

PRINTEMPS 2021

Bulletin N° 72



## Éditorial

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Liseron et patate douce : des convolvulacées	P 2 à 3
Le Cynomorium écarlate ou champignon de Malte	P 4 à 6
L'Ambroisie à feuille d'armoise	P 6 à 8
Adieu William, inoubliable jardinier	P 9
1860 : Naissance de la SCAH	P 10
Nouveau, une grainothèque à la SCAH	P 10
La SCAH il y a 89 ans	P 11
Le jardin Rocambole	P 12
C'est un anniversaire	P 12
Divers	P 12

Chers Sociétaires,

Notre association est impactée par la pandémie mondiale de COVID 19 toujours très active. Les programmes que nous vous proposons sont bouleversés : la section art floral ne se réunit plus ; conférences, visites de jardins, projets de sorties botaniques sont remis à plus tard. La section jardinage s'est organisée pour assurer les cours en salle et sur le terrain en les diffusant en visio-conférences. Pour nos « profs » bénévoles cela demande beaucoup d'implication et de temps de mise Œuvre, un grand merci à eux et à vous aussi chers jardiniers qui, deux fois par semaine, vous connectez et participez au cours. Nos amis de la botanique restent pour beaucoup d'entre eux en contact sur le plan amical et se connectent pour les conférences de Marc et Loïc.

Vous avez reçu le programme du 3<sup>ème</sup> trimestre, pourrions-nous le réaliser dans sa totalité ? Espérons-le... Souhaitons aussi qu'à la rentrée prochaine cette situation ne soit plus d'actualité et que nos projets puissent se réaliser : la commémoration des 120 ans de notre Palais probablement en septembre, construction inaugurée le 14 juin 1901 par le Président de la République Émile LOUBET, le voyage au Pays basque avec la visite de Pau que Michèle met en place, un stage botanique à la mi-juin, notre pique-nique annuel pour le dimanche 27 juin.

Le Conseil d'Administration, récemment réuni, a été très sensible à vos adhésions pour cette année 2020/2021. Adhésions qui encouragent tous les sociétaires bénévoles qui œuvrent au sein de notre SCAH. Un grand merci pour votre fidélité.

Avec l'espoir que nous puissions tous nous retrouver pour partager des moments de convivialité et d'amitié, je vous souhaite un bon trimestre printanier.

Très cordialement,

Le Président, Henri LAMBERT

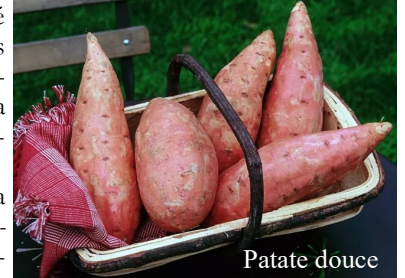
AG annuelle  
en visio-  
conférence  
samedi  
24 avril  
à 17 h 30

Les sociétaires  
recevront en temps  
voulu le lien pour  
se connecter

# Les familles botaniques au potager et au verger

## Liseron et Patate douce : des Convolvulacées

Il est un légume dont l'arrivée dans nos potagers est tardive (20ème siècle) et pourtant rapporté par Christophe Colomb d'Amérique Centrale, où elle était déjà cultivée depuis longtemps. Mais la patate douce (*Ipoméa batatas*) n'a pas connu chez nous le même développement que sa cousine territoriale la Pomme de terre (*Solanum tuberosum*). Les raisons en sont que la patate douce a besoin de chaleur (aucun problème pour la développer dans notre région) et que sa multiplication végétative est plus complexe que la « patate ».



Patate douce



Liseron

Dans nos jardins, la patate douce vient rejoindre sa proche cousine, le Liseron des champs (*Convolvulus arvensis*) où il est une adventice classique de nos surfaces cultivées et indicateur de sol riche en Matières Organiques nitrées. Ces deux Convolvulacées ont bien des éléments en communs : ce sont des lianes (comme beaucoup des représentants de cette famille), leur système souterrain est important avec des rhizomes (tiges souterraines) nombreux pour le liseron (ils peuvent descendre jusqu'à 60cm dans le sol, bonjour les reins !) et des tubercules (tiges souterraines stockant des réserves) charnus et comestibles pour la patate douce. Leurs fleurs sont typiques de la famille, en entonnoir et très colorées, elles attirent les insectes butineurs. On peut planter un petit buisson liseron blanc en ornement (*Convolvulus cneorum*), comme on peut faire de magnifiques compositions de patates douces dont certaines sont essentiellement ornementales.



Rhizome



Fleurs patate douce

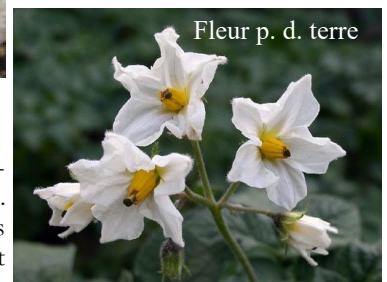
On peut cultiver aussi en ornementales les « Liserons bleus » ou *Ipomea purpurea*, que l'on voit beaucoup vers Beaulieu, Villefranche et plus.

Certes, une grosse différence existe : on cherche plutôt à se débarrasser du liseron qui a une forte propension à coloniser tout son environnement alors que l'on cherche à planter et à reproduire des patates douces dont le goût sucré est délicieux.

Certes, une grosse différence existe : on cherche plutôt à se débarrasser du liseron qui a une forte propension à coloniser tout son environnement alors que l'on cherche à planter et à reproduire des patates douces dont le goût sucré est délicieux.



Liseron bleu



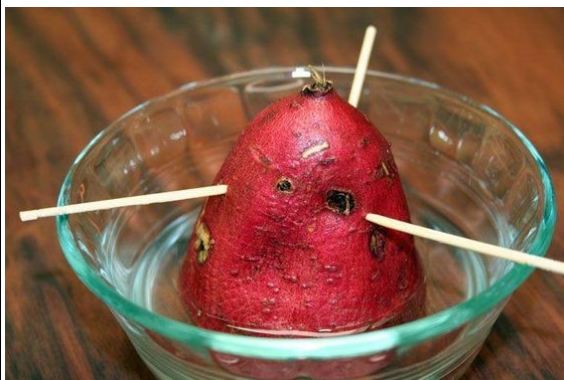
Fleur p. d. terre

### Mais au fait, qu'est-ce que cette famille des Convolvulacées ?

Ce sont des dicotylédones (la graine renferme deux cotylédons). La famille est proche des Solanacées : effectivement, les fleurs se ressemblent assez (voir *Solanum tuberosum*, la pomme de terre). Les Convolvulacées sont répandues sur la terre entière mais plutôt dans des régions tempérées ou plus tropicales humides comme la Patate Douce. Souvent sous forme de liane, elles s'adaptent bien à nos régions chaudes du sud de la France.

