

HIVER 2020

Bulletin N° 67



Dans ce numéro :

<i>Éditorial</i>	P 1
<i>Les poireaux de vigne</i>	P 2 à 4
<i>La carline</i>	P 5
<i>Le Palais de Las Dueñas</i>	P 6
<i>Une belle journée d'automne...</i>	P 7 à 9
<i>Atelier d'art floral occidental</i>	P 10
<i>Bourse aux plantes</i>	P 10
<i>La SCAH, il y a 76 ans</i>	P 11
<i>Victime</i>	P 12
<i>Trier sur le volet</i>	P 12
<i>Cadeau de Noël</i>	P 12



## Les familles botaniques au potager et au verger

### Les poireaux de vigne : c'est un peu la confusion !

Qui n'a pas été étonné de voir pousser dans son jardin, pas seulement dans les vignes, des poireaux plus ou moins petits, sans n'avoir jamais rien semé ? Et, qui plus est, revenir tous les ans aux mêmes endroits, de plus en plus denses. Avec cette question subsidiaire : « est-ce que je peux les manger ? ». Eh bien oui, ce sont des poireaux, fort comestibles et bons.

#### De quoi parle-t-on ?

Il y en a deux sortes, aussi bons les uns que les autres.

Pour faire simple, il y a les fins, de moins de 0,5cm à 1-1,5cm de diamètre et de 10-15cm de haut (voire plus) et les plus gros, d'un petit doigt au pouce de diamètre et plutôt 15-20cm de haut (voire plus). Les premiers ne sont pas des jeunes seconds mais bien deux espèces différentes. Ils ont des feuilles plates et allongées de poireau et non des feuilles tubulaires d'oignons (la confusion peut exister).

#### Quels sont ces poireaux dits « de vigne » ?



Les deux espèces sont des *Allium*, genre riche de nombreuses espèces comme l'Ail cultivé (*A. sativum*) et tous les autres Aulx, la Ciboulette (*A. schoenoprasum*), l'Oignon (*A. cepa*), l'Ail rocambole (*A. scorodoprasum*) et aussi les poireaux, nous y voilà !

Notre petit poireau de vigne est *Allium polyanthum* c'est à dire l'Ail à fleurs nombreuses, alors que son cousin plus gros mais aussi dans nos jardins est *Allium ampeloprasum*, c'est à dire poireau de vigne.

#### Et pourquoi appelle-t-on couramment ces deux espèces « poireaux de vigne » ?

Tout simplement parce qu'on les trouve toutes les deux dans les vignes, en particulier dans le sud-est. Mais on peut les trouver ailleurs, dans le potager, le verger, le jardin ornamental. En fait, dans tout endroit où il n'a pas trop de concurrence à grandes feuilles et là où on ne travaille pas trop la terre (entre autres les vignobles). Les deux étant vivaces, ils se reproduisent entre autres par des bulbilles dans le sol, qui nécessitent le pied mère pour se former (voir plus loin). Dans des plates-bandes remuées fréquemment, ils ne seraient pas à l'aise. Comme en plus ils apprécient, sans exclusive, les terrains calcaires comme souvent les vignes on les trouve facilement dans les vignobles en automne (un peu à la fin des vendanges). Mais seul l'*Allium ampeloprasum* a son nom scientifique en rapport avec la vigne. Les deux espèces sont dans les mêmes régions Sud-Est, Sud, façade maritime atlantique, Alsace. L'*A. ampeloprasum* se trouve plus facilement sur des sols sableux, l'*A. polyanthum* plus facilement au niveau des bois, les deux sur les prés en friches. On peut donc facilement les confondre.



### De l'intérêt de la dénomination scientifique

Attention, nous allons nager dans le potage (aux poireaux bien sûr) !

L'*Allium polyanthum* est donc appelé l'Ail à nombreuses fleurs ; or il n'en a pas plus que son cousin ! Il est aussi appelé baragane, pouragane, poireau des vignes, poireau sauvage, poireau perpétuel. Il est d'origine sans doute plus européenne que son cousin.

