

AUTOMNE 2016

SCAH NICE - Bulletin N°54



Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les lilacées	P 2 à 6
Hémérocalle	P 7
Acarien sur fuchsia	P 8, 9
Règlement du concours / expo	P 9
Plantes du jardin du Palais	P 10
La SCAH il y a 83 ans	P 11
Bibliothèque, à lire	P 12
Arrière saison	P 12

Chères et chers sociétaires,

Comme chaque année, c'est la reprise de toutes nos activités traditionnelles. Un été particulièrement brûlant a mis en péril nos plantations et les forêts ; le manque de pluie en est la cause. Ce phénomène a été commenté à plusieurs reprises par les médias : si cela devait se renouveler aux mêmes périodes, il nous faudra naturellement nous adapter à cette situation ; cela pourra nous amener à orienter le choix des végétaux à installer dans nos jardins ou sur nos terrasses et balcons vers des plantes mieux adaptées à la chaleur et à la sécheresse.

Vos professeurs et animateurs répondront à vos interrogations, notamment dans le domaine des légumes du potager, du verger, de la partie florale de votre environnement personnel, en matière d'arrosage, de protection des sols contre l'évaporation, etc., etc.,

La session précédente est une réussite totale dans chaque section ; l'intérêt que vous avez manifesté à suivre l'enseignement, « je dis bien enseignement » de vos professeurs et animateurs est un réel encouragement pour eux ; votre participation aux sorties est également formidable, le programme pour cette nouvelle session 2016/2017 sera encore riche de propositions.

Jardiniers « ères », botanistes, fleuristes « artistes », sociétaires appréciant notre Association, à toutes et à toutes, je vous souhaite une excellente rentrée ; elle a déjà commencé en septembre : visites, manifestation : journées des Associations de Nice ; je remercie vivement les sociétaires et administrateurs bénévoles, dévoués ayant participé activement à l'accueil du public intéressé par nos activités.

Le 28 septembre un programme d'accueil vous est proposé, des cartons d'invitation ont été distribués, venez avec vos amis.

*Très cordialement,
le Président, Henri Lambert*

Le concours / expo se présente sous forme de biennale. Les exposants doivent être sociétaires de la S.C.A.H...

Lire la suite p 9

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Liliacées

Voici une famille dont tout le monde a entendu parler : la famille des « plantes à bulbes », riche d'un nombre important de plantes courantes au jardin d'ornement (lys, tulipe, muscari, narcisse,...).



Narcissus poeticus

Ce sont les espèces du potager qui sont cultivées de par le monde (sauf zones désertiques) et qui, dans le midi, revêtent une importance culturelle (et culinaire) fondamentale, les oignons, ails, ainsi que les échalotes et poireaux.

1- Classement botanique

Actuellement classées dans les Amaryllidacées, les Liliacées sont aussi parfois dénommées Alliées. Ce sont toutes des Monocotylédones, à la différence des familles déjà traitées dans cette série d'articles.

Rappelons que les cotylédons sont des organes de réserve des graines : la plantule y puise les éléments nutritifs au moment de la germination et ce n'est qu'une seule feuille cotylédonaire qui sort du sol au lieu des deux traditionnelles (ex. le radis). Les Monocotylédones ont une autre caractéristique importante : leurs feuilles sont linéaires (en ruban -Poireau- ou en tube -Oignon) et toutes les nervures sont parallèles, à la différence des Dicotylédones.

Toutes les Liliacées sont herbacées (ne font pas de bois) et elles sont soit vivaces (Ail des ours, Ciboulette) soit bisannuelles (souvent cultivées comme des annuelles). Leurs feuilles sont caduques : il ne reste alors que le (les) bulbe(s) en terre. Toutes nos Lilia-



cées potagères font partie du même genre, Allium. Ce sont des plantes allogames : leur pollinisation (quand elle existe) est croisée (intervention des pollinisateurs).

2- Structure

Bien que les bulbes soient dotés d'une tige, celle-ci est « ultra courte », elle dite « en plateau » : c'est la partie



Tige en plateau

que l'on enlève de l'oignon ou du poireau, un peu dure et amère.

