

HIVER 2022

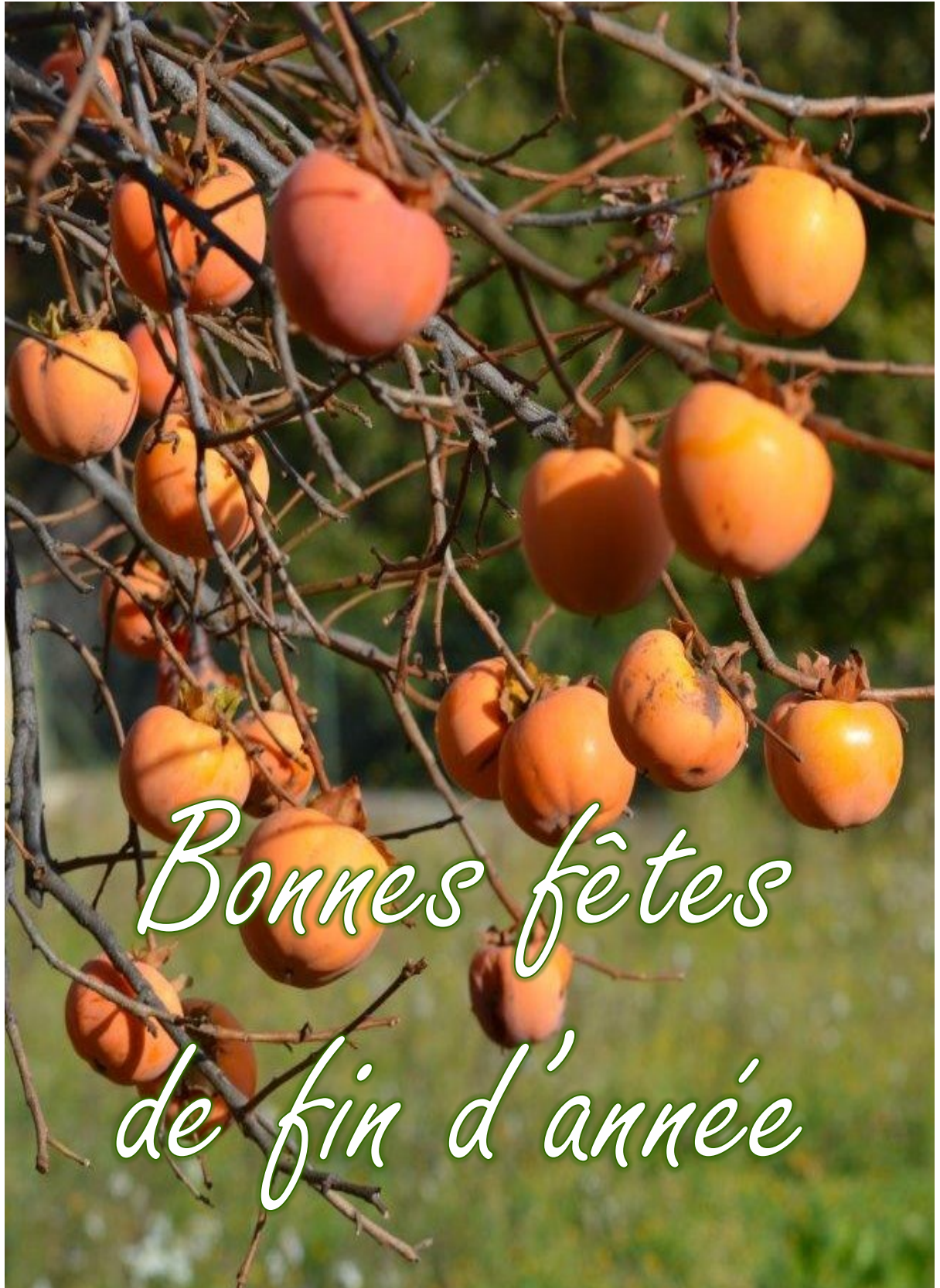
Bulletin N° 75



# Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

<i>Éditorial</i>	P 1
<i>Mémoires de Paul Brelaz</i>	P 2 à 6
<i>Les Noisetiers</i>	P 7 à 09
<i>Levisia</i>	P 10 à 11
<i>Convolvulus floridus</i>	P 11 à 12
<i>Lire la nature aux enfants</i>	P 13 à 14
<i>Bonheurs de rentrée à la SCAH</i>	P 14
<i>La SCAH, il y a 159 ans... Notice sur la migration des oiseaux</i>	P 15
<i>Divers</i>	P 16



*Bonnes fêtes  
de fin d'année*

## Mémoires Jardinières de Paul Brelaz

*En cette année historique pour la SCAH avec, en septembre, la fête des 120 ans de son Palais, voici maintenant l'histoire de Paul, doyen de notre association.*

*Il œuvra plus de 25 ans à son rayonnement, en y donnant des conférences sur les pratiques jardinières et en y animant les séances sur le terrain.*

*Désormais retiré sur ses terres à Berthemont les Bains, Paul nous confie ses souvenirs qu'Hélène NAJEM a recueillis et rédigés.*

*Un grand merci à Paul pour ce récit et bien sûr à Hélène.*



### 1<sup>ère</sup> partie

## Découverte et Initiation au Jardinage

Je suis né le 2 août 1927 à St Laurent du Var. J'ai fait ma scolarité à l'école primaire située près de la gare. Nous faisons quatre fois par jour le trajet école-maison, soit vingt minutes de marche, par tous les temps, en culotte courte, tablier noir et grand pélerine. Dans une classe de trente élèves, il y avait une institutrice pour trois sections : la grande section, celle du certificat d'étude (que j'ai passé en 40 à près de 13 ans), les moyens, les petits, 5 ans, qui apprenaient à lire.

Jusqu'à la guerre, à 12 ans, j'avais peu d'expérience de l'agriculture si ce n'est quelques visites chez mes grands-parents maternels, cultivateurs, qui avaient une exploitation dans la vallée du Paillon, à Châteauneuf-de-Contes, quartier des Tourrettes où ils cultivaient des oliviers et, pour leur usage personnel, blé et légumes. Ce qui m'impressionnait beaucoup, enfant, c'était la paire de bœufs que mes grands-parents utilisaient pour les labours.

La première véritable expérience agricole, ce fut, avant-guerre, l'apiculture : dès les années 30, mon père installa par passion une vingtaine de ruches, l'hiver, chez des cousins à St Martin-du-Var et l'été chez d'autres cousins de ma mère à Venanson. En 37, il s'était inscrit à la SCAH pour des cours d'apiculture. La SCAH organisa un concours et mon père obtint une médaille d'argent.

