

AUTOMNE 2019

Bulletin N° 66



Chers Sociétaires,

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Les Fabacées	P 2 à 4
Visite du Rayol	P 4
Le Musée du Seigle	P 5 à 8
Stage Botanique	P 8
Art Floral Occidental	P 9
Pique-Nique de fin d'année	P 10
Hauts de France	P 10
Présidents de la SCAH	P 11
Biennale	P 12
Forum des Associations	P 12

Comme chaque année à la même période, je vous invite à vous inscrire à notre session 2019/2020 et à participer à nos activités avec la belle énergie que vous avez dégagée en 2018/2019. Prenez connaissance de nos programmes. Ils sont toujours aussi captivants : élaborés avec soin, après concertations entre les sociétaires bénévoles qui se proposent tout au long de l'année de vous transmettre leurs connaissances et avec un encadrement dévoué pour une bonne gestion de nos différents ateliers ; nous vous proposons aussi des visites de jardins et de lieux remarquables, des conférences et de nous aider pour des manifestations extérieures. La convivialité entre sociétaires est un facteur incontestable du plaisir à se retrouver au fil des neuf mois de pleine activité de notre association.

Association extrêmement dynamique, avec des résultats positifs : nombre de sociétaires, 350 en juin. Fréquentation des ateliers en augmentation ou stable.

Un site très complet, sur lequel nous prenons connaissance de qui nous sommes, de nos programmes et de nos activités. Je vous invite à vous connecter, c'est simple vous tapez : SCAH, un clic et vous avez le Palais en image et bien sûr des écrits et des photos.

Le Conseil d'administration au cours de cette session va se pencher sur la conservation en bon état de notre Palais : contrôles, calendrier des interventions, etc., etc. ; 10 ans déjà que le Palais a été restauré pour ses façades et toitures. Nous entrons dans la période conservatoire de notre beau bâtiment. Les travaux intérieurs ont été terminés en 2012. Notre bâtiment est inscrit sur la liste complémentaire des bâtiments historiques et désigné comme un ouvrage sur le plan architectural de la Belle Époque.

Je vous souhaite une belle rentrée, en pleine forme, à très bientôt, toute l'équipe SCAH vous retrouvera avec plaisir.

Très cordialement et toute ma sympathie.

Le Président, Henri LAMBERT

Les Fabacées,
appelées
Papilionacées
(en référence
à certaines
fleurs ressem-
blant à un
papillon)...

Découvrir la suite p 2

Les familles botaniques au potager et au verger

Dans la famille des Fabacées, je voudrais le Haricot. Oui, mais lequel ?

Les Fabacées

Les Fabacées, appelées Papilionacées (en référence à certaines fleurs ressemblant à un papillon) ou Légumineuses (par rapport à leur fruit, une gousse appelée légume), sont une très grande famille (plus de 20 000 espèces) présente partout dans le monde (sauf les zones arctiques). Présentes dans le jardin d'ornement (Lupins, Mimosas, Genêts, Cassia, Arbre de Judée, ...), dans le pré (Trèfle, Gesse, ...) comme dans le potager

(Fèves, Petits Pois, Lupin, Haricot, Cacahuète, Soja, ...), les Fabacées sont des plantes alimentaires de premier ordre pour leur richesse en amidon et en protéines voire en lipides, cultivées depuis la préhistoire. Elles sont, naturellement et avec l'aide de l'Homme largement diversifiées.

Toutes ces espèces sont des Dicotylédones, dont on connaît bien les 2 cotylédons du Haricot qui sortent de terre. À part quelques espèces particulières, les feuilles sont divisées en folioles, nos Fabacées du potager en ont trois, jusqu'au Trèfle qui a rarement « quatre feuilles » ! Les fruits sont des gousses (appelées aussi « légumes ») qui contiennent plusieurs graines.



Mais je voudrais le Haricot !

Oui, mais lequel ?

Mais avant, une petite histoire : déambulant dans le superbe marché organisé par Slow Food à Turin, je tombe en arrêt devant un stand de l'Ombrie (N-E de Rome) présentant de charmants petits haricots bicolores, la Fagiolina del Trasimeno, variété protégée. Le haricot se traduisant « fagiolo », la fagiolina était pour moi, un « petit haricot ».