La base des feuilles est souvent charnue, gorgée de réserves riches en sucre, c'est ce que l'on fait cuire chez l'oignon. Toutes les feuilles de nos Liliacées potagères ont une gaine circulaire, prolongée ou non par le limbe qui est rubané ou tubulaire. Comme sur n'importe quelle tige, il y a des bourgeons. Ces différentes caractéristiques permettent de différencier nos espèces potagères :

Allium : structure des feuilles et bulbes	
Gaine à fort épaissement	
Limbe cylindrique creux ou absent	
- démarrage des bourgeons axillaires rares	<i>Allium cepa</i> (Oignon)
- démarrage des bourgeons axillaires fréquent	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> (Echalotte)
Gaine à épaissement modéré, limbe toujours présent	
Limbe creux	
- démarrage des bourgeons axillaires très fréquent	
>Limbe cylindrique	<i>Allium fistulosum</i> (Ciboule)
> Limbe quadrangulaire	<i>Allium schoenoprasum</i> (Ciboulette)
Limbe rubané	
- pas de démarrage des bourgeons axillaires	<i>Allium porum</i> (Poireau)
- bourgeons axillaires très épaissis restant plus ou moins dormants	<i>Allium polyanthum</i> (Poireau de vigne) <i>Allium sativum</i> (Ail cultivé) <i>Allium scorodoprasum</i> (Ail Rocambole) <i>Allium ursinum</i> (Ail des Ours)
D'après Productions légumières, C. Chauv, C. Foury, Ed. Technique et Documentation-Lavoisier, 1994	

3- Origine

Pour le poireau, utilisé avant les romains, on suppose une origine méditerranéenne à partir du poireau de vigne (ou du poireau perpétuel à bulbilles un peu plus grosses), commun dans nos jardins.



Ail et oignon ont leur origine en Asie centrale d'où ils se seraient diversifiés vers la Chine, nord de l'Inde d'une part et vers le bassin méditerranéen et l'Egypte d'autre part. Leur utilisation est connue depuis au moins 3000 ans, plus encore pour l'ail.

Par contre l'échalote pose plus de problèmes : si son origine semble aussi en Asie Centrale, certains la considère comme une simple variété d'oignon (voir tableau) d'autres comme une espèce à part, en particulier l'échalote grise du midi (*A. oschaninii*).

La ciboule et la ciboulette viennent sans doute également d'Asie centrale.



Les cèbes ou cébettes ne sont que des variétés jeunes d'oignon, au bulbe pas encore formé.

La culture de toutes ces espèces était recommandée dans le capitulaire de Villis (VIII-IXème) par Charlemagne pour les domaines royaux. C'est que leurs qualités culinaires, gustatives et médicinales étaient connues depuis bien longtemps.

4- Reproduction

De la reproduction vont dépendre les modes de culture.

L'ail a perdu depuis longtemps la capacité de produire des fleurs fertiles (sauf l'ail des ours). Ce n'est que de façon végétative qu'on le reproduit, par l'éclatement du bulbe en caïeux ou gousses (bourgeons axillaires épaissis, voir tableau). On ne prend que les gros caïeux externes pour repiquer.



Même chose pour l'ail rocambole avec en plus la formation de bulbilles floraux que l'on peut repiquer, parfois présents sur la hampe florale de l'ail cultivé.

L'échalote est également quasi stérile (sauf l'échalote de Jersey qui pourrait être... un oignon) et c'est par les nombreuses gousses qu'on va la reproduire : les grosses gousses donnent souvent des bulbes de petit calibre et inversement.

Ciboule et ciboulette se multiplient de façon végétative comme l'échalote et de façon sexuée avec de belles fleurs fertiles dont on peut semer les graines. Pensez à les mettre dans votre jardin de vivaces aromatiques ! Le poireau de vigne et le poireau perpétuel (*A. ampeloprasum*) fort proches (bulbes un peu plus gros) ont les deux modes de reproduction, la

multiplication par les bulbilles souterraines étant la plus efficace.

En règle générale, ne plantez que des bulbes **très sains**, ne venant pas du rayon des fruits et légumes : ceux-ci sont généralement traités avec un anti-germinatif.

