profond même s'il est caillouteux, et calcaire. Il peut résister à des hivers rigoureux (-25°C) mais il a besoin d'un été très chaud et sec. De ce fait, même s'il peut pousser jusqu'à 1500m, il ne pourra avoir des fruits que dans la bande côtière, où il sera bien sur les pentes ensoleillées. Cependant, attention aux gelées printanières : à -20°C, les fleurs sont gelées.



Même s'il ne demande aucun apport pour se développer, engrais léger et faible arrosage sont couramment pratiqués.

La taille n'est pas vraiment nécessaire et le Pistachier cicatrise assez mal. La floraison se fait sur le bois de l'année, on peut donc tailler, en hiver, le bois ayant fructifié pour favoriser de nouveaux rameaux.



Un des parasites principaux est une cochenille, commune au Myrte de nos collines et qui parasite aussi le figuier. Le traitement classique savon noir + huile de colza est efficace en particulier en traitement d'hiver. Les feuilles peuvent être atteintes par la rouille. Un traitement au

civre est souhaitable, ou un traitement avec purins de prêle et d'ortie.

Deux producteurs proches peuvent vous fournir :

- Sarl Pépinières Saint Georges : 08 90 26 05 72, 632 Che Saint Georges, 06550 La Roquette-Sur-Siagne
- Noarovivaio.it/pianta/albero-alberello/2274/pistacia-vera-pistacchio-femmina/

### Utilisation

Les pistaches sont prélevées quand le fruit devient jaune et ridé. Après séchage 10-15 jours à l'ombre, elles sont conservées au sec... et à l'abri des rongeurs.

Outre leur utilisation en fruits secs, la pistache est largement utilisée en pâtisserie, confection de glaces, ... Les graines sont oléagineuses et contiennent de 50 à 60% d'huile qui peut être utilisée en gastronomie.

### Et nos Pistachiers locaux ?

Les fruits de nos Lentisques et Térébinthes sont également comestibles mais petits et peuvent être mâchés pour parfumer l'haleine...

L'incision de l'écorce des Lentisques permet de récolter une sève qui durcit en un mastic, souverain dans les problèmes gastriques (Mastic de Chios en particulier). Ce mastic peut être mâché et donne une saveur de réglisse. Il est dit aussi que le fruit du Lentisque : c'est ainsi qu'un coureur de jupons en Provence est appelé « Pistachier » !

Le bois du Térébinthe est un bois dur très intéressant en ébénisterie. L'essence de térébenthine est tirée de la distillation de son écorce et est un excellent diluant des cires et huiles. Mais c'est du Pin et de l'Épicéa qu'est tirée le plus de cette térébenthine. Les galls fréquentes et particulières du Térébinthe sont utilisées aussi en médecine.



### Conclusion

Le Pistachier vrai a sans doute un avenir dans nos régions touchées par les modifications climatiques. Ceci est pris très au sérieux par certains départements de PACA : une association « Pistache en Provence » ([contact@pistacheenprovence.com](mailto:contact@pistacheenprovence.com)) en fait la promotion, la Chambre d'Agriculture du Vaucluse lance des essais, le jardin conservatoire de Manosque a fait une plantation de plusieurs variétés. Des essais pourraient être faits dans nos régions, qui se lance ?

Joël BESNARD

Des informations intéressantes pour cet article sont le fruit de Magali Amir, ethnobotaniste (Le Pistachier, un arbre d'avenir, Rustica éditions) ainsi que d'une conférence donnée par elle à la fête de l'arbre de Quissac en 2021. Un bon article est aussi paru dans « Fruits oubliés » n°76 d'automne 2020.

## Dépérissement de l'aloès arborescent aux Açores

Un phénomène inquiétant de dépérissement sur *Aloe arborescens* Mill. est observé depuis plusieurs années dans les îles de l'archipel volcanique des Açores.

Cette plante d'abord placée dans la famille des Aloacées (1802) puis celle des Asphodelacées (1981, Cronquist) et selon l'AGP III (2009) des Xanthorrhacées est originaire du sud-est de l'Afrique australe où on la rencontre dans les zones montagneuses.

La plante nommée communément corne de bouc a été introduite dans de nombreux pays comme le Japon dès le 17<sup>ème</sup> siècle et dans le sud de la France pour la décoration de jardins. Par ailleurs, elle possède des propriétés médicinales et à cet effet elle fait l'objet de culture dans certains pays (Japon, Italie, Israël, Chine).

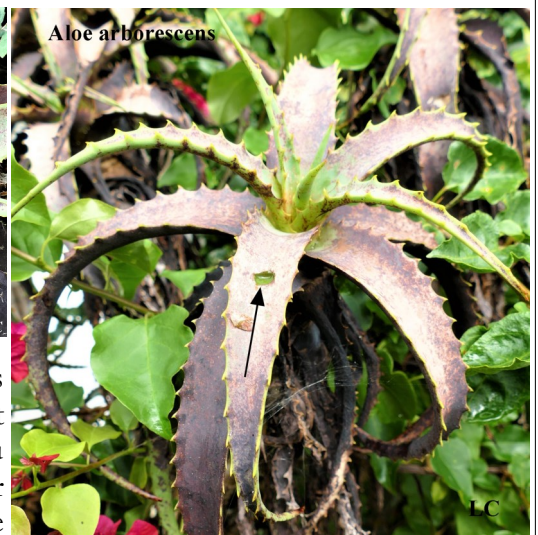
Au Portugal, elle est devenue envahissante. Dans l'archipel des Açores, région autonome portugaise, cet aloès est présent dans toutes les îles.