### Découverte inopinée de Berthemont

Chaque année vers le 15 juin, mon père et son cousin effectuaient la transhumance de 30 à 40 ruches avec un camion, de nuit (les abeilles étant rentrées le soir dans les ruches). En 32, entre Berthemont et St Martin-Vésubie, au lieu-dit la Muselle, vers une heure du matin, la route est coupée, suite à un orage qui a provoqué un énorme éboulement. Ils font demi-tour, voient un embranchement de route qu'ils ne connaissent pas, le prennent et arrivent sur le plateau de Berthemont. Ils voient une lumière dans un pré : c'est un paysan en train d'arroser de nuit son terrain (car c'était l'heure où il bénéficiait d'une distribution d'eau). Ils lui demandent où ils pourraient laisser leurs ruches pour la nuit, il leur indique son champ. Le lendemain matin, mon père remonte avec sa voiture, revoit le paysan qui leur dit qu'ils peuvent laisser les ruches dans la propriété dont il a le fermage ; c'est une vieille propriété familiale qui appartient à un médecin de Turin. Il les informe également qu'il y a un appartement à louer. Mon père décide de le louer pour nos vacances : il n'y a ni eau ni électricité, le WC est sur le balcon. Par la suite, en 36, pour y installer ses ruches, mon père achète le terrain où j'ai depuis construit un chalet.

### Les aventures d'un petit chamois

En février 37, un des fils du fermier a trouvé dans la montagne un petit chamois qui venait de naître, il l'a ra-

mené dans sa musette, l'a élevé en lui donnant des biberons de lait de chèvre. Le chamois a grossi, s'est apprivoisé. L'été, il n'avait pas encore de cornes, nous jouions avec lui. L'année suivante, ses cornes avaient poussé et faisaient mal. Il léchait la cafetière, adorait le marc de café. La loi française interdit de tenir en captivité, sans autorisation, un animal sauvage. Un lieutenant de la Louveterie (corps constitué sous l'Ancien Régime pour la destruction des loups) s'est présenté : « On nous a dit que vous avez un chamois en captivité ». Le fermier siffle, le chamois arrive, preuve qu'il n'est pas en captivité, ce que le lieutenant conteste et impose de le vendre au Jardin des Plantes de Paris. Mon père prépare une grosse caisse à claire-voie pour l'expédition. Mais la guerre éclate, l'envoi est annulé. Les deux enfants du fermier sont mobilisés. Arrive à Berthemont un régiment de chasseurs alpins qui proposent au fermier de l'acheter comme mascotte. Ils l'emportent. Ce régiment est envoyé en Norvège, à Narvik, pour lutter contre les Allemands. On n'a jamais su ce qu'était devenu ce chamois après la défaite franco-norvégienne.

### **Initiation aux cultures vivrières dès la déclaration de guerre**

Quand la guerre éclate, sous la direction de ma mère et de ma tante, le jardin d'agrément de St Laurent du Var se transforme en potager.

Mon oncle, métayer dans la propriété Corso Braquet (actuel Arnault Tzanck), où il cultive des légumes et récolte la fleur d'oranger, leur prodigue également des conseils. Lauriers roses, pins, palmiers sont arrachés et remplacés par des légumes, élevage de poules, d'une vingtaine de lapins et d'un cochon. Aucun traitement phytosanitaire en dehors de la bouillie bordelaise et du soufre. Les semences étaient gardées d'une année sur l'autre. Mon père ne pouvant plus exercer son métier d'ébéniste, complète les ressources alimentaires de la famille en allant à la pêche : il s'était inscrit comme matelot. Moi, après mon certificat d'étude obtenu en 40, j'entre aux Beaux-Arts et y reste jusqu'en 42 et donne un coup de main au potager : j'aide à labourer, biner, arroser et... à faire les courses à vélo.

### **Une très grande frayeur**

Nous avons un voisin, Daniel, revendeur au marché de Nice, cours Saleya. Un jour, il me donne rendez-vous à 11h pour me procurer des pommes de terre. À 11h30, il n'est pas là, je décide de rentrer à la maison. Avant d'arriver au pont du Var, les sirènes rugissent. Je m'engage sur le pont, une fois parvenu à son milieu, je lève la tête et vois surgir dans le ciel d'un bleu lumineux une douzaine de bombardiers qui lâchent leurs bombes que je vois descendre en brillant au soleil. J'accélère, finis de traverser à toute vitesse le pont. Quand je suis à 500m de lui, le pont explose. Il y eut beaucoup de victimes ce jour-là.

### **Installation à l'année à Berthemont et développement de nos activités agricoles**

Après la déclaration de guerre par l'Italie, Berthemont ainsi que tous les villages proches de la frontière italienne d'alors furent évacués. Nous ne pouvions y conserver nos ruches, notre terrain n'étant plus accessible ; nous les déménageâmes dans la vallée de l'Estéron, aux Ferres, mais le rendement en miel était de loin inférieur à celui de la montagne. Aussi, dès que l'armistice est signé, en juin 41, et que nous apprenons par le journal que les habitants des villages évacués peuvent retourner chez eux, nous nous empressons, mon père et moi de charger la camionnette d'une quinzaine de ruches et de monter à Berthemont. Vers une heure du matin, nous arrivons à la gare de Berthemont, la route est barrée : le pont sur l'Espaillart avait été miné et détruit, plus moyen de passer. Nous déchargeons les ruches dans un pré proche de la route et une fois le travail terminé, nous attendons le lever du jour pour monter à la maison voir s'il n'y avait pas de dégâts. Heureusement la maison était intacte, mais cambriolée et dévastée.

En février 43, j'ai alors 16 ans, c'est l'invasion allemande du sud de la France. Notre propriété de Saint Laurent

du Var étant proche du bord de mer, la gestapo nous donne trois jours pour l'évacuer (nous obtiendrons finalement huit jours de délai).

Nous devons nous réfugier dans l'appartement que nous louions pour l'été à Berthemont. Cette station thermale s'est développée en 1860 lors du rattachement du comté de Nice et de Savoie à la France. Avant-guerre, il y avait cinq hôtels, mille cent lits, trois épiceries, un service quotidien de car depuis Nice. La station a été fermée avec la guerre, complètement détruite, rouverte après la guerre, en 50.

C'est alors, à 16 ans, que j'ai vraiment commencé à pratiquer l'agriculture.

