

AUTOMNE 2021

Bulletin N° 74



Au Bout du Jardin...

Éditorial

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Histoires de complémentarités	P 2 à 3
Escapade en terres gardoises	P 3
Mizuma	P 4 à 5
Sofa cactées	P 5
La grainothèque de la SCAH	P 6 à 7
La graine dans l'assiette	P 8
La SCAH, il y a 92 ans... Propos d'un paysan	P 9
Arrière-saison	P 10
Journées du patrimoine, le Palais de l'Agriculture fête ses 120 ans	P 10

Chers Sociétaires,

Nous sommes toujours très impactés par la pandémie mondiale de COVID 19 et ses variants. Nous avons néanmoins programmé nos activités que vous allez consulter dans le programme. Le Palais ne sera accessible pour toutes les réunions culturelles (cours de jardinage, art floral, conférences, ...) qu'avec le pass sanitaire : il est obligatoire pour tout bâtiment recevant du public, classé ERP, ce qui est notre cas.

Nous appliquerons cette contrainte à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine associées aux 120 ans du Palais, samedi 18, dimanche 19 septembre 2021 ; un contrôle des sacs et la détection des métaux seront également effectués à l'entrée par un vigile assermenté (obligation par arrêté préfectoral).

Ces deux journées seront à inscrire dans les réalisations majeures de notre association : retour de l'ouverture du Palais au public et événement commémoratif de la construction, il y a 120 ans, de notre Palais, dit hôtel particulier genre « Belle-Époque » ; construit selon les plans de l'ingénieur des Arts et Métiers Paul MARTIN, secrétaire général de la SCAH, il a été inauguré le 8 avril 1901 par le président de la République, Émile LOUBET. Cette manifestation intervient 9 ans après la restauration complète du Palais, intérieurs et extérieurs.

Le programme de ces deux journées est à consulter en dernière page de ce journal. A cette occasion sont installés une exposition sur le quartier Magnan dans les années 1900, des photos, des textes, des documents concernant la construction du Palais et sa rénovation, des bannières des batailles de fleurs des années 1930-1950... La réouverture du Palais sera l'occasion d'inaugurer une plaque sur laquelle sont gravés les noms de tous nos présidents depuis 1860.

Jean MUS, architecte paysagiste sera présent en ami de notre association : il prendra la parole pour exprimer sa passion côté jardin.

Nous avons invité de nombreuses personnalités, et je vous invite, vous aussi, chers sociétaires, ainsi que vos amis, à participer à cette manifestation exceptionnelle.

Je formule l'espoir que, dans un avenir proche, nous puissions nous retrouver toutes et tous au Palais et sur le terrain sans contraintes sanitaires, pour pouvoir enfin profiter pleinement de ces moments de convivialité partagée et de la « troisième mi-temps » lors de nos réunions en extérieur.

Avec tous nos animateurs, je vous donne rendez-vous dès fin septembre 2021 pour un bon retour dans nos ateliers et nos activités culturelles.

Très cordialement,

Le Président, Henri LAMBERT

Au début de l'année 2021, la section jardinage de la SCAH a créé une Grainothèque...

Lire la suite p 6

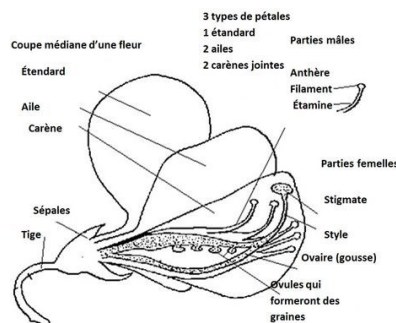
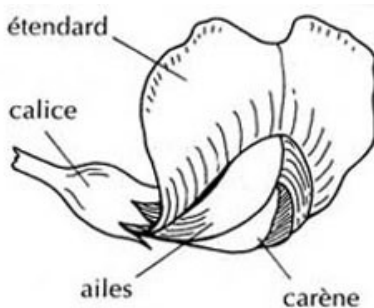
Les familles botaniques au potager et au verger

Histoires de complémentarités

Ou comment des complémentarités entre insectes et fleurs aident ou bousculent les résultats ; mais aussi comment une complémentarité entre structures associatives favorise la diffusion de semences.

Complémentarité plante-insecte

La fleur de la Fève Violette de St Laurent du Var (FVSLV) (*Vicia faba*), comme toutes les Fabacées, est une fleur simple, complète ; elle a une forme de papillon d'où l'ancien nom de sa famille, les Papilionacées. Ses étamines et son pistil sont protégés par des pétales en carène de bateau. Ils sont censés protéger l'extrémité



du stigmate contre l'entrée de pollen du dehors.



