



Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Les Astéracées	P 2 à 6
Pomme de terre à terre	P 6
Bourse aux plantes	P 7
Voyage en Haute Normandie	P 7
Le poivre	P 8, 9
Biennale	P 9
Assemblée générale	P 10
Hosta	P 10
La SCAH il y a 142 ans	P 11
Tristesse	P 12
Bibliothèque	P 12

Chères et chers sociétaires,

Lors de notre Assemblée Générale Ordinaire du 28 janvier 2017, nous vous avons rendu compte de l'activité de notre association pour l'exercice 2015/2016. Le bilan est positif : trois cents adhérents inscrits, et cela encore à ce jour, taux de fréquentation en augmentation de nos diverses propositions d'activité, largement commentées par Michèle, notre Secrétaire Générale. Le budget de notre association est en équilibre.

Dans le cadre du jardinage nous avons, cette année encore, plus de sociétaires participant aux cours.

Avec l'aide de plusieurs d'entre eux et d'adhérents de la section botanique, notre jardin a été mis en valeur sous la direction de M. Jean Claude BERG. En moins d'un an, le résultat est magnifique.

Le printemps est là, c'est le renouveau de la nature ! Comme chaque année, vos professeurs et animateurs sont présents pour vous guider dans vos travaux et vous aider à approfondir vos connaissances sur les végétaux. Un programme trimestriel riche vous est proposé, avec une particularité pour ce trimestre, notre participation durant le mois d'avril à la manifestation organisée par le Département des AM, le FESTIVAL DES JARDINS de la Côte d'Azur, 1^{ère} édition, « L'éveil des sens ». Conférences, ateliers d'art floral, visites du Palais sont programmés ; toutes ces manifestations sont ouvertes au public sur inscription ; consultez le programme du Festival sur le site du conseil départemental : <https://festivaldesjardins.departement06.fr>.

Inscrivez-vous aux animations organisées par la SCAH par courriel : scanice1@gmail.com.

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

*Très cordialement,
le Président, Henri Lambert*

Les Astéracées
constituent la
plus grande
famille de plantes
à fleurs :
plus de 23000
espèces réparties
en plus de 1500
genres,

...Lire la suite p 2

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Astéracées (ex. Composées)

Les Astéracées constituent la plus grande famille de plantes à fleurs : plus de 23000 espèces réparties en plus de 1500 genres, sur toute la planète. Ce sont essentiellement des plantes herbacées même si des arbustes, arbres et lianes existent (surtout en région tropicale comme le *Senecio petasites* présent dans plusieurs parc niçois (jardin Masséna par ex.).



Classement botanique

Ces plantes ont en commun leur inflorescence : les fleurs sont en fait très petites, tubulaires et sessiles (sans pédoncule), groupées sur un réceptacle élargi qui est souvent pris pour une fleur. C'est en fait un



capitule, une inflorescence (=ex. Composés) dont le représentant est l'Aster (=Astéracées). Ces floraisons sont souvent abondantes, décoratives ce qui en fait pour beaucoup des plantes ornementales : plus

de 200 genres. Pour n'en citer que quelques-unes : Dahlias, Cosmos, Gail-lardes, Tagètes, Zinnias, Chrysanthèmes, mais aussi Pâquerettes, et Marguerites, les Chardons et bien sûr, l'Aster.



À part la tige florifère qui peut être haute, la tige végétative est en général très courte et les feuilles y sont disposées en rosette.

Le fruit est un fruit sec, l'akène, souvent de petite taille, allongé, parfois avec une aigrette (un papus) qui favorise sa dissémination par le vent (pour le Salsifis par ex.), parfois plus gros et riche en huile comme le Tournesol.



Un certain nombre d'espèces sont comestibles et cultivées comme telles dans nos potagers (pas de fruitiers), ce sont celles-ci qui retiendront notre attention : les Laitues (un des légumes frais les plus consommés au monde), les Chicorées, les Artichauts et Cardons, les Salsifis et Scorsonères, les Tournesol et Topinambour et d'autres encore...



Origines

Les premières Astéracées seraient apparues à l'Éocène (56 à 33 millions d'années) en Amérique du Sud. Plus près de nous, tous les légumes cultivés ci-dessus, sauf Tournesol et Topinambour, sont d'origine européenne, plus particulièrement Europe du Sud et bassin méditerranéen.

Les **Laitues cultivées**, *Lactuca sativa*, caractérisée par la production de « lait » quand on les coupe, sont cultivées depuis l'Antiquité chez les Grecs, fort appréciées par les Romains, certaines formes hautes par les anciens Égyptiens. La différenciation de variétés semble avoir commencé avec les Romains. En tout cas, les premières formes pommées sont mentionnées en 1543. Toutes les formes actuelles, dont la Batavia, sont présentes aux 17 et 18ème siècle : les pommées (*Lact. sat.*



var *capitata*) batavia et beurre (à feuilles plus tendres),



les romaines (*Lact. sat. var longifolia*) oblongues, les laitues à couper (*Lact. sat. var crispata*). La *Lact. sat. var angustana* à tige charnue est plutôt asiatique. Les laitues fleurissent jaunes.