Allant sur le site de référence fagiolina.com, je ne comprenais plus rien : il était indiqué que la culture de La Fagiolina était très ancienne et que les Etrusques les cultivaient déjà ! Or, le Haricot de nos jardins n'est en Europe que depuis que Christophe Colomb et compagnie est revenu des Amériques (1492) avec quelques graines. Ou les Étrusques avaient découvert des Amériques des siècles auparavant, ou la Fagiolina est différent de nos Haricots !

En fait, la Fagiolina, de son nom scientifique *Vigna unguiculata* subsp. *Cylindrica*, est une Fabacée d'Afrique tropicale, peut-être originaire d'Ethiopie (le « haricot kilomètre » en est une sous espèce). Il est plus souvent appelé le dolique mongette. Il est très cultivé dans toutes les zones tropicales. Il fut diffusé en Europe et très largement cultivé en France (comme la Gesse, autrement appelé le Pois carré) ; il a été recommandé par Charlemagne dans le Capitulaire de Villis (IXème siècle), sous le nom de faseolum (ou Phaseolus par les grecs). C'est ce nom latin qui a été donné par la suite au Haricot américain : Phaseolus. Pire : un des noms communs de ce Vigna était la mongette, nom qui a été repris par certains haricots également. Donc la Fagiolina a la forme, le goût du haricot et en est à l'origine du nom... mais n'est pas un Haricot (comme dans la pub d'un soda célèbre).

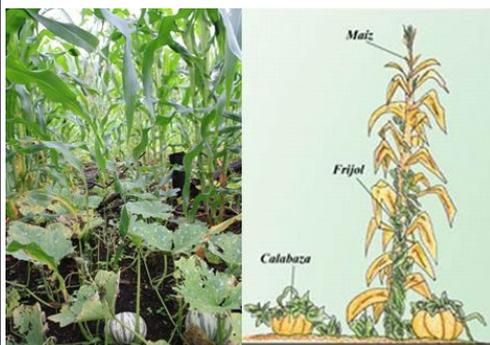


Moi je veux le Haricot.

Oui, mais lequel ?

Voici donc LE Haricot, *Phaseolus vulgaris* L. Voyons un peu sa description. C'est une plante herbacée (qui ne fait pas de bois), ayant un développement à tige volubile dit à rames, ou un port nain, très ramifié. Ceci a donné lieu à la dénomination par Linné, le premier à définir une dénomination scientifique des plantes, de deux espèces *P. vulgnris* (grimpants) et *P. nanus* (nains). Les scientifiques actuels sont d'accord pour ne définir que *P. vulgnris* mais avec beaucoup de variétés.

Mais quel en est l'origine ? Toutes les espèces et variétés anciennes ont été retrouvées en Amérique Centrale (1). Mais les plus anciennes traces archéologiques vers -7000 se situent dans les Andes (2). La séparation en « rames » et « nains » est déjà acquise vers -3 à -4000, preuves d'une domestication ancienne par les amérindiens. C'est également d'Amérique centrale qu'est partie l'association « haricot-maïs-courge » (les trois sœurs) que l'on peut transposer dans nos jardins sans difficulté : le haricot monte le long du maïs et aide la courge en matières azotées : rappelons que les Fabacées établissent des associations à bénéfiques



reciproques (symbioses) avec des bactéries du sol fixatrices d'azote dans ce qu'on appelle des nodules racinaires. Ces résidus azotés sont aussi intéressants pour les plantes et le sol environnants, c'est pourquoi on n'arrache pas les racines, on coupe la tige seulement. On le voit, difficile de dire comment était le premier haricot ; on s'accorde cependant à considérer les formes grimpantes plus anciennes. D'ailleurs, si la première feuille d'un haricot nain est à 30°C ou plus, le haricot va avoir tendance à devenir grimpant, d'aucun d'entre nous a pu le constater, considérant qu'il y avait erreur sur les semences. En fait, le génome (ensemble des caractères génétiques codés dans les chromosomes) de toutes ces variétés est assez



homogène mais extrêmement « plastique » : ce sont les conditions extérieures (climatiques, du sol, mais aussi humaines) qui vont moduler l'expression de ces gènes, c'est ce que l'on appelle l'épigénétique.

