

HIVER 2016-2017

SCAH NICE - Bulletin N°55



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les Apiacées	P 2 à 5
Hortensia	P 5
Le teff	P 6, 7
Le poivre	P 8, 9
Journées SCAH	P 10
Prix artistes SCAH	P 11
Bourse aux plantes	P 12
Bouturage	P 13
Art floral	P 13
Le jardin chinois	P 14
La SCAH il y a 141 ans	P 15
Bibliothèque	P 16
Au seul souci de voyager	P 16

Chères et chers sociétaires,

Le 1^{er} trimestre de notre session 2016/2017 vient de s'écouler : il nous a apporté toutes les satisfactions que nous espérions, au vu de la qualité des activités et de votre participation.

La section jardinage a un réel succès : chaque cours, 40 sociétaires et plus sont présents ; la qualité des prestations de nos conférenciers en est, c'est certain, la cause, comme pour nos sections botanique et art floral toujours aussi dynamiques ; un grand merci à vos professeurs et à vos animateurs bénévoles.

Ce premier trimestre a été chargé en propositions ; celui à venir est de la même veine, avec notre Assemblée Générale Ordinaire Annuelle (AGO) le samedi 28 janvier 2017 : je vous invite à y participer ; en cas d'empêchement adressez-nous votre pouvoir, merci. Nous vous présenterons en détail un bilan positif : nous le devons à nos administrateurs, enseignants et bénévoles, qui participent à la vie de notre vénérable association.

Le 5 janvier 2017, nous nous retrouverons autour de la traditionnelle galette des rois, agrémentée par l'exposition des oeuvres de nos peintres sociétaires, avec vote pour vos coups de coeur parmi les tableaux exposés ; la remise des prix se fera lors de l'AGO.

A toutes et à tous chers Sociétaires, ainsi qu'à votre famille, Mme Michèle GARNIER, Mesdames et Messieurs du conseil d'administration, se joignent à moi pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

Que l'année 2017 vous apporte joie et réussite dans vos projets.

Bonne Année,

*Très cordialement,
le Président, Henri Lambert*

Si Apiacées
ne vous dit
pas grand
chose,
sans doute
connaissez-
vous plus les
Ombellifères.

...Lire la suite p2

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Apiacées

Si Apiacées ne vous dit pas grand chose, sans doute connaissez-vous plus les Ombellifères. Cette grande famille de Dicotylédones, dont les inflorescences (ensemble de fleurs) forment une sorte d'ombelle gracieuse, a changé de nom, comme beaucoup d'autres, pour se référer à son représentant phare, *Apium* genre contenant entre autres le Céleri.

Rares sont les arbustes. On trouvera les Apiacées surtout au potager (voir plus bas) mais également au jardin d'ornement : les très beaux Panicauts (*Eryngium*)



Panicauts des Alpes

avec leur port de Chardons mais attention, ces derniers sont des Astéracées, ce ne sont que des convergences d'adaptation aux terrains secs. Mais aussi Buplèvre, Grande Astrance, y compris des Angéliques et le Fenouil bronzé !

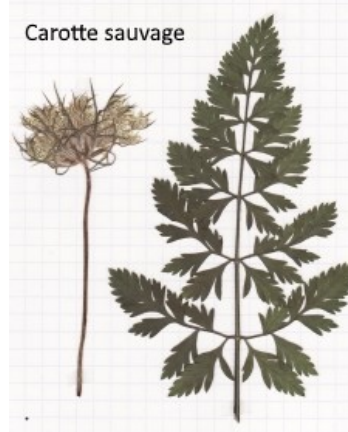


Grande Astrance

Mais c'est surtout au potager qu'ils sont omniprésents.

Caractéristiques botaniques

Les Apiacées (420 genres, 3000 espèces) sont surtout des herbacées, annuelles souvent mais aussi bisannuelles (avec une racine permettant de faire des réserves la 1ère année), voire vivaces (quelques arbustes existent). Leurs tiges sont généralement creuses et cannelées, cette structure offre une grande résistance au vent : on trouve les Apiacées naturellement dans les milieux découverts, les bords de chemins, ...



Leurs feuilles alternes sont en général composées, très découpées : les Carottes (*Daucus carota*), les Fenouils (*Foeniculum vulgare*), les Celeris (*Apium graveolens*).

Si c'est vrai pour leurs représentants sauvages (Fenouil et Carotte sauvages colonisent les zones sèches), les formes sélectionnées comme légumes demandent un arrosage substantiel (l'aspersion ne les gêne pas).

Chez les Apiacées, on ne parle pas d'une fleur mais d'un ensemble de fleurs, une inflorescence : celle-ci ressemble à un parapluie, une ombelle, d'où l'ancien nom de la famille, Ombellifères. Chaque fleur a ses éléments répétés 5 fois, on parle d'ordre pentamère.



A - Ombelle et ombellules dépourvues d'involucre et d'involucelle chez *Foeniculum vulgare*; B - Ombelle et ombellules munies d'involucre et d'involucelle chez *Daucus carota*; C - Ombelle réduite et ombellules munies d'involucelles chez *Aethusia cynapium*; D - Ombelle capituliforme aux rayons nuls chez *Eryngium planum*

Quand aux fruits, secs, on les connaît en aromates avec le Fenouil, ainsi que le Cumin (*Cuminum cyminum*).

Origine

Présente dans la majeure partie du monde, cette famille affectionne les zones plutôt tempérées, voire montagneuses. Ce sont donc des espèces sans adaptations particulières à la sécheresse et qui nécessitent souvent un sol frais et humide (mais sans excès).



Elles sont particulièrement présentes dans l'Ancien Monde (les 2/3 en sont issues).

Le Céleri est connu des Chinois et des Egyptiens dès 800 avant notre ère, le Fenouil était utilisé comme condiment dès l'antiquité et recommandé par Charlemagne dans les potagers royaux (VIIIème siècle).

Cette utilisation très ancienne fait que ces espèces ont été améliorées depuis longtemps : les légumes utilisés actuellement sont bien différents des espèces sauvages. La racine de la Carotte de nos pots au feu n'a pas grand chose à voir avec la racine maigrichonne de la Carotte sauvage de nos prairies.



Le gros bulbe comestibles du Fenouil cultivé est autrement savoureux que le Fenouil sauvage des bords de chemin !



