

AUTOMNE 2024

Bulletin N° 86



Dans ce numéro :

## Éditorial

Éditorial	<a href="#">P.1</a>
Le Grenadier à fruits	<a href="#">P.2 à 4</a>
La fourmi électrique	<a href="#">P.5 à 6</a>
Éloge du mélèze d'Europe	<a href="#">P.7 à 9</a>
L'Orange vraie	<a href="#">P.10 à 11</a>
Une moisson de bonnes idées à la bibliothèque	<a href="#">P.12 à 13</a>
Florales de Nantes	<a href="#">P.14</a>
Visites et Voyage	<a href="#">P.15</a>
Automne	<a href="#">P.16</a>
Improvisation	<a href="#">P.16</a>
Événement Hivernal : Livres aux Jardins	<a href="#">P.16</a>

Chères adhérentes, chers adhérents,

665, c'est le nombre de visiteurs que nous avons accueillis à l'occasion de nos deux journées portes ouvertes les samedi 21 et dimanche 22 septembre derniers. Nous n'avons jamais fait plus. Chacune des sections s'est mobilisée avant et pendant ces deux jours pour présenter le contenu de nos activités soit 6 stands qu'il a fallu tenir sept heures durant 2 jours de suite.

Tout au long de ces portes ouvertes, nombre d'entre vous ont accueilli puis guidé les visiteurs à travers les différentes salles de notre palais de l'agriculture classé à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

Point d'orgue de ces journées, le dimanche soir près de 100 personnes ont assisté au film réalisé par Jean Vigo en 1930 « A propos de Nice » sonorisé en direct par la formation de jazz So What. Ce fut une bien belle fin de manifestation.

Après la fête, il y a le rangement, étape ingrate et peu glorieuse mais indispensable. Là aussi une équipe s'y est mise et tout est rentré dans l'ordre pour le début des cours.

Bref, une réussite de bout en bout, due au dévouement de plus d'une cinquantaine d'entre vous, au nom de notre association, je vous en remercie de tout cœur.

Mais parlons de la suite. Vous avez pu consulter notre programme trimestriel et constater que, outre les activités habituelles, les sorties de même que les conférences proposées sont diverses. A ce sujet, j'entends parfois : je ne m'inscris pas, vu le peu de places. C'est une erreur puisque nous créons des listes d'attente qui permettent, en cas de désistements, de compléter les groupes et parfois même de doubler la sortie, n'hésitez donc pas.

Enfin, je vous souhaite bonne lecture de ce nouveau numéro fort varié de notre revue. On y retrouve une constante dans ses articles : le changement climatique et les perturbations qu'il entraîne. S'y adapter sera notre leitmotiv.

Le président,  
Pierre VASSEUR

## La botanique au verger

### Le Grenadier à fruits

Voici un bel arbuste, qui peut monter jusqu'à 10 m, mais que l'on peut limiter facilement à 2 ou 3 m. Ses feuilles, caduques, sont vertes et brillantes, rougeâtres en début de vie au printemps. Mais ce sont ses fleurs



(mâles ou femelles) qui sont magnifiques, orange à rouge vif. Quant aux fruits, ils deviennent en plein été et automne de grosses boules colorées comme celles d'un sapin de Noël ! Et pourtant, que de retenues chez les jardiniers : *J'aimerais bien mais... C'est un buisson ou un arbre ?... Quand ramasser les fruits ?... Comment les manger ?...*

Pourtant, le Grenadier n'est pas compliqué à cultiver ni à utiliser.

*Punica granatum* est une Dicotylédone, de la famille des Punicacées, originaire du Moyen-Orient jusqu'au nord de l'Inde. C'est l'un des fruitiers domestiqués depuis très longtemps - au moins depuis 6000 ans avant notre ère) - avec l'olivier, la vigne et le figuier.

Pratiquement indifférent au sol à condition qu'il ne soit pas franchement argileux, il supporte aussi bien une nappe phréatique peu profonde qu'une sécheresse modérée. Fruit du soleil, il est moyennement rustique, mais peut supporter des gelées passagères de -17 °C pour la variété « Provence », très répandue chez nous. Dans l'arrière-pays, il faudra le protéger lors des froids rigoureux, ou le mettre dans un grand pot afin de le rentrer, à la lumière.

Son développement naturel est buissonnant (il faut d'ailleurs couper régulièrement ses nombreux rejets... bases de boutures éventuelles). Mais, une taille bien menée dès 1 ou 2 ans permet de sélectionner 3-4 charpentières, voire une seule, et alors de le monter avec un seul tronc. Limitez-le à 3 m pour une récolte facile des fruits qui, avec leur

pooids, peuvent faire ployer fortement les rameaux porteurs.

Pour le multiplier, ne passez pas par les graines : le résultat est décevant et délicat. Faites des boutures lors de la taille d'hiver : prenez des rameaux de 1 ou 2 ans, de 20 cm et mettez-les en terre en ne laissant qu'un ou deux bourgeons sortis.



Les fleurs sont magnifiques, mellifères, colorées - d'ailleurs la variété Nana, naine, ne donne que des fleurs - et la floraison peut s'étaler sur deux mois. Mais saviez-vous qu'il y a des fleurs mâles et des fleurs femelles ? Cette espèce est considérée effectivement comme monoïque (fleurs unisexuées portées sur un même individu). Les fleurs mâles sont



les plus petites, portées par des rameaux de l'année ; les fleurs femelles, plus grandes, ont une forme de cruche à eau et viennent sur du bois de 2 ans (1). Les rameaux florifères ne refont pas de fleurs. Vous voyez que la taille doit être précise ! Chaque individu est autogame

(son pollen féconde ses ovules) mais, les fleurs étant séparées, l'intervention d'insectes butineurs est indispensable. Un environnement fleuri et attractif pour les pollinisateurs augmentera la production de fruits. Une bonne conduite culturale et une taille adéquate feront de même. La taille hivernale se limitera à aérer les rameaux et à éliminer ceux qui ont fertilisé (voir plus haut). Mais de mauvaises conditions climatiques en mai sont défavorables à la floraison (cela a été le cas cette année) ; une température douce la favorise.



