

ÉTÉ 2019

Bulletin N° 65



Chers Sociétaires,

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Focus sur artistes et cardons	P 2 à 5
Piquants caquetages	P 6
L'île aux cactus	P 7
Titus, le jardin des nymphæes	P 8
Réalisations de l'atelier d'art floral occidental	P 9
Bourse aux plantes du 17 avril	P 10
Séjour en Toscane	P 10
La SCATH il y a... 95 ans	P 11
Faisane	P 12
Nice fête sa rentrée	P 12
Biennale 2019, des créations artistiques...	P 12

Depuis la rentrée d'octobre 2018 votre fidélité s'est amplifiée : nombre d'inscrits à ce jour : 350 sociétaires !!! Votre participation aux activités proposées au cours de ces neuf mois n'a jamais faibli, aussi nous pouvons remercier tous nos enseignants, nos organisateurs, les personnes encadrant nos sections ainsi que nos sociétaires jardiniers qui nous ouvrent leurs jardins ; sans eux, nous ne pourrions, ni effectuer, ni perfectionner l'art du jardinage et notamment du potager ; nous n'oublions pas non plus nos sociétaires bénévoles qui assurent les tâches administratives, nos sociétaires présents sur les stands lors de nos manifestations extérieures, nos administrateurs pour leur compétence et leur dévouement permanent à gérer la vie de notre association.

Ce bénévolat mis au service de la SCATH porte ses fruits : une année plus que dynamique, encore plus dynamique que précédemment, sincèrement, c'est ce que je ressens. Bravo à toutes et à tous.

Je vous souhaite de bien profiter de votre été, randonnées, bonnes récoltes. Rendez-vous dès septembre 2019 pour les manifestations organisées : stand à « Nice fête sa rentrée », ouverture du Palais pour la présentation de la SCATH, Agribio à Antibes, et ensuite en octobre pour aborder en pleine forme notre prochaine session.

Cordialement

Le Président, Henri LAMBERT

**Moderne
créatif,
phormium
et lys...**

Découvrir la suite p9

Les familles botaniques au potager et au verger

Focus sur artichauts et cardons

Après avoir vu, depuis quelques années, les familles botaniques au potager, nous inaugurons cet été le premier d'une série de Focus sur quelques espèces intéressantes.

En reprenant l'article de « Au Bout du Jardin » n°56 du printemps 2017 (à charger sur le site de la SCAH dans « S'informer » puis « Lire la revue trimestrielle »), nous allons détailler deux espèces d'Astéracées, l'Artichaut et le Cardon (encore appelé Carde).

Vous avez dit Astéracées ?

Les plantes de cette famille ont des fleurs minuscules sans pédoncule mais très nombreuses et serrées les unes à



côté des autres en inflorescences appelées capitules. Ces fleurs sont protégées par des écailles (les bractées) qui sont en partie comestibles chez l'Artichaut. Ces fleurs minuscules n'ont pas de pétales mais peuvent avoir une languette colorée (ligule) comme chez le Pissenlit,



ou être en tubes minuscules comme chez l'Artichaut et le Cardon.

D'autres formes existent par ailleurs. Le pédoncule floral sur lequel sont réunies ces fleurs est évasé et charnu, en particuliers chez l'Artichaut, c'est ce que l'on mange uniquement dans un bel Artichaut Camus breton (plus le fond).



Cynara, Artichauts, Cardons ... et Chardons

Cynara est le genre qui nous intéresse. Il contient une dizaine d'espèces dont le Cardon (*Cynara cardunculus* var. *altilis*) et l'Artichaut (*Cynara cardunculus* var. *scolymus*).

Ils sont effectivement fort proches de certains Chardons comme le Chardon penché (*Carduus nutans*).



Mais attention, le terme de Chardon est un nom générique appliqué à plusieurs familles ! Le magnifique Chardon bleu des Alpes (*Eryngium alpinum*) est en fait une Apiacée (anciennement Ombellifères comme la Carotte ou le Fenouil).

