

PRINTEMPS 2019

Bulletin N° 64



*Chers Sociétaires,*

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
La botanique des aromatiques du jardin	P 2 à 6
Assemblée générale	P 6
La donation Leloup	P 7
Seborga	P 7
Un Strelitzia dédié à Nelson Mandela	P 8
La punaise diabolique	P 9
Biennale 2019 : palmarès	P 10
Bourse aux plantes mercredi 17 avril	P 10
Art Floral Occidental	P 10
La SCAH il y a... 91 ans	P 11
Premier sourire de printemps	P 12
La SCAH fête l'olivier samedi 30 avril	P 12

*L'Assemblée Générale Ordinaire de la session 2017/2018 a eu lieu le 2 février 2019 ; près de 50 % de nos sociétaires, présents ou représentés, y ont participé ; vous avez marqué par votre grand nombre l'intérêt que vous portez à notre association.*

*Les programmes des activités à venir, proposés par leurs responsables, sont riches et de très grande qualité ; un travail bénévole constant et volontaire contribue à la diffusion de larges connaissances, à l'organisation de sorties et de conférences. Le résultat : votre participation à ces activités est en croissance constante.*

*Autre intérêt que vous apportez à notre association : sa gestion. La SCAH est dirigée par 24 administrateurs dont un tiers sont membres du bureau. Le sérieux et l'implication de tous se traduisent par une volonté constante de protéger son fonctionnement et son bâtiment ; interrogations et discussions sur chaque sujet abordé, création de commissions, rapports y contribuent très positivement.*

*Le samedi 30 mars 2019 nous organisons une fête, « une première ! ». La SCAH FETE L'OLIVIER sur l'esplanade du Palais, dans son jardin et dans la grande salle, fête soutenue par le Crédit Agricole. Je vous invite à y participer, « c'est notre fête ! ».*

*Démonstrations de taille, conférences, participation de professionnels de l'oléiculture, socca, etc... sont au programme de 10 h à 17 h.*

*Je vous souhaite à toutes et à tous un excellent trimestre printanier dans la nature et à la SCAH.*

*Je vous adresse, chers sociétaires, mes plus cordiales et amicales salutations.*

*Le Président, Henri LAMBERT*

Oh ! Punaise comme dirait Homer dans les Simpsons, la bougresse...

Lire la suite p 9

# Les familles botaniques au potager et au verger

## La botanique des aromatiques du jardin

Les plantes aromatiques sont des plantes que l'on utilise depuis toujours en cuisine et en médecine par les plantes (phytothérapie) pour leurs composés aromatiques qui diffusent dans les plats cuisinés ou dans les tisanes et huiles essentielles que l'on peut en tirer. Ces substances sont fabriquées par ces plantes souvent comme élément de résistance face aux conditions climatiques dures (sécheresse, chaleur ou gel) ou dirigées contre d'éventuel ravageurs.

Il n'est pas question ici de voir toutes les nombreuses plantes aromatiques de la flore sauvage, mais de recenser les familles botaniques plutôt régionales que l'on peut cultiver au jardin ou sur un balcon pour leurs arômes.

Si leurs utilisations peuvent être liées à leur seul parfum (*Rosa centifolia*, Rosacées), recherché dans la confection de mélanges subtils, beaucoup sont utilisées depuis très longtemps pour leurs propriétés sur la santé humaine (et animale parfois) en particulier pour rendre des plats plus digestibles comme la Sauge (surtout *Salvia officinalis* et , Lamiacées) comme le Romarin (*Rosmarinus officinalis*, Lamiacées) ou confectionner des boissons digestives avec l'Absinthe (*Artemisia absinthium*, Astéracées) .



*Rosa centifolia*



*Salvia officinalis*



*Salvia sclarea*



*Rosmarinus officinalis*



*Artemisia  
absinthium*

Ce lien des aromatiques avec la santé les a faits cultiver depuis des siècles dans les jardins des monastères. Le capitulaire De Villis édicté par Charlemagne en 812 rendait obligatoire la culture de certaines plantes, pour beaucoup aromatiques, dans les jardins du domaine royal. On les appelle alors des Simples. S.I.M.P.L.E.S. est d'ailleurs devenu l'acronyme d'une association de cueilleurs-producteurs de tisanes, huiles essentielles et autres hydrolats tirés de ces aromatiques ([www.syndicat-simples.org](http://www.syndicat-simples.org)).