Donc nos haricots rapportés par Colomb se sont bien adaptés à l'Europe (encore plus en Afrique où ils retrouvaient leurs conditions originelles) mais en s'exprimant de différentes façons et donnant ainsi de très nombreuses variétés.



Pélandron

Dans la région niçoise, deux variétés se ressemblent quant à la gousse mais sont très différents quant au port : le Pélandron (ou Bobi d'Asti), nain et très ramifié, et La Gramuà à tige volubile dépassant les 3 m ; les deux ont des gousses vertes tachetées de brun-noir. D'autres vont se différencier par la présence d'un parchemin interne à la gousse, rendant

moins agréable la consommation de celle-ci ; ils seront alors mangés très jeunes en vert (ou jaune pour les haricots « beurre ») ou plus tard en graines.

Où en est-on de cette espèce aussi polymorphe ? Environ 15 000 cultivars sont recensés, un cultivar étant une variété bien identifiée et obtenu à partir d'une culture (apparition spontanée) ou après sélection très rigoureuse et hybridation spécifique. En Europe, plus de 1400 variétés inscrites (et bien d'autres très locales et non répertoriées, en France plus de 230 (près de 200 nains et de 40 à rames).



Gramuà

**Moi j'aurais bien voulu un Haricot ...
... oui mais lequel !**

Joël BESNARD,

à partir de cultures personnelles et de nombreux articles sur différents sites (dont Wikipédia)

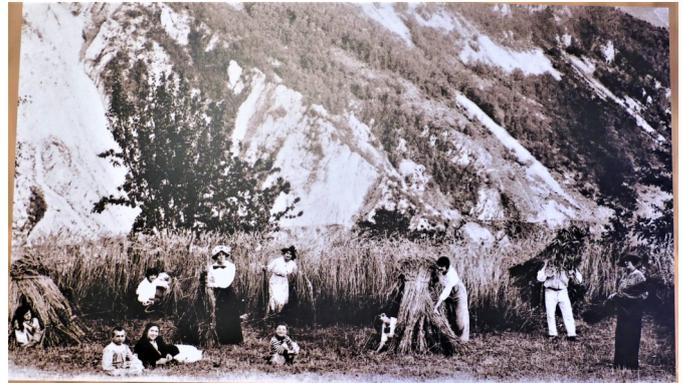
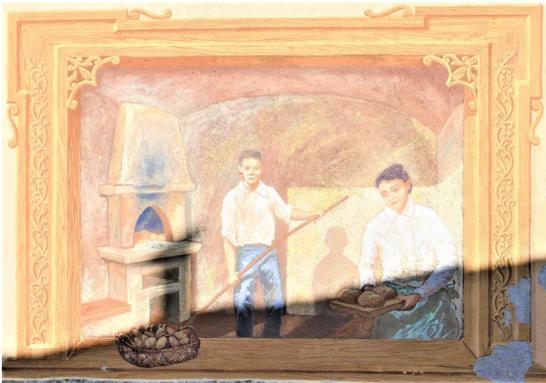
Visite du Domaine du Rayol Canadel, 11/09



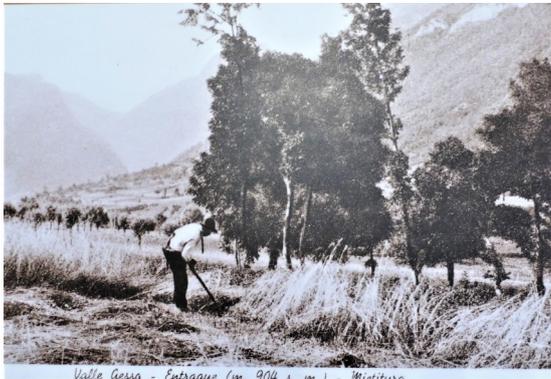
Le Musée du Seigle à Santa Anna di Valdièri

Le stage de botanique a eu lieu à Valdièri et alentours dans le parc naturel Alpini Maritimi du Mercantour côté italien du 24 au 27 juin 2019. Une visite du musée du seigle à Santa Anna di Valdièri était au programme. L'entrée est gratuite mais pour ce faire il faut demander son ouverture à l'unique épicerie de l'autre côté de la rue. Le bâtiment attenant aux halles comporte deux salles au rez de chaussée et un sous sol divisé en trois espaces fort bien aménagés. Le parcours est didactique et d'une lecture très agréable.