Si l'on prend les noms vernaculaires, communs, le Cardon est aussi appelé chardon d'Espagne (il est un peu épineux), cardon sauvage ou encore artichaut sauvage.



Mais d'où viennent Cardons et Artichauts ?

On sait que c'est dans le nord de l'Afrique, de l'Égypte voire d'Éthiopie qu'a été cultivé l'Artichaut. Mais les zones méridionales toutes entières (France, Turquie, Portugal, ...) ont vu très tôt la culture du Cardon. En fait, l'origine serait un Chardon (il est possible de manger le capitule de Chardons), méditerranéen, habitué à vivre en milieu chaud, sec, dans un endroit peu gélif (cardons et artichauts supportent au maximum -4 à -5°C, sans protection).

La sélection humaine, dès l'antiquité, s'est portée sur des cardons sauvages à feuilles développées et peu épineuses (à la différence du cardon sauvage), plus particulièrement à grosse côte, c'est à dire à grosse nervure centrale. Ce type de grand cardon a été obtenu plutôt sur sol riche, organique, et un peu frais (aimant l'humidité), ce qui le distingue de son sol d'origine de terrain peu cultivé, plutôt en friche, voire de gravats. L'Artichaut, dont on mange tout ou partie de l'inflorescence, est une sélection postérieure (Moyen-Âge ?), sans doute en Afrique du nord et de l'Est, à partir du cardon cultivé. Charlemagne conseillait d'en cultiver dans les jardins royaux. Mais c'est au XV^{ème} et XVI^{ème} siècle qu'il est vraiment mentionné en Italie, puis en France, rapporté d'Italie peut-être par Catherine de Médicis qui en raffolait.

À partir de cette époque, Artichaut mais surtout Cardons se répandent dans le monde.

Quelles différences entre Cardons et Artichauts ?

Ces deux végétaux se ressemblent bien sûr, surtout par leurs grandes feuilles vert-grisâtres très découpées. Celles du Cardon sont plus grandes et plus côtelées (c'est pour cela qu'elles ont été sélectionnées).

Si le Cardon en fleurs monte à 2m, l'Artichaut est un peu plus modeste mais mesure facilement 1,50m en fleurs.

La fleur de l'Artichaut varie beaucoup de taille en fonction de la variété mais est plus grande que celle du Cardon.



Artichaut en fleurs



Feuilles & fleur de cardon

Surtout, ce sont les écailles de l'Artichaut, du moins la partie tendre, que l'on va manger ainsi que le support de ces fleurs, le capitule (=fond d'Artichaut). Les jeunes boutons floraux des Cardons peuvent aussi se manger.



Culture

Artichauts et Cardons aiment les sols organiques, même un peu lourd (argileux), mais acceptent un sol à pH moyen. L'humidité leur convient mais, selon les variétés, ils supportent un peu de sécheresse. Ils aiment les orientations ensoleillées.



Ils peuvent se semer : la production de graines est importante... mais avec hybridation possible tant les insectes butineurs sont nombreux à visiter ces fleurs mellifères. On peut aussi acheter des semences, cela permet facilement d'avoir des variétés autres que les locales. Leur souche est vivace, même si les feuilles meurent.

Sur cette souche, on va trouver des jeunes bourgeons que l'on pourra prélever en octobre (oieillonage) : sans racine, il faudra les mettre à faire des racines dans un sol léger et frais (terreau à bouture), avec racines on peut les mettre directement dans le sol en mars-avril ou en septembre-octobre. En préparation du sol, faites un gros apport organique. Vous pourrez compléter avant la production des fleurs ou des cardes par un peu d'engrais organique. Attention, le développement est important : il faut prévoir 1-1,5m en toutes directions.



Si vous craignez des gelées un peu fortes (-7 -9°C), n'hésitez pas à pailler le pied en hiver. On peut même garder la souche dans du terreau comme les endives et la ressortir quand les risques de gelées sont terminées. Sur la côte, inutile de les protéger.