Les **Chicorées** (*Cichorium*) sont également utilisées puis cultivées depuis la haute antiquité en Europe, plus souvent en consommation hivernale. Scarole et Frisée sont at-



testées dans le monde arabe au 13ème et en France au 16ème. Elles ont une floraison violette (on en voit très souvent dans

les friches).

Les *Cichorium endivia var crispata* sont les chicorées frisées à feuilles nombreuses et très divisées, les *Cic. end. var latifolia* sont les Scaroles, à feuilles larges et repliées vers le centre.

Les *Cichorium intybus*, chicorées amères, sont réparties en deux groupes : les variétés à petite racine et à grandes feuilles (var *foliosum*) parfois rouges (Chioggia, Trévises, ...), parfois vertes (Pain de sucre, ...), parfois panachées. Également les variétés à grosse racine (var *sativum*) plus récentes (18ème aux Pays-Bas) sont représentées par les « Endives » ou Chicorée Witloof à forcer en cave et les chicorées à torrifier comme succédané de café. Nous ne les détaillerons pas ici.



Dans la série des « salades », il convient de mentionner le **Pissenlit**



(*Taraxacum officinale*) qui fait l'objet d'une culture avec des variétés améliorées moins amères mais plus vers le Nord : ici, nous nous contentons de prélever les jeunes feuilles tendres sur les pieds sauvages.

Encore une autre espèce, d'origine méditerranéenne mais pourtant très prisée en Extrême Orient : le **Chrysanthème à couronne** (*Chrysanthemum coronarium*) dont on mange les jeunes pousses 1 à 2 mois après le semis, et également les inflorescences.

Les **Artichauts et Cardons** : encore d'origine méditerranéenne, ces plantes pouvant atteindre 1,50 à 2 m en floraison sont utilisés depuis au moins le début de notre ère. L'origine est le *Cynara cardunculus sylvestris* dont a été obtenu une variété à grosse côte (nervure centrale des feuilles) le *Car. Card. var altitilis* appelé Cardon.



C'est sans doute à partir de cette variété qu'a été sélectionnée une variété à gros capitule *Cyn. Car. var scolymus*, l'Artichaut. Nos petits violets de Provence sont une de la dizaine de variétés cultivées.

Salsifis (*Tragopogon porrifolium*-à feuilles de poireau) et



Scorsonères (*Scorzonera hispanica*) sont également d'origine sud-européenne et est-méditerranéenne. Présents dans les potagers surtout du nord dès les 15ème-16ème siècles, leur racine cylindrique profonde est délicieuse (goût d'artichaut) mais

leur préparation culinaire difficile, « salissante » fait préférer... des conserves ! Pourtant, les Salsifis très présents dans les pelouses du haut pays pourraient donner lieu à une cueillette des fleurs voire des jeunes pousses à manger comme des Asperges.

La **Bardane** (*Arctium lappa*) est très cultivée au Japon. On en consomme la racine (comme les Salsifis) et les jeunes pousses comme des



Asperges. D'origine Sibérienne, elle est fréquente chez nous et bien connue de tous avec ses fruits ronds qui s'accrochent partout comme des « scratch » !

Quant au **Tournesol** (*Helianthus annuus*), il nous vient d'Amérique du Nord où il a été domestiqué par les



Amérindiens. Emporté vers l'Europe au 16ème siècle comme plante ornementale, c'est au 19ème que sa culture en tant qu'oléagineux s'est fortement développée surtout en Russie. Le **Topinambour** (*Helianthus tuberosus*) vient du Canada où il a été découvert et rapporté en Europe par Champollion. Son nom vient d'une confusion avec une tribu brésilienne, les Tobinamboux ramenés comme « curiosités » à Paris.

Amérindiens. Emporté vers l'Europe au 16ème siècle comme plante ornementale, c'est au 19ème que sa culture en tant qu'oléagineux s'est fortement développée surtout en Russie. Le **Topinambour** (*Helianthus tuberosus*) vient du Canada où il a été découvert et rapporté en Europe par Champollion. Son nom vient d'une confusion avec une tribu brésilienne, les Tobinamboux ramenés comme « curiosités » à Paris.

Amérindiens. Emporté vers l'Europe au 16ème siècle comme plante ornementale, c'est au 19ème que sa culture en tant qu'oléagineux s'est fortement développée surtout en Russie. Le **Topinambour** (*Helianthus tuberosus*) vient du Canada où il a été découvert et rapporté en Europe par Champollion. Son nom vient d'une confusion avec une tribu brésilienne, les Tobinamboux ramenés comme « curiosités » à Paris.