Ce sont d'abord des documents matériels et photographiques anciens des instruments nécessaires pour la culture et pour la récolte de cette graminée venue d'Asie Mineure connue depuis le néolithique. Puis c'est l'illustration des différentes utilisations. Le seigle, en latin *Secale cereale* L., parmi d'autres espèces de seigle, est bien adapté aux sols pauvres, sablonneux et aux climats rudes et froids. Il est peu exigeant en éléments fertilisants (NPK). C'est pourquoi ce dernier avec le sarrasin (*Fagopyrum esculentum* Moench, une Polygonacée) sont les dernières céréales à être cultivées en montagne (2100 m dans les Alpes) ou en zones septentrionales (Allemagne, Pologne, Russie, Finlande). Le seigle avec la pomme de terre ont occupé une place primordiale dans l'économie montagnarde de nombreux pays. Cette graminée est à la fois une source de grains, de fourrage et de paille.



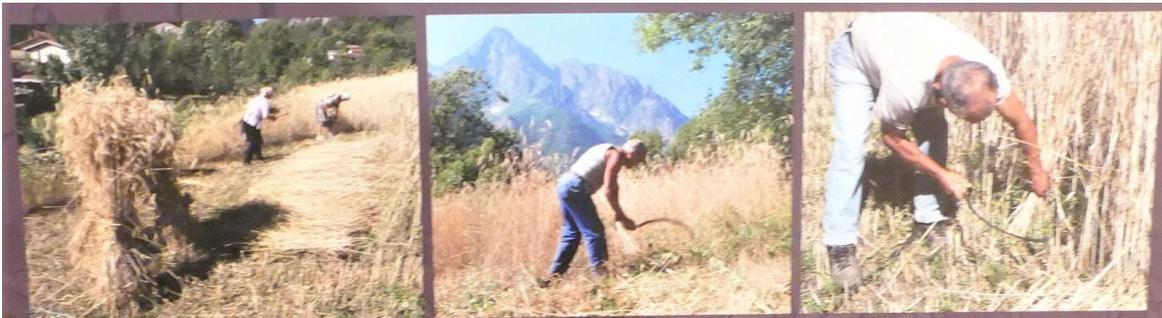
raccolta della segale nelle Alpi Marittime francesi.



Valle Gesso - Entracqua (m. 904 s. m.) - Mietitura.



Battitura in Valle Gesso (foto Emilio Milanesio).



La mietitura veniva eseguita nella seconda o nella terza decade di luglio, preferibilmente nelle mattinate fresche, con la falce messoria o con la falce fienaja. Il momento buono per l'intervento veniva scelto schiacciando un chicco fra i denti; alla pressione delle mascelle non doveva fuoriuscire il "latte", segno di una fase di maturazione troppo precoce.

Comme beaucoup de Poacées, la plante herbacée et annuelle ou bisannuelle produit après la germination et l'implantation dans le sol plusieurs tiges (tallage). Celles-ci sont souples et robustes pouvant atteindre 160 à 180 cm de haut (chaume). Chaque tige porte un épi composé de 30 à 40 épillets barbus. Dans chaque épillet, il y a 3 fleurs dont une est stérile. Le grain (caryopse) est plus allongé que celui du blé ; il est libre c'est-à-dire que les glumelles ne sont pas adhérentes comme chez l'orge. Le sillon ne possède pas de poils (brosse). A l'inverse du blé où la fécondation se fait dans la fleur (autogame), le seigle est allogame ; cela veut dire que la fécondation de l'ovule se fait par des pollens issus d'autres plants de seigle. En conséquence, il existe de nombreuses variétés dites de populations par sélection massale celles-ci étant adaptées à chaque écosystème (sol, altitude, climat, utilisations). En amélioration génétique, on a créé de nombreuses variétés dites « hybrides » ou synthétiques résultats de croisements entre lignées sélectionnées pour leurs qualités (rendement, résistances aux maladies, etc). Enfin, il existe des hybrides inter-génériques entre le blé tendre (*Triticum aestivum* et *Secale cereale*) appelés Triticales aux propriétés intermédiaires entre les deux espèces.