En effet, les Fèves sont auto-fécondes (mais acceptent le pollen d'autres fèves) : le pollen de la fleur se dépose sur le stigmate de la même fleur, germe et pollinise les ovules dans l'ovaire

du pistil. Pas besoin d'insectes pollinisateurs et pureté de la variété conservée ! Sauf que, à la base des étamines, des glandes fabriquent du nectar, très apprécié par nombre d'insectes, et que le pollen est aussi une nourriture très recherchée par ces mêmes insectes, en particulier les Bourdons et l'énorme Abeille Charpentière (*Xylocopa*



violacea) que l'on voit de plus en plus sur nos fleurs. Ce Xylocope, devant la carène fermée de la fleur de fève (elle est plus ouverte chez les Haricots d'Espagne), ne s'embarrasse pas de délicatesse : à l'aide de ses fortes mandibules, il perce les pétales de la carène à leur base, ayant ainsi accès au nectar et, un peu, au pollen. Si, comme les bourdons, il passe d'une variété de fève à une autre, il peut favoriser une hybridation et une perte de la variété cultivée. Celle de St Laurent étant unique, il devient alors nécessaire de les isoler soit par la distance (200-400m sont préconisées) soit par un voile anti-insecte. Mais, pour gênante que soit cette hybridation non souhaitée, le Xylocope permet à la fève, en apportant du pollen d'autres fleurs de Fève Violette de St Laurent, de maintenir une richesse génétique et d'empêcher un appauvrissement et une dégénérescence. Ainsi, notre belle abeille solitaire le Xylocope est complémentaire de notre FVSLV.



Les **fleurs de l'Oignon rose de Menton** (*Allium cepa*) sont, comme toutes celles des Alliacées, formées d'une grande quantité de fleurs très simples composant une ombelle globuleuse. Dans chaque petite fleur, le pollen est mûr avant le pistil. Ainsi elle n'est pas auto-féconde, à la différence de la fleur de Fève mais auto-stérile. Par contre, comme sur l'ombelle, toutes les fleurs simples ne sont pas mûres en même temps, le stigmate de chaque fleur peut recevoir le pollen des autres fleurs de l'ombelle. Mais ce transport se



fait avant tout par les insectes butineurs, très nombreux et divers sur les fleurs d'Alliacées. Ainsi, cette complémentarité entre fleur et insectes est ici fort utile. Mais, chaque petite fleur simple étant ouverte à



toutes influences, les insectes butineurs peuvent être passés sur les fleurs d'autres *Allium cepa*. Là encore, le résultat risque d'être une hybridation, faisant perdre potentiellement ses caractéristiques à l'Oignon Rose de Menton.

Complémentarité entre associations

La fève violette de St Laurent du Var était sur le point de disparaître. Il y a 6-7 ans. Paul Brelaz, le professeur de jardinage de la SCAH de l'époque, donne à Joël Besnard 6-7 fèves avec charge de sauver cette variété issue de sa mère et d'origine inconnue (d'autres fèves violettes existent mais pas avec les mêmes caractéristiques). Grâce à l'action de sociétaires de la SCAH, cette fève a été multipliée mais restait confidentielle. Grâce à une coopération entre quelques membres de la SCAH et la Maison des Semences Paysannes Maralpines (MSPM), ainsi qu'avec le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique d'Avignon (GRAB), cette variété est promise à une diffusion plus large et bénéficie d'un programme d'amélioration de la production.

L'Oignon rose de Menton est un gros oignon assez doux réhabilité par la MSPM à partir d'une des dernières productrices. La MSPM est en train de promouvoir sa production et sa diffusion. Joël et Laurence, membres de la MSPM... et de la SCAH ont reçu des semences avec charge de les semer et de favoriser leur diffusion au sein de la SCAH.

Ainsi complémentaires, nos deux associations, l'une plus tournée vers les maraichers (mais pas que), l'autre vers les amateurs se complètent pour assurer la diffusion de variétés potagères particulièrement intéressantes.

Joël BESNARD, le 20/08/21

Escapade en terres gardoises

2 jours ou 3 jours au choix, 8/9 ou 8/9/10 octobre.

Tout découvrir de la culture du grenadier et des différentes variétés aux productions et usages différents.

Découvrir Nîmes en visite guidée.

Découvrir Tarascon en visite guidée et Uzès également en visite guidée.

