

PRINTEMPS 2020

Bulletin N° 68



Chers Sociétaires,

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Entre les beurres, les romaines, les batavias ou les feuilles de chêne, quelle salade !	P 2 à 3
Le piment d'Es- pelette	P 4 à 5
L'institut Valivov à St Pétersbourg, grenier de l'Humanité	P 6 à 7
Séjour découverte du triangle Tarascon, Nîmes, Graveson	P 7
Règlement de la biennale 2021	P 8
Réalisations de l'atelier d'art floral occidental	P 9
Assemblée géné- rale, Conseil d'administration	P 10
La SCAH il y a 91 ans	P 11
Divers	P 12

Le programme des activités de notre association avait été établi pour ce trimestre du printemps mais il ne sera pas publié sur notre site (1) ; bien que nos animateurs, nos conférenciers et notre encadrement s'y soient impliqués pour vous y apporter le maximum de connaissances et de découvertes, malheureusement, compte-tenu de la situation sanitaire et des directives du gouvernement, nous ne pouvons pas, pour le moment, mettre en application les manifestations prévues au Palais et à l'extérieur.

Si nos activités sont provisoirement suspendues, les animateurs de chaque section ont pour mission de continuer à rester en contact et d'échanger avec vous, chers sociétaires, en utilisant la messagerie électronique et le site Internet ; ils vous prodigueront des conseils ajustés aux programmes prévus pour ce printemps.

Plus que jamais votre soutien est primordial ; il récompense le travail de nos administrateurs et sociétaires qui œuvrent bénévolement afin que notre association soit au niveau où elle est depuis des décennies ; nous l'avons encore constaté lors de notre AGO de février 2020 où la moitié des inscrits ont été présents ou représentés : cela marque l'intérêt que vous accordez à notre association.

Le Conseil d'Administration qui a suivi l'Assemblée Générale Ordinaire a renouvelé les membres du bureau : tous les membres sortants sont réélus dans leurs fonctions ; le poste de trésorier adjoint a été pourvu par un nouveau membre qui intègre le bureau.

Un mot sur notre journal, AU BOUT DU JARDIN... Journal de qualité, il est le reflet marquant de la richesse culturelle de notre association. Il nous serait agréable d'y insérer des textes écrits par vous, chers sociétaires, sur des sujets qui vous tiennent à cœur ; ainsi vous rejoindriez nos « écrivains », que je remercie pour la qualité de leurs articles et le labeur que cela représente.

Comptant sur votre fidélité à la SCAH, je vous souhaite de poursuivre vos activités de plein air avec beaucoup de plaisir, en espérant vous retrouver toutes et tous le plus rapidement possible après cette période compliquée.

*Très cordialement,
Le Président, Henri LAMBERT*

Le village
basque
d'Espelette est
bien
connu grâce
à son
piment...

Découvrir la suite p 4

(1) Lire en bas de dernière page

Les familles botaniques au potager et au verger

Entre les beurres, les romaines, les batavias ou les feuilles de chênes, quelle salade !

Ou conversation avec mon maraicher !

Au marché du cours Saleya, je crois bien avoir entendu cette conversation entre une gourmande en salade et un maraicher, bio bien sûr, mais aussi un peu botaniste !

« - Bonjour Pierre, je voudrais une salade.

- Bonjour madame Huguette, j'ai DES salades, laquelle voulez-vous ?

- Ben, une salade, « *un insalata* » !

- D'abord « *un insalata* » en italien signifie « mets salé », les « herbes potagères salées », très prisées dans la Rome antique. Il y a les laitues, les chicorées mais aussi le pourpier, la mâche et autres pissenlits, ...

- Vous m'embrouillez Pierre, donnez-moi une laitue. Vous allez sans doute me dire que cela vient du latin ...
...*lactuca* effectivement

- C'est à dire du lait ?

- Oui madame Huguette, *Lactuca sativa* donne du lait, en fait du latex blanc lorsqu'on la coupe. Mais *sativa* signifie qu'elle est cultivée.