Mais ces plantes connaissent également aussi un renouveau chez les jardiniers soucieux d'être en adéquation avec la nature en associant des aromatiques aux légumes pour les défendre contre des ravageurs comme la Tanaïse (*Tanacetum vulgare*, Astéracées) contre pucerons et puces, ou l'Ail (*Allium sativum*, Alliacées) contre la cloque du Pécher ou encore le Basilic (*Ocimum basilicum*, Lamiacées) contre les mouches et les moustiques.



*Tanacetum vulgare*



*Ocimum basilicum*



*Coriandrum dativum*



*Petroselinum crispum*

Si quelques aromatiques sont annuelles comme la Coriandre (*Coriandrum dativum*, Apiacées), le Basilic, ou bisannuelle comme le Persil (*Petroselinum crispum*, Apiacées), beaucoup sont vivaces. Ceci va conditionner leur culture : les annuelles ou bisannuelles dans le potager et les vivaces par exemple en un massif dédié aux aromates vivaces. Certaines de ces plantes demandent une terre riche (Persil, Fenouil, ...) mais la plupart vivent dans des zones pauvres et sèches, sur nos collines brûlées par le soleil (ce qui renforce leur richesse en arômes). On peut même prétendre faire un joli jardin de rocaille tout à fait décoratif. Pour d'autres, on peut les regrouper en un jardin mono-genre, type collection de Sauges (des dizaines d'espèces et de variétés, toutes comestibles mais

dont 2 ou 3 sont utilisées dans la cuisine).

Si la plupart de ces aromates s'utilisent frais, beaucoup sont à faire sécher soit parce que la période de récolte n'est pas longue, soit pour un usage facilité en cuisine, en tisane.

Les aromates à feuilles sont cueillis avec des feuilles jeunes, utilisées en frais ou séchées : Fenouil, Estragon, Ciboulette, les Livèches, Persil, Cerfeuil, Sauge, Romarin, Menthe, Mélisse, Calament, Basilic, Verveine, Marjolaine, ...

Celles à fleurs sont souvent ramassées vers mai juin comme les Matricaire, Rose, Thym, Serpolet, Lavande, Hélichryse, ou plus tard comme le Safran..

Quant aux graines, elles se ramassent au fur et à mesure de leur séchage : Aneth, Anis, Fenouil, Coriandre...

Pour la cueillette, choisissez une matinée ensoleillée mais pas avec une chaleur lourde, humide. Placez votre récolte dans des cagettes sur un linge propre et rangez les dans un espace aéré mais pas en plein soleil. Après plusieurs jours, lorsqu'elles seront bien sèches, stockez-les dans des sachets en papier brut (les sachets des magasins bio sont sains) et rangez-les après étiquetage dans un endroit sombre. Ne les gardez pas d'une année à l'autre, les aromatiques perdent leurs propriétés avec le temps.

Un point si vous allez cueillir des aromatiques sauvages : respectez les espèces protégées et évitez certains endroits comme les bords de route, ou de voies ferrées, les pâturages, les endroits fréquentés par les chiens et chats. Bien sûr, ne prenez, avec modération, que les plantes dont vous êtes sûrs de la détermination !

Voyons maintenant les différentes familles botaniques qui regroupent les aromatiques les plus fréquentes.

### Les Lamiacées ou Labiées.

C'est la famille la plus importante des plantes aromatiques de la région méditerranéenne. On la trouve beaucoup en cuisine. Bases fréquentes d'huiles essentielles, elles interviennent aussi largement en parfumerie et cosmétiques. Feuilles simples, longue racine pivotante, c'est la fleur, regroupée en cyme, qui est particulière : le pétale supérieur en casque protège les étamines et le pistil alors que le pétale inférieur permet l'arrivée des insectes butineurs. Les fleurs sont regroupées en une colonne (cyme). Plantes très mellifères, elles sont à planter dans un massif ou une platebande avec peu d'eau (les Lavandes et le Romarin meurent avec un arrosage fréquent). On y trouve le Calament (*Acinos*), les Lavandes (*Lavendula*), les nombreuses Menthes (*Menta*), les Mélistes (*Melissa*), le Basilic (*Ocimum*), les Origans (*Origanum*), les Romarins (*Rosmarinus*), les Sauges (*Salvia*), la Sariette (*Satureja*), les Thymus (*Thymus*). On peut en trouver beaucoup dans les collines mais en avoir chez soi est la fois joli et pratique.



