

HIVER 2023

Au Bout du Jardin...

Bulletin N° 79



*Bonnes fêtes
de fin d'année*

AiE . . . AiE . . . AiL

Un peu d'histoire

Plus d'une centaine de variétés d'ails pousse à l'état sauvage dans les steppes de l'Asie Centrale et les plaines de la Mer Caspienne. Acclimaté et domestiqué par les Sumériens en Mésopotamie depuis 8.000 ans, l'ail est cultivé par les Égyptiens sur les bords du Nil et devient un produit commun en Égypte. Il est consommé par les paysans et les travailleurs.

Hérodote rapporte qu'à Guizeh, lors de l'édification de la pyramide, des milliers d'ouvriers percevaient quotidiennement une ration d'ail pour leur donner force et vigueur. Une année, la récolte s'étant avérée mauvaise, son prix avait augmenté. Le pharaon avait alors fortement diminué la part allouée aux ouvriers. Mécontents, ceux-ci arrêtaient le travail.

La première grève de l'Histoire eut lieu au pied des pyramides il y a 5.000 ans.

Khéops dût céder pour voir l'achèvement du tombeau.

Pendant l'exode dans le Sinaï, les esclaves juifs, coutumiers de cette alimentation, en prennent avec eux pour affronter la traversée des déserts. Quarante ans plus tard, ils l'introduisent en Palestine.

Aux Jeux Olympiques (800 av. JC), les athlètes grecs croquaient une gousse d'ail avant leurs épreuves sportives.

Les Romains, dans leur conquête de l'Europe, le destinaient essentiellement à leurs troupes. Les légionnaires percevaient leur « salaire » en sel, vin et en ail. Il leur procurait résistance, endurance et tonus au combat.

Au retour de la première Croisade (1099), Godefroy de Bouillon en rapporte en France. Les Gaulois chrétiens adoptèrent cet « Aromate Sacré » puisqu'il venait des Lieux Saints. Ils en firent bon usage.

Au cours de son deuxième voyage (1493), Christophe Colomb en apporta à Saint Domingue (cf. art. ABJ n° 42). C'était le surplus des réserves embarquées dans les caravelles et destinées à lutter contre le scorbut chez les marins et spadassins.

L'ail pousse aussi bien en climat tempéré qu'en climat chaud.



À l'Ouest, la culture de celui-ci s'étend en Amérique au gré de la conquête espagnole, des Caraïbes aux plaines argentines, du Mexique aux Pays andins.

Les Routes de la Soie passant par les bords de la Mer Caspienne, l'usage et le goût pour l'ail se répand aussi vers l'Est, vers la Chine, l'Inde et l'Asie du Sud-Est. Les coutumes alimentaires de ces pays en gardent une preuve gastronomique actuelle.

La forte odeur de l'ail et sa consommation créent une différence sociale entre les habitudes rustres des paysans, des ouvriers, du peuple et les usages raffinés des classes plus aisées, plus distinguées. Au XIII^e siècle, le Roi de Castille interdit l'accès à la Cour aux « Mangeurs d'ail ». L'ail est alors banni des tables aristocratiques.

À contrario, son grand père lui ayant fait sucer une gousse d'ail à sa naissance, Henri IV en était devenu un grand consommateur, incommodant ses courtisans par son haleine et sa sueur fétide. Son « Fumet » ne devait cependant pas déplaire à ses nombreuses maîtresses (76 dit-on), honorées régulièrement grâce aux vertus aphrodisiaques de l'ail... Sacré Béarnais !

Ces qualités particulières étaient déjà connues au Moyen Âge. L'Église l'avait interdit dans les monastères pour lutter contre l'effet excitant de ce condiment.

Condiment peut-être, mais surtout alicament aux vertus médicinales déjà reconnues par Hippocrate, père de la médecine. En effet, l'ail fraîchement coupé contient un principe actif, l'alicine, aux propriétés antibiotiques et anticancéreuses. C'est un hypotenseur, un antiseptique, un bactéricide, un dépuratif et un diurétique. Les anciens le prescrivaient contre les infections et les maladies comme la dysenterie, la typhoïde, le choléra, la

peste et la diphtérie. En consommation quotidienne, il lutte contre le mauvais cholestérol et les triglycérides sanguins. Avec le thym, c'est l'antibiotique du pauvre.

L'ail cache aussi d'autres vertus occultes. Dans les Carpates, il a le pouvoir talismanique de repousser les vampires. En méditerranée, devant la porte des maisons, trois têtes d'ail protègent la bâtisse et ses occupants. Elles éloignent le mauvais sort. Elles chassent les vipères et le démon.

D'autres vertus propitiatoires prédisent chez la femme son taux de fécondité et le sexe du bébé qu'elle porte. Par décence, je n'entrerai pas dans le détail ni l'intimité du processus !

Si la curiosité vous pousse, je vous orienterai vers la lecture de certains écrits médicaux d'Hippocrate.

Plus près de nous, les étudiants, lors de leurs examens, glissent un caïeu dans leur chemise, à même la peau.

Les Tabors marocains du Général JUIN (futur Maréchal), qui montaient à l'assaut de Monte Cassino en mai 1944, cachaient une gousse d'ail dans leur cartouchière pour les protéger et les rendre intrépides.

