

PRINTEMPS 2025

Bulletin N° 88



# Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

## Éditorial

Éditorial	<a href="#">P 1</a>
Le sureau noir	<a href="#">P 2</a> <a href="#">à 4</a>
Réflexions sur l'huile de palme et le caoutchouc naturel	<a href="#">P 5</a> <a href="#">à 11</a>
Sortie des cactophiles au Haut de Cagnes	<a href="#">P 12</a> <a href="#">à 13</a>
Visite du Palais par les nouveaux niçois	<a href="#">P 13</a>
Une journée végétale à Vintimille	<a href="#">P 14</a> <a href="#">à 15</a>
Caralluma edulis	<a href="#">P 16</a> <a href="#">à 17</a>
L'olivier en fête au palais de l'Agriculture	<a href="#">P 18</a> <a href="#">à 19</a>
Bourse aux plantes	<a href="#">P 19</a>
Art des bouquets	<a href="#">P 20</a>
Ikebana	<a href="#">P 20</a>
Biennale 2026	<a href="#">P 20</a>
Bouquets	<a href="#">P 21</a>
Réserve des Monts d'Azur	<a href="#">P 21</a>
Visites et voyages	<a href="#">P 22</a>
Hommages	<a href="#">P 23</a>
Un choc, un vide	<a href="#">P 24</a>
Assemblée générale	<a href="#">P 24</a>

*Chères adhérentes, chers adhérents,*

*Et de trois, après la réussite des journées du patrimoine les 21 et 22 septembre 2024, le succès du salon « livres aux jardins » le samedi 30 novembre dernier, la fête de l'olivier qui s'est tenue le 22 mars a, elle aussi, connu l'affluence record de 605 visiteurs.*

*Vous n'imaginez pas le nombre d'heures de préparation, de réflexion, le nombre de réunions qu'il a fallu tenir. Ajoutez des courriels, des relances, des coups de téléphone, des rendez-vous, des déplacements en nombre incalculable.*

*De plus, je vous laisse deviner le stress dû notamment à une météo très incertaine à l'approche du **jour J**, ce qui a causé par exemple le désistement d'une entreprise au dernier moment. Un plan B a même été mis au point in extremis pour assurer la situation en cas de pluie et de vent fort. Heureusement, les cieux ont été cléments et il n'a pas été besoin d'y recourir.*

*L'équipe chargée du projet a pu s'appuyer ces jours derniers sur le dévouement de 51 de nos adhérents pour la partie logistique (nettoyage, mise en place, essais, accueil puis nettoyage à nouveau et rangement). Enfin, un retour d'expérience pour faire mieux encore la prochaine fois sera fait prochainement. Bref, c'est un succès grâce à la bonne entente qui règne parmi nous.*

*L'excellent esprit d'équipe qui règne dans notre association a permis ces réussites, faisons en sorte qu'il perdure et se renforce.*

*Je n'oublie pas non plus notre partenaire financier, à savoir la Caisse locale du Crédit Agricole de Nice, sans qui nous n'aurions pas pu équilibrer le coût de cette fête.*

*Mais, place à la lecture, une quinzaine d'auteurs s'adressent à vous dans ce nouveau numéro sur des sujets variés qui méritent votre attention.*

*Le président,  
Pierre VASSEUR*

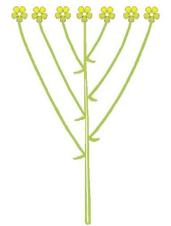
## La botanique au verger

### Le Sureau noir

Il est un arbuste qui passe assez inaperçu, buissonnant sur les talus, caché dans des endroits à mi-ombre, voire jouxtant des ruisseaux. Et pourtant, quand il est en fleurs, c'est une explosion d'ombelles blanc crème (des corymbes), avec une odeur enivrante (on l'appelait « vanille du pauvre »), très visitées par les insectes.



Avouez que cela est déjà intéressant pour une sauvageonne. Mais ce n'est pas tout ! Ces nombreuses fleurs blanc crème vont donner, après pollinisation et fécondation, des grappes de baies noires, sucrées et



juteuses, délicieuses pour nous... et les oiseaux.

Après cette introduction appétissante, faisons de cet arbuste une description plus précise.

*Sambucus nigra*, de son nom scientifique, fait partie des Adoxacées, présents anciennement dans les Caprifoliacées (ex. du Chèvrefeuille). Les feuilles sont caduques (celles-ci tomberont tous les ans, par opposition à persistantes.) Son développement en buisson (plusieurs branches partant du sol), ne l'empêche pas de développer ses tiges verruqueuses (ce sont des lenticelles, permettant aux tiges de respirer) jusqu'à 6-8m, avec des feuilles composées, formées de 5 à 7 folioles en peigne (imparipennées).



Tige de sureau



Feuille de sureau

*Petite singularité de la tige : le cœur des rameaux, que vous avez peut-être utilisés en TP de sciences naturelles pour faire des coupes fines de tiges, feuilles, est composé de moelle blanche.*

*Mon souvenir de gamin est autre : prendre un morceau de tige de 4-5cm de diamètre entre deux nœuds (longueur 20 à 30cm). Enlever avec un fil de fer toute la moelle, vous avez ainsi un tube. Faire, avec une tige de châtaignier par exemple, un piston de la taille du trou de la tige de sureau. Avec du papier mouillé (ou mâché), faire deux grosses boulettes un peu plus grandes que le trou du sureau. Entrer en force une première boulette jusqu'au fond du tube. Entrer la deuxième boulette en force également. Avec le piston, pousser cette deuxième boulette assez vite : la pression exercée va faire partir brutalement la seconde boulette. On appelait cela une pétoire et, sans électronique, on s'amusait bien (j'en ai trouvé à vendre sur Internet ! même pas d'imagination !) !*



Où trouver du sureau noir ? Le guide de la flore des Alpes-Maritimes le situe dans tout le département de 0 à 1000m, dans les haies, les bois, souvent dans des lieux un peu humides. Pas pour nous ? Il y a de nombreux endroits, dans nos propriétés plutôt au nord, en fond de vallons, dans la zone littorale et plus à l'intérieur bien sûr, qui peuvent accueillir du sureau noir. Un arrosage similaire aux agrumes en été leur fera du bien. Le sol doit être riche en azote ; de nombreuses haies sont riches en humus avec toutes les feuilles mortes qui se transforment. Il sera donc plus à l'aise dans une haie composée qu'en solitaire.

C'est une plante sans exigences particulières, d'utilisation universelle, solide, très résistante au gel. C'est un refuge de nidification et de nourriture pour de nombreux oiseaux (baies) et aussi pour les insectes (fleurs mellifères). Normalement auto-fécond, un exemplaire solitaire a sa place dans une haie mixte.



Et maintenant, parlons fruits. Ce sont d'innombrables baies juteuses, noires (ça tache !) avec quelques pépins. Maturation d'août à septembre selon la situation. Les pépins contiennent une substance toxique, la sambunigrine, détruite par la chaleur. J'ai souvent mangé des baies mûres de sureau noir en n'éprouvant... que du plaisir. Bien sûr, si on est goinfre... ! Les baies de sureau noir sont utilisées depuis des siècles (il y en avait dans toutes les fermes !). Pour faire du jus, il suffit de retirer les graines (passoire, moulin à légumes), ce que l'on fait automatiquement quand on fait de la confiture. On peut en faire du jus, de la confiture, de la gelée, des liqueurs et eaux de vie. Pareil pour les fleurs fraîches en début d'été : faites du « champagne de sureau », des eaux minérales parfumées, du vin, ... Et les fleurs sèches rentrent dans la confection de tisanes et de produits pharmaceutiques. On peut même en faire de l'encre (encre de Sambucin, entre lavis et encre de chine).

L'entretien est modéré : les ombelles se formant en extrémité des tiges, il faut renouveler régulièrement les vieilles tiges par de jeunes pousses. Le sureau se multiplie facilement par boutures ligneuses ou herbacées, et par marcottage.

Ne multipliez pas de bois malades : le sureau peut être attaqué effectivement par des virus transmis par des pucerons. Si vous avez des campagnols, ils risquent de manger un peu les racines.

Où s'en procurer ? N'essayez pas de déraciner un plan sauvage. Faites des boutures ou achetez en jardinerie (à racines nues – en hiver). De nombreux sites en proposent. Il y a de nombreuses variétés, ornementales mais

aussi productives. Voici un lien pour vous donner des idées : <https://www.lamaisondusureau.com>

Vous avez peut-être entendu parler du sureau comme dangereux ? Si les graines sont un peu toxiques (voir plus haut), aucun problème après cuisson ou après élimination des pépins. Mais il est un autre sureau, le petit sureau ou yèble (*Sambucus ebulus*) qui est absolument à éviter (il n'est pas vendu en jardinerie).