Un canal d'irrigation traversait le terrain. Au-dessus ont été installées les ruches qui de vingt sont passées à quatre-vingts, puis leur nombre n'a cessé de progresser, pour atteindre deux cent cinquante à la fin de la guerre. Le miel en effet nous permettait, par le troc, d'obtenir ce que nous ne produisions pas et dont nous avons besoin, notamment l'essence. Sous le canal, il restait 2500m<sup>2</sup> pour la culture. Après avoir, avec mon père et mon frère puîné, défoncé le terrain, enlevé pierres et racines, nous avons pu, en mars, avril, planter courges, haricots, pommes de terre, choux et sur une planche ou deux du maïs et du blé que nous irions moudre plus tard au moulin de Roquebillière, pour avoir un peu de polente et de farine servant à la confection de galettes remplaçant le pain, car nous en étions complètement privés. L'arrosage se faisait par submersion. Ce système d'arrosage était très simple : une prise d'eau dans le torrent Epailart captait l'eau qu'un canal principal, toujours existant, amenait, par un système de dérivations, dans toutes les propriétés du plateau de Berthemont. Ce canal a été créé au XVII<sup>e</sup> siècle, sous Louis XIII par des travaux effectués par les exploitants des terrains. Un système identique existait dans la vallée de la Vésubie, celle de la Tinée et dans le Piémont. La répartition se faisait suivant l'importance de la surface cultivée, de quelques dizaines de minutes à trois ou quatre heures. Par exemple, nous avions, par semaine, pour irriguer trois mille mètres de terrains, vingt minutes d'eau de jour, trente de nuit (l'attribution alternait une année de nuit, une année de jour). Cela suffisait pour sauver les récoltes lors des fortes chaleurs ou des périodes de sécheresse. *À l'heure actuelle, le canal principal existe toujours à ciel ouvert, mais toutes les dérivations desservant les terrains ont été mises sous tuyaux. Comme il n'y a pratiquement plus de cultures sur le plateau, nous disposons d'eau gratuite et à volonté de mars à octobre. L'entretien est assuré par les propriétaires, soit en effectuant directement le travail, soit en payant une modeste contribution, cinq euros par an.*

Nos cultures étaient complétées par l'élevage des poules et lapins amenés de St Laurent, auxquels sont venus s'ajouter une chèvre et un mouton. Mon petit frère, né en 39, avait droit à un litre de lait par jour. Nous écrémions chaque jour ce lait ainsi que celui que donnait la chèvre, ce qui nous permettait le samedi d'obtenir 200 à 300 g de beurre.

## Compléments de revenus

En plus du travail dans notre potager, mon frère et moi nous embauchions dans les fermes du voisinage. A cette époque tout le plateau était cultivé (actuellement il ne reste que deux exploitations : un apiculteur avec deux cents ruches et une fromagerie avec quarante vaches). Nous aidions à la moisson et à la fenaison, effectuions de menus travaux comme couper du bois ou piocher. Comme salaire, pour une journée de travail, nous avions le repas de midi fait de polente ou pâtes fraîches et nous emportions chacun un pain de campagne, véritable luxe à cette époque. C'est nous également qui allions chercher l'eau à la source, à deux cents mètres de la maison, sur un terrain pentu, et coupions le bois pour le chauffage et la cuisine.

## Grosse frayeur encore

Fin juillet, alors que la moisson était rentrée dans le grenier attenant à notre appartement, un énorme tas de gerbes, représentant toute la récolte de blé du métayer attendait le battage qui se faisait à la main, sur une grande pierre plate. Moi, je rentrais les balles de foin dans le fenil situé au-dessus du grenier.

Soudain, j'entends un crépitement au grenier, je monte vite l'échelle et je vois que le dessus de l'énorme tas de paille encore chargée de toute la récolte de blé commence à brûler : des flammes d'un mètre de haut commencent à attaquer cet énorme tas de paille bien sèche. Mû par mon instinct, sans réfléchir, je me saisis d'une couverture, je me jette, en écartant bien les bras, la couverture sous moi, sur le feu qui heureusement commençait à peine à consumer le dessus du tas de paille. Le feu, étouffé par la couverture, s'est éteint, et moi, à part une grosse peur rétrospective, je m'en suis tiré avec des cheveux roussis. Il n'y avait pas d'eau à proximité, pas de pompier à cette époque, et en réfléchissant par la suite, nous l'avions échappé belle, car en plus du tas de paille, il y avait dessous, le grenier rempli de foin bien sec. Mais pourquoi ce feu ? Quelle en était l'origine ? Nous nous sommes aperçus que juste au-dessus du tas de paille, passait une poutre en travers du conduit de la vieille cheminée et que cette vieille poutre avait pris feu et se consumait. Celui qui avait construit la maison, n'était pas malin !

### Économie de guerre

Notre voisin, le fermier, avait un troupeau de moutons en liberté : il n'y avait pas de loup à l'époque, il a été introduit après la guerre. L'été, une fois par mois, il me disait : « Demain matin, tu viens avec moi ». Nous partions à 4h du matin. Après quatre heures de marche, nous étions à 8 ou 9h à l'alpage. Les moutons étaient souvent éparpillés. Je leur distribuais du sel sur les rochers, lui, rameutait son troupeau avec son chien. Nous cassions la croûte. Puis, suivant la demande, nous choissions une dizaine de moutons. Le lendemain matin, c'était l'abattage clandestin. Il fallait les dépecer : on faisait une entaille à une patte de derrière, on soufflait avec la bouche ou une pompe à vélo pour décoller la peau, on les vidait, dépeçait. Le soir, arrivaient les gendarmes pour récupérer un ou deux gigots. Mon frère et moi, nous recevions les têtes, plus les « parties » quand c'étaient des mâles.

Nous allions aussi aux champignons, le père allait à la pêche à la truite.

Toutes ces activités nous permettaient de faire face aux restrictions imposées par la guerre. Presque tout était contingenté et distribué en contrepartie de tickets attribués en début de mois en fonction de la situation personnelle et familiale. Par exemple, trois cents grammes de pain par jour pour un travailleur de force, deux cents pour les jeunes (il n'y avait pas de vraie farine dans ce pain), un kilogramme de sucre par mois et par personne, une paire de chaussures de mauvaise qualité par an. Il fallait faire de longues queues et souvent il n'y avait plus rien quand arrivait son tour. Les tickets furent supprimés en 1949. Il y avait quelques produits sans tickets comme des poulpes desséchés, mais immangeables. Il y avait bien sûr le marché noir où on trouvait presque tout mais il fallait beaucoup d'argent. L'autre solution, le troc : un paquet de tabac contre un litre d'huile, une paire de brodequins contre dix kilos de miel ou une barrique de cent litres de vin.

Le troc était nécessaire aussi pour la pratique de l'agriculture : les paysans avaient beaucoup de fumier qu'ils épandaient sur les prés à l'automne, l'herbe poussait alors verte et drue au printemps, mais ils ne le donnaient pas facilement. Pour en avoir, mon frère et moi allions dans la forêt chercher des aiguilles de pins et des fougères pour la litière des animaux, que nous échangeions contre du fumier. Pour avoir du sulfate de cuivre, il fallait apporter l'équivalent en poids de cuivre (les Allemands ont démolé la Jetée Promenade pour en récupérer le plomb et le cuivre pour leurs munitions de guerre). Le marchand de grain donnait contre dix kilos de miel, un ou deux sacs de « repasse », résidu des moulins qui servait d'aliment au cochon que nous tuions à Noël.