C'est une plante succulente formant une touffe de plus de 2 mètres de diamètre pour une hauteur de 2 à 3 mètres de haut. Celle-ci est constituée de nombreuses tiges simples ou ramifiées dont le diamètre à la base peut atteindre 30 cm. Les feuilles épaisses et charnues sont disposées en rosette au sommet des tiges ; elles sont sessiles et mesurent de 50 à 60 cm de long. De couleur verte avec une pruine bleuâtre, marginée de dents deltoïdes elles sont recourbées vers le bas. Par ailleurs, les feuilles âgées et desséchées restent attachées sur la tige.

La floraison se produit en juin–juillet en Afrique australe mais elle a lieu en hiver et au début du printemps dans l'hémisphère nord. L'inflorescence simple ou peu ramifiée mesure de 60 à 80 cm. De structure en racème conique, elle porte de nombreuses fleurs de couleur rouge écarlate ou orange vif. Le périanthe tubulé (sépalés et pétales) est long de 40 mm avec 6 lobes libres et 6 étamines. Le fruit est une capsule. On connaît l'existence de plusieurs hybrides avec d'autres aloès

Sur plusieurs îles des Açores, les symptômes observés sur le feuillage sont impressionnants. Déjà, dès les pre-



mières feuilles qui émergent de la rosette, on observe des taches punctiformes brunâtres plus ou moins en ligne. Celles-ci deviennent

Aloe arborescens



LC coalescentes au point de recouvrir toute la surface de l'épiderme sur les feuilles plus âgées. La couleur est alors uniformément violacée à noire. Cependant, si l'on soulève ce dernier, le parenchyme sous-jacent reste vert translucide. Enfin, le stade ultime se traduit par le dessèchement et la mort des feuilles et de la tige. On assiste à un spectacle désolant où la touffe dans son ensemble dépérit et meurt comme si l'on avait brûlé.

Ce dépérissement est-il d'ordre physiologique ou parasitaire ? Après un examen minutieux de plusieurs plantes pour détecter la présence d'insectes ou d'acariens il faudra prélever des échantillons afin de rechercher par des techniques de laboratoire d'éventuels parasites comme des bactéries, des champignons ou des virus.

Étant donné que seul l'épiderme est concerné, on peut penser à une attaque sévère d'un insecte piqueur-suceur comme les thrips ou d'un acarien qui se nourrissent du suc cellulaire des couches superficielles de la feuille. Cela est à confirmer par la capture et l'identification de ceux-ci. La présence de filaments serait peut-être due à l'action d'un acarien car on sait que certains acariens comme les tétranyques tisserands (araignées rouges) produisent de telles structures.

Quoi qu'il en soit, phénomène physiologique ou parasitaire, il a lieu d'être vigilant d'autant plus que ce type de symptôme est déjà présent sur quelques aloès sur la Côte d'Azur notamment à Antibes. Dans l'hypothèse d'une maladie ou d'une attaque d'insecte ou acarien, il est fort probable que d'autres espèces d'aloès soient concernées.

En effet, c'est une plante aux qualités ornementales très intéressantes. Le feuillage est persistant, la longue floraison de rouge à orange se produit en hiver et au début du printemps. Elle forme de belles touffes assez hautes pour constituer des haies ou garnir des talus. Elle pousse en situation bien ensoleillée sur des sols ingrats mais bien drainés et ne demande aucun entretien ni arrosage complémentaire en été. Cependant la plante craint le gel (- 4°C).

Ses propriétés médicinales sont reconnues et sont comparables voire supérieures à celles de l'Aloès vera. Malheureusement son usage est moins répandu car les feuilles étant plus petites et étroites, il est plus difficile à conditionner.

On l'utilise soit sous forme de jus ou avec la préparation du père franciscain Romano Zago soit sous forme de gel et en cosmétologie (savon, crème).

Elle agit sur le transit intestinal contre la constipation car comme la plupart des aloès ; la plante contient un glucoside (l'aloïne ou barbaloïne) au niveau de l'épiderme des feuilles (exsudat). Cette substance a un pouvoir irritant et donc laxatif. À cause de son amertume on l'incorpore dans certaines boissons alcoolisées et elle rentre dans la composition de bonbons. Néanmoins cette molécule est suspecte et peut jouer un rôle dans le cancer du côlon ; en conséquence il est préférable de ne pas prolonger son emploi en usage interne. Heureusement, le jus de l'aloès arborescent est moins riche en cette substance que d'autres aloès.

La pulpe (parenchyme) ou gel est employé en cosmétologie et en dermatologie ; il contient des polysaccharides et des glycoprotéines. C'est un remède souverain contre les brûlures en atténuant la douleur et en favorisant une cicatrisation rapide. Au Japon où la plante est cultivée depuis le 17<sup>ième</sup> siècle, il a été massivement utilisé pour soigner les personnes irradiées après l'explosion de la bombe atomique à Hiroshima.

