

PRINTEMPS 2023

Bulletin N° 80



# Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

## Éditorial

Éditorial	P 1
L'Argousier, un arbuste de santé !	P 2 à 3
Vous prendrez bien un gelato !	P 3
Complément sur le jujube	P 4
Grenade, 1ère partie	P 5 à 9
Le Pourpier	P 10 à 11
Et si nous (re)partions au Japon ?	P 12 à 13
Le Domaine de Voltaire	P 14
L'Atelier Créatif	P 15
Extraordinaires récoltes	P 16
Atelier Bouquet Occidental	P 17
Atelier Ikebana	P 17
Fontana Rosa	P 17
Défi sportif	P 17
Biennale 2024	P 18
La SCAH communique	P 18
La SCAH, il y a 92 ans...	P 19
Bourse aux Plantes	P 20
Assemblée générale et Conseil d'Administration	P 20
« Les arbres me parlent »	P 20

Chers Sociétaires,

C'est une charge et une responsabilité des plus importantes que les membres du conseil d'administration viennent de me confier en m'élisant président de la SCAH le 2 mars dernier. Je les en remercie et ferai mes meilleurs efforts pour représenter notre association dans son entier.

Vous vous doutez bien que je suis ému de prendre la succession d'un président exceptionnel, Henri Lambert qui, avec une énergie et une ténacité hors du commun, a présidé aux destinées de notre association pendant plus de 20 ans. Songez que Henri laisse à la fin de son mandat une association de plus de 310 adhérents, aux finances saines, dotée d'un Palais de l'Agriculture rénové. Cela n'a pas été fait sans « coups de gueule » et emportements mais je sais, maintenant que je le connais bien, qu'il est un « cœur tendre ». Au demeurant, Henri ne nous quitte pas. Il restera membre du conseil d'administration et continuera à donner ses conseils.

Bien sûr, la situation saine et la bonne réputation de notre association, évoquées plus haut, reposent surtout sur la solide équipe de votre conseil d'administration. Je sais que je peux compter sur elle et réciproquement pour continuer l'œuvre en cours. Il s'agira d'améliorer l'existant (mieux faire connaître la qualité de nos activités, pérenniser « le salon des livres au jardin ») et de surmonter les difficultés qui ne manqueront pas. Je vois déjà, comme vous, la prise en compte du changement climatique dans notre approche pédagogique. Mais aussi les défis financiers à venir pour assumer la réfection des façades du Palais sans oublier le renouvellement du système audio vidéo qui commence à donner des signes de fatigue.

À court terme, les équipes chargées du programme de nos activités pour le prochain trimestre se sont démenées. Vous ne pourrez pas tout suivre, tant il est intense et varié et c'est tant mieux. À ce sujet, nous prêterons attention à ce que les sorties, notamment, comprennent un nombre représentatif de nouveaux adhérents.

Enfin, je souhaite la bienvenue à Josiane Durand, Michel Guillot, et John Veneau les nouveaux membres du conseil d'administration que vous avez élus lors de l'assemblée générale du 4 février dernier, et j'apporte tous mes encouragements à Annie Miller qui a bien voulu me remplacer dans la fonction de trésorier.

Je vous souhaite à toutes et à tous un agréable printemps.

Le président, Pierre VASSEUR

## La botanique au verger

### L'Argousier, un arbuste de santé !

L'Argousier (avec un G et non un B) répond à de multiples exigences de notre part : il peut pousser « partout », entre autres chez nous, il adore le soleil (plante héliophile), il pousse aussi bien sur le sable que sur les talus (excellent fixateur de sols) et sur les pentes rocheuses, les terrains pauvres ne le rebutent pas et il produit en quantité des petits fruits extrêmement riches (Vit C, A, minéraux, huiles, ...). En plus, son feuillage argenté le rend décoratif !

Voyons d'un peu plus près ce phénomène.

*Hippophae rhamnoides*, puisque c'est son nom scientifique, fait partie des Elaeagnaceae, famille de dicotylédones, tous arbustifs. Un représentant connu est l'Elaeagnus ou Chalef (Saule en arabe). L'Airelle rouge du Canada (*Sheperdia argentea*) est aussi de la même famille.



Pour l'Argousier, son aire de développement naturel est l'Asie (Est et Centre, mineure), l'Europe du Nord et de l'Ouest et elle descend jusque sur les Alpes et les Pyrénées (il y a des cultures dans les Alpes de Haute Provence). Son milieu de prédilection est les dunes sableuses qu'il fixe efficacement, comme il peut fixer des talus instables. Donc il est à l'aise sur des milieux pauvres ; mais il a une astuce, il travaille en coopération avec Frankia ! Mais qui est Frankia ? C'est une bactérie actinomycète qui se développe en coopération avec un certain nombre d'arbres (comme l'Aulne dont on voit la photo d'un nodule racinaire) : Frankia forme des nodules avec les racines de son hôte, capte l'Azote atmosphérique et le transforme en radicaux azotés utilisables par l'Argousier contre une petite rémunération de celui-ci en sucres, par exemple, que Frankia ne peut pas faire tout seul. C'est donc bien une symbiose qui permet à l'Argousier de coloniser des sols pauvres, même salins. En culture, il n'est évidemment pas nécessaire de charger le sol en engrais azotés, c'est économique.



Pour sa reproduction sexuée, il est un peu particulier, il est dioïque, c'est à dire que les sexes sont séparés sur des pieds ou mâles ou femelles. Même si des variétés bisexuées ont été créées, n'en prenez pas, elles sont moins fructifères (remarque valable pour tout fruitier dioïque « transformé », les Kiwis bisexués en sont un exemple). Il faut donc prendre un pied mâle pour jusqu'à 10 individus femelles. La floraison, discrète, se fait vers mars-avril, la pollinisation est anémophile (par le vent) comme pour les Oliviers. Les fruits sont de petites drupes qui viennent en grand nombre de jaune à rouge, souvent orange (voir photo). Ils sont très riches en vit C, provitamine A, 15 oligoéléments, des acides gras insaturés, du sucre, des huiles, bref une véritable pharmacie arborée ! Un petit problème : les fruits sont serrés les uns contre les autres et les branches sont souvent épineuses (selon les variétés). La technique souvent employée est de couper les branches de 2 ans porteuses de fruits, de les mettre au congélateur : une fois congelées, on frappe les branches sur un drap et les fruits se détachent facilement. Cette technique permet de tailler l'arbre en même temps mais a l'inconvénient de supprimer l'année de production suivante, d'où des fruits, très appréciés des oiseaux, un an sur deux.



Si ses fruits le rendent très attrayant, son feuillage argenté est aussi d'un grand intérêt. Les feuilles sont couvertes de poils argentés (on dit parfois des écailles) qui lui donnent cette belle teinte permettant d'en faire un arbre décoratif. Mais ces poils sont surtout un élément protecteur contre l'évaporation, n'oublions pas qu'il aime être en plein soleil (ce qui ne l'empêche pas de résister à -10°C). Cela le rend encore plus intéressant avec les modifications climatiques.

Une mise en valeur en isolé (au moins un pied femelle) est intéressante mais il peut aussi intégrer une haie fruitière, exposée plein sud bien sûr.

Des variétés sont en vente sur les sites spécialisés sur Internet, pas chers. La variété Leikora semble intéressante pour un jardin, trapue, peu épineuse avec des fruits assez gros.

Les branches chargées de fruits et mises à sécher sont également utilisées en décoration florale.

Joël BESNARD

Source principale : Encyclopédie des fruitiers sauvages ou méconnus, de Helmut Pirce aux éditions Ulmer.



## Vous prendrez bien un gelato !

Bien curieux cactus ce *Tephrocactus geometricans* que le groupe cactées de la SCAH a découvert le 20 janvier 2023 à la pépinière Cactusmania à Vintimille !