- Pourquoi, il y a de la laitue sauvage ?

- Oui, c'est la laitue scariole, ou laitue sauvage (*Lactuca serriola*). Très commune dans toute l'Europe mais surtout par chez nous. Elle est courante sur les friches, les talus. Mais, si les très jeunes feuilles sont mangeables, je vous déconseille d'essayer d'en manger sur une plante adulte, trop et trop amère !

- Comme la Scarole ?

- Non, la Scarole est une Chicorée, comme la Frisée, *Cichorium endivia* L. var. *Crispum*, il m'en reste encore...

- C'est comme la Chicorée de Trévisé ?

- Non, celles de Trévisé, de Chioggia c'est de la Chicorée sauvage améliorée, *Cichorium intybus*. Vous voulez quoi en fait, laitue ou chicorée (la scarole en fait partie) ?



Lactuca serriola



Cichorium endivia



Cichorium intybus

- Vous ne m'écoutez pas Pierre, je veux de la laitue. Vous en avez bien une ?

- Non madame Huguette, j'en ai six variétés : les laitues beurre, batavia européenne et iceberg (américaine), grasses (comme la Sucrine...), Romaines, à couper comme les Feuilles de chêne. Il me manque la laitue asperge dont on mange la tige comme une asperge.



Laitue asperge

- Mais Pierre, vous m'avez parlé d'une espèce, la *Lactuca sativa* je crois ; celles-ci ne sont pas de la même espèce !
- Si, mêmes espèces mais variétés différentes : la pommée est la *Lactuca sativa* var. *Capitata* comme la Grosse Blonde Paresseuse, la Romaine est la *Lactuca sativa* var. *Longifolia*, la Feuille de Chêne est la *Lactuca sativa* var. *Crispa*, ...



Laitue pommée grosse blonde paresseuse



Romaine



Feuille de chêne

- Stop ! Mais elles ne viennent pas toutes de la même mauvaise herbe !
- Si sans doute, toutes issues de la *Lactuca serriola*. Mais des modifications héréditaires (mutations) arrivent fréquemment. Ce sont les paysans qui ont alors sélectionné ces nouveautés depuis très longtemps : les Égyptiens anciens en consommaient déjà. Au IV^{ème} siècle avant JC, les Romains en décrivaient déjà 4 variétés.
- Vous allez me dire que Charlemagne en mangeait aussi ?
- Sans doute. En tout cas, dans le capitulaire De Villis (fin du VIII^{ème} siècle), il en recommandait la culture dans les domaines royaux. Enfin, maintenant, il y a plus de 2000 variétés dans les catalogues européens et il en est créé de nouvelles variétés tous les ans.
- Arrêtez Pierre, tout cela me donne le tournis et me fatigue un peu. Vous me la donnez cette laitue avant qu'elle ne fane ?
- Allez, je vous donne cette belle batavia « Dorée du Printemps » pleine de nitrates.
- Mais Pierre, je croyais que vous travailliez en bio ?
- Tout à fait mais les laitues, comme les carottes par exemple, sont très riches naturellement en nitrates. Mais rassurez-vous madame Huguette, ces nitrates vont être transformés dans votre bouche en nitrites qui vont aller directement améliorer la circulation de votre sang dans votre cerveau. On peut ainsi garder une meilleure activité cérébrale...
- Alors vous m'en mettez deux, je crois que j'en ai besoin !!!
- Allez, la deuxième c'est cadeau. Et *buona insalata* !