### Comment cultiver la patate douce ?

Ne cherchez pas de graine, la multiplication se fait par les tubercules mais bouturés. Soit on achète en magasin (vers avril-mai) mais les plants coûtent assez chers (3-5 €). Soit on fait ses boutures soit même. Dès janvier, on prend une patate douce (cela peut être un reste de l'année passée) et on la met sur un récipient d'eau (comme un noyau d'avocat) pour faire démarrer des racines puis des tiges.



On peut aussi mettre le tubercule entier, ou coupé en deux par le long, dans un terreau maintenu humide. Dans tous les cas, il faut que des tiges feuillées démarrent. On prélève alors ces jeunes tiges que l'on met par exemple dans un verre d'eau pour former des racines. Quand il y en a assez, on les





met dans un pot moyen avec du terreau de plantation, bouturage, ... On peut le repoter une fois si on veut, tout dépend du premier pot où on l'a mis. Enfin, on va pouvoir la mettre en place au jardin, dans un endroit lumineux, dans une terre bien riche (fumier décomposé, terreau, ...). Un paillage sera bien utile pour limiter le dessèchement du sol en été. Les tiges vont être longues (2 à 4 m). Elles vont courir sans problème sur le sol (pas d'herbes hautes). Vous pouvez les faire grimper sur un grillage, cela peut vous libérer de la place. Si vous en mettez plusieurs, prévoyez entre 0,5 à 1 m en tous sens. De jolies fleurs vont apparaître ici et là. Il faut maintenir le sol frais. Fin septembre, le feuillage commence à changer d'allure, les tubercules sont normalement formés.

**Si vous avez une terrasse ?** Vous pouvez cultiver une à trois patates douces dans un grand pot plein de bon terreau et bien drainé. Vous aurez une belle composition... et des tubercules en septembre octobre.

Ah, une remarque non négligeable : à part un peu les limaces, il y a peu de maladies et ravageurs réellement impactant.

### Conservation

Vous pouvez lire parfois qu'il faut retirer les tubercules de terre au fur et à mesure des besoins parce qu'ils se conservent mal ! Au contraire, ces tubercules se conservent très bien, sans influence de la lumière à la différence des pommes de terre. Cependant, les conserver au frais, à l'obscurité... et à l'abri des rongeurs qui en sont friands ! Il est fréquent de récolter un très gros tubercule et plusieurs plus réduits mais ce n'est pas obligatoire.

### Valeur nutritionnelle

La patate est particulièrement riche en vitamines B6, B2 et C, en cuivre et en manganèse. Elle contient une grande quantité de bêta-carotène précurseur de la vitamine A pour les variétés à chair orange ou jaune. Les feuilles de patate douce sont riches en protéines (environ 3%), bêta-carotène, calcium, phosphore, fer et vitamine (plus que l'épinard). Plus elles sont foncées, plus elles contiennent de vitamine A. Il vaut mieux prendre les jeunes feuilles de moins de 3 mois. Les animaux de basse-cour en raffolent. La FAO classe les feuilles de la patate douce comme un des dix principaux légumes antioxydants d'Asie.



Feuilles Ipomoea Batatas

### Les variétés

Il y a plus de 5000 variétés dans le monde ! Elles sont effectivement cultivées dans de nombreuses régions chaudes ou tempérées.



Morning glory

Les variétés à chair orange sont les plus sucrées. Attention : les couleurs de la peau et celles de la chair ne correspondent pas forcément ! La variété Beauregard est en particulier résistante à beaucoup de maladies et d'insectes. La Convington met un peu plus de temps (110-120 j) à produire mais elle produit plus et a une très bonne conservation. L'Evangeline est souvent celle que nous trouvons sur l'étal, elle est très bonne. Les variétés à chair blanche sont moins sucrées mais ont parfois un goût de noisettes. Les jaunes sont riches en provitamine A, les violettes plus riches en anthocyanes.

On dit (et on lit) souvent que les variétés ornementales ont des tubercules plus petits (c'est souvent vrai) et non comestibles (c'est faux, parfois un peu moins goûtées) ; *Ipomoea batatas* Blacky a des feuilles trilobées, Margarita a un port très étalé, Pink Frost a un port nanifié.

Un problème : où se procurer certaines variétés, sachant que ce ne sont que des tubercules ! En fait, il faut fouiller les étals des magasins bio, parcourir les manifestations de foires maraichères et florales (OK, c'est un peu difficile en ce moment). Prévoyez

les mois octobre-novembre pour une recherche tous azimuts. Certains sites en proposent ; j'ai trouvé que <https://www.plantpatatedouce.fr/> est particulièrement fourni en variétés comestibles (5 € le plant...) et en conseils de culture.

Bonne découverte de ce légume très intéressant.



# Le *Cynomorium écarlate* ou champignon de Malte

Quel étonnement de voir des masses allongées brun-rougeâtre sortant du sol parmi les herbes lors de la visite en avril 2012 d'un site (ruines d'une ville romaine) à Tharros en Sardaigne. Au premier regard, on pense à une morille, cependant, il n'y a pas d'alvéoles mais de petites protubérances rougeâtres.

Après des recherches bibliographiques, la plante, car il s'agit d'une plante, se nomme *Cynomorium coccineum* L. (1753). On la connaît depuis fort longtemps sous le nom de champignon de Malte, éponge de Malte. Les bédouins du désert d'Arabie l'appellent Tarthuth mais aussi en anglais, desert thumb, red desert. La plante existe en Chine sous le vocable de Suoyang ou Saoyang et serait d'après certains une sous espèce *C. coccineum* var. *songaricum* ou une autre espèce *C. songaricum*.