L'*Allium ampeloprasum* est appelé poireau des vignes, poireau d'été, poireau perpétuel, alors que son cousin est aussi vivace, perpétuel que lui ! Il est aussi appelé Carambole, Gros ail, Poireau du Levant, cette dernière appellation sans doute liée à une origine possible en Asie mineure, Égypte (très consommé du temps des Pharaons). Mais le Carambole est plutôt cet Ail ou Oignon (à feuilles cylindriques) dont la tige florale porte des bulbilles.

Anciennement rangés dans les Liliacées, ils sont maintenant dans la famille des Amaryllidaceae. Ce sont bien sûr des Monocotylédones, leurs feuilles allongées aux nervures toutes parallèles en sont le signe certains !

Si les sites botaniques purs et durs sont précis, il n'en est pas de même pour les sites « amateurs » et même des sites marchands. On trouve effectivement de l'*A. ampeloprasum* sur plusieurs sites de producteurs : la Ferme de Ste Marthe et Promesse de Fleurs proposent *A. ampeloprasum* et Arom'antique propose *A. polyanthum*, tous trois pour le poireau de vigne.

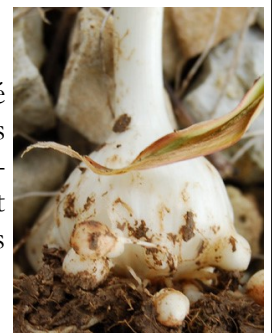


### Quelle est leur reproduction ?

Elle est double :

Sexuée : les deux ont une belle inflorescence en ombelle sphérique (plusieurs fleurs sur le même pédoncule) et la pollinisation est faite par les insectes (entomogame) mais celle d'*A. polyanthum* n'est pas très fertile à la différence d'*A. ampeloprasum* ; et cette reproduction sexuée n'a rien à voir avec leur statut de plante vivace ; par contre, si l'on coupe la tige florale en train de se former, on favorise le second mode de reproduction :

Asexuée : les deux forment dans le sol, à la base de la fausse tige (le « fût » est formé par des feuilles, la tige vraie est le plateau où s'attachent les racines) de nombreuses bulbilles, un peu plus gros pour *A. ampeloprasum*. Ceux-ci vont donner de nouveaux pieds, ce qui explique ces touffes assez serrées que l'on voit souvent. Il faut les laisser en terre pour avoir des poireaux l'année suivante : ce sont ces bulbilles qui sont accentuent le côté vivace, perpétuel de ces poireaux.



### Comment les cultiver ?

Deux solutions : les plants ou les bulbilles.

Vous pouvez replanter des plants actuellement, en dehors des périodes de gelée cependant. Comme pour les poireaux « classiques » *A. porum*, vous rabattez les feuilles d'un bon tiers.

En été les feuilles disparaissent, c'est normal : c'est la période de repos végétatif. C'est aussi la bonne période pour repiquer des bulbes (également disponibles sur des sites).



Comme ils sont vivaces, mettez plants ou bulbilles là où ils ne vous gêneront pas. Choisissez un endroit ensoleillé ou à mi-ombre. Ils ne sont pas exigeants mais ils apprécient une terre assez riche en humus et correctement drainée. Une fois implantés, l'arrosage devient inutile.

Laissez 10-15cm entre les pieds, il se formera des touffes par la suite. Ne récoltez pas la première année afin de favoriser la formation de nouveaux bulbes (coupez la tige florale si elle se forme).

### Comment les consommer ?

Les *A. polyanthum*, vu leur taille, sont pratiques pour la soupe ; on n'est d'ailleurs pas obligé de les déraciner, on coupe les feuilles un peu sous la surface du sol, ils repousseront sans problème. Les plus gros et surtout les *A. ampeloprasum* sont plus intéressants pour manger en vinaigrette ou dans un pot au feu. Pour les deux espèces, le goût est réputé plus fin que celui des poireaux « classiques ».