Quant au poireau cultivé et aux différentes variétés d'oignon, il n'y a, normalement, pas de bulbilles ni dans le sol, ni sur la tige florale : ce sont donc des espèces à reproduction sexuée stricte dont il faudra semer les graines pour avoir des plants.



5- Culture

Toutes ces Liliacées apprécient les sols légers et bien drainés (pas trop argileux car souvent trop humides), profonds afin que les racines (voire le « fût » du poireau) se développent bien, et riches en éléments nutritifs mais jamais de fumier frais (du fumier et compost incorporé 6 mois avant la plantation convient). L'ail des ours comme le poireau aime cependant les sols humifères et ombragés.



Toutes ces plantes, comme légumes-bulbes ou légumes-feuilles sont exigeantes en azote. Le pH du sol ne doit pas descendre en dessous de 6.

Il y a de très nombreuses variétés d'ail, d'oignon et de poireau. Elles diffèrent en particulier par leur date de levée et celle de leur maturité. Donner ici un tableau exhaustif des périodes de cultures serait trop long.



Les semis de graines sont longs à germer et très concurrencés par les mauvaises herbes : mieux vaut les faire dans un récipient, un peu profond pour les racines, ou bien acheter des plants (ceux en botte sont préférables mais on en trouve de moins en moins). Les semis de graines se font à profondeur de 1 à 3 cm selon les espèces. Les « semis » de caïeux se font en ligne, bulbe enfoncé au doigt, la pointe à 1cm de l'extérieur. Les plantations de plants d'oignon se font en ligne à faible profondeur (avec un buttage par la suite) et à 10-15cm de profondeur pour les poireaux afin d'avoir un « fût » long et blanc (le fût est en fait une fausse tige formée par la gaine basale des feuilles du poireau).

Les poireaux tiennent au jardin 200 à 300 jours avec le semis, 75 à 130 jours après la transplantation ; les oignons de 50 à 110 jours selon les cultivars, l'ail de 75 à 90 jours. Poireau perpétuel, poireau de vigne, ciboule et ciboulette sont vivaces, placez-les dans un endroit où ils pourront se développer sans gêne.

Sur la zone côtière, on privilégie les plantations d'automne, l'hiver n'étant pas rude (le poireau ne gèle pas). En montagne, ce sont les productions de fin

d'été qui seront choisies.

La récolte des poireaux se fait « à la demande », comme les ciboule et ciboulette. Pour les oignons, ail et échalotes, on attend que la moitié des feuilles commencent à se dessécher (on « couche » la tige florale pour favoriser les bulbes), on arrache les bulbes que l'on laisse sécher sur place quelques jours puis on les rentre dans un endroit frais et sec. La conservation est variable en fonction des variétés, des méthodes culturales, de la qualité de la conservation.

L'oignon peut se manger à n'importe quel stade : la consommation des jeunes feuilles d'oignons blancs en cèbes ou cébettes est spécifique à la région : on retire le plant avant formation du bulbe.



6- Maladies

On peut souvent les éviter en réduisant l'arrosage et en respectant l'absence de matière organique non décomposée. Si vous utilisez un paillis, dégagez le collet des plants en période humide.

Mildiou et botrytis s'attaquent à l'oignon, à l'échalote en périodes pluvieuses de préférence (ou avec la grêle) : un traitement cuivre-soufre s'avère souvent efficace. La rouille cause des dégâts sur l'ail et les poireaux.



7- Ravageurs

La teigne du poireau s'attaque ... au poireau mais aussi à l'ail. Les cultures d'automne et d'hiver sont peu atteintes.

La mouche de l'oignon s'attaque à tous et provoque le



pourrissement des bulbes (ou retrouve souvent un asticot). Les thrips quant à eux peuvent provoquer un dépérissement généralisé (employer du soufre poudre).

Enfin, des nématodes (très petits vers plants) provoquent des éclatements des feuilles et empêchent la bulbaison.

Les formes de résistances des maladies et des nématodes persistent longtemps dans le sol : il ne faut jamais remettre des liliacées sur une planche en ayant supporté avant 3 ans.