Culture

Ces espèces ont quelques **exigences communes** :

- Avoir des sols plutôt meubles, à bon pouvoir de rétention : ce sont en effet des espèces qui demandent de l'eau. Leur sol doit donc pouvoir en retenir assez pour compenser l'évaporation importante au niveau des feuilles à cuticule très fine et permettre l'apport de matières nutritives par les racines. Un apport en matières organiques est fortement souhaitable (compost ou fumier bien décomposé, BRF en surface, ...) car il améliore cette capacité de rétention. Mais les Scorsonères et les Salsifis, avec leur racine verticale, ont besoin d'un sol meuble profond et sans cailloux. Les Topinambours, quant à eux, se satisfont même des terrains pauvres !
- Par contre, cette rétention doit se coupler avec un drainage qui évite la stagnation de l'eau, en particulier pour Artichaut et Cardon. C'est cela aussi qui induit la plantation des mottes de salades en léger surplomb par rapport au sol de la planche.



- Si les Artichauts (Violets de Provence) en récolte de Printemps ont, en principe, assez des pluies d'automne et de printemps pour se développer et produire abondamment vers avril, les salades, de quelques saisons que se soient, bénéficient d'un arrosage par aspersion, les Cardons et Scorsonères d'une bonne irrigation.

Mais bien sûr, ces espèces ont également des **spécificités** :

- Laitues et Chicorées : différentes variétés permettent de cultiver ces légumes toute l'année, à condition de faire le bon choix. Attention à la montée en graines : les variétés de printemps sont très sensibles à l'augmentation de la durée de l'ensoleillement et de la température. Pour les Laitues, les pommées seront plus de printemps, voire d'automne, les Batavias résisteront mieux pour l'été (Batavia Iceberg par ex.), les Romaines seront pour le printemps, ou l'été si elles ne montent pas, les Laitues à couper, sensibles au froid, plutôt pour le printemps et l'été à condition d'arroser et de couper souvent. Pour les Chicorées (hors endive Witloof, peu cultivée ici -mais c'est possible), bien qu'elles puissent couvrir toute l'année, les Scaroles et les Frisées, résistant bien au froid hivernal, sont particulièrement adaptées à ces saisons sous notre climat doux. Même remarque pour les Chicorées « sauvages » rouges, souvent d'origine nord-italienne : Chioggia, Véronne et Trévise. Nos Scaroles et Frisées étant assez dures et amères, on aura intérêt à les ficeler (ou les couvrir avec un pot) 20 jours avant leur



consommation pour les faire « blanchir » : c'est une capacité à « l'étiollement » qui a été sélectionnée. Bien sûr l'apport d'azote est important (légumes feuille) mais également de potassium, permettant une bonne pommaison.

- Les Artichauts restant en place 5 à 10 ans, on aura soin de très bien préparer leur emplacement et d'apporter tous les ans compost, fumier décomposé. Ils redoutent les hivers très froids : en montagne, il faudra protéger la souche.
- Les Cardons étant cultivés en annuels (semis en avril), il leur faut aussi un sol riche, bien arrosé. 30-40 jours avant leur récolte, les feuilles seront liées, éventuellement avec une protection (papier, plastique noir), pour les faire blanchir.
- Scorsonères et Salsifis, semés en pleine terre en mars puis éclaircis à 12-15 plants/m, seront récoltés d'octobre à mai selon les besoins. Attention, la racine est longue et nécessite une tranchée d'un côté pour les retirer entiers.
- Pour les Tournesols, les semer après les gelées dans un sol riche et à l'écart des autres plantes qu'il pourrait gêner. Ce sont les rhizomes de Topinambour que l'on plante dans un sol drainant, même pauvre. Ils sont vivaces, à condition de toujours en laisser dans le sol (c'est d'ailleurs le meilleur endroit de conservation).

Reproduction

Toutes ces espèces peuvent se reproduire de façon sexuée, les fleurs sont mellifères et donc les hybridations sont à redouter si l'on veut récupérer les graines. Elles sont monoïques (les deux sexes sur la même fleur). Les Artichauts, comme les Cardons, sont autostériles, ils nécessitent une pollinisation croisée, facteur d'hybridation. Pour les Artichauts, il est cependant plus facile de prendre en automne un



œilleton ou un éclat de souche un peu enraciné et de le replanter, éventuellement après un passage en pépinière.

Les Chicorées et Laitues, ainsi que les Scorsonères et les Salsifis, sont autofertiles mais l'action des insectes pollinisateurs favorise l'hybridation, d'autant plus que la Scarole sauvage fleurit souvent en même temps que certaines variétés cultivées.

Le Tournesol n'est que rarement autofécond. La pollinisation croisée est donc la règle. Les semences de Topinambour existent, il est cependant plus facile de mettre en terre quelques rhizomes. Bien sûr, à la récolte automnale, on aura soin d'en laisser quelques-uns en terre pour la saison suivante. À noter que les Hélianthis (*Helianthus strumosus*), d'origine canadienne, ressemblent au Topinambour mais avec des rhizomes plus fins permettant une moindre flatulence...