Enfin, la présence de lectines au niveau de l'épiderme aurait une influence bénéfique sur la fonction immunitaire.

On trouve dans le commerce de nombreuses préparations. En France (Bretagne, Occitanie, région PACA, etc), il y a des entreprises qui cultivent en pleine air ou sous serre cet aloès et qui proposent une large gamme de produits avec leur mode d'emploi.

Loïc CARDIN



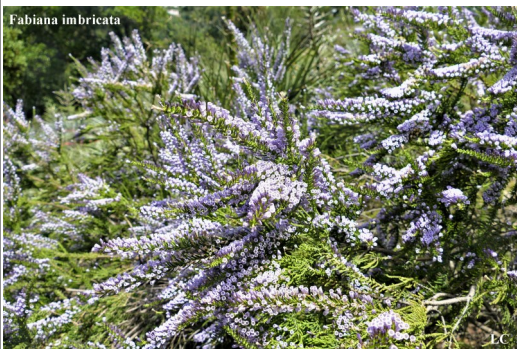
PS : une recette du père Zago : 350 g de feuilles lavées de l'aloès arborescent, 500 ml de miel et 50 ml d'alcool. Mixer le tout. Conserver au frigo. Il existe d'autres recettes qui dérivent de celle-ci.

# Fabiana



On dénombre 25 espèces du genre *Fabiana* Ruiz & Pav. (famille des Solanaceae) toutes originaires d'Amérique du sud (Chili, Argentine). Parmi celles-ci, seule *Fabiana imbricata* Ruiz & Pav. (1799) est cultivée pour l'ornementation.

Curieusement cet arbuste appelé communément Pichi-Pichi ressemble à une bruyère. Les feuilles sont minuscules en forme d'aiguilles. La variété standard au port érigé forme une touffe dense de plus d'un mètre de circonférence sur 1,5 à 3 mètres de haut ; elle produit un grand nombre de petites fleurs tubulées blanches à légèrement bleutées (2 cm).



Il existe une autre variété (*F. imbricata* violacea) au port prostré dont les branches ont tendance à devenir horizontales et avec des fleurs violacées.



La floraison particulièrement abondante débute en mai-juin et se poursuit en automne.

Cette plante pérenne, xérophile est rustique. Résistante au froid jusqu'à  $-12^{\circ}\text{C}$ , elle s'installe sur des sols ordinaires, secs, mais drainants ; cependant il faut éviter l'excès de calcaire. Elle a l'avantage de résister à la sécheresse, aux vents et aux embruns.

La multiplication se fait par semis, rejets et boutures.

Tous ces éléments concourent à recommander cet arbuste pour les jardins publics et privés de notre région.

Dans les pays d'origine, la plante est sacrée. Utilisée en fumigation, elle dégage une agréable et douce odeur de pin. Les feuilles séchées aromatisent le thé. Elle possède des propriétés médicinales (digestives et diurétiques).

En homéopathie, on la préconise comme relaxant musculaire, mais aussi contre certaines douleurs (migraine, sciatique). La teinture mère, irritante, est employée contre la cystite, les calculs biliaires. On trouve également des granules. Au Pérou et en Argentine, on l'utilise depuis fort longtemps contre le catarrhe de la vessie.

Loïc CARDIN

PS : Le nom Fabiana a été donné en hommage à Francisco Fabian y Fuero, botaniste espagnol.

Parmi les 25 espèces, certaines produisent de petits tubercules comestibles. J'ai eu l'occasion d'en consommer à Puerto Maldryn en Argentine. Certaines espèces après introduction et essais pourraient également avoir un intérêt horticole comme *F. denudata* aux fleurs blanc-crème et mesurant un mètre de haut. Compte tenu de son utilisation médicinale, il est fort possible de trouver de nouvelles molécules intéressantes à usages thérapeutiques.

NB : les photos ont été prises au Domaine du Rayol-Canadel.

## Sucre . . . amer

**325 av J.C.** : Alexandre le Grand atteint le delta de l'Indus.

Au cours de son périple conquérant, « herborisant » au passage, il découvre entre deux batailles, une fleur inconnue en Grèce.

Au nord de la Perse, son armée, épuisée par une longue marche bivouaquait un soir à même le sol. Le lendemain matin elle se réveillait au milieu d'un champ de fleurs épanouies pendant la nuit. C'étaient des crocus.

Alexandre découvrait le safran. (Cf. art. ABJ N° 39 et 40).

Progressant plein sud, il va à la rencontre de Néarque (Niarcos), son lieutenant et chef de la flotte grecque croisant dans le golfe d'Oman bordant les côtes indiennes et persiques. Celui-ci lui rapporte qu'il a goûté sur les rives de l'Indus, un « roseau au goût de miel », lui aussi inconnu jusqu'alors. Ce « roseau », originaire de Mélanésie y était cultivé depuis 8.000 ans. Écrasé et broyé, il fait le délice des riverains pour sa saveur sucrée.