*Sureau yèble en bord de route*

Quelles différences ? Le sureau noir fait du bois, le yèble de grandes tiges herbacées dressées et annuelles. Le sureau noir aime la mi-ombre, le yèble la pleine lumière et les zones humides où il pousse en masses compactes. Le sureau noir a des feuilles composées à 5-7 folioles pétiolées, un peu séparées de la nervure centrale, le yèble a de grandes feuilles de 7 à 11 folioles non séparées de la nervure centrale. Enfin, le sureau noir a des fleurs et des étamines blanc crème, le yèble des fleurs blanches et des étamines violettes. Donc, impossible de se tromper !

Joël BESNARD

Sources :

- Encyclopédie des fruitiers sauvages ou méconnus, Helmut Pirc ,Ulmer.
- Guide de la flore des Alpes maritimes, Carlès et Thébault, Giletta.
- Wikipedia

Le corymbe est une inflorescence dans laquelle l'ensemble des fleurs se trouve dans le même plan, comme dans une ombelle, les pédoncules étant d'autant plus longs que les fleurs sont périphériques, comme dans une grappe.

Une inflorescence est un groupement des fleurs d'une même plante, les fleurs n'étant généralement séparées entre elles par aucune feuille. Après fécondation, l'ensemble des baies (fruits) formera une infrutescence.

### Recette du vin de sureau

- 40 belles corymbes de sureau
- 250 g de sucre
- 2 l de vin blanc (je vous conseille un blanc Luxembourgeois, type Rivaner ou Riesling))

Récoltez vos 40 ombelles, le matin de préférence, puis secouez-les pour faire tomber les petits insectes qui pourraient s'y trouver. Idéalement, on ne lave pas les fleurs de sureau car elles perdraient une bonne partie de leur pollen et donc de leur goût.

Égrenez les fleurs de sureau, gardez le moins de tiges possibles car celles-ci donnent de l'amertume. Avec un peigne, ça va plus vite

Dans une casserole (ou tout autre récipient suffisamment grand pour accueillir le breuvage : une dame-jeanne par exemple), mélangez bien le vin et le sucre jusqu'à dissolution complète de ce dernier.

Ajoutez les fleurs de sureau et remuez pour qu'elles trempent dans le mélange.

Recouvrez et laissez macérez dans un endroit frais pendant 3 jours en remuant de temps en temps.

Filtrez le vin et mettez en bouteille.

Dégustez frais avec modération (ou pas) !

Source : « [L'Harmony des jardins](#) »

## Réflexions sur l'huile de palme et le caoutchouc naturel

Il y a quelque temps déjà, on ne parlait à la radio, à la télévision et dans la presse que de **l'huile de palme**. Des campagnes fortement médiatisées en disaient beaucoup de mal, au point que des entreprises agro-alimentaires comme Findus ou des restaurateurs ont banni cette huile de la préparation de leurs produits.

Cette huile provient du palmier *Elaeis guineensis* Jacq. (1763), synonyme *E. guinensis* Steud. de la grande famille des *Arecaceae*. *Elaia* signifie olive en grec. Originaire de l'Afrique équatoriale (du Sénégal au Congo), c'est un palmier monoïque au stipe vertical, non ramifié, cylindrique, à diamètre constant, pouvant atteindre 25 à 30 mètres.

*Jeune plantation de palmiers à huile*



*Plantation âgée abandonnée*



Les feuilles pennées de 5 à 7 m de long avec un pétiole robuste et épineux forment une couronne où les inflorescences (spadices) s'insèrent à l'aisselle des feuilles. Les fruits ou drupes, ovoïdes et sessiles pèsent de 10 à 30 g chacun. Rassemblés en épis dont l'axe se termine en épine, ils sont fortement agglomérés et forment un ensemble globuleux très compact. On compte plus de 1500 fruits par régime dont le poids varie de 15 à 25 kg.



*Stipe avec fructifications*

*Récolte des épis*



*Transport des épis*



*Détails*



Le fruit est constitué d'une pulpe (mésocarpe) charnue de couleur orangée et d'un noyau (1 à 6 g) formé d'un tégument, d'une amande (albumen) et de l'embryon. De la pulpe, on extrait par pression à chaud des lipides : acides gras saturés et acides gras non saturés en proportion à peu près égale soit 50 % de la chair. Cette huile de couleur rouge-orangé est très riche en caroténoïdes (500 à 700 mg de  $\beta$  carotène par kg) ainsi qu'en vitamines E et K. L'amande contient aussi 50 % de lipides qui donnent une huile de couleur blanche appelée palmiste. Ces 2 huiles sont comestibles. La première est quotidiennement utilisée comme huile de friture en Afrique et cela depuis fort longtemps ; des traces ont été trouvées lors de fouilles en Égypte datant de 5000 av. J-C (jarre de la tombe d'Abydos). L'huile de palme, de goût neutre et stable, est également utilisée depuis longtemps pour faire de la margarine, et après purification, de la glycérine, des bougies, du savon (Unilever) et des cosmétiques. Elle intervient aussi dans la composition de nombreux produits issus de l'industrie agro-alimentaire (biscuits, chocolat, confiserie, glace, substitut de repas diététique, aliments pour nourrissons, etc.). Elle rentre pour 17 % dans la composition de la pâte à tartiner Nutella. C'est aussi un carburant (10% du biodiesel). Une usine installée à Singapour produit un biodiesel de bonne qualité par hydrogénation de cette huile ; paradoxe : le bilan carbone de cette culture est positif ! Quant à l'huile palmiste, on l'emploie dans l'alimentation et dans la préparation de lubrifiants de haute qualité. Les tourteaux, résidus de l'extraction, sont destinés à l'alimentation animale. Accessoirement, les stipes sont vendus en fin de culture. Après l'abatage, on obtient du jus de palme (vin de palme) à partir de la sève très sucrée à raison de 5 litres par jour durant 60 jours environ. Très riche en vitamines, cette boisson non alcoolisée se substitue au lait maternel en cas de manque. Après fermentation et distillation, on produit des alcools forts très prisés en Afrique subsaharienne comme au Cameroun.

Selon les données recueillies sur le Net, l'huile de palme représente 80 % des matières grasses végétales utilisées dans le monde, soit plus de 70 millions de tonnes par an ; pour la France, c'est 10 kg par habitant. Actuellement, cette huile est couramment employée pour la friture des aliments en Afrique, au Brésil et en Asie et rentre dans l'élaboration de plats traditionnels au Brésil, en Côte d'Ivoire, au Cameroun. On fabrique du savon de façon artisanale (kabakrou) en Côte d'Ivoire et au Ghana.

En culture industrielle, la production dure de 25 à 30 ans. Par la suite, la récolte est plus difficile à cause de la hauteur du stipe. La récolte des grappes se fait 2 fois par mois durant toute l'année et il est impératif de faire l'extraction rapidement sous peine de perte de qualité. Il existe trois types variétaux : Dura, Tenera, Pisifera. Grâce à des sélections génétiques variétales et à des croisements intraspécifiques (le plus cultivé étant Dura x Pisifera), les rendements sont de l'ordre de 6 à 7 tonnes d'huile à l'hectare, soit 22 à 25 litres d'huile pour 100 kg de fruits, mais des progrès sont prévisibles. En Amérique centrale et au Brésil, des croisements entre *E. guineensis* et *E. oleifera* (Kuntz) Cortés donnent de bons rendements. Ils sont plus résistants aux maladies cryptogamiques comme la fusariose ou la pourriture du cœur, et le pourcentage d'acides gras non saturés est plus élevé. Comparé au rendement d'une culture de soja, c'est 7 à 10 fois plus. Bien qu'une personne soit nécessaire pour cultiver 8 hectares de palmier au lieu de 200 ha pour le soja, on comprend immédiatement pourquoi la culture du palmier à huile est devenue en peu de temps la culture oléagineuse principale d'autant que la demande en matières grasses ne cesse d'augmenter. Une fois installée, elle évite l'érosion des sols. En fin de compte, la culture du soja est encore plus « dévoreuse de terre ». Ce phénomène se fait aussi au détriment des matières grasses animales (saindoux, beurre), composées d'acides gras saturés, réputées nocives (maladies cardio-vasculaires) pour la santé humaine. Cette huile évite également d'avoir recours aux matières grasses modifiées par hydrogénation, processus nécessaire à leur bonne conservation mais aussi dangereux pour la santé. Cependant lors du raffinage, elle peut contenir à très faible dose des produits dangereux. Fait remarquable, c'est la seule huile qui ne provient pas de plant génétiquement modifié (OGM). Les principaux producteurs sont la Malaisie (47 % soit 5,3 millions d'ha) et l'Indonésie (36%), puis on trouve le Nigéria, la Colombie, l'Équateur et la Thaïlande.