Prévoyez bien leur emplacement car vous pouvez les y laisser 3-4 ans (voire plus, c'est un des légumes du paresseux) à condition de leur apporter en fin d'été (à la reprise) de l'engrais organique, du fumier, en abondance. L'arrosage est limité mais le sol doit être assez frais -sans être trop humide- en période de croissance et de floraison (hiver, printemps). Bien sûr, un paillage est souhaitable pour, entre autres, garder le sol frais.

Récolte

Pas de récolte la première année (les feuilles sont simples, non découpées). La deuxième année, l'artichaut vous donnera trois têtes (une grosse et deux moyennes) ; les années suivantes, vous en aurez plus en fonction des tiges qui se développeront (et de l'apport nutritif que vous aurez fait). La récolte se fait au printemps, voire aussi en automne pour certains.



Pour les Cardons, il est nécessaire de blanchir les feuilles (pour les attendrir et retirer l'amertume) : lorsque les feuilles sont bien développées, on les redresse et on les ficelle. Celles du dessous blanchissent, c'est l'étiollement. Encore mieux si on les entoure d'un revêtement opaque (carton, plastique noir). On ne prendra ensuite que la carde, c'est à dire le pétiole de la feuille avec la nervure principale (comme pour les blettes à carde) que l'on fera cuire (avec un os à moelle par exemple comme à Lyon !). On les consommera de l'été à l'automne.



Variétés



Mr Janssen, secrétaire général de la SCAH, inscrit dans son Potager Niçois de 1884, cinq variétés « d'Articota », l'artichaut en niçois : le vert, rouge, blanc de Provence, le violet hâtif, le gros vert de Laon tardif et le Camus de Bretagne, ils sont toujours d'actualité. Mais ce sont 11 variétés inscrites en France et plus de 50 en Europe qui existent !

Les Violettes sont plutôt du sud, dont le violet de Provence le plus fréquent, un peu conique, et le Violet de Hyères est plus rond : ils peuvent donner au printemps et en automne si on les rabat complètement début juin. L'Épineux du sud de l'Italie est produit aussi dans notre région (printemps et été) et est très apprécié.

Moins de variétés chez les Cardons mais il y a par exemple le Plein blanc inerme avec peu d'épines et l'Argenté épineux de Plainpalais plus épineux mais avec un beau feuillage bleuté. À voir aussi le Cardon rouge d'Alger, Cardon vert de Vaulx-en-Velin.

Utilisation

Leur aspect décoratif, grandes feuilles grises à bleutées, ainsi que leur belle floraison, leur donnent une place de choix dans de grands massifs.

Mais c'est bien sûr leur intérêt alimentaire qui, le plus souvent, les fait cultiver dans nos potagers. Pourquoi le Cardon, très cultivé pendant des siècles, souvent associé aux festins, a-t-il disparu aussi subitement ? C'est sûrement un légume à réintroduire dans nos jardins.

Mais leur intérêt nutritionnel est très important : pauvres en calories, ils sont riches en fibres et en diverses substances leur donnant un grand intérêt pour

la purification et protection du foie, la flore intestinale, la fonction antioxydante de leurs polyphénols, etc...



Expression

Tout le monde connaît *Avoir un cœur d'artichaut*, tomber amoureux facilement et souvent. Ce serait une évolution linguistique de « *avoir un cœur d'art du chaud* » comme les forgerons d'Ulster qui ne vivaient pas vieux, souvent atteints de problèmes cardiaques. Mais peut-être aussi « *Cœur d'artichaut, une feuille pour tout le monde* », autant de bractées comestibles données aux uns et aux autres...