8- Utilisation

Beaucoup de recettes utilisent ail, échalote ou oignon, crus ou cuits. Le poireau est utilisé cuit. Ciboule et ciboulette sont utilisées crus (les fleurs également !). Ce sont les feuilles et les fleurs de l'ail des ours que l'on utilise (crus ou cuites). Les feuilles du jeune ail (aillet) sont également délicieuses. Les bulbes d'ails peuvent aussi se confire.



N'oubliez pas l'aspect décoratif certain de la ciboulette en fleur qui lui donne son entrée au jardin d'ornement, comme l'ail des ours qui forme en quelques années un joli tapis de fleurs blanches.

Il existe une véritable allergie aux produits soufrés caractéristiques de l'ail. Mais c'est aussi un réel fortifiant pour les sportifs (utilisé dans l'antiquité). Et, bien sûr, l'ail est très efficace contre les vampires et autres possessions démoniaques !

En conclusion

Ces liliacées potagères sont tellement utilisées en cuisine que quelques raies d'ail blanc et d'oignon blanc ou rouge sont souhaitables. Si la culture du poireau cultivé vous rebute, adoptez donc des poireaux de vigne dont vous utiliserez les feuilles en potage.

Joël BESNARD

Brèves de Jardin : Halte à la Violence

- Il faut interdire les batailles de fleurs.
- On ne peut plus tolérer que les vignes soient ligotées sur des fils de fer et torturées au sécateur. Vive le raisin libre !!!
- Toutes ces feuilles mortes, Pourquoi?... Pourquoi?... Non à l'hiver !
- Ils n'ont aucun respect pour le raisin,... Ils le foulent aux pieds... !!!
- Il ne veut plus tailler sa vigne, sarment d'ivrogne...

M. PELTIER

Hémérocalle ou lis d'un jour

Description

Plante à bulbe de la famille des liliacées (genre *Hemerocallis*), très facile à cultiver ; elle se développe en touffe ; sa feuille est en forme de sabre, souple verte, sans tige ; en été sa floraison est splendide, une fleur par jour mais renouvelée sans cesse pendant un à deux mois, certaines fleurissent toute l'année. Les fleurs ressemblent à une fleur de lis, 4 à 10 cm de long, certaines sont étoilée ; parfumées, les fleurs sont de couleurs multiples : blanc, nacré jaune, mauve, orange, brun, rouge, violet, bleu.

Feuillage à hauteur variée suivant les espèces, vivace ou caduc.

Plus de 15 espèces ; quelques exemples : fauve (origine asiatique), jaune (origine Guadeloupe), citron (origine asiatique, fleurs nocturnes, étoilées, très parfumées), esculenta (origine Japon, Chine, Russie ; parfumée, juin, juillet), de Sibérie (origine Chine), minor, ...

Culture

Exposition : soleil, mi-ombre.

Sol : tout type de terrain, plutôt neutre à acide, humifère, riche.

Association avec des graminées, des rosiers, des achillées, des potentilles, des iris.

Entretien et prolifération

Diviser tous les 3 ans à 5 ans pour favoriser la vitalité de la plante (au printemps).

Prélever le fruit herbacé en extrémité des tiges ayant fleuries, à placer dans une coupelle d'eau pour émettre des racines (2 mois), ou en pot de rempotage substrat très humide.

Engrais au printemps :

Pleine terre : engrais pauvre en azote, bien arroser

Bacs : engrais liquide, bien arroser.

Arrosage

Au printemps : bien arroser, en été arroser pour prolonger la durée de la floraison

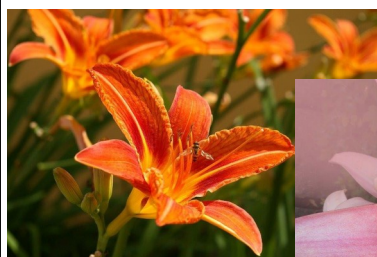
Maladies

Pustules brunes, blanches, oranges, jaunes, sur les tiges et les feuilles dépérissement de la plante, enlever les parties atteintes, traiter avec un produit fongique.