*Melissa*



*Thymus*

### Les Alliacées

Ce sont les seules Monocotylédones (avec le Crocus) des Aromatiques. Toutes plantes à bulbes, elles ont des fleurs regroupées en ombelle. Représentées surtout par le genre *Allium*, on y trouve le poireau de vigne (*A. polyanthum*) très courant et envahissant dans nos jardins mais qui nous permet de ne pas cultiver le poireau classique (*Allium ampeloprasum* var. *Porrum*), les oignons (*Allium cepa*), les Aulx dont celui des jardins (*A. sativum*), l'ail rose (*A. roseum*), l'Ail des Ours (*A. ursinum*) intéressant car vivace on en mange les fleurs, feuilles, l'ail ou oignon rocambole totalement vivace et intéressant pour ses cébettes en hiver (*A. scorodoprasum*), l'échalote (*A. ascalonicum*), la ciboule (*A. fistulosum*) et la ciboulette (*A. schoenoprasum*). Ce sont toutes des plantes qui aiment plutôt une terre assez riche en matière organique. À part quelques vivaces, on les cultivera surtout dans le potager.



*Allium  
polyanthum*



*Allium  
schoenoprasum*



### Les Apiacées

Autrefois appelées Ombellifères, leurs inflorescences ressemblent typiquement à une ombelle. Et leur racine principale est pivotante et s'enfonce profondément dans le sol, comme la Carotte (*Daucus carotta*). On y trouve le Céleri (*Apium graveolens*), la livèche ou ache des montagnes au goût fin et prononcé (*Levisticum officinale*), le Fenouil (*Foeniculum vulgare*), le Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*), le Persil (*Petroselinum crispum*), la Coriandre (*Coriandrum sativum*), l'Angélique (*Angelica sylvestris*), l'Aneth (*Anethum graveolens*), ...



*Levisticum  
officinale*



*Anethum  
graveolens*



Ce sont les plus gourmandes des aromatiques : terre riche et arrosages assez fréquent, plus soleil, permettront d'obtenir une production abondante.

Nous ne pouvons pas terminer cette liste sans deux autres plantes emblématiques : le Laurier noble (*Laurus nobilis*) ou Laurier sauce, qui peut faire un bel arbre au bout de quelques années. De la famille des Lauracées, il existe des pieds mâles et des pieds femelles (on les reconnaît par les baies qui se forment), ils sont dits dioïques. On le trouve dans nos forêts en sous-bois.



*Laurus nobilis*



*Crocus sativus*



Quant au dernier de cette liste forcément incomplète, c'est le Crocus à safran (*Crocus sativus*) ; producteur d'un aromate la plus chère du monde, il est cependant très facile à cultiver et se serait dommage de s'en priver : 10 bulbes vous en donneront rapidement une cinquantaine. Et avec cela, la récolte est déjà abondante (enfin, 1 ou 2 grammes !).

Nous ne dirons rien des nombreuses plantes utilisées dans la cuisine soit parce qu'elles ne sont autochtones (Agrumes, Poivriers) soit... parce qu'il faut bien se limiter !

Joël BESNARD



## Assemblée Générale du 2 février 2019



## La donation Leloup

Cette blanche villa à l'architecture « moderne », est-elle à Acapulco ? À San Diego ? À Valparaïso ? Sur la rive américaine de l'Océan Pacifique alors ?

Mais non ! Nous sommes à Saint Laurent du Var (département des Alpes Maritimes), où Monsieur Jacques Leloup, au fil des années a développé une remarquable collection de cactées, composée principalement de xérophytes<sup>(1)</sup> colonnaires<sup>(2)</sup>, plus particulièrement désignés, eu égard à leur forme, par l'expression « cactus cierges ». En classification botanique ils appartiennent, la plupart du temps, au genre « *Cereus* », terme signifiant 'bougie' en latin.

Disposés plein Sud en terrasse et en divers autres lieux de la propriété, tels des gardiens à l'abord austère, ces piquants végétaux bien acclimatés à notre rivage méditerranéen ont largement profité de leur excellente exposition et de la réflexion de la lumière solaire sur les façades de la villa, tant et si bien que certains deviennent intransportables ! Certes, si les effets de la lumière et du climat leur sont bénéfiques, ils n'afficheraient pas une santé si brillante s'ils n'avaient été judicieusement choisis, puis attentivement soignés ; c'est à cela que l'on reconnaît l'expertise d'un réel amateur, capable de réussir une belle collection. Mais il est vrai qu'une population de *Cereus* en pleine santé peut devenir envahissante...