### Bons pour la santé ?

Cultivés depuis plus de 4000 ans, les poireaux étaient consommés par les Égyptiens, les Grecs et les Romains de l'Antiquité, pour leur valeur médicinale. En médecine naturelle, ils sont utilisés pour soulager les troubles respiratoires et pour leur propriétés purifiantes et diurétiques. Ils permettent d'éliminer l'acide urique et de ce fait sont conseillés aux personnes atteintes de goutte ou d'arthrite.

### Quelles améliorations génétiques ?

Seul *A. ampeloprasum* a été utilisé pour rechercher des améliorations, depuis très longtemps.

L'ail éléphant *Allium ampeloprasum* L. var. *Ampeloprasum* a de très gros bulbes à saveur proche de l'ail. Cultivé surtout aux Etats-Unis et Canada.

Le poireau cultivé *Allium porum* est en fait une sous espèce *Allium ampeloprasum* var. *Porrum*. Bien sûr, c'est son fût long et blanc (surtout si on enterre bien le plant) qui est privilégié.



*Allium ampeloprasum* var. *kurrat* est le poireau d'Égypte avec de longues feuilles, cultivé au Moyen Orient.

Enfin l'oignon grelot, que l'on retrouve dans tous les pickles, est *A. ampeloprasum* var. *sectivum*.



**En conclusion** : ne poireautez pas pour aller prélever des poireaux afin de faire une bonne porée (soupe au Moyen Age).

Joël BESNARD

## Galette des Rois

Au Palais de l'Agriculture, jeudi 9 janvier entre 16 h 30 et 19 h, pour marquer ensemble la nouvelle année autour de la galette et du cidre offerts par la SCAH.

## Assemblée Générale Annuelle

Au Palais de l'Agriculture, samedi 1er février à 16 h 30, AG suivie à 18h 30 d'un apéritif offert par la SCAH. Comprendre le fonctionnement de l'association et découvrir tout ce que vous pouvez faire avec elle. Venez nombreux ! Moments festifs !

## La Carline

Parmi la trentaine d'espèces du genre *Carlina* L., c'est assurément la carline à feuilles d'acanthé (*Carlina acanthifolia* All. ssp *acanthifolia*) qui est la plus connue. Nommée communément cardabelle, chardousse, pinchinnelle, c'est une composée que l'on rencontre sur des talus, des pelouses à tendance basophile. C'est une orophyte méridionale. La plante se présente sous forme de grandes feuilles étalées, disposées en rosette. Celles-ci sont vertes à l'endroit et blanchâtres à l'envers. Elles sont pennatiséquées à lobes épineux.

L'inflorescence est acaule. Elle est constituée d'un grand capitule circu-



laire supportant une multitude de fleurs uniquement tubulées entourée de trois rangées de bractées ce qui est caractéristique des carlines. Les bractées extérieures, bien que plus petites ressemblent aux feuilles. Les bractées intermédiaires sont dressées, brunâtres, fibreuses entourées de cils épineux non divisés. Les internes légèrement membraneuses ont l'aspect de ligule ; de couleur dorée,



elles rayonnent autour du capitule. Le fruit est un akène.

Il y a quelques années, lors de promenades ou de randonnées, il n'était pas rare de la voir bien épanouie et desséchée, sur les portes des granges ou des maisons. En dehors de son aspect décoratif, la plante est considérée avoir un effet de protection contre les mauvais esprits, contre le « mauvais œil », une plante porte bonheur. Ce capitule circulaire en fait aussi une plante solaire, Plus prosaïquement, c'est une plante météo car les bractées se rétractent à l'arrivée du mauvais temps. Enfin, le capitule est comestible et il était consommé, à l'instar de celui de l'artichaut, par les populations locales (comme à la commune de Libre). La racine pivotante était utilisée contre de nombreux maux. Elle est maintenant sur la liste des plantes menacée de disparition et elle est donc protégée.



Le nom de carline provient de l'italien cardina, une variante de cardo qui veut dire chardon. Parmi la trentaine d'espèces, on peut citer *C. acanthifolia* All. ssp *cynara* (Pourr. ex D.C) Arcang. appelée carline artichaut que l'on trouve dans les Pyrénées, *C. vulgaris* L. à plusieurs petits capitules que l'on voit dans les pelouses calcicoles, *C. acaulis* L., *C. corymbosa* L. à fleurs jaunes.