Un autre exemple caractéristique de cette sélection ancienne est le Céleri (*Apium graveolens* var. *Dulce*): l'origine en est l'Ache, (photo ci-contre Ache des marais)

qui revient d'ailleurs dans nos jardins. Durant des siècles, ce fut un bouquet de feuilles frêles. Au XVIIème siècle, deux variétés nouvelles furent créées en Italie (sans OGM!) : l'une à feuilles longues et à pétiole charnu, le céleri branche si consommé par ici, et l'autre à feuilles réduites mais à racines charnues le céleri rave que plusieurs ont planté cet automne.



Céleri branche



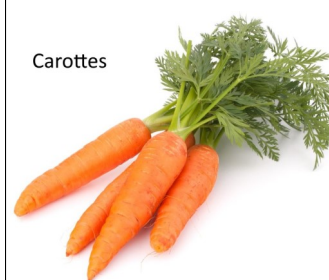
Céleri rave

Culture

Les Apiacées de nos potagers ne sont pas cultivées pour leurs fruits (en général, sauf Cumin, Carvi) mais pour leur feuillage (Persil (*Petroselinum crispum*), Céleri branche, Fenouil, Coriandre (*Coriandrum sativum*...) ou leur racine développée en organe de réserve (Carotte, Céleri rave, Panais,...). Il leur faut donc un sol riche en azote, meuble de préférence mais des Carottes demi-longues par exemple accepte des sols assez argileux. Un sol bien enrichi en compost leur est donc favorable.



Panais



Carottes



Fenouil

Si vous les désherbez consciencieusement, beaucoup acceptent un semis en pleine terre, surtout dans notre région à hiver doux. Mais attention : la plupart montent en graines dès que les conditions sont favorables, abrégant la récolte précocement. Privilégiez donc les semis de fin d'été (août, septembre) qui vont leur permettre de grossir jusqu'à l'hiver sans monter en graines. Si vous faites des semis ou des plantations de printemps, n'en faites pas trop d'un coup... la montaison est rapide !

N'oubliez pas l'arrosage sinon par exemple, les bulbes de Fenouil seront trop fibreux, ainsi que les Carottes, le Persil aura des feuilles réduites, l'Angélique n'aura pas ses belles feuilles dont les pétioles seront si bons confits, ...



Ombelle de l'Angélique

Multiplication

C'est le semis qui est le moyen de multiplication. La pollinisation est faite par les Insectes, Mouches, Papillons, certaines Abeilles. Mais l'autofécondation est également fréquente. Un caractère particulier des Apiacées, l'absence presque totale d'hybridation, permet d'envisager une collecte facilitée de ses propres semences.

Maladies et ravageurs

Globalement, les Apiacées ne sont pas très sensibles aux ravageurs et maladies. Cependant, quelques précautions sont souhaitables. Si l'arrosage est nécessaire, le maintien d'une forte humidité va cependant développer des maladies fongiques (alternariose, oïdium de la carotte, du persil) et favoriser les pucerons souvent logés à la base des feuilles. La mouche de la Carotte pose parfois problème : la meilleure protection est la pose rapide d'un filet à très petite

maille: ainsi, le mouche ne peut venir pondre.



Alternariose sur feuilles de carottes

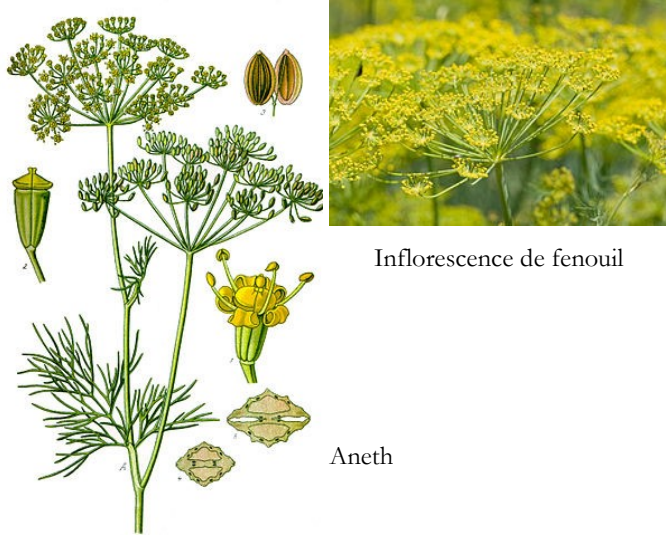
Attention aux voleuses : les graines sont assez petites pour être prélevées par des hordes de fourmis! Surveillez donc attentivement votre semis jusqu'à la levée.



Utilisation

Les Apiacées possèdent dans toute la plante des organes sécréteurs de gommés-résines ou d'huiles essentielles, ce qui peut les rendre très aromatiques. Ainsi le Fenouil, les Céleris, le Persil, la Coriandre, le Carvi, le Cumin, l'Anis, l'Aneth (*Anethum graveolens*) le Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*), l'Angélique (*Angelica sylvestris*), le Macerou (*Smyrniolum olusatrum*), la Livèche (*Levisticum officinale*) sont fortement aromatiques. Certaines ont une utilité médicinale (Fenouil, Aneth, Angélique, ...). La sélection de variétés à racines développées, souvent très goûtées, les placent obligatoirement dans nos potagers : la Carotte, le Panais (*Pastinaca sativa*)-si cher aux Anglais, le Céleri rave, le Persil tubéreux (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*).

La conservation de ces derniers est possible en silo sous des feuilles mortes, en cave dans du sable frais. Mais il faut bien l'avouer, croquer une Carotte fraîchement extraite de son jardin est un plaisir impossible à satisfaire avec une Carotte de conserve!



Inflorescence de fenouil

Aneth

Conclusion

Les Apiacées font partie de nos légumes potagers et nombreuses sont les recettes qui nous permettent de les accommoder.

Mais attention : certaines espèces sont toxiques, voire mortelles.

En effet, la Ciguë, grande (*Conium maculatum*) ou petite (*Aethusa cynapium*), à aspect proche de la Carotte sauvage est mortelle. Socrate pourrait témoigner de son... efficacité. Un moyen de faire la différence entre Carotte sauvage et Ciguë : frottez les feuilles, seule celles de Carotte sentent... la Carotte.



Feuille de grande ciguë

Joël BESNARD

Hortensia

Hydrangea Macrophylla

Origine : Japon.