Cette canne, introduite en Inde, connue sous le nom Sanskrit de « Schakara », se répand en Chine et au sud de la Mésopotamie. C'est en Perse que les Arabes la commercialisent sous l'appellation de « Soukor » qui deviendra Azucar en Espagne et donnera Sugar, Zuker, Zuccherò, et . . . Sucre.

Les champs de cannes demandent pour prospérer, de la chaleur, de l'eau et beaucoup de main d'œuvre.

**Au IX<sup>e</sup> siècle**, dans le sud de l'Iraq, près de Bassorah, les bras sont fournis par les marchands arabes d'esclaves africains. Les propriétaires de la région avaient l'habitude d'« importer » des esclaves d'Afrique de l'Est pour cultiver leurs terres dans des conditions plus qu'inhumaines... (Huit siècles avant le « code noir » de Colbert).

Devant de telles exactions, les esclaves se révoltèrent, occupèrent les villes du delta de l'Euphrate et se rebellèrent pendant près de quinze ans contre les Califes Abbassides. (An 869, Révolte des Zendsj.)

Au cours de l'Histoire, l'implantation de cette graminée progresse de l'Orient vers la Méditerranée, poussée par l'expansion musulmane, de l'Iraq à l'Égypte, du delta du Nil à la Crète, de la Sicile à l'Espagne. La

canne à sucre est alors acclimatée dans le delta du Guadalquivir au sud de la péninsule ibérique. *Dans les années soixante (1962), j'ai vu en Andalousie et notamment dans la région de Motril les dernières plantations sucrières.*

**1493** : Christophe Colomb, lors de son deuxième voyage, apporte la canne à sucre en Amérique. (cf. art. ABJ.N° 42). Les premières exploitations voient le jour à Cuba et Saint Dominique.

**1492** : Isabel de Castille promulgue le Décret de l'Alhambra. Celui-ci ordonne aux Juifs d'Espagne le choix entre la conversion au catholicisme ou l'expulsion.

Des terres d'accueil dans l'Empire Ottoman, en Hollande, au Maroc, en Provence, en Angleterre, en Toscane, les acceptent et notamment au Royaume du Portugal, où le roi Manuel 1<sup>er</sup>, voyant le considérable capital économique et culturel qu'ils représentaient, leur offre par l'Édit du 5 décembre 1495 (Magna Carta), la possibilité de résider en Algarve, au Sud du Portugal. Ce sont essentiellement des propriétaires fonciers andalous et des commerçants nantis qui franchissent le Guadiana, fleuve frontière tout proche.

Entreprenants et fortunés, ils prospèrent et suscitent des jalousies. Convertis forcés, ces « Nouveaux Chrétiens Marranes », gardent souvent cachées leur judéité et leurs pratiques coutumières. L'aristocratie portugaise s'en offusque et demande leur bannissement du Royaume.

**1500** : Cabral, navigateur et « Descobridor » portugais, débarque sur les rives du Brésil et rattache ces nouvelles terres à la couronne portugaise. Parallèlement, des Hollandais non catholiques de la « Compagnie des Indes Néerlandaises », faisant fi des ordonnances du Pape Alexandre VI BORGIA (*Le Traité de Tordesillas – 1494 - partage les territoires du Nouveau Monde en deux : à l'Est du méridien des Açores 46° W aux Espagnols, à l'Ouest aux Portugais*), fondent des comptoirs sur la péninsule de Pernambuc.

Chassés de l'Algarve par les aristocrates portugais « Vieux Chrétiens », les Juifs néo-Portugais voient dans la conquête de ces Nouveaux territoires brésiliens la possibilité d'une vie nouvelle tout en restant rattachés au roi Manuel 1<sup>er</sup> qui les avait accueillis. Beaucoup de Juifs d'Algarve s'embarquent pour le Brésil, pensant trouver le salut dans l'exode.

Obtenant des concessions, ils mettent à profit leur savoir-faire manufacturier et commercial dans la culture, l'exploitation et la transformation de la canne.



Aux XVIème et XVIIème siècle, ils fournissent l'Europe en sucre.

Nous avons vu que la culture de la canne à sucre demande beaucoup de manutention.

Les exploitants agricoles brésiliens emploient en un premier temps la main d'œuvre locale indienne qu'ils ont tendance à traiter en esclaves.

**1537** : Le Pape Paul III, par une bulle pontificale (Sublimus Dei), interdit l'esclavage des indiens d'Amérique. La main d'œuvre facile se tarit.

Les bras viendront d'ailleurs, des territoires portugais d'Afrique, du Benin, de Sao Tomé et d'Angola où des esclaves « raptés » dans les villages et vendus par des chefs de tribus de la cote africaine sont fournis aux passeurs portugais.

Certains anciens Juifs Hollando-Brésiliens du Pernambuc s'adonnent à ce commerce et ne manquent pas de faire des envieux. Malgré leur « pseudo - conversion », ils ne sont pas admis parmi la communauté chrétienne brésilienne.

**1654** : Sous la pression des « vieux chrétiens » portugais /brésiliens, jaloux de leur réussite, les Juifs Hollando-Brésiliens qui s'étaient établis lors de l'installation des comptoirs de la Compagnie des Indes Néerlandaises sont expulsés du Brésil.