A-t-elle influencé la bataille ? Qui sait ! Ils l'ont gagnée haut la main !

Un peu de botanique... quand même

De la famille des liliacées, comme le lys, l'oignon, la tulipe, son bulbe comporte huit à dix caïeux. On le cultive sur terre légère, ensoleillée, sans fumure. Il se sème de l'automne au printemps à 3 cm, la pointe en l'air, tous les 10 à 15 cm. Jamais 2 ans de suite au même endroit. Éviter de le faire succéder à l'échalotte, l'oignon ou le poireau.

L'ail est l'ami des choux, des tomates, des laitues, des fraisiers, des carottes et des pommes de terre. C'est, par contre, l'ennemi des pois, des fèves, des haricots, des poireaux et du persil. Il est répulsif pour les aleurodes, la piéride du chou et les pucerons.

La pourriture grise du fraisier le craint, les taupes ne l'apprécient pas.

Un peu de gastronomie

Consommé cru ou cuisiné depuis la nuit des temps, l'ail accomode les plats de son arôme intense dans toutes les parties du monde. Il permet de renforcer, d'intensifier et de sublimer la saveur des légumes et des viandes. On retrouve son usage culinaire sur les papyrus égyptiens du musée de Turin, les écrits védiques, la Thora.

Sa saveur piquante se marie harmonieusement avec les recettes du pourtour de la méditerranée. Dans l'élaboration de certains plats, le goût de l'ail ne doit pas être ressenti, mais, s'il n'est pas là, il manque.

Au niveau mondial, la Chine et la Californie sont en tête de la production, suivies de l'Inde et du Vietnam. Sur la Méditerranée, l'Espagne précède le Moyen Orient et l'Égypte.

La France a acquis son autosuffisance avec l'ail de la Drôme, de Lomagne, de Lautrec et d'Arleux ...

Le Sud-Ouest est producteur et grand consommateur à l'image du ... « Vert Galant ».

Un dicton occitan ne dit-il pas que l'ail est « L'aliment des vieux maris » ?

Acceptons-en l'augure !



Jacques Jean MUNOS

Bibliographie

Encyclopédia Universalis — Hippocrate : De l'ancienne médecine, Ed. Belles Lettres — Les vertus de l'Ail, C. Haas Halpern, Eds Alpen — ... Quelques « pointes » ... sur le Net.

Plaidoyer pour des sauvegardes

Je m'étais fixé de faire un article sur l'Argousier (avec un G) ... et puis, avec la SCAH, nous sommes allés le 26 novembre à Puget-Théniers à une fête de l'Arbre et des Plantes (elle prend de l'ampleur année après année, c'est réjouissant). Y était présent, entre autres, l'excellent écomusée de la Roudoule. Vous ne connaissez pas le territoire de ce cours d'eau ? Son territoire est très intéressant. Mais l'écomusée, c'est un lieu de recherche passionnant sur la vie dans tout le territoire de cette ancienne sous-préfecture, Puget-Théniers. Était présente Pauline Mayer, ethnobotaniste, auteure d'un ouvrage sur les variétés fruitières de ce territoire (1) dans le cadre du programme européen Leader et des Préalpes d'Azur. Et là, j'ai su que je ne ferai pas d'article sur l'Argousier (avec un G) ce trimestre.

Effectivement, c'est une plongée dans un temps où les fruits étaient nombreux dans le Haut Var, l'Estéron, la Tinée, la Vésubie (sans oublier la haute vallée de la Roya). En feuilletant l'ouvrage de Pauline Mayer, on salive devant la Belle Fille : ce n'est pas ce que vous pensez mais une excellente pomme à couteau très recherchée, bien présente encore en 1960. Et la Daluissoune, dont quelques arbres sont encore cultivés dans la haute vallée du Var. Et que dire de la Crèmesine, la plus réputée des poires locales et anciennes, cultivée dans le comté de Nice dès le début du 19ème siècle et pourtant délaissée dès le début du 20ème. Et où peut-on trouver des Partanes rouges, belles prunes violette de Daluis ?

Si les Nationale, Jean Gaillard, Risoul sont encore des variétés de pommiers dont on peut trouver quelques individus, j'aimerais en croquer plus que des Golden, Jonagold et autres Melrose, variétés de pommes américaines récentes et de production industrielle.

Alors quoi, c'était mieux avant ?

Non sans doute. Mais il est dommage de voir disparaître irrémédiablement de nombreuses variétés qui ont eu autrefois un grand succès au profit de variétés parfois plus prolifiques -aujourd'hui, seulement quatre variétés de pommes représentent les 2/3 des ventes- mais peu adaptées au milieu maralpin, de goût parfois chimique, se conservant peu... sauf en frigo. La Daluisonne (il y a encore quelques arbres) se garde jusqu'à décembre-janvier (sans frigo), la Cougourdan vers Péone allant même jusqu'en février-mars, l'Api-Etoilé se gardant jusqu'à juin !

Tout est perdu ?