Maladies

Toutes ces cultures sont sensibles aux maladies cryptogamiques (Mildiou, Oïdium des Composés, Botrytis) ; en plus



les Artichauts et Cardons sont sensibles à la Verticilliose, les salsifis à la Rouille blanche, les Laitues et

Chicorées au Sclerotinia.

Les traitements habituels antifongiques ne sont à utiliser qu'en cas de forte infestation. Préférer le purin de prêle. Par contre, une prévention



est souhaitable : sur les milieux de semis, mélanger un peu de poudre de charbon de bois pour éviter la fonte des semis, en culture éviter l'humidité permanente en ne serrant pas trop les plants et en arrosant plutôt le matin. Et n'oubliez pas de laisser le collet des plants de salade en dehors du sol.

Prédateurs

Les chenilles de Noctuelles et



Pommes de terre-à-terre

les larves de Tipules, les gros Cousins, peuvent faire de gros dégâts sur les jeunes plants de salade, les pucerons sont gênants sur les salades, les capitules d'Artichauts, les larves de Taupins (larves « fil de fer ») s'attaquent aux racines de Salsifis. Bien sûr les Escargots et Limaces se régalaient des salades : placer des pièges (planches), ou des coupelles avec de la bière.



Les plus rustiques sont sans doute les Topinambours : ils poussent partout, demandent peu, ont peu d'ennemis et fleurissent joliment si on ne prend pas les tubercules!

Utilisations

Pour ceux qui veulent un potager de vivaces, Artichaut et Topinambour (parfois envahissant) sont ex-



cellents : ils durent longtemps et sont décoratifs.

Les Tournesols se ressemant facilement peuvent compléter un coin du jardin.

Aucun de ces légumes ne se conserve longtemps sauf les Topinambour si on les laisse dans le sol.

Bien sûr les plus cultivées sont les salades, Laitues et Chicorées, qui peuvent recevoir l'accompagnement dans un mesclun d'autres familles botaniques en jeunes semis : Betteraves, Épinards, Roquettes, ...

Joël BESNARD

Nous sommes trop évolués pour observer et mettre en application les enseignements de la nature. Par exemple, pendant près de 15 ans ma chienne labrador m'accompagnait au jardin et s'assoyait ou se couchait systématiquement sur mes pieds au risque de me faire trébucher. Je l'en chassais régulièrement jusqu'au jour où elle m'expliqua qu'elle préférait être assise que debout et mieux couchée qu'assise ! Elle devait connaître Masanobu Fukuoka, un japonais qui applique la méthode du non agir depuis le milieu du siècle dernier. Il cultive aussi simplement que possible dans l'environnement naturel, et en coopérant avec lui plutôt que l'approche moderne appliquant de manière croissante des techniques toujours plus complexes.

Ces préceptes me plaisent bien. Au lieu de dire et si on faisait ceci, et si on faisait cela devient et si on ne faisait pas ceci, et si on ne faisait pas cela ? La méthode du non agir.

J'ai appliqué ces préceptes : depuis 7 ans, ni je ne bêche, ni je ne laboure mon jardin et mes légumes sont abondants et beaux. Une [vidéo sur le site de la SCAH](#), rubrique jardinage, montre ma plantation 2016 de pommes de terre sans labour, sans buttage. Vous jugerez du résultat.

Edo MALLOGGI



Bourse aux plantes de la SCAH : mercredi 19 avril 2017

Comme chaque année, la bourse aux plantes de la SCAH est le troisième mercredi d'avril. Cette année, ce sera donc le mercredi 19 avril. Elle se tiendra, si le temps le permet, dans la cour du Palais ; sinon elle serait déplacée dans le garage de la SCAH, rue Isadora Duncan.

La bourse est ouverte à tous les membres de la SCAH, c'est un moment de rencontre entre les sociétaires des différents secteurs. Leurs amis sont aussi invités seulement avec leur ami sociétaire.

Contrairement à ce que nous espérons (voir bulletin précédent), il ne nous sera pas possible de nous insérer dans le 1er festival départemental des jardins de la Côte d'Azur (délocalisation du site, échange ouvert à toute la population, ...). Mais nous vous proposons de garder l'axe de ce festival sur les fragrances et d'axer votre préparation de cette bourse en produisant, plus que d'habitude, des boutures de nos plantes méditerranéennes, des plants d'aromatiques exotiques, tout en étant particulièrement vigilants sur la qualité sanitaire des échantillons (pensez à la *Xyllela fastidiosa* entre autres, voir ci-dessous).

Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des produits de qualité et étiquetés.

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 à l'entrée du garage (rue Isadora Duncan-à droite face au bâtiment) dès 10 h le

matin.

Ouverture de la bourse pour 16 h. Fin de la bourse : 19 h 30.

Pour toutes les consignes de préparation de la bourse aux plantes, reportez-vous [à notre site](#).