Laitue batavia de printemps

Joël BESNARD

Le Piment d'Espelette

Le village basque d'Espelette, à l'intérieur des terres du département des Pyrénées Atlantiques (province basque du Labourd) est bien connu grâce à son piment et à tous ses produits dérivés. Chaque façade y compris celle de la poste ainsi que de nombreux commerces et habitations sont ornés de chapelets de ces fruits rutilants. Déjà dans son roman *Ramuntcho* (1897), Pierre Loti en fait une description pittoresque. Ce piment, *ezepletaka bipera* en basque, a été introduit via les Antilles par le navigateur Juan Sébastian Elcano originaire de Getaria (province basque de Guipuscoa) au XVI^e siècle. La culture de ce piment (*Capsicum annuum* L., famille des Solanacées) débute vers 1650 à Espelette pour essentiellement une production familiale en succédané du poivre particulièrement onéreux à l'époque. Il était utilisé en tant que condiment et pour la conservation de la viande.

Au fur et à mesure des cultures, les villageois ont pris soin de ne sélectionner que les plus beaux fruits et les meilleures graines, de sorte qu'une variété nommée Gorria est à l'heure actuelle cultivée.

Afin de promouvoir ce condiment, les producteurs ont élaboré un cahier des charges contraignant qui englobe la semence, la culture et la transformation. Cela leur a permis d'obtenir une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 2000, puis en 2008, une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Dans la zone d'Espelette, seules 10 communes sont concernées (Ainhoa, Cambo les bains, Haisou, Itxassu, Jatsou, Larresore, Saint Pée sur Nivelle, Souroide, Ustaritz).

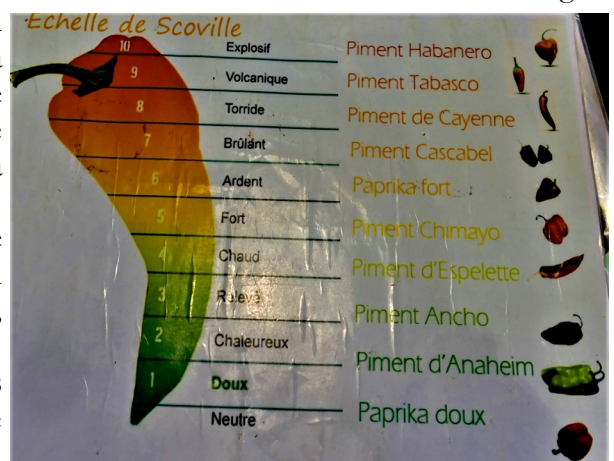
Le piment doit être un *Capsicum annuum* de la variété Gorria ou similaire. C'est une plante herbacée, annuelle à feuilles alternes, entières et ovales, pouvant atteindre 80 à 100 cm de haut. La fleur est blanche, solitaire, située à l'aisselle des feuilles. Le fruit est pendant, conique (12 à 15 cm) devenant rouge vif à maturité. Les parcelles cultivées sont identifiées. Les techniques culturales sont enregistrées (labour, fumure, pose de plastique protecteur, etc). La densité de plantation va de 10000 à 30000 plants à l'hectare ou 60000 en plantation double. Le semis se fait en serre et les plants sont mis en place lorsqu'ils ont 40 cm environ vers le 15 mai. L'irrigation n'est pas autorisée sauf en cas de sécheresse. La récolte des fruits ayant atteint la maturité (minimum 80 % de la surface rouge) doit être manuelle et commence à partir de fin juillet jusqu'au 30 novembre. Les plus beaux sont réservés pour les guirlandes composées de 20 à 100 fruits vendues en



frais ou séchées ; d'autres vont servir à préparer une purée. Chaque lot est répertorié pour en suivre la traçabilité. Les piments sont disposés sur des claies pour le séchage puis ils sont équeutés et réduits en poudre. Le rendement est environ de 20 fruits par pieds ; ce qui représente approximativement 10 T à l'hectare. En fin de campagne, un comité d'experts examine chaque lot de poudre. On y détermine la taille des grains, la couleur, le parfum et l'intensité du goût. Si trois lots provenant d'une exploitation sont refusés, celle-ci perd l'AOC pour l'année en cours.