Non ! Pas tout à fait. Grâce à des passionnés .es comme Pauline Mayer, mais aussi par exemple à Michel Guillot, notre ami de la SCAH, qui vient de planter de nombreuses variétés locales à St Etienne de Tinée. A Venanson, la SCAH avait participé à l'établissement d'un petit verger conservatoire mais le suivi n'a pas été à la hauteur des enjeux. D'autres individus, associations, communes, parcs régionaux, ont créé des vergers conservatoires comme le jardin de La Thomasine à Manosque, mais aussi les Croqueurs de Pommes d'Aix, ...

Mais à notre niveau, individuel et/ou associatif, nous pouvons contribuer à cette sauvegarde d'arbres anciens, souvent délaissés, mais dont la production permet encore d'en apprécier les fruits. Et si les arbres sont épuisés, il est encore temps, en prenant quelques greffons, de sauvegarder ces variétés en les greffant, ou en les faisant greffer chez un pépiniériste (comme l'a fait Michel avec la pépinière de la Bendola).

Alors, dans vos propriétés, ou en balade, après discussion avec les personnes locales, propriétaires ou non, essayez de bien décrire ces arbres, avec photos, ces fruits si possible, localisez-les (un point GPS est très précis). N'hésitez pas à aller plus loin dans les discussions : quand ces fruits sont-ils mûrs ? Comment les mange-t-on : au couteau, en compotes, séchés ? Tous ces savoirs et ces savoir-faire, bien relevés par Pauline Mayer, sont utiles pour, ayant sauvé telle variété, savoir l'utiliser au mieux de ses qualités.

Joël BESNARD

Défenseur des fruitiers oubliés (et des légumes oubliés aussi !)

(1) Fruits oubliés des Alpes d'Azur, par Pauline Meyer, Écomusée de La Roudoule.

Deux plantes en Sardaigne

En cette période automnale la Sardaigne est moins impactée par la sécheresse que d'autres régions méditerranéennes. On y observe quelques plantes qui fleurissent en ce moment comme l'inule visqueuse, les pâquerettes. On a remarqué notamment près des sites archéologiques de la civilisation des Nuraghes (âge du bronze) deux plantes identifiées comme étant *Arum pictum* L. et *Ranunculus bullatus* L. en pleine floraison.

De la famille des Aracées, l'*Arum pictum*, synonyme *A.corsicum*, est une plante vivace à feuillage caduque. A partir de la base constituée de deux à quatre feuilles sagittées d'un vert foncé, émerge en automne une inflorescence nommée spadice. Ce dernier est formé d'une bractée appelée spathe de couleur pourpre qui entoure partiellement un épi portant les fleurs de couleur également pourpre foncée. Les *Arum maculatum* et *Arum italicum* que l'on trouve fréquemment ont la spathe blanchâtre à verdâtre. Cet arum est présent en Sardaigne, en Toscane, en Corse et aux îles Baléares.



Quant à la renoncule boursouflée, elle est présente en méditerranée et ses îles. Une sous-espèce *bullatus* est en Espagne et une sous-espèce *cytheraeus* se trouve dans la zone Est dont la Corse. En Afrique du Nord il y a la sous-espèce *supranudus*. On la signale dans le département de la Gironde. La plante est petite avec trois à cinq feuilles ovales, dentelées sur les bords et collées au sol. Elle porte une à deux fleurs solitaires sur des courtes tiges. La fleur est constituée de cinq à douze pétales irréguliers de couleur jaune lumineux. Ceux-

ci entourent une série d'étamines eux-mêmes sur le pourtour des carpelles centraux. En Sardaigne, on l'observe en grand nombre dans les champs, les vergers d'oliviers.

L. CARDIN

PS : Il faut rappeler que ces deux plantes sont très toxiques dans leur totalité.

L'arum contient des saponines et des cristaux d'oxalate de calcium insolubles et un alcaloïde. Cependant les feuilles et les rhizomes sont consommés après lavage prolongé et une longue cuisson dans certaines régions.

La renoncule contient un hétéroside de lactone qui provoque des dermatites (cloques, conjonctivite) par contact et par ingestion des brûlures sévères et une insuffisance respiratoire.

La grainothèque



L'hiver est une période calme au jardin, les jours raccourcissent, les températures sont plus fraîches... C'est le moment pour le jardinier de rester au chaud et de préparer la prochaine saison.

Il est temps de penser à l'année à venir en réalisant un calendrier prévisionnel des futures plantations, d'inventorier ses semences, de faire le tri (si besoin faire un test de germination si on n'est pas sûr).

En fonction de ses stocks, on pourra alors prévoir de donner les graines en trop ou d'acheter des graines. On peut aussi faire appel à la grainothèque et ainsi profiter gratuitement de tous les avantages de graines ayant été récoltées localement.

La grainothèque est ouverte à tous les adhérents, elle est constituée en majorité avec les graines récoltées dans nos jardins et potagers. Elle a donc besoin de vos dons pour exister.

Nathalie CARON et Marianne THAUVIN

Un plathelminthe terrestre invasif dans les Alpes-Maritimes

Dans le règne animal, l'embranchement des plathelminthes comporte au moins 20 000 espèces dont beaucoup sont des parasites (ténia, douve). En dehors de quelques espèces bien connues en raison de leur parasitisme chez l'homme et les animaux domestiques, ces vers sont peu connus. Il existe plusieurs classifications. La systématique évolue en fonction de nouvelles découvertes de vers et sur la base de la biologie moléculaire et de l'étude des spermatozoïdes.