En fonction de sa décision, l'agriculteur va puiser dans un ensemble de variétés (maintenant inscrites au catalogue officiel). On distingue des variétés d'hiver, de printemps, dites alternatives, à vocation fourragère ou mixte. Traditionnellement, le seigle se sème tôt vers le 15 septembre pour bien s'installer avant le froid. La récolte est prévue au cours de l'été selon les conditions climatiques et édaphiques. Evidemment les rendements en grain sont variables ; actuellement, pour les variétés classiques la fourchette va de 20 à 50 quintaux par hectare avec une moyenne de 35, les variétés « hybride » sont un peu plus productives et souvent plus résistantes aux maladies. Pour les triticales, on enregistre un maximum de 56 q / ha ; pour mémoire le rendement du blé tendre est de l'ordre de 75 q / ha. Autrefois, les rendements étaient beaucoup plus faibles.

Certaines variétés sont destinées à fournir un fourrage en vert très apprécié des animaux dont les bovins et les chevaux surtout grâce à leur précocité au printemps (pacage dans les Landes). On désigne sous le nom de méteil un mélange de seigle avec une autre graminée comme le blé ou et de l'orge, ou encore des légumineuses comme la vesce, le pois fourrager ou le trèfle. Il est possible de l'utiliser pour faire de l'ensilage et même l'envi-sager pour produire du méthane.

On connaît un autre seigle (*S. multicaule*) appelé forestier ou de la Saint Jean qui semé en juin, produit d'abord grâce à un fort tallage, du fourrage en vert en automne puis du grain l'année suivante.

Lorsqu'on pratique une rotation de culture, le seigle assure un piégeage des nitrates et peut être enfoui comme engrais vert afin d'améliorer la structure du sol. Il peut être employé en fin de rotation quand les sols sont épuisés. Il intervient dans la lutte contre les mauvaises herbes notamment contre le vulpin une des graminées porteuses de l'ergot (champignon). En effet, non seulement avec ses chaumes très haut, il étouffe les plantes au sol mais il excrète des substances allélopathiques (benzoxazinoïdes) qui réduisent la prolifération et la croissance des adventices (voir l'agriculture biologique).

Le seigle, c'est aussi une céréale à paille dont le rendement est conséquent soit 6 tonnes à l'hectare. Celle-ci est destinée non seulement à l'alimentation animale mais aussi pour la confection de multiples objets tels que pail-lage des chaises, chapeaux, rembourrage en selle-rie, vannerie, paillasons, ruches, mais aussi pour l'isolation, la couverture des toits (taipone) et



même la production de carton et emballage. Paille de seigle ou de blé à boire, une utilisation tombée en désuétude va revenir en force avec l'interdiction des pailles en plastique.



A partir du grain on obtient de la farine et d'autres produits pour la consommation humaine et animale. On



fabrique du pain de seigle ou au seigle (30% minimum) surtout en Allemagne et pays de l'est. Il bénéficie d'une « AOC pain noir du Valais » en Suisse. La pâte de consistance molle, gluante, est difficile à travailler et demande un savoir faire. Le pain est de couleur marron foncé, lourd, compact et de saveur légèrement sucrée. C'est un pain de longue conservation. Bien qu'un peu laxatif, c'est un pain diététique, riche en éléments minéraux (manganèse, sélénium, phosphore, magnésium, fer, zinc, cuivre), en vitamines (B1, B2, B3, B5, B9) et en fibres. Contenant du gluten, il est à proscrire pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque et de l'intestin irritable. On peut faire de la bouillie, des crêpes en mélange avec de la farine de blé, des pâtes, de la semoule, des grains concassés, des flocons, etc. A partir du pain rassis macéré dans l'eau, on obtient une boisson nutritive, faiblement alcoolisée (2,2 %) souvent parfumée à la menthe, appelée kwas (bière à pain), couramment consommée en Pologne, Russie, Chine du nord, etc. Les grains torréfiés ont servi d'ersatz de café.