Parfois, certains propriétaires de Grenadier sont affolés car ils constatent une chute importante des premières fleurs. C'est normal : les fleurs mâles tombent de toute façon. Et les fleurs femelles non fécondées également. Plus l'arbre se développe, harmonieusement, plus le nombre de fleurs, pollinisées entre autres, augmentera. Ces ovaires fécondés vont grossir jusqu'à donner des fruits gros comme une pomme - en latin médiéval, elle était appelée *Malum granatum*: Pomme à grains -. Ces fruits sont des baies.

La difficulté sera ensuite de savoir quand les cueillir ! On estime que l'intensité de la coloration de la peau est un bon signe : de jaune à rouge selon les variétés. Le mieux est de tester un premier fruit. Le fruit laissé sur l'arbre va finir par éclater (d'où l'analogie avec la grenade militaire). Une moisissure peut alors se développer, rendant le fruit immangeable. De toute façon, vous pouvez conserver les grenades au réfrigérateur plusieurs semaines.



Cette grosse baie à peau dure contient des compartiments délimités par une membrane blanche non comestible. Dans ces compartiments se trouvent de très nombreux arilles : la graine, dure sauf dans de nouvelles variétés, est entourée d'une pulpe sucrée, comestible, légèrement colorée... comme une boisson à la grenadine. Découpé en quartiers, le fruit donnera accès plus facilement à ces arilles. Tranché transversalement, vous pourrez en extraire le jus avec un presse-citron. Ce jus sera utilisé comme boisson ou en cuisine. Considéré comme un super aliment, vous trouverez de nombreuses utilisations sur les sites de cuisine.

Les bioagresseurs ne sont pas nombreux dans notre région. Des pucerons peuvent l'attaquer (n'exagérez pas les engrais trop azotés), la mouche des fruits (*Ceratitis capitata*) peut pondre dans le fruit éclaté, des moisissures peuvent se développer (*Aspergillus*, *Alternaria*), surtout dans les fruits blessés, ou après de fortes pluies. Des coups de soleil, si les fruits ne sont pas protégés par les rameaux, peuvent altérer la pulpe. Mais globalement, c'est un arbre assez tranquille.

Il en existe de très nombreuses variétés. Dans notre région, les plus utilisées sont : Provence : bonne variété sûre, Wonderful : très rouge, Mollar de Eche : très cultivée en Espagne et surtout sans pépins mais moyennement productive.

La grenade est également un fruit riche de symboliques <sup>(2)</sup>. Ses très nombreuses arilles (360-600 ?) en donnent la base, la fertilité. À partir de là, c'est aussi un symbole de vie, de passion, de puissance, de renaissance... Reprise par des religions (juive, musulmane, ...) et par des dynasties ; on la trouve en peinture et en sculpture depuis très longtemps.

Prévoyez dès maintenant l'emplacement de votre prochaine acquisition (pas sur un nœud de Hartmann !) et retenez votre variété chez un producteur.

Joël BESNARD

(1) En fait, toutes les fleurs portent les organes mâles-étamines avec pollen et les organes femelles-ovaires avec ovules. Mais les premières à se développer ont les ovaires atrophiés et ne sont donc que mâles et les secondes, plus grandes, sont hermaphrodites-avec ovaires fertiles.

(2) Consulter sur ce sujet les articles très documentés de Loïc CARDIN, parus dans deux numéros précédents de notre bulletin : N° 80 et N° 81.

*Sources documentaires :*

Encyclopédie des fruitiers sauvages ou méconnus, Helmut Pirc, Ulmer

L'arbre au jardin bio, Guide de Terre vivante

De nombreux sites internet :

Sudexpe : [www.sudexpe.net/Floraison-et-production-270](http://www.sudexpe.net/Floraison-et-production-270)

Bio-Provence: [www.bio-provence.org/IMG/pdf/fiche\\_technique\\_grenade\\_finale\\_bd.pdf](http://www.bio-provence.org/IMG/pdf/fiche_technique_grenade_finale_bd.pdf)

***De la grenadine...  
sans jus de grenade***

*Regardez une étiquette de « sirop de Grenadine », vous ne trouverez pas de jus de grenade !!! Sauf si vous allez en chercher en Espagne ou dans certains pays du Maghreb. Voici ce que l'on peut y trouver : Sucre, eau, sirop de glucose-fructose, jus de fruits à base de concentrés 13% (fruits rouges 10% : groseille, cassis, sureau, framboise ; aronia), acidifiant : acide citrique, arômes naturels.*