Curieux et rare, ce cactus se met volontiers en scène dans un cornet ! Délicieux !

Joël BESNARD

Allez voir le compte-rendu de notre sortie sympathique de janvier sur notre site :

<https://www.scah-nice.fr/index.php/cactees/274-sortiecamporoso200123>

## Complément sur le jujube

Suite à l'intéressant article de J Besnard (Au Bout du Jardin N°78), voici quelques informations complémentaires sur cet arbre le jujubier et sur ses fruits oubliés.

Il y a une quarantaine d'années on rencontrait sur les boulevards de Nice ou les foires d'automne comme à Marseille, des marchands qui proposaient des châtaignes grillées ou des jujubes placés dans des cornets en papier.

Si cette pratique a disparu concernant les jujubes, elle est encore bien vivace au Maghreb, au Moyen Orient, en Asie centrale et en Chine, le pays d'origine de cet arbre le jujubier (*Zizyphus jujoba* L.). Dans ce pays, le fruit



Chine, vendeur à la sauvette.



Chine, variétés de jujubes.



Chine, vinaigrerie de jujube.

(drupe) est consommé cru dès la période de maturité, mais il est également proposé séché, confit, en compote, conservé dans de l'alcool ou en poudre. On le trouve aussi sous forme de jus, de vin de jujube fermenté. Toujours dans ce pays, on produit en particulier dans la ville de Pingyao et environs (Shanxi) du vinaigre de jujube. Dans la cuisine chinoise, vietnamienne et arabe ces fruits sont utilisés dans la préparation de plats salés, sucrés et en pâtisseries. Ils sont riches en vitamines A et C, B3, B6, sels minéraux tels que fer, potassium, magnésium et cuivre.

Sous formes de fruit, de feuille, d'écorce, de racine cet arbre possède des propriétés médicinales. On peut citer son action anti-inflammatoire, antibactérienne, dépurative. Les préparations à base d'écorce sont employées comme purgatif, contre les troubles intestinaux et les fièvres. L'huile (huile de sidr) obtenue soit par macération de feuilles fraîches dans de l'huile d'olive soit par pression à froid du noyau est recommandée pour les soins de la peau et des cheveux. Elle est bénéfique pour lutter contre la fatigue, l'anxiété et le stress.

Le miel de fleurs, liquide et de couleur ambrée, produit dans les régions à forte densité de vergers de jujubiers comme au Maroc, Algérie et Tunisie ou au Yémen (sidr Maliki) est considéré comme un des meilleurs au monde. Enfin le bois est apprécié en ébénisterie pour confectionner des plats, des assiettes, des bols, des tasses, des colliers et des éléments de lutherie.



Chine : Fontaine à vinaigre.

Loïc CARDIN

PS : Pour la religion chrétienne le jujube est cité dans le livre de Job.

Ce fruit est aussi cité dans le Coran.

En Italie, on trouve du vinaigre de jujube (Toscane) et du sirop alcoolisé nommé brodo di giuggiue.

En Croatie, on fabrique une eau de vie.

Au Canada, on confectionne des bonbons à base de jujube.

NB : citons parmi les espèces de jujubier, le jujubier de Berbérie ou des Lotophages (*Zizyphus lotus* (L.) Lam.. Les Lotophages mangeurs de lotos (jujubes) est un peuple imaginaire cité par Homère dans l'Odyssée. Cependant le territoire où ils vivaient a été identifié, occupant une partie de la Tunisie actuelle et en particulier dans l'île de Djerba. Ce buisson fortement épineux est encore cultivé pour ses fruits, comme haie défensive et comme porte greffe pour le jujubier commun car très résistant à la sécheresse.

# Grenade : de la Mythologie à nos Jours

## Une fleur, Un fruit, Une symbolique

### Première partie : plante, botanique, culture

La notion d'une alimentation saine et équilibrée est devenue au fil des ans une réalité. Des conseils sont régulièrement diffusés par le corps médical et les médias. Ils ont pour but de lutter contre des maladies ou affections telles que le diabète, l'obésité, les problèmes cardio-vasculaires. On insiste sur la réduction de la portion carnée, la charcuterie et l'apport exclusif de glucides (pains, pâtes, frites, etc.). En revanche, on préconise d'introduire ou d'augmenter dans la ration journalière plus de légumes (feuilles et fruits) et des fruits de manière à fournir les sels minéraux (oligo-éléments), les vitamines et les fibres en qualité et en quantité suffisantes, substances indispensables au bon fonctionnement du métabolisme de l'organisme et dont certaines sont dotées de propriétés anti-oxydantes comme la grenade.

Ce fruit oublié, du moins en France, est régulièrement consommé, notamment sous forme de jus en Italie du sud, au Maghreb, Moyen Orient jusqu'en Chine.

L'origine du grenadier (*Punica granatum* L.) se situe en Asie occidentale et en Asie centrale c'est à dire de la



grenade

LC



grenade

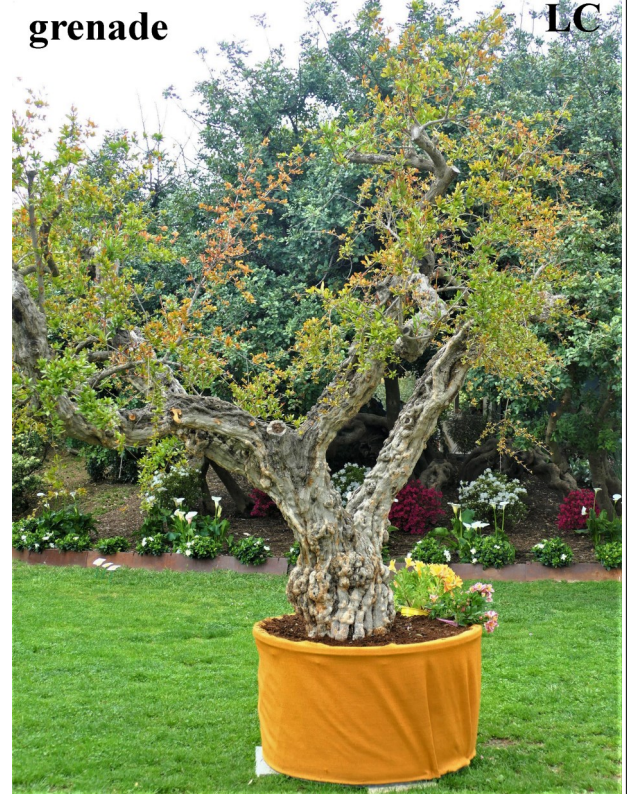
LC

Turquie, les pays du Caucase jusqu'au nord de l'Inde. D'après l'éminent botaniste russe Vavilov (1887-1943), c'est en Afghanistan que se trouve la plus grande diversité. Par la suite, il a été propagé vers l'Est (Chine, Japon) et vers l'Ouest et le bassin méditerranéen. Avec la découverte du Nouveau Monde, l'arbre a été implanté aux Caraïbes et en Amérique centrale. Il est maintenant cultivé pour la production de fruits ou pour l'ornementation en zones tempérées et tropicales. Les principaux pays producteurs se trouvent au Maghreb, en Asie Centrale, en Inde, en Chine,

au Moyen Orient dont l'Égypte et Israël. L'Espagne, la Turquie et Israël sont les pays exportateurs.