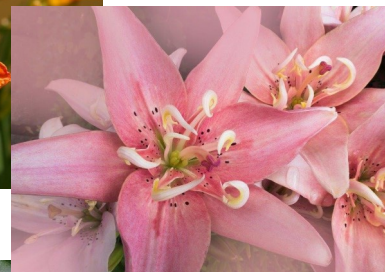
Henri LAMBERT



Massif d'hémérocalle



DayLily



Attention : un acarien sur fuchsia

On connaît déjà l'acarien *Acarus telarius* appelé communément araignée rouge qui sévit essentiellement en période de sécheresse sur fuchsias. En piquant et suçant la face inférieure les feuilles celles-ci deviennent grisâtres et tombent.

En discutant avec un horticulteur lors d'un récent séjour dans la région de Perros-Guirec en Bretagne j'ai appris la présence d'un nouvel acarien qui constitue une véritable menace pour les fuchsias. En effet, cet acarien appelé *Aculops fuchsiae* Kiefer (1972) (famille des Eriophyidae) provoque la galle du fuchsia. Originaire d'Amérique du sud (Brésil), il a été signalé en 1981 dans la région de San Francisco (Californie) où il a progressé dans les environs (Oregon, Washington) provoquant de sérieux dégâts. On l'a trouvé dans les îles Anglo-Normandes, dans le sud de l'Angleterre et en Allemagne. Il a été découvert en 2003 (en fait, 2002 lors du festival de Trevezel) dans la zone du golfe du Morbihan et il est présent dans la région de Perros-Guirec (observation personnelle). et en Normandie. Pour l'instant, il n'attaque que les fuchsias (famille des Onagraceae). De nombreux cultivars de *F. magellanica* sont très sensibles ainsi que *F. procumbens* et *F. coccinea*. Les espèces *F. arborescens*, *F. denticula*, *F. gebrigeri*, *F. macrophylla* et *F. triphylla* sont aussi sensibles mais en moindre mesure. Les espèces *F. microphylla* (et *F. microphylla* subsp *hindalgensis*), *F. thymifolia*, *F. venusta*, *F. boliviana*, *F. radicans*, *F. tincta* et *F. minutiflora* ne sont pas attaquées.

Ce phytopte décrit en 1927 au Brésil est d'aspect fusiforme et de couleur pale, blanche à jaunâtre. Il y a 4 stades : œuf, larve, nymphe et adulte. Ce dernier mesure à peine 0,25mm donc peu visible nécessitant une loupe pour l'observer à la surface des galles. La femelle pond une cinquantaine d'œufs et il y a plusieurs générations dans l'année (cycle de 21 jours à 18°C).

Toutes les parties de la plante sont touchées (feuille, bourgeon, jeune tige, fleur). Par les piqûres répétées, les galeries formées, ils provoquent le gonflement des tissus (hyperplasie) et par conséquence leur déformation. et un arrêt de croissance. Ces galles deviennent proéminentes et rougeâtres comme la cloque du pêcher due à un champignon (*Taphrina deformans*). Par la suite, ces galles se couvrent d'un feutrage blanchâtre semblable à une attaque d'oïdium et se dessèchent.

La dissémination est rapide particulièrement dans les zones à climat doux et humide. Les insectes butineurs, les oiseaux, le vent sont des agents efficaces



sans compter évidemment l'homme (outils). On pense d'ailleurs que cet acarien a été introduit en Europe par des boutures ou des plants achetés ou échangés (particulier, pépinière). On peut imaginer la catastrophe si ce phytophage se répand sur l'ensemble du territoire et la conséquence néfaste pour la floriculture. Les fuchsias sont régulièrement choisis pour la décoration de jardins, de plates-bandes, aux ronds-points, dans les jardins publics, dans les jardinières. C'est pourquoi un arrêté ministériel du 10 mai 2004 stipule l'obligation de déclaration de sa présence et l'obligation de mettre en place la lutte la plus efficace et permanente ; avec arrachage et destruction par le feu ; ceci étant valable pour les communes, les pépiniéristes et les particuliers concernés. Pour la communauté européenne, c'est un organisme de quarantaine (Annexe II A1, 2000/29/CE). En cas de doute, il est possible d'envoyer un échantillon -un rameau feuillé préalablement plongé dans l'alcool à 70° et séché- à une des adresses citées en annexe.