## La fourmi électrique : un nouvel envahisseur

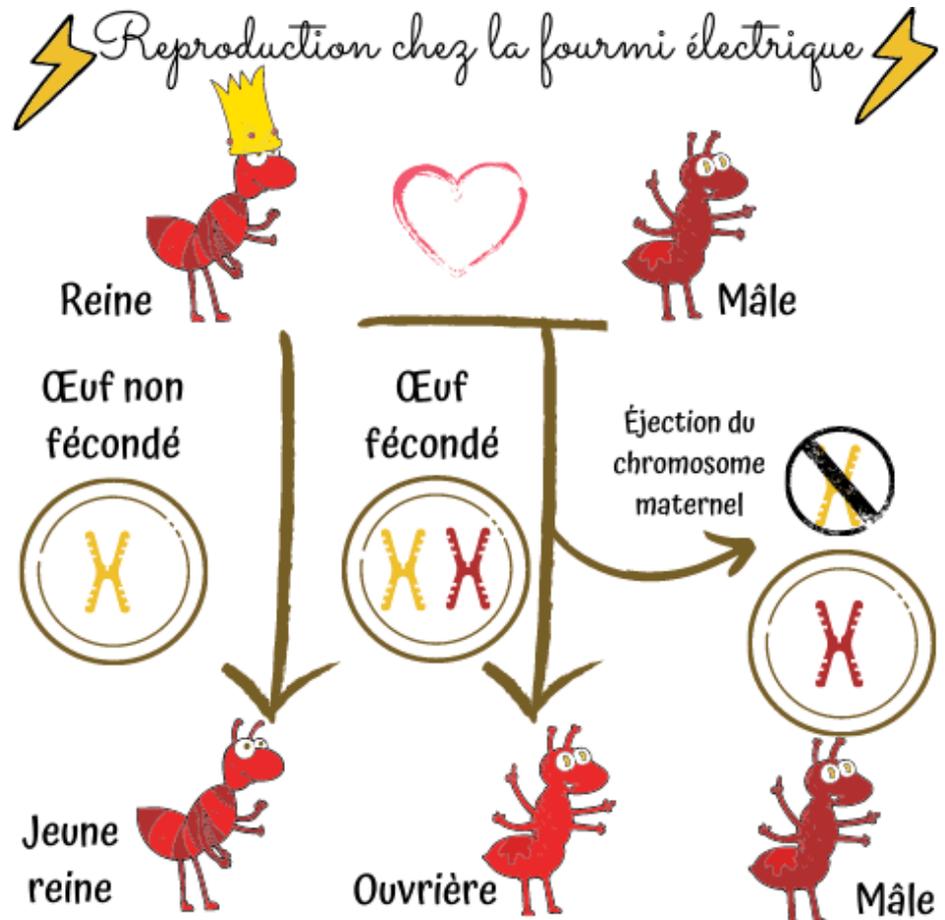
Cette fourmi nommée *Wasmannia auropunctata* Roger a été observée et identifiée en octobre 2022 dans une propriété du bord de mer à Toulon. La colonie étant constituée, on suppose qu'elle était présente depuis déjà un an ou deux.



Cette fourmi de petite taille (1,5 mm) est surnommée petite fourmi de feu en opposition à la fourmi de feu *Solenopsis invicta* Buren. En Nouvelle-Calédonie, on la nomme fourmi électrique à cause de sa piqûre redoutable. Originaires d'Amérique centrale et du Sud, elle a envahi les régions tropicales. D'abord l'Afrique (Cameroun, Gabon (1920)) au début du vingtième siècle, puis la Floride, les Caraïbes, la plupart des îles du Pacifique, l'Australie et même Israël. Elle a été observée à Malaga en Espagne.

Cette espèce évolue de préférence en milieu occupé par les humains. Elle se caractérise par la reproduction en mode parthénogenèse (du grec : parthenos et genesis qui signifient vierge et naissance). Il n'y a pas de vol nuptial. La communauté est composée d'une part de reines provenant d'ovocytes non fécondés et, d'autre part, de mâles issus d'œufs fécondés mais dont la partie (génom) femelle a été éliminée. Les femelles sont des clones de leurs mères et les mâles sont des clones de leurs pères. Quant aux ouvrières, elles proviennent d'œufs fécondés. Bien que stériles, elles assurent l'organisation sociale et le bon fonctionnement de la colonie (voir schéma ci-contre).

En conséquence, il suffit de quelques individus dans un peu de terre ou quelques débris végétaux transportés dans une région éloignée pour créer une nouvelle colonie. Comme ce sont des clones, par l'analyse de l'ADN on peut connaître l'origine des populations. Ainsi, ces fourmis observées en Afrique et en Nouvelle-Calédonie proviennent de la Guyane française et celles d'Hawaï de la Floride.



Cette espèce a conquis de nombreux territoires. Son impact est important sur la biodiversité car elle élimine par sa prédation de nombreuses espèces comme des insectes. Elle représente un danger pour l'homme et les animaux. En effet, sa piqûre très douloureuse (multipliée par plusieurs individus) peut induire des problèmes de santé (choc anaphylactique) et même une cécité chez les animaux (chat, chien).

Dans la mesure où l'on soupçonne la présence de cette fourmi, il y a lieu de faire un signalement à l'INPN.



Pour l'instant, aucun programme officiel de lutte en vue de son éradication n'a été mis en place. On devrait, comme cela a été fait pour la fourmi d'Argentine, utiliser des appâts contenant du sirop - les fourmis sont attirées par les produits sucrés - avec des insecticides qui existent dans le commerce ou de l'arséniate par exemple. Des guides sont proposés avec les recommandations utiles (identification, plan d'éradication voir AntArea).

Loïc CARDIN

PS : il y a sept sous-espèces de fourmi électrique.

La parthénogénèse est dite thélytoque lorsque la descendance est uniquement composée de femelles. Elle est dite arrhénotoque quand il n'y a que des mâles. Elle est nommée deutérotoque lorsqu'il y a apparition de mâles de façon cyclique.