*Cynomorium coccineum* Sardaigne



*Cynomorium coccineum* Sardaigne

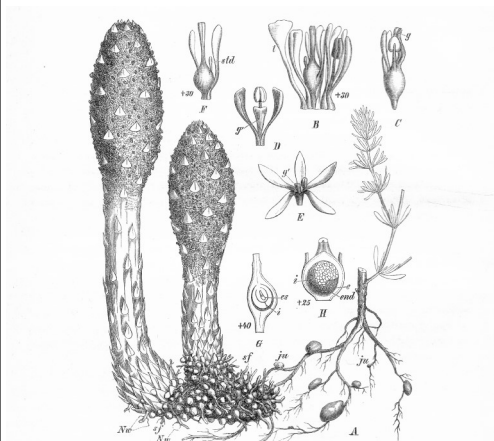


Fig. 4. *Cynomorium coccineum* L. A unterer Teil einer Pflanze von *Frankenia laevis* L. mit jungen, aus Samen hervorgegangenen Knöllchen (*ju*) des *Cynomorium* und mit einem älteren, zwei Blütenstände tragenden Rhizom desselben; *sf* Saugfortsätze des Rhizoms, welche mit den feinen die berührten Wurzeln der Nährpflanze (*Np*) verachsen sind; *B* Blütengruppen mit Tragblatt *t*; *C* eine ♂ Blüte, *d* der Griffel; *D*, *E* ♂ Blüte, bei *d'* der verkümmerte Griffel; *F* ♀ Blüte, bei *st* Staminodium; *G* Längsschnitt durch den Fruchtknoten und die Samenanlage, *i* das Integument, *es* der Embryosack; *H* Frucht nach Entfernung einer Hälfte der Fruchtwandung; *I* von dem Samen ist ein Teil des Integuments entfernt, um Nährgewebe *nd* und Embryo *e* hervorreten zu lassen. — A Original; B—H nach HOOKER, WEDDELL und HOPFMEYER.

C'est une plante à fleur, holoparasite (sans chlorophylle donc sans photosynthèse) dont le rhizome souterrain profondément enfoui s'accroche aux racines de la plante-hôte par des suçoirs dont la structure spécialisée est appelée haustorium. Ce parasitisme a été démontré par Pier Antonio Micheli (1729). Comme les orobanches sur de nombreuses plantes (trèfle, luzerne, haricot, fève, tournesol, choux, tomate, piment, aubergine, pomme de terre, etc) ou l'*Hypocistis citinus* sur cistes, elle vit en détournant une partie de la sève (eau et nutriments) de la plante parasitée.

Seule, l'inflorescence à la forme spectaculaire d'un phallus est un épi dense qui émerge du sol, suite aux pluies d'hiver, dès février dans le désert ou plus tard selon les régions. Le pied est court ; la partie renflée, charnue, longue de 15 à 30 cm porte de petites feuilles transformées en écailles et des petites fleurs. Celles-ci peuvent être mâles, femelles ou hermaphrodites. Les fleurs staminées n'ont qu'un seul sac pollinique au lieu de 4 gé-

néralement. La pollinisation est assurée par des mouches attirées par une légère odeur rappelant celle du chou et peut être par les fourmis. À cette phase, le lézard *Podarvis filfolensis generalensis* est souvent présent attiré quant à lui par les mouches. Une fois la pollinisation assurée, l'ensemble devient noirâtre. Le fruit se présente sous forme d'une petite noix indéhiscente (akène).

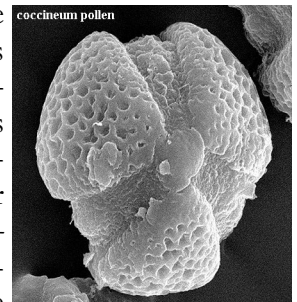
Très localisé et souvent de façon éphémère, le *C. coccineum* var. *coccineum* se rencontre dans les zones plutôt



Répartition géographique

sableuses, près des rivages ou dans les déserts (de Lanzarote, le pourtour méditerranéen sauf la France continentale à l'Arabie Saoudite). Il n'est pas étonnant que ce dernier s'installe sur des plantes tolérantes au sel comme les tamaris (Tamaricaceae), les *Salsola* (*S. vermiculata*), les *Atriplex*, l'*Obione portulacoides* (Chenopodiaceae), des *Limonium* (Plumbaginaceae), des *Amaranthaceae*, des *Cistaceae*.

Le *C. coccineum* var. *songaricum* présent en zones montagneuses de l'Asie centrale (Iran, Afghanistan), de la Chine, du Tibet et de la Mongolie parasite des plantes de la famille des *Nitrariaceae* particulièrement *N. sibirica* Pall.



Parmi les Dicotylédones, la famille des Cynomoriaceae avec l'unique genre *Cynomorium* L. (1753) a une position incertaine dans plusieurs classifications mais souvent elle est rangée dans les Balanophoraceae. Cependant, selon l'Angiosperm Phylogeny Website (2009) les Cynomoriaceae seraient proches des Saxifragaceae.

La plante est comestible ; elle fait l'objet d'une récolte intensive en Arabie Saoudite et se vend sur les marchés. Le Tarthuth des bédouins est consommé après avoir enlevé la peau. L'intérieur est blanc, craquant et légèrement astringent avec une saveur de pomme. Près d'Anxi, province de Gansu en Chine, au 7ème siècle après J. C., le général Xue Rengui et son armée ont résisté victorieusement à un siège grâce à cette plante. Elle a été consommée dans les îles Canaries lors de famine au 19ème siècle. Les dromadaires et les ânes en sont friands. Les femmes de certaines tribus d'Arabie l'utilisaient pour la coloration en rouge incarnat des tissus.

Ses propriétés médicinales sont nombreuses ; elles seront évoquées tout au long de son histoire passionnante. Selon la théorie des signatures, l'aspect phalloïde de l'épi floral indique son utilisation dans les problèmes d'ordre sexuel ; la couleur rouge oriente vers les maladies du sang, l'anémie et pour soigner les blessures.