Parmi ces plathelminthes, ceux qui nous intéressent sont les plathelminthes terrestres invasifs, c'est-à-dire des vers plats qui ont été introduits malencontreusement en France et en Europe. Originaires d'Amérique du Sud, d'Asie, d'Australie et de Nouvelle Zélande, ils perturbent non seulement la faune des sols en se nourrissant de vers de terre, d'escargots, de cloportes, etc., mais ils déprécient aussi la qualité des fruits comme les fraises et certains d'entre eux comme les *Bipalium* produisent une toxine, la tétradotoxine comparable à celle du poisson globe nommé fugu. Ce sont des vers plats, lisses, allongés à symétrie bilatérale non segmentés, caractérisés par l'absence d'anus et la bouche est au milieu du corps en position ventrale. Il n'y a pas de cœlome (cavité générale), ni de système circulatoire, ni de système respiratoire. La reproduction selon les espèces se fait de manière croisée ou de type hermaphrodite avec ponte de cocon contenant plusieurs embryons ou par scissiparité (séparation d'une partie du corps souvent caudale).

Selon le professeur Jean-Lou Justine et son équipe du Muséum d'Histoire Naturelle, il y a pour l'instant une dizaine de ces vers présents en France métropolitaine, d'autres sont signalés dans les départements et territoires d'outre-mer. Le premier signalement a eu lieu en 1999, mais c'est un naturaliste Pierre Gros de Cagnes sur mer en mars 2013 qui a déclenché par l'envoi de photos l'intérêt de la recherche. Grâce à une initiative remarquable de science participative qui fait appel aux particuliers pour le signalement et l'envoi de photos et de spécimens, ils ont pu les identifier et dresser une carte du degré d'envahissement pour chaque espèce. Au travers de publications, de conférences, ils ont ainsi diffusé pour le grand public et pour les professionnels de l'agriculture (horticulteurs, jardiniers) des fiches signalétiques et des conseils pertinents sur la manière de les récupérer (certains secrètent un mucus très toxique) et de les détruire. Les médias et les presses nationales et régionales en font largement écho jusqu'à ce jour.

C'est ainsi grâce aux photos et aux publications que j'ai pu en ce mois d'août à Antibes repérer un de ces vers plats au fond d'un pot en argile et l'identifier. Il s'agit de *Caenoplana coerulea* Moseley 1877 de la famille des Geoplanidés. Cette espèce est originaire d'Australie (Queensland). Le corps lisse, semi-cylindrique mesure de 5



à 10 cm avec une tête fine (ressemblance avec les sangsues). Le dos est noir brillant avec une rayure longitudinale plus claire. Le ventre est bleu. On le trouve au fond de pots ou sous des rondins de bois où l'humidité persiste. Il se nourrit de cloportes et d'insectes. Il a été introduit probablement par le commerce de végétaux en pot dans plusieurs pays (USA, Argentine, Nouvelle Zélande, UK, Espagne) ; en France il est signalé dans 10 départements dont les Bouches du Rhône et le Var.

En cas de découverte, les conseils qui vont suivre sont valables pour les plathelminthes présents non autochtones dont la description va être faite ci-dessous ou pour de nouvelles espèces invasives afin de ne pas les confondre avec des limaces, des sangsues. En premier, lors d'un achat de plante en pot dans les pépinières, les jardinerie, les foires aux plantes, etc., il faut inspecter l'arrière de plusieurs pots. En effet, c'est souvent dans ces endroits que la situation est la plus critique car les plantes ne sont pas toujours produites sur place et peuvent provenir d'autres établissements situés en France ou dans d'autres pays qui sont peut-être infestés. Ensuite il est préférable de garder les plants en quarantaine afin de mieux les observer en enlevant le pot. Une inspection minutieuse doit être faite lors de la mise en pleine terre non seulement sur le ver mais aussi sur les cocons, petites boules noires.

Si l'on trouve un de ces vers, il faut prendre des photos, puis à l'aide d'une pince « certains produisent un mucus très toxique » placer le ou les spécimens dans une boîte hermétique avec du papier humide en cas d'envoi à un organisme compétant (adresses en annexe). On peut aussi le mettre dans de l'alcool éthylique à 40 degrés pour la conservation. Autrement il faut les détruire en les plongeant dans de l'alcool, du vinaigre, de l'eau de javel ou autres produits efficaces plutôt que de l'écraser car certains sont capables de se régénérer. Si un pot est infesté, on peut le plonger durant 20 mm dans de l'eau à 50°.

En l'absence de prédateurs locaux (mucus au goût désagréable ou toxique), il n'y a pas de traitements pour l'instant. On peut fabriquer des pièges avec une limace ou un ver de terre écrasés et inspecter le piège et le détruire quand ces vers sont agglutinés sur cet appât. On peut penser que l'on trouvera des prédateurs de ces vers dans les pays d'origines (étude longue pour apprécier le comportement et la non-nuisibilité pour d'autres espèces). Il serait préférable de trouver des molécules spécifiques attractives comme les phéromones pour produire des pièges efficaces et à bas prix ce qui serait judicieux dans les serres et les cultures fortement infestées comme celle des fraisiers en Bretagne.