La présence de *Xyllela fastidiosa* dans plusieurs secteurs de la Côte d'Azur nous impose des précautions sur les plantes pouvant être potentiellement atteintes. La directive européenne du 18 mai 2015 contient plus de 300 espèces dont certaines très communes dans nos jardins comme l'Olivier, la Vigne, les Lauriers roses ainsi que le noble (à sauce), mais aussi la Lavande, le Romarin, certains Cistes, la Myrte commune, ou encore le *Polygala myrtifolia* en fleur dans le jardin de la SCAH, les Pervenches... Vous pouvez vous reporter pour vérification au [site web de la DRAAF PACA](#) et y prendre connaissance de la liste des végétaux soumis au passeport sanitaire européen (PPE).

Cependant, dans cette directive du Ministère de l'Agriculture, on peut lire que : « ... cette exigence n'est pas requise lors de la mise en circulation de ces végétaux vers des utilisateurs finaux n'agissant ni à des fins commerciales, ni à des fins professionnelles et qui acquièrent ces végétaux pour une utilisation personnelle. Ainsi la vente au particulier, client final, d'une plante hôte ne requiert pas l'apposition du PPE ». Notre bourse aux plantes entre dans cette activité « pour une utilisation personnelle ».

En tout cas, faisons tout pour limiter les transmissions éventuelles.

Joël BESNARD

Voyage en Haute Normandie

Dates prévues : du 6 au 12 Septembre 2017.

Programme envisagé :

J1 : Pris en charge dès l'aéroport d'Orly en bus, direction le **Jardin Monnet** à Giverny, puis nuit à Rouen.

J2 : Visite de Rouen et du **Jardin Plume**. Nuit à Rouen.

J3 : **Manoir** de Villers et **abbaye** de St Martin de Boscherville. Visite de Dieppe en petit train. Nuit à Dieppe

J4 : **Parc du Bois des Moutiers** et Vasterival à Varengeville. Nuit à Fécamp

J5 : **Palais Benedictine** à Fécamp, Étretat, Le Havre en visite guidée. Nuit au Havre.

J6 : Pays cauchois, **chêne** d'Allouville Bellefosse / **Ferme** cauchoise avec dégustation / Rouen.

J7 : Matinée libre à Rouen. Après-midi : **Château-Gaillard**. 19h: Orly

Si intéressé, se rapprocher du secrétariat, pour plus de détails.

Prix : 1215 € par personne + 10 € de frais de dossier. Groupe de 20 personnes.

Hôtel 3 étoiles et 1 repas sur 2 organisé. **Visites guidées**.

Arrhes : 400 € avant le 1er Juin, chèque à l'ordre de la SCAH. Les arrhes seront encaissées quand le groupe de 20 sera constitué.

Michèle GARNIER

Le Poivre, 2ème partie

Après avoir situé dans la première partie de l'étude ([bulletin N° 55](#)), la place qu'a occupée cet épice dans l'histoire, penchons-nous un peu plus sur le végétal et posons-nous la question essentielle : **qu'est-ce que le poivre ?**

C'est l'épice la plus populaire et la plus consommée dans le monde. De nombreuses baies de poivriers sont assimilées et commercialisées sous le nom de poivre. Cependant la législation française n'accorde la dénomination de « poivre » qu'aux baies du poivrier noir.

Le « *Piper nigrum* » nom scientifique du poivre noir de la famille des pipéracées est une liane grimpante des sous-bois des forêts tropicales d'Asie.

Longue de plusieurs mètres, elle s'accroche à la mousse et aux troncs d'arbres par des crampons-racines.

Elle se nourrit de son support. Elle devient adulte au bout de huit à dix ans.

Liane hermaphrodite, ses fleurs jaunes fécondées par la pluie donnent des grappes de fruits murs en plusieurs semaines et passent du vert à l'orange et de l'orange au rouge.

Même en serre et en laboratoire, la culture jusqu'à maturité n'est qu'expérimentale et exceptionnelle sous nos climats.

En zone tropicale, sa culture doit répondre à diverses exigences :

Le sol, de profondeur conséquente, doit posséder des terres plutôt légères, drainantes, fertiles, riches en humus et en nutriments. Sans calcium.

La pluie doit être abondante, allant de 3 à 4000 mm d'eau sur une période de huit mois.

Une alternance de saison sèche de quatre mois est nécessaire au développement de la liane et à la maturation du fruit.

Le poivrier doit évoluer dans une région ayant un taux d'hygrométrie constant entre 80 et 100 %.

La chaleur intervient dans la productivité de la plante. Plus la température est élevée, plus le rendement est conséquent. Une moyenne de 25 – 35 °C toute l'année est nécessaire à une culture économiquement rentable. La plante apprécie donc les régions tropicales pour se développer.

En Bref et avec un sol humifère : plus la pluviométrie, l'humidité et la température sont élevées, plus le poivrier est fertile.

Les quatre « poivres » de la législation française :



Le poivre vert : récolté avant maturation, séché, il conserve sa couleur et son parfum fleuri. On le vend sec, en saumure, au vi-

naigre, en grappes fraîches.