Et n'oublions pas Coluche : *Les artichauts, c'est un vrai plat de pauvre. C'est le seul plat que quand t'as fini de manger, t'en as plus dans ton assiette que quand t'as commencé !*



*cœur d'artichaut,
une feuille pour
tout le monde*

Joël BESNARD

Piquants caquetages

Quelle drôle de météo en ce premier semestre 2019 ! Quatre-vingt-dix jours de sécheresse mais aussi quelques violents épisodes pluvieux, une fin d'hiver clémente, souvenons-nous de la sortie du 17 mars au Cannel, mais des chutes de neige le 05 mai sur le Mercantour, jusqu'à 900 mètres, des matinées très fraîches jusqu'au début de ce mois de juin. Si nous-mêmes avons -climatiquement parlant- quelques petites difficultés à absorber tout cela, que penser de nos vertes petites protégées aux saillantes aiguilles disposées sur la terrasse ouest du Palais de l'Agriculture ? Eh bien il semble que la vaste majorité d'entre elles se soit bien adaptée, malgré des averses consécutives à des arrosages, des journées hyper-sèches en raison du vent, et quelques autres mésaventures plus bénignes. Après les traitements antifongiques à la bouillies bordelaise, certaines plantes en ont même profité pour nous surprendre avec de robustes croissances, et probablement aurons-nous quelques belles surprises cet été !

Les raisons qui nous poussent à fréquenter ces vertes créatures sont nombreuses et variées, mais l'une d'elle n'est-elle pas l'invitation au voyage ? Alors dans l'espace d'une soirée, Jean-Claude Triphon, responsable du jardin botanique de Nice, par sa récente et riche présentation sur les succulentes de Namibie nous a permis de voyager au sud de l'Afrique ! Qui d'entre nous savait qu'un Pelargonium poussait dans le désert ?

Une insatiable curiosité nous a poussés à aller regarder ce que font les autres sociétés d'horticulture dans le domaine des succulentes et cactées. C'est tout naturellement que nous avons atterri sur des pages « cactées et succulentes » [Cactus, Euphorbes, Baobabs, Adenium, Pachypodium etc.]. Là aussi se trouvent, pêle-mêle, conférences, visites, rencontres, échanges, voyages, et séances pratiques ! avec parfois une publication annuelle.

En attendant de reprendre tailles, boutures, semis et repotages, notre vaillante section, se prépare à la visite, dimanche 16 juin 2019, du jardin exotique de Monaco, le paradis (physical) de la succulente !

Serait-ce une bonne idée que de se rapprocher de la société des amis de ce jardin, en vue peut-être, d'une forme de partenariat ou bien de collaboration qui permettrait de profiter du climat de notre région pour développer l'activité scientifique, et de loisirs, centrée sur les succulentes ? Et puis, à l'image d'autres groupes à la SCAH, pourquoi n'étudierions-nous pas un voyage cactophilique en Europe, ou dans les îles dépendantes de l'Europe ? Ou même plus loin.

Finalement, beaucoup de questions pour montrer un espace ouvert, mille opportunités s'offrant à notre section, idéalement basée à Nice !



jeudi 23 MAI à 18 h
 au Palais de l'Agriculture Conférence-Diaporama
**Promenade botanique
 en Namibie**
 par
Jean-Luc Triphon
 du Jardin Botanique de Nice

L'île aux cactus

Nous sommes dans le sud de la Bolivie sur l'altiplano. Uyumi, la localité la plus importante, est au bord d'une vaste étendue plate entourée de montagnes d'origine volcanique, où se situe le Salar d'Uyumi (départements d'Oruro et de Potosi). Ce vaste désert de sel de 100 sur 150 km soit 10582 km² est le plus grand du monde. Il est le résultat de l'assèchement progressif d'un ancien lac nommé Minchin (2 fois la superficie du lac Titicaca) devenu plus petit vers -14000 ans appelé alors Tauca, lui-même pratiquement asséché. Cette plaine salée se prolonge au Chili avec le Salar d'Acatama puis en Argentine avec le Salar Del Hombre Muerto. La croûte de sel mesure de quelques dizaines de cm à plusieurs mètres ; en dessous, on trouve de la saumure et à nouveau du sel cristallisé jusqu' à -120 m. Cette masse contient du bore (Ulexite), des chlorures, carbonates et sulfates de sodium, potassium, magnésium et surtout de lithium. Ce dernier élément nécessaire pour la fabrication des batteries modernes est estimé à 40 % pour le Salar d'Uyumi de la ressource mondiale. On extrait le sel (chlorure de sodium) mais le lithium, richesse fabuleuse, n'est pas encore exploité.