Quant au **caoutchouc naturel** (natural rubber, NR), il peut être obtenu à partir de la transformation du latex produit par quelques plantes de familles botaniques différentes (Euphorbiacées, Apocynacées, Moracées, Campanulacées, Astéracées, Papavéracées, Sapotacées, etc.). Ce sont près de 2500 espèces végétales qui contiennent du caoutchouc. Mis à part *Landolphia owariensis* P. Beauv. (Apocynaceae), une liane cultivée pour ses racines (caoutchouc liane) en République centrafricaine, d'un pissenlit de Russie (*Taraxacum kok-saghyz*

Rodin) et du guayule *Parthenum argentatum* A. Gray, une composée d'origine mexicaine, l'essentiel du caoutchouc NR provient de l'*Hevea brasiliensis* (Wild. ex Jussieu) Mull. Arg. (1865) car il existe d'autres hévéas tel *Hevea guianensis* Aubl. (1775). Il faut noter que des recherches (CIRAD France) pour améliorer les rendements du guayule sont en cours car c'est une plante pouvant être cultivée autour du bassin méditerranéen et qui donne un latex aux propriétés hypo-allergisantes indispensables notamment en chirurgie. Des travaux d'amélioration des rendements et des récoltes (OGM) sont également entrepris en Allemagne sur le pissenlit de Russie. En effet, ce pissenlit produit du latex qui se coagule très rapidement, ce qui présente un inconvénient pour la récolte. On a réussi à désactiver le gène de l'enzyme responsable, permettant ainsi de faciliter la récolte et de multiplier par 5 les rendements (150 à 400 kg par ha).

L'hévéa, *Hevea brasiliensis*, est un arbre pouvant atteindre 30 mètres de haut, aux feuilles trifoliées, caduques, de la famille des Euphorbiaceae originaire de l'Amazonie. Le fruit est une capsule trilobée.



Inflorescence



Fruit de l'hévéa



Forêt primaire

Le latex, qui signifie liqueur en latin, est produit par un tissu laticifère de cellules spécialisées, anastomosées (syncytium) en un réseau présent dans tout le végétal mais, pour des raisons pratiques, c'est sur le tronc que se pratique la saignée juste avant d'atteindre les tissus du liber. Ce dernier contient les vaisseaux du phloème où circule la sève élaborée (les produits de la photosynthèse). Le latex, considéré comme une excrétion intervenant dans les mécanismes de défense, est connu depuis longtemps par les Indiens qui confectionnaient avec cette gomme divers objets (balles, chaussures, toiles, torches, etc.). Lors de son expédition pour mesurer la longueur d'arc de méridien en Équateur afin de confirmer la théorie de Newton (la terre est plus aplatie aux pôles), Charles Marie de la Condamine décrit cette matière et par une déformation de Cao Tchu signifiant bois qui pleure en Quechua, il en fit caoutchouc. La composition de ce latex, le cytoplasme des cellules est très complexe : il contient de l'eau, des phospholipo-protéines, des glycoprotéines et des particules de caoutchouc de haut poids moléculaire et de formule chimique cis 1,4 poly-isoprène (25 à 45 %) du groupe des élastomères soit 90% de la matière sèche.

La récolte se fait par une saignée à 1,5 m du sol sur un tiers ou la moitié de la circonférence dès que celle-ci a atteint 50 cm à 1 mètre du sol ; cela se produit vers l'âge de 5 ans. Au bout de 6 ans, il faut reprendre la saignée sur la zone intacte. Le latex est recueilli dans une cupule en argile, des demi-noix de coco évidées ou d'autres récipients (céramique). L'opération se déroule à un rythme variant de tous les 2 jours à une fois par semaine et cela durant 25 à 30 ans. La récolte peut se faire à l'état liquide, auquel cas il faut mettre un peu d'ammoniaque pour retarder la coagulation, ou à l'état solide (récolte post-coagulum). La gomme est ensuite lavée, filtrée et on lui ajoute un acide, type acide formique, pour la coagulation. Après pressage et séchage, le produit est expédié vers les usines de transformation. Enfin, le bois est coupé pour de nouvelles plantations d'hévéa. Il servait autrefois à sécher le latex de nouvelles plantations, à la production de briques ou pour le fonctionnement des locomotives ; maintenant il est mieux valorisé et sert à la fabrication de mobilier, de parquet, de panneaux en remplacement de bois plus cher tel que le teck.

Après l'exploitation de ces arbres dans la forêt naturelle amazonienne par les Amérindiens, les séringueros (ouvriers spécialisés dans la récolte du latex) ont continué ce travail malgré les conditions climatiques difficiles, faisant la fortune de cette région. Au début du vingtième siècle, la capitale Manaus drainant une richesse considérable, on y a construit de somptueux monuments dont le célèbre théâtre Amazonas et une ligne ferroviaire.



Cependant, dès 1876, Henry Alexander Wickham réussit à exporter 70000 graines d'hévéa (dont seules 22 ont germé). Elles ont été envoyées à Kew, puis Singapour et Ceylan afin de briser la position monopolistique du Brésil. Malgré la fluctuation des cours de bourse, les plantations vont se multiplier en Asie et notamment en Indochine française. Alexandre Yersin, découvreur du bacille de la peste, fut un promoteur de cette culture, mais aussi de celle du palmier à huile et de l'arbre à quinquina, afin de répondre à la demande mondiale de plus en plus forte pour la fabrication de nombreux produits dont les pneumatiques. Des hybridations ont été réalisées avec d'autres espèces du genre Hévéa (une dizaine) telles que *H. benthamiana* et *H. guianensis*. Ainsi, les rendements ont été améliorés en sélectionnant des clones performants qui sont diffusés par greffage. Goodyear (1842) met au point la vulcanisation par apport de soufre, assurant une bonne stabilité du matériau (réticulation du polymère). Dunlop (1888) invente la chambre à air et les frères Michelin (1892) proposent le pneu démontable. Cette demande sera encore plus importante durant les deux guerres mondiales, au point que les Allemands, soumis à un blocus, développeront des procédés afin d'obtenir du caoutchouc de manière synthétique. Déjà en 1906, un brevet allemand (déposé par Fritz Hofmann) permettait de produire du caoutchouc à partir de goudron de houille. Par la suite, on fera appel à la pétrochimie.

Le caoutchouc NR est surtout utilisé pour la fabrication des pneumatiques car il est plus résistant à l'usure que

le caoutchouc synthétique. C'est en Asie, principalement en Thaïlande, Indonésie et Malaisie, que 95 % de la production mondiale de ce caoutchouc est produite, soit 10 millions de tonnes environ par an. Il y a également des cultures en Inde, en Chine du sud, au Viêt-Nam, au Cambodge, en Afrique équatoriale et en Côte d'Ivoire, au Cameroun et au Libéria où se trouve la plus grande exploitation (48000 ha) ; évidemment, on en produit également en Amazonie (Fordlandia) et récemment au Mexique (selva Lacandona). Chaque grande entreprise comme Firestone ou Michelin possède des plantations avec usine de transformation.

Heureusement, on commence à produire des élastomères (caoutchouc butyle pour les pneus) à partir d'isobutène biosourcé provenant de glucides végétaux (valorisation de sous-produits).

À première vue, **il paraît curieux d'écrire dans le même article sur le palmier à huile et l'hévéa.** Le rapprochement n'est pas fortuit. Tout d'abord, ce sont deux monocultures de zones tropicales, à caractère industriel, impulsées en grande partie par les Européens au travers de leurs colonies, puis ex-colonies, pour satisfaire leurs besoins toujours grandissants, soutenus maintenant par de nouveaux pays comme la Chine.