La fourmi de feu (*Solenopsis invicta*) est considérée comme la fourmi invasive la plus redoutable. En effet, sa piqûre est particulièrement douloureuse et génère la formation de cloques (venin puissant). Elle peut aussi induire des chocs anaphylactiques. De l'Amérique du Sud, elle a envahi le sud des USA, puis l'Australie, la Nouvelle-Zélande, Taïwan, la Chine. Elle est signalée en Sicile (Syracuse) : tout récemment (14 mai 2024), une information indiquait sa présence sur une vingtaine de kilomètres. Très agressive vis-à-vis de la faune, elle provoque des pertes en agriculture (formation de monticules). On utilise comme appât du sucre glace additionné de borax.

Référence : Luc Passera, Formidables fourmis ! 2022, Éditions Quae.

Crédits photographiques : Alex Wild.

## Éloge du mélèze d'Europe, à qui nous devons tant

Nous avons la chance, dans les Alpes-Maritimes, de pouvoir côtoyer cet arbre exceptionnel qu'est le mélèze d'Europe. *Larix decidua*, c'est son nom botanique, mérite notre attention et un petit article dans notre revue tant sa beauté, son impact écologique favorable et ses atouts économiques sont nombreux.

Les superbes couleurs jaune doré des mélézins, vous les font remarquer facilement en automne à l'occasion de randonnées entre 1200 et 2400 mètres d'altitude.

Ceux que vous voyez sur cette photo vont bientôt perdre de leur superbe, les mélèzes étant les rares conifères de la famille des Pinacées à perdre leurs aiguilles.



S'ils supportent moins la comparaison avec d'autres résineux en hiver, devenir glabre est un atout puisque la surface sur laquelle la neige peut s'accumuler et exercer une pression est réduite.

Ils résistent donc mieux que d'autres résineux aux avalanches. Par ailleurs, leur système racinaire fasciculé s'ancre puissamment dans le sol, ce qui leur permet de supporter les éboulements et glissements de terrain.

Autre avantage : la souplesse de leur bois leur permet de plier sans casser.



Le mélèze est donc un atout précieux dans le maintien des sols et l'équilibre écologique de nos montagnes.

Au printemps ou en été, vous les distinguerez parmi d'autres conifères à leurs aiguilles douces au toucher et regroupées sur de petits rameaux courts en petites touffes vert clair.

Leurs cônes femelles sont petits et ressemblent à des fleurs, leurs écailles sont de couleur rose ou brun rougeâtre.

Le mélèze est une essence de pleine lumière. Cela en fait une plante pionnière, qui sera éventuellement suivie par des essences appréciant l'ombre, comme le hêtre et le sapin à l'étage montagnard ou le pin Cembro à l'étage subalpin. Il ne craint pas le froid, tolère la sécheresse, mais redoute les grandes chaleurs. Ne tentez donc pas de planter un mélèze d'Europe dans votre jardin sur la Côte !

De croissance lente, le mélèze peut atteindre 40 mètres de haut et vivre jusqu'à 600 ans. Certains sujets dans le parc du Mercantour sont même âgés de plus de 1000 ans !

Vous pouvez en voir dans notre département au-dessus de Saint-Martin-d'Entraunes, de Saint-Dalmas-le-Selvage, ou d'Isola 2000 autour des lacs de Terre Rouge.

D'une manière générale, le mélèze commun d'Europe, dont il existe plusieurs races géographiques en Europe, est présent dans les Alpes, en Europe centrale, dans les monts des Sudètes et les monts Sainte-Croix dans le sud-ouest de la Pologne, les montagnes des Tatras à la frontière entre la Pologne et la Slovaquie et les Carpates. Outre son apport à la typicité des paysages alpins et à leur équilibre écologique, le mélèze participe au maintien d'une économie montagnarde diversifiée.



Le pâturage est possible sous sa ramure plus légère que les autres résineux. Le sylvopastoralisme est surtout pratiqué dans les Hautes-Alpes et les Alpes de Haute-Provence. Toutefois, ce n'est pas sans danger pour les mélézins s'il est trop intensif. En effet, le piétinement des jeunes pousses peut empêcher leur régénération naturelle. C'est une cause de tensions entre les propriétaires forestiers et les éleveurs, vieille rivalité dans l'usage des sols entre pasteurs et agriculteurs, que l'on retrouve partout dans le monde rural.

Autre apport très ancien du mélèze à l'économie des montagnes : le gemmage, qui consistait à entailler le tronc de l'arbre vivant pour récolter l'oléorésine. Une fois raffinée par un résinier, celle-ci donnait de l'essence de térébenthine (huile essentielle) et de la colophane (résidu solide).

La colophane et son essence de térébenthine dite de Venise étaient très demandées pour la fabrication de peintures, colles et vernis. Venise était le plus grand centre commercial pour ces produits à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'industrie pétrolière au siècle suivant, plus performante économiquement, a ruiné cette activité. Le gemmage n'est plus pratiqué qu'à titre anecdotique en Suisse et en Autriche.

La grande qualité mécanique (souplesse) de son bois, quasiment imputrescible, en fait une essence recherchée depuis fort longtemps.

Les vénitiens ne se sont pas trompés lorsqu'ils ont utilisé les troncs de mélèze, particulièrement résistants à l'eau, pour construire les fondations de leurs bâtiments. Le mélèze était utilisé aussi pour la construction des navires de la « Sérénissime »

On retrouve aujourd'hui le bois de mélèze dans les charpentes, les bardeaux, les terrasses, les éléments décoratifs de menuiserie, les meubles.

De nombreux produits dérivés sont issus de cet arbre précieux, comme de l'huile essentielle riche en terpènes <sup>(1)</sup>, connue pour ses vertus respiratoires et stimulantes.

Vous trouverez sur le marché nombre de baumes, pommades, et autres crèmes destinés au soin de la peau, mentionnant l'utilisation du mélèze dans leur composition.