Judi 28 février matin, pas moins de cinq volontaires, tous membres de la section cactées (la fameuse SCAH-Actée) sollicitée pour « aérer » la dite collection, a dû utiliser moult ressources pour déménager les colonnaires aimablement offerts par la famille du collectionneur – peut-être une raison pour laisser la place à d'autres à venir ? – ainsi, journaux, bâches, serviettes de bain et draps de lit, sans compter de bonnes longueurs de ficelle, furent les indispensables accessoires de l'expédition dont la cargaison fut répartie dans quatre véhicules à l'aide du diable de M. Leloup !

Quelle fierté, et quel plaisir, pour tous, donateurs éclairés ou sociétaires enthousiastes et grand public, d'admirer aujourd'hui, dans la cour d'honneur du Palais de l'Agriculture, à main gauche, les ports altiers d'un *Echinopsis pachanoi* et sans doute d'un *Cereus*. La terrasse Ouest aussi, en un de ses angles, abrite désormais un *Cereus* triple.

Nos cœurs de cactophiles, ainsi que les plus hautes instances de notre société, Président et Secrétaire Générale, remercient chaleureusement M. Jacques Leloup, lui expriment leur grande reconnaissance en tant qu'expert, et lui souhaitent une heureuse continuation dans la poursuite de notre passion commune.

Philippe UZIEL



(1) Le terme xérophyte définit une plante vivant en milieu aride, capable de résister à de grands déficits d'eau.

(2) Colonnaire : en arboriculture, qui a la forme d'une colonne, ou présente une absence de ramification.

## À Seborga, 22/02/2019

Le groupe de la SCAH sur la place du village avec la princesse, le premier ministre et le premier adjoint de Seborga, après avoir visité la coopérative Agrofior qui prépare et expédie les brins de mimosa jusqu'en Russie. La SCAH a été reçue à la mairie où l'historien du village a relaté l'histoire de Seborga, et a ensuite fait une visite guidée du musée des instruments.

Madeleine SARRADELL



## Un Strelitzia dédié à Nelson Mandela

Lors de la visite du célèbre jardin de Kirstenbosch près de la ville du Cap en Afrique du Sud, il fallait s'attendre à voir des strelitzias. En effet le genre *Strelitzia* Aiton de la famille des Strelitziaceae comporte 5 espèces endémiques de l'Afrique australe. Cette famille botanique qui comprend 3 genres (*Strelitzia*, *Ravenala* et *Phenakospermum*) a été dédié à la reine Charlotte d'Angleterre née duchesse de Mecklembourg-Strelitz, botaniste à ses heures et mécène du jardin botanique de Kew. Sur les 5 espèces, seules *Strelitzia reginae* Banks, *Strelitzia nicolai* Regel et K. Koch et *Strelitzia juncea* Link ont été observées. Les deux autres à savoir *S. alba* (L.f) Skeels et *S. caudata* R.A Dyer n'ont pas été vues.

Ce sont les espèces *S. reginae* et *S. nicolai* que l'on rencontre sur la Côte d'Azur dans les espaces publics ou jardins privés. Appelée oiseau de paradis, *Strelitzia reginae* est une monocotylédone vivace, à racines épaisses et charnues. Elle était, il n'y a pas si longtemps, cultivée en serre froide, notamment à Antibes et sur les collines de Nice, pour la fleur coupée ; une fleur recherchée pour sa beauté et sa longue tenue en vase.

La plante se présente en touffe de un mètre cinquante environ composée de plusieurs pieds. Les feuilles portées par un long pétiole cylindrique sont larges et d'un vert foncé presque bleuté. La hampe florale dépassant légèrement les feuilles contient 2 à 3 fleurs insérées dans une longue spathe verte au bord rougeâtre. La fleur est composée de trois sépales orange et un ensemble de couleur bleue en forme de bec constitue les pétales (deux plus un atrophié). Une gouttière, au bord interne blanc, divise ce bec longitudinalement dans laquelle se trouvent cinq étamines au lieu de six et du nectar en abondance. À maturité, un style prolongé par les stigmates émerge de la gouttière. On se rend compte que seuls les oiseaux (souimangas) et les chauves-souris qui vont utiliser ce bec comme piste, peuvent assurer la pollinisation en allant se nourrir de nectar. Après fécondation, le fruit contient des graines noires de la grosseur d'un pois avec un toupet soyeux orange. La disposition des pièces florales ressemblant à une tête d'oiseau a donné son nom populaire.