Le grenadier avec l'olivier, le dattier, la vigne, le figuier, le jujubier sont les arbres fruitiers qui ont été domestiqués dès la fin du néolithique sédentaire. Déjà cité dans la Bible (Cantique des Cantiques), les premières traces remonteraient à 6000 ans à Babylone. Des grenades fossilisées ont été trouvées en Jordanie (âge du bronze). Des amphores chypriotes contenant des graines de grenade ont été trouvées dans le bateau Uluburun en Turquie datant du XIII<sup>ème</sup> siècle av JC. La tombe d'un haut fonctionnaire égyptien de l'époque de Ramsès IV contenait en offrande des grenades. Des vases en verre en forme de grenade étaient fabriquées à Chypre et en Égypte. Dans la vallée du Jourdain, des grenades fossilisées ont été datées de l'âge du fer. Les romains (Pline, 1 siècle av JC) nommaient le fruit Malum granatum ou Malum punicum qui signifie pomme avec des graines ou

de Carthage. Au Moyen Age, à Constance en Allemagne la présence de grenades est attestée. Olivier de Serres distinguait déjà trois variétés en fonction de l'acidité du fruit. On retrouve jusqu'à nos jours de nombreux témoignages de sa présence hautement symbolique de richesse et de fertilité au travers de sculptures, tableaux etc.



Hormis les variétés naines destinées à la décoration extérieure et intérieure, le grenadier est un petit arbre ne dépassant guère 6 mètres le plus souvent au port buissonnant. La longévité est de 200 ans environ. Le tronc est souvent crevassé et tortueux. Sauf pour quelques variétés selon certain climat, le feuillage est caduc. Les feuilles sont opposées et mesurent de 3 à 7 cm de long pour 1 à 2 cm de large. Les feuilles portées par un court pétiole souvent rougeâtre sont opposées sauf sur les drageons où elles sont alternes. Elles mesurent de 2 à 7 cm de long pour 1 à 2 cm de large. La face supérieure est vert foncé tandis que la face inférieure est claire avec la nervure médiane saillante. Elles prennent une teinte d'un beau jaune d'or à l'automne avant de tomber.

L'arbre monoïque porte des fleurs mâles (en forme de cloche) et des fleurs femelles (en forme de vase, présence du pistil) dans la proportion 2/3 et 1/3. Ces fleurs de 3 cm de diamètre, simples ou doubles (Pleniflora) sont de couleur orange à rouge vif, parfois rosée ou blanche. La floraison s'échelonne en trois



vagues de mai à août. Les fruits sphériques (12 à 15 cm de diamètre) d'abord verts deviennent jaunes à rouges et même violets foncés selon les variétés. Appelée grenade le fruit est aussi connu sous les noms de balauste, pomme vénitienne, pomme graine, pomme de Carthage, arosse, granate, miougane ou migrane. La récolte débute fin septembre jusqu'en décembre selon les variétés. Le poids varie de 350 à plus de 500 grammes La maturité est donc atteinte entre 5 et 8 mois après la floraison. Les fruits de la première vague représentent 80 % de la récolte et sont les plus gros. Ce sont des fruits dit non-climactériques c'est-à-dire qu'ils ne continuent pas à murir après la cueillette. Malgré un épiderme coriace et une pulpe non charnue, le fruit est considéré comme une



grenade

LC

baie. Il contient de 400 à 600 semences disposées dans plusieurs loges. En fait, il s'agit d'arilles contenant une graine entourée d'un liquide plus ou moins sucré et de couleur variant du rose pâle au rouge foncé.

Du point de vue botanique, Linné avait placé le genre *Punica* dans la famille des Punicaceae.

Avec l'avènement de la classification phylogénétique AGP II basée sur l'analyse de l'ADN (2 gènes chloroplastiques et 1 gène de ribosome) la plante est placée dans la famille des Lythraceae malgré quelques différences. Il existe dans l'île de Socotra une autre espèce *Punica protopunica* Balf.f aux petites fleurs roses et aux petits fruits non comestibles.

Le grenadier appelé aussi balaustier, miouganier, migranier, granatier, baloufié est un arbre rustique qui accepte des sols calcaires, légèrement salés et préfère les climats secs. Il est moyennement résistant à la sécheresse et à de courte période de gel (- 15°C). En zone humide, il est sujet à des maladies et la fructification est faible. Il est donc préférable de le planter en zone ensoleillée et à climat doux.

La multiplication se fait par bouture semi-aoûtée (30 à 40 cm), plus rarement par marcottage. On peut pratiquer le greffage en fente soit sur des plants issus de semis soit sur le porte-greffe nana à effet nanifiant. Le semis de graines est possible mais les caractéristiques de la variété ne sont pas préservées, il reste néanmoins indispensable pour l'obtention de nouvelles variétés et comme porte-greffe.

En ce qui concerne la plantation, il faut distinguer entre la plantation en pleine terre de celle en bac. Pour la création d'un verger destiné à la production de fruits, on peut disposer les plants en quinconce ou en alignement en respectant un espacement de quatre mètres. Il faut prévoir des allées indispensables pour le passage des engins agricoles (hersage, désherbage, taille, récolte). Cette plantation se fait généralement au printemps. On préconise de faire des trous de 40 cm de côté sur 40 cm de profondeur ; on dispose au fond du fumier ou du compost et éventuellement une fumure de fond à base de phosphore et de potassium (scories potassiques). On met en place des plants âgés d'un an (scions) ou de deux ans, rarement plus âgés. Si les racines sont nues, on recommande d'avoir recours au pralinage afin d'assurer une meilleure reprise. Il faut tasser la terre et arroser. Les arbres sont formés en demi-tige en conservant 5 à 6 charpentières et par la suite la hauteur est limitée à 4 mètres pour faciliter la récolte. Une taille d'entretien consiste à supprimer les drageons et éclaircir l'intérieur de la ramure. Pour une bonne production de fruits, il faut prévoir une fumure à apporter en plusieurs fois de type NPK (10 - 3 -15) soit 100 unités d'azote (azote organique, ammonitrate), 30 unités de phosphore (P2O5) et 150 unités de potassium (K2O). Il faut assurer un arrosage régulier ; mais celui-ci doit



grenade

LC

être supprimé en fin de saison afin d'éviter l'éclatement du fruit. Dans ces conditions, un sujet adulte produit de 40 à 50 kg de fruits soit de 20 à 30 T à l'hectare durant 25 à 30 ans.

Bien que rustique le grenadier peut être attaqué par des parasites. Dès le printemps, les jeunes pousses sont envahies par des colonies de pucerons. La larve blanche d'une pyrale (*Ectomyelosis ceratoniae*) provoque des dégâts importants en mangeant les fruits. Deux insectes xylophages, la larve de couleur jaune ponctuée de noir d'un papillon nocturne nommée « la coquette » la zeuzère (*Z. pyrina* L.) et la larve d'un petit coléoptère le xylebore disparate (*X. dispar* Fabricius) creusent des galeries dans les branches et provoquent un dessèchement souvent brutal. La mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis capitata* Wiedemann) peut intervenir durant les étés chauds. Un nématode (*Meloidogyne incognita*) induit des galles racinaires avec pour effet une perte de rendement. Le virus du Hop Stunt Virus (viroïde) peut infecter le grenadier. La maladie la plus fréquente et invalidante, surtout en situation humide, est occasionnée par un champignon l'*Aspergillus castanos* ou *castaneus* qui provoque un noircissement et une pourriture nauséabonde à l'intérieur du fruit ; invisible lors de l'achat.

On préconise la pulvérisation de bouillie bordelaise et de respecter de bonnes pratiques culturales (taille, arrosage régulier, nettoyage du sol, etc.). Il y a dans la plupart des cas des solutions plus ou moins biologiques pour y remédier (sélection, piège, etc.).

Il existe un très grand nombre de variétés (2000 environ). Déjà au Turkménistan, un conservatoire regroupe près de 1200 variétés mais celui-ci a été détruit en 2006. Heureusement la plupart des variétés avait été transféré aux USA. Des variétés bien adaptées ont été sélectionnées depuis fort longtemps pour chaque pays.