Enfin, il existe une carline acaule à fleurs rose-mauve nommée carline à glu (*C. gummifera* (L.) Less.) qui est très toxique, voire mortelle. Cela est dû à la présence surtout dans la racine d'atractyloside, substance qui inhibe la respiration cellulaire. On la trouve dans les pelouses sur le pourtour méditerranéen notamment au Maroc où de nombreux cas d'intoxication ont été répertoriés. Elle a disparue en France métropolitaine mais existe en Corse.

L. CARDIN

P.S 1) Une légende rapportée par Jacob, Theodorus Tabernaemontanus, veut qu'un ange ait montré la carline acaule à Charlemagne comme remède contre la peste bubonique qui décimait ses troupes.

2) J. T Tabernaemontanus ou Jacob Dietrich von Bergzabern est un botaniste et médecin allemand, (1532-1590).

3) Orophyte désigne une plante dont la répartition se cantonne aux collines et aux montagnes.

Photos prises à Sauze (Alpes Maritimes).

## Le Palais de Las Dueñas à Séville

La très fantasque et immensément riche duchesse d'Albe possède de nombreuses propriétés mais c'est son palais de Las Dueñas dans la province d'Andalousie qui est son favori.

Construit entre le XVe et le XVIe, il devient la propriété de la maison d'Albe en 1612 et ce jusqu'à aujourd'hui.

Le palais est composé de plusieurs bâtiments et de 13 patios d'une superficie d'un hectare de jardins.



L'architecture du palais allie les styles gothico mudéjar et renaissance. Le style mudéjar est une architecture qui s'est développée du XIIe au XVIe, employant matériaux et traditions ornementales héritées des musulmans.

À l'écart des grands sites envahis par une foule de touristes, le palais de Las Dueñas est un enchantement, on y entend chanter les oiseaux. Le visiteur est accueilli amicalement par un immense plumbago qui couvre un mur d'entrée et une double allée d'orangers d'où émergent palmiers et jacarandas.

Après avoir traversé les anciennes écuries on accède à l'un des 13 patios.

La maison et le jardin, l'intérieur et l'extérieur sont imbriqués l'un dans l'autre. Salons, salle à manger, galeries et chapelle s'ouvrent directement sur l'extérieur.

Le jardin protège, on vient s'y rafraîchir pendant les heures chaudes, c'est un espace intime. Ici pas de végétaux rares ou spectaculaires, buis et fusains forment des haies, les cyprès en arche nous font passer à un autre jardin, les bougainvillées et les bignones escaladent les murs. Le doyen du jardin est un vénérable ficus de 400 ans chouchuté par les jardiniers. Au sol un sobre pavage de terre cuite où sont disposés de nombreuses plantes en pot. Colonnes de marbre blanc, pilastres décorés, statues de marbre, azulejos, fontaines et bassins colorés offrent un somptueux décor contrastant avec la simplicité des végétaux.

Le palais possède en outre d'incalculables collections accessibles aussi au public.

De nombreux artistes et personnalités y ont séjourné au cours de sa longue histoire : l'Impératrice Eugénie épouse de Napoléon III qui veuve finit sa vie à Séville, Jackie Kennedy...

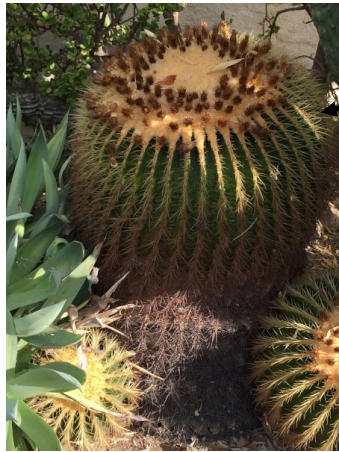
Dans ce paradis pas d'excès, tout est équilibre et harmonie, c'est une merveilleuse promenade dont le charme est égal à celui de la femme !!!