Ce piment sous toutes ses formes va être employé pour la conservation des aliments dont les viandes et en gastronomie pour y apporter une note piquante. Cette sensation de piquant est due à la présence de l'alcaloïde principal : la capsaïcine. Cette sensation, autrefois évaluée grâce à l'échelle simplifiée de Scoville est de 4 sur 10, soit à peu près comme pour le poivre dont le principe actif est aussi un alcaloïde : la pipérine.

Ainsi dès la première étape de la fabrication du jambon de Bayonne, on incorpore du piment, du vinaigre dans le sel gemme venant de Salies de Béarn pour le salage. Le chorizo, les pâtés, l'axoa (émincé de porc, veau, agneau, canard, thon) contiennent du piment d'Espelette sans oublier les quenelles de brochet, le poulet et la pipérade basquaise. On le trouve





dans le sel, la purée de piment, la gelée de piment, la moutarde mais encore dans la sauce, le vinaigre, l'huile d'olive, le confit d'oignons, etc. Les friandises ne sont pas en reste avec les divers chocolats, la ganache, le caramel et même la confiture. Le sirop de cerise noire d'Itxassou, la bière, le gin n'échappent pas à la règle. Bref, l'imagination est fertile et d'autres produits seront à l'avenir supplémentés au piment d'Espelette.



Le piment est devenu l'emblème de cette région avec sa fête annuelle qui a lieu le quatrième dimanche d'octobre. C'est aussi une région qui bénéficie de cette activité agricole soutenue par 170 producteurs avec 156 tonnes enregistrées en 2008 et qui engendre plus de 9 millions d'euros.



Loïc CARDIN

N B :

1) Wilbur Scoville est un pharmacien américain qui a mis au point une échelle d'évaluation de l'intensité du piquant des piments en 1912. Pour ce faire, les piments entiers et frais sont réduits en purée additionnée d'eau sucrée. Pour les poivrons doux qui sont aussi des *Capsicum annuum*, aucune sensation de brûlure n'est constatée, c'est donc le point 0 des unités de l'échelle. Pour les autres piments, la préparation ci-dessus est diluée jusqu'à ne plus ressentir de brûlure. Ainsi pour la variété Carolina Pepper, il faut diluer 20000000 de fois. La nouvelle variété Pepper x, c'est 31800000 fois donc 31800000 unités.

Cette méthode étant imprécise (terroir, etc) et sujette à caution du fait que l'évaluation était appréciée par des humains. On utilise maintenant la chromatographie en phase liquide. Ainsi, une ppm (partie par million) de capsaïcine équivaut à 16 unités Scoville.

2) La capsaïcine a un pouvoir irritant exceptionnel. C'est pourquoi cet alcaloïde est le constituant principal de bombes à effet répulsif très efficace vis-à-vis des mammifères (ours, éléphants, etc)

3) les piments forts sont aussi utiles au jardin contre des insectes nuisibles tels que chenilles, cochenilles, pucerons. On peut pulvériser en abondance cette préparation : pour un litre d'eau tiède mettre une cuillère à café de savon noir, une cuillère à café de poudre de piment, un peu d'alcool, agiter et utiliser immédiatement (mettre des gants et des lunettes).

L'institut Vavilov à St Pétersbourg Grenier de l'Humanité

L'Institut Vavilov est la plus ancienne et la plus grande banque de semences végétales au monde. L'établissement est fondé en 1894 par un botaniste généticien visionnaire : Nikolai Vavilov.

Certains pays comme la France viennent piocher dans cette immense collection de légumes, fruits, céréales et tubercules.

Vavilov naît en 1887, il dirige l'institut de botanique et des nouvelles cultures de 1921 à 1940. De 1931 à 1933 la grande famine fait 8 millions de morts.

Staline cherche un coupable, Vavilov est la cible désignée.

Incarcéré en 1940, sous-alimenté, il meurt en 1943.

Il est réhabilité en 1967, date à laquelle l'institut prend son nom.



La collection, bien commun de l'humanité, compte 327.000 échantillons, elle est la plus ancienne au monde et l'une des rares à avoir été créée avant l'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse.