Pour l'ornementation, il existe des variétés de taille normale souvent avec une floraison abondante composée de fleurs simples ou doubles et stériles ou des formes naines susceptibles d'être formées en bonzaï. On peut les disposer en haie ou en topiaire formées en buisson, en multi-tiges ou en demi-tige. La plantation en pleine terre obéit aux prescriptions mentionnées ci-dessus. La mise en bac nécessite un bon drainage et des dimensions adéquates au format de la variété. On peut retenir les variétés à développement normal suivantes : Maxima rubra (fleur rouge-orange, fruit comestible) ; Legrelliae (fleur double panachée blanc-saumonée, sans fruit) ; Luteum plenum (fleur jaune pâle, sans fruit). Haku-Botan (fleur double blanche). Pour les formes naines adaptées aux petits espaces, on trouve : Nana (fleur double rouge-orangée), Nana gracillissima (fleur simple rouge-orangée, très florifère, 50 cm), Chico (fleur rouge écarlate, très florifère, 80 cm), Sicile (fleur rouge vif, fruit violet-noir très acide, longue floraison), Alba (fleur blanche).

Sachant déjà qu'il y a deux grands types de variétés soit à graines tendres à dures pour la production de jus, soit à graines molles ou sans graines destinées pour la table (dites de bouche) le choix des variétés à fruits sera guidé en fonction de plusieurs critères selon la zone de culture et les considérations commerciales. La résistance au froid et à la sécheresse est à prendre en compte ainsi que la productivité, la période de maturité et de récolte. Enfin la saveur, la couleur et l'équilibre sucré/acidité du jus sont importants.

Cultivé autrefois en Provence, le grenadier a quasiment disparu des vergers et des jardins. Quelques sujets reliques existent de-ci de-là comme au jardin du monastère franciscain de Nice. Cependant en relation avec une demande croissante, un renouveau se dessine grâce à quelques agriculteurs notamment dans le Gard et l'Hérault. De nouveaux vergers fournissent maintenant une production de fruits et surtout de jus. Quelques pépinières spécialisées peuvent proposer une bonne dizaine de variétés bien adaptées (voir en annexe) pour répondre selon les terroirs à de nouvelles plantations. À cet égard, la région PACA par le biais des Chambres d'Agricultures et de la SCAH de Nice devrait promouvoir cette culture en favorisant l'implantation de vergers non seulement chez des professionnels mais aussi chez des particuliers pour satisfaire à une demande qui pour l'instant fait appel à l'importation.

**La deuxième partie de cet article sur le grenadier traitera de l'alimentaire, des propriétés tinctoriales, médicinales et de la symbolique.**

Loïc CARDIN

Référence : Elodie Wald. Le Grenadier (*Punica Granatum*) : plante historique et évolutions thérapeutiques récentes. 2009. Thèse de Pharmacologie. Université de Lorraine.



Annexe : Tableau de quelques variétés

Variété	Résistance au froid	Résistance à la sécheresse	Fruit : couleur, calibre	Graine	Jus : couleur, sucré/acide	Maturité : récolte	Vigueur : productif	Divers : origine
Provence	-16 °C	Bonne	Rose foncé	Dure		Sept/Oct.	Oui	France Épineux, jus
Provence Précoce	Id	Id		Id	Doux, sucré	Septembre	Oui	Id
Mollar d'Elche Une des Meilleures	-14 °C	Bonne	Rosé Saturé	Souple	Doux, sucré	Sept/Oct.	Oui	Espagne, Jus, bouche
Wonderfull	-15 °C	Bonne	Rose Gros	Demi-tendre	Rouge, acide	Oct/Nov.	Très	USA sert de porte-greffe
Wonderfull Précoce	Id	Id	Id	Id	Doux	Mi-Sept.	Id	
Fleishman	Bonne	Bonne	Peau et chair Rose	Souple	Sucré	Octobre	Bonne	Californie Jus, bouche
Fina Tendral			Gros, peau Fine	Souple	Sucré	Octobre		Espagne
Parfianca	-14 °C	Bonne	Gros	Tendre Sans	Rouge vif	Octobre	Très	Asie, longue conservation
Hermione	-15 °C	Bonne,	Moyen	Demi-tendre	Rouge Sucré	Sept/Oct.	Moyen	Grèce, fruit fissuré mais non éclaté
Pépin tendre N° 1, N° 2		Bonne	Moyen	Tendre	Rouge soutenu, Équilibre Sucré /acide		Bonne	Turkménistan, Excellente qualité gustative
Pépin tendre N° 3		Id	Id	Grosse arille	Id		Id	Id
Pépin tendre N° 4		Id	Id	Tendre	Id		Très	Id
Red Angel	-12 °C	Bonne	Gros	Souple	Rouge foncé	Septembre	Très	Californie, jus, bouche
Sweet	-14 °C		Peu	Sans	Rose, doux	Octobre	Petit,	USA
Seedless	-14 °C		Vert, rose	Souple		Sept/Oct.		
Acco Auto-fertile	-10 °C	Très	Moyen		Rouge vif à foncé, Sucré	Fin septembre	Très Précoce	Israël, Jus, bouche, conservation
116/17			Rouge, moyen À gros	Demi-tendre	Sucré			Israël
Hicaz				Tendre	Rouge foncé	Septembre		Turquie
Kandahari	Très	Très	Gros	Souple	Rouge clair	Fin septembre	Très	Afghanistan, Zone froide
Salavatski	-17 °C	Très	Rose					Russie, Zone froide
Gabès	-14 °C			Tendre		Sept /Oct.		Tunisie, Bouche, Épineux

## Ce légume oublié – Le pourpier

### N'arrachez plus le pourpier, cuisinez-le !

Le pourpier, cette « mauvaise herbe » qui recouvre nos jardins au printemps et en été, est en fait une plante comestible aux multiples propriétés. Avant de l'arracher et de le mettre au compost, lisez les pages suivantes et mettez-le en valeur.

#### L'histoire du pourpier

Le pourpier, *portulaca olearacera*, est une plante herbacée annuelle de la famille des Portulacaceae. Plante ancienne qui aurait ses origines en Inde, les Égyptiens la connaissaient depuis des millénaires et elle était présente en Amérique du Nord depuis 1000 av. J.-C. Des recherches archéologiques démontrent l'utilisation ancienne du pourpier au Mexique.

Le pourpier est bien connu comme plante médicinale dans diverses médecines traditionnelles. Il a été reconnu par l'Organisation mondiale de la santé comme une des plantes médicinales les plus utilisées et nommé « la panacée universelle » <sup>(1)</sup>.



#### Les propriétés du pourpier

Le pourpier possède des propriétés pharmacologiques qui en font un traitement efficace contre diverses affections de la peau comme l'eczéma, l'urticaire, les furoncles, les brûlures, les allergies. Des études récentes ont montré des propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires, anti-rides quand l'extrait de pourpier est utilisé de façon topique <sup>(1)</sup>.

Utilisé comme aliment, le pourpier est un des rares légumes qui contient des oméga-3. Pauvre en calories, il est entre autres une source de fer, de potassium, de magnésium et de vitamine C <sup>(2)</sup>.

#### La culture du pourpier

Le pourpier se cultive sur des sols légers et bien drainés et demande une exposition ensoleillée. Il se sème d'avril à juillet. La récolte a lieu deux à trois mois après les semis. Tout est comestible dans les jeunes plants. Dans les plants plus âgés, ne prendre que les tiges les plus tendres, les plus anciennes étant fibreuses. Lors de la récolte, toute la plante peut être arrachée, ou bien seules les tiges les plus tendres sont coupées, ce qui permettra à la plante d'en produire de nouvelles jusque vers le mois d'octobre. Le pourpier se resseme spontanément et un seul plant peut donner jusqu'à trois récoltes dans l'année <sup>(3)</sup>.