Un programme d'éradication est en cours. Même, si les mesures indiquées sont effectivement et rigoureusement appliquées, il est illusoire de penser à la disparition totale du parasite sur le territoire. Au mieux, la vigilance étant continue et grâce à l'information assurée par des organismes spécialisés (chambres d'agriculture, syndicats agricoles, pépiniéristes, protection des végétaux, etc.), on peut espérer de maintenir au plus bas le niveau des populations pour que les dégâts soient négligeables.

Avant d'envisager l'utilisation de produits phytosanitaires, des précautions sont à prendre avant l'achat. Dès le début, il faut éviter d'introduire du matériel suspect que ce soit des prélèvements de boutures, de plants de fuchsia surtout dans les zones connues pour

être contaminées. Il faut également se renseigner sur la bonne réputation des pépiniéristes qui proposent des fuchsias et préférer des espèces de fuchsias résistantes. Ensuite, il est souhaitable de placer en quarantaine le matériel acheté afin de vérifier autant que faire se peut le bon état sanitaire. En cas d'incertitude, il vaut mieux le détruire intégralement y compris le substrat. Dans les zones contaminées, dès les premiers symptômes observés, il faut couper à la base le végétal sans secouer (disposer une toile au plus près) et surtout ne pas mettre ces déchets au compost mais les brûler immédiatement. Il existe des produits acaricides plus ou moins efficaces. Il faut connaître leur mode d'action c'est-à-dire sur l'ensemble des stades (œuf, larve, nymphe, adulte) ou un ou plusieurs de ces stades. En dehors des matières actives chimiques, l'emploi du savon noir, du produit Alphas BHS d'origine minérale par un mouillage abondant du feuillage à l'envers et à l'endroit ont la propriété en couvrant totalement le parasite de le tuer par asphyxie. Un auxiliaire commercialisé, l'acarien *Neoseiulus californicus* Mc gregor se nourrissant d'autres acariens peut être utilisé en respectant les prescrip-

tions pour avoir une action complémentaire. En conclusion, bien que le climat méditerranéen ne soit pas très favorable à cet acarien, il faut être vigilant et responsable devant cette menace en veillant à bien choisir ces magnifiques plantes.

L. CARDIN

N.B : 1) Un autre Aculops, *A. lycopersici* Masee, provoque la maladie nommée acariose bronzée de la tomate. Les fruits prennent la couleur bronzée et l'épiderme devient rugueux.

2) Il existe une bonne centaine de fuchsia originaire de l'Amérique du sud, de Nouvelle Zélande et de Tahiti. De nombreux croisements ont été créés pour les besoins de l'horticulture. Le genre fuchsia a été dédié au botaniste Leonhart Fuchs par Charles Plumier au cours d'un séjour à Saint Domingue.

Annexe : adresses utiles

FEDEREC 280 rue des Fougères, BP 80118,
35701 Rennes Cedex 7

DRAF-SRPV, 15 av de Cucillé, 35047 Rennes
Cedex

Artistes : Règlement du Concours / Exposition

Le concours / expo se présente sous forme de **bien-nale**.

Les exposants doivent être **sociétaires** de la S.C.A.H. Un minimum de 5 exposants est requis pour l'organisation du concours.

Les **inscriptions** seront reçues du mercredi 5 octobre au 16 novembre 2016.

Contact : Secrétariat de la SCAH ou E-mail : jj.munos@orange.fr

Œuvres admises : Peintures, dessins, aquarelles, sculptures...

Trois œuvres maximums par exposant.

Elles seront assurées par l'exposant.

Réception des œuvres et des exposants : **mercredi 7 décembre et jeudi 8 décembre** de 15 à 17 heures.

Le classement du Palais et les restrictions d'usage post-restauration de celui-ci ne permettent pas l'accrochage mural des tableaux (pas de cymaises ni de crochets).

Les tableaux seront exposés sur des chevalets fournis par l'exposant.

La SCAH mettra à disposition des tables de dépôt pour certaines œuvres.

L'exposition se tiendra du Mercredi 4 janvier 2017 au Samedi 28 janvier 2017.

Ouverture au public les mercredis et jeudis de 15 à 17 heures.