En Chine, le *Cynomorium coccineum* var. *songaricum* est préconisé depuis fort longtemps pour les dysfonctionnements rénaux et sexuels. Il figure dans le *Bancao Yanyi Buyi* de Zhu Dang en 1347. C'est un des ingrédients du *Huquian Van* des pilules du tigre pour traiter les fractures et l'impotence. On en trouve encore actuellement sur les marchés et j'ai pu en voir plusieurs spécimens séchés en montant les pentes du mont Emei (Sichuan). Séché et réduit en poudre, on l'utilise en infusion ou macéré dans l'alcool. Le thé complétement avec le suo yang est donné comme un puissant antioxydant.

Le *Cynomorium coccineum* var. *coccineum* est aussi présent dans la médecine perse et arabe. Ibn Masawagh (777-857) en Perse, directeur d'un hôpital, le cite dans la confection de plusieurs médicaments. Dès le Moyen âge, Al Kindi (800-875) dans le recueil *aqradh* le préconise contre l'irritation de la peau. Rhazes (865-925) en fait un remède contre les hémorroïdes, les pertes de sang (nez, utérus).

Au Qatar et en Arabie Saoudite, l'infusion de la plante séchée est employée contre les coliques, les diarrhées et les ulcères d'estomac. C'est également le cas chez les touaregs du Hoggar, du Tassili des n'Ajjers qui le mélange à de la farine et du lait.

En Europe cette plante, connue sous le nom de *Fungus coccineus Melitensis Typhoides* ou champignon de Malte faisait l'objet d'un commerce florissant et représentait un cadeau royal pour ceux qui le recevaient.

On rapporte qu'à Malte, un îlot nommé « fungus rock » près de Gozo était jalousement gardé car la plante y poussait en abondance. Les chevaliers de Malte en tiraient un grand profit. La récolte était séchée et conservée dans la tour Dwejra érigée en 1652, puis évacuée par un câble sur Gozo. Les voleurs risquaient la prison et même la peine de mort. Le chevalier de La Valette, lors d'un siège par les Ottomans en 1565 avait été soigné avec cette plante pour des blessures aux jambes occasionnées par une grenade. Cet îlot est actuellement classé en réserve naturelle. La plante était

préconisée en cas de dysenterie, ulcère, apoplexie, impotence et contre les maladies vénériennes, comme contraceptif et même comme dentifrice.

L'analyse chimique révèle la présence de glycosides anthocyaniques, de saponines triterpénoides et des lignanes en quantité. Ces dernières sont des composés phénoliques, précurseurs de la lignine. Parmi eux, il y a de nombreux antioxydants et d'autres ont des caractéristiques structurales communes avec les hormones sexuelles (phytoestrogènes).





Des essais cliniques sur le rat confirment son action sur l'augmentation de la fertilité chez les rats mâles et femelles et sur la régulation de la pression sanguine. D'autres résultats récents attestent de l'intérêt médical de son usage traditionnel et ancestral. Des extraits semblent inhiber le HIV, et agir sur la tension artérielle. Il y a aussi confirmation de l'effet hormonal sur l'impotence.

C'est au hasard de voyages, ici la Sardaigne que l'on trouve des plantes remarquables à l'histoire passionnante. Si, parfois l'emploi « d'herbes » au sens général se révèle sans fondement scientifique, cet exemple parmi tant d'autres démontre le sens aigu de l'observation et de l'utilisation par les peuples de tous les continents des éléments de la nature.

Loïc CARDIN

Crédits photographiques : [plantsystematics.org](http://plantsystematics.org), [theoptixmusic.com](http://theoptixmusic.com), [imabug.net](http://imabug.net)

## L'Ambroisie à feuille d'armoise

Pour certains, l'ambroisie évoque immédiatement la nourriture ou la boisson (boisson immortelle en grec) des dieux de l'Olympe dans la mythologie grecque. Hélas, revenons sur terre, il s'agit d'une plante qui nous vient d'Amérique du nord (USA, Canada). Cette plante herbacée, annuelle appartient à la famille des Astéracées (Composées). Son nom en latin est *Ambrosia artemisiifolia* L. mais elle est appelée communément petite herbe à poux au Québec en opposition à sa « cousine » la grande herbe à poux (*A. trifida* L.).

Dans son aire d'origine, on la rencontre dans les champs cultivés ou en friches, le bord des routes et des sentiers. C'est une plante rudérale, nitrophile qui peut atteindre deux mètres au moment de la floraison qui a lieu de juillet à septembre.



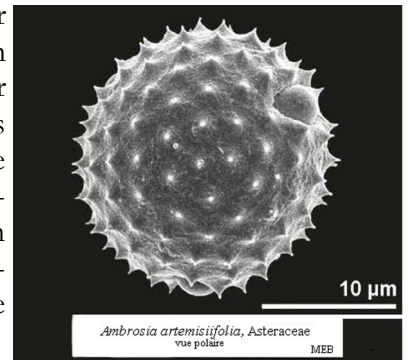
Dans les premiers stades, ses feuilles sont opposées puis elles deviennent alternes. Les feuilles sont bien découpées comme celles des armoises. La racine est longue et pivotante. Le port, d'abord buissonnant, devient pyramidale au fur et à mesure de l'allongement de la tige principale qui est velue.





L'espèce a la particularité d'être monoïque, c'est-à-dire que les fleurs femelles et les fleurs mâles sont séparées mais placées sur le même pied. Les inflorescences en position terminale portent de nombreuses fleurs petites et verdâtres ; elles sont disposées le long des tiges (principale et secondaires). Le fruit est un akène.

Dès le début de la floraison la plante produit chaque jour une quantité considérable de pollen (22 µm), soit plusieurs millions voire deux milliards. C'est le problème car ce pollen très léger

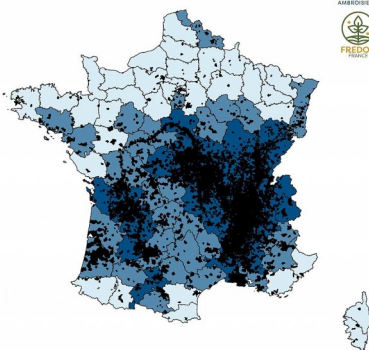


est particulièrement irritant et allergisant. Ce phénomène est bien connu dans les pays d'origine comme le Canada où l'on enregistre chaque année un nombre important de cas d'allergie se traduisant par des rhinites, des trachéites, des conjonctivites, des problèmes respiratoires, de l'urticaire au point de devenir un problème préoccupant de santé publique. Ces manifestations sont d'une ampleur qui dépasse de loin celles liées par exemple au pollen de la pariétaire (gambaroussette) que l'on rencontre dans notre région.