Pour ce faire et par souci de rentabilité, il faut de grandes surfaces que l'on va prendre sur la forêt primaire et des zones accessibles aux gros engins de défrichage, même si l'on pratique couramment le brûlis car il faut tout éliminer en récupérant les bois précieux. Il faut impérativement disposer d'une main d'œuvre recrutée localement (souvent contrainte, puisque la forêt vivrière a disparu) ou alors venue d'autres régions du pays ou de l'étranger (cas des coolies) pour assurer toutes les étapes : du déboisement à la plantation, puis de l'exploitation des plantes aux premiers conditionnements. Il en résulte un non-respect des populations qui vivent sur ces territoires. N'ayant pas de titres de propriétés, elles sont souvent chassées sans indemnisation avec des menaces plus ou moins violentes qui peuvent aller jusqu'au meurtre ; ce fut le cas en 2014 au Kalimantan (partie indonésienne de Bornéo) où les tribus furent déplacées de force. Il en est de même au Sarawak (partie Malaisienne de Bornéo) où la tribu Penan, des chasseurs-cueilleurs, est en voie d'expulsion de son territoire pour créer de nouvelles palmeraies. Dans de nombreux cas, les membres des gouvernements, les responsables politiques, les hauts fonctionnaires, la police et les militaires sont impliqués et corrompus. C'est aussi un bouleversement irréversible du milieu naturel, tant au niveau de la flore et de la faune (cas des orangs-outangs, des gibbons, etc.) que sur l'hydrographie (nappe phréatique) sans compter les pollutions de toute sorte, en particulier celles liées aux traitements phytosanitaires. Ces effets vont perdurer car les replantations successives vont épuiser les sols (fatigue des sols), entraîner souvent la formation de latérite ou l'assèchement des tourbières comme à Bornéo (incendies gigantesques non maîtrisés) et engendrer des perturbations climatiques (gaz à effets de serre, dioxyde de carbone). L'abandon des plantations laisse ensuite des zones dégradées qui ont perdu toute biodiversité.

Il existe bien d'autres cultures de ce type aux conséquences délétères : celle du coton responsable de l'assèchement de la mer d'Aral en Ouzbékistan à l'époque de l'URSS et son corollaire, l'augmentation de la salinité des sols, celle du maïs aux USA ("Les raisins de la colère" de John Steinbeck, l'assèchement du marais poitevin en France), les cultures de bananes en Amérique centrale (républiques bananières), les pâturages pour le bétail et la culture de la canne à sucre (Brésil). A l'heure actuelle, d'autres cultures très importantes ne sont pas loin du même modèle : blé, soja, canne à sucre, dès lors qu'il s'agit de monoculture à grande échelle où les pratiques agricoles ne sont pas respectueuses de l'environnement (excès d'engrais - dont les nitrates -, de produits phytosanitaires, absence d'assolement, modification du pH, destruction de la matière organique, de la flore du sol, etc.). Il en est de même en horticulture (haricots, salades etc.), en arboriculture intensive et en floriculture (roses, œillets, bulbes, etc.) et en sylviculture (eucalyptus) en Afrique, Asie et Amérique du nord et du sud.

Ces cultures font appel à quelques espèces et le nombre de variétés est restreint. Ces variétés étant de plus en plus améliorées, sophistiquées (dont des OGM) perdent en rusticité et souvent en valeur nutritive (c'est le cas de la tomate en culture hors-sol avec diminution importante de vitamines et de sels minéraux). Il en résulte une perte de biodiversité qui se retrouve dans notre alimentation et impacte donc notre santé. Ainsi, beaucoup de légumes anciens cultivés ou récoltés à l'état sauvage ont disparu, sauf dans certains pays comme l'Italie et surtout en Asie du Sud-Est.

En fait, il s'agit d'une exploitation de type minier où l'objectif est de tirer profit le plus rapidement possible de

ces cultures, sans considération pour les hommes et pour la nature. Il faut accumuler les richesses et surtout ne pas s'occuper des conséquences sur le devenir des populations et de la terre. Hélas, la situation est complexe, puisque, par exemple, il arrive que des paysans réclament la création de nouvelles palmeraies auprès des représentants de compagnies et des Etats.

Le titre de l'article journaliste, « Un goût de scandale écologique et humanitaire » au sujet du palmier à huile, résume bien la situation. Mais, et c'est là où je veux intervenir, il n'y a rien ou si peu sur le caoutchouc. Silence radio : pas un article, pas un reportage sur ce qui se passe, particulièrement en Asie comme au Cambodge, sur le désastre écologique que représente l'extension considérable de la monoculture de l'hévéa. On ne peut imaginer l'ignorance des journalistes. C'est l'amnésie totale, à croire que le sujet n'est pas assez porteur pour les médias et pourtant les problèmes sont les mêmes.

Cela étant, toutes ces matières premières sont indispensables à l'économie, surtout quand on sait qu'elles doivent remplacer progressivement celles provenant de la pétrochimie. Il s'agit de produire autrement et donc de proposer des modes de cultures, des gestions de l'environnement qui tiennent compte des populations concernées et de la nature dans son intégralité (déforestation). La tâche n'est pas facile et se heurte à de nombreux obstacles et contraintes politiques, économiques et sociales (travail mal rémunéré, voire forcé - notamment des enfants -, insalubrité des conditions de travail : enquête d'Amnesty International particulièrement en Indonésie). Pour l'huile de palme, différentes stratégies ont été et sont mises en place surtout en Malaisie et Indonésie, les plus importants producteurs, pour améliorer la situation. Dans les zones de plantations subspontanées, comme en Afrique où l'huile produite sert à la consommation familiale ou à la vente de proximité, les palmiers sont cultivés en association avec des cultures vivrières ou fruitières (cacaoyer, papayer, etc.). La biodiversité est assez bien représentée. Malgré des primes accordées pour compenser les faibles rendements et une qualité fluctuante, la culture du palmier a tendance à devenir une monoculture sans compter l'implantation adjacente de vastes surfaces exploitées par de grandes compagnies.

Afin de contrer cette tendance, on a alors proposé le modèle de mosaïques paysagères : s'inspirer du système précédent mais, dans le cas du palmier à huile, améliorer la rentabilité en l'associant à des cultures diverses (cultures intercalaires) comme celles du manioc, de l'igname, de la canne à sucre, du bananier et en respectant des parcelles de forêt primaire. Ce modèle a été optimisé grâce à une meilleure gestion, un contrôle renforcé visant, en particulier, à protéger des zones sensibles (cours d'eau, sommet de colline, couloir de migration des animaux sauvages) et une réutilisation des terres dégradées. Une étape supplémentaire consiste à augmenter les rendements par l'introduction de matériel végétal sélectionné (plus résistant aux maladies), par l'utilisation raisonnée des engrais, par l'emploi de compost riche en matières organiques provenant des déchets de récolte et du lagunage des déchets d'usine. Enfin, des procédés de méthanisation permettent de réduire l'apport d'énergie exogène.

Par la suite, le concept d'huile de palme durable a été introduit par le biais d'une certification CSPO (Certified Sustainable Palm Oil). Cette initiative internationale et privée, basée sur le volontariat, rassemble des acteurs de cette filière soit des producteurs, des transformateurs, des banques, des ONG environnementalistes et des ONG sociales. D'autres groupes de travail existent parmi lesquels des instituts scientifiques qui font des études multidirectionnelles visant à recueillir des données et proposer de nouveaux modèles notamment sur la certification durable. Différents schémas (quatre) sont proposés aux transformateurs pour acquérir de l'huile certifiée mais avec des imperfections notables. La critique la plus sévère réside dans l'absence d'implication des gouvernements car, en définitive, ce sont eux qui feront respecter et appliquer les règlements grâce aux lois votées assorties des sanctions afférentes. Malgré ces imperfections, le concept de certification avec les éléments de charte qui s'y attachent avance et fait réagir les industriels pour améliorer leur image de marque les amenant à collaborer avec des organismes de recherche et des ONG.

En définitive, il faudra retenir impérativement à l'avenir : 1) une amélioration des conditions culturales (plants sélectionnés, fertilisation raisonnée, etc.), 2) une conservation du domaine forestier et donc de la biodiversité, 3) l'application des critères de certification, 4) l'intégration des petits producteurs (coopératives, contrats équitables, formation, fournitures de plants et matériels performants, 5) le respect et la protection des acteurs locaux (communautés, autochtones) par une large information sur leurs droits avec mise en place d'un cadastre,

délivrance de titre de propriétés, aide à l'acquisition de terres et de matériels (microcrédit). Des normes internationales de type ISO existent tant pour le contrôle-qualité (9000), le respect de l'environnement (14000) que la protection sociale (26000).

Tous les acteurs sont unanimes pour dire que le développement de la culture du palmier à huile engendre un fort développement économique et une réduction importante de la pauvreté rurale, encore faut-il que sa gestion dans son ensemble soit bien faite. Toutefois, il reste la question épineuse de la survie des grands mammifères, menacés par la disparition progressive de leur habitat sauvage naturel et le braconnage...