Plantes gourmandes en eau, de pluie si possible ; en période estivale arroser copieusement.

Floraison estivale ; les couleurs : du rouge au rose, bleu, blanc, certaines changent de couleurs ; en automne elles se parent de nuance cramoisie : mauve, brun, vert, jaune, avec un feuillage jaune.



Sol : terre riche, peu calcaire ; apport de terre acide dans le trou de plantation ; chaque année au printemps apport d'un bon terreau, terre de bruyère.

Nourriture : au démarrage de la végétation un engrais pour plante de terre de bruyère.

Multiplication très facile : en été, prélever vos boutures sur des tiges n'ayant pas fleuri, 10 cm, couper sous une paire de feuilles, conserver les 2 feuilles hautes, réduire de moitié leur surface, utiliser une hormone de bouturage, enfoncer votre bouture de 4cms environ dans un mélange : sable, terre acide, mouiller ; procéder à la méthode du bouturage à l'étouffée, en utilisant la partie haute d'une bouteille plastique pour coiffer votre bouture. 10/12 jours après cette mise en place enlever le bouchon, installer dans un endroit frais hors soleil, surveiller l'humidité du substrat ; les racines apparaissent au bout de 3 semaines environ.

Au printemps installer vos hortensias au jardin à mi ombre, même en plein soleil.

Astuce : l'hiver conserver la fleur séchée sur sa tige afin de protéger du gel le gros bouton floral en extrémité.

Henri LAMBERT

La Vague « Sans Gluten » : le Tef ou Teff

A chaque voyage, il apparaît intéressant, voire nécessaire de découvrir la gastronomie ou seulement la nourriture du pays visité. En Ethiopie, le voyageur est immédiatement amené à goûter l'injera. Base de l'alimentation éthiopienne, l'injera est une galette souple, grisâtre, d'aspect spongieux et au goût acidulé qui est élaborée à partir d'un mil particulier : le tef ou teff.

Signalé pour la première fois par James Bruce en 1773, le Tef, originaire d'Ethiopie, a été décrit en 1775 par Attilio Zuccagani, directeur du jardin botanique de Florence. Domestiqué par les peuples du Couch (Nubie, Soudan, etc.) le nom Tef, probablement d'origine couchique, serait en relation avec la très petite taille de la graine (tête d'épingle). Au 19^{ème} siècle, il a été introduit par l'administration britannique dans d'autres pays d'Afrique, en Asie (Inde, Sri Lanka), en Australie, puis en Israël et plus récemment aux USA (Idaho, Kansas, Nevada), essentiellement pour répondre à la demande des résidents éthiopiens.

Selon les régions ou pays, il porte différents noms : Tef (amarigna), Tafi 'awi, oromiffa), Taf (tigrina), Tahf (arabe), Tef ou Gewone bruin tef (afrikaans), bunch grass, warm season annual bunch grass (anglais), chimanganga, ndzungula, chdzajala (malawi), mil éthiopien (français).

Le nom latin est : *Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter ; il y a de nombreux synonymes : *Eragrostis pilosa* (L.) P. Beauv. Subsp. *abyssinica* (Jack) Link, *Cynodon abyssinicus* Jacquin, *Poa tef* Zuccagani. Le genre ***Eragrostis*** fait partie de la tribu des Eragrostaceae, de la sous famille des Eragrostideae et de la famille des Poaceae.

Le Tef est donc une graminée annuelle (60 à 150 cm de haut) qui pousse de 0 à 3000 m d'altitude et qui est particulièrement adaptée aux conditions climatiques et édaphiques de l'Ethiopie. Très résistant aux variations climatiques, il se développe malgré des périodes de sécheresse imprévisibles ou prolongées ; ainsi lors de récentes sécheresses, c'est la seule céréale qui a pu continuer à se développer.

C'est une plante allotétraploïde ($2n = 40$). Sa morpho-physiologie explique sa capacité d'adaptation au climat chaud et sec des plateaux abyssins (Gojam, Chos, Gondar, Tigré). En effet, le rapport des chlorophylles a/b est élevé et son anatomie est du type Krantz, c'est-à-dire que les cellules actives pour la photosynthèse chlorophyllienne sont disposées radialement autour des tissus vasculaires favorisant la translocation des produits de celles-ci. Enfin, c'est une plante de type C4, ayant une voie métabolique plus efficace

dans la transformation du gaz carbonique en hydrates de carbone spécialement sous fortes radiations.



Il existe un grand nombre d'écotypes, de variétés (plus de 4000 recensées au centre éthiopien des ressources génétiques) adaptés aux conditions de chaque région ; mais les différences portent aussi sur le cycle de culture (durée), le caryopse, les glumes, la panicule, la coloration de la plante et la résistance aux parasites. Il y a 3 grands types basés sur la pigmentation du grain : le Key tef (rouge), le Sergenga (brun), le Nech tef (blanc) ce dernier étant le plus cultivé et le premier employé pour la préparation de l'injera. Les variétés les plus cultivées sont DZ 01 354 (grain blanc crème, grande adaptabilité, haut rendement), DZ 01 196 (grain blanc, haut rendement), DZ 01 787 (grain blanc crème, haut rendement, tolérant à la rouille *Uromyces eragrostidis*), DZ Cross 37 (grain blanc crème, précoce). Cette plante fait l'objet d'un programme important de sélection et d'hybridation au centre de recherche de Debré Zeit près d'Addis Abbeba.

En mai-juin, on procède au labourage (assez superficiel) avec encore de nos jours des araires tirées par des bœufs. Le Tef est semé à la volée (15 à 50 kg/ha) dès le début de la saison des pluies (de 400 à 500 mm d'eau), en juillet, puis le bétail est parqué sur les labours pour casser les mottes et enfoncer les graines à cause des oiseaux. Après la levée, deux opérations de désherbage sont obligatoires. Cela demande beaucoup de main d'œuvre et tout le monde y participe y compris les enfants dans le matin froid et humide. L'entraide entre cultivateurs est également nécessaire au moment de la moisson et du battage. On récolte encore le plus souvent à la faucille et on forme des gerbes qui sont assemblées en meules. Le battage se

fait souvent dans ou au bord du champ. On éparpille les gerbes qui sont foulées par les animaux (vaches, ânes). Le vannage est traditionnel et demande du vent régulier et de force moyenne, situation plus fréquente le matin et en fin d'après-midi. Les rendements en Ethiopie, sont très variables (sol, engrais, pluviométrie, etc) allant de 300 à 3000 kg à l'hectare, on peut estimer raisonnable un rendement de 1500 kg. Certes, la céréale bénéficie de conditions culturales plus modernes ce qui permet de meilleurs rendements.