La plante est maintenant présente souvent en abondance dans de nombreux pays aux climats tempérés et chauds (Europe dont l'Allemagne dès 1863, Europe centrale, Afrique du nord, Australie, Guadeloupe, Martinique, etc.). En France métropolitaine, d'abord introduite en tant que plante de collection botanique dès le XVIIIème siècle (1875, flore de l'Abbé Costes sous le nom de *A. artemisiaefolia* L.), elle est repérée en 1880 dans la vallée du Rhône. On sait



Etat des connaissances sur la répartition de l'Ambrosie à feuilles d'armoise (*Ambrosia artemisiifolia* L.) en France entre 2000 et 2019



qu'elle fut à nouveau importée au XIXème avec des sacs de légumineuses puis au cours des deux guerres mondiales en provenance des USA avec des aliments destinés aux chevaux. Sa progression est inexorable : 53 départements en 2007 et en 2019 la quasi-totalité du territoire français. La dissémination, car le fruit est petit, est assurée par le vent, les animaux et l'homme en particulier par les véhicules le long des routes.

Devant ce désastre sanitaire et écologique puisqu'on estime que rien qu'en Auvergne-Rhône-Alpes cette pollinose concerne 20 % de la population et engendre des dépenses de santé non négligeables (arrêts maladie, hospitalisations, voire décès). Ce phénomène d'allergie est en expansion non seulement en France mais aussi en Europe notamment en Autriche, Italie, Croatie, Hongrie, etc, sans oublier le continent américain.

Pour limiter cette invasion, on a essayé la lutte biologique. Un coléoptère *Zygogramma saturalis* Fabricius a été introduit en Russie et en Chine sans grand succès. Une chrysomèle *Ophraella communa* LeSage originaire du continent nord-américain est un prédateur préférentiel de l'ambrosie mais aussi du tournesol !

Carte réalisée par l'Observatoire des armoises - FREDON France - mai 2020. Les zones hachurées représentent, par département, le nombre de communes dans lesquelles il y a eu au moins un signalement d'Armoise à feuilles d'armoise. Sources des données : Observatoire de signalement Armoise Alliéval, réseau des Conservatoires botaniques nationaux et partenaires, réseau des FREDON, réseau des OZS, Réseaux régionaux, etc.



Le désherbage chimique étant exclu, il ne reste que le fauchage avant floraison et assurément l'arrachage. Cette dernière méthode radicale est facilitée par la morphologie de la plante à racine pivotante. Par ailleurs, les champs doivent être sous couvert végétal (engrais vert) afin d'étouffer efficacement les plantules d'ambrosie. Certaines municipalités organisent des campagnes d'arrachage, encore faut-il former le personnel à reconnaître l'ambrosie et le protéger (gants) car la plante contient des huiles essentielles irritantes. On peut s'appuyer sur des experts et avec une abondante littérature spécialisée. Un suivi parlementaire est en place. En 2011, un observatoire a été mis en place et confié à l'INRA puis au FREDON en 2017. En 2016, une loi inclue un chapitre concernant les espèces végétales et animales nuisibles à la santé humaine. En 2017, un nouveau dispositif est mis en place avec décret d'application. Dans chaque département, le Préfet émet un arrêté concernant les modalités à respecter vis-à-vis de cette plante invasive. Il existe une plateforme de signalement. Dans des pays comme la Suisse, la Hongrie, il est obligatoire de signaler et de contrôler l'ambrosie. En Europe, il existe SMARTER qui rassemble un réseau interdisciplinaire d'experts sur ce sujet. Au niveau international, il y a l'International Ragweed Society. Elle a également pour but de collecter les informations, promouvoir des recherches notamment de lutte. À son initiative, depuis 2012, une journée internationale a été créée qui a lieu le premier samedi de l'été.

Apparemment, il ne semble pas que l'ambrosie soit signalée dans les départements du Var et des Alpes Maritimes. Il est donc nécessaire pour chacun de bien connaître cette plante et d'être vigilant ainsi que trois autres ambrosies. Il faut en informer grâce à la plateforme de signalement le service compétant si par hasard on l'observerait sans oublier de procéder à son éradication dans la mesure d'un effectif restreint. Voilà pour les bénévoles qui militent dans les associations écologiques une opportunité de se mobiliser dans des campagnes d'arrachage massif d'une plante à la fois invasive et fortement allergisante, action certainement beaucoup plus utile que de ramasser des mégots de cigarettes qui somme toute disparaîtront au bout de quelques années en donnant de l'humus.

Loïc CARDIN

NB : (1) Le genre *Ambrosia* L., de la famille des Asteraceae, comporte une cinquantaine d'espèces originaires pour la plupart du continent américain à l'exception de *A. maritima* L. que l'on trouve en Corse, Espagne, Italie, Grèce, Syrie, Sénégal. La majorité est invasive et allergisante comme *A. trifida* L., espèce annuelle, *A. psilostachys* DC ou *A. tenuifolia*. Spreng., espèces pérennes toutes présentes en France.

(2) Selon le botaniste canadien Marie-Victorin, quelques tribus amérindiennes cultivaient la grande herbe à poux comme source de nourriture, plante tinctoriale et médicinale (site préhistorique).

(3) La plante a la faculté d'emmagasiner des métaux lourds (phyto-rémediation).

(4) On l'utilise en homéopathie 5CH contre les rhinites et conjonctivites.

(5) La plante contient des sesquiterpènes lactones à action molluscides comme pour *A. maritima*.

(6) Il ne faut pas confondre l'ambrosie avec le *Chenopodium ambrosioides* L. appelé aussi ambrosie ou épazote qui donne par ses feuilles une infusion nommée thé du Mexique aux propriétés antispasmodique, emménagogue, béchique.

PS : les photos illustrant cet article ont été prises à Bourg-Argental (Loire) et Paray le monial (Saône et Loire).