Voir dans notre programme "automne". Selon vos disponibilités soit 1 nuit (2j) soit 2 nuits (3j). En voitures individuelles. Inscription avant 30 septembre impératif au secrétariat. Groupe max 15 pers.

Michèle GARNIER

Mizuma

Si vous cherchez ce mot à consonance japonaise vous trouverez le plus souvent une sorte de salade japonaise. En fait, il s'agit d'un chou du groupe navet, navette, chou chinois c'est-à-dire appartenant au genre *Brassica* L. de la famille des Brassicaceae ou Crucifère. Ce genre comporte une quarantaine d'espèces. Parmi celles-ci, quatre sont d'un intérêt majeur pour l'alimentation humaine et animale : *Brassica oleracea* pour les choux, *Brassica napus* pour le colza et les rutabagas, *Brassica rapa* pour les navets, navettes et les choux chinois et *Brassica nigra* pour la moutarde noire.

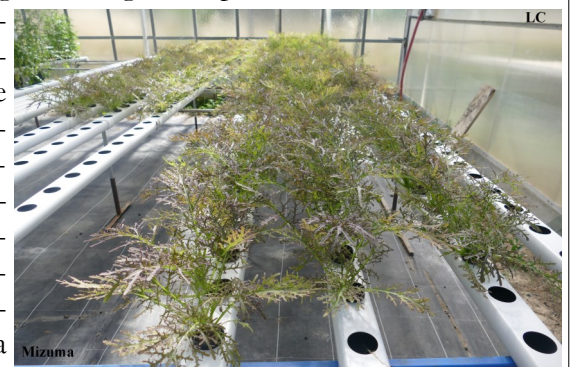
Mizuma ou mizuna (*B. rapa* subsp. *japonica* ou *B. rapa* subsp. *nipposinica*) est donc un chou mais qui ressemble étrangement à une salade frisée. Ce légume feuille forme une rosette de feuilles très découpées de manière irrégulière. Il existe deux variétés, l'une aux feuilles vert-foncé et l'autre aux feuilles plus ou moins rouge-pourpre. La plante comme beaucoup de choux est bisannuelle. La hauteur est de 30 cm et le poids peut atteindre le kilo. Les feuilles sont craquantes et de saveur piquante dont l'intensité est plus faible que celle de la roquette (*Eruca sativa*).

Le semis des graines semblables à celles des radis se fait soit directement en pleine terre soit en godet avec un repiquage ultérieur dès le printemps. Le sol doit être frais et drainant. Pour la récolte, il est préférable de faire des semis échelonnés, toutes les trois semaines. De croissance rapide, la première cueillette a lieu six semaines environ après le semis. Pour une production toute l'année, on peut également le cultiver sous tunnel à l'abri du gel en pleine terre ou même en jardinière, en pot seul ou en mélange avec d'autres salades (mesclun). La plante supporte le froid sec jusqu'à moins 12 °C. Pour une tendreté du feuillage, il est nécessaire de pratiquer des arrosages assez fréquents et réguliers. Il faut faire attention aux dégâts dus aux limaces et escargots. Comme beaucoup de crucifères, la plante est sensible aux attaques des altises (coléoptère).

Ce légume feuille à la saveur approchant celle de la moutarde est riche en vitamines A et C et en calcium. Il peut se manger cru ou cuit. Au Japon, il existe de nombreuses recettes soit en salade, soit dans des potages, soit avec des nouilles sautées, du poisson ou de la viande, etc. De par sa texture, son goût, sa couleur verte ou rouge, le mizuma peut être un élément intéressant pour la décoration et il apporte une note nouvelle et originale. Assurément, le mizuma au même titre que d'autres épices, aromates et condiments doit avoir sa place dans les plats cuisinés.

L. CARDIN

PS : Cette plante a été observée lors de la visite de l'entreprise Nagualma organisée par la SCAH le 21 05 2021. Cette entreprise basée à Cannes produit quelques plantes aromatiques comme des basilics (standard, thaïlandais) etc., essentiellement pour des restaurants. La culture est réalisée en permaculture (en fait, il s'agit de culture en hydroponique) sous serre non chauffée. Ces plantes, après le semis, sont placées dans des alvéoles formées dans une sorte de gouttière en matière plastique. Ces alvéoles sont remplies de pouzzolane ou mieux de billes d'argile expansées servant de support. Grâce à une pompe, une solution nutritive circule en permanence à l'intérieur des gouttières. Elle contient les trois éléments majeurs : l'azote (N), le phosphore (P), la



potasse (K) et des oligoéléments (Magnésium, Soufre, Bore, Cuivre, Manganèse, Molybdène, Zinc et Fer), le tout sous forme assimilable. Le pH (proche de la neutralité) est vérifié régulièrement ainsi que la teneur en sels minéraux par conductivité. En cas de déséquilibre, on rectifie avec un peu d'engrais. En fin de cycle de production, les billes d'argile sont désinfectées puis lavées abondamment pour être à nouveau utilisées.