La mémoire du grand scientifique est présente partout dans le bâtiment : un buste à son effigie, un Musée qui lui rend hommage, dans une autre salle c'est un grand portrait qui se reflète dans un miroir.

Sur les murs des panneaux retracent les 115 expéditions qui l'ont mené pendant 20 ans dans 64 pays de l'Europe à l'Asie, à l'Amérique.

Infatigable travailleur, ne dormant que 3 h 30 la nuit, il a sillonné le monde pour enrichir les collections de semences, de fruits, de céréales et tubercules principalement pommes de terre.

Convaincu que « la biodiversité agricole est la pierre angulaire d'une meilleure sécurité alimentaire pour l'humanité », ce visionnaire voulait protéger ces graines de l'oubli et de la destruction.

Un bouleversant panneau consacré aux héros du siège de Leningrad de 1941 à 1944 rappelle que 13 collègues du savant ont préféré mourir de faim plutôt que de manger les semences dont ils avaient la garde.

Aujourd'hui 700 fonctionnaires perpétuent son héritage.

L'actuel directeur déclare : « c'était un génie, il avait compris les dangers liés à l'érosion génétique. Il avait pris conscience que tous les éléments de la nature sont interconnectés. Sa pensée doit nous inspirer face aux nouveaux défis que le monde doit affronter au 1er rang desquels le dérèglement climatique. C'est la faim qui pousse à l'exil les réfugiés climatiques. Et ces graines sauvées de l'oubli par Vavilov pourraient posséder des caractéristiques d'adaptation à ces nouvelles menaces. »

Selon ses données 80% de la collection sont introuvables ailleurs, ce qui en fait « la banque génétique nationale la plus complète de la planète. »

Grâce à ces réserves, l'Éthiopie a récupéré une avoine collectée par Vavilov, en train et à dos de mulet, contractant paludisme et typhus, et armé pour se protéger des bandits et des léopards. « Nous avons par exemple 20.000 variétés de l'espèce orge. Tous nos exemplaires sont garantis sans traces, ni d'organismes génétiquement modifiés, d'ailleurs interdits en Russie, ni d'hybride F1 » dit la directrice de ce département.

Tous les 2 à 10 ans, en fonction des cultures, une partie du stock de semences est mis en terre dans l'une des 11 stations, majoritairement dans le Caucase. Tout est fait manuellement.

Autre technique utilisée, la congélation à - 10° permet de mettre en terre moins souvent.

Enfin, au sous-sol de l'établissement la cryogénéisation, méthode plus récente permet de conserver graines, greffes et pollens pendant 100 ans.

Stéphane Crozat, fondateur et directeur du centre de ressources de botanique appliquée du Parc de Lacroix-Laval près de Lyon, ayant constaté la disparition massive de semences de la région a trouvé ces graines à St Pétersbourg, 270 variétés locales aux noms évocateurs de terroirs : chou quintal d'Auvergne, haricot beurre nain du Mont d'Or, orge gloire du Velay... L'ethnobotaniste en a rapporté 75.

Un collectif Vavilov a pris racine à Lyon.

Un siècle après Vavilov, Lyonnais et Russes ont effectué une expédition dans le Caucase. Suivant la même méthode, ils ont collecté en 2015, 300 plantes endémiques rapportées en France.

Un réseau de jardiniers, maraîchers et associations de Rhône Alpes Auvergne font vivre les semences. Pour faire connaître ces enjeux au grand public, le collectif développe un projet de 15 jardins Vavilov répartis en France.

Le premier a été inauguré en 2016 à Écully près de Lyon, le deuxième à Épinay en Seine St Denis en 2018, le troisième aménagé dans la Chartreuse de Neuville, un monastère situé dans le Pas de Calais en 2018. Grâce à des sociétaires passionnés et compétents en botanique et jardinage la Société d'Agriculture pourrait se lancer dans la création d'un jardin Vavilov dans la région.