Le vernissage aura lieu le jeudi 5 janvier 2017, **le jour de la Galette des Rois**.

Le jury sera désigné par le Bureau du C.A. de la SCAH.

Il sera composé de 5 non exposants.

Il se réunira fin janvier 2017.

La remise des prix s'effectuera le jour de l'Assemblée Générale de la SCAH.

PS : Le concours / expo ne rentre pas dans le cadre d'une exposition / vente.

Jacques MUNOS

Plantes du jardin du Palais de l'Agriculture

Suite de nos plantations effectuées en mai :

***Convolvulus mauritanicus*, liseron de Mauritanie**

Origine Afrique du Nord, vivace herbacée, floraison de l'été à l'automne, accepte les terrains calcaires, secs et bord de mer ; résiste à moins 8°C, emplacement soleil ou mi-ombre.



***Cuphea hyssopifolia* ou fausse bruyère, bruyère du Mexique ou étoile du Mexique**

Origine Mexique et Guatemala. Petites fleurs roses tubulaires en forme d'étoiles pratiquement toute l'année, soleil ou mi-ombre ; sol riche, neutre. Hauteur 30 à 60 cm, résiste à moins 8°C, Tailler chaque printemps ou début de l'été.



***Gaura lindheimeri* ou gaura**

Origine Amérique du Nord, feuillage caduc, mellifère, floraison mai à novembre, divers tons de rose selon les cultivars, sol riche, neutre à rocailleux, rustique à moins 12°C, supprimer les fleurs fanées en coupant l'ensemble de la tige pour augmenter la floraison puis couper court toutes les tiges florales en fin d'hiver.



***Festuca glauca* ou fétuque bleue**

Graminée, vivace d'un joli bleu intense ; sol neutre à basique, pauvre et sec ; rustique à moins 15 °C, division de touffes au printemps, en massif ou en rocaille.



***Stipa tenuissima* ou cheveux d'ange**

Origine Texas et Mexique, graminée à feuilles persistantes vert tendre au printemps, reflets bronzés à l'automne ; sol sec et pauvre, plein soleil, rustique à moins 12°C, se ressème seul.



***Callistemon laevis* ou rince bouteille**

Myrtacée d'Australie, tient jusqu'à moins 5°C, terre acide, bien drainé, floraison rouge ou blanc ou jaune ou violet de mai à août ; attire les papillons et les abeilles. En été supprimer les fruits en formation pour éviter que la plante s'épuise et couper les tiges fanées pour favoriser les nouvelles pousses. Supporte la taille, c'est le feu qui fait éclater le fruit pour libérer les graines.



Jean Claude BERG

La SCAH il y a 83 ans...

Par Guy TRAVERE

*Extrait de l'Éclaireur Agricole et Horticole,
bulletin officiel de la SCAH de Nice et des Alpes-Maritimes du 1er juin 1933*

La guerre est déclarée !

La guerre est déclarée ! Il ne s'agit pas d'une guerre entre peuple, mais ce qui est pire hélas ! entre citoyens d'un même pays.

Le Midi, sous la bannière de la C.G.V., a déclaré la guerre à l'Algérie, sous le prétexte que notre colonie récolte et vend en France, des produits agricoles que la Métropole possède déjà : vin, huile d'olive, olives, primeurs, fruits, etc...

Or, il paraît que nos colonies et nos pays de protectorat, peuplés de bons français qui honorent le pays, ont bien le droit de produire, mais n'ont pas celui de venir concurrencer la Métropole, sur ses propres marchés et probablement même sur les marchés extérieurs.

Cette thèse peut être soutenue, mais également être combattue.

C'est ce que ne manquent pas de faire actuellement, avec une véritable furie, Méridionaux et Algériens qui distribuent avec largesse, injures et calomnies véritablement indignes et, dans tous les cas, profondément regrettables.

Mais Jean-Pierre qui est modeste et simple paysan, à l'esprit terre à terre – c'est le cas de le dire – se demande ce qui pourrait être conseillé aux colons algériens, tunisiens et marocains- pour ne parler que de nos Africains du Nord – afin d'éteindre l'incendie qui menace le pays tout entier.