Étant donné les circonstances, nous pratiquions ce qui plus tard s'appellera « permaculture » ou « agriculture bio » : on faisait du compostage, récupérions les fosses d'aisance, produisions nous-mêmes nos semences ou les échangeions avec les voisins....

Les conditions de vie étaient beaucoup plus difficiles en ville : à Saint Laurent du Var, devant leurs villas, les gens cultivaient leurs légumes sur les trottoirs non goudronnés.

## Persécutions et solidarités

Une section de douaniers allemands avait établi leur cantonnement à l'hôtel des Bains. Ils patrouillaient dans la région et ont fini par savoir que des familles juives, une quarantaine de personnes, s'étaient réfugiées à St Martin-Vésubie. La gestapo est montée. Les résistants ont aidé les juifs à fuir par le col de Fenestre, mais la gestapo les a arrêtés et déportés. A Berthemont, un écrivain juif d'une trentaine d'années s'est réfugié dans une grange de haute montagne, il y est resté plus d'un an, les gens du pays allaient le ravitailler, j'y suis allé une ou deux fois. Il s'en est sorti.

## Derniers jours de guerre et retour de la paix

Le 15/08/44, nos cousins de Venanson nous ont invités à la première communion d'un de leurs enfants dans un restaurant de St Martin- Vésubie. Au cours du repas, la porte s'ouvre précipitamment : on nous annonce le débarquement de Provence. Les alliés arriveront vingt jours plus tard à Berthemont. Les Allemands qui étaient en Italie ont fait retraite et passaient par Belvédère : col de Férisson, de Fenestre. Jour et nuit, des colonnes de soldats tiraient à tort-et-à travers dans les villages pour dégager le passage. Quand ils attrapaient un homme jeune et valide, ils l'embarquaient pour porter leurs bagages et munitions et on ne le revoyait plus, tels trois jeunes de Belvédère et un de Roquebillière, qui était un de mes copains. Une voisine octogénaire, Mme Sutter, et mon père sont restés chez eux. Ayant la nationalité suisse, ils se croyaient protégés. Une quarantaine de femmes et enfants du plateau sont venus chercher refuge chez eux. Ils y ont campé quatre ou cinq jours. Heureusement, ils n'ont pas vu d'allemands.

Trois ou quatre jours après, les Américains sont à Roquebillière. Mon frère et moi y descendons : nous voyons deux jeeps avec « des Japonais » en uniforme américain. En fait, il s'agissait d'hawaïens.

Nous avons pu redescendre à St Laurent-du-Var fin 45, début 46. Mais le terrain était miné et suite aux vingt-huit bombardements du pont du Var, notre maison n'avait plus ni tuile ni fenêtre. Notre père ayant gardé sa nationalité suisse, n'a pu bénéficier des dommages de guerre. St Laurent a pu être remis en culture en 46, en parallèle jusqu'en 50, nous avons continué à cultiver Berthemont. En 50, mon père a acheté le chalet de Mme Sutter : 2 étages, en pierre, 1000 m<sup>2</sup> de terrain arboré. La culture à Berthemont a été abandonnée sauf celle des pommes de terre et l'entretien du verger. Le potager a été remplacé par des pommiers, poiriers, cerisiers, châtaigniers... Mon père a rouvert son atelier d'ébénisterie où il faisait de la restauration et de la copie de meubles anciens. Mon frère et moi y avons travaillé jusqu'à fin 47 quand nous sommes partis faire notre service militaire. Mon père a dû fermer l'atelier, faute de bras, et se contenter de l'apiculture jusqu'en 49.

En 50, à la réouverture de l'atelier, il tourne à plein régime, l'effectif a crû jusqu'à 6 personnes dans les années 70 : mon père, mes deux frères et moi et deux ouvriers. Un magasin d'antiquité a été ouvert. Il nous restait peu de temps pour l'agriculture et l'apiculture, sinon le week-end et les vacances. C'est moi qui passais le motoculteur et nous avons embauché un journalier qui venait en cas de gros travaux aider ma mère et ma tante. Nous avons pris goût à la culture, au plaisir de produire nos propres fruits et légumes. J'ai pu voir, pour l'avoir pratiqué, la différence de culture entre le haut pays et le bord de mer : différence d'époques de plantation, de variétés de légumes et de fruits.

Propos recueillis et rédigés par Hélène NAJEM

2<sup>ème</sup> partie dans le bulletin du printemps 2022

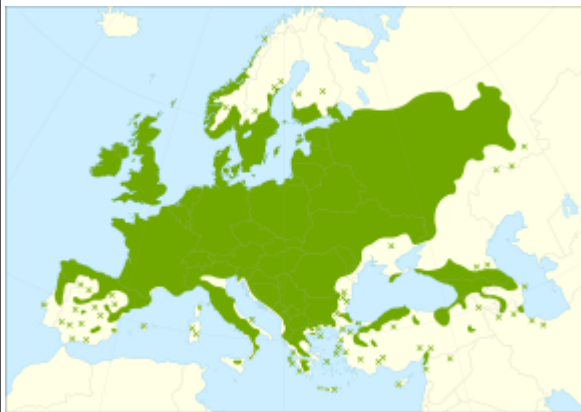
# La botanique au verger

## Les noisetiers

Après avoir traité de nombreuses familles de légumes au potager (tous les articles sont consultables sur le site de la SCAH) nous allons entamer un voyage botanique au verger. Et nous allons commencer en nous intéressant à un fruitier certes peu représentatif de la région mais qui pourtant est présent dans nombre de jardins : le noisetier (*Coryllus* sp).

### Origine des noisetiers

Présent dès l'ère tertiaire sur les terres du nord, alors groupées, il s'est répandu et diversifié sur l'Europe, l'Asie, l'Amérique. Le noisetier sauvage est une plante des bois encore appelée Coudrier. Juste après la dernière période glaciaire, *Coryllus*



*avellana* s'est installé dans les zones tempérées. Les transports de noisettes par les animaux et de plus en plus par les hommes préhistoriques a favorisé dispersions et mélanges. Dès le Moyen Âge, il a été implanté dans les haies pour en récolter un bois souple servant à réaliser des travaux de vannerie (paniers, nasses de pêche, etc.). Puis peu à peu, des variétés à gros fruits ont été sélectionnées et plantées dans les jardins et vergers. Ces variétés de noisetier donnent un fruit comestible riche (protéines et lipides) très apprécié : la noisette qui est dénommée ainsi car c'est un peu une "petite noix".