Aude de CHIVRÉ

## Une belle journée d'automne à Fréjus et à La Napoule

### « Vas-y pépère » et sable 'quartzeux'. Le monde des cactées Kuentz.

Développé à partir d'un grand domaine datant de 1870 par le grand-père d'Henri Kuentz, l'actuel propriétaire, le lieu de notre visite est tout à la fois un véritable musée à ciel ouvert, un jardin botanique spécialisé, et une



pépinière de production soumise au régime des exploitations agricoles ; tout cela dans un quartier résidentiel de Fréjus ! La visite débute par le salut aux seniors, *Echinocactus grusonii* plus que centenaires et féconds, comme au Jardin Exotique de Monaco, un *Espostoa lanosa*, qui ne fleurit qu'à partir de sa 30ème année (attention à ne pas confondre ce dernier avec le *Cephalocereus senilis*, les deux présentant une abondante et longue pilosité blanche) ; ils sont côtoyés par le « cactus vigne » et ses raisins toxiques -ce n'est pas un cactus malgré les apparences, mais bien un membre de la famille des vitacées, avec ses vrilles, mais une vigne succulente donc- et quelques *Cylindropuntia*, dont certains de très grande taille, sorte d'« opuntia à tronc » que l'on ne voit pas très fréquemment avec de telles dimensions.



Euphorbes et *Cereus* (cactus cierges) complètent ces premières impressions avec diverses autres succulentes aux dimensions respectables.

Plus loin, dans une serre, notre attention a été captée par un cactus primitif, ressemblant à un arbre le *Pereskia grandifolia* ; ce genre a



particularité rare chez les cactacées de porter des feuilles apparentes.

C'est sans honte qu'il faut aller consulter [le site de l'entreprise](#), lequel tout en étant une véritable encyclopédie sur le sujet est aussi un très bel ouvrage illustré ! Malgré la très grande richesse de ce site, notamment au niveau des techniques de culture ([voir cette page](#)), les

commentaires des pépiniéristes et l'interactivité, le dialogue et les questions orales, sont irremplaçables pour les sujets spécifiques. Il en est allé ainsi pour l'aide à la croissance de ces succulentes : l'indispensable « vas-y pépère » contribuant à produire les belles plantes. Mais si ! Mais si ! De temps en temps, un petit peu d'engrais « bleu », (Engrais bleu : N-P-K =12-12-17, totalement chimique, convenant cependant à des plantes comme les Cactées qui vivent sur un milieu quasiment minéral) ne fait AUCUN MAL. Néanmoins, l'engrais bio, actuellement à l'essai chez Kuentz, serait aussi efficace.

Engrais « [Pro Bio Terre](#) » : NPK 8 3 10 ; « entièrement d'origine animale ou végétale, utilisable en agriculture biologique » d'après l'étiquette. Contient aussi de l'oxyde calcium et du soufre (12%) + « brevet RSH pour le développement racinaire ».

L'autre leçon de la visite de la pépinière fut celle concernant les semis. En plus de ce que nous faisons déjà, nous avons observé deux 'nouvelles' pratiques :

- a) le mélange **plus riche en sable et en perlite** que le substrat normal (terreau + sable + pouzzolane) de culture, permettant un enracinement plus efficace, et
- b) le 'truc' de professionnel, du sable quartzueux épandu sur le mélange de terreau à semis afin que les plantes poussent bien droites, entre les grains de ce sable.

Ets. Kuentz, Domaine de la Magdeleine, 327 rue du Général Brosset, 83600 Fréjus.

Vitacée et succulente en même temps. Il en existe plusieurs genres, notamment Cissus, Cyphostema (plantes à caudex) ou Adenium, qui poussent dans les contrées chaudes (Madagascar, Yemen, Kenya, ...), Cissus rotundifolia, Cissus quadrangularis eg ou Adenium obesum.