Décidément, tout est possible avec le mélèze puisque certains se sont essayés à en manger <sup>(2)</sup>. Sa jeune « fleur » (un cône femelle en réalité) aurait un goût de fruit rouge ; d'autres concoctent des liqueurs à base de ces cônes femelles ou des bières aromatisées avec des aiguilles de mélèze.

Vu les innombrables qualités de cet arbre, des essais de peuplement ont été faits dans d'autres régions de France que les Alpes - Vosges, les plateaux calcaires du nord-est, le Massif central et les Pyrénées - mais au succès limité.

Devant cet échec relatif depuis le milieu du XXe siècle, des tentatives d'hybridation du mélèze d'Europe avec le mélèze du Japon par l'Institut national de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) notamment ont été tentées. Les résultats tardent à venir mais l'expérience continue.

Autre moyen de repeuplement : semer des graines. Mais la grainothèque nationale, comme celle de la SCAH, est à la peine. L'approvisionnement en graines est très limité, le mélèze étant une espèce peu floribonde. Les graines utilisées aujourd'hui proviennent principalement de l'étranger.

À ce jour en France, c'est toujours dans les Alpes, surtout les Hautes-Alpes, que le mélèze se porte le mieux et qu'il se régénère naturellement. Mais le danger guette.

En effet, le réchauffement climatique d'origine humaine pour l'essentiel, nuit à sa santé, comme à la nôtre. Depuis que des mesures ont été effectuées, notamment par l'INRAE, il a été constaté que les mélèzes situés à basse altitude, souffrant de la sécheresse et de l'augmentation des températures, se développent moins bien que ceux situés en haute altitude.

Il n'y a pas que dans nos jardins que le réchauffement climatique accentue les dégâts causés par les ravageurs. Il en est de même pour les arbres de nos montagnes. Les dégâts causés par la tordeuse du mélèze et le pathogène appelé *Meria Laricis* s'accroissent. Les mélézins déjà malmenés par ailleurs en sont fragilisés encore un peu plus. Par conséquent, dans les Alpes-Maritimes notamment, nous risquons, à terme, de voir les mélézins nous quitter pour d'autres latitudes, à notre grand regret.

Randonneurs, promeneurs, botanistes, soyez attentifs et saluez à l'occasion ce superbe pionnier amoureux de la lumière, qui pourvoit à notre bien-être !

Pierre VASSEUR

<sup>(1)</sup> Les terpènes constituent une classe d'hydrocarbures produits par de nombreuses plantes et notamment les conifères. Ils sont à l'origine des arômes et des goûts des plantes et jouent un rôle important dans leur protection et leur reproduction.

<sup>(2)</sup> Ça me rappelle un botaniste de nos amis qui n'hésite pas à goûter à toutes sortes de plantes, sous nos regards inquiets, à l'occasion de nos sorties botaniques.

Sources : publications du Centre National de la Propriété forestière, revue Forêts de France, site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Merci à Marc Bottin pour ses conseils à l'occasion de la relecture de cet article.

## L'Oronge vraie ou l'Amanite des Césars

L'oronge des Césars est considérée comme le meilleur champignon comestible : c'est l'empereur des champignons. Cette amanite (*Amanita caesarea* (Scop. : fr) Pers.) est appelée ainsi car elle était présente au menu des empereurs romains. On raconte que Jules César avait missionné une personne chargée spécialement de lui procurer ce champignon. Cependant, aucun texte ancien n'en fait mention. On pense que le médecin mycologue J.A Scopoli, qui a donné le nom de caesareus à ce champignon en 1772, a entretenu ainsi la légende. Cependant, chez les Grecs, l'amanite est nommée boletos (500 av. J-C). Pline l'emploie pour désigner l'amanite tue-mouches (72 av. J-C). Enfin, boletos devient boletus en latin chez le médecin Gallien en 197 apr. J-C. Retenons que c'est un mets de choix fort apprécié en raison de son goût de noisette, de sa fine texture et de sa relative rareté.

Ce champignon fait partie de la famille des Amanitacées (division : Basidiomycètes). Cette espèce, dite thermophile, se rencontre en régions méditerranéennes et en Afrique du nord, du niveau de la mer jusqu' à 1200 mètres. On le signale en Inde et au Sichuan. En France, on l'observe en automne dans le sud et jusque dans le sud-ouest (Périgord). Avec le réchauffement climatique, on le trouve maintenant en Ile-de-France, dans les Vosges (signalé en 1916), la Lorraine et même en Belgique.

Il préfère les sols argilo-sableux, argilo-limoneux et calcaires (mais je l'ai trouvé dans l'Estérel sur sol de rhyolithe dégradé). C'est un champignon ectomycorhizien, associé préférentiellement au Chêne, au Châtaignier et parfois au Hêtre.

Déjà à la fin de l'été, le champignon sort de terre sous forme d'un gros œuf. C'est la volve, d'un blanc pur, qui