900 planteurs et commerçants bannis du Pernambuc sont ainsi accueillis en Guadeloupe avec l'assentiment et la protection de Louis XIV.

Ils seront à l'origine de l'industrie sucrière française.

**1656** : Par voie de conséquence, la Guadeloupe compte plus de 1.000 esclaves. C'est le début de la période humaine sombre des Antilles Françaises qui va empirer par la suite.

La canne à sucre supplante et supprime les cultures coutumières de l'indigo, du tabac et du café. Les techniques de broyage et d'extraction sont adaptées au milieu. Dès lors, la Guadeloupe est autosuffisante en sucre.

**1700** : La Guadeloupe et la Martinique fournissent le sucre à la France et à l'Europe. Au XVIIIème siècle, le sucre est devenu denrée commune en Europe et la France en est le principal fournisseur.

C'est au XIXème siècle que le sucre européen va concurrencer celui du Brésil et des Antilles.

**1747** : Le chimiste allemand Margraaf et plus tard son élève Achard, descendant d'une famille émigrée en Prusse à la suite de la révocation de l'Édit de Nantes, produisent en laboratoire puis en fabrication confidentielle un sucre issu de la betterave blanche aux vertus quasi-semblables au sucre antillais.

La fin du XVIIIème et le début du XIXème siècle voient l'Europe soumise, de par les guerres terrestres et maritimes qu'elle mène, à un manque d'approvisionnement en denrées coloniales dont le sucre.

A la puissante flotte anglaise qui imposait un blocus maritime aux exportations européennes, Napoléon interdit à la France et à l'Europe l'achat et l'importation de produits provenant d'Angleterre et de ses colonies. (Décret de Berlin, 21 novembre 1806).

Le Blocus continental est mis en place.

Cette asphyxie économique mutuelle laisse alors libre court à une contrebande en France et dans les pays européens. Le manque de sucre se fait sentir.

La Recherche est appelée à l'aide.

Après un tâtonnement expérimental et l'extraction du jus de plusieurs espèces végétales comme le navet, la carotte, la pomme de terre, le raisin, c'est la betterave blanche qui confirme le choix d'Achard. Elle est choisie pour la richesse en glucose de son jus et la facilité de culture en France.

C'est à Chaptal, Docteur en Médecine, chimiste et à son ami Benjamin Delessert, industriel et affairiste (futur créateur des Caisses d'Épargne) que nous devons, sous l'impulsion de Napoléon, le développement de l'industrie sucrière française.

**1812** : Delessert offre à l'Empereur son premier « Pain de sucre », à la blancheur et la saveur identique au sucre de canne.

**1815** : A la chute de l'Empire, plus de 200 distilleries étaient en place et produisaient plus de 3 000 tonnes de sucre de betterave. 20 000 agriculteurs, ouvriers et chimistes étaient employés à sa fabrication. Napoléon était sur le point de gagner la bataille. . . du sucre.

Aux Antilles, la production sucrière tournait au ralenti mais l'esclavage persistait. La France de la Convention l'avait supprimé en 1794. Rétabli temporairement en 1802, il est définitivement aboli en 1848. (2ème république –

*Victor Schoelcher*). Aux Antilles, les esclaves et leurs descendants sont libres. Si certains ne quittent pas l'exploitation sucrière et deviennent salariés, d'autres s'adonnent au petit commerce local, à l'artisanat, à la pêche, à l'agriculture. Le manque de main d'œuvre se fait sentir. La Martinique et la Guadeloupe font appel à des Indiens d'Inde que les esclaves « libres » appellent « coolies » et sont destinés aux travaux pénibles de la colonie... mais ne sont pas esclaves.

Les coolies ont fait souche et sont devenus Français Antillais.

Depuis la préhistoire dans les îles de la Sonde jusqu'en 1848 dans les îles Caraïbes, la canne s'est vue étroitement liée à l'esclavage.

L'avènement de la betterave au XIXème siècle l'a-t-il éradiqué ?

. . . . .



La saveur sucrée a toujours été appréciée et on n'a pas attendu le sucre pour aimer le sucré.

Rome le remplaçait par le miel, le moût de raisin, les vins cuits, les pruneaux. L'Égypte goûtait le miel, les dattes, les figues sèches. Les Incas le tiraient du jus de maïs. Les Américains du Nord extrayaient le jus de l'érable.

Le goût sucré est universel chez l'homme. Les nouveaux nés savent montrer par leurs attitudes et leurs mimiques qu'ils préfèrent le sucré à l'acide, à l'amer, au salé, au poivré.

Les animaux eux aussi, aiment le sucré . . . sauf les chats !

Jacques Jean MUNOS

### Bibliographie :

Encyclopedia Universalis.

Anabase. Xenophon . . . (*traduction. . . bien sûr !*).

Controverse de Valladolid, JC. Carrière.

Histoire du Sucre, Jean Meyer.

Histoire du Sucre – Histoire du Monde, James Walvin.

... Quelques « œillades » ... sur le Net !