La liste des plathelminthes terrestres invasifs qui suit est une compilation d'informations principalement de J-L Justine et collaborateurs collectées sur le net. Elle a pour but de sensibiliser le lecteur en cas de découverte.

Caenoplana variegata Fletcher & Hamilton 1888. Origine Australie. Tête fine rougeâtre, corps allongé, 5 à 12 cm, dos marron foncé avec une large bande jaune et deux lignes noires, reproduction par scissiparité. Nourritures : cloportes, insectes, myriapodes. Présent dans les A M.



Parakontikia ventrolineata (Dendy 1892) Winsor 1991. Origine Australie. Tête fine, corps allongé, 1 à 5 cm, dos quasi noir avec des lignes longitudinales claires et nervure centrale noire, reproduction sexuée avec des cocons sphériques noirs de 4 mm. Nourriture : ver de terre, nécrophage. Présent dans les A M. Se loge dans les fruits (fraise, pomme) abimés.



Obama nungara Carbayo et al 2016. Origine Brésil. Ver plat compact avec dos marron foncé et ventre plus clair couleur crème, environ 7 cm, reproduction sexuée avec cocon de ponte. Activité nocturne. Nourriture : ver de terre, mollusques. Présent dans les A M. le plus fréquent en France.



Platydiemus manokwari de Beauchamp 1963. Origine Nouvelle Guinée en montagne. Tête fine avec 2 yeux, corps très plat, marron foncé avec une ligne longitudinale claire et la face ventrale beige, 4 cm, reproduction sexuée et par scissiparité en plusieurs morceaux devenant matures en 2 semaines. Nourriture : très efficace grâce à son odorat, peut monter aux arbres, escargots, mollusques. Il est vecteur d'un nématode *Angiostrongylus cantonensis* parasite de mollusques et de l'homme. Présent dans une serre à Caen. Il fait partie de la liste des 100 organismes invasifs les plus dangereux.



Bipalium kewense Moseley 1878. Origine Asie du sud-est. Tête caractéristique en forme de marteau (peltée), corps allongé, fin, couleur du dos marron-jaune avec deux lignes longitudinales marron-foncé, ventre gris clair, 20 à 40 cm de long, reproduction sexuée et par scissiparité par détachement de la partie caudale. Nourriture : ver de terre et autres. Présent dans les A.M. il produit une toxine puissante la tétradoxine semblable à celle de poisson globe japonais fugu.

Diversibipalium multilineatum Makino & Shirasawa 1983.



8 *Diversibipalium multilineatum* Wikipedia

Origine Asie du sud-est (Japon). Tête caractéristique en forme de demi-lune, sur la face supérieure il y a un point d'exclamation marron foncé qui se prolonge en une ligne médiane entourée de plusieurs lignes latérales marron-foncé sur fond beige, corps allongé au moins 25 cm, reproduction par scissiparité. Nourriture ver de terre. Présent dans les A.M. Il produit également la même toxine que le précédent.

Austroplana sanguinea alba Dendy 1891. Origine Australie mais présent dans les îles britanniques via la Nouvelle Zélande. Corps compact de couleur rose à orange selon le repas, petit, quelques centimètres, reproduction inconnue. Nourriture : ver de terre. Signalé dans les Pyrénées Orientales mais présence non confirmée.



10) *Marionfyfea advantor* Wikipedia

Marionfyfea advantor Jones & Sluys 2016. Origine Nouvelle Zélande. Dos et ventre bruns tachetés de marron et de points iridescents, 1 cm. Signalé en France.

Humbertium covidum Justine & al. 2022. Origine probable Asie. Tête en forme de marteau, corps noir luisant évoquant un métal en fusion, de 20 à 30 mm.

Signalé en France (Pyrénées Atlantique) et en Italie. Reproduction hermaphrodite. Nourriture escargots et peut être autres organismes du sol.



7 bis *Bipalium kewense* Wikimedia



9 *Austroplana sanguinea alba* Wikipedia



Humbertium covidum Wikipedia

La menace est sérieuse en raison de leur pullulation et de leur impact sur les écosystèmes du sol. Il y a lieu d'être vigilant non seulement lors d'achats de végétaux (fleurs, légumes, fruitiers, etc.) faisant l'objet d'un commerce international considérable mais en évitant aussi de rapporter de la terre, des plantes de manière incontrôlée. Il n'est pas sans rappeler le nombre de catastrophes dues à des importations comme la crise viticole provoquée par le puceron phylloxera. Tous les organismes parasites sont concernés (virus, bactéries, nématodes, insectes, etc.). Si la dizaine de vers plats invasifs est bien validée en France et en particulier dans les Alpes Maritimes (5 espèces), il existe des espèces non encore signalées en France métropolitaine comme ***Bipalium vagum*** Jones et Sterrer 2005 signalé en Italie, ***Arthurdendyus triangulata*** Dendy 1894 présent au Royaume uni, ***Amaga expatria*** Jones et Sterrer 2005, ***Rhynchodemus ochroleucus*** Graff 1899 présents aux Antilles, d'autres sont actifs en Guyane, à la Réunion, à Mayotte (***Diversibipalium mayottensis*** Justine & al. 2022 et bien d'autres espèces de par le monde, connues ou à découvrir.