La valeur nutritionnelle du Tef est supérieure à celle des autres céréales éthiopiennes ; en particulier, sa teneur protéinique élevée permet sur la base d'une galette d'injera quotidienne de fournir l'apport en acides aminés dont la lysine nécessaire à la bonne santé. Avantage essentiel pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque (intolérance grave au gluten) ou voulant suivre un régime sans gluten, cette graine est dépourvue de gluten. La graine est riche en fibres et en sels minéraux dont le fer, le potassium et le calcium. En raison de son faible indice glucidique, cette céréale présente un intérêt pour les diabétiques et pour ceux qui veulent perdre du poids. Enfin, le Tef en association avec le sorgho intervient dans la préparation d'une bière alcoolisée appelée Tela.

La paille est utilisée pour la nourriture des animaux (également en Australie et en Afrique du sud) et pour la fabrication du pisé façonné en brique nécessaire à la construction des cases. Enfin, elle est répandue sur le sol des habitations en guise de bienvenue.

La préparation de l'injera demande 3 jours. En général les grains sont apportés au moulin en petite quantité pour la consommation hebdomadaire de la famille. Dans certains cas, la farine est encore obtenue avec une meule en pierre comme au néolithique. La

farine additionnée d'eau est mise à fermenter trois jours. Pour la cuisson, on prélève une partie du liquide que l'on fait bouillir, puis on mélange avec le reste du liquide (probablement pour arrêter la fermentation). Celle-ci est alors étalée rapidement sur une plaque d'argile ou de tôle chauffée (un peu à la manière de la socca niçoise). La cuisson est rapide en quelques minutes. On la présente découpée et enroulée sur un plateau avec de la sauce pimentée (kay) ou non (alicha) et quelques légumes. Parfois de la viande en sauce (bœuf, mouton, poulet) sauf les jours de jeûne, fréquents dans la religion copte orthodoxe. On peut aussi la préparer sans fermentation préalable (aflegna) mais les éthiopiens ne l'apprécient guère car le goût en est sucré.

Au-delà de l'aspect alimentaire et nutritionnel fourni par cette céréale adaptée aux zones montagneuses et peu arrosées de l'Ethiopie et par extension à d'autres situations similaires de par le monde, le Tef et l'injera représentent un symbole particulièrement fort et contribuent à la spécificité éthiopienne.

En raison de ses qualités nutritionnelles et de son absence de gluten, le Tef de plus en plus cultivé, même en France, constitue une alternative intéressante dans la préparation d'aliments, seul ou en mélange avec d'autres farines (pois, fèves, pois chiche, soja, etc) destinés à de nombreuses personnes soucieuses de se nourrir sainement.

L. CARDIN

Références :

Divers articles sur le net

Tesema Chekol, Google, [http:// www.und.edu/tes/:tef/botany.html](http://www.und.edu/tes/:tef/botany.html). 1997

Aubert, Marc et Cantamessa, Luigi. : Ethiopie, guides Olizane. 2000

Sternbergia lutea,
Amaryllidacée jaune
(jardin de Joël, début
octobre)



Le Poivre, 1ère partie

Situons les choses

330 Av J.C. : Alexandre le Grand, après avoir traversé l'Asie Mineure, la Mésopotamie, la Babylonie et la Perse, ramène en Grèce depuis les rives de l'Indus, une épice venant d'Orient et consommée communément en Inde.



Cette épice, au goût piquant et fort, exhausteur de saveurs, inconnu jusque-là en Grèce... c'est le poivre. Dès son arrivée à Athènes, le poivre attire l'attention aussi bien en cuisine qu'en médecine.

Plus tard, Hippocrate, médecin de la Grande Grèce (Calabre et Sicile) échauffe sa « Théorie des Humeurs ».

Le poivre y tient sa place dans son ouvrage médical connu sous le nom de « Canon d'Hippocrate ».

Il y décrit ses vertus.

Dès lors l'usage du poivre ne fait que croître dans le monde connu. Les Romains le diffusent avec leurs conquêtes à travers l'Europe.

Les Croisés le connaissaient déjà. Lors de la prise de Césarée, en vainqueurs, ils avaient perçu un tribut d'un kilo de poivre... une fortune. Au Moyen Age, la possession du poivre par une noble aventureuse revenant



des Lieux Saints et par la bourgeoisie marchande devient un gage de richesse.

Le poivre se substitue à la monnaie pour s'acquitter de l'impôt, commercer, constituer une dot, payer une rançon, établir un pécule.

Une expression langagière, encore actuelle, nous rappelle cet usage : « Payer en espèces » (épices).

En Allemagne, les riches possédants qui thésaurisent cette épice sont appelés... « Sacs de poivre ».

Le poivre, avec d'autres épices, fait l'objet d'un commerce empruntant la Route de la soie. Il est aux mains des marchands vénitiens.

Le profit attirant l'aventure, une Route maritime se met en place. Des marins arabes profitent du cycle des vents de mousson, chargent leurs boutres depuis l'Inde et parviennent - vent arrière - dans les ports de la péninsule arabique : Mascate, Aden.

Des chameliers suivant l'ancienne Route de l'encens, prennent alors le relais et l'achemine vers Pétra, Gaza et le port de Jaffa sur la Méditerranée.

Le prix élevé de cet épice peut se comprendre car à chaque port et à chaque passage par une Ville-Etat de la péninsule arabique, une taxe leur est appliquée.

Le commerce est juteux, suscite en Europe des convoitises et la libération de la péninsule Ibérique de l'emprise musulmane en 1492 est l'un des déclencheurs de l'expansion Hispano-Portugaise dans le monde.

L'abcès de fixation du Royaume (taïfa) de Grenade n'étant plus d'actualité, il faut occuper les vainqueurs.

Le matériel humain est disponible ! Sur les quais. Prêts à embarquer !

Les épices rapportent gros. Pourquoi ne pas aller les chercher nous-mêmes ! Nous avons les bras !

Recrutant des marins génois, (ennemis des vénitiens), les espagnols et portugais veulent alors court-circuiter les routes traditionnelles des épices. Ils optent chacun pour une route maritime vers l'Inde et l'Orient.