### Romantal et sentimentique voire sentimentesque : le Château de La Napoule, à Mandelieu

Si la matinée fut riche d'enseignements cultureaux, l'après-midi fut (un peu) plus culturelle ! Oublions les jardins, un « à l'italienne » à l'est et un autre « à la française » à l'ouest, à l'exception d'un grand pin et d'un autre résineux



que nous ne sûmes pas nommer. Au château, nous comprimes vite que les piquants s'étaient transformés en flèches de Cupidon. Difficilement qualifiable, on hésite entre quelques épithètes (surréaliste-improbable-éberluant-insolite-...), le château bénéficie d'un site exceptionnel, à l'ouest de la baie de Cannes, protégé par l'extrémité est du massif de l'Estérel, et surplombant la mer. Pour la description architecturale 'rapide' imaginons un film accéléré : d'abord les Romains, il y a plus de deux millénaires, puis une forteresse médiévale détruite et reconstruite plusieurs fois au fil de l'histoire jusqu'à ce qu'en 1918 un couple d'artistes- mécènes américains acquièrent les ruines de la forteresse et décident d'en faire une créature romano-médiévalo-gothico-civilo-religioso-moderne, enfin, très personnelle en somme.

Mais Cupidon alors dans tout cela ? Et l'amour ?

Au début du XXème siècle, Henry Clews Junior demande sa main à Elsie (née Whelan) Goelet (1880–1959), qu'il appellera désormais Marie (!) ; ce sont deux jeunes divorcés, épris de beaux-arts et de création, enfants de l'aristocratie financière new-yorkaise. Marie est attirée par l'architecture et la décoration, Henry est sculpteur, formé dans l'atelier d'Auguste Rodin. Ils décident de quitter les États Unis d'Amérique pour s'installer à Paris en 1914, peu après leur mariage. Mais en 1914 éclate la guerre et la vie devient difficile à Paris, surtout avec un enfant en bas âge de santé fragile. Alors en 1915 la famille migre vers le sud de la France. Les Clews acquièrent le château en ruine et vont en faire la « curiosité » qui se visite aujourd'hui. Les pièces du château, et le « cloître », sont couverts de références à leur affection mutuelle (médallions





M & H entrelacés), et la devise du couple, « Mirth, Myth, Mystery » (allégresse, mythe, mystère), leur très condensé manifeste artistique, se rencontre plusieurs fois pendant la visite.



Si le travail de Marie Clews, architecture et aménagement des espaces intérieurs et extérieurs, certainement concertés avec Henry, laisse une impression d'originalité, les œuvres de ce dernier surprennent par leur singularité. Certaines réalisations semblent avoir servi d'inspiration aux stylistes et décorateurs des films de science-fiction (genre *Jabba the Hutt*, *Dune*, ...) ou auteurs de bandes dessinées ou d'« heroic fantasy ». Ces pièces souvent taillées dans la pierre rouge locale, évoquant un croisement incertain quelque part entre les esthétiques égypto-précolombiennes et la statuaire médiévale, se trouvent dans les détails architecturaux et aussi dans l'atelier d'Henry, lequel n'aurait, dit-on, jamais vendu ses productions. À noter aussi la 'fixation' d'Henry sur *Don Quixote de la Mancha*, trop longue à développer ici.



Avant la deuxième guerre mondiale, le couple vécut agréablement au château, donnant fêtes costumées et réceptions mémorables, aidé en cela par une domesticité assez abondante, grâce sûrement au dollar fort, tout en respectant les villageois qu'ils aidaient. C'est l'époque de l'invention de la Côte d'Azur moderne, et de la génération perdue<sup>[2]</sup> : Francis Scott Fitzgerald et Zelda son épouse résident à Cannes et à Paris.



Henry Clews mourut en 1937 et Marie resta à La Napoule pour parachever leur œuvre.

Son carquois jamais à court de flèches, Cupidon revint encore s'y manifester avec la tour de forme carrée des mariés-amants, à l'extrémité de la propriété ; elle est dotée d'une pièce murée inaccessible à l'étage supérieur, lieu seulement prévu pour la rencontre des âmes des deux époux tous les 100 ans, situé au-dessus de leurs sarcophages.