Au sujet du *Strelitzia reginae*, on connaît deux sous espèces : *S. reginae* ssp *reginae* et *S. mzimvubuensis* Van Jaarsv.. Il existe deux cultivars, *S. reginae humilis* (Dwarf) et *S. reginae* « Gold Mandela ». C'est juste après l'entrée de ce jardin que l'on trouve un massif de ce cultivar avec un panneau d'information. En effet, lorsque Nelson Mandela (Rolihlahla Mandela de l'ethnie des Xhosa, 1918-2013) est venu le 21 août 1996 dans ce jardin pour planter l'arbre élu de l'année, le Pepper Bark Tree (*Warburgia salutaris* (Berthol.f) Chiov. de la famille des Cannellaceae), il a inauguré également ce cultivar qui lui est dédié. Ce strelitzia dont les sépales sont jaune brillant et les pétales sont bleu clair a été obtenu par pollinisation manuelle. Il a fallu vingt ans de sélection par pollinisations successives pour fixer ces caractères à partir de sept plants aux fleurs jaunes et bleues, des variants naturels de la forme standard de couleurs orange et bleu foncé.

Il serait souhaitable que ce cultivar Gold Mandela ainsi que le strelitzia nain (pour des petits jardins et pour la culture en pot) soient introduits sur la Côte d'Azur par le biais de pépiniéristes de notre région.

PS : Le Pepper Bark Tree est un arbre endémique de l'Afrique Australe dont les feuilles sont utilisées en cuisine comme aromate à saveur poivrée et pour relever le thé. L'écorce et les feuilles sont employées en médecine locale (purgatif, malaria, maladies de peau et mal de gorge). Considéré en danger par une surexploitation, il fait l'objet de programme de reboisement.

## La punaise diabolique

Oh ! Punaise comme dirait Homer dans les Simpsons, la bougresse est arrivée chez nous. Venue d'Extrême Orient, ce fut d'abord les USA en 2000 où elle colonise de nombreux états puis le Canada. En Europe, elle a été signalée en 2007 en Suisse. En catimini ou en suisse, elle est passée en Alsace à Strasbourg en 2012. Maintenant, on l'a signalée à Paris et dans le Sud-Ouest. On l'a vue dans la vallée du Rhône et même dans le Var sur des raisins La punaise diabolique ou punaise marbrée du nom savant *Halyomorpha halys* Stål. de la famille des Pentatomidae (ordre des Hémiptères, sous ordre des Hétéroptères) est un insecte piqueur-suceur qui provoque des dégâts importants dans les cultures aussi bien sur le maïs, le soja, des légumes que des fruits (abricot, pomme, cerise, raisin, fruits rouges) sans oublier des plantes ornementales (buddleia, chèvrefeuille, pyracanthes). C'est au total plus de 120 espèces qui sont attaquées. En effet, grâce à son rostre, la punaise perce l'épiderme des feuilles et des fruits pour ensuite prélever le suc cellulaire comme nourriture. Il en résulte des avortements de fruits (perte de rendement), la formation de taches qui déprécient la qualité et c'est également la porte d'entrée à des parasites. Cette punaise serait en mesure de transmettre des phytoplasmes.

Après avoir hiverné dans des abris naturels (écorce, muret, etc.) ou artificiels (maison, grange, etc.) les adultes mâles et femelles s'accouplent. La femelle pond une vingtaine d'œufs elliptiques de couleur jaune à la face inférieure des feuilles. Il y a quatre générations par an. Il faut cinq stades larvaires pour arriver à l'imago. Le déplacement se fait par le vol pour les adultes et par la marche pour les larves.



Punaise diabolique

L'adulte en forme de bouclier (Pentatomidae) mesure 17 mm environ. Il est de couleur brune, marbré de blanc avec le bord des élytres composé de deux carrés noirs alternant avec un carré blanc. Les antennes sont marquées de zones blanches (2+1) ce qui permet de distinguer cette espèce d'autres punaises comme la punaise nébuleuse (*Rhaphigaster nebulosa*) ou celles du groupe *Holcostethus* aux antennes jaunes rayées de rouge et de noir. Quant aux larves à l'abdomen noir, elles ont des sortes de piquants sur les fémurs et devant les yeux qui sont rouges.