Cette route contournant l'Afrique, serait plus courte, moins onéreuse et « damerait le pion » aux Vénitiens.

Des Ecoles de navigation sont mises en place. Palos et Cadix en Espagne. Les Portugais sont à Sagres sur le cap Sao Vicente, ultime terre avant l'Atlantique.

Cette dernière encore visible de nos jours a été fondée par Henri le Navigateur qui n'a peut-être jamais

navigué, mais en « bon manager » a su s'entourer de mathématiciens, astronomes, architectes, cartographes et physiciens.

Il est à noter qu'il a conçu lui-même un type de caravelle qui s'avèrera des plus efficaces aussi bien dans la navigation de cabotage autour de l'Afrique qu'hauturière dans la traversée de l'Atlantique et le passage des deux océans. (Magellan - 1520).

Cette course aux épices entre les deux puissances ne pouvait qu'aboutir à des désaccords, générateurs de conflits.

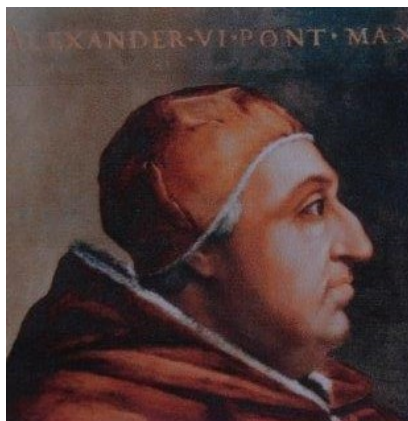
Le Pape Alexandre VI Borgia, né près de Valencia (Jativa), connaissant le caractère susceptible, imprévisible et fougueux de ces deux peuples, voyant ces deux pays catholiques prêts à s'affronter, s'interpose et offre sa médiation.

Le **Traité de Tordesillas** (rédigé par Borgia) est signé par l'Espagne (Isabelle de Castille + Ferdinand d'Aragon) en 1494. Un peu plus tard, le Portugal (Jean II dit « le prince Parfait ») le ratifie.

Son contenu en bref: Hormis l'Europe, une partie de l'Afrique connue et le Moyen Orient, tout territoire « découvert » sera considéré comme « territoire sans maîtres » que le législateur dénomme « Terra Nullius », c'est à dire : Territoire habité mais sans Etat.

L'Espagne et le Portugal y ont déjà déployés leurs bannières.

Le Pape Borgia Alexandre VI propose – mais en fait tranche – que le monde soit divisé en deux, de part et d'autre d'une ligne traversant l'Atlantique du Nord au Sud, située à 100 lieues ouest du Cap vert.



En gros: Le méridien 40.

Tous les territoires à l'Ouest de cette ligne seront Espagnols. Ceux à l'Est seront Portugais.

Anecdote: Le méridien 40 traverse la péninsule de Pernambuco. Une partie de celle-ci est à l'Est, donc Portugaise. C'est ainsi que l'entité Brésil restera sous domination Portugaise.

La répartition du monde étant établie, le Portugal « légalement » se retrouve en Guinée, Angola, Mozambique, à Calicut, à Gao et jusqu'en Chine (Macao).

Ces Comptoirs ne devaient être que des étapes d'avitaillement pour ses navires. Ils deviendront Capitaineries et par la suite Colonies.

Le poivre ne poussant ou n'étant cultivé qu'à l'est du méridien 40, ce sont les portugais qui héritent de leur champ de culture. (N'ayez crainte, les espagnols trouveront leur fortune à l'Ouest !)

Durant le XVI^e siècle, le commerce du poivre est sous la maîtrise du Portugal.

Cette manne attisant les envies, la Hollande crée au début du XVII^e siècle, la « Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales ». Elle prospecte et s'installe en Indonésie. Des accords avec les chefs locaux octroient aux hollandais le droit de fonder un Comptoir commercial qui deviendra une ville : Batavia (Djakarta).

Les Hollandais au XVII^e siècle ont alors le quasi monopole du commerce des épices (poivre, girofle, muscade, cannelle ...)

Colbert, avec la « Compagnie Française des Indes Orientales » essaye bien de s'engouffrer dans ce pactole, mais n'y arrive que très peu. Plusieurs de ses expéditions sont vouées à l'échec.

Un aventurier français, Intendant des Isles de France et de Bourbon et quelque peu agent secret de Louis XIV puis de Louis XV, au nom prédestiné de Pierre Poivre, au cours d'un voyage en Indonésie arrive à soudoyer quelque roitelet chef de tribu des Iles Moluques et à faire passer malgré une Garde hollandaise vigilante, une centaine de plants de giroflier, de poivre et de muscadier à bord de sa frégate « La Colombe ». Il les replante à l'Isle de France (île Maurice) et par la suite à l'Isle Bourbon (la Réunion) ainsi que sur la côte des Mascareignes.

Dès lors, le monopôle Néerlandais du poivre est rompu.

Jacques MUNOS

Post-scriptum : Après avoir survolé l'impact historique du commerce du poivre, une deuxième partie de ce texte abordera dans notre prochain journal... enfin, l'étude végétale du sujet.

Il est vrai qu'on est là, aussi, pour traiter... de botanique !

Journées studieuses et conviviales de la SCAH

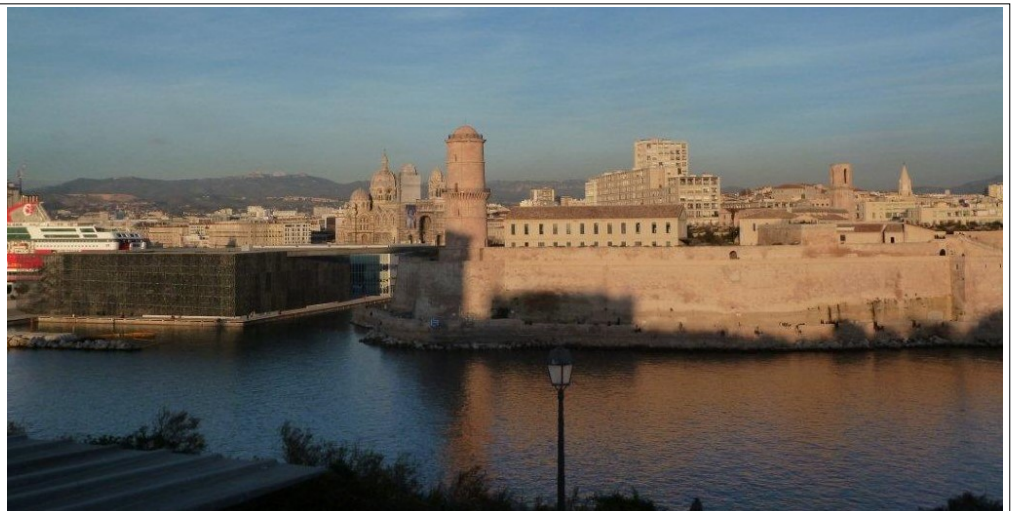
Le 22 octobre 2016, à Berthemont
chez Paul BRELAZ.