NB : dans cet article le terme permaculture est totalement inapproprié. Le concept est très complexe. Pour faire simple, il s'agit de prendre soin de la terre dans une démarche globale politico-écologique avec le souci de partage et d'ouverture. Il est nécessaire de faire avec la nature et non contre elle en respectant et en collaborant avec les autres formes de vie.

Sofa cactées

Comme chaque année le festival international des jardins à Chaumont sur Loire nous présente une série de jardins éphémères sur le thème, cette année 2021, du bio mimétisme. La prise en compte de l'universalité des formes, des mécanismes des systèmes du vivant devrait permettre une meilleure gestion économe et durable des énergies, de l'eau, etc. Cela doit contribuer à l'avènement d'un monde plus harmonieux et plus respectueux de la terre.

Maurizio Galante, architecte et designer, est un créateur italien de mode. Bien connu dans le monde de la haute couture où il a obtenu plusieurs distinctions, il nous propose un canapé formé de plusieurs coussins imitant ces gros cactus bien connus sous le nom d'*Echinocactus grusonii* ou tout simplement coussin de belle-mère.

Ces coussins sont formés d'un socle en bois et d'une armature métallique, le tout rempli d'une mousse en polyuréthane de haute densité. L'ensemble est enveloppé d'une housse amovible en tissu spécial reproduisant l'aspect réaliste de ces succulentes. C'est une idée originale et amusante. Un exemple de plus de l'imitation de la nature qui ne manque pas de piquants.



Loïc CARDIN

La Grainothèque de la SCAH

Rôle, Intérêt et Fonctionnement

Au début de l'année 2021, la section jardinage de la SCAH a créé une Grainothèque. Elle est le fruit des dons de plusieurs sociétaires, administrateurs et administratrices, adhérents et adhérentes. Elle est gérée par Nathalie Caron et Marianne Thauvin.

Pourquoi avoir créé une Grainothèque ?

Nathalie : les objectifs de la Grainothèque sont multiples !

Acclimater : comme le rappelle notre cher président, le nom complet de notre association est la « Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes ». La SCAHA fut fondée le 14 juin 1860, jour du rattachement du comté de Nice à la France. Grâce à la Grainothèque, nous souhaitons promouvoir les variétés locales ou celles qui ont été adaptées à notre climat et à nos sols par les donateurs et donatrices, mais aussi acclimater des variétés provenant d'autres régions. Le catalogue de la Grainothèque mentionne d'ailleurs la « génération » des semences, c'est à dire le nombre d'années depuis lesquelles le jardinier donateur les cultive dans son jardin. Plus la « génération » est élevée, plus la variété est acclimatée !

Conserver : les gros groupes semenciers ont appauvri notre patrimoine variétal, et certaines variétés locales autrefois répandues sont tombées dans l'oubli. Pourtant il nous est encore possible d'inverser le processus. La Grainothèque a donc aussi pour vocation d'encourager la biodiversité végétale et cela passera aussi au travers de rencontres avec d'autres associations comme celle des « tomatophiles » ou la Maison des Semences Paysannes Maralpines.

Transmettre : La SCAH est une grande famille d'environ 300 adhérents ! L'objectif de la Grainothèque est donc aussi de transmettre ces semences de qualité et bien adaptées aux nouveaux membres, comme aux plus anciens, afin que tous profitent des connaissances acquises lors des bonnes comme des mauvaises expériences et que chacun puisse accéder à un nombre varié de semences, quelle que soit son expérience en jardinage.

Partager ses graines au sein de la Grainothèque de la SCAH, c'est aussi tisser des liens entre sociétaires, favoriser les rencontres, se rapprocher, s'entraider et ainsi mieux réussir !

Marianne : des petites grainothèques ont germées depuis quelques années dans des bibliothèques municipales, ici ou là. Quoi de plus naturel qu'une Grainothèque pousse aussi à la SCAH ! C'est un atout de pouvoir proposer, en plus des cours théoriques et pratiques, des graines acclimatées dans d'autres jardins, ou des graines inconnues du plus grand nombre.