C'est une plante rampante pouvant atteindre 10 à 15 cm de hauteur et dont les tiges rougeâtres et charnues se propagent en étoile. Des feuilles vert foncé et luisantes sont sessiles, c'est-à-dire qu'elles n'ont pas de pétiole et partent directement de la tige, souvent groupées au sommet des rameaux. De petites fleurs jaune vif à cinq pétales sont elles aussi sessiles et sont assises entre les feuilles <sup>(4)</sup>.

#### Recettes de pourpier

Son petit goût acidulé et le croquant de ses tiges donne du piquant aux salades, mais le pourpier peut aussi se consommer cuit ou se conserver au vinaigre. Les possibilités de salades de pourpier sont innombrables et je n'ai pas proposé de recette pour que vous puissiez donner libre cours à votre imagination. Cuit, le pourpier se cuisine comme les épinards ou le cresson.

Voir trois idées de recettes ci-contre.


Martine SPENCE

<sup>(1)</sup> Torres-Contreras, et al. (2022). Metabolites against Skin Photodamage: Mexican Plants, a Potential Source of UV-Radiation Protectant Molecules, *Plants*, Basel Vol. 11, Iss. 2: 220. DOI:10.3390/plants11020220.

<sup>(2)</sup> [Le pourpier - Légume ancien, valeurs nutritionnelles, calories, bienfaits, detox \(fondation-louisboduelle.org\)](https://www.fondation-louisboduelle.org/), consulté le 19 janvier 2023.

<sup>(3)</sup> [Pourpier : semis, culture, récolte et conseils d'entretien \(jardiner-malin.fr\)](https://www.jardiner-malin.fr/), consulté le 19 janvier 2023.

<sup>(4)</sup> [Le pourpier - Plantes Sauvages Comestibles \(plantes-sauvages-comestibles.com\)](https://www.plantes-sauvages-comestibles.com/), consulté le 19 janvier 2023.

<b>Cake au pourpier</b>		
<i>Ingrédients</i> 180 g de farine 1 paquet de levure chimique 100 g de parmesan râpé 10 cl de lait	10 cl d'huile d'olive 3 œufs 250 g de pourpier cuit (environ 350 g frais)	150g de feta 2 gousses d'ail écrasées 1 c à s d'huile d'olive Sel, poivre
<i>Préparation</i> Laver le pourpier et le trancher en petits morceaux y compris les tiges assez tendres. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole et y jeter le pourpier coupé et un peu de sel. Faire sauter à assez haute température en remuant constamment pour faire évaporer l'eau pendant 5-10 mn. Réserver. Faire chauffer le four à 180°C. Dans un bol mélanger la farine, la levure, le parmesan râpé, sel et poivre. Faire un puit et y ajouter l'huile, le lait, les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le pourpier, l'ail et la féta. Mélanger. Verser la pâte dans un moule à cake huilé. Enfourner pendant 40 à 45 mn. Un couteau enfoncé dans le cake devrait en ressortir sec. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.  Note 1 : Recette de Martine Spence inspirée de plusieurs recettes de cakes salés. Note 2 : Pour des variantes de cake au pourpier, on peut s'inspirer des recettes de cake aux épinards. Note 3 : Ce cake peut se congeler. Le couper en tranches et les mettre dans une boîte en couches séparées par du papier cuisson. Décongeler et déguster froid ou faire tiédir.		
<b>Beignets de pourpier</b>		
<i>Ingrédients</i> 300 g pourpier 100 g de farine	100-120 ml d'eau gazeuse froide 1 œuf	Sel Huile végétale pour la friture
<i>Préparation</i> Nettoyer le pourpier et séparer les brins avec les feuilles. Préparer la pâte : Faire un puit avec la farine mélangée au sel. Ajouter l'œuf battu et l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez liquide mais puisse coller au pourpier. Cuisson : Jeter chaque brin de pourpier enrobé de pâte dans l'huile chaude. Laisser dorer mais sans trop quelques minutes d'un côté et retourner pour laisser dorer de l'autre côté. Déposer sur un plat tapissé de papier-torchon. Manger chaud.  Note 1 : Les beignets peuvent aussi se congeler. Pour les réchauffer, les mettre congelés dans un plat à four et enfourner à 180°C pendant 20 mn.		
<b>Gratin de pourpier</b>		
<i>Ingrédients</i> 500 g de pourpier 2 gousses d'ail 50 g de parmesan râpé 2 œufs	100 g de riz Chapelure Huile d'olive Sel, poivre	
<i>Préparation</i> Faire cuire le riz dans deux fois sa quantité d'eau avec un peu de sel. Réserver. Faire chauffer le four à 180°C. Laver le pourpier et le trancher en petits morceaux y compris les tiges assez tendres. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole et y jeter le pourpier coupé, les gousses d'ail écrasées et un peu de sel. Faire sauter à assez haute température en remuant constamment pour faire évaporer l'eau pendant 5-10 mn. Réserver (Note 1). Mélanger le pourpier, le riz, le parmesan, les œufs. Ajuster l'assaisonnement avec poivre et sel. Verser la préparation dans un plat à four huilé. Recouvrir de chapelure et mettre une rasade d'huile d'olive. Enfourner pendant 30 mn jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. Servir chaud ou tiède.  Note 1 : Quand j'ai trop de pourpier, je le congèle à ce stade de la préparation pour utilisation ultérieure en cake, gratin, tarte, etc.		

## Et si nous (re)partions au Japon ?

Répondant à l'invitation au voyage que Loïc Cardin lançait en octobre dernier avec sa conférence sur l'archipel nippon, l'équipe de la bibliothèque a décidé de quitter les rivages méditerranéens pour mettre le cap plein Est en direction du pays du soleil levant, l'occasion ici de mettre en exergue quelques activités récentes de notre association et de vous présenter trois livres venus enrichir nos collections dans la catégorie « parcs et jardins ».



21 janvier 2023, le ton est donné : une vingtaine de sociétaires de la Scah a rendez-vous au **musée des Arts asiatiques** de Nice pour suivre une visite guidée de l'exposition consacrée au peintre et graveur Matsushiko Hokusai (1760-1849), célèbre, entre autres, pour ses « Trente-six Vues du Mont Fuji » ou sa « Grande Vague de Kanawaga ». Promenade enchantée que celle qui nous conduit de Tokyo à Kyoto, sur les chemins cahoteux de Honshu où se pressent voyageurs en palanquin et leurs domestiques, le long de rivages accidentés où pêcheurs et artisans vaquent à leurs occupations tandis que se dresse, en toile de fond, la silhouette immuable de la montagne sacrée. Défilent ainsi devant nous des scènes de vie pittoresques, comme saisies sur le vif, toutes

remarquables de finesse. La visite est suivie d'une démonstration de la technique d'impression de l'estampe japonaise par l'artiste graveur Beno. Réalisée sans aucune aide mécanique, l'estampe se révèle au fil des passages du papier de riz (le washi) sur les différentes planches gravées et encrées, au terme d'un patient travail où précision et rigueur commandent chaque geste. Et c'est tout le talent de l'artiste qui s'exprime dans les nuances du dessin, obtenues grâce au subtil dosage des pigments et de l'eau, ainsi qu'à l'intensité de la pression manuelle exercée à l'aide d'un tampon circulaire. Cette démonstration, riche d'explications, nous fait apprécier à leur juste valeur les œuvres précédemment commentées.