Le poivre noir : récolté après le vert mais juste avant maturité. On le fait fermenter avant de le sécher.

Après le séchage, la coque devient noire et dure. C'est le plus commun et le plus piquant.

Le poivre rouge : C'est le fruit arrivé à pleine maturité.

Le poivre blanc : Cueilli mûr, son péricarpe est retiré. Seul le cœur blanc de la graine est conservé. Sa saveur est subtile.

Autres baies que l'on dénomme « poivre » :

La famille des pipéracées comporte bien d'autres « piper ». Nous pouvons citer le poivrier vietnamien lolot, le *Piper longum* (poivre long), le *Piper cubeba*



(poivre à queue cubebe, photo ci-contre), le *Piper kava-kava*, hallucinogène, médiateur indispensable aux chamanes de Nouvelle Calédonie et

le *Piper betle* avec sa feuille utilisée comme masticatoire (Bétel) et dont les « expectorations » d'un rouge caractéristique maculent les trottoirs et les places publiques en Asie.

D'autres épices sont commercialisées sous le nom de « poivre », mais qui n'en sont pas : poivre de Sechuan, de Cayenne, de la Jamaïque... et le Paprika improprement appelé poivre rouge par les Pieds Noirs !

Propriétés et Vertus :

C'est une épice qui ne peut plaire à tout le monde, mais celui qui en consomme et l'apprécie sait que le poivre a des propriétés intéressantes.

La pipérine, alcaloïde contenu dans le poivre a des

effets toniques et stomachiques. Il aide le processus digestif et facilite l'absorption des nutriments par l'organisme.

Le poivre noir est un antiseptique, antidépresseur et même aphrodisiaque.

La pipérine stimule la production d'endorphines. Cet opiacé naturel sécrété par le cerveau est appelé l'« Hormone du bonheur ».

Dans le Sud-Ouest, région réputée pour son « french paradox », hormis le côté culinaire qui n'est plus à démontrer, le poivre serait un stimulant du couple. Parait-il !

Il est un dicton entre Tarn et Dordogne : « Le Poivre est l'aliment des vieux maris ! »... À vérifier !

La pipérine a d'autres vertus. C'est un antioxydant qui agit sur le « mauvais » cholestérol LDL. Il limite l'oxydation due à la consommation excessive de graisses.

D'autres effets de la pipérine sont à l'étude, notamment dans la lutte contre la neurodégénérescence du cerveau et l'amélioration de la mémoire.

Producteurs et Consommateurs :

La production du poivre est surtout importante dans des pays au climat chaud toute l'année et assez humide. C'est par exemple le cas du Vietnam, premier pays producteur mondial avec 180.000 tonnes/an, de l'Indonésie (95.000 t/an), de l'Inde, de la Malaisie mais aussi du Brésil (40.000 T/an), de Madagascar, du Ghana, de l'Éthiopie, du Kenya ou encore du Costa Rica (5.000 t/an)

À l'opposé, les pays consommateurs, outre les pays producteurs, sont ceux dont la production est bloquée par leur climat tempéré ou froid.

Les U.S.A. sont le premier pays importateur et consommateur suivi par les Pays Bas, l'Allemagne, la France, l'Angleterre mais aussi le Japon, Singapour, L'Argentine et l'Australie.

Gastronomie :

L'aspect culinaire étant essentiel dans la consommation du poivre et sachant que le lecteur de ce texte est un fin gourmet, je ne me lancerai pas dans une liste de recettes que vous maîtrisez sûrement mieux que moi.

Tiens, une suggestion... invitez moi !

Jacques MUNOS



Biennale 2017 des Artistes de la SCAH Remise des prix

Avec la remise des Prix, s'est terminée le samedi 28 Janvier l'exposition des œuvres des Artistes SCAH 2017.

Le succès de cette manifestation a été constaté par tous et vos encouragements m'incitent à la poursuivre.

À cet égard, **deux jurys se sont réunis** et ont décerné chacun deux prix.

Le « JURY des SOCIÉTAIRES », siégeant le jour de la galette des rois s'est prononcé par vote : 78 adhérents se sont exprimés et ont attribué le **1er prix des sociétaires** à Colette LAURENT. Le 2ème prix des sociétaires a été décerné à Michèle PERRICHON.

Le deuxième jury dit « JURY EXTERIEUR » composé de 5 personnalités non adhérentes à la SCAH s'est tenu dans l'après-midi du samedi, juste avant l'A.G. Faisaient partie du Jury : 1 Conservateur de Musée, 1 Sculpteur, 1 Peintre de renommée internationale, 1 Peintre Directeur d'une école de peinture, 1 « Littéraire » spécialisé dans l'Art. Ce Jury a décerné le **1er prix du jury** à Colette LAURENT. Le 2ème prix du jury a été attribué à Paul CHOQUARD, ancien Président de la SCAH qui, à sa retraite a troqué le « magau » pour le pinceau.

Une œuvre a été déclarée « **hors concours** » : La marqueterie de Paul BRELAZ, ébéniste professionnel.