Enfin, quand vous irez à St Pétersbourg ne manquez pas de visiter l'Institut Vavilov, il est à 15mn à pied du musée de l'Ermitage.

Aude de CHIVRE

Aux sources de notre nourriture. Nikolai Vavilov et la découverte de la biodiversité de Gary Paul Nabhan, Nevicata, 2010.

Une nouvelle édition doit paraître cette année.

Séjour découverte du triangle Tarascon, Nîmes, Graveson

En voiture, du jeudi 14 au Samedi 16 mai.

Jour 1 : matin rejoindre Tarascon. Pause déjeuner libre, proposition déjeuner au bistrot-épicerie "le coin gourmand".

14 h : visite guidée du château forteresse royal du Roi René + le Musée Soleiado (collection superbe de près de 4000 indiennes-cotonnades- dont la mode fût lancée par Mme de Sévigné et Colbert créa la Compagnie des Indes en 1664. Le port d'importation était Marseille affranchi en 1669. Indienneurs, négociants et techniciens arméniens ouvrent des ateliers à Nîmes, Arles, Avignon. Exportations vers Italie et Espagne. Diffusion en France à partir de la foire de Beaucaire. Également la boutique de la Ciergerie des Prémontrés -Entreprise du Patrimoine Vivant- dont on ne peut pas visiter l'atelier car en travaux. Puis balade libre dans les rues de Tarascon pour admirer ses beaux hôtels particuliers. Soirée libre.

Jour 2 : 10 h, Visite guidée pédestre du Nîmes romain. Pause déjeuner libre. Puis direction Tarascon pour à 16h : visite du Musée des Arômes et du Parfum sur la route D80 à La Chevêche et sa belle collection d'alambics et son carré des simples. Soirée libre.

Jour 3 : Graveson, cité fortifiée. Visite du jardin aquatique créé par un passionné "Aux fleurs de l'eau", également visite du Musée Chabaud (peintre postimpressionniste puis finalement expressionniste). Enfin le jeune jardin label "Remarquable" : les "Bambous de Provence" près du carrefour D29/D32.

Fin du séjour organisé. Retour Nice.

Suggestion : rester une journée de plus pour visiter les Carrières de Lumière aux Baux de Provence : cette saison, exposition Dali + Gaudi.

Conditions : Groupe de 10 pers. Prix : visite guidée à Tarascon (3h) + visite guidée Nîmes (2h) + les différentes entrées dans les différents lieux : environ 60€, selon le nombre d'inscrits. Règlements sur place. Hôtels suggérés : à Tarascon, hôtel de l'Abbaye ou à Gravesonk, hôtel du Cadran solaire. Quand le groupe sera constitué et en fonction bien sûr des événements sanitaires.

Michèle GARNIER

Règlement de la biennale 2021

Inscriptions

- Les exposants doivent être sociétaires de la SCAH.
- Un minimum de 5 exposants est requis pour l'organisation du Concours.
- Les inscriptions seront reçues du Mercredi 21 octobre au 25 novembre 2020.

Contact pour inscriptions : Jacques Jean Munos 06 98 55 07 84 ou Email : jj.munos@orange.fr

Trois disciplines représentées

- Peinture.
- Photographie : conditions particulières à lire dans l'encadré de bas de page.
- Sculpture.

Trois œuvres (max) par exposant et par discipline.

On peut concourir dans les trois disciplines.

Les œuvres déposées seront assurées par l'exposant.

Calendrier

- Réception des œuvres les Mercredi 9 décembre et jeudi 10 décembre 2020 (15 h-17 h).
- Le classement du Palais et les restrictions d'usage du bâtiment ne permettent pas l'accrochage mural des tableaux (ni cymaises, ni crochets).

Les tableaux seront exposés sur des chevalets fournis par l'exposant.

La SCAH mettra à disposition des tables de dépôt pour certaines œuvres et des lutrins pour les photographies.

- Début de l'exposition mercredi 6 Janvier 2021.