Quels types de graines sont proposés ?

Marianne : la Grainothèque propose tout type de graines : des semences potagères, des graines de fleurs pour le jardin d'ornement, cultivées mais aussi sauvages. Une « bouturothèque » verra peut-être le jour plus tard !

Les graines sont-elles contrôlées ?

Nathalie : Des fiches de traçabilité ont été réalisées en lien avec les formateurs. Ces fiches sont intégrées dans un logiciel créé par Valentin, mon fils. Ce logiciel permet de bien gérer les stocks, les provenances ... toutes les informations qui nous permettront de servir et conseiller les sociétaires !



La graine dans l'assiette

La coriandre

Aussi appelé « persil arabe » (kosbour) ou « persil chinois », car elle est très présente dans les cuisines orientale et asiatique, la coriandre parfume plats et salades en été et j'en utilise beaucoup que d'habitude j'achète au marché. La graine, une fois séchée et concassée, s'utilise aussi comme une épice. Cette année j'ai semé « ma » coriandre pour la première fois dans mon petit jardin. La coriandre est réputée un peu capricieuse, aussi j'ai mis toutes les chances de mon côté en faisant tremper les graines au préalable pendant quelques heures.

Semée au printemps, ma coriandre est montée à graine dès le début des grandes chaleurs. Lorsque les ombelles, cet ensemble de petites fleurs qui forme une coupole, sont devenues bien brunes, j'ai coupé les tiges, et quand le tout a été bien sec, j'ai récolté les graines pour continuer à semer mes propres plants. Mais pourquoi ne pas garder toutes les graines et les utiliser aussi comme épice en cuisine ? La graine de coriandre, au goût légèrement citronné, accompagne très bien les poissons et crustacés, mais aussi les légumes. Son arôme est subtil, légèrement citronné.



Champignons de Paris crus marinés en salade

On émince et fait mariner des champignons de Paris bien frais dans de l'huile d'olive et du citron, on sale et on saupoudre de graines de coriandre, concassées ou moulues au dernier moment ... À préparer 1 ou 2h en avance et à savourer quand il fait chaud !

La coriandre concassée parfume également les champignons cuits revenus dans de l'huile d'olive avec quelques oignons frais. C'est aussi une épice qui se marie bien avec les poissons.

Marianne THAUVIN

mariannethauvin@orange.fr

Ma recette de granola

Comme je le répète très souvent à mon fils, le petit déjeuner, est le repas le plus important de la journée. Alors pour qu'il soit équilibré, original, varié j'ai trouvé par hasard en surfant sur Pinterest : le Granola Maison. Il existe des dizaines de recettes sucrées ou non mais la base est toujours la même et je m'amuse à la modifier en fonction de mes envies.

Base : Il vous faudra 300 gr de flocons d'avoine, 6 CS d'huile végétale (olive, colza...) et 6 CS de miel (ou moins selon les goûts).

Annexes : 200 gr de mélange : de fruits secs (datte, abricot, raisin, noix de coco etc. ou noix, amande, noisette etc.), de graines (lin (oméga 3), tournesol, courge, sarrasin etc.). On peut aussi mettre plus d'annexe ou rajouter, en plus, des pépites de chocolat pour le rendre encore plus gourmand.

On commence par bien mélanger les flocons d'avoine, le miel et l'huile puis on les dépose sur un plat avec un papier cuisson en les écrasant pour réaliser une fine couche.

Et c'est parti pour 3 fois 10 min à 150°C pour la torréfaction. Toutes les 10 minutes, on remue puis on réécasse les flocons.

Pendant le temps de cuisson on prépare les annexes puis quand les flocons sont bien froids, on mélange le tout.

On peut garder le granola jusqu'à un mois dans un pot type « le parfait » mais chez moi, au bout de 15 jours tout a disparu.

Bon appétit.



Nathalie CARON

nat.caron06@gmail.com

La SCAH il y a 92 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N°1 de l'éclaireur agricole et horticole du 1^{er} octobre 1929

Propos d'un paysan

J'ai lu, tout récemment, un communiqué des chemins de fer de l'État, qui, après avoir rappelé qu'en Belgique, en Hollande, en Allemagne, les agriculteurs utilisaient beaucoup plus d'engrais qu'en France, invitaient nos cultivateurs à visiter leur train de propagande emportant des échantillons d'engrais...

À chacun des arrêts prévus pour ce train, les agriculteurs y auront libre accès et y recevront toute la documentation désirable...