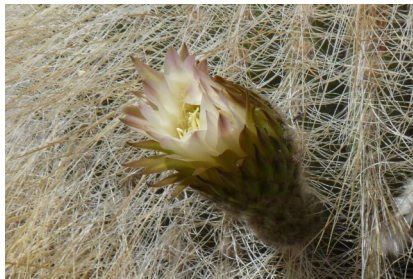
Sur cette immense plaine on rencontre quelques îlots. Le plus célèbre et le plus visité par les touristes est l'île d'Incahuasi qui veut dire l'île de la maison de l'inca ou pour nous l'île aux cactus. Bien que déjà à 3700 m d'altitude, cette colline corallienne fossile sur un socle d'un ancien volcan est peu élevée. Il pleut quelques millimètres d'eau par an sur quelques jours et la température varie de -10 à +20°C. Peu de végétaux arrivent à pousser dans ce contexte minéral et sec.

Le plus spectaculaire, c'est cette forêt d'un cactus candélabre. Il s'agit d'*Echinopsis atacamensis* (Phillipi) H. Friedrich et G.D. Rowley.



Echinos veut dire oursin ou hérisson et opsis signifie vue, apparence.

Connu aussi comme *Pilocereus pasacana* ou *Trichocereus pasacana*, ce cactus peut atteindre 12 m de haut. On estime qu'il pousse d'un centimètre par an, ce qui fait 1200 ans pour le plus ancien, estimation semble-t-il surévaluée selon Pierre Fontaine (revue Succulentes).



Le site est protégé ainsi que ce cactus qui est en voie de disparition.

Cependant avec des espèces proches, on utilise son bois d'aspect curieux dans la construction, pour faire des planches

qui vont servir à fabriquer des portes, des meubles.

Il existe un autre cactus très peu présent ; c'est le *Cumulopuntia boliviana* ssp *ignescens* (Salm-Dyck) F. Ritter, un ensemble d'articles fortement épineux formant une boule de 20 à 30 cm de haut.



Titus, le jardin des nymphæes

Rendez-vous aux jardins, le 1er week-end de juin, offre l'opportunité de faire une découverte surprenante dans les montagnes cévenoles : un jardin pépinière dédié aux plantes aquatiques et plus spécialement aux nénuphars, sur la petite commune de Concoules, au pied du mont Lozère.

Matthieu, formé au lycée des métiers de l'horticulture et du paysage, est fasciné depuis toujours par les plantes de bassin, Nicolas diplômé de l'école des mines est plus intéressé par la protection des milieux aquatiques.

Ensemble ils créent le projet Titus.

Grâce au soutien de spécialistes et de botanistes le projet se réalise.

L'objectif est double : préserver et valoriser l'héritage horticole aquatique issu de 150 ans de



recherche, préserver et valoriser l'héritage naturel de la flore des milieux humides.