En ce qui concerne le caoutchouc, la culture de l'hévéa est le plus souvent sous le contrôle direct ou indirect de grandes compagnies. Les petits producteurs que l'on rencontre en Inde par exemple sont de toute façon tributaires des grandes firmes, les seules capables de transformer le latex dans de grandes usines. Malheureusement, le caoutchouc ne présente pas le même intérêt car ce n'est pas un produit alimentaire donc sans impact direct sur la santé. Il ne suscite guère l'ardeur des journalistes et des défenseurs de la nature alors que cette culture présente les mêmes caractéristiques que celles du palmier à huile. Le problème est donc de trouver des arguments et des cibles appropriés - les firmes de pneumatiques, les conducteurs de voitures et de camions par exemple - afin de les sensibiliser par des campagnes médiatiques intenses et agressives. Il s'agit, au même titre que pour l'huile de palme, d'obtenir une certification garantissant que ces produits proviennent bien d'une exploitation soucieuse de l'environnement (déforestation) et que le respect des producteurs salariés ou sous contrat et des autochtones soit effectif.

Loïc CARDIN

PS : Dès 2018-2019, la France exclut l'éligibilité des carburants à base d'huile de palme. Un règlement européen contre la déforestation et la dégradation des sols pour les terres déboisées après 2020 est publié au J. O de l'Union Européenne le 9 juin 2023. Cela concerne le café, le cacao, le caoutchouc, l'huile de palme, le soja, le bœuf et le bois et certains de leurs dérivés (cuir, charbon de bois, papier imprimé). Devant entrer en vigueur le 30 décembre 2024, il est reporté d'un an sous la pression de pays producteurs ou de l'UE (USA, Brésil, Allemagne, etc.). Si la prise de conscience est actée, on voit bien l'influence de puissants pays pour freiner l'application et la rendre quasi inefficace.

Paradoxe : les pays de l'Europe détruisent chaque année de bonnes terres cultivables et des parcelles de forêts pour une urbanisation non maîtrisée, faute de plan directeur. Il en est de même lors de la construction de routes, d'autoroutes et d'autres aménagements (parc photovoltaïque) sans compter le bétonnage et la stérilisation des sols par l'asphalte, qui contribuent à l'augmentation de la température.

NB : Il est à noter que certains latex sont toxiques (irritation des muqueuses), voire mortels (*E. damarana* L.C. Leach en Namibie). Certaines euphorbes (*E. tirucalli*, *E. lathyris*) peuvent donner des biocarburants et d'autres espèces du caoutchouc.

Il ne faut pas confondre le latex de l'hévéa de celui produit par la Gutta-Percha (*Palaquium gutta* de la famille des Sapotacées). Ce sont tous les deux un polymère d'isoprène mais le caoutchouc est un polymère de type cis alors que celui de la gutta-percha est de type trans. Néanmoins, ce dernier est utilisé dans l'industrie (excellent isolant, adhésifs, chirurgie, balle de golf).

## Références

- Différents articles sur le Net
- *Une histoire des plantes coloniales*, Serge Volper, Quae, 2011.
- *La palme de la controverse*, Alain Rival et Patrice Levang, Quae, 2013.
- *Les Végétaux, un nouveau pétrole ?* Jean-François Morot-Gaudry, Quae, 2016.
- Photos prises au Cambodge, Vietnam pour le caoutchouc
- Photos prises au Costa-Rica, Madagascar, Mexique pour l'huile de palme

## Sortie des cactophiles, Haut de Cagnes

Une météo de légende, le cadre d'un village médiéval intelligemment conservé, et un 'verdissement' soigné ont contribué à offrir un instructif et divertissant dimanche matin d'hiver (01/12/2024) au groupe des 'cactophiles'. N'essayez pas de trouver la "Place des Succulentes" sur l'application « maps » ; ce bel endroit existe bien en réalité dans le monde 'matériel', et fort bien celé, il devient une agréable surprise lorsqu'on le découvre ! À l'abri des hordes de touristes et autres croisiéristes, le Haut-de-Cagnes n'a rien à envier à Saint-Paul-de-Vence ou à Èze Village : les rues y sont restées calmes, et notamment garnies de succulentes qui, en toutes saisons, lui procurent une verdure originale et attrayante, économe en arrosage qui plus est. Cet état de fait est d'ailleurs fort intéressant car, à l'opposé du village d'Èze, les succulentes, particulièrement les cactées – il est vrai qu'il y en a peu à Cagnes - ne sont pas « enfermées dans un parc à l'entrée payante » mais exposées par des particuliers, et il en va de même pour les ouvertures panoramiques sur l'extérieur, mer et montagne.

Trêve de polémiques, revenons à ce qui constitue le sujet de cette sortie : notre attrait pour les végétaux, particulièrement les xérophytes dont l'intérêt va devenir de plus en plus important au regard du réchauffement de notre planète, notamment en raison de leur relative sobriété en eau.

Nous avons choisi comme squelette du circuit celui proposé par l'office du tourisme pour les 'curiosités' artistiques et architecturales, et nous y avons greffé notre intérêt pour les succulentes. Certes, si les espèces sont nombreuses, trois ou quatre genres dominant en quantité (Crassula, Euphorbes, Yucca, Aeonium, Opuntia, etc.) avec une répartition bien équilibrée ; quant aux espèces aux effectifs plus réduits - quelques beaux cactus -, elles ne manquent pas de nous surprendre, surtout par la manière dont elles ont été mises en valeur, mais aussi par leur vigueur ou leur niveau de croissance, qui ne sont sûrement pas le seul fait du hasard.,

Nous avons beaucoup échangé pendant notre tour de village, toutes les observations ne peuvent être ici consignées. Voici toutefois quelques notes et quelques noms d'espèces.

N° 2 du parcours Place Grimaldi	Ficoïde à feuille glaciale	Il existe quatre dénominations pour ce végétal !!! 1) <i>Mesembrythemum cordifolia</i> 2) <i>Aptenia cordifolia</i> (L.f.) Schwantes, 1928 3) <i>Litocarpus cordifolius</i> (L.f.) L. Bolus, 1926 4) <i>Tetracoilanthus cordifolius</i> (L.f.) Rappa & Camarrone, 1954
	Euphorbe. Un beau spécimen derrière les barreaux d'une fenêtre	<i>Euphorbia canariensis</i> <i>Euphorbia eritrea</i>
	Crassula	<i>Crassula ovata</i> <i>Crassula tetragona</i>
	Autres succulentes	
N°3 du parcours	Euphorbes, Aeonium, Yucca	
N°4 du parcours	Un beau Mûrier platane mâle, au centre d'une placette carrée	<i>Morus plataniifolia</i> (kagayamae ?)
	Un Selenicereus retombant, avant la rue Pontis Long	<i>Selenicereus grandiflorus</i>
N°5 du parcours, du côté de la 'Goulette' (maison XIVème siècle)	Plusieurs Epiphyllum	<i>Epiphyllum oxypetalum</i>
	Opuntia, beau spécimen au tronc lignifié	<i>Opuntia indica</i>
Ailleurs...	Griffes de sorcières	<i>Carpobrotus edulis</i>
	Séneçon	<i>Senecio</i>
Place des succulentes	Russelia	<i>Russelia equisetiformis</i>
	Bulbine	<i>Bulbine frutescens</i>
	Agave filifera	<i>Agave filifera</i>
	Coussin de belle-mère	<i>Echinocactus grusonii</i>
	Et bien d'autres !	

L'office du tourisme de Cagnes-sur-Mer a déjà organisé une exposition photographique sur les végétaux du Haut-de-Cagnes et les arbres remarquables de la commune. Nous allons travailler à ce que cette exposition soit présentée à nouveau, au palais de l'Agriculture cette fois-ci, tout en connaissant les difficultés que l'opération peut réserver !



Philippe UZIEL  
Photos Jean Pierre CAGNA

Retrouver [le plan du parcours ici](#).

## Visite du Palais par les nouveaux Niçois

À l'initiative de la Métropole Nice Côte d'Azur, chaperonnés par Elisabeth BOUCHERAT et Marie-Claire LELLOUCHE, deux groupes de 20 nouveaux Niçois ont suivi une visite guidée du palais de l'Agriculture par Benoit NULLANS, Jane MAGNALDO, Bernard PRATVIEL et Christian VANHULLE. S'en est suivi une présentation de nos activités, le mercredi 5 mars de 14 à 15h et de 15 à 16h. Tout le monde est reparti ravi de cette visite.

Christian VANHULLE



## Une journée végétale à Vintimille

C'est comme dans la première scène des "Plaideurs" de Jean Racine : "Ma foi, sur l'avenir, bien fou qui se fie-ra." (Acte 1 scène 1) !

La planification nous réserve si souvent ses surprises. Ainsi, le 30 janvier dernier, la sortie organisée des cactophiles, prévue de longue date, fut malheureusement aussi celle d'un enterrement et d'une journée aux précipitations abondantes qui rendirent l'autoroute dangereuse à l'aller et au retour. Précipitations qui contribuèrent aussi à rafraîchir la température.