Prix du Jury

- Le JURY sera composé de 5 jurés issus du milieu artistique, mais NON adhérents à la SCAH.
- Il se réunira en Janvier 2021 pour attribuer 3 prix dits « du jury » (1 par discipline).

Prix du public SCAH

Le jour de la Galette des Rois en Janvier 2021, les sociétaires seront appelés à voter et à désigner 3 prix dits « du public SCAH » (1 par discipline).

Le dépouillement fera appel aux sociétaires SCAH.

Remise des Prix

La remise des Prix des 2 jurys aura lieu le jour de l'Assemblée Générale de notre Société.

Jacques Jean MUNOS

Conditions particulières à la discipline photographie

Thème

La photo, miroir de la sensibilité de l'auteur, l'invite au libre choix du sujet.

La « **Biennale photo 2021** » s'ouvrira donc à toutes les expressions selon l'inspiration de l'artiste.

Dans leur vote, les sociétaires et le jury seront appelés à se prononcer sur l'originalité, l'émotion, la personnalité, le ressenti, le talent de l'œuvre et ... la technique !

Présentation - Format - Mise en place

- Trois photographies seront admises par exposant (max)
- Présentation encadrées ou pas, en Sous-verre ou pas, avec Passe-partout ou pas.
- Dimensions acceptées : en sens vertical (portrait) ou horizontal (paysage)
 - * 40 x 60 cm
 - * 30 x 40 cm
 - * 20 x 30 cm
 - * 15 x 20 cm

L'inscription, la réception et la mise en place des œuvres se feront au cours du 1^o trimestre de ... l'Année Agricole (voir le règlement ci-dessus) !

Jacques Jean MUNOS

Réalisations de l'atelier d'art floral occidental

Madeleine SARRADELL, pour l'atelier animé par Michelle BERNADAC

- 18 février 2020, Bouquet parallèle,



- 21 janvier 2020, Bouquet en L



- 07 janvier 2020, Bouquet rond



Assemblée Générale, Conseil d'Administration

L'Assemblée Générale Ordinaire des sociétaires de la SCAH s'est tenue le samedi 1^{er} février à 16 h 30 au Palais de l'Agriculture : plus de la moitié des adhérents étaient présents ou représentés : une vraie réussite ! Echanges sereins et unanimité de l'assemblée sur tous les votes !

Le **bureau de la SCAH** a été élu lors du Conseil d'administration du 27 février 2020 qui a suivi l'A.G.

Président : Henri LAMBERT.

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

Secrétaire Générale : Michèle GARNIER.

Secrétaires Généraux Adjoints : Paul JAQUILLARD, Guy TRAVERE.

Trésorier : Pierre VASSEUR. **Trésorier Adjoint** : Jacques MUNOS.

Autres Administrateurs : Joël BESNARD, Jean-Pierre CAGNA, Laurence CRESSI BERGERET, Aude de CHIVRÉ TORRÉS, Danielle DELENCRE, Claude GIAUFFRET, Maurice LILLO, Hélène MACARIO, Edo MALLOGGI, Alain NAJEM, Martine RICORDEAU, Marc RIVIERE, René-Louis ROUSSEAU, Christian VANHULLE, Pierre VASSEUR, Robert ZORIAN.



La SCAH il y a 91 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait d'un article paru dans « l'Éclairer agricole et horticole » n°120 du 1^{er} février 1929

Protégeons les Auxiliaires de l'Agriculture

Depuis bien des années on agite la question de la diminution des oiseaux en France, mais jamais on ne l'a résolue. Chaque jour, au contraire, elle s'aggrave davantage.

Si chacun y mettait un peu de bonne volonté on pourrait réagir contre ce mal qui pourra finir par compromettre sérieusement notre avenir agricole.