Des paysages stylisés, voire rêvés, d'Hokusai à ceux, finement ciselés des parcs paysagers, il n'y a qu'un pas que nous franchissons sans peine grâce à **la lecture de trois ouvrages érudits** qui nous ouvrent les portes de ces **jardins extraordinaires**.

Le premier, intitulé sobrement « Le jardin japonais » est signé du spécialiste allemand Günter Nitschke. Extrêmement approfondi, il analyse le sens esthétique japonais et son évolution au cours des siècles. Tableau en trois dimensions, le jardin se structure selon plusieurs plans à l'intérieur d'un cadre matérialisé par le mur d'enceinte rectangulaire, créant ainsi un « paradis », au sens étymologique, c'est-à-dire un « parc, où la beauté naît de cette alliance entre la forme naturelle et l'angle droit ». L'auteur définit différents archétypes qu'il illustre à l'aide d'exemples célèbres : campagne, shintoïsme, cosmologie hindouiste, mythes taoïstes, bouddhisme et compositions triadiques. D'un parti-pris résolument orientaliste et volontiers condescendant à l'égard des jardins occidentaux, ce livre, richement illustré, séduira les lecteurs à la recherche d'un descriptif précis et analytique de nombreux sites remarquables très visités.



Titre identique pour la deuxième publication mais, cette fois, sous la plume d'Imtraud Schaarschmidt. Voici un beau livre illustré de nombreuses photos principalement en noir et blanc et des plans des lieux cités en exemple. S'il a un peu vieilli dans sa présentation, cet ouvrage donne au lecteur les clés essentielles à la « lecture » du jardin japonais. Le premier chapitre étudie la représentation du paysage dans la littérature et la peinture, puis l'auteure définit les trois principales formes du jardin japonais : le jardin à étang que l'on peut parcourir, le jardin de contemplation que l'on regarde depuis une véranda et le jardin de thé. Des éléments précis entrent dans la composition de ces espaces : les végétaux, l'eau, le sable, le gravier, les rochers, les ornements. Leur utilisation dans la composition et leur symbolique sont expliquées en détail. L'ouvrage revient ensuite sur l'histoire des jardins et le rôle des artisans maîtres jardiniers et se termine par un essai érudit sur les recherches archéologiques d'anciens jardins. Bref un ouvrage riche

en découvertes pour les amateurs.

D'une approche différente, le dernier livre, travail universitaire du paysagiste américain David S. Slawson « Secret Teachings in the Art of the Japanese Gardens : Design Principles, Aesthetic values » se propose d'explorer les codes de l'esthétique japonaise afin de la rendre transposable dans un environnement occidental. La préface illustre d'emblée le dessein. Relatant ses premiers mois d'apprentissage à Kyoto auprès d'un paysagiste de renom, il rapporte cette anecdote : alors qu'il était occupé à balayer un tapis de mousse, accroupi, les deux pieds posés bien à plat, à l'instar de ses collègues, l'auteur décide de basculer le corps en avant et de s'équilibrer sur la pointe du pied gauche afin de détendre temporairement la jambe droite ankylosée. Le geste déclenche aussitôt une remontrance de la part du professeur, lequel souligne combien ce changement de position rompt l'harmonie de l'ensemble, et eût été perceptible à tout habitué des lieux, même aveugle ! De son expérience nipponne, l'auteur tire plusieurs principes qu'il place au centre de son analyse : ainsi, par exemple, comprendre que l'important n'est pas la tâche en elle-même, mais l'esprit dans lequel elle est réalisée, ou bien encore la nécessité d'apprendre avec son corps avant d'apprendre avec sa tête, car la découverte d'un jardin japonais constitue avant tout une expérience multisensorielle. Règles de composition, valeurs culturelles, observation, éveil des sens et spiritualité sont les grands thèmes structurants de ce livre qui inclut, en appendice, la traduction d'un manuel très ancien, utilisé par les moines bouddhistes au Moyen Age. Lecture tout à fait passionnante, mais en version originale non sous-titrée ! (Peut-être une belle occasion de revoir ses cours d'anglais ?)

Si l'arbre et l'arbuste trônent en maître dans le jardin japonais, sertis de pierres rendues précieuses par une savante disposition et de multiples reflets à la surface des points d'eau - réels ou figurés par des espaces gravillonnés finement striés de vagues immobiles -, la fleur, quant à elle, est sublimée dans l'**Ikebana** « l'art de faire vivre les fleurs ». Ces compositions graciles et épurées, véritables sculptures éphémères, font rimer esthétique avec rigueur et minimalisme, asymétrie des lignes et mise en valeur du vide. A l'instar du jardin, l'important ici n'est jamais la quantité, mais la qualité, l'œuvre devant avant tout susciter une émotion. La **bibliothèque dispose d'une quinzaine de titres** qui vous en apprendront plus sur le sujet, mais comme rien ne vaut la pratique, pourquoi ne pas s'inscrire au **cours d'Ikebana proposé au Palais** ? Un petit groupe de passionnées a déjà la chance de pouvoir s'essayer à cette discipline artistique exigeante, déclinée selon plusieurs écoles, grâce aux séances mensuelles animées par Emi Yoshimura. Nous vous laissons juger de la qualité des réalisations et adressons nos félicitations aux élèves ainsi qu'un grand merci à leur professeure dont les conseils sont très appréciés.



Nous terminons notre escapade orientale sur ces notes fleuries et regagnons nos rives azuréennes. Nous espérons avoir éveillé votre curiosité et vous souhaitons de beaux voyages en perspective, d'intéressantes découvertes et, comme toujours, d'inspirantes lectures !

Mireille BOURRAIN  
Annie MILLER

## Le Domaine de Voltaire

François Marie Arouet dit Voltaire acquiert le **château de Ferney** en 1759, après s'être rendu indésirable à la cour du roi de Prusse puis à celle du roi de France, et déçu par la Suisse qu'il croyait être le pays de la liberté et de la tolérance.

Le domaine se situe dans ce qui est actuellement le département de l'Ain et près de Genève.

Il y reste les vingt dernières années de sa vie, les plus fructueuses et les plus heureuses, avec sa nièce Mme Denis. Il déclare : « Y a-t-il un état plus heureux ? Je me trouve entre la France et la Suisse sans dépendre ni de l'un ni de l'autre et après être passé chez les rois, je me suis fait roi chez moi ! ».

Il y reçoit de très nombreux visiteurs venus rencontrer le grand philosophe.



### Le Parc

Le parc s'étend sur 7 ha. Voltaire aime ses jardins qui sont pour lui « le plus bel ornement du domaine », indissociable du château, largement ouvert sur le village.



Façade nord du château sont aménagés un jardin à la française, une pièce d'eau en son centre, une allée de charmes sous laquelle le philosophe lit et écrit. Une allée d'ifs plus que centenaires est encore visible aujourd'hui. Pour garnir la table de ses invités il fait planter une vigne, entretient une carpière, fait planter et cultiver un potager avec le plus grand soin. Il suit attentivement tous les travaux du jardin.

« Il faut cultiver notre jardin » écrit Voltaire dans *Candide* ou l'Optimisme.

Pour lui le jardin est source d'inspiration.

A la mort du philosophe, Mme Denis, son héritière, vend son immense bibliothèque à Catherine II de Russie qui fut une de ses protectrices.

Plusieurs propriétaires se succèdent, en 1999 l'état le rachète et ne cesse d'œuvrer à son évolution.

Aujourd'hui le potager d'une superficie de 988 m<sup>2</sup> est réhabilité et replanté dans le respect de la biodiversité, il est entouré de haies de buis. L'orangerie est restaurée, une serre est créée pour protéger du froid les plantes exotiques. L'entretien des prairies est effectué par un troupeau de moutons. Les nouveaux fruitiers sont remplacés par des variétés anciennes locales.