Heureusement, cela ne découragea pas les participants qui firent contre mauvaise fortune bon cœur et transformèrent cette journée en un succès malgré des visites principalement réduites aux lieux couverts lorsque la pluie se manifestait.

Avant de rentrer dans le 'déroulé' de la sortie, je tiens à signaler aux visiteurs chez Noaro que le vieux village de Camporosso héberge un café très sympathique où il n'est pas interdit de se rendre si l'on est en avance, si on le souhaite ou si le besoin s'en fait sentir !

Il est apparu chez Noaro que le 'rayon' des succulentes était bien fourni, notamment avec des *Lewisia* en fleur, rapidement adopté par les visiteurs. Comme toujours chez ce pépiniériste généraliste aux produits attrayants, la variété et la singularité des végétaux présentés a conquis le groupe. Le groupe tiens ! Faut-il compter au nombre des participants Markus, l'adorable shih tzu, truffe à l'air sous ses long poils réunis par des nœuds roses, appréciant bien la promenade malgré son grand âge ?

Vint l'heure de la pasta près de la marina de Vintimille, où le décor extérieur au restaurant ainsi qu'à l'immeuble attenant, est remarquablement composé de succulentes, espèces et spécimens choisis et arrangés avec grand soin. Quelle belle illustration de l'utilisation de xérophytes en aménagement extérieur.

Le "clou" (c'est piquant, un clou) de la journée fut évidemment la visite chez Cactusmania, que certain-e-s découvraient ce jeudi-là. Que rajouter à ce sujet ? Il s'agit bien d'une entreprise unique, probablement unique en Europe, même si d'autres unités de production existent, de taille plus que respectable, particulièrement dans le sud de la France, et elle est implantée si près de chez nous !

Inutile de dire que, là aussi, les emplettes furent nombreuses !

Une journée réussie donc !

Philippe UZIEL

Photos Jean-Pierre CAGNA





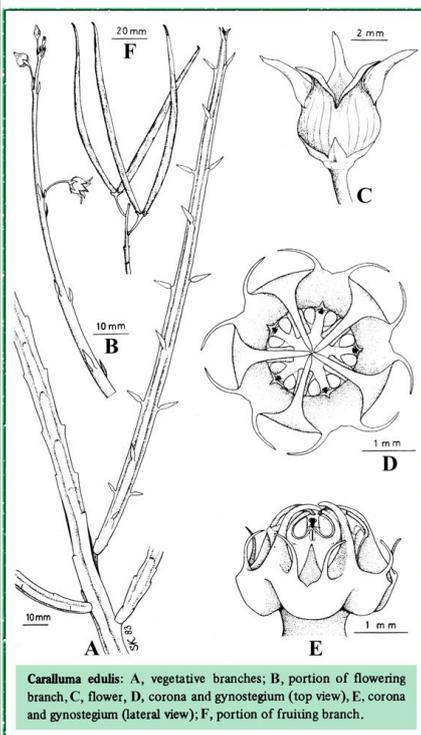
## Caralluma edulis

Quelle surprise de voir sur un marché birman cette plante grasse en vente ! À première vue, on pense à un stapelia. Grâce à Philippe Richaud, professionnel et expert des cactées et succulentes basé au Cannet-Rocheville (06), nous avons pu l'identifier : il s'agit d'un *Caralluma*, plus précisément *C. edulis* (Edgw.) Benth. ex Hook. f.

Le genre *Caralluma* R. Br, qui comporte 80 espèces sans oublier des hybrides (avec *Bourceriosa frerii* G.D Rowley par exemple), fait partie de la famille des Apocynaceae, sous-famille des Asclepiadoideae, de la tribu des Ceropogieae et sous-tribu des Stapelinae comprenant, entre autres,



les *Stapelia* et les *Huernia*. Le mot « caralluma » vient de l'arabe « qahr al luhum » qui signifie plaie charnelle, abcès, à cause de l'odeur putride dégagée par la fleur. Ce sont des plantes succulentes que l'on trouve dans les



zones arides plus ou moins désertiques de la Birmanie, de l'Inde jusqu'au Maroc en passant par l'Éthiopie avec un seul représentant en Europe (*C. europaea* (Guss.) N. E. Br.). Rampante ou élevée, la tige quadrangulaire avec des prolongements plus ou moins prononcés, en forme de pseudo épine aux quatre angles avec parfois des ébauches de feuilles, ne dépasse guère 40 à 60 cm. La fleur généralement en étoile, de couleur noire, pourpre, chocolat, jaune, verdâtre, rouge apparaît au sommet ou latéralement sur la tige, soit en solitaire, soit groupée en boule.

Certaines sont comestibles comme *C. edulis*, *C. fimbriata* Wall., soit crues, soit cuites ou en conserve. Plusieurs espèces sont utilisées en médecine traditionnelle dans de nombreux pays pour lutter contre diverses affections et font l'objet de recherches (thèses). En Europe, la principale indication concerne l'obésité en tant que coupe-faim.

La composition chimique de *Caralluma adscendens* (Roxb.) R. Br. alias *C. fimbriata* Wall. ou *C. attenuata* Wright, l'espèce type du genre, révèle la présence de glycoside de prégnane (caratubérisides A et B, bourcérosides), de glycoside de flavone, de mégastignane, lutéoline, lupéol, b sistérol, de saponosides. Les propriétés médicinales sont : modératrices de l'appétit, hépato-protecteur, antidiabétique et lipolytique (l'obésité), l'athérosclérose.

Dans cette perspective thérapeutique, d'autres espèces de ce genre comme *C. edulis*, *C. fimbriata*, *C. tuberculata* N. E. Br, *C. europea* N. E. Br, etc, sont

préconisées selon les régions et les pays concernés avec, à chaque fois, d'autres applications. La posologie est sous forme de jus frais (amer), de jus stabilisé ou de gélule d'extrait sec (pharmacopée occidentale).

L'espèce *C. edulis* (1883), synonyme *Boucerosia stocksiana* Boiss. a pour basionyme *Boucerosia edulis* Edgw.. Elle est originaire de l'Inde et du Pakistan, mais on l'observe aussi au Yémen, en Somalie et jusqu'en Afrique du nord. On trouve parfois pour cette espèce *Caudanthera edulis* (Edgw.) Meve & Liede (2002). Contrairement à la plupart des caralluma aux fleurs quasi acaules, cette espèce produit une inflorescence portant plusieurs fleurs en forme de clochette, au bord effilé divisé en cinq. Son nom populaire est chungu, pippa, pippu. Le jus frais est rafraichissant. Les propriétés médicinales sont nombreuses : diabète de type 2 (aussi au Sri Lanka), problèmes gastriques, hypertension, rhumatisme, athérosclérose, lèpre. Son action est anti-inflammatoire, antioxydante, analgésique et impacte la lipogenèse.

De nombreux travaux - les plus récents datent de 2024 - montrent un grand intérêt thérapeutique pour cette espèce. Il en est de même pour *C. adscendens* (voir la médecine ayurvédique) avec un usage vétérinaire. C'est

aussi le cas de *C. tuberculata* N. E Br., présente du Pakistan jusqu'en Espagne. Quant à *C. europaea*, qui pousse en Espagne, en Italie, au Maroc et jusqu'en Jordanie, on l'utilise, au Maroc, pour éliminer les kystes de l'appareil génital.

Cette présentation ne doit pas occulter le caractère décoratif et ornemental des caralluma dont la plupart produisent de spectaculaires et très belles fleurs. Une belle opportunité pour des amateurs : en effet, ce sont de petites plantes occupant peu de place et dont la culture est assez facile. De petit gabarit, formant de belles touffes, elles font merveille par leur aspect et leur floraison dans une rocaille, dans une fissure de pierre. Le substrat doit être drainant. Un mélange sain de pouzzolane, de gravier, de sable, de terre et un peu d'humus (bannir la tourbe) est recommandé, additionné d'un peu de chabazite, minéral capable d'emmagasiner et de restituer de l'eau et des engrais. L'arrosage (eau de pluie de préférence) doit être parcimonieux en hiver et plus généreux au printemps et en été. Mais il faut toujours vérifier que la terre soit sèche avant d'intervenir afin d'éviter la pourriture des racines. L'emploi d'engrais doit être adapté aux succulentes (peu d'azote, du phosphore et de la potasse) et doit se faire soit avec l'arrosage (engrais liquide additionné de séquestrène pour éviter la chlorose) ou en incorporant au sol des granulés à libération lente. Cela est à pratiquer en période de végétation, essentiellement au printemps. L'exposition au soleil est essentielle mais en évitant qu'elle soit directe. Certaines variétés ne supportent pas le froid (6 à 8 °C). La multiplication se fait le plus souvent par bouturage sans problème ; la germination des graines est assez capricieuse. On a même expérimenté, pour une production importante, la culture en hydroponie, c'est-à-dire hors sol, les racines baignant dans l'eau avec fertilisation.