### Diversification

Les études génétiques des cultivars de noisetiers indiquent trois centres primaires de diversité dans le bassin méditerranéen : le nord-ouest de l'Espagne (l'Aragon), l'Italie du Sud (Campanie) et la mer Noire en Turquie. Les variétés de l'Espagne sont sans doute venues de Campanie (Italie Sud) où elles étaient très cultivées par les Romains. Par contre, les variétés turques ne semblent pas liées à celles d'Italie.

*Coryllus avellana* est le noisetier commun originaire d'Europe du Nord (voir carte), qui est également présent dans nos forêts méridionales à sols profonds ; mais sur la frange côtière et collinaire, il souffre de la sécheresse.



*Coryllus maxima* est originaire du sud-est de l'Europe ; le noisetier pourpre, ou *C. maxima purpurea*, est caractéristique de la Lombardie, avec ses grosses noisettes pointues. Il est déjà plus adapté à nos régions et est très décoratif (en plus d'être productif) avec son feuillage pourpre qui devient vert à l'automne.

*Coryllus pontica*, originaire d'Asie Mineure, très cultivé en Turquie, est encore mieux adapté aux conditions chaudes et sèches.

*C. avellana* et *C. pontica* se sont hybridés depuis longtemps et ont formé de nombreuses variétés

(une trentaine) qui peuplent toute la zone nord méditerranéenne. Certaines ont fait la réputation d'un chocolatier du Piémont : la Ronde du Piémont ou Tonda gentile delle Langhe. Mais la plupart des noisettes ensachées du commerce sont des Impériale de Trébizonde, cultivée surtout en Turquie (67% de la production mondiale).

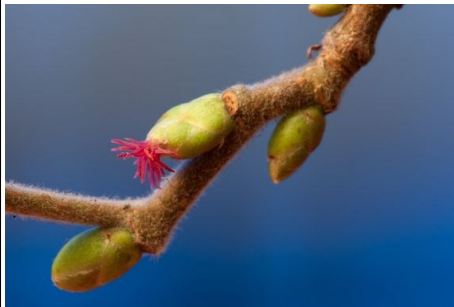
*Coryllus collurna*, ou noisetier de Byzance, formant un arbre élevé, sur un tronc, est très adaptée au climat sec, très cultivé, dans les Balkans.



Ces variétés sont présentes en Europe, il existe également des espèces américaines et asiatiques.

## Reproduction

Les Noisetiers ont des fleurs mâles ou femelles : elles sont donc unisexuées. Mais, à la différence du kiwis (dioïques), chaque plante possède les deux fleurs (monoïque). Les fleurs mâles (chatons) s'ouvrent souvent avant les fleurs femelles (plus discrètes mais d'un rouge éclatant). Cela permet en

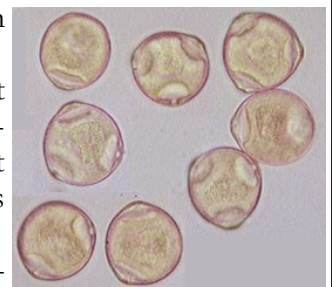


théorie d'éviter une « consanguinité ». La fin des chatons arrive souvent avec le début de l'ouverture des fleurs femelles : un seul pied peut donc produire. Mais, dans une culture, il est souhaitable d'avoir deux variétés différentes pour augmenter la durée de production du pollen.



Le transport du pollen se fait par le vent (pollinisation anémophile). Les abeilles domestiques peuvent récupérer du pollen, bienvenu au sortir de l'hiver, mais vont rarement sur les fleurs femelles, qui ne produisent d'ailleurs pas de nectar (il n'existe donc pas de miel de noisetier).

Si la fécondation, croisée donc, se fait en février-mars, les noisettes vertes sont présentes dès mai-juin au-delà de 25°C et la récolte peut se faire en septembre.



## Multiplication

La méthode naturelle de reproduction est par les noisettes. On récupère de belles noisettes de l'année (on peut les fendre légèrement) et on les met en stratification tout l'hiver dans du sable un peu humide, au Nord. En sortiront, si les noisettes étaient fertiles, des plants que vous pourrez repiquer en pot puis sur place dans un sol même, calcaire pourvu qu'il soit profond et bien humifère, pas trop argileux.

Mais comme la pollinisation est essentiellement croisée (le pollen d'un noisetier va essentiellement féconder les fleurs femelles d'un autre noisetier), la noisette ne sera pas obligatoirement comme celle que l'on souhaiterait avoir de cet arbre !

Il faut donc passer par la reproduction non sexuée (ou végétative) pour multiplier à l'identique le noisetier désiré.

On peut bouturer une brindille de l'année en novembre. On peut aussi profiter de la souplesse des jeunes pousses pour en marcotter dès novembre. Dans les 2 cas, on attend une bonne reprise de la bouture ou de la marcotte avant de la porter ailleurs. Mais le plus sûr moyen est de profiter du développement en touffe du buisson : on dégage du sol un suquet, c'est à dire un morceau de la souche d'où partent de jeunes tiges. Avec une hachette, ou un louchet (bêche coupante), on détache donc une partie comprenant jeunes tiges et racines. Replacé dans un bon terreau avec de la terre de jardin, ce suquet donnera rapidement de belles pousses et, en 2-3 ans, ses premières noisettes.

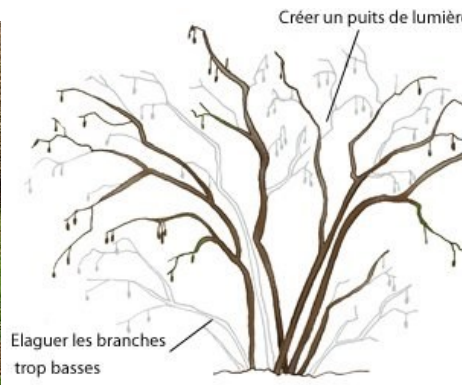


## Suivi du noisetier

Naturellement, à part *C. collurna*, le noisetier vient en buisson ou bosquet et émet beaucoup de jeunes tiges. Vous pouvez le mettre en isolé, ou en haies (3m d'écart entre chacun). Les 3 premières années, on laisse tout venir puis on sélectionne 4-5 belles tiges qu'on laisse aller et que l'on renouvelle tous les 5-6 ans (en ayant pré-



paré le renouvellement 2 ans avant). On enlève toutes les tiges non désirées et on fait un puits de lumière, favorable à la fructification.



On peut aussi mener le noisetier en arbre, comme un pommier, sur un tronc (voir les campagnes des Langhes au Piémont). On sélectionne une tige verticale que l'on taille comme un pommier, mais en éliminant toutes les pousses qui rejail- lironent du sol. Le noisetier est en dormance de fin octobre à fin janvier. C'est la meilleure période pour la taille.