11 *Bipalium vagum* Wikipedia

Annexes : adresses utiles sur le net : professeur J-L Justine, justine@mnhn.fr ou Jessica Thévenot, jthevenot@mnhn.fr au Muséum d'Histoire Naturelle CP 51-55 rue Buffon à Paris 75231.
FREDON 39 Av Alexandre Blanc 84000 Avignon.

Une classification simple répartit les plathelminthes en 4 groupes en fonction du milieu où ils vivent. Il y a les Rhabditophora (anciennement les Turbellariés comme les planaires). Les planaires sont des vers non parasites élevés comme modèle de laboratoire pour comprendre leur aptitude à se multiplier par scissiparité. Les Monogènes sont des parasites d'organismes aquatiques. Les Trématodes renferment des parasites comme les douves (douve du foie). Enfin les Cestodes rassemblent des parasites tels les ténias.

Il existe des classifications plus complexes qui évoluent au fur et à mesure de l'avancée des recherches.

Obama nungara : en langage amérindien Tupi, obama signifie plat comme une feuille et nungara veut dire semblable.

P S : Les vers de terre font partie du sous ordre des Lumbricina comprenant 13 familles, 700 genres et plus de 7000 espèces. Ils sont segmentés (métamérisés) avec une cavité générale, un système digestif complet (bouche, jabot, gésier, anus) et un système circulatoire. La reproduction se fait par hermaphroditisme, parthénogénèse. Ce sont des animaux fouisseurs en creusant des galeries horizontales ou verticales dans le sol. Ils sont détritivores. Ils ingèrent de la terre, du fumier, des débris de feuilles pour en extraire la matière organique grâce à des champignons et des bactéries symbiotiques. Ils assurent une aération (micro-drainage) et améliorent par leurs déjections (fèces et mucus) la structure des sols. Ils participent à la fertilité des sols par minéralisation du carbone et de l'azote. Selon le type de sol, on compte de 40 à 400 vers par mètre carré soit de une à trois tonnes à l'hectare. Ce sont des bio-indicateurs de la bonne santé du sol. On en fait l'élevage (lombriculture ou vermiculture) en particulier pour le compostage. En France, on dénombre 140 espèces dont le ver de terre commun (*Lumbricus terrestris*), le ver de terre rose (*Lumbricus rubellus*), le ver de terre du fumier (*Eisenia fetida*) et le ver de terre des forêts (*Dendrobaena octaedra*).

Charles Darwin a écrit un livre sur le rôle des vers de terre dans la formation de la terre végétale (1882) où il souligne leur importance fondamentale.

Références : nombreuses sur le net.

Loïc CARDIN

Atelier d'Art Floral



Bouquets d'automne, réalisations d'élèves de Michelle BERNADAC (atelier du 22/11/2022)

Lors de notre 1er salon "Livres aux Jardins", le décor de la porte de notre Palais (voir p14) dont la photo du vase garni de feuillages est en page de couverture de ce journal, est une création de Michelle BERNADAC, notre professeur et juge international d'art floral ; elle l'a réalisé avec sa fidèle amie Mireille. La SCAH les remercie toutes deux très chaleureusement.

Piquants caquetages de la section succulente *Kalanchoé daigremontiana*

Au « club cactées » nous avons une sorte de marotte consistant à éradiquer les individus de tous âges, d'une espèce du genre *Kalanchoé*, une succulente envahissante. Eu égard à l'intensité de propagation de ce végétal, cette activité de « désherbage » se transforme parfois en un véritable travail de Sisyphe : arrachant plantule ou plante plus mûre, on ne voit pas le ou les 'bulbilles cochléaires ou foliaires' (merci Wikipedia) - les propagules qui s'en détachent venant ainsi initier une nouvelle plante que l'on devra arracher à son tour !

Nous sommes parfois un peu irrités par cette vorace succulente originaire de Madagascar, car elle se nourrit sur les ressources du sol des espèces que nous élevons, en développant rapidement un système racinaire lequel parfois s'emmêle, voire 'conflicte', avec celui de nos cactacées. Reconnaissons toutefois qu'elle n'est pas laide avec ses « feuilles » vertes et charnues joliment tachetées de mauve, et que les jolies fleurettes rouges de la plante adulte (au bout de deux ans) sont loin d'être déplaisantes. Alors à la fois intrigués par cette espèce et poussés par notre insatiable curiosité, nous avons essayé d'en savoir plus et, comme souvent, nous sommes tombés dans une mer d'histoires !