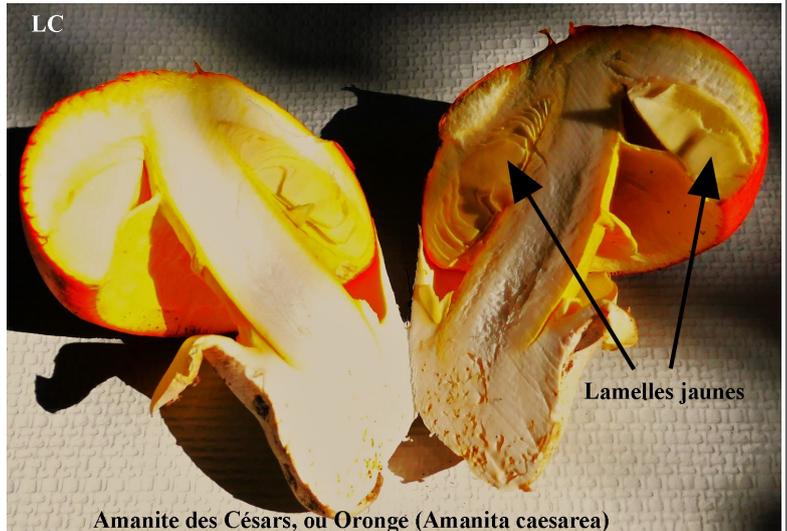
englobe le stipe et le chapeau. La croissance de ces derniers continue et la volve épaisse et conique se déchire. Les bords de la volve s'écartent vers l'extérieur. Le chapeau (carpophore ou sporophore) s'allonge. Celui-ci, d'abord ovoïde, devient quasi sphérique et convexe (jamais plat ou déprimé), présentant parfois, à la surface,

quelques lambeaux blancs résiduels de la volve. Il mesure de 10 à 20 cm. La cuticule est d'un rouge orangé luisant, au bord finement côtelé. Sous le chapeau, les **lamelles sont d'un jaune vif**. Le stipe (le pied,) ovoïde à la base, mesure de 8 à 15 cm ; il est robuste, droit ou légèrement incliné. L'anneau placé haut sur le stipe est concolore, membraneux et retombant. La sporée est blanche.

La chair est blanche, de texture et d'odeur agréables.

La saveur rappelle celle de la noisette.

Le risque de confusion avec d'autres champignons est quasi inexistant. L'amanite safran (*A. crocea* (Quél.) Singer) possède également des lamelles un peu jaunes, mais son chapeau est brun-fauve. Elle est toxique à l'état cru, mais comestible après cuisson. L'amanite tue-mouches (*A. muscaria* L. :Fr) Lam., appelée fausse oronge, est une espèce vénéneuse à effet psychotrope. Cette espèce est ubiquiste ; on la rencontre en forêt de feuillus et de conifères sur tout type de sol et sur tous les continents. En général, le chapeau est rouge vif avec de nombreuses verrues blanches disposées de façon concentrique. Ces dernières peuvent disparaître et la couleur du chapeau devenir orangée après un épisode pluvieux. Mais les lamelles sont blanches. Le carpophore en morceaux ou réduit en poudre, mélangé à du lait, endort les mouches, d'où son nom "tue-mouches". Certains mycologues (en référence à certains peuples comme ceux de Sibérie) la considèrent comme comestible après détoxification par lavage abondant à l'eau et après cuisson. Il est curieux de rapporter que ce champignon est le plus représenté, notamment pour illustrer des livres - en particulier ceux destinés aux enfants - ou dans la décoration (bûche de Noël).



Amanite des Césars, ou Oronge (*Amanita caesarea*)



Amanite des Césars, ou Oronge (*Amanita caesarea*)

L'oronge des Césars est donc un mets de choix. Il peut être consommé cru ou cuit. Poêlé, grillé, au four, il agrémenté de nombreux plats (poisson, viande, légumes, pâtes). Mais, c'est consommé cru, quand il est fraîchement récolté - dans les deux jours après la récolte - qu'il est assurément le meilleur. A la croque au sel ou en salade avec de l'huile d'olive et un filet de jus de citron : c'est la préparation qui permet d'apprécier au mieux la délicatesse et le goût de noisette de sa chair.

Loïc CARDIN

PS : Parmi le genre *Amanita*, la section *Caesariae* comporte quelque 90 espèces, que l'on rencontre en Europe, en Amérique

du nord et centrale, en Afrique, en Asie et en Australie. On peut citer *A. jacksonii* (Amérique du nord) inféodée aux chênes et aux pins, elle serait comestible, *A. basi* au Mexique (comestible), *A. xanotocephala* (Australie) en relation avec les eucalyptus, elle serait toxique.

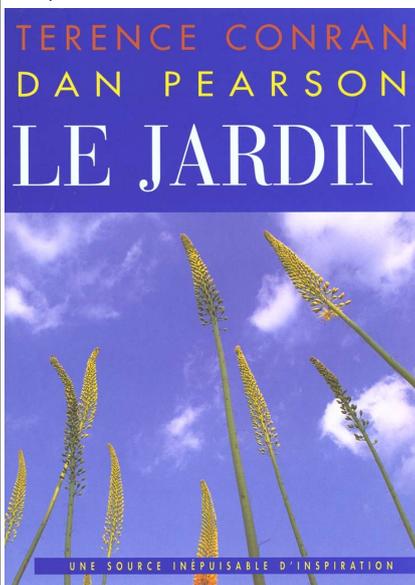
Référence : F. Le Tacon et J.P Maurice. L'Odyssée des Champignon, 2019, Quae.



## C'est la rentrée : une moisson de bonnes idées vous attend à la bibliothèque !

À l'aube de cette nouvelle année agricole, alors que l'automne s'installe et que nos jardins sortent lentement de leur torpeur estivale pour reprendre des couleurs et continuer de livrer les récoltes que nous espérons généreuses, des envies de renouveau ou des projets d'embellissements extérieurs animent peut-être certains d'entre vous. Ainsi, que vous souhaitiez tracer de nouvelles allées dans votre potager, aménager un coin détente, refaire un massif d'ornementales, installer une serre pour chouchouter vos futurs semis ou bien encore creuser, enfin, ce petit bassin où vous rêvez de voir s'épanouir papyrus et nénuphars au printemps, la bibliothèque vous propose une sélection de livres et de manuels pratiques qui pourront utilement nourrir votre réflexion et guider vos choix.