### Le noisetier et les mycorhizes

Les filaments mycéliens des champignons se lient facilement aux racines des arbres pour une association à bénéfices réciproques, les mycorhizes : l'arbre apporte des glucides fabriqués grâce à la photosynthèse, le champignon apporte l'eau et des substances minérales puisées dans le sol. Dans le cas du noisetier, il peut êtreensemencé avec *Tuber melanosporum* ou *T. uncinatum*). 5 à 10 ans après plantation, les truffes peuvent être récoltées.



### Le noisetier et la biodiversité

Le noisetier participe largement à l'établissement d'une diversité animale : il est l'hôte de pucerons qui lui sont totalement inféodés mais qui permettent aux nombreux insectes prédateurs de pucerons de se reproduire facilement : Chrysopes, Coccinelles, Syrphes. De nombreux papillons y déposent leurs œufs, les punaises sont fréquentes, les Balanins bien sûr, principal ravageur,



et jusqu'aux mammifères comme l'Écureuil qui se régale des noisettes, mais aussi les disséminent, assurant ainsi une pérennité et une extension de cet arbre peu exigeant.

Joël BESNARD

# Lewisia

Le genre *Lewisia* Pursh. comprend une vingtaine d'espèces toutes originaires d'Amérique du nord, de la Colombie britannique jusqu'en Californie (Utah, Colorado, Nevada). Ce sont des plantes vivaces à racine pivotante formant une rosette de feuilles. Celles-ci sont épaisses, charnues (crassulésentes) lancéolées, obtuses ou pointues. Elles sont glabres et mesurent de 2 à 12 cm. Au printemps émergent des inflorescences généralement à plusieurs tiges en corymbe. On les observe en zones arides et sableuses, en plaine ou sur des falaises.

L'espèce la plus connue et qui est la seule avec des hybrides à faire l'objet d'une culture en horticulture est le lewisia de Siskiyou dont le nom latin est *Lewisia cotyledon* (S.Watson) B.L. Rob..

Ce lewisia y compris ses sous espèces et ses hybrides produit de nombreuses inflorescences à plusieurs tiges pouvant atteindre 30 cm de long et portant généralement 5 fleurs. Celles-ci sont composées de 7 à 13 pétales de 1,5 cm de long et de forme ovale. La palette de couleur est large : blanc, jaune, orange abricot rayée de veines plus sombres, rose, mauve. La floraison est très longue et l'on peut avoir une deuxième voire une troisième floraison dans l'année. Le fruit est une capsule contenant des graines noires.



Ces plantes sont faciles à cultiver que ce soit en pot, terrine, jardinière ou en pleine terre ou dans un muret en situation de plein soleil ou mi-ombragée. On peut notamment décorer des talus, des plates-bandes, créant ainsi une mosaïque de couleur comme au jardin botanique d'Akureyri en Islande. La résistance au froid



avoisine les -15 °C. Le sol doit être assez riche plutôt sableux et surtout drainant. Il faut veiller à se prémunir contre les limaces et les escargots.

La multiplication se fait par division de souche, par semis et par bouture de feuille.

On trouve maintenant facilement ce lewisia et ses nombreux cultivars dans les pépinières et les établissements horticoles comme chez Campaner à Cagnes sur mer.



Pour les collectionneurs on peut citer : *L. columbiana* (T.J Howell ex Gray) B.L. Robins, *L. longipetala* (Pippen) S. Clay aux fleurs roses qui a donné de nombreux hybrides avec *L. cotyledon*, *L. stebbinskii* Gankin et W.R. Hildreth, *L. sacajaveana* B.L. Watson, *L. nevadensis* (A. Gray) B.L. Robins, *L. brachycalyx* Engelm ex A. Gray.



Loïc CARDIN

PS : le genre *Lewisia* autrefois inclus dans la famille des Portulacaceae est classé maintenant dans la famille des Montiaceae (AGP III).

Ce genre a été dédié à Meriwether Lewis (1774-1809) un explorateur amateur de minéralogie et de botanique qui a participé à la fameuse expédition Lewis et Clark. Partie de Camp Wood dans l'Illinois, ce fut la première expédition aller-retour (1804-1806), faite à pied de la partie Est des USA jusqu'à l'Océan Pacifique.

Siskiyou est le nom d'un massif côtier long de 150 km allant de l'Oregon à la Californie.

Quelques espèces sont comestibles comme *L. rediviva* Pursh. dont la racine était consommée après cuisson pour en atténuer l'amertume par des tribus amérindiennes. Cette dernière possède également des propriétés médicinales. C'est aussi la fleur de l'état du Montana.

## Convolvulus floridus

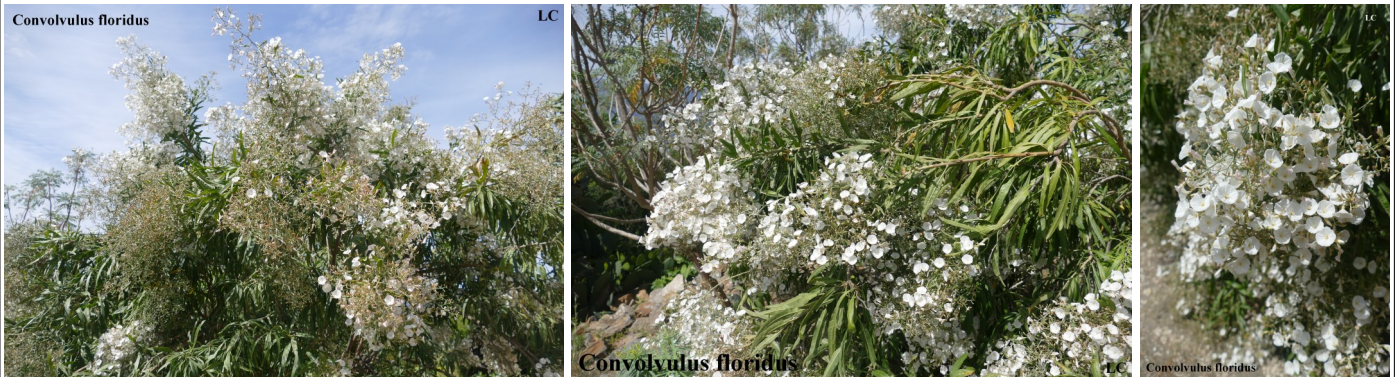
Grâce à son climat, la Côte d'Azur est particulièrement riche en plantes introduites de par le monde. Les îles Canaries et la Macaronésie en général, en ont fourni un grand nombre. Le palmier des Canaries menacé aujourd'hui par l'introduction de deux insectes « un charançon *Rynchophorus ferrugineus* et un papillon *Paysandisia archon* » en est le plus célèbre représentant.