Le visiteur découvre aujourd'hui un domaine dont l'esprit des lieux est demeuré fidèle aux idéaux du philosophe.



Aude DE CHIVRÉ

## Une nouvelle section à la SCAH : l'Atelier Créatif

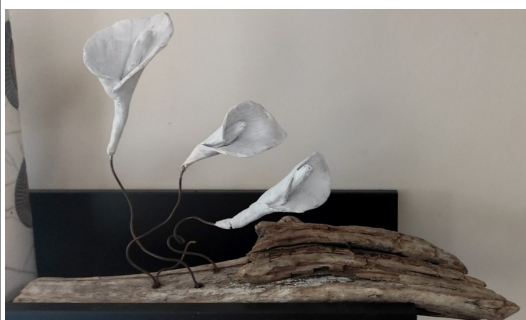
Depuis décembre, dans notre cher Palais de l'Agriculture, un mercredi par mois de 15h à 17h, autour de Nathalie, 7 à 8 sociétaires regroupées en petit comité, se retrouvent dans la salle de l'art floral pour participer dans une ambiance conviviale, mais néanmoins créatrice, à cette nouvelle activité.

Les participantes ont ainsi pu découvrir et utiliser différents procédés comme les techniques de la poterie, de la peinture au bicarbonate mais aussi utiliser des matières variées comme le béton, le papier crépon, l'argile, le fer, le bois flotté...

Durant cet atelier ouvert aux sociétaires de la SCAH sont travaillées des matières et des techniques différentes en relation avec le végétal, à partir ou pour le végétal ; ce n'est pas un cours de peinture, de céramique... car les thèmes évoluent en fonction de l'envie des participantes, des projets de Nathalie, etc...



Petit aperçu de réalisations lors des dernières séances :



Nathalie CARON

Nathalie : ancienne présidente d'association d'artistes libres, animatrice, touche à tout, créative et passionnée de travaux manuels depuis son enfance, elle a souhaité proposer aux sociétaires une nouvelle section pour partager avec eux ses passions.

Depuis plusieurs années, Nathalie anime des ateliers sur différents sites (associations, CE, marchés artisanaux et de Noël, anniversaires...) ; travailler avec les adultes et les enfants lui a permis de pratiquer et travailler différentes techniques, matières même si aujourd'hui elle s'est reconcentrée sur l'aquarelle et le scrapbooking.

## Extraordinaires récoltes

### Retour sur mes cultures potagères de septembre 2021 à février 2023.

Un groupe d'amateurs pratiquant la Biodynamie m'a proposé un mélange de 5 amendements à utiliser au moment de la plantation. Leur formulation est l'aboutissement de leurs essais successifs.

*Automne 2021* : j'ai repiqué fenouils et blettes, en petites mottes achetées en jardinerie.

En plus des soins habituels apportés à mes plantations j'ai mis comme préconisé une petite pincée (1 c a café env.) de cet amendement dans chaque trou de plantation.

Les résultats ont été surprenants : les fenouils pèsent de 400 à 700 grammes. Les pieds de blettes sont plus fournis et plus vigoureux.

Agréablement surpris je me promets de revérifier ça ultérieurement.



*Printemps 2022* : cette fois-ci il s'agit de tomates, aubergines... obtenues à partir de mes propres semis et repiqués à racines nues. Je procède de même : un apport d'engrais organique NPK au moment de la plantation en plein champ plus une pincée d'amendement dans le trou de plantation.

Les résultats ont été aussi surprenants toutefois la canicule a littéralement grillé 2 à 3 bouquets de fleurs par plant de tomates laissant un gout d'inachevé à cet essai.

*Automne 2022* : cette fois c'est la bonne. Les résultats ont été homogènes. Jugez-en par vous-mêmes :

Tournesols normaux : 2m à 2m50. 2 spécimens à 3m20, et le record à 3m85.

Choux-fleurs : 2 à 4 kilos.

Le maximum 5002 grammes.

J'ai battu le record du *mur du chou*\*.

Edo MALLOGGI



\**Mur du chou* - définition -

Concept basé sur les difficultés techniques rencontrées dans le domaine du transit faisant que le BANG se produit bien avant l'apparition de l'objet qui en est la cause.



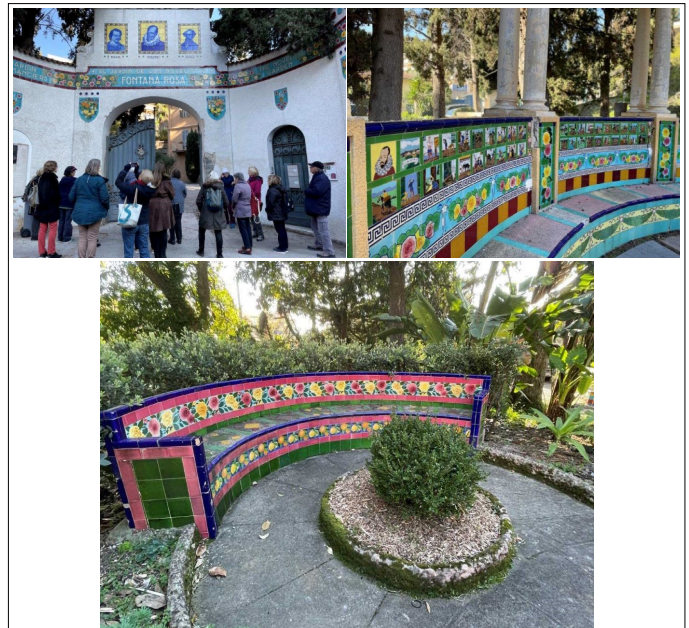
## Atelier Bouquet Occidental



## Atelier Ikebana



## Visite : Fontana Rosa



Lire l'article d'Annie MILLER sur [cette visite ici](#).

## Défi sportif

L'Amicale des Pêcheurs du Cros de-Cagnes organise chaque année un défi sportif amical ouvert à toutes les associations ou entreprises désireuses de découvrir un sport de façon ludique.

Les sociétaires de la SCAH y ont participé deux années consécutives 2017 et 2018.

Aucune compétence particulière n'est exigée.

Je vous présenterai son déroulement et serai à votre disposition les mercredis.

Edo MALLOGGI



## Exposition des Artistes de la SCAH

### Règlement de la Biennale 2024

- ◇ Thème de la Biennale 2024 : **Libre...** selon l'inspiration de l'Artiste.
- ◇ Les exposants doivent être sociétaires de la SCAH.
- ◇ Un minimum de 5 exposants est requis pour l'organisation du Concours.
- ◇ **Inscriptions** reçues du **mercredi 25 octobre au 22 novembre 2023**.
- ◇ **Contact & organisation** : Jacques MUNOS. Tél : 06 98 55 07 84 ou Courriel : [jj.munos@orange.fr](mailto:jj.munos@orange.fr)
- ◇ Trois disciplines seront présentées :
  - Peinture
  - Photographie : Trois photos au plus par exposant / Encadrées ou pas, en Sous verre ou pas, avec Passe-partout ou pas / Dimensions admises : 40 x 60 cm, 30 x 40 cm, 20 x 30 cm, 15 x 20 cm. Hors Concours, des photos pourront être admises sous d'autres dimensions et formes (rondes, découpées, collées, assemblées . . .).
  - Sculpture : Composition / Installation... / ou Autres... (voir avec l'organisateur).
- ◇ Modalités :
  - Trois œuvres au plus par exposant et par discipline.
  - Possibilité de concourir dans les trois disciplines.
  - Les œuvres déposées seront assurées par l'exposant.
  - Réception des œuvres les mercredis 13 décembre et jeudi 14 décembre 2023 (15-17 heures).
  - *Le classement du Palais et les restrictions d'usage du bâtiment ne permettent pas l'accrochage mural des tableaux (ni cymaises, ni crochets). Les tableaux seront exposés sur des chevalets fournis par l'exposant. La SCAH mettra à disposition des tables de dépôt pour certaines œuvres et des lutrins pour les photographies.*
  - L'exposition débutera le mercredi 3 janvier 2024.
- ◇ **Prix**
  - Le **Jury** : il sera composé de 5 jurés issus du milieu artistique, mais non adhérents à la SCAH. Il se réunira en Janvier 2024 pour attribuer **3 prix dits « du jury »** (1 par discipline).
  - Le **Vote des sociétaires** : le jour de la Galette des Rois en Janvier 2024, les sociétaires seront appelés à voter et à désigner **3 prix dits « du public SCAH »** (1 par discipline). Le dépouillement fera appel aux sociétaires SCAH.
- ◇ **Remise des Prix** des 2 jurys : le jour de l'Assemblée Générale de notre Société.