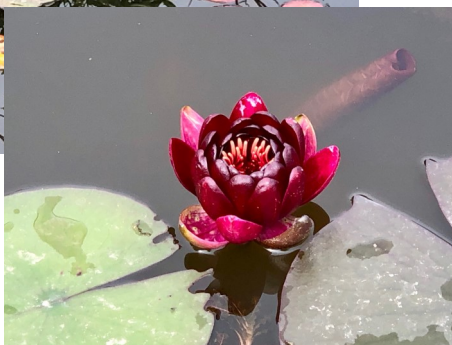
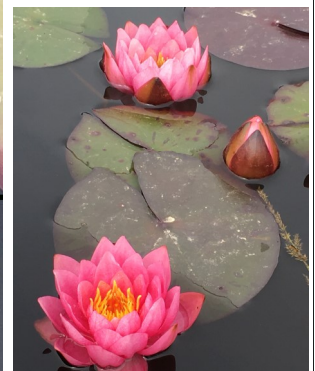
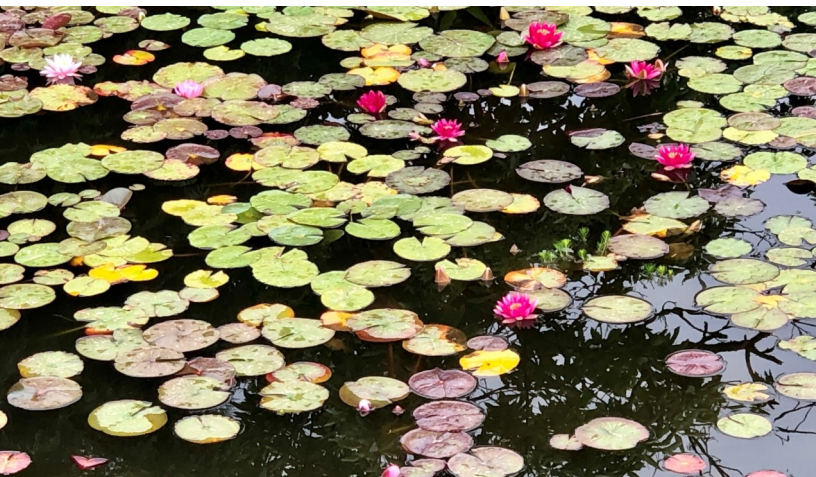
Le jardin s'étend sur plusieurs restanques sur lesquelles sont installés des bassins de tailles différentes accueillant les belles naïades, qui dans la mythologie grecque font l'objet d'un culte particulier. Leur floraison s'étale de mi-juin à mi-septembre.

Une serre abrite les plus frileuses et une armée de plantes carnivores dont le rôle est d'éliminer les larves de moustiques.

Matthieu et Nicolas, tous les 2 passionnés et intarissables sur leur travail, répondent à toutes les questions des visiteurs.

Et si, comme Claude Monnet vous attrapez le virus du nénuphar Matthieu et Nicolas vous accompagnent dans la création d'un jardin aquatique.

Aude de CHIVRE



Réalisations de l'atelier d'art floral occidental

Moderne créatif, phormium et lys (atelier du 14 mai 2019) : même réalisation mais avec évolution de la floraison du lys...



Customisation à partir de "sous-assiette tressée" et de fleurs blanches, callas, feuillage aspidistrata et galax (atelier du 25 mai 2019)



Madeleine SARRADELL, pour l'atelier animé par Michelle BERNADAC

Bourse aux plantes de la SCAH, 17 avril 2019



Soleil,
Plants,
Graines,
Sociétaires,
Échanges,
Amitié
&
Bonne
humeur

Toscane et Île d'Elbe en mai



Lucca	Porto Ferrario	Villa Focce
Villa Reale	Île d'Elbe	Carrare
	Sienna	Pecorino

La SCAH il y a 95 ans...

Par Guy TRAVERE

Extraits d'un article paru dans l'éclaireur agricole et horticole, organe officiel de la SCAH, n°60 du samedi 15 mars 1924

Concours du village moderne

Ce concours, organisé par l'Office régional agricole du Midi, a pour objectif de stimuler les municipalités et les groupements, de les guider et de les aiguiller dans une voie qui peut être féconde en résultats...

Les formules virgiliennes très usagées, les arguments d'ordre littéraire ou moral se sont révélés insuffisants pour retenir à la terre la jeunesse féminine et masculine.

Essayons de répondre aux aspirations obscures de cette jeunesse nouvelle à l'esprit pratique en nous efforçant de rendre la vie au village plus agréable, plus sûre, plus productive...

Et, si nous parlons d'agrément, qu'on veuille bien ne pas considérer tout de suite la question sous l'angle étroit du cinéma ou du dancing.