Certains pépiniéristes proposent quelques espèces (plants ou graines): *C. acutangula*, très nombreuses fleurs groupées en position terminale, fleurs pourpres foncées presque noires, *C. burchardii*, fleurs en étoile groupées terminales, fleurs velues violet clair à centre jaune, *C. europaea*, nombreuses fleurs groupées, fleurs en étoile à 5 pointes de couleur rouge vineux striées de blanc, *C. flava*, nombreuses fleurs en boule terminale de couleur jaune citron à jaune d'or, *C. hesperidum*, fleur solitaire couleur chocolat uniforme (Maroc), *C. joanis*, fleurs groupées en position latérale de couleur jaune beige striées de bordeaux (Maroc), *C. russeliana*, très petites fleurs en boule couleur violet foncé, *C. socotrana*, assurément une des plus spectaculaires avec des fleurs en étoile d'un rouge écarlate uniforme (Somalie, Ethiopie, Kenya), *C. speciosa*, nombreuses grandes fleurs groupées terminales de couleur violet à cœur jaune (Afrique de l'Est), etc.

Loïc CARDIN

PS : attention, il existe une espèce *C. venenosa* Maire, très dangereuse et mortelle. Elle pousse en milieu désertique dans la région de l'Ahaggar (massif du Hoggar) près de Tamanrasset. Le suc pouvant tuer un humain, elle était utilisée pour éliminer un ennemi ou pour empoisonner les chacals et les chiens.

NB : des préparations de jus frais stabilisé de caralluma, pur ou additionné d'extraits de plantes médicinales sont vendues dans le commerce

Références : Au Cactus Francophone. Nombreuses thèses et articles scientifiques.

Crédit photo : pour *Caralluma socotrana*, NIRANAS.

## L'olivier en fête au palais de l'Agriculture

Les giboulées, annoncées nombreuses en ce samedi 22 mars 2025, n'ont finalement pas gâché la fête que la Société d'Horticulture avait préparée en l'honneur de l'olivier, fruitier si familier et emblématique de nos paysages méditerranéens. Le programme, concocté par Laurence Cressi, Nathalie Caron et toute leur équipe\* était copieux et a intéressé un public éclectique et international : touristes de passage, nouveaux résidents du quartier ou Niçois de longue date, plus de 600 visiteurs ont en effet franchi les portes du palais de l'Agriculture, visité les stands et découvert notre association, laquelle a ainsi eu le plaisir de recueillir 12 nouvelles adhésions.



En ce matin de printemps, il suffisait de poser le regard sur les abords du palais pour remarquer l'effervescence des lieux : devant les grilles du jardin, la variété des plants proposés à la vente par les pépiniéristes a inmanquablement attiré les passants, les incitant à s'informer, puis à pénétrer à l'intérieur où les attendaient dégustation de produits à base d'olives – huiles issues de petits producteurs, tapenades aux saveurs inédites –, artisanat local et traditionnel – objets en bois réalisés en direct sur un tour manuel et céramiques à la corde entre autres – restauration rapide et exposition d'outillage et d'équipement nécessaires à l'oléiculture. De quoi glaner d'utiles renseignements et repartir avec de bons produits.



Parmi les activités organisées cette année, on notera l'originalité d'un atelier d'écriture autour de l'olivier animé par Monique Brault\*\*, un atelier du goût et plusieurs mini conférences d'intérêt technique ou historique : présentation d'Edo Malloggi sur l'usage de l'argile blanche dans la lutte biologique contre la mouche, intervention d'Olivier Baudoin sur la réhabilitation, à Villars-sur-Var, d'un moulin traditionnel équipé de meules en pierre actionnées par énergie hydraulique, présentation du projet de sauvegarde de l'olive pugétoise ou bien encore exposé d'Alex Benvenuto sur les destins méconnus de plusieurs femmes remarquables qui, à l'ombre des oliviers de propriétés niçoises, ont influencé l'œuvre et les carrières d'hommes devenus célèbres, ainsi Consuelo, épouse de Saint-Exupéry et inspiratrice de la rose du Petit Prince ou Monique Bourgeois, infirmière de Matisse devenue religieuse, à qui l'on doit l'implication du peintre dans la réalisation de la chapelle du Rosaire à Vence.



Enfin, pas de fête de l'olivier sans quelques conseils d'experts de visu : Robert Zorian et Arnaud Martin, sécateurs en main, ont procédé à 4 démonstrations de taille sur de jeunes sujets en pot et répondu aux questions de l'assistance.

Grâce à la mobilisation d'une cinquantaine de bénévoles venus prêter main forte en amont et le jour J afin d'assurer le bon déroulement, cette manifestation a connu un franc succès. Que tous en soient ici chaleureusement remerciés.

Mireille BOURRAIN

\*L'équipe organisatrice était composée de Joël Besnard, Natalie Caron, Laurence Cressi, Josiane Durand, Arnaud Martin, Pierre Vasseur, John Veneau, Robert Zorian

\*\*Monique Brault est l'auteure de *Dialogue avec mon olivier*, L'Harmattan, 2024.

## Bourse aux Plantes au Palais, samedi 26 avril

Comme tous les ans, elle arrive en avril, le 26 de 14 h à 17 h. C'est **votre** bourse aux plantes, faite par vous, pour les adhérents de la SCAH et leurs amis accompagnés.

Ce qui peut être échangé : graines, plants, boutures, éclats de touffes, bulbes.

Tous les conseils pour préparer cette journée sont sur le [site de la SCAH](#).

Si vous n'avez rien à échanger, venez quand même, cela vous donnera des idées.

Pour le jour de la bourse :

- Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des **produits de qualité**.
- Les organisateurs se chargent de faire le tri et de classer les plantes par catégories pour faciliter les échanges de l'après-midi .
- Le parking à la SCAH n'étant pas toujours facile, les plantes seront réceptionnées dès 10h le matin devant les grilles du Palais s'il fait beau, ou à l'entrée du garage (rue Isadora Duncan-à droite face au bâtiment) si le temps est menaçant. Si le temps le permet, les plantes seront exposées dehors dans la cour du Palais. En cas d'intempérie, elles seront dans le garage.

Joël BESNARD

## Art des bouquets



Certaines de nos adhérentes ont participé au 8<sup>ème</sup> concours international « Art des bouquets » de Colomars qui s'est tenu les 15 et 16 mars derniers au Fort Casal.

Bien en a pris de concourir à Micheline IGOULEN FILLONEAU, élève de Michèle BERNADAC, puisqu'elle a reçu le premier prix dans la catégorie Carnaval et aussi le prix de l'harmonie des couleurs que Michèle GARNIER a pris plaisir à lui remettre (photos ci-contre).



Par ailleurs, Isabelle WAGON, élève de Emi YOSHIMURA a fait une démonstration d'IKEBANA qui a impressionné le public (photo de gauche).

Quant à Michèle BERNADAC, elle s'est exprimée, floralement parlant, avec beaucoup d'originalité (photo de droite).

Michèle GARNIER, Pierre VASSEUR

## Ikebana

Art Floral Ikebana, séance du 23 février 2025 au Palais. Apprendre la composition avec des branches : style Moribana ou Nageire. Utilisation de branches de saules à chatons, de fleurs d'alströmères (lys des Incas) et de ruscus (petit houx).



## Biennale 2026 de nos artistes

Le sujet de vos œuvres sera :

**"Les animaux de nos jardins".**

Il y a trois catégories :

- Peinture
- Sculpture
- Photographie

Chaque artiste peut déposer 3 œuvres dans chaque catégorie.

Les inscriptions se feront du 22 octobre 2025 au 19 novembre 2025.

Le dépôt des œuvres se fera les 10 et 11 décembre.

Il faut, bien sûr, être membre de la SCAH pour participer à la Biennale.

Remise des prix en février 2026

En espérant que le sujet choisi vous inspirera.

Marie José VANHULLE

## Bouquets

Lorsque l'on se déplace en voyage, dans un hôtel, en visite d'un musée, d'un château, d'une église, au restaurant, sur des marchés, chez des amis, il n'est pas rare de remarquer un bouquet de fleurs. Cet arrangement floral, signe d'élégance, d'harmonie apporte une présence lumineuse. Il est souvent le reflet de la personnalité de la personne qui l'a composé. Ces fleurs, ces matériaux divers, disposés de manière artistique, procurent un sentiment de beauté, de sérénité.

Aussi, je propose de commencer une série de quelques photographies de compositions florales simples ou plus élaborées, glanées au cours de mes déplacements à travers le monde en espérant un plaisir partagé.