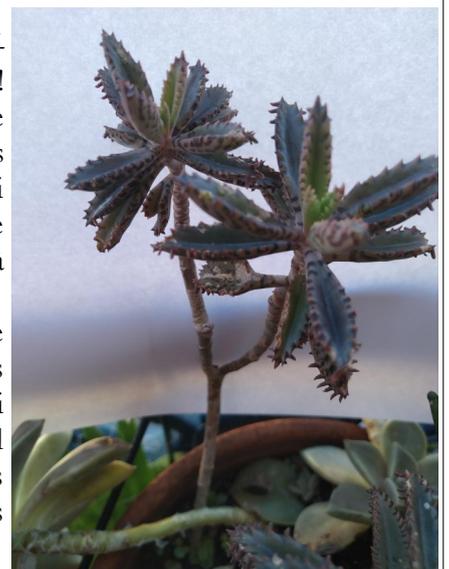
Comment se nomme cette *Kalanchoé* ? *Kalanchoe daigremontiana*, ou *Bryophyllum daigremontianum* plus communément : *Kalanchoé de Daigremont* ! *Kalanchoé* ou *Bryophyllum*, la décision sur le nommage du genre, quelque part entre « courtelinesque » et « détermination du sexe des anges » a pris bien du temps ; le choix du nom de l'espèce, *daigremontiana*, est lui aussi anecdotique, mais comme ce niveau de détail ne relève pas de notre brève chronique, nous nous reporterons à [l'article très complet de Wikipédia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Kalanchoe_daigremontiana) (déjà mentionné) [https://fr.wikipedia.org/wiki/Kalanchoe_daigremontiana].

En réalité, c'est la conduite à tenir lors de ces nettoyages qui nous concerne plus étroitement. En effet, toutes les parties de la plante contiennent des substances toxiques cardiotoniques, ayant une forte activité insecticide, qui peuvent provoquer de graves problèmes chez les humains et les animaux. Il convient donc de procéder à nos travaux de nettoyage en utilisant les pinces longues, si possible en portant des gants, et de toutes façons de se laver les mains à l'eau et au savon une fois l'activité terminée.

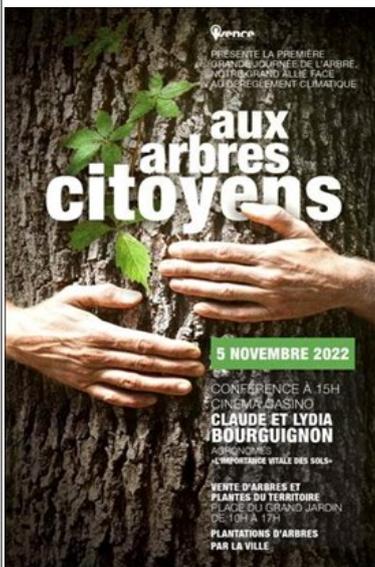
Cela dit, rien n'empêche de développer une *Kalanchoé daigremontiana* dans un coin reculé du jardin doté d'un sol bien drainant, ou bien dans un pot sur votre terrasse ou votre balcon, dans un mélange de terreau à cactées, à condition de bien la surveiller, et de tenir enfants et animaux éloignés. [L'article du Monde](https://jardinage.lemonde.fr/dossier-4537-kalanchoe-daigremont.html) [https://jardinage.lemonde.fr/dossier-4537-kalanchoe-daigremont.html] donne les bonnes instructions pour la culture domestique de cette espèce.

Madagascar ou les Mascareignes ne sont pas les seules contrées où adulte, et dotée de bien jolies fleurettes en cloche, la *daigremontiana* peut atteindre un mètre de haut ; cela se produit aussi sous nos latitudes : le climat et la luminosité niçois offrent l'opportunité de ce spectacle, nous l'avons observé. Comme cette espèce est très envahissante, lorsque passée la première curiosité vient la lassitude, veillons à ne pas propager le désamour !

En ce qui concerne les associations florales, notamment avec d'autres *Kalanchoe*, la [page suivante](https://gerbeaud.com/jardin/fiches/kalanchoe-daigremontiana-bryophyllum-daigremontianum,1121.html) [gerbeaud.com/jardin/fiches/kalanchoe-daigremontiana-bryophyllum-daigremontianum,1121.html] propose quelques espèces intéressantes.



1^{ère} journée de l'arbre à Vence, nous y étions !



Beaucoup de monde déjà sur la place du Grand jardin à Vence ce samedi matin à 10h30. Le soleil est chaud et le lieu très agréable. Cette première journée de l'arbre à Vence est une manifestation de petite dimension principalement destinée aux familles mais on note la présence des pépiniéristes suivants.

La Pépinière Botanique de la Madone (Saint Martin du Var) qui présente entre autres une belle collection de sauges et de plantes aromatiques.

La Pépinière de la Bendola (Saorge), producteur d'arbres fruitiers et de variétés anciennes.

La Pépinière des Lichous (Barjols), producteur de plantes fruitières bio : légumes perpétuels, aromatiques, petits fruits, haies comestibles, arbres fruitiers.

Dolce Terra (Nice) : producteur de plants maraîchers et semences.

Et de producteurs locaux :

La Bassecour des Granges (Ascros)

La Maison du Citron de Menton

Le Séchoir à Malice (Gréolières)

Maison Opéra (Vence).

Le service espace verts de la ville de Vence organise une démonstration de taille d'un olivier et divers ateliers abordent avec les enfants les soins à donner aux arbres, la reconnaissance et l'observation des insectes, etc.