Pour l'instant, étant donné la prolifération inquiétante de cet insecte (plusieurs générations par an) qui rentre en automne dans les maisons par millier, il n'y a pas, du moins pour la France, de programme de lutte alors qu'il est considéré comme potentiellement nuisible. Seulement, avec le site d'application AGIIR de l'INRA vous pouvez signaler la présence de cet hémiptère dans votre secteur. En dehors de l'usage de produits insecticides, on sait que l'emploi de piège à phéromones est efficace aux USA. Des observations montrent que la punaise est attirée par la lumière la nuit ce qui pourrait conduire à placer des pièges lumineux. Dans sa zone d'origine, des parasitoïdes, sorte de guêpes (*Trissoicus*, *Anastatus*) mangent les œufs. En Pennsylvanie, ce sont les forficules et les coccinelles qui sont en action. Il serait plus que souhaitable d'entreprendre des recherches pour évaluer l'efficacité de prédateurs ou de produits biologiques vis-à-vis de cette punaise sachant que ces études sont longues.

L. CARDIN

NB : 1) punaise vient du latin putere (puer) et nasus (nez) à cause des glandes produisant un liquide malodorant à vocation répulsive.

2) Les phytoplasmes sont des bactéries dépourvues de paroi rigide dont l'aspect est polymorphe faisant partie des Mollicutes. Ce sont des parasites obligatoires intracellulaires présents dans les tubes criblés du phloème (sève élaborée) des plantes. Ces bactéries sont transmises par des insectes piqueurs-suceurs comme des punaises, des cicadelles, des psylles. Sur de nombreuses plantes (maraichères, fruitières, ornementales), ces phytoplasmes provoquent des maladies graves dues à l'obstruction des vaisseaux du liber et par la production de substances de type hormonal. Ceux-ci vont donner des symptômes allant de la jaunisse, à des virescences, à des nanismes, à des phyllodies (régression des pièces florales), à des proliférations de bourgeons, et à des dépérissements létaux.

Un exemple en est donné dans la région PACA sur le genêt d'Espagne (*Spartium junceum*) présentant fréquemment des proliférations de bourgeons dites « en balai de sorcière » avec inhibition de la floraison. La maladie du bois noir et la flavescence dorée de la vigne sont également deux maladies à phytoplasmes véhiculées par des cicadelles (*Hyalosthes obsoletus* pour le bois noir et *Scaphoides titanus* pour la flavescence dorée) provoquant des avortements des fleurs d'où des pertes considérables et à terme un dépérissement léthal de la plante.

## Biennale 2019 : palmarès

Le Salon des Iris et la bibliothèque du Palais ont accueillis 14 artistes, peintres, sculpteur et photographes. Le 10 janvier 2019, jour de la galette des Rois, les sociétaires présents, constitués en JURY « SCAH », après avoir dégusté frangipanes, couronnes et cidre, se sont avancés vers l'Exposition et ont choisis leurs lauréats. Quatre-vingt trois bulletins ont été déposés dans l'urne . . . Une reconnaissance de qualité pour les exposants. Le premier Prix « Peinture » a été attribué à Hélène NAJEM suivie d'Evy BLANC et d'Henri LAMBERT. Le premier Prix « Sculpture » (et pour cause) a échu à Claude LECOUTRE, seul exposant dans cette discipline. Cathy PELTIER s'est vue attribuer le premier Prix PHOTO et Line LÊ le second. Parallèlement, un deuxième JURY, choisi parmi des personnalités issues du milieu artistique NON adhérentes de notre société, a décerné trois premiers Prix Ex-aequo dans la catégorie «Peinture » à Evy BLANC, Henri LAMBERT et Patrick DI LAZZARRO . Claude LECOUTRE, toujours lui, a confirmé son palmarès. Dans la section Photographie, Cathy PELTIER et Hélène NAJEM ont obtenues un Premier Prix Ex-aequo . (le second Prix n'a pas été attribué). Des photos de quelques œuvres exposées vous seront présentées sur nos Bulletins des prochains trimestres. Cette exposition a obtenu un succès et nous la poursuivrons dans deux ans. A cet égard, j'appelle nos sociétaires à nous rejoindre et à présenter leurs œuvres à la BIENNALE 2021 ! Vous avez encore le temps de créer .