Aucun compte-rendu ne remplace une bonne visite guidée que l'on peut quand-même préparer à partir du [site du château](#). Une météo ensoleillée, hors saison, rend cette intéressante visite agréable, mais attention, le salon de thé ferme au début de septembre ;-)

Philippe UZIEL

PS.

1) Un grand merci aux aimables philologues auxquelles nous devons les divertissants éléments lexicaux ajoutant un peu de piquant à ce texte épineux.

2) Les lectrices ou lecteurs versés dans la série *Harlequin* [ou bien *Point de Vue – Images du Monde*] et de surcroît anglophones, liront sûrement avec délectation la chronique mondaine du *New York Times* daté du 20 décembre 1914 : maintenant un fichier '.pdf' auquel on accède via l'article de Wikipedia sur Henry Clewes Jr. Merci Cupidon, et pardonne-moi d'avoir oublié la fleur, ton troisième attribut !

La Génération Perdue (tiré de Wikipedia): L'expression a été forgée par Gertrude Stein pour décrire un groupe d'auteurs américains expatriés à Paris durant l'entre-deux-guerres. Ernest Hemingway, le plus emblématique, John Steinbeck, John Dos Passos, F. Scott Fitzgerald, Ezra Pound, Sherwood Anderson, Waldo Peirce, Sylvia Beach, T. S. Eliot et Gertrude Stein elle-même.

<sup>[2]</sup> La Génération Perdue (tiré de Wikipedia): L'expression a été forgée par Gertrude Stein pour décrire un groupe d'auteurs américains expatriés à Paris durant l'entre-deux-guerres. Ernest Hemingway, le plus emblématique, John Steinbeck, John Dos Passos, F. Scott Fitzgerald, Ezra Pound, Sherwood Anderson, Waldo Peirce, Sylvia Beach, T. S. Eliot et Gertrude Stein elle-même.

## Réalisations de l'atelier d'art floral occidental



Madeleine SARRADELL, pour des réalisations lors des ateliers d'art Floral des 1er & 22 octobre, du 5 novembre et du 3 décembre 2019, ateliers animés par Michelle BERNADAC.

## Bourse aux Plantes

**Mercredi 15 avril 2020 : pensez-y dès maintenant !**

Elle se tiendra, comme chaque année, le 3ème mercredi d'avril, cette année le 15 avril 2020, de 16 h à 19 h. Pour cette bourse d'échanges, chaque participant arrive avec des végétaux à échanger : 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 potagers à cette époque 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.

Tous les conseils pratiques sont [sur le site](#) de la SCAH.

Joël BESNARD

## La SCAH il y a 76 ans...

Par Guy TRAVERE

### Préface d'un opuscule publié par la SCAH le 1<sup>er</sup> mai 1943

*Depuis le 11 novembre 1942, à la suite du débarquement allié au Maroc et en Algérie, l'armée Allemande occupe la zone dite « nono » (non occupée).  
Et la situation dans les Alpes-Maritimes ne s'arrange pas...*

La guerre et ses terribles conséquences nous ont contraints à intensifier au maximum nos productions.

Les agriculteurs professionnels font leur devoir, suivant les directives et les ordres du Maréchal et de son gouvernement, malgré les difficultés de tous ordres qu'ils rencontrent : manque de main-d'œuvre, d'engrais, de semences, de produits insecticides et anti cryptogamiques, etc...

Mais ces efforts sont encore insuffisants pour ravitailler normalement nos populations urbaines.

Un appel a donc été adressé à tous ceux qui ont la possibilité de constituer des jardins potagers leur permettant d'apporter à leur famille les légumes frais et secs dont elle a besoin.

Les jardins familiaux et les jardins collectifs se sont heureusement multipliés.

Les terrains vagues, les terres incultes ou abandonnées ont été transformés en jardins collectifs, grâce à un travail acharné.

Malheureusement, on ne devient pas cultivateur du jour au lendemain. Il est nécessaire d'acquérir quelques connaissances agricoles, sans lesquelles tout effort risque d'être perdu.