Ce que nous voulons dans le village, c'est un bon réseau de routes et chemins permettant tout d'abord d'y accéder facilement. Puis des rues et des places propres. Des promenades ombragées, des bancs.

Nous voulons de l'eau potable abondante aux fontaines publiques, aux lavoirs, aux postes d'incendie, des bouches d'eau, le robinet sur l'évier, des égouts, un service de balayage, la traversée du village par la grande route goudronnée ou arrosée pour éviter la poussière.

Nous voulons de la lumière, des rues bien éclairées, l'éclairage à la maison. De la force à la ferme, dans tous les bâtiments, pour diminuer la peine du cultivateur et de la ménagère.

Nous voulons des services publics bien organisés.

Une mairie accueillante au public, avec service de renseignements, cours des marchés et foires... postes de radiotéléphonie, service de journaux, bibliothèque récréative et instructive.

Des écoles bien aménagées avec service médical, cantines scolaires, garderies d'enfants, conférences d'hygiène....

Un bureau de poste où l'on puisse attendre avec un peu de confort... la communication téléphonique.

Des bâtiments publics pratiquement conçus, bien adaptés au milieu...

Une place du marché autant que possible abritée et où la femme du cultivateur, apportant ses denrées à la vente, sache où poser son panier.

Nous voulons aussi mêler l'utile à l'agréable et dès lors une salle des fêtes s'impose, conférences instructives ou récréatives, projections, cinéma, danses locales et autres, fêtes champêtres, théâtre ambulant....

Nous voulons conserver, si elles existent les richesses artistiques du village, les vieilles pierres, les vieux arbres, les vieilles grilles et portes...

Nous voulons enfin ne pas être isolés et pouvoir, en cas d'urgence, recevoir les soins du médecin, d'où téléphone obligatoire, poste de secours salle pour opérations d'urgence....

Le charme du village sera aussi fait de la propreté et de l'aspect avenant de chaque maison grâce à une bonne tenue des abords de la ferme, des fenêtres fleuries, des intérieurs de fermes...

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 d'été au Palais de l'Agriculture

les mercredis en juillet et septembre : 15 h-18 h.

Remises sur Achats

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

Chez Prosperi, Petruccioli, 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 (MIN box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers, Nice).

Découverte Côte d'Opale + Lille

Du 2 au 8 Septembre (avion + bus).
Voir sur [notre site](#). Renseignements au
secrétariat [par courriel](#).

La Faisane

Avez-vous remarqué ces deux tons ?
Il n'y a que l'aurore et moi qui les portons !
Princesse des sous-bois et Reine des clairières,
J'ai le jaune chignon qu'ont les aventurières.
Nostalgique, j'ai pris pour palais palpitants
Les iris desséchés qui bordent les étangs.

E. ROSTAND (Chanteclerc)

Nice fête sa rentrée 2019

Les samedi 14 et dimanche 15 septembre 2019, se tiendra sur la
Promenade du Paillon une manifestation regroupant les associa-
tions de NICE et de la METROPOLE.

La SCAH sera présente et tiendra un stand. L'an dernier déjà,
nous étions sur la Promenade des Anglais et près de 80 000 visi-
teurs (chiffres de l'organisateur) ont participé à cet événement.

Nous avons constaté l'efficacité de notre présence.

Plusieurs dizaines de nouveaux sociétaires se sont inscrits à la
S.C.A.H. et ont suivi les activités de toutes nos sections.

C'est un renouveau qui nous dynamise et nous est vital.

Cette année encore, nous aurons besoin de vous pour transmettre
au public la qualité de nos interventions.

Dès à présent, je vous demande de nous faire savoir, par mail, vos
possibilités de participation, les jours et horaires qui vous convien-
nent.

Par la suite . . . , ne vous en faites pas, . . . à nous d'organiser !!!
(Modestie oblige)

Merci de votre réponse.

Contact : jj.munos@orange.fr

Jacques Jean MUNOS

Biennale 2019, des créations artistiques de nos sociétaires...