En remarquant que ce train constituait, évidemment, une excellente propagande pour les fabricants d'engrais et les chemins de fer, je me suis mis, cependant à songer que nos agriculteurs, qui connaissent tous, aujourd'hui, non seulement les engrais et leurs propriétés, mais aussi l'intérêt considérable qu'ils ont à les utiliser au maximum, préféreraient de beaucoup voir non pas arriver un train, mais voir diminuer le prix des produits de première nécessité pour la culture et voir abaisser par les compagnies de chemins de fer, si zélées et si intéressées à la diffusion des engrais, les tarifs véritablement prohibitifs qui empêchent les paysans d'utiliser comme ils le désireraient, ces éléments fertilisateurs dont on ne cesse de leur vanter les mérites et les effets....

Toute cette propagande onéreuse, à grande envergure, genre américain, est faite, en vérité, sur le dos des agriculteurs qui ne la demandent pas, car ils n'en ont nul besoin, et qui la paient, en fin de compte, en achetant leurs engrais dont la valeur est fatalement majorée des frais de cette réclame magnifique qui veut en mettre plein nos pauvres yeux !

Ce que les paysans demandent avec force et avec raison, c'est d'obtenir des engrais à meilleur prix. Qu'on leur donne satisfaction ; on pourra ensuite supprimer tous ces trains-expositions, toutes ces projections cinématographiques, toutes ces affiches luxueuses, toutes ces conférences savantes...

Le paysan est modeste et peu exigeant ; il pense que le plus petit grain de mil – sous forme d'engrais à prix plus raisonnable - ferait mieux son affaire.

JEAN-PIERRE

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

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Henri LAMBERT
ISSN : en cours

Téléphone : 04 93 86 58 44
Fax : 04 93 86 36 12
Courriel : scah.nice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

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

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

Arrière-saison

La couleur verte
Tremble
Entre les mains
De l'automne
La mort maquille
Les feuilles
Pour leurs noces
Avec le givre
Un silence très ancien
Se loge
Dans la lumière
Qui se tait
Et le temps jette
Les heures insouciantes
Dans un feu sans mémoire

Kamal ZERDOUMI

Remises sur Achats

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

Jardineries Truffaut-Petrucchioli,
Prosperi, 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).

Journées Européennes du Patrimoine, le Palais de l'Agriculture fête ses 120 ans



Samedi 18 septembre
10h : A l'extérieur
Accueil des Autorités, des invités et du public, inauguration et dévoilement de la plaque des Présidents de la SCAH. Pour conclure, courte intervention de Jean Mus : "*l'âme du jardin méditerranéen*".

Puis, dans le respect des règles sanitaires en vigueur,

A l'intérieur du Palais commencent les **mini-conférences** (environ 20mn +10mn pour les questions), projections de

films ou vidéos pendant les pauses, découverte des **documents historiques** exposés et **visite du bâtiment**.

11h-11h30 : Michel Pena architecte paysagiste : "*Jardin public, les contraintes des arbres en ville*".

11h30-11h40 : Margerita Ilicheva architecte paysagiste : "*Jardin public, les arbres de demain*".

14h-14h30 : Marc Bottin botaniste-biologiste : "*Trésor des Alpes-Maritimes : sa biodiversité exceptionnelle*".

15h-15h30 : Vincent Kulesza naturaliste : "*Évolution du climat : impacts sur la faune et la flore en région PACA*".

16h-16h30 : Joël Scholtès Maître de conférences : "*La spéculation horticole au XVIIème siècle aux Pays-Bas*".

17h : fermeture des portes au public.

Le Palais est alors réservé aux sociétaires de la SCAH.

Dimanche 19 septembre

10h-10h30 : Martine Gasquet Daugreilh historienne, ex-directrice du CUM : "*Les femmes sur la Riviera autour de 1900*".

11h-11h45 : Alex Benvenuto écrivain, journaliste du Sourgentin : "*Les peintres niçois des XIX et XXème siècles*".

12h-12h30 : Michelle Bernadac juge international d'Art Floral : "*L'art floral à travers les âges*" 1ère partie.

14h-14h30 : Michelle Bernadac juge international d'Art Floral : "*L'art floral à travers les âges*" 2ème partie.

15h-15h30 : Jérôme Colas entrepreneur : "*L'hydroponie, l'aquaponie, quésaco ?*".

16h-16h30 : Philippe Moreau sociétaire : "*La communication inter-végétale*".

17h : fermeture des portes au public.

Soirée privée, réservée aux sociétaires de la SCAH.