Le 21 octobre 2016, sur les coteaux de Saint-Jeannet,
parmi les vignes et les bonbonnes de Georges Rasse.



Le 9 décembre 2016,
à Marseille...
Depuis le Pharo, vue sur le
Mucem, le Fort St Jean et la
cathédrale de la Major.



Artistes de la SCAH : Concours / Exposition Attribution des Prix

Prix « Adhérents » SCAH

Le **Jeudi 5 Janvier 2017** les sociétaires présents à la traditionnelle " **Galette des Rois**" vont être appelés à voter pour l'attribution des prix "**Adhérents SCAH**" entre deux parts de galettes et de bolées de cidre.

Les résultats du vote seront proclamés le **samedi 28 janvier** lors de l'Assemblée Générale.

Prix « Du Jury »

Par ailleurs, un jury du milieu artistique mais **non adhérent** à la SCAH* attribuera deux prix dits " **Du jury** " délivrés, comme les prix SCAH, le **samedi 28 janvier**.

* *Composition du Jury « non adhérent » :*

- un Conservateur de Musée
- deux peintres de réputation internationale
- un sculpteur de réputation internationale
- une personnalité " littéraire " du monde de l'Art.

Jacques MUNOS...

... à qui a échu . . . la « lourde de tâche !!! » - cependant très agréable et très ludique - de mettre en place cette exposition, ne fait pas partie du Jury !

Il peaufine actuellement la chose en vue d'améliorer l'organisation de la future Expo de 2019. Des remarques " pertinentes " de Sociétaires lui seront utiles.

Brèves de Jardin

Citations

- ◇ Il nous faut cultiver notre jardin (Voltaire).
- ◇ J'aime fort les jardins qui sentent le sauvage (JJ Rousseau).
- ◇ La clef des champs est une clef de sol (Cécile).
- ◇ Quand on aura péché le dernier poisson,
Quand on aura coupé le dernier arbre,
Quand on aura pollué la dernière rivière,
Alors on saura,
Que l'argent ne se mange pas (Geronimo).

Historiette

Un petit homme très maigre vient un matin à l'embauche sur un chantier forestier.

- ° Le chef bûcheron s'étonna : « tu n'as vraiment pas la carrure d'un bûcheron »
- ° « Si, si patron, je suis très fort vous verrez »
- ° « Et bien, on va voir tout de suite, tiens ! Abats-moi ce gros chêne ! »
- ° Le petit homme dégaina son opinel et en moins de trois minutes, le grand chêne fût par terre.
- ° Le patron incrédule lui demanda : « mais où as-tu appris à abattre des arbres comme ça ? »
- ° « Au Sahara ! »
- ° « Mais il n'y a pas d'arbres au Sahara ? ! »
- ° « Hé ! ... Il n'y en a plus !!! »

Cette historiette fait sourire par son outrance, mais d'autres hommes en ce moment même de part le monde déforestent à outrance. Ils n'ont pas d'Opinel et ce n'est pas drôle.

Proverbes

- ◇ Tant va la cruche à l'eau qu'à la fin elle est propre.
- ◇ En avril ne te découvre pas d'un fil. En mai lave-toi les pieds et jette tes chaussettes – Pouah !!!
- ◇ Le travail est un trésor... pour ceux qui font travailler les autres.
- ◇ Pour avoir de la chance, semez des trèfles à 4 feuilles.

Historiettes

- ◇ Un jour, une vigne un peu folle enlaça un olivier Celui-ci, centenaire et grincheux de surcroît, lui dit « Et vous voudriez me faire croire que vous êtes vierge ! ».
- ◇ Martin était avare. Martin avait un âne. Martin trouvait que son âne mangeait trop. Martin décida de réduire progressivement la nourriture journalière de son âne. Ainsi chaque jour, il donna un peu moins de foin, d'avoine, de son, de... un peu moins, ... un peu moins... de jours en jours, ... Toujours un peu moins... L'âne qui était un brave âne ne disait rien et travaillait toujours autant. Martin était content, il arrivait à ne plus rien donner à manger à son âne. Alors l'âne est mort... quel âne !

M. PELTIER

Bourse aux plantes de la SCAH : mercredi 19 avril 2017

On commence à y penser !

Cette année, la SCAH fait sa bourse aux plantes le 19 avril 2017, c'est à dire le 3ème mercredi du mois d'avril, traditionnellement.



Cette année sera un peu particulière. En effet, nous sommes partie prenante du « 1^{er} festival des Jardins de la Côte d'Azur », organisé par le département des Alpes-Maritimes. Cette animation porte particulièrement sur les senteurs et fragrances de notre département.

Outre les plants, boutures et autres éclats de rhizomes (voir plus loin), nous pensons que la plupart d'entre vous possèdent des plantes aromatiques, que ce soit pour la cuisine ou pour le parfum. Nous vous proposons d'axer votre préparation de cette bourse en produisant, plus que d'habitude, des boutures de nos plantes méditerranéennes, des plants d'aromatiques exotiques, ... Nous pourrions alors les proposer en échange avec l'extérieur de la SCAH. Jean-Claude Berg vous donne ci-contre des conseils sur ces bouturages, en plus de ceux déjà donnés dans le jardin de la SCAH.

Comme d'habitude, nous vous proposons de conserver ou préparer par exemple : vos excédents de bulbes (tulipes, glaïeuls, ...), d'éclats de rhizomes (iris, dahlias, ...) et autres touffes devenues trop importantes. De vos belles fleurs fanées récoltez les graines sèches dans des sachets. N'hésitez pas, au potager, à garder des rejets de fraisiers, des éclats de vos artichauts ou des rameaux aoûtés d'arbustes pour en faire des boutures.