Des cours professionnels agricoles ont été organisés, notamment par la SCAH, afin de donner aux « profanes » des indications précises et suffisantes pour qu'ils deviennent très rapidement des artisans agricoles susceptibles d'obtenir une juste et légitime rémunération de leur travail.

Ces cours, hélas ! ne peuvent être suivis par tous ceux qui le désireraient, empêchés qu'ils sont par leurs occupations ou leur éloignement du lieu de réunion.

Pour cette raison, la SCAH, aux initiatives multiples, a décidé d'éditer cette brochure, véritable Bréviaire du Jardinier familial.

Elle a confié sa rédaction à un spécialiste réputé du département des Alpes-Maritimes et praticien éminent... M. J.B. TEXIER.

Grâce à lui, tous ceux qui se sont penchés sur la terre pourront tirer de celle-ci les bienfaits qu'elle dispense largement à ceux qui l'aiment et la travaillent.

Ainsi, la Société Centrale d'Agriculture de Nice et des Alpes-Maritimes, poursuivant inlassablement son œuvre d'enseignement et de vulgarisation, aura, une fois de plus, accompli son devoir.

H. LATIERE

Ingénieur Agronome  
Président de la SCAH

P.S. Grâce à l'intérêt primordial de cet ouvrage, la première édition a été épuisée en moins de deux mois. En félicitant les auteurs pour ce brillant résultat, nous présentons la deuxième édition qui connaîtra certainement le succès de la première.

H. L.

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/](http://scah-nice.fr/)  
Et aussi [scanicehistorique.free.fr/](http://scanicehistorique.free.fr/)

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

*Henri LAMBERT Président de la SCAH,  
Michèle GARNIER Secrétaire Générale,  
et les membres du Conseil d'Administration,  
vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette année 2020.*



## Victime

Notre Terre  
corps meurtri fait  
de beauté défigurée  
et de la poussière de nos morts  
d'arbres abattus  
et exécutés dans les forêts  
d'où fuit le chant de l'oiseau  
étouffé par les tronçonneuses  
d'hémorragie de pétrole  
et d'océan en deuil  
de requins à la dérive  
qui rougissent le silence des eaux

Notre terre  
à l'air irrespirable  
dans le poison des villes  
à la nature inaccessible  
comme un rêve lointain  
que le citadin amnésique  
n'ose plus faire  
Notre Terre  
que l'orgueil luciférien  
transforme en enfer

KAMAL ZERDOUMI

## 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 à Nice, à  
Carros et St Laurent du Var.  
Chez Arrodel-Delattre à St Isidore.  
Chez Gourmet Prestige (MIN box 33).  
Au magasin Lafuma (16 av Thiers, Nice).

## Vite : une idée de cadeau de Noël

Du 4 au 9 Mai : découvrir la Belgique, ses jardins, les serres royales, les Floralies de Gand, ses châteaux classés, ses villes célèbres à l'architecture si typique : Gand, Bruges, Anvers et bien sûr Bruxelles. Dépaysement garanti. Lire le programme [sur notre site](#) ou se renseigner au secrétariat de la SCAH.

Michèle GARNIER

## Trier sur le volet

Connaissez-vous l'origine de l'expression : trier sur le volet ? Au Moyen Age le volet était un voile très léger (voleter) qui permettait de trier les graines. Par la suite, au XV<sup>ème</sup> siècle, c'est une tablette, une assiette qui servait à trier les pois et les fèves. Cette expression est déjà employée dès le XVII<sup>ème</sup> siècle pour signifier la notion de tri, de sélection, notamment par Rabelais et Montesquieu.

Une autre explication parfois controversée, se rapporte aux échoppes du Moyen Age. C'est à Saint Goustan, ancien port de pêche sur la rivière Auray devenue un quartier de la ville d'Auray



en Bretagne qu'un jeune cabaretier nous en donne l'explication, preuve à l'appui. En effet, en ces temps-là, les volets n'étaient pas disposés verticalement mais horizontalement. Le volet supérieur servait d'auvent alors que le volet inférieur devenait un étal. Revenant de la pêche, les marins y déposaient les poissons afin de les trier en fonction de leur valeur marchande.

L. CARDIN