Cependant, il reste un nombre important de plantes au potentiel horticole et décoratif à découvrir. Parmi celles-ci, on peut présenter *Convolvulus floridus* L de la famille des Convolvulaceae Juss.. En fait, le genre *Convolvulus* L. associé au genre *Calystegia* R. Br constitue ce que l'on appelle communément les liserons.

Contrairement à de nombreux liserons volubiles et rampants, le *C. floridus* est un arbuste à la ramure fortement ramifiée pouvant atteindre 4 m de haut et occuper un volume important. Le feuillage d'un vert foncé est persistant. Les feuilles sont simples, sans pétioles et disposées en alternance. Elles sont oblongues et mesurent de 2 à 14 cm de long sur 0,6 à 2,6 de large.



La floraison est printanière et dure au moins deux mois. C'est une explosion de fleurs blanches. Les inflorescences de type panicule sont terminales. Le pédicelle est court avec des bractéoles écailleuses et caduques. Les sépales externes sont lancéolés alors que les internes sont membraneux. La corolle est blanche et mesure de 1 à 1,5 cm. L'ovaire et le pistil sont pileux. Le fruit est une capsule renfermant une seule graine velue.



Cette plante arbustive est thermophile, en conséquence ; elle doit être installée en situation de plein soleil. Le sol a peu d'importance, cependant il faut éviter les sols très calcaires. La résistance au froid en condition sèche est donnée pour  $-7^{\circ}\text{C}$ . En résumé, c'est une plante rustique qui demande peu de soins, pas d'arrosage d'appoint en été. Elle est extrêmement florifère d'un blanc éclatant. Ses qualités en font un arbuste idéal non seulement dans nos jardins méditerranéens mais aussi pour des parcs publics surtout situés près des côtes.

Loïc CARDIN

NB : les photos illustrant cet article ont été prises au Domaine du Rayol-Canadel.

PS : Aux îles Canaries, on dénombre 4 variétés de *C. floridus* (variétés *floridus*, *angustifolius*, *densiflorus* et *virgatus*). On y rencontre aussi un hybride avec *Convolvulus scoparius* Lf., plante arbustive aussi endémique de ces îles, nommé *Convolvullus x despreauxii* A. Santos & M.A. Carine.

Les deux convolvulus étaient cultivés au 19<sup>ème</sup> siècle pour la production d'une huile aromatique nommée huile de Rhodium pour la parfumerie et la cosmétologie. Cette huile extraite à partir des branches et des racines est claire et de couleur ambrée. Sa fragrance de rose la faisait utiliser en succédané de la véritable huile de rose.

Le genre *Calystegia* a été nommé à partir de kalyx qui veut dire calice et de stégios qui signifie abri en référence aux larges bractées qui entourent la corolle en forme d'entonnoir. Les fleurs sont blanches, roses ou mauves. Ce genre comporte 25 espèces dont certaines sont considérées comme mauvaises herbes et d'autres sont cultivées pour l'ornement. On peut citer le liseron des haies (*C. sepium* (L.) R. Br) aux grandes fleurs blanches ou le liseron joli aux fleurs mauves, un hybride *Calystegia x pulchra* Brummitt & Heywood. Au bord des plages ou sur les dunes de sable, on rencontre le liseron de mer ou des dunes (*C. soldanella* (L.) R. Br ex Roemer et J.A Schuttes) aux feuilles rondes et aux fleurs mauves.



## Lire la nature aux enfants

L'éveil à la nature est un sujet très présent dans les livres pour enfants. Peut-être certains se souviennent-ils de *L'arbre, le loir et les oiseaux*, de Iela Mari, un album sans texte au format carré publié dans les années 70 évoquant le cycle de la nature à travers l'évolution d'un arbre au fil des saisons. De page en page, l'arbre reverdit, les oiseaux reviennent dans le nid, au fond de son terrier le loir se réveille ...

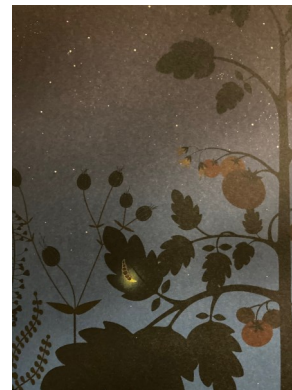
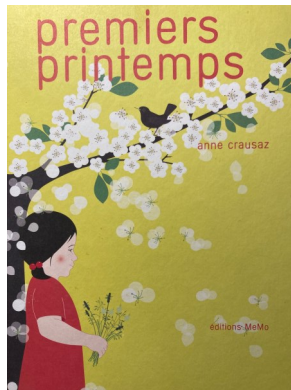
Comme Iela Mari, Anne Crausaz est une autrice qui s'inspire de la nature pour écrire et illustrer ses albums. C'est tout le cycle de la vie qui l'intéresse : les saisons qui se succèdent, le « vivant » familial des jardins, oiseaux, escargots, fourmis, chenilles, fleurs et plantes sauvages mais aussi fruits et légumes cultivés ...

Dans *J'ai grandi ici*, une graine, tombée là par hasard, raconte comment, au fil des saisons, elle a germé et



s'est développée, résistant au vent, à l'orage, aux escargots et même, (grâce à la coccinelle), aux pucerons. Et comment, malgré tout cela, elle est devenue un beau et solide pommier, accueillant toute sortes d'oiseaux..

Dans *Premiers printemps*, c'est au cœur d'un jardin que l'on est invité à éprouver ses cinq sens : écouter le merle chanter, regarder les lucioles, sentir le basilic, la verveine et la menthe, goûter les mûres, toucher ... aïe ça pique ! les châtaignes toutes douces bien protégées dans leur bogue !



Dans les deux titres *Quel est ce fruit ?* et *Quel est ce légume ?* Madame fourmi dialogue avec une jeune fourmi et lui pose des devinettes :

« Ma peau est couverte de radicelles, ma



chair sucrée se croque, se râpe, se coupe en rondelles. Je pousse sous la terre, qui suis-je ? »

Les enfants auront plaisir à deviner les légumes et les fruits qu'ils connaissent et à découvrir les autres. De la cerise au kiwi, du radis au fenouil, chaque fruit et légume est soigneusement dessiné en gros plan et en coupe. Dans le papier, un jeu de

découpes arrondies semble permettre le passage des fourmis entre les pages du livres.

Les albums d'Anne Crausaz décrivent une nature harmonieuse dans laquelle chaque élément qu'il soit végétal

ou animal, sauvage ou invité, est à sa place. Et le dessin est si précis que l'on pourra aussi nommer l'épeire, le gendarme, la campanule ou l'ombelle de carotte sauvage, deviner le plantain, admirer le duvet de la graine de pissenlit et les silènes rebondies. Un univers poétique qui invite à la rêverie et qui incitera petits et grands à préserver cet équilibre si fragile ...