Jacques Jean MUNOS

## Bourse aux plantes de la SCAH, mercredi 17 avril

Comme chaque année le 3ème mercredi d'avril, le mercredi 17 avril 2019 de 16h à 19h. C'est une bourse d'échanges donc chaque participant fait tout pour arriver avec des végétaux à échanger. Mais quoi apporter ? Vos excédents de bulbes et de rhizomes (tulipes, glaïeuls, iris, dahlias, ...), des touffes de fleurs que vous avez éclatées, ainsi que des rejets de fraisiers, des éclats d'artichauts ou des rameaux d'arbustes pour en faire des boutures ! Mais aussi, s'il vous reste des plants de salades, tomates et autres aubergines, .... et peut-être aussi des semences ! Attention : pensez à bien étiqueter vos plants et vos graines, en bon état sanitaire. La bourse est ouverte à tous les membres de la SCAH, et à leurs amis parrainés. Limitez chaque variété à quelques exemplaires, en prenant soin de proposer des produits de qualité. Les organisateurs se chargent du tri et classent les plantes par catégories pour faciliter les échanges 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 14h. Ouverture de la bourse dans la cour pour 16h. En cas d'intempérie, elle se ferait dans le garage. Fin de la bourse : 19h. Tous les conseils pratiques sont [sur le site](#) de la SCAH.

Joël BESNARD

## Atelier d'Art Floral Occidental de Michèle BERNADAC

(Photos Madeleine SARRADEL)



## La SCAH il y a 91 ans...

Par Guy TRAVERE

*Extraits d'un article paru dans le bulletin du 1er janvier 1928 de la SCAH*

### La Vie Campagnarde d'Autrefois

Il paraît qu'une des raisons de l'abandon des campagnes, c'est que la jeunesse s'y ennue. Grâce au service militaire, les garçons ont connu les plaisirs de la ville ; quant aux filles, elles ont entendu les récits des compatriotes exilées qui ont fait de leur vie nouvelle des tableaux le plus souvent mensongers. Les uns et les autres déplorent de ne point trouver au village le cinéma et le dancing...

Ne s'exagère-t-on pas la monotonie de la vie à la campagne ? Nous avons le souvenir pas très lointain, où la jeunesse savait s'y distraire et sans être hanté du pessimisme des vieilles gens, il nous semble qu'on y était gai comme on ne sait plus l'être aujourd'hui.

Chaque beau dimanche ou jour férié, tout le village se réunissait sur la place, sous la charmille ou sous les tilleuls, et pendant toute la soirée que l'on prolongeait le plus possible, on se livrait avec un cordial et franc entrain à des jeux pour tous les âges auxquels présidaient les anciens, obligés de se contenter de la joie des autres.

Ces jeux, dont la plupart sont tombés dans l'oubli, étaient aussi nombreux que variés. Chaque région, chaque localité même avait son amusement favori. Seul le jeu de boules, encore si répandu dans beaucoup de contrées, n'avait pour ainsi dire pas de frontières.

Après vêpres, il n'était pas rare de voir le curé, s'il était resté alerte, et son vicaire, relever les manches de leurs soutanes et se mesurer en toute simplicité avec les jeunes gens du village auxquels ne dédaignaient pas se mêler ces messieurs et ces dames du château.

Durant ce temps, les jeunes filles faisaient des rondes sous les yeux des mams, et parfois aussi garçons et filles se confondaient dans les jeux en commun. Ainsi en était-il dans la « Cligne-musette », dans la « queue-leu-leu », dans la « Cache-cache Nicolas » ...

Mais de tous les divertissements de la jeunesse, le plus répandu, le plus populaire était et reste encore, la danse. Chaque pays avait la sienne, comme, par exemple, en Auvergne, la « bourrée ». Déjà Mme de Sévigné dans les séjours d'été assez fréquents qu'elle faisait à Vichy, avait constaté le caractère gracieux de cette danse paysanne...

Le ménétrier du village, au son tantôt du hautbois, du chalumeau ou de la flûte, tantôt du biniou, de la cornemuse ou de la vielle, enseignait les rondes et le pas cadencé des danses favorites...

Les fêtes patronales, les fêtes de corporations des métiers étaient aussi très suivies et finissaient toutes, après l'assistance aux offices, par des repas en famille suivis de chansons et de danses.

À cette liste déjà longue, il ne faut pas manquer d'ajouter les Brandons, le Mai et les feux de la Saint-Jean.

En général tout se passait fort joyeusement sans doute, mais avec une familiarité de bon aloi et la monotonie de l'existence ainsi agréablement coupée, on n'en avait que plus de cœur à la besogne.