Les oiseaux sont tous plus ou moins insectivores ; les uns le sont exclusivement comme toutes les fauvettes, les rossignoles de murailles, les hirondelles, les mésanges, etc... d'autres sont moins connus car ils s'attaquent aussi aux fruits de nos vergers et aux graines de nos céréales, comme les merles, les loriots, les étourneaux, les alouettes... d'autres enfin, tout en faisant leur nourriture habituelle de graines diverses n'en détruisent pas moins aussi une quantité d'insectes, comme les perdrix, les pinsons, les moineaux, etc... Certains oiseaux sont réputés nuisibles, comme les corbeaux, les corneilles, les geais, les étourneaux. Aucun pourtant ne mérite pareille injure. Les corbeaux, ou plutôt les freux et les corneilles, rendent d'assez grands services en purgeant la terre d'un nombre considérable d'insectes et de limaces. De plus ils font disparaître toutes les matières animales en décomposition et contribuent par là à nous débarrasser d'émanations dangereuses. Malheureusement lorsqu'ils nous visitent, en hiver, leur nourriture habituelle faisant complètement défaut, ils se rabattent sur nos champs et nous dérobent quelques grains à demi germés qu'ils arrachent au sol. On ne se rend pas compte que pour quelques bonnes graines qu'ils nous enlèvent, ils nous débarrassent aussi de beaucoup de mauvaises.

En dehors des services que nous rend cette gent emplumée, elle contribue, pour une grande part, à animer nos jardins et y répandre cette gaieté qui rend nos printemps si agréables.

Il semble que tant de qualités devraient trouver grâce devant l'homme. Il n'en est rien, malheureusement, car avec les moyens de destruction dont il dispose, il paraît prendre plaisir à détruire ce qui lui est le plus utile et ce qui devrait le charmer davantage.

Une loi régleme la chasse et interdit la destruction des nids ; c'est très bien, mais il n'y a pas de surveillance efficace.... C'est pendant la période de clôture que les braconniers et les oiseleurs exercent leur détestable industrie avec le plus d'ardeur, c'est l'époque où ce commerce rapporte le plus.

Pourquoi tolérer la vente d'oiseaux qui, manifestement, n'ont pu être pris qu'au moyen de pièges et de filets ?...

Pendant la période de chasse ne devrait-on pas punir ceux qui tuent les chouettes, les hiboux et tous ces oiseaux utiles ?

Pour qu'une loi soit efficace, il faut qu'il n'y ait pas de demi-mesures....

N. SAUVAIGO

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.

Plénitude

Faire le vide en soi
Puis laisser le bien-être
Envahir notre esprit.

Plus d'envie d'ailleurs,
Plus de passé ou futur,
Ici et maintenant !

Profiter de l'instant
Pendant des heures
Le temps du bonheur.

Stephen MOYSAN

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).

Communication Importante

Pour l'instant le programme d'activités du printemps ne paraîtra pas car nous ignorons quant elles pourront reprendre. Cela dépend des autorités sanitaires et gouvernementales. Aussi SEULE la section jardinage recevra hebdomadairement et directement un suivi pour l'entretien / évolution des cultures dans nos jardins et jardinières respectifs. Ce contact hebdomadaire sera consultable sur notre site par vous TOUS. Hauts les cœurs et bon jardinage pour mieux supporter l'isolement (physique).

Michèle GARNIER

Info bibliothèque

Notre bibliothèque s'est enrichie de dizaines de nouveaux ouvrages dans tous les domaines : botanique (flores), jardinage mais aussi littérature florilège, culinaire, phytothérapie, etc...

Mais surtout si vous souhaitez connaître la vraie Histoire de Nice et sa région, venez découvrir notre collection unique des revues de Nice historique, à consulter sur place ou emprunter.

René-Louis ROUSSEAU

Report de la Bourse aux plantes

Initialement prévue le 15 avril, elle est reportée à une date ultérieure, à préciser lorsque les autorités sanitaires le permettront et dans la mesure où elle sera encore réalisable. Merci à celles et ceux qui ont déjà préparé des plantes pour avril de les conserver soigneusement.

Joël BESNARD

Convivialité

- Galette des rois, le 16 janvier



- AG, le 1^{er} février