## L'invasion de l'ambrosie, redoutable plante allergisante

Des parlementaires ont créé, le 13 avril, un comité dans l'espoir de mieux coordonner la lutte, jusqu'ici inefficace, contre cette herbacée envahissante

Elle porte le nom de la nourriture mythique des dieux de l'Olympe, mais c'est un poison pour la santé. L'ambrosie, herbacée envahissante de la même famille que le tournesol ou la saquerette, est à l'origine, chaque année en France, de graves allergies dans les zones qu'elle a progressivement infestées, suscitant l'inquiétude des pouvoirs publics. En cause : son pollen, particulièrement allergisant, et auquel 6 % à 2 % de la population des régions où la plante prolifère serait sensible. Le ministère de la Santé juge ces estimations, vieilles de dix ans, en deçà de la réalité. Les syndromes allergiques qu'elle provoque ressemblent à ceux du rhume des foies, entraînant rhinites, conjonctivites, et parfois de l'eczéma. Mais surtout, dans 50 % des cas, elle peut causer l'apparition d'asthme ou favoriser son aggravation.

Inscrite comme risque sanitaire dans le deuxième plan national santé environnement du gouvernement, cette mauvaise herbe préoccupe désormais les parlementaires. L'Assemblée nationale a créé

mercredi 13 avril un comité parlementaire de suivi du risque ambrosie, avec pour objectifs principaux la sensibilisation du grand public et la valorisation de la lutte contre la plante.

« Un peu tard »  
« L'ambrosie est un fléau pour la santé des Français. Il va être indispensable de prendre des mesures législatives et de donner aux collectivités des moyens d'ampleur nationale », estime Jacques Rémy (UMP, Isère), un des trois députés à l'origine du comité, tout en reconnaissant que les pouvoirs publics « s'y prennent un peu tard ».

Les solutions sont pourtant connues : entretien des bords de route avant floraison, désherbage, broutage par le bétail, mise en prairie... Mais il est impératif de les coordonner à l'échelle nationale et à long terme, pour prévenir le retour de la plante, dont les graines perdurent dans les sols.

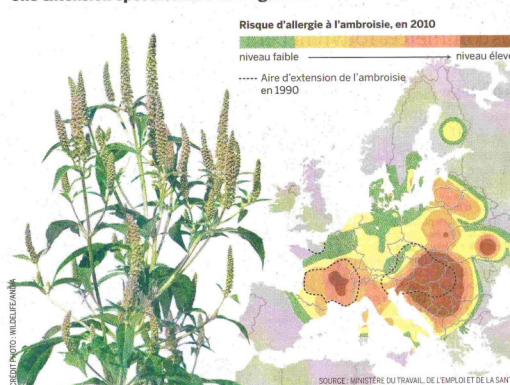
L'ambrosie a débarqué sur le sol français au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, probablement à la faveur d'une carezation de graines de

semences en provenance des États-Unis. Elle a profité des grands travaux d'aménagement des années 1950 pour se déplacer, en même temps que la terre des chantiers, et envahir champs et sols en friche. Cantonnés tout d'abord au quart sud-est du pays, les buissons d'ambrosie et leurs longs épis de fleurs verdâtres, ont ensuite colonisé les Pays de la Loire, le Poitou-Charentes et la Bourgogne.

Le pouvoir allergisant du pollen d'ambrosie est particulièrement virulent. « D'août à octobre la plante disperse plusieurs millions de grains par jour ; 5 grains par mètre cube d'air suffisent pour faire apparaître les premiers syndromes », précise Caroline Paul, chef du bureau environnement extérieur et produits chimiques au ministère de la Santé.

En Rhône-Alpes, le problème sanitaire est connu des allergologues depuis les années 1980. Selon une étude de l'Observatoire de santé de la région, la plante aurait coûté, pour 2009, entre 8,6 millions et 11,8 millions d'euros au régime général de santé. Hors mutuelle

Une extension spectaculaire en vingt ans



social agricole donc, alors que 80 % des surfaces infestées sont des zones d'agriculture. Pour l'Association française d'étude des ambrosies (Afed), l'ampleur du problème sanitaire reste largement sous-estimée. « L'allergie due à l'ambrosie n'affecte pas seulement les gens prédisposés génétiquement, comme c'est

le cas avec les autres pollens », explique sa présidente, Chantal Déchamp. Selon elle, 20 % de la population française vivant dans les zones infestées souffrirait de maladies liées à la plante. L'impact de la plante pourrait être aggravé par les émissions de CO<sub>2</sub> : de récentes études menées aux États-Unis montrent qu'un

doublage de la concentration en gaz carbonique entraîne une augmentation de 30 % à 50 % de la quantité de pollens produits. En 2010, les capteurs du Réseau national de surveillance aérobiologique (RNA) ont relevé une augmentation globale de 10 % de l'index pollinique de l'ambrosie. ■ Clément Imbert

Article extrait du journal Le Monde, en date du 16 avril 2011.



## Adieu William, inoubliable jardinier

Parti fin janvier, après la floraison de ses chers mimosas, William Waterfield a marqué le Clos du Peyronnet de son empreinte. Tout comme des visiteurs du monde entier nous avons été accueillis de nombreuses fois dont voici quelques souvenirs.

Nous présentant un jour au rendez-vous fixé, William semblait être absent, la maison déserte, je le retrouve finalement occupé à soigner ses plantes légèrement vêtu d'un caleçon et d'un teeshirt d'un autre âge ...

Interrompant ses travaux il s'empresse de nous guider aimablement, offrant à chacun au passage quelques graines, boutures et délicieux avocats.

Par la suite, installés sur une immense table près du bassin dans un décor idyllique, il se joint à nous pour le traditionnel pique-nique, bonne opportunité pour des discussions qu'on voudrait interminables, car William est charmant, aimable, passionnant, pittoresque, drôle... So british !

C'est une personnalité attachante, toujours heureux d'accueillir et de partager son éden. Il nous reçoit toujours avec le même enthousiasme, répondant à toutes les questions, écoutant avec intérêt les commentaires des visiteurs avertis.

Un été, Il me propose de faire une visite de nuit, choisit la meilleure date pour admirer les reflets de la lune sur l'escalier d'eau qui descend de restanques en restanques pour terminer sa course dans la mer qui est la dernière marche. Précédée d'un apéro copieux et bien arrosé, c'est une joyeuse déambulation, chacun éclairé par sa bougie et la lune brillant de mille feux sur la cascade. Soirée magique !

En 2018, c'est notre dernière sortie au Clos. William se déplace avec une canne, jamais las de faire les honneurs de son jardin malgré une santé qui se dégrade et une inquiétude perceptible.