Pensez à étiqueter tous ces produits.



Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des produits de qualité, exempts de maladies ou parasites. Pour éviter tout risque superflu, **nous vous demandons de ne pas apporter de palmiers (charançons et papillons) et ainsi que les Oliviers et les Lauriers Roses, ... pouvant être touchés par Xylella fastidiosa.**

Le parking à la SCAH n'étant pas toujours facile, les plantes seront réceptionnées à l'entrée du garage (rue Isadora Duncan-à droite face au bâtiment) dès 10h le matin.

Ouverture de la bourse pour 16h, si le temps le permet dans la cour. En cas d'intempérie, elle se ferait dans le garage. Fin de la bourse : 19h30.

Pour toutes les consignes de préparation, reportez-vous [au site](#), vous y verrez également d'autres photos de nos bourses aux plantes.

Joël BESNARD



Bouturage de quelques plantes aromatiques

Parmi les méthodes de multiplication (semis, division de touffes, ...), nous allons parler plus précisément du bouturage des plantes aromatiques.

Agastache : bouturage de tiges semi-ligneuses en août.

Menthes : bouturage en août septembre des extrémités de rameaux de 10-15cm.

Estragon : bouturage de juin à août en prélevant les pousses terminales ou secondaires avec talon ; de préférence à l'étouffée sous un plastique transparent dans un mélange tourbe et sable ;

Laurier sauce : bouturage semi-aouté en fin d'été avec hormones sur les tiges de 15cm environ de l'année précédente en gardant une à 2 paires de feuilles ;

Camomille : boutures de tiges semi-ligneuses en automne ou au printemps sous châssis ou à l'étouffée ;

Romarin, Thym : boutures semi-ligneuses en été ;

Sarriette : boutures de types semi-ligneuses de juin à août avec des pousses de 10-15cm ;

Basilic : bouture de tête dans un verre d'eau en été ;

Consoude : boutures de racines avec des tronçons de 30cm, planter à 10cm de profondeur ;

Hysope : bouturage de rameaux de 10cm en début d'été ;

Sauge officinale : couper et planter des tiges non fleuries de l'année de 8 à 10cm au printemps ;

Verveine citronnelle : bouturez des tiges de 8 à 10cm sur pousses de printemps ou tiges lignifiées en fin d'été à l'étouffée ;

Armoise : bouturez en été les pousses terminales de l'année.

Jean-Claude BERG



Sauge: *Salvia officinalis*



Sarriette des montagnes

Art floral

Félicitations à Marie Alice HIVET : élève de notre professeur d'Art Floral, Michelle BERNADAC, elle l'aide dans ses préparations et la seconde pendant ses cours. Elle vient de recevoir deux belles distinctions :

Le deuxième prix au concours de Rome le 21 octobre 2017



Le premier prix au concours de l'Escarène du 13 novembre dernier.



Petite annonce

Fauteuil de lecture en cuir, marron foncé, pivotant et inclinable ; pied central en bois. Bon état.

A vendre : 100 €.

Tel : 06 83 21 87 94

Le jardin chinois, un fragment d'univers recréé

La Chine est une civilisation qui a eu très tôt le souci de construire des jardins.

On trouve des traces écrites à partir du IV^{ème} siècle avant J.C. Le premier jardin est donc bien antérieur au 2^e millénaire avant notre ère.

C'est un lieu de contemplation pour deviser, faire de la musique, réciter des poèmes.

Il permet de se libérer des contraintes extérieures imposées par une société rigoureuse, auxquelles l'empereur lui-même ne peut se soustraire.

Mais c'est aussi pour se libérer des contraintes intérieures, le but ultime étant bien sûr d'accéder à la Sagesse : " celui qui arrive à cette transformation pourra découvrir un palais princier sur un brin d'herbe, tandis qu'un simple brin d'herbe pourra masquer un palais princier pour celui qui en est dépourvu ".

Chacun aspire à avoir son jardin qui répond à un besoin quasi vital, la superficie étant fonction de la fortune de son propriétaire.

Les empereurs en ont de gigantesques parfois grands comme des provinces et incluant la mer, d'autres sont minuscules si minuscules qu'ils tiennent dans une vasque, dans un bol et même dans la paume de la main.

Déroutant pour un occidental, les chinois ont cette capacité à fixer leur attention sur les choses les plus infimes, la dimension d'un objet n'ayant aucune importance.

Il y a en Chine une multitude de jardins lilliputiens. Il y transforment des plaines en montagnes, creusent des lacs et des

grottes, plantent d'innombrables essences importées de régions lointaines et les peuplent " de

toutes les bêtes que l'on a plaisir à chasser ".

Pour leur donner un aspect fantastique certains arbres sont ornés de bijoux et de rubans de soie...

Les parcs contiennent aussi des temples destinés à perpétuer la mémoire des ancêtres, des pavillons de porcelaine aux toits desquels on suspendait des clochettes d'argent qui, agitées par le vent " répandaient



dans les airs une musique si suave que l'on ne savait pas si l'on avait affaire à un son ou à un parfum"...

Assez simples au début les jardins deviennent avec le temps d'une grande complexité.

La composition obéit à des règles très strictes. Tout est minutieusement calculé : équilibre des masses de pierre, d'eau et de verdure, l'harmonie des couleurs, le contraste des formes ; le minéral étant toujours un élément primordial omniprésent.

Tout ce qui peut être symétrique en est exclu. C'est un lieu d'évasion et pour ce faire certains sujets de conversation sont bannis : promotions, mutations, potins et faits divers de l'administration impériale.

Pour se faire une idée de la nature des jardins en voici quelques noms évocateurs : le Jardin de l'Orchidée Solitaire, Le Pont du Rugissement, le Pavillon de la Grande Compassion, la Petite Loge de la Tranquillité, le Temple de la Lumineuse Félicité, la Grotte des Réjouissances Aquatiques.

Les parcs impériaux atteignent leur apogée sous la dynastie Qing au XVIII^{ème} siècle grâce à des artistes inspirés soutenus par des souverains férus d'esthétisme.

Ils exigent un soin constant, une armée de jardiniers les entretient et les transforme sans cesse pour éviter la monotonie ou prouver qu'ils ne sont pas soumis à la fuite du temps.