Dal Medioevo nei monasteri e nelle abbazie parti l'evoluzione tecnologica della birra, che si diffuse in Germania e nelle Fiandre, dove dal 1270 le si associò definitivamente il gusto del luppolo. Nei chiostri monastici si studiarono le proprietà ricostituenti, digestive e purganti della birra e a tutt'oggi le migliori produzioni artigianali provengono dalle abbazie. Giunta in America coi Padri pellegrini nel 1620 vi si diffuse al punto da fare degli USA i maggiori produttori mondiali, davanti a Germania e Gran Bretagna.



A partir du seigle germé seul ou avec de l'orge, on fabrique de la

bière à saveur épicée et par la suite après distillation de la vodka en Russie, du gin additionné de différentes plantes en Finlande ou du whiskey. Ce dernier appelé rye whiskey est essentiellement produit aux USA (old Protero single malt whiskey en Californie) ou au Canada (Alberta Premium). Les drêches, résidus solides de la brasserie, sont valorisées pour la production de mycélium de champignons ou pour l'alimentation animale.

Bien que le pain d'épices ne soit pas mentionné dans cette exposition, il est plus qu'important de le signaler. En effet, la farine de seigle entre obligatoirement totalement ou en partie dans sa fabrication avec du miel et différentes épices.

En ce qui concerne l'alimentation animale, il y a lieu d'être prudent pour la volaille surtout pour les poussins notamment à cause de la mycotoxine de l'ergot (moins de 0,3 %). Les bovins et les porcins (la viande serait plus maigre) peuvent recevoir un complément en grain.

Comme toute plante, le seigle est l'objet d'attaques parasitaires. Déjà, au niveau du grain semence, plusieurs champignons peuvent provoquer des fontes de semis. Les grains peuvent être associés avec des sclérotés du champignon de l'ergot (*Claviceps purpurea*). La septoriose, l'helminthosporiose, la rouille brune du blé (*Puccinia recondita*) induisent des taches foliaires ; cependant c'est cette dernière qui est la plus préjudiciable et fait l'objet de recherche de gènes de résistance. Depuis de nombreuses années, une mosaïque nanifiante d'origine virale est apparue transmise par pucerons. D'autres dégâts nommés piétin verse ou piétin échaudage sont imputables à des champignons. On signale pour mémoire des attaques dues à un moucheron jaune (Oscine) et lors du



LC

LC

stockage au charençon du blé et à la pyrale de la farine Enfin l'ergot est considéré comme le plus grave car il a une incidence notoire sur la santé humaine et animale (ergotisme). Lors du semis, les sclérotés, organes de conservation, vont germer et donner des spores qui avec la pluie par exemple vont contaminer le grain en formation. Le mycélium va envahir totalement ce dernier pour donner le sclérote de couleur foncée qui dépasse le plus souvent des glumelles. A la récolte, ces ergots vont être mélangés avec les grains sains. La farine issue de cet ensemble sera ergotée et le pain sera toxique. Cet ergot contient plus ou moins des alcaloïdes. L'ingestion répétée de pain contaminé, en particulier en cas de disette, provoque des hallucinations, des convulsions et également des nécroses (gangrène) allant jusqu'à la perte d'un membre. Du Moyen Age au XVIII siècle, ces symptômes étaient connus sous les appellations « de Mal des Ardents » ou « de Feu de Saint Antoine » ou encore « de Mal de Saint André ». Au même titre que la peste, c'était un véritable fléau ; de nombreux cas de décès ont été enregistrés sans que les gens en connaissent la cause. En conséquence, il est très important de surveiller les cultures de seigle, de contrôler les graminées en bordure de champs et de procéder à un tri drastique des semences en respectant les normes officielles en vigueur (nombre de sclérotés et taux d'alcaloïdes).

Pour conclure, le seigle est une culture intéressante à introduire dans un système de rotation surtout en zones siliceuses et en moyenne montagne. Cependant il faut respecter les recommandations données par les producteurs de semences et des chambres d'agriculture (sol, densité de semis, récolte, etc). Il permet de lutter contre les adventices et piège les nitrates. C'est un excellent fourrage. Enfin, il serait souhaitable de favoriser la production de grain pour la panification et la fabrication de pain d'épices afin de réduire les importations.