Jacques MUNOS

### Palais, la SCAH communique

Le Pôle Recherche et Inventaire du Patrimoine DGAEC-DDC, Direction des Patrimoines (ministère de la Culture), nous a sollicité pour établir un inventaire culturel photographique de l'intérieur de notre Palais, inscrit en 1991 à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, situé dans la zone UNESCO de la Ville de Nice depuis juillet 2021, afin de compléter les photos des façades extérieures déjà en sa possession.



Les séances de prises de vues, réalisées par une photographe professionnelle travaillant pour le Patrimoine historique, ont été ciblées sur les fresques des murs et plafonds, sur les sols ainsi que, dans la grande salle, sur les moulures au plafond et sur les cintres des fenêtres et des portes.

Nous vous enverrons le lien dès que nous serons visibles, prochainement, sur le portail de l'Inventaire Général du Patrimoine Culturel, suite à notre autorisation de la diffusion des photos.

Henri LAMBERT  
Mars 2023

## La SCAH il y a 92 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin de la SCAH du 1<sup>er</sup> mars 1930

### Propos d'un paysan

L'Académie des Sciences serait-elle à cours de communications ?

Tout récemment l'un de ses membres les plus éminents lui a présenté sans rire, une note d'un certain entomologiste, sur les acridiens migrants en Afrique française.

Ce jeune « savant » y parle d'espèces qu'il ne connaît pas, mais qu'il aurait le plus vif plaisir de connaître, et qui ont été signalées, paraît-il, dans l'Oubangui et dans la région du Niger !

Il préconise donc l'étude de la biologie de ces acridiens, par des missions dans leur région de permanence et croit être tout indiqué pour être chargé de ces missions.

Cet entomologiste globe-trotter est, nous dit-on, un maître dans l'étude du postérieur des cochenilles ; il peut indiquer avec précision, à défaut d'un traitement à appliquer contre ces insectes ravageurs, le nombre de poils qu'ils possèdent à ce postérieur, suivant l'espèce.

Laissant les cochenilles, dont le sujet lui paraît épuisé, notre entomologiste s'est emparé des sauterelles ; il en voit partout, dans tous les pays du Nouveau et de l'Ancien monde ; il en voit surtout très différentes entre elles, ce qui lui permet d'affirmer la nécessité absolue, pour le bien de la science et de l'agriculture d'aller les étudier aux frais des contribuables.

Les paysans n'ont, cependant, nullement besoin de savoir si les sauterelles de l'Oubangui sont semblables à celles de la Crau, de l'Algérie ou du Maroc, si elles ont plus grosses ou plus petites, plus jolies ou plus laides, si elles ont deux pattes ou quatre, si elles marchent en avant ou à reculons ; ce qu'ils désirent, c'est connaître les moyens pratiques et économiques de les détruire.

Finissons-en, une bonne fois, avec ces super-spécialistes, avec ces compteurs de poils ou de pattes, dont l'inutilité ressort à tous les yeux.

Nous réclamons instamment que les recherches se poursuivent désormais sérieusement et intelligemment dans le domaine exclusif de la pratique agricole, car ce n'est qu'à cette seule condition qu'elles seront utiles.

Mais, hélas ! que de mesures à prendre pour arriver à ce résultat ! ... C'est presque un travail d'Hercule ! ...

Et pendant ce temps tout s'aggrave !

MEDICUS

Bulletin de la SOCIÉTÉ CENTRALE  
D'AGRICULTURE et D'HORTICULTURE  
de Nice et des Alpes-Maritimes

Palais de l'Agriculture  
113 Promenade des Anglais 06200 NICE  
Directeur de publication : Pierre VASSEUR  
ISSN : 2257-9265

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

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

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

Sur notre page **Facebook**

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

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

## La bourse aux plantes de la SCAH

Elle se tiendra le **mercredi 19 avril 2023** de 16h à 19h : pensez-y dès maintenant !

Pour cette bourse d'échanges, chaque participant arrive avec des végétaux à échanger : vos excédents de bulbes et de rhizomes (tulipes, glaïeuls, iris, dahlias, ...), des touffes de fleurs que vous avez éclatées, ainsi que des rejets de fraisiers, des éclats d'artichauts ou des rameaux d'arbustes pour en faire des boutures. Mais aussi, s'il vous reste des plants potagers à cette époque et peut être aussi des semences !

Attention : pensez à **bien étiqueter vos plants et vos graines**, en **bon état sanitaire**.

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

Tous les conseils pratiques sont sur le [site de la SCAH via ce lien](#).

Joël BESNARD

## Assemblée Générale, Conseil d'Administration



L'Assemblée Générale Ordinaire des sociétaires de la SCAH s'est tenue au Palais le **samedi 04 février 2023** à partir de 17h00 : 85 adhérents étaient présents, 71 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 qui a suivi l'A.G., le 02 mars 2023 :

- **Président** : Pierre VASSEUR.
- **Vice-Présidents** : Jean CONDÉ, Michèle GARNIER.
- **Secrétaire Générale** : Danièle DELENCRE.
- **Secrétaires Adjointes** : Laurence CRESSI BERGERET, Christian VANHULLE.
- **Trésorière** : Annie MILLER.
- **Trésorier Adjoint** : Jacques MUNOS.

**Autres Administrateurs** : Joël BESNARD,

Nathalie CARON, Aude DE CHIVRÉ TORRÉS, Josiane DURAND, Claude GIAUFFRET, Michel GUILLOT, Robert IDIER, Henri LAMBERT, Edo MALLOGGI, Arnaud MARTIN, Alain NAJEM, Martine RICORDEAU, René-Louis ROUSSEAU, John VENEAU, Robert ZORIAN.



## Remises

*sur présentation de votre carte  
SCAH et d'une pièce d'identité*

Jardineries : Gamm Vert,  
Jardiland, Pessicart, Prosperi,  
Truffaut-Petrucchioli,  
Maison Gallo.

Coopératives Agricoles : Nice,  
Carros, St Laurent du Var.

Arrodel-Delattre St Isidore,  
Gourmet Prestige MIN box 33

## « Les arbres me parlent, dit Idir »

Que racontent donc ces végétaux en leur majesté ombrageante ?

Quelles vertus relatent-ils à travers leur douce chorégraphie...  
ainsi menée par le vent ?

Sont-ce des paroles augurantes ou le récit de leur trace séculaire ?

Ces arbres demeurent le symbole d'une nature meurtrie qui s'époumone  
reclus dans un bastion précaire, à l'abri de « celui » qui la saccage puis la préserve

Zéphyr et brise bousculent alors les feuillages de leur souffle salvateur  
Que racontent donc ces murmures ?

Nadia BEN SLIMA, 2015