Loïc CARDIN

*De gauche à droite,*

*Chine*

*Chine*

*Guatemala*



*Inde*

*Thaïlande*

*Vietnam*

## Réserve des Monts d'Azur à Andon : quelle déception !

Une visite de la réserve biologique des Monts d'Azur était prévue le vendredi 18 octobre dernier pour un groupe de 25 de nos sociétaires. Las, des conditions météorologiques dangereuses – épisode méditerranéen, chaussées inondées et risques d'éboulement –, entraînant la mise en place par le Préfet des A-M d'une alerte rouge dès la veille, jeudi 17 octobre, assortie d'une exhortation à éviter tout déplacement inutile, nous ont obligés à annuler, certes à la dernière minute mais dans le souci bien compréhensible d'assurer votre sécurité, cette sortie dans l'arrière-pays.

Or, en dépit de nos demandes répétées, la Réserve des Monts d'Azur refuse de reconnaître cette annulation comme étant motivée par des raisons de force majeure et donc de rembourser l'acompte versé (290 €) ou, à défaut, de permettre un report à une autre date. Voilà une attitude bien regrettable qui doit inciter les clients potentiels à la plus grande circonspection. Il est à souhaiter que les animaux de la réserve bénéficient d'une meilleure considération que les visiteurs dont la contribution est pourtant essentielle à leur subsistance.

Mireille BOURRAIN

## Visites et Voyage (comptes-rendus)

### Le Royal Westminster et la salle des mariages à Menton

16/01/2025



[Lire sur le site l'article](#)  
d'Annie MILLER

### Musée Escoffier à Villeneuve-Loubet et déjeuner au lycée hôtelier Augier

29/01/2025



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

### « Sur les pas des Artistes » à Saint Paul de Vence

06/02/2025



[Lire sur le site l'article](#)  
d'Annie MILLER

### Musée archéologique de Cimiez et site de Cemelenum

05/03/2025



[Lire sur le site l'article](#)  
de Christian VAN-HULLE

### Saint-Jacques-de-Compostelle et la route des Camélias

13 au 17/03/2025, par Danielle HOUZÉ



## Prochains Voyages (complets)

### Naples et sa région, 16 - 22 mai 2025

Naples, Pompéi, Herculaneum, la demeure royale de Reggia di Portici, le Palais Royal de Caserte « le Versailles italien », la côte amalfitaine, les îles d'Ischia et Procida et surtout 5 magnifiques jardins (la Mortella et Ravino sur l'île d'Ischia, Rufolo à Ravello, jardins botaniques de Naples et de Reggia di Portici).

### Les Jardins d'Occitanie, 25 - 29 septembre 2025

Château de Pennautier près de Carcassonne construit en 1620 - Le Versailles d'Occitanie, Parc dessiné par Le Nôtre - classé jardin remarquable. Musée du Pastel à Toulouse et visite de la « ville rose » sur le thème des jardins. Jardins de Coursiana à La Romieu - Visite privée. Palmeraie de Sarthou à Betoun. Jardins des Paradis à Cordes-sur-Ciel et visite du village médiéval de Cordes-sur-Ciel. Jardins de Martel à Giroussens. Musée du site de la Villa gallo-romaine à Loupian dans l'Hérault.

Danielle HOUZÉ

## Hommages de la SCAH, présentés par Dominique VINOT lors de notre AG

### Hommage à Jacques MUNOS



C'est avec une grande tristesse que nous rendons hommage à Jacques, ancien sociétaire de la SCAH, un homme dont le souvenir restera à jamais gravé dans nos cœurs.

Jacques, c'était avant tout un bâtisseur et un rassembleur.

Organisateur infatigable des Biennales, il a su transformer ces rendez-vous en moments d'exception, mêlant tradition, innovation et partage.

Sous sa direction, ces événements étaient bien plus que des manifestations : ils devenaient des instants de communion, où chacun trouvait sa place.

Mais Jacques, c'était aussi l'incarnation de la convivialité et de la joie de vivre.

Bon vivant dans l'âme, il savait créer des liens et rassembler autour de la bonne humeur.

Qui pourrait oublier les repas de fin d'année où il n'hésitait pas à prendre le tablier pour s'affairer autour du barbecue ?

Ces moments gourmands étaient le reflet de son grand cœur : simples, chaleureux et généreux, à son image.

Son rire, son enthousiasme et sa présence bienveillante illuminaient chacune de nos rencontres.

Jacques n'était pas seulement un membre actif de notre société, il en était une âme essentielle, un ami, un mentor, et parfois même un frère pour beaucoup d'entre nous.

Nous adressons nos pensées émues à sa famille et à ses proches, qu'il aimait profondément et dont il parlait toujours avec tendresse.

Jacques, tu nous as quittés, mais ton héritage de passion, de bonne humeur et de générosité continuera à inspirer chacun d'entre nous.

Merci pour tout ce que tu as apporté à la SCAH.

Nous ne t'oublierons jamais.

Avec toute notre gratitude et notre affection.

### Hommage à Aude DE CHIVRÉ



Chère Aude,

C'est avec une immense tristesse que nous te disons aujourd'hui adieu. Ton départ soudain laisse un vide profond dans nos cœurs et dans l'association, mais ton souvenir restera gravé en chacun de nous.

Tu as su, avec tant de générosité et de passion, offrir des instants de partage et d'émerveillement à travers les visites que tu organisais. Grâce à tes connaissances précieuses et à ton talent pour tisser des liens, tu ouvrais des portes et des jardins souvent inaccessibles, offrant à tous des moments rares et inoubliables.

Ton enthousiasme était contagieux, ta bienveillance sincère, et ta capacité à rassembler les gens autour de la beauté et de la découverte était un véritable don. À chaque lieu que tu nous faisais découvrir, il y avait une part de toi : ton amour pour le patrimoine, la nature et les rencontres.

Aujourd'hui, nous perdons une amie, une passionnée, et une âme précieuse pour notre association. Mais nous choisissons aussi de célébrer tout ce que tu nous as donné, tout ce que tu as construit, et tout ce que tu nous as appris.

Tu seras toujours dans nos pensées à chaque nouvelle aventure, chaque jardin que nous visiterons, et chaque lieu qui rappellera ta lumière et ton sourire.

Merci pour tout, Aude. Repose en paix, chère amie.

Avec toute notre affection et notre gratitude.

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 41 10 63**  
**Courriel : 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

## Un choc, un vide

Rires faciles, propos alertes, esprit enjoué, dynamisme, Aude nous a quittés brutalement, nous laissant désorientés. Grâce à elle, nous avons pu visiter des propriétés d'exception et entendre des conférenciers rares. Membre très actif quant à l'organisation du salon "Livres aux Jardins", pour honorer sa mémoire, nous devons tout faire pour continuer à l'organiser. Membre du Conseil d'Administration de la SCAH depuis plus de trente ans, elle aimait beaucoup les animaux et était une grande marcheuse. Aude de CHIVRÉ, épouse TORRÈS, repose au cimetière de Colomars. Nos condoléances attristées à François et à sa famille.

Michèle GARNIER

## 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.

## Assemblée Générale Conseil d'Administration

Notre assemblée générale annuelle s'est tenue le samedi 15 février 2025. Elle a réuni 104 adhérents présents et a recueilli 58 procurations, ce qui a permis que le quorum soit largement atteint. Le rapport moral du président, le rapport d'activités du secrétaire général et les comptes ont été présentés à l'assemblée et ont été adoptés à l'unanimité.

Quatre administrateurs ont été élus : Nathalie CARON, en renouvellement de mandat, et trois nouveaux : Jane MAGNALDO, Benoit NULLANS et Bernard PRATVIEL. La réunion s'est achevée par une tombola surprise (gratuite) qui a vu l'attribution de 24 lots aux participants tirés au sort.

Le CA du 6 mars a élu le nouveau bureau :

**Président** : Pierre VASSEUR

**Vice-Présidents** : Jean CONDÉ, Michèle GARNIER

**Secrétaire Général** : Christian VANHULLE

**Secrétaires Générales Adjointes** :

Laurence CRESSI-BERGERET, Josiane DURAND

**Trésorière** : Annie MILLER

**Autres Administrateurs** : Jean-Marc ASSAEL, Joël BESNARD, Mireille BOURRAIN, Nathalie CARON, Claude GIAUFFRET, Michel GUILLOT, Robert IDIER, Jane MAGNALDO, Edo MALLOGGI, Alain NAJEM, Benoît NULLANS, Nathalie ORVOEN, Bernard PRATVIEL, John VENEAU, Robert ZORIAN.



Pour le  
bureau,  
Christian  
VANHULLE