## Printemps

Voici donc les longs jours, lumière, amour, délire !  
Voici le printemps ! mars, avril au doux sourire,  
Mai fleuri, juin brulant, tous les beaux mois amis !  
Les peupliers, au bord des fleuves endormis,  
Se courbent mollement comme de grandes palmes ;  
L'oiseau palpite au fond des bois tièdes et calmes ;  
Il semble que tout rit, et que les arbres verts  
Sont joyeux d'être ensemble et se disent des vers.  
Le jour naît couronné d'une aube fraîche et tendre ;  
Le soir est plein d'amour ; la nuit on croit entendre,  
A travers l'ombre immense et sous le ciel béni,  
Quelque chose d'heureux chanter dans l'infini.

Victor HUGO

## Bourse aux plantes

Mettez de côté vos plants excédentaires, vos iris dédoublés, ... bien étiquetés, pour le mercredi 20 avril à 16h30 dans le jardin du Palais de l'Agriculture !

Tous les détails pratiques sont ici sur le site de la SCAH.

## Bannières à l'honneur

Notre association a l'honneur et le plaisir de prêter au musée Masséna certaines de ses bannières en soie, créées par la SCAH pour illustrer les batailles de fleurs ; deux y seront exposées cet été.



## Le Parc floral de la Prairie à Alès

Près du centre d'Alès dans le Gard, sur des terres riches en alluvions, autrefois cultivées par une centaine de maraîchers, s'étend le parc des camélias et sa pépinière.

Aujourd'hui, une petite dizaine de maraîchers perpétuent leur activité.

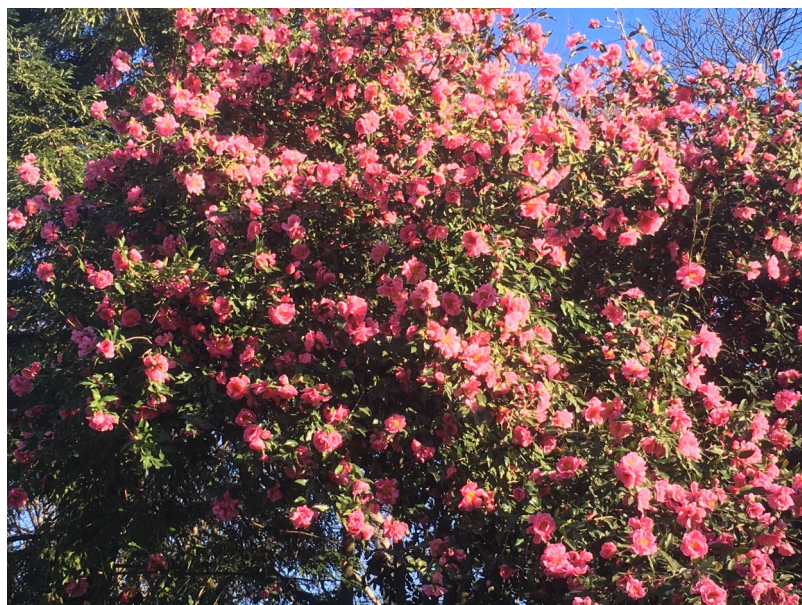
Au début du siècle dernier, l'un d'eux, maraîcher et horticulteur plante un camélia venant d'Asie, qui lui a été offert.

C'est une réussite, le début d'une grande passion qui ne le quitte pas, et le début d'une collection. Il multiplie le premier plant avec succès, de nouveaux sujets arrivent de Bretagne, terre de prédilection des camélias.

La proximité des nappes phréatiques et les grands arbres les protègent des grosses chaleurs sèches de l'été gardois.

David a travaillé à mettre en valeur le jardin permettant son ouverture au public, (je vous ai parlé de lui dans le bulletin n°71, vous en souvenez-vous ? je n'en doute pas...) et c'est ici qu'est né son amour pour les camélias, devenant producteur de thé blanc.

Aujourd'hui, plus de 300 variétés aux infinies nuances de couleurs peuplent le parc, un espace est dédié aux théiers.



Les floraisons se succèdent toute l'année pour le plus grand bonheur du visiteur invité à une charmante promenade aux quatre saisons.

Le parc est classé Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées.



Pour la petite histoire : Un l ou deux l, camellia ou camélia, Alexandre Dumas a oublié un l à sa Dame aux Camélias. Elle a eu tellement de succès que l'Académie Française a accepté les 2 orthographes.

Autrefois les hommes portaient un camélia à la boutonnière et les femmes un corsage.

Aude DECHIVRÉ

## Notre Bibliothèque se transforme... un peu

La bibliothèque de la SCAH compte plusieurs milliers de livres dont certains très anciens. Une partie de ce fonds constitue la bibliothèque de prêt composée d'environ 600 ouvrages contemporains et pratiques ainsi que de revues et de magazines ; elle est ouverte aux sociétaires tous les mercredis après-midi. L'autre partie est constituée d'ouvrages anciens uniquement disponibles à la consultation sur rendez-vous et actuellement stockés dans le sous-sol du Palais.