**Le jardin**, Terence Conran et Dan Pearson, Gründ, 1998, 273 pages.



« Le besoin de créer des jardins, de façonner la nature en espaces ordonnés et sereins, nous relie aux anciennes civilisations : Sumer, l'Égypte, la Grèce, Rome. Qu'il soit destiné à la culture potagère, à être un lieu de contemplation, ou simplement à satisfaire le désir de cultiver, le jardin est une scène où se joue une pièce d'un perpétuel optimisme. Les projets du jardinier, nourris de promesses, sont souvent contrecarrés par l'imprévisible nature, mais goûter les couleurs, les odeurs, voir pousser – en fait, sentir la vie – est une large récompense. » (p. 11)

Cet ouvrage généraliste, qui nous invite à penser le jardin afin de mieux le vivre, est une véritable mine pour quiconque entreprend de créer ou de réaménager un espace extérieur, quelle que soit sa taille ou sa finalité. Vous apprendrez ici comment dessiner un plan, mettre à profit l'orientation et le relief du terrain, soigner les perspectives, choisir les bons matériaux, varier les volumes, associer les végétaux etc... Certes, ces deux paysagistes étant de nationalité britannique, vous n'échapperez pas à quelques considérations sur l'art et la manière de planter et d'entretenir un authentique gazon anglais, lesquelles, à n'en pas douter, vous laisseront rêveurs. Nonobstant, les auteurs s'intéressent également aux problématiques de notre temps et de nos latitudes – gestion efficace de l'eau, espèces à privilégier pour leur sobriété, maintien et équilibre de la biodiversité, – et illustrent leurs propos de nombreuses photos prises aux quatre coins du monde.

**Une serre pour récolter toute l'année**, Aymeric Lazardin, Terre vivante, 2021, 191 pages.



Devant les dégâts provoqués par une grêle tardive, les semis noyés par une forte pluie ou les tomates brûlées par trop de soleil, qui n'a rêvé de posséder un coin abrité où tranquillement préparer son potager d'été (la ratatouille n'attend pas !), prolonger la durée de production de ses légumes préférés ou soigner ses légumes d'hiver ?

La solution magique existe : c'est la serre ! Mais, l'apprenti sorcier doit savoir maîtriser son outil. Comment donc choisir et exploiter la serre adaptée à ses besoins et à ses moyens ?

Tout d'abord, quel modèle sélectionner ? Car, des serres, il y en a de toutes les tailles, de toutes les formes, de toutes les matières et pour toutes les bourses : serres tunnels, chapelles ou adossées, enterrées ou mobiles, mini serres, serres de balcons ou chenilles, cloches, ados et côtières. De quoi s'y perdre ou se tromper. L'auteur explique donc les avantages et les contraintes de chaque modèle en fonction de son environnement.

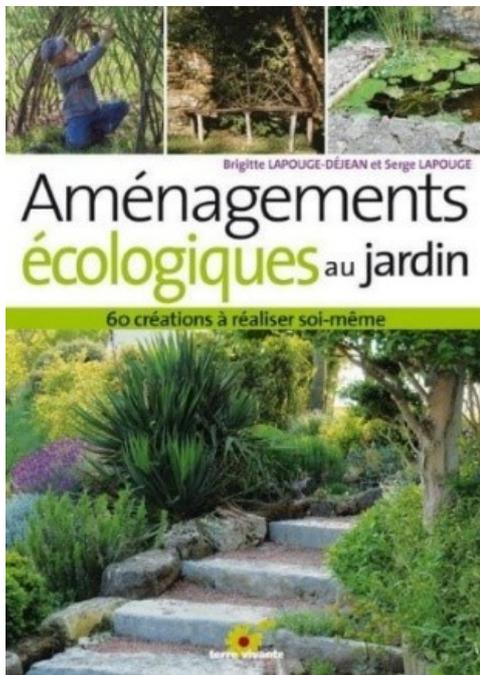
Quel type d'arrosage adopter ? Il peut être automatique ou manuel, par aspersion ou au goutte à goutte, en matinée ou en soirée. Une technique

d'arrosage adaptée est essentielle à la réussite des cultures. Chacune est ici présentée en détail en fonction des types de légumes ou fruits concernés.

Comment travailler le sol ? Décompacter, aérer, amender et apporter du compost. Cette étape est cruciale car l'enrichissement du sol de la serre doit tenir compte des contraintes d'un espace clos.

Comment organiser ses cultures, prévenir maladies et ravageurs, favoriser la pollinisation : autant de questions abordées avec pragmatisme dans cet ouvrage riche d'informations. On y verra également comment optimiser ses cultures en fonction de la saison ainsi qu'une fiche détaillée pour chaque légume ou fruit que l'on peut cultiver sous serre, de l'artichaut au topinambour.

**Aménagements écologiques au jardin**, Brigitte Lapouge-Déjean et Serge Lapouge, Terre vivante, 2010, 189 pages.

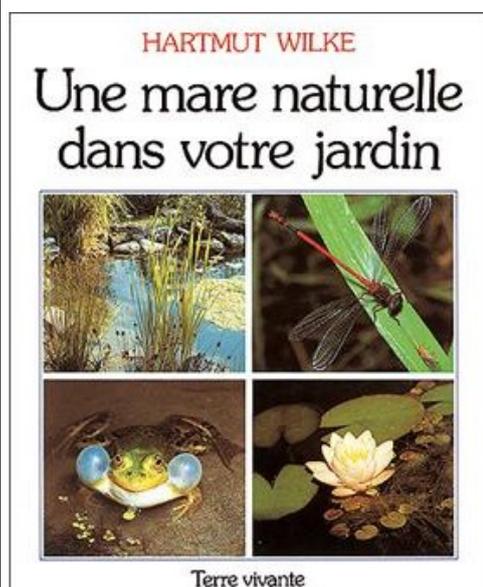


Pour peu que l'on ait une âme et des talents de bricoleur et l'imagination fertile, il est possible d'aménager son jardin à moindre coût mais ... avec patience et pas mal d'huile de coude !