Acquis par ses grands-parents en 1912, il est le dernier jardin demeuré dans la même famille depuis plus d'un siècle à Menton.

En 1972, William s'installe définitivement au Clos poursuivant l'œuvre de son oncle peintre et paysagiste.

Le jardin est ponctué de nombreuses restanques reliées par un dédale d'escaliers, de terrasses, de bosquets, de pergolas, de sentiers touffus et d'une végétation luxuriante entourant une élégante villa édifiée à la fin du XIXème siècle.



Au printemps, une généreuse glycine envahit la terrasse à l'italienne et grimpe sur les colonnes.

William collectionne d'innombrables plantes à bulbe dans des pots en terre, acclimats des espèces exotiques grâce à la douceur du climat de Menton.

Actif dans ce domaine de prédilection il est membre fondateur des Parcs et Jardins de la région PACA, association regroupant amateurs et propriétaires de jardins.

En mai 2004, William est fait Chevalier des Arts et des Lettres par le ministre de la culture, mais décline l'invitation à Paris expliquant qu'à cette période de l'année il a beaucoup de travail... Il sera finalement décoré dans son jardin, sur une restanque, par Didier Wirth président du Comité des Parcs et Jardins de France.

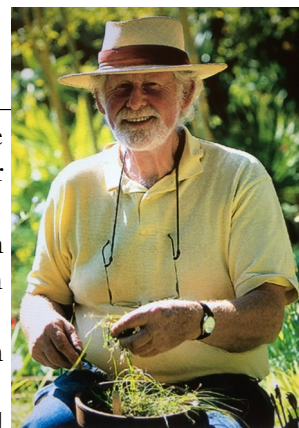
En 2008 il épouse Judith Pillsbury propriétaire à Bonnieux du jardin de La Louve, visité par la SCA avec Michèle Garnier.

Judith se sépare de son jardin pour s'installer au Clos où elle veille maintenant à la pérennité des lieux secondée par ses enfants.

Pour protéger le jardin William l'a fait classer à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Le Clos demeure un enchantement et le jardinier inoubliable.

Aude de CHIVRÉ





## 1860 : Naissance de la SCAH. Ses premiers pas

14 Juin 1860 : séance d'installation de la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'acclimatation de Nice et du département des Alpes Maritimes.

Suite à la création à Paris en 1854 de la Société Impériale d'acclimatation de Paris, des hommes de bonne volonté vont tenter d'en faire autant à Nice mais avec un but plus pratique : ils chercheront à embrasser les diverses branches des sciences agricoles et horticoles en étudiant les ressources de cette contrée si favorisée en réunissant et groupant les propriétaires, les cultivateurs, les horticulteurs et les naturalistes du pays.

But de l'association : (article 4 des statuts) études des procédés agricoles et horticoles les plus avantageux au pays et en outre acclimatation et perfectionnement des animaux et végétaux utiles et agréables.

Suite à la proclamation de la constitution de la Société une 1<sup>ère</sup> Assemblée Générale est organisée le 18 Juin 1860 pour voter les statuts et règlements administratifs.

L'admission à la SCAH se fait par cooptation par 2 membres déjà inscrits. La cotisation est de 24 Francs (de l'époque). Le nombre de membres est illimité et peut comprendre des Français et des étrangers. Les membres fondateurs sont au nombre de 50. Pour le 1er conseil d'administration celui-ci est composé de 24 membres pris parmi les membres fondateurs premiers signataires, demeurant à Nice.

Le bureau et conseil d'administration pour l'année 1860 est sous la "protection" de la S.A.I. Mme la Grande-Duchesse Hélène de Russie. Le président : M. Paulze-D'Ivoy préfet des A. M., les 3 vice-présidents : le Comte de Diesbach, le Chevalier Vérany, le Comte de Cessole.

Observations personnelles : à cette époque, le bulletin de la SCAH est bien sûr au secrétariat de la SCAH mais aussi chez tous les libraires.

Dès 1861, les 5/6/7 Avril la SCAH organise un concours agricole et horticole. Ce concours a lieu dans les 3 arrondissements du comté de Nice : Nice, Grasse et Puget-Théniers. Le jury est présidé par le prince Troubestkoï et le secrétaire choisi est : Alphonse Karr.

Michèle GARNIER

## Nouveau : une grainothèque est créée à la SCAH

Le projet tournait dans la tête de Nathalie Caron depuis quelques temps, c'est maintenant chose faite depuis début mars. Avec le groupe jardinier et d'autres contributeurs, une base de semences diverses, allant des tomates aux courges en passant par des plantes ornementales est en train de se constituer. Formée cette année sur des restes de semences de l'an dernier ou récoltées l'an dernier, elles sont distribuées après le choix du demandeur par Nathalie ou Marianne Thauvin en un emplacement choisi en commun (pas de réunion groupée à la SCAH en ce moment...). Catalogue et formulaire de demande sont à obtenir auprès de [nat.caron06@gmail.com](mailto:nat.caron06@gmail.com).



Il est proposé également aux volontaires de reproduire, multiplier une ou deux variétés selon des critères qui permettent d'avoir confiance dans les graines obtenues afin d'abonder le stock de semences.

Au mois de mars, quatre d'entre nous Nathalie, Marianne, Eva Molato, Joël Besnard ont suivi une formation de 12h par Max Schmidt de la Maison des Semences Paysannes Maralpines afin de maîtriser les enjeux de la production des semences et de connaître parfaitement les méthodes de production des différentes semences.

Ainsi, cette grainothèque naissante est amenée à prendre du corps, avec votre contribution, pour vos jardins.

Joël BESNARD

La paix est dans le bois silencieux et sur les feuilles en sabre qui coupent l'eau qui coule.  
L'eau reflète, comme en un sommeil, l'azur pur qui se pose à la pointe dorée des mousses.  
Je me suis assis au pied d'un chêne noir et j'ai laissé tomber ma pensée.  
Une grive se posait haut. C'était tout.  
Et la vie dans ce silence, était magnifique, tendre et grave.

Francis JAMMES



## La SCAH il y a 89 ans...

Par Guy TRAVERE

*Extrait du bulletin de l'éclairer agricole et horticole du 1er avril 1932*

### Propos d'un paysan

Le Doryphore, ce redoutable insecte, dont les Américains nous ont gratifiés, après tant d'autres ravageurs, s'étend chaque jour davantage dans nos cultures de pommes de terre.