### La bibliothèque de prêt :

La bibliothèque de prêt s'est enrichie d'un don exceptionnel d'une centaine d'ouvrages récents qui ont été intégrés à la collection existante. A cette fin, tous les livres déjà présents sur les rayons ont également été répertoriés et leur cotation définie ou vérifiée selon la classification standard utilisée dans les bibliothèques municipales. Ce travail touche à sa fin.



Il s'agit maintenant d'étiqueter les documents et d'aménager les rayons de façon à faire apparaître de nouvelles catégories comme, par exemple, « le jardinage bio ».

Cette première étape sera suivie, très prochainement, d'une informatisation du prêt. Une telle démarche assurera un meilleur suivi des emprunts et permettra également aux sociétaires de consulter la liste des ouvrages disponibles depuis le site de la SCAH. Il sera donc demandé aux emprunteurs de se créer un compte avec mot de passe sur le site. Le prêt sera enregistré avec la date de retour prévue. Il sera ainsi plus facile de savoir à tout moment quels sont les ouvrages sortis et, au besoin, d'envoyer un rappel en cas de non-retour dans les délais prévus. Un courriel détaillant le fonctionnement du nouveau système sera bien entendu adressé à tous les sociétaires en temps utiles. Pour l'heure, le prêt continue de se dérouler selon les modalités habituelles.

### La bibliothèque de consultation :

Le projet en cours consiste à répertorier tous les ouvrages stockés au sous-sol à l'aide aussi de travaux faits antérieurement et à intégrer dans la base de données ainsi constituée ceux des ouvrages non encore enregistrés.

A ce jour, 2500 ouvrages ont été listés, leurs références vérifiées et complétées. Il reste encore beaucoup de travail à faire car il existe également de nombreuses publications, journaux et magazines dont le tri sera plus complexe.

Une fois ce recensement terminé, la liste des ouvrages sera mise en ligne afin que les œuvres consultables soient connues de tous. Le livre le plus ancien répertorié à ce jour date d'avant la Révolution française !

Certains livres ont souffert avec le temps. Leur restauration est confiée aux bons soins de Martine Vasseur et Michelle Lebacq, spécialistes de la reliure.

### Et puis....

Une fois la bibliothèque de prêt informatisée, nous reprendrons une des bonnes habitudes de nos efficaces prédécesseurs, à savoir, vous informer dans chaque numéro de l'ABJ et via le site de la SCAH de l'arrivée de nouveaux ouvrages ou magazines.

Annie MILLER & Mireille BOURRAIN

## La SCAH il y a 159 ans...

Par Guy TRAVERE

### Rapport général de l'exposition de Grasse d'octobre 1862 allocution de M. l'Abbé DAUMAS, 1<sup>er</sup> vicaire de Grasse (extraits)

L'administration a voulu donner témoignage de la juste importance qui doit s'attacher, désormais, à la vie agricole, à tout ce qui peut enfin aider, encourager et faire aimer l'agriculture à notre pays. Au nombre de ces résultats, il en est un que nous aimons à contempler, c'est que les propriétaires du sol se fixent de plus en plus sur leur domaine, et cherchent dans leurs occupations agricoles un utile et honorable emploi de leur temps, de leur intelligence et de leur fortune. Espérons que, retenus par cet exemple, les habitants des campagnes, résisteront aussi de plus en plus au mouvement funeste qui depuis plusieurs années, les entraînaient vers les villes.

Le besoin de tout voir, de goûter de tout, cette vague inquiétude qui nous fait jeter les regards sur des horizons lointains, l'ambition, le désir de bien-être, voilà une des grandes causes de la désertion dans nos campagnes. Or, de telles espérances ne tardent jamais à être suivies de cruels retours et d'amers désenchantements.

La population des villes excède toujours les ressources dont elles sont en possession pour nourrir leurs habitants ; dans les grands centres une foule d'hommes aptes au travail, est condamnée, faute d'emploi, à l'inaction et souvent à la misère, tandis que les campagnes fourniraient un aliment à leur intelligence et à leur activité.

Quel que soit son peu d'aisance, le cultivateur trouve toujours un toit pour s'abriter, des vêtements pour se couvrir ; à la campagne, rien ne lui manque des choses nécessaires à la vie, il est connu du propriétaire, et de tous ses voisins qui ne lui refusent jamais l'hospitalité au nom de celui qui n'eût pas où reposer sa tête. On ne lui mesure ni l'air, ni la lumière, ni le pain, ni la place au foyer ; sans doute, ce n'est pas la fortune, mais c'est la vie, c'est la sécurité du lendemain, c'est la certitude que ni la faim, ni les intempéries, n'amèneront pas avec elles une mort anticipée...

En est-il de même de l'ouvrier sans travail des grands centres de population ? Certes nous voulons être justes pour tous, mais qui ne conviendra avec nous, que la charité est autrement intelligente dans les campagnes que dans les cités !...

Que fait l'ouvrier sans travail ? il attend ; mais il n'a ni bois à brûler, ni couverture à jeter sur sa couche, si l'enfant pleure et crie, qu'est-ce qu'un secours qui ne vient pas, sinon le plus affreux des supplices... jamais les campagnes n'ont assisté à ces scènes de désolation, où l'infortuné se débat contre les tortures du désespoir...