Anne Crausaz est suisse, elle est née en 1970. Elle a publié une vingtaine d'albums, tous aux éditions Memo. Son dernier album, *Une nuit au jardin*, a été publié en novembre 2021. Il est lumineux !

Tous les livres des éditions Memo sont imprimés en Europe sur des papiers issus de forêts gérées durablement.

Marianne THAUVIN  
[mariannethauvin@orange.fr](mailto:mariannethauvin@orange.fr)

## Bonheurs de rentrée à la SCAH



## La SCAH il y a 159 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin du 4ème trimestre 1862

### Notice sur la migration des oiseaux

Il est un fait acquis, certain, c'est que l'oiseau émigre, c'est-à-dire change de climat deux fois par an, en automne et au printemps. Tous les êtres rangés dans la grande famille emplumée ont dans le cœur cette passion du changement de lieu. Chez les uns elle est démesurée, poussée à l'extrême ; ils ne s'arrêtent que là où leur manque le sol. Chez les autres, elle affecte un caractère plus pacifique, plus borné...

Quel est ce mobile puissant, impérieux, qui pousse l'oiseau à entreprendre ces lointaines pérégrinations ? C'est un vaste champ hypothétique dans lequel jusqu'à ce jour le naturaliste se perd en conjectures. Pour quelques espèces frileuses, la cause est à peu près connue ; mais, pour le plus grand nombre, cette promenade forcée à travers le monde est encore pour nous un mystère.

Si l'on considère que la *Frégate*, le *Martinet*, font sans se déranger 80 lieues à l'heure, on verra que pour ces puissants voiliers, l'espace qui sépare les steppes de la Russie des sables brûlants de l'Afrique est une promenade...

Deux ou trois nuits suffisent à la *Caille* dont le vol semble si lourd pour opérer la traversée des plaines de l'Irlande, où elle niche, aux riantes de l'Égypte ou du Maroc.

Des circonstances matérielles peuvent nous donner quelques explications de cette migration, ainsi le froid, la neige, qui tuent ou ensevelissent les vers, les graines, les insectes, dont beaucoup d'espèces se nourrissent, les forcent à chercher sous des climats plus chauds ce que leurs pays d'adoption leur refusent momentanément.

Les eaux glacées, qui emprisonnent ou font périr les herbes marines, sont aussi pour d'autres, des causes d'émigration. Mais il est prouvé que ces détails de conservation ne sont que secondaires. C'est tellement vrai qu'aux époques d'émigration, des pinsons, des bouvreuils, et beaucoup d'oiseaux captifs se tourmentent d'une manière alarmante dans leur cage, où, portant, rien ne leur manque. Eux d'ordinaire si paisibles, vont et viennent jour et nuit, se heurtant aux barreaux avec fureur et semblant demander la liberté à tout prix.

On a remarqué que les premiers convois d'émigrants se composaient toujours de vieux mâles ou de vieilles femelles ; quelques jours plus tard arrivent les jeunes qui par conséquent entreprennent pour la première fois leur tour du monde. Quel est donc cet instinct, cette voix intérieure qui trace à ces derniers la route à suivre, le point de réunion qu'ils doivent atteindre, la dernière étape qu'ils ne doivent pas dépasser ?...

Il faut à l'oiseau de l'espace et du mouvement, comme il faut au papillon le soleil et la fleur.

L. DEGREAUX

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  
Courriel : [scah.nice1@gmail.com](mailto:scah.nice1@gmail.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !  
[scah-nice.fr](http://scah-nice.fr)  
Et aussi [scanicehistorique.free.fr](http://scanicehistorique.free.fr)

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

## Découverte du Gard et de ses nombreuses ri- chesses souvent méconnues, du 22 au 27 Mars 2022

- Tarascon et son château du Roi René
- Villeneuve lès Avignon et ses jardins
- La centrale hydroélectrique et son écluse de La Bollène à la façade classée monument historique
- Orange et son théâtre antique
- Uzès et sa riche histoire
- Alès et son parc de camélias
- Les Fumades et la nougaterie artisanale
- La bamboueraie d'Anduze
- Nîmes et son passé antique...

Beaucoup de choses à voir et visiter. Mais actuellement il est difficile de prendre des rendez-vous pour les visites d'entreprises. Pré-inscrivez-vous car le final de l'organisation se fera à partir du 1er Mars. Groupe max de 15 pers.

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

## Il a neigé la veille ...

Il a neigé la veille et, tout le jour, il gèle.  
Le toit, les ornements, de fer et la margelle  
Du puits, le haut des murs, les balcons, le vieux banc  
Sont comme ouatés, et, dans le jardin, tout est blanc.  
Le grésil a figé la nature, et les branches  
Sous un doux ciel perlé dressent leurs gerbes blanches.  
Mais regardez. Voici le coucher du soleil.  
A l'occident plus clair court un sillon vermeil,  
Sa soudaine lueur féérique nous arrose,  
Et les arbres d'hiver semblent en corail rose.

François COPPEE

## Tronc(s) et/ou Racine(s) La Biennale 2022 s'expose au Palais de l'Agriculture Photographies, Peintures, Sculptures

À partir du mercredi 5 janvier 2022, aux heures d'ouverture du Palais, les œuvres des « artistes de la SCAH » seront exposées au public ; remises aux organisateurs les 8 et 9 décembre 2021, elles sont au nombre de trois maximums par discipline et par sociétaire inscrit.

Pour préparer la **remise des prix**, le jour de l'Assemblée Générale de notre Société, 2 jurys distincts se prononceront :

- **Le jury composé de personnalités**, issues du milieu artistique, mais non adhérentes à la SCAH ; il se réunira le samedi 05 février 2022 à 14 h pour attribuer les trois prix dits « du jury » (1 par discipline).
- **Le jury composé des sociétaires** présents le jour de la Galette des Rois, le jeudi 13 janvier à 16 h : vous serez appelés ce jour-là à voter pour attribuer les trois prix dits « du public SCAH » (1 par discipline). Le dépouillement fera appel aux sociétaires volontaires, non exposants.

NB/ Dans les trois disciplines, en hors concours, des artistes exposeront aussi sur un thème libre.

## Galette des Rois

Au Palais de l'Agriculture, **jeudi 13 janvier à 16 h**, pour marquer ensemble la nouvelle année autour de la galette et du cidre offerts par la SCAH.

## Assemblée Générale Annuelle

Au Palais de l'Agriculture, **samedi 5 février à 17 h 00**, AG suivie à 18h30 de la remise des prix aux lauréats de la biennale artistique. Afin de comprendre le fonctionnement de l'association et découvrir tout ce que vous pouvez faire avec elle, venez nombreux !  
AG : moment festif !