Le mal est si grand que l'on considère, paraît-il, au Ministère de l'Agriculture qu'il n'y a plus possibilité de l'enrayer et que l'on est décidé à inviter les agriculteurs qui luttent déjà contre tant de fléaux, à en ajouter un de plus à la longue liste des prédateurs.

Évidemment, c'est un moyen comme un autre, de sortir d'une impasse, de sauver la face, en n'avouant pas le fiasco intégral de toutes les mesures techniques et administratives plus ou moins désordonnées qui ont été prises depuis la découverte d'un virus faite alors qu'il existait déjà dans la place depuis plusieurs années.

Cependant, il convient de souligner un procédé qui vient d'être préconisé.

Ce procédé consiste - ne bronchez pas mes amis et laissez-moi achever - à supprimer purement et simplement la culture de la pomme de terre !

C'est simple, mais encore fallait-il y penser. Ceux qui ont eu cette idée seraient évidemment des génies, si le doryphore n'aimait que la pomme de terre. Mais hélas ! cette sale bête a également très grand amour pour l'aubergine et la tomate, et aussi pour trois solanées sauvages : la Douce-Amère, la Morelle noire et le Datura !...

Nous pourrions donc continuer à cultiver des « patates » en France ; puisqu'il ne servirait à rien de les proscrire de toutes nos régions.

Prenons-en notre parti, armons nos pulvérisateurs et nos poudres, et écoutons les sages conseils de notre Service de la Défense des végétaux.

Mais peut-être pourrait-il simplifier son rôle et son action, en se contentant de faire classer les nouveaux parasites dans les calamités agricoles.

Tous les fonctionnaires seraient ainsi plus tranquilles et nous pourrions toucher trois francs quatre-vingt-quinze par hectare de cultures ravagées par le Doryphore ou le Pou de San José !!

Une nouvelle loi « d'inspiration socialiste », comme le dit M. Barthe, décréterait que le propriétaire recevrait une indemnité équivalente à la valeur de la récolte perdue.

Je pense qu'avec une pareille loi, le retour à la terre, tant attendu, serait une réalité.

JEAN-PIERRE



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 !

scanice-nice.fr/  
Et aussi scanicehistorique.free.fr/

Accueil au Palais de l'Agriculture  
chaque mercredi et jeudi 15 h-18 h.

## Le Jardin Rocambole : graines et plants issus de La Brigue

Le Jardin Rocambole est situé à 900 m d'altitude dans la vallée de la Roya à la frontière italienne sur la commune de La Brigue. Installée en tant qu'agricultrice certifiée AB depuis une dizaine d'années, Marie Bonneville s'attache à favoriser la biodiversité cultivée en proposant un large choix de plants bio et de semences. Elle est d'ailleurs co-présidente de la Maison des Semences Paysannes Maralpines qui a pour objectif de remettre en valeur les semences du territoire des Alpes-Maritimes. Elle produit des plants pour des agriculteurs et jardiniers amateurs de la vallée et vend ses productions sur des foires et dans des magasins bio de la Côte d'Azur.

Nous vous transmettons l'info qui peut intéresser toutes et tous les amoureux des semences et des plants élevés localement. Le Jardin Rocambole, avec Marie Bonneville, a été durement éprouvé par la tempête Alex. Mais la production de semences variées et de plants issus de ces semences sont à votre disposition sur leur site : [jardin-rocambole-roya.com](http://jardin-rocambole-roya.com) ou sur Facebook [facebook.com/Jardin-Rocambole-Roya-109342947781812](https://www.facebook.com/Jardin-Rocambole-Roya-109342947781812)



Catalogue  
de plants bio  
et semences

Marie Bonneville  
06 77 51 28 21

légende



## C'est un anniversaire

Le 9 Janvier 1900 est présenté au Conseil d'administration de la SCAH un projet de construction d'un hôtel pour la Société d'Agriculture. Le CA autorise le président Paul Mari à entrer en pourparlers avec la mairie de Nice et nomme une commission technique. A l'occasion de l'Assemblée Générale du 28 Janvier 1900, en présence du préfet de l'époque M. Granet., le rapporteur de la commission technique Paul Martin, ingénieur, expose les motifs amenant la SCAH à vouloir construire un local pour l'association au lieu d'en louer un.

Paul Mari a fait connaître à Mr le Maire de Nice les projets du CA et ses intentions de demander la concession de l'emplacement du square Magnan. Le maire a donné la promesse formelle qu'il userait de toute son influence sur le Conseil Municipal pour obtenir cette concession, les membres du Conseil Municipal connaissant bien l'utilité de la SCAH sauront la reconnaître par un vote favorable. Le Préfet lui-même, membre d'honneur de la SCAH, s'intéresse à la prospérité de la Société et lui apportera son puissant appui ainsi que le précieux concours de ses conseils éclairés.

En conséquence : par un vote il est demandé à l'AG régulièrement convoquée

- d'approuver le principe du projet de construction d'un hôtel de la Société,

- de décider que la Commission technique (11 membres dont Victor de Cessole, les architectes S.M. Biasini ainsi que S.Goiran et A. Bérenger, le Président du tribunal de Commerce A. Vial ) désignée par le CA, est chargée de dresser le projet définitif

- de donner pouvoir au CA d'arrêter avec la municipalité les conditions de la concession désirée, de fixer la dépense à faire pour la réalisation, d'engager pour son exécution les fonds de la réserve jusqu'à concurrence des 4/5èmes et en cas d'insuffisance emprunter la somme complémentaire par l'émission d'obligations et d'en fixer les conditions d'émission.

Un vote unanime adopte les conclusions.

C'était il y a 121 ans. La construction a suivi.

Il y avait 293 membres inscrits.

Michèle GARNIER

## Remises sur Achats

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

Jardineries Properi, Petruccioli, Vive le Jardin.

Coopératives Agricoles de Nice à Carros et de St Laurent du Var.  
Arrodel-Delattre à St Isidore. Gourmet Prestige (MIN box 33).

PRÉSENTATION	AU JARDIN	CATALOGUE	COLLABORATION	CONTACT
TOMATES				