La qualité, la richesse, la recherche et la beauté des œuvres exposées (qui ont toutes eu des voix) ont amené la SCAH à attribuer un **prix de participation** à nos amis : Claude LELOUTRE, Paul BRELAZ, Annie GONTIER, Maggy CHAUVEL, Maurice PELTIER, Henri LAMBERT, Josette JAUBERT et Hélène NAJEM.

À vos pinceaux, à vos couteaux, à vos burins.
Rendez-vous en 2019... avec la même bonne humeur.
J'attends vos idées pour cette prochaine rencontre.

Jacques MUNOS...
jj.munos@orange.fr

Assemblée Générale



Conseil d'administration

Le nouveau bureau a été élu lors du Conseil d'administration du 23 février 2017 qui a suivi l'A.G du 28 janvier 2017.

Président : Henri LAMBERT.

Vice-Présidents : Jean CONDÉ, Jean-Louis LUQUET.

Secrétaire Générale : Michèle GARNIER.

Secrétaires Généraux Adjointes : Paul JAQUILLARD, Guy TRAVERE.

Trésorière : Nathalie MARTIN.

Autres Administrateurs : Jean-Claude BERG, Joël BESNARD, Paul BRELAZ, Sylvia CESARONI, Laurence CRESSI BERGERET, Aude de CHIVRÉ TORRÉS, Alessandro DI MARZIO, Claude GIAUFFRET, Maurice LILLO, Hélène MACARIO, Edo MALLOGGI, Jacques MUNOS, Alain NAJEM, René Louis ROUSSEAU, Pierre VASSEUR, Robert ZORIAN.

Président d'Honneur : Jacques MONTAIGNE

Hosta

Parmi les 150 sortes d'hostas, il est préférable d'installer celles à grandes feuilles, parfois panachées, touffes compactes, remarquables en grand pot.

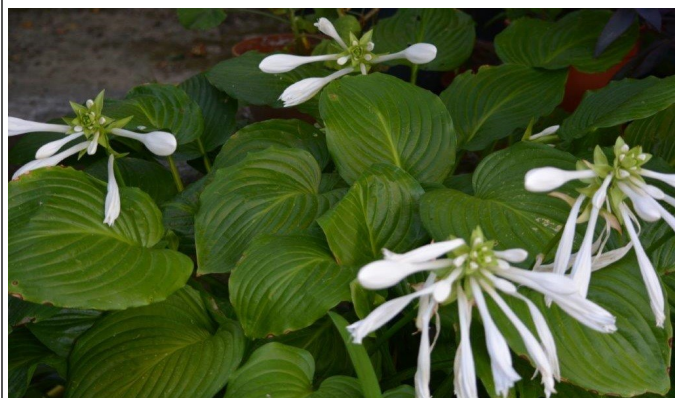
Selon la couleur du feuillage, qui est caduc, les hostas se classent en variétés vertes, jaunes, bleues ou blanches.

Flours : violettes, blanches, bleues ; floraison entre juin et septembre ; fleurs parfumées pour *H. plantaginea* (grande hampe à fleurs de lys), exposition mis ombre.

Soins : sol très humide en permanence, engrais tous les 15 jours dès le printemps, attention aux limaces.

En mars : division des touffes, à installer dans de grands bacs.

Quelques variétés : *H. crispula*, *H. elata*, *H. fortunei*, *H. sieboldana*, *H. ventricosa*, *H. plantaginea* au parfum intense (photo ci-dessous).



Festival des Jardins

Le Festival des jardins animera toute la Côte d'Azur : il permettra de **visiter nombre de jardins** et de profiter de très nombreuses **animations originales**.

Le programme complet se trouve sur le [site du conseil départemental](#).

Il y a le festival IN et le OFF. **Notre association participe au OFF** à différentes reprises.

Des événements sont prévus dans des lieux différents, des villes différentes, sur des thèmes différents. Vous n'aurez que l'embarras du choix. Nous vous signalons en particulier : la villa Rothschild à Cannes, la Pinède Gould à Juan les Pins, la Bastide Isnard à Grasse, Le jardin Albert 1er à Nice, Le Riviera Palace à Beausoleil, les Colombières et le jardin Biovés à Menton, la villa Ormond à Sanremo, le Château Saint Martin à Vence...

Le plus souvent il faut **se préinscrire**.

La SCAH il y a 142 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.

Toilette de maîtresse de maison

La toilette qui, dans les villes, est la principale occupation de la plupart des femmes, ce qu'on ne saurait approuver, car cela leur fait perdre, sans qu'elles s'en doutent, une grande partie de l'importance qu'elles pourraient acquérir dans l'esprit et l'estime des hommes, ne doit cependant pas être négligée à la campagne, car une bonne tenue, une mise propre et de bon goût doivent distinguer une femme bien élevée, et la simplicité des vêtements n'exclut ni les bonnes ni les belles choses.