Quelle est donc la culture que ces braves gens qui luttent pour le bon renom de la France, pourraient bien entreprendre ?

Je ne crois pas que nos farouches anti-Africains aient quelque panacée à proposer à leurs collègues d'au-delà de la Méditerranée.

Et alors, si la Métropole et ses Colonies doivent continuer à se combattre, se déchirer, s'entretuer, ne vaudrait-il pas mieux ne plus avoir de colonies ?

C'est la solution pratique qui me paraît devoir résulter de cette guerre scandaleuse, sans merci, qui a déjà trop duré.

Les agriculteurs métropolitains n'auront plus alors devant eux que ceux des pays étrangers, et ce sera suffisant pour les entretenir en forme de combativité.

Mais pourquoi n'avoir pas prévu les effets de l'intransigeance et de l'égoïsme, avant d'arroser si abondamment de sang français ces terres lointaines, sur lesquelles on a appelé à grand renfort de réclames et de promesses, ces colons français, aujourd'hui honnis et que l'on ne veut même plus reconnaître comme enfants de France ?

Jean Pierre

**SOCIETE CENTRALE
D'AGRICULTURE et
D'HORTICULTURE**

*Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais
06200 NICE*

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

<http://www.scah-nice.fr/>

Et aussi <http://scanicehistorique.free.fr/>

Permanences au Palais de l'Agriculture

Juillet : mercredi de 15h à 18h

Août : fermé

Septembre : mercredi et jeudi 15 h-18 h.

Bibliothèque, A lire

Pays des A.M. :

N° 705 : Page 7 : Mouche de l'olive. Installer les pièges de comptage.

N° 708 : Page 7 : Agapanthes.

N° 708 : Page 9 : Lézard ocellé. Le déclin ?

N° 710 : Page 4 : Elagage, mutilation des arbres.

Magazine :

Pays n° 698 : Page 9 : Les biscuits du Mercantour.

Pays n° 698 : Page 16 : Vision du bio, la famille Federzoni à Grasse.

Pays n° 707 : Page 8 : Le fort de Frassinéa.

Pays n° 707 : Page 9 : Berthemont les Bains.

Pays n° 709 : Page 9 : Mercantour, l'appel des lacs.

Pays n° 710 : Villeneuve-Loubet, terres communales pour l'agriculture.

Pays n° 714 : Page 12. Malaussène. Tout bio !

Espèces N° 10 :

Terres et Mers Australes.

Guy TRAVERE

Site Internet

Tous les sociétaires internautes sont invités à consulter régulièrement le site de la SCAH : <http://www.scah-nice.fr/>

Posez des questions ou répondez-y sur notre forum, proposez-nous des articles, des comptes rendus d'activités de la SCAH

Contact : Claude Giauffret

Arrière saison

La couleur verte
tremble
entre les mains
de l'automne
La mort maquille
les feuilles
pour leurs noces
avec le givre
Un silence très ancien
se loge
dans la lumière
qui se tait
et le Temps jette
les heures insouciantes
dans un feu sans mémoire

Kamal ZERDOUMI

Appel à candidature

Pour des postes d'administrateurs (trices) de la SCAH. Réunion du C.A. une fois par trimestre, un jeudi de 17 à 19h. Prochaine élection : lors de l'A.G. de Janvier 2017. Pour tous renseignements : se rapprocher du secrétariat.

Michèle GARNIER

Etats-Unis : la Louisiane

Racines historiques états-uniennes.

Sources du jazz.

Paysages luxuriants.

Magnolias et pélicans.

Gastronomie cajun.

La Louisiane, voluptueuse et envoûtante s'ouvre à nous au printemps prochain.

De La Nouvelle-Orléans à Memphis, en passant par les bayous et Lafayette, 12 jours -10 nuits, groupe de 20 à 25 personnes.

Budget prévisionnel : 2800 €.

Si intéressé, se rapprocher du secrétariat.

Michèle GARNIER

Remises sur Achats

Sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH

10 % chez Proserpi

10 % chez Petruccioli

10 % chez Vive le Jardin

5 % à la Coopérative de St Laurent du Var

15 % chez Gourmet Prestige, MIN (box 33)