L'agriculture et l'industrie, loin d'être séparées chez nous et divisées en deux zones distinctes, se trouvent au contraire rapprochées et confondues ; l'air libre des champs circule, et l'atmosphère des campagnes arrive pour ainsi dire jusqu'aux portes des ateliers. Mais ce qui serait un si grand avantage, pourrait devenir, au contraire, un danger réel sous l'empire de la suprématie accordée à l'industrie. Tandis que le voisinage des champs devrait être pour l'ouvrier des villes une source de santé morale et physique...

Ces deux progrès, celui de l'agriculture et de l'industrie, chacun marchant à sa véritable place, à son rang naturel et providentiel, et tous deux contribuant ensemble au perfectionnement moral et à la prospérité d'un peuple : voilà, Messieurs, l'idéal que nous devons poursuivre, et qui fait l'objet de nos vœux les plus vifs et les plus empressés.

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

ISSN : en cours

Téléphone : 04 93 86 58 44  
Courriel : [scah.nice1@gmail.com](mailto:scah.nice1@gmail.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

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

Sur notre page [Facebook](https://www.facebook.com/scah.nice1)

Et aussi [scanicehistorique.free.fr](http://scanicehistorique.free.fr)

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

## Biennale des artistes 2022, bilan

La biennale des artistes de la SCAH s'est achevée le 27 janvier. 3 sculpteurs, 7 peintres et 10 photographes participaient au Concours. 25 photographies, 13 tableaux et 5 sculptures ont été exposés.

La biennale 2022 avait pour thème : **Troncs et Racines**. Le sujet était attrayant mais restrictif. Il suscitait recherche et temps de préparation avant d'accéder à l'élaboration de l'œuvre.

Quelques artistes ont demandé, par dérogation, de pouvoir exposer « hors concours » sur un thème de leur choix. En quelque sorte un second . . . « **Salon des Refusés** » !!

### Attribution des prix

• **Jury des sociétaires**, 50 votants.

L'année Covid 2 nous a imposé des contraintes. Malgré ces sujétions, nos adhérents se sont déplacés durant tout le mois de janvier pour voter et faire leur choix dans les trois disciplines.

Ils ont attribué le 1<sup>er</sup> prix de sculpture à Henri LAMBERT (n° 17 A), de peinture à Charlotte BACELON (n° 7 A), de photo à Hélène COLLIGNON ROLAND (n° 11 C).

Le deuxième prix (ex aequo) à Nathalie CARON, Paul CHOQUARD, Hélène NAJEM, Isabel CUNHA.

• **Jury des professionnels**.

Il a décerné le 1<sup>er</sup> prix de sculpture à Marianne THAUVIN (n° 15 C), de peinture à Michèle PERRICHON (n° 6 A), de photo à Hélène COLLIGNON ROLAND (n° 11 C).

Le deuxième prix (ex aequo) à Geneviève ROUSSEL, Katy PELTIER, Anne Marie DUJAUD, Laurence SUZZONI, Hélène NAJEM, Annie GONTIER, Robert IDIER, Isabel CUNHA, Marianne THAUVIN.

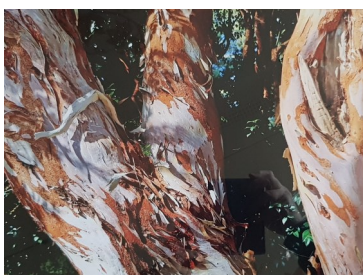
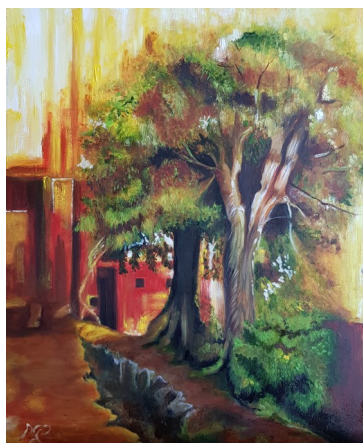
**Les Prix seront remis** lors de l'Assemblée Générale 2021-2022 de l'Association.

**Préparation de la biennale 2024** : appel est fait aux adhérents pour proposer un thème : suggestions à adresser à [jj.munos@orange.fr](mailto:jj.munos@orange.fr)

Le Jury des professionnels, quant à lui, a suggéré de laisser libre cours à l'inspiration des artistes.

Amis artistes, à vos appareils, à vos pinceaux, à vos burins.  
À bientôt . . . en 2024.

Jacques-Jean MUNOS



## Remises sur Achats

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

Jardineries Truffaut-Petrucchioli,  
Proserpi, Vive le Jardin, Pessicart.

Coopératives Agricoles à Nice, Carros  
et St Laurent du Var.

Arrodel-Delattre à St Isidore.

Gourmet Prestige (MIN box 33).

## Assemblée Générale Annuelle

Au Palais de l'Agriculture, **samedi 30 avril à 17 h 00**.

L'AG suivie à 18h30 de la remise des prix aux lauréats de la biennale artistique.

Afin de comprendre le fonctionnement de l'association et de découvrir tout ce que vous pouvez faire avec elle, venez nombreux ! L'AG est aussi un moment festif !