Loïc CARDIN

P.S : Le mot seigle qui signifie celui que l'on coupe, apparait en 1350.

Les ségalas sont des terres pauvres siliceuses de moyenne montagne au sud du Massif Centrale (Aveyron). Dans le calendrier républicain, le 19 juin est attribué au seigle.



Stage de botanique, dans le massif de l'Argentera, Piémont, Italie (Photo Didier HIRSINGER)

Réalisations de l'atelier d'art floral occidental



Madeleine SARRADELL, pour l'atelier d'art Floral du 25 juin, Curcuma, atelier animé par Michelle BERNADAC

DAFA d'Art Floral

Le DAFA ou Diplôme d'Animation Florale Artistique, permet d'obtenir le diplôme de professeur d'art floral.

La section d'art floral de la SCAH se charge de la préparation à cet examen, 113 Promenade des Anglais, Nice 06200.

Renseignements : Madame Michèle BERNADAC Tel. 06 20 43 30 49

Professeur national et international. Juge national et international.

Henri LAMBERT

Concours International Fleur Pulsion

Les 19 et 20 octobre 2019 le concours international Fleur Pulsion de déroulera au Parc Phoenix à Nice organisé par Briefing Association France, Upcoming Florist Belgique et la Ville de l'Escarène.

Thème : **les années folles & l'art-déco.**

Madeleine SARRADELL est à votre disposition pour toute question concernant votre inscription, le règlement, les hébergements (33 (0)6 76 690 760) .

Si vous ne concourez pas une visite peut s'organiser.



Pique-Nique de fin d'année, 22/06



Photos Henri LAMBERT



Hauts de France et Lille, 2-8/09



Agréable promenade pieds dans l'eau sur la grande plage du Touquet Paris Plage à marée basse.



Le p'tit Quinquin... à Lille



Le moulin à lin installé sur le mont Cassel et son estaminet, avant de déguster la soupe flamande et le potjevleesch (terrine de 4 viandes blanches en gelée).



Michèle GARNIER (photos D. SOULIE & D. LENOIR PUCHER)

140 ans de Présidence de la SCAH...

Par Guy TRAVERE

Les 26 Présidents qui se sont succédé à la tête de la **SCAH**
depuis sa création

1860	M. le Préfet Roland PAULZE D'IVOY
1861/1870	M. le Préfet Denis GAVINI de CAMPILE
1870	M. le Préfet Marc DUFRAISSE
1871/1874	M. le Préfet Marquis Marie-Joseph de VILLENEUVE BARGEMON
1874/1876	M. le Préfet Albert DECRAIS
1876/1877	M. le Préfet Henry DARCY
1877/1879	M. le Préfet DONIOL
1879/1882	M. le Préfet Comte Henry RAGUET DE BRANCION
1882/ 1885	M. le Comte LAGRANGE de LANGRES
1885/1886	M. Anatole CATUSSE
1886/1889	M. Le Comte Gaston de BETHUNE
1890/1899	M. Antoine RISSO
1898/1902	M. Antoine MARI.
1902/1908	M. Antoine RISSO
1908/1913	M. Romuald GARNIER
1913/1916	M. Gaston FABRE
1916/1926	M. Théophile FUNEL
1926/1932	M. Louis GUIDI
1932/1963	M. Hyppolite LATIERE. (Pendant 31 ans...)
1963/1978	M. Paul FERGUT
1979/1981	M. JP MALBERT
1981/1989	M. Laurent BELLONE
1989/1991	M. André BORDENAVE
1992/1999	M. Jacques MONTAIGNE
1999/2003	M. Paul CHOQUARD
2003 à nos jours	M. Henri LAMBERT

Bulletin de la SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et D'HORTICULTURE
de Nice et des Alpes-Maritimes

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.

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).

Tétanos

Reprise des activités jardinage : pensez à
contrôler et réactualiser votre vaccination
anti tétanique.

Forum des Associations, 14 & 15/09

Présence active au stand de la SCAH, bonne communication avec
de nombreux visiteurs très intéressés par nos activités.



Henri LAMBERT

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