Une maîtresse de maison, à la campagne, s'habillera pour toute la journée aussitôt qu'elle aura terminé le petit service intérieur de sa chambre pour elle et pour ses enfants.

Vers le milieu du jour, elle remettra un peu d'ordre dans sa coiffure et dans sa toilette.

Si elle est riche, je l'engage à acheter de ces étoffes toujours belles, qui peuvent être employées dans presque tous les temps, plutôt que ces objets qui n'ont plus de prix dès qu'ils ont perdu leur premier lustre. Si elle n'est pas riche, elle fera toujours sagement de n'employer que des étoffes de bonne qualité, mais moins coûteuses. Les colifichets, ne doivent jamais paraître dans la toilette d'une femme qui vit à la campagne.

Si j'engage les femmes qui aiment la toilette à modérer ce penchant, j'exhorte celles qui se négligent à faire tous leurs efforts pour conserver une bonne tenue. Une femme dont la tenue et la propreté ne sont pas irréprochables fait une grande faute. La plus exquise propreté doit constamment régner dans tous ses ajustements comme sur sa personne.

Sa taille doit toujours être soutenue par un corset bien fait, sans être serré comme celui dont certaines femmes ont le ridicule de s'affubler, et qui détruit toute la grâce et toute la souplesse de la taille, gêne les mouvements et peut altérer la santé sans donner au corps ces formes pures qui sont le type de la beauté.

Sa chaussure, quoique modeste et même un peu grossière à la campagne, doit toujours être en bon état.

Enfin, une femme bien élevée cherchera toujours de prévenir en sa faveur, même au premier aspect, par sa bonne tenue, sa propreté, le bon goût et le bon ordre de ses ajustements. Il faut qu'elle puisse se présenter devant des étrangers sans être embarrassée de sa négligence. Y-a-t-il rien de plus ridicule qu'une femme obligée de s'enfuir lorsqu'elle aperçoit un visiteur ? Elle aurait tort de croire que son désordre est moins désagréable à son mari qu'aux étrangers ; si elle veut conserver son affection, elle doit se préoccuper constamment de lui plaire, et de faire en sorte qu'il n'ait jamais à rougir d'elle.

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
mercredi et jeudi 15 h-18 h.

À Consulter à la Bibliothèque

Pays des Alpes-Maritimes :

N° 728 : Tavelure du néflier. Trufficulture.

N° 732 : Jardiner avec la lune.

N° 773 : Les haies : Quelques arbustes pour un écran parfumé.
Agrumes : Quand et comment récolter.

N° 734 : Taille des rosiers.

N° 738 : Pucerons du fraisier. Principaux auxiliaires.

Magazine : Le Mercantour, terre d'évasion.

N° 740 : Araignée. Pisciculture. Lutte contre la mouche de l'olivier. Calendrier lunaire.

À consulter sur place :

Mémento de la flore protégée des Alpes-Maritimes.

Les fruits retrouvés : Patrimoine de demain.

Les Quatre saisons du jardin bio N° 222.

Guy TRAVERE

Tristesse

Marie France HALLEUX fut une administratrice de la SCAH pendant de nombreuses années.

Elle est à l'origine de la section botanique qui marque cette année ses 25 ans.

C'est par son intermédiaire que Marc Bottin nous a rejoint.

Également impliquée dans l'important dossier de la restauration, c'était aussi une "plume" pour notre bulletin.

Ceux qui l'ont connue ont eu beaucoup de chance et ne peuvent qu'être attristés.

Ci-dessous, deux de ses textes :

0 Prunus

L'hiver à peine s'éteint, le printemps encore assoupi...

Quelle est cette saison où tes pétales joliment chahutés d'une brise éphémère,

Pleuvent silencieusement,

Tels les flocons neigeux sur l'ubac du talus.

Secrets de Bourgeons

Quand les petits ôtent leurs petits souliers pour gambader sur l'herbe tendre, C'est le printemps.

Regarde les bourgeons du peuplier, velu, doux et peluche.

Quand l'aubépine semble enneigée,

C'est que l'hiver est passé.

Vois les bourgeons du hêtre, longs, élégants, pointus et vernissés.

Quand les cannetons glissent sur l'étang dans le sillage de leur mère, C'est pour apprendre à nager.

Regarde les bourgeons du mélèze, globuleux. Agates brun foncé.

Quand violette éclot ses fleurs anodines,

C'est pour que patientent ses cléistogames.

Vois les bourgeons du lilas, ils sont opposés, verts à marges brunes.

Le Printemps, c'est la vie abritée et secrète, au cœur des bourgeons.

Marie-France HALLEUX



Site Internet

Tous les sociétaires internautes sont invités à consulter régulièrement 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 Prosperi

10 % chez Petruccioli

10 % chez Vive le Jardin

5 % à la Coopérative de St Laurent du Var

15 % chez Gourmet Prestige, MIN (box 33)

et chez nos

nouveaux partenaires :

10 % chez Arrodel-Delattre à St Isidore

7 à 15 % à la Coopérative de Nice à Carros