« Les fêtes dans l'année, ai-je entendu dire jadis à un vieillard de chez nous, c'est, sauf votre respect, comme l'avoine de midi dans la journée d'un cheval ».

Marcel FRANCE

*Palais de l'Agriculture*  
113 Promenade des Anglais 06200 NICE  
Directeur de publication : Henri LAMBERT  
ISSN : en cours

**Téléphone : 04 93 86 58 44**  
**Fax : 04 93 86 36 12**  
**Courriel : scanice1@gmail.com**

**RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !**  
**scah-nice.fr/**  
Et aussi **scanicehistorique.free.fr/**

**Accueil au Palais de l'Agriculture**  
les mercredis et jeudis 15 h-18 h.

## Premier sourire du Printemps

Tandis qu'à leurs œuvres perverses  
Les hommes courent haletants,  
Mars qui rit, malgré les averses,  
Prépare le printemps.

Pour les petites pâquerettes,  
Sournoisement lorsque tout dort,  
Il repasse les collerettes  
Et cisèle des boutons d'or.

Dans le verger et dans la vigne,  
Il s'en va, furtif perruquier,  
Avec une houppe de cygne,  
Poudrer à frimas l'amandier.

La nature au lit se repose ;  
Lui descend au jardin désert,  
Et lace les boutons de rose  
Dans leur corset vert.....

Sous l'herbe, pour que tu la cueilles,  
Il met la fraise au teint vermeille,  
Et te tresse un chapeau de feuilles  
Pour te garantir du soleil.

Puis, lorsque sa besogne est faite,  
Et que son règne va finir,  
Au seuil d'avril tournant la tête,  
Il dit « Printemps, tu peux venir ! »

Théophile GAUTIER

## Voyage en Hauts de France du 2 au 8 septembre 2019

Du 2 au 8 septembre, LES HAUTS de FRANCE : de Dunkerque au Touquet en passant par la Côte d'Opale : une semaine, en bus sur place. Avion A/R Nice Lille.

Départ lundi matin 2 septembre avec EasyJet. Retour dimanche 8 septembre soit avec Hop en milieu d'après-midi soit avec EasyJet en début de soirée, au choix.

J1 : Bergues, Cassel, la ferme jardin du Mont des Récollets.

J2 : la Côte d'Opale, Calais, site des 2 caps, Boulogne.

J3 : St Omer, le marais, les maraichers, la cristallerie d'Arques.

J4 : cœur de Flandres : conservatoire de Bailleul, pays du lin et du houblon (Hondschoote et ses moulins).

J5 : Le Touquet Paris plage, jardin de Séricourt.

J6 : Dunkerque, Malo les bains, jardin du Beau Pays à Marck, Lille.

J7 : matinée libre à Lille. Déjeuner libre. Départ libre pour Nice.

Hôtels : 5 nuits à Bergues et une nuit à Lille (centre).

Programme détaillé sur notre site. Prix : 1168 €/pers si 20 pers. Si 25 pers. 1158 €. Pension complète sauf samedi soir et dimanche midi à Lille.

Inscriptions avant le 20 mai [par courriel](mailto:scanice1@gmail.com) au secrétariat de la SCAH.

Michèle GARNIER

## La SCAH fête l'Olivier samedi 30 mars 2019

10 h 00 Ouverture

10 h 30 Conférence Thème : Origine de l'olivier, culture.....  
Conférencier : Joël BESNARD, Administrateur

11 h 00 Démonstration de taille de l'olivier. Formation,  
Production....

13 h 00 Visite du Palais, historique de la SCAH.

13 h 30 Visite du Palais, historique de la SCAH

14 h 30 Conférence : Thème : traitement à l'argile des oliviers.  
Conférencier : Edo MALLOGI, Administrateur.

15 h 00 Démonstration de taille de l'olivier : Formation,  
Production.

16 h 00 Conférence : Thème : traitement à l'argile des oliviers.  
Conférencier : Edo MALLOGI, Administrateur.

17 h 00 Clôture

## Remises sur Achats

*sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH  
et d'une pièce d'identité*

Chez Prosperi, Petruccioli et Vive le Jardin.  
Aux Coopératives Agricoles de Nice à Carros  
et de St Laurent du Var.

Chez Arrodel-Delattre à St Isidore.

Chez Gourmet Prestige au MIN (box 33).  
Au magasin Lafuma (16 av Thiers à Nice).