Cet ouvrage très pratique foisonne d'idées créatives (il y en a soixante !) propres à faire naître des vocations de paysagistes. Pour chaque projet, l'auteur suggère des choix de matériaux toujours naturels et explique pas à pas comment progresser en illustrant chaque étape de schémas. Certains travaux sont simples, d'autres plus complexes : ils sont notés à l'aide d'un pictogramme (galets) sur une échelle de 1 à 4.

Vous pourrez ainsi tracer dans votre jardin une allée en pas japonais, monter une clôture en osier ou un treillage, bâtir pour vos enfants ou petits-enfants, et avec leur aide, une cabane en osier ou en bois, habiller une pergola ou même envisager avec sérénité de construire un bassin ou d'aménager une mare.

**Une mare naturelle dans votre jardin**, Hartmut Wilke, Terre vivante, 2005, 83 pages.



Une mare, justement, parlons-en plus en détail ! Voici un petit guide complet et pratique pour ceux dont le terrain permet d'envisager l'implantation d'une zone humide autour de laquelle oiseaux et batraciens de tout poil [sic !] pourront s'époumoner avec bonheur. Conseils de construction, contraintes - ensoleillement, altitude, ressources hydriques, températures -, entretien, qualité de l'eau, choix des plantes, sans oublier l'achat de certaines espèces de poissons afin d'éviter que votre œuvre ne se transforme en pouponnière à moustiques : tout y est pour réussir la création d'un bel espace de biodiversité.

Nous vous souhaitons une bonne rentrée et, comme toujours, d'inspirantes lectures !

Mireille BOURRAIN & Annie MILLER

## Décoration florale aux Florales de Nantes

La treizième édition des Florales de Nantes s'est déroulée du 17 au 26 mai 2024. Cette manifestation n'a pas eu lieu à Nantes mais au domaine de la Chabotterie. Ce domaine de 48 ha est situé à Montreverd (Vendée) entre Nantes et La Roche-sur-Yon. Le logis a été édifié au 16e siècle. Attenant au corps de la construction se trouve un jardin d'apparat - jardin à la française - et un potager. Il est implanté au cœur du bocage vendéen avec ses haies, ses bois, ses prairies, ses ruisseaux. On y trouve plusieurs espèces d'animaux et de plantes endémiques de la région. C'est aussi un haut lieu de la guerre de Vendée : en effet, c'est là que le général Charrette a été arrêté en 1796.

Parmi les nombreux centres d'intérêts de ces Florales, on a remarqué, abrité sous une grande tente, un ensemble de réalisations de compositions florales dont voici quelques illustrations.

Loïc CARDIN



## Visites et Voyage (comptes-rendus)

### Vallon du Brec à Coursegoules 30/05/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
de Mireille  
BOURRAIN

### Colline de Cimiez 21/06/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
de Christian  
VANHULLE

### Jardins de Charlotte, 14 & 19/06/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
de Christian  
VANHULLE

### Fondation Maeght, 11/09/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
d'Aude de  
CHIVRE

### Voyage : les jardins de Costa Brava, 12 au 15/09/2024



Cadaquès



Marimurta



Sainte Clotilde



Cap Roig



Saint Adrien

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

**Nouveau N° de Téléphone : 04 93 41 10 63**  
**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

## Chanson d'automne

Déjà plus d'une feuille sèche  
Parsème les gazons jaunis ;  
Soir et matin, la bise est fraîche  
Hélas ! Les beaux jours sont finis !

On voit s'ouvrir les fleurs que garde  
Le jardin, pour dernier trésor :  
Le dahlia met sa cocarde  
Et le souci sa toque d'or.

La pluie au bassin fait des bulles ;  
Les hirondelles sur le toit  
Tiennent des conciliabules :  
Voici l'hiver, voici le froid

(...) Théophile GAUTIER, 1852

## Improvisation

du quartet de Jazz, So What, au palais,  
sur les images du film de Jean Vigo,  
« **À propos de Nice** »  
à l'issue des Journées du Patrimoine.



## Automne malade et adoré

Tu mourras quand l'ouragan soufflera dans les roseraies  
Quand il aura neigé  
Dans les vergers  
Pauvre automne  
Meurs en blancheur et en richesse  
De neige et de fruits mûrs  
Au fond du ciel  
Des éperviers planent  
Sur les nixes nicettes aux cheveux verts et naines  
Qui n'ont jamais aimé  
Aux lisières lointaines  
Les cerfs ont bramé  
Et que j'aime ô saison que j'aime tes rumeurs  
Les fruits tombant sans qu'on les cueille  
Le vent et la forêt qui pleurent  
Toutes leurs larmes en automne feuille à feuille  
Les feuilles  
Qu'on foule  
Un train  
Qui roule  
La vie  
S'écoule

Guillaume APOLLINAIRE  
Alcools, 1913

## Événement culturel

3ème édition, samedi 30 novembre 2024, du salon  
" **Livres aux Jardins** "  
10h-18h au Palais de l'Agriculture.

Rencontre avec des auteurs, conférences et tables rondes.



## Remises

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

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

Coopératives Agricoles : Nice, Carros, St Laurent du Var.  
Arrodel-Delattre St Isidore.