Pour donner à l'empereur et à ses dignitaires l'impression d'un éternel printemps, " des décorateurs de forêts " attachent aux branches des arbres des feuilles de soie vert tendre pour remplacer les feuilles d'automne...

Le jardin chinois traditionnel est influencé par le confucianisme, le taoïsme et le bouddhisme.

Confucius prônait " l'unité entre l'homme et le ciel ", les penseurs taoïstes et bouddhistes soutenaient que " l'idéal de la vie est de s'intégrer aux rythmes de la nature, retourner vers la nature et mener une vie simple ".

Cette pensée a mené le peuple chinois à aimer la sérénité et la tranquillité de la nature plus que tout autre chose.

Le jardin est le support du voyage spirituel suscité par la beauté du lieu, il amène le visiteur à se sentir en harmonie avec son environnement, intégré dans l'univers, lui permettant d'accéder à la Sagesse.

Aude de CHIVRE

La SCAH il y a 141 ans...

Par Guy TRAVERE

Extraits d'Economie Domestique, ouvrage écrit en 1875 par Madame C. MILLET-ROBINET, membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de France.

Manière de conduire et de traiter les domestiques

Je parlerai, avant tout, des qualités à rechercher dans les domestiques : la probité, l'activité, la bonne volonté, l'ordre et la propreté. La probité est indispensable. Quant aux autres qualités, il ne faut épargner aucun effort pour les développer.

La propreté doit régner sur la personne des domestiques, et dans les lieux confiés à leurs soins.

Une maîtresse de maison doit traiter ses domestiques avec douceur mais sans faiblesse, et chercher à gagner leur confiance et leur attachement, sans pour cela se familiariser avec eux...Elle fera bien de leur donner des conseils sur l'emploi de leurs économies ; souvent ils les emploient mal...Il faut leur faire sentir l'avantage qu'ils auraient à accumuler leurs épargnes jusqu'à leur mariage.

Il faut veiller à ce que les domestiques ne se laissent pas aller au goût de la toilette et aux folles dépenses qu'elle entraîne, mais exiger qu'ils soient propres et bien tenus...

Pour éviter que les domestiques aillent chercher des divertissements dans des lieux peu convenables, où ils perdraient leur temps et contracteraient de fâcheuses habitudes, on fera sagement de tâcher de les amuser, et de saisir de temps à autre les occasions de leur procurer d'honnêtes plaisirs, qui ne puissent pas nuire aux devoirs de leur service.

Comme règle générale, il sera bien convenu, en gageant les domestiques, que nul d'entre eux ne pourra s'absenter de la maison, même les jours de fête, sans la permission des maîtres.

Lorsqu'on est content d'eux, il est bon de leur donner de petites fêtes dans certaines occasions ; le plaisir qu'ils y prennent, et surtout celui qu'ils trouvent à y convier leurs amis, les attache à la maison.

De temps en temps, une maîtresse de maison doit *régaler* ses gens. La sobriété de leur vie leur fait trouver un grand plaisir à un repas plus succulent qu'à l'ordinaire ; ces régals ne sont pas les mêmes à la ville qu'à la campagne. A la ville ils consistent dans quelques morceaux de choix qu'ils ne sont pas habitués à manger ; à la campagne, quelques pièces de volaille leur sont très agréables et coûtent peu, c'est la viande des riches disent-ils, et par ce motif ils la préfèrent à tout ce qu'on peut leur offrir ; quelques bouteilles de vin surtout les régalent plus que tout. Les domestiques sont très sensibles à ces attentions. Le dévouement qui naît seulement de l'argent est éphémère ; il disparaît aussitôt que les dons qui l'ont fait naître cessent ou même n'augmentent pas. Le dévouement qui vient du cœur est vrai et durable.

La maîtresse de maison doit mettre tous ses soins à établir la bonne intelligence parmi son monde, et pour cela il faut qu'elle s'observe beaucoup, afin d'être juste et de ne jamais montrer de partialité, lors même qu'elle aurait des préférences....

A suivre.... Au prochain numéro....

SOCIÉTÉ 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
mercredi et jeudi 15 h-18 h.

Excellentes Fêtes de Fin d'Année

À Consulter à la Bibliothèque

Le Nouvel Olivier :

N° 105 : Spécial Corse

Pays des A.M. :

N° 718 : Arbres Fruitiers : Feu bactérien.

Plantation des myrtilles.

Plantes envahissantes.

N° 720 : Protection des salades.

Plantations d'automne.

Semis d'automne.

N° 721 : Les scorpions.

Nématodes à galles. Arbres et ar-
bustes.

Le temps des plantations.

Important :

Un nouveau magazine auquel nous sommes
abonnés est à votre disposition à la biblio-
thèque : « **Les Quatre Saisons du Jardi-
nage Bio** ».

Chaque numéro = Cent pages passionnantes
de renseignements illustrés sur la façon de
conduire un jardin bio.

Nouveaux ouvrages à consulter :

- Les soins naturels aux arbres.
- Le jardin d'ornement.
- Le sol, la terre et les champs.
- Permaculture.

Guy TRAVERE

Au Seul Souci de Voyager

Au seul souci de voyager
Outre une Inde splendide et trouble
Ce salut soit le messager
Du temps, cap que ta poupe double

Comme sur quelque vergue bas
Plongeante avec la caravelle
Ecumait toujours en ébats
Un oiseau d'annonce nouvelle
Qui criait monotone-
ment
Sans que la barre ne varie
Un inutile gisement
Nuit, désespoir et pierrerie

Par son chant reflété jusqu'au
Sourire du pâle Vasco.

Stéphane Mallarmé

Assemblée Générale Annuelle

Samedi 28 janvier à 16 h 30 au Palais.

Tous les sociétaires de la SCAH sont conviés à y participer
ou à s'y faire représenter en cas d'absence.

Exposition et Galette des Rois

Vernissage jeudi 5 janvier au Palais à 16h00 de
l'exposition des œuvres de nos artistes-sociétaires.
Puis partage de la galette des rois, offerte par la SCAH.
Venez nombreux partager ce moment de belle convivialité et
encourager nos artistes exposants par vos votes.
La remise des prix se fera lors de l'A.G. du 28 janvier

Site Internet

Tous les sociétaires internautes sont invités à consulter réguliè-
rement le site web de la SCAH (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](mailto:Claude.Giauffret@scah-nice.fr)

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)