A 15 heures, les agronomes mondialement connus Claude et Lydia Bourguignon donnent une conférence gratuite sur « L'importance vitale des sols » dans la salle de cinéma locale.



A l'occasion du lancement de son plan communal de plantation d'arbres et de fruitiers, la ville a souhaité offrir aux Vénçois la possibilité d'acquérir sur place des arbres et petits fruitiers pour leurs jardins et d'ailleurs, beaucoup sont repartis avec fruitiers à racines nues sous le bras, et aussi sauges, aromatiques et plantes ornementales. Espérons que cette expérience sera renouvelée l'année prochaine !

Annie MILLER

Remises sur Achats

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

Jardineries Truffaut-Petrucchioli, Prosperi, Jardiland, Pessicart, Maison Gallo, Gamm vert (Cagnes).

Coopératives Agricoles à Nice, Carros, St Laurent du Var.

Arrodel-Delattre à St Isidore, Gourmet Prestige (MIN box 33).

Les périodiques : une mine d'informations !

Toujours assidue dans son travail de classement et de cotation, l'équipe en charge de la bibliothèque est aujourd'hui heureuse d'annoncer que la quasi-totalité des périodiques disponibles est désormais consultable sur le site www.scab-nice.fr. Les publications sont doublement référencées : d'une part dans les catégories concernées et, d'autre part, dans la nouvelle catégorie « périodiques » où figure le contenu de chaque numéro, ce qui permettra au lecteur d'effectuer une recherche par thème sous l'onglet « bibliothèque / notre bibliothèque » en sélectionnant le champ « descriptif » dans la fonction « rechercher » apparaissant en bas de page. Ainsi vous trouverez La Gazette des Jardins répertoriée dans « culture biologique » et « périodiques ». Afin de vous donner un aperçu de la diversité des publications archivées et de vous inciter à les consulter ou à les emprunter, voici un petit florilège des sujets que vous pourriez approfondir à loisir.

Commençons par évoquer le sort de ce magnifique phalaénopsis reçu à l'occasion de la Fête des Mères il y a 2 ans déjà, et qui vous refuse obstinément toute nouvelle floraison. Vous êtes pourtant aux petits soins depuis des mois et n'avez pas hésité à lui jouer les 41 symphonies de Mozart et les 27 concertos pour piano dans l'espoir d'apaiser ses humeurs capricieuses : en vain ! Avant d'en arriver au Requiem final, sachez que vous trouverez de précieux conseils et de quoi corriger vos maladroites dans le Bulletin des Orchidophiles et Epiphytophiles de France.

Arnaud Martin, jardinier permacole accompli, ne manque pas une occasion de mentionner ses amis les collemboles. Parmi ces stars du jardinage en sous-sol, si discrètes de nature, certaines se sont laissées photographier sous leur meilleur jour dans les pages de la revue Espèces. Apprenez à mieux les connaître en feuilletant leur pressbook dans le numéro 16.

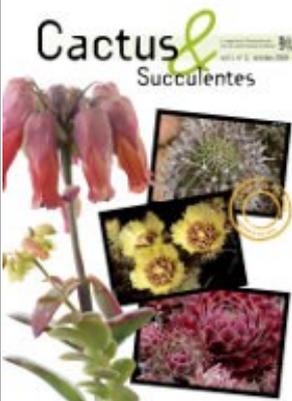
Vous aimez les loisirs créatifs et adorez confectionner de jolis bouquets. Vous recherchez la décoration idéale et originale qui saura mettre en valeur votre intérieur pour un brunch fleuri entre amis, les fêtes de fin d'année ou un goûter d'anniversaire. Venez puiser mille et une inspirations dans le magazine Créations florales. D'autres ouvrages, récemment répertoriés dans la catégorie « art floral et décoration » viendront ici en heureux complément de vos recherches. Tous ces documents sont disponibles grâce à la générosité de plusieurs donateurs que nous remercions pour leur aimable geste.



Vous adorez l'histoire ; vous vous intéressez au patrimoine local et le charme des vieilles pierres ne vous laisse pas indifférent. Vous trouverez certainement de quoi enrichir vos connaissances et briller en société en vous plongeant dans la lecture passionnante de Lou Sourgentin (bilingue français – nissart) ou de Nice Historique. Ces deux publications, qui font l'objet d'un abonnement suivi, vous feront découvrir de multiples lieux et faits remarquables de notre comté.

Les oiseaux sont-ils volages ? Pourquoi chantent-ils ? Vous découvrirez les réponses à ces questions existentielles dans L'oiseau Magazine, par ailleurs richement illustré de magnifiques clichés. Tout, vous saurez tout sur le bruant zizi ou la marouette de Baillon, et nous ne saurions trop vous conseiller la lecture attentive du numéro 89 consacré au nourrissage hivernal des petits résidents emplumés de nos jardins.

Quant aux membres de la section « Cactées », dont le dévouement envers les créatures épineuses installées face à la mer sur la terrasse du Palais n'est plus à démontrer, ils trouveront dans Cactus et Succulentes ou bien Cactées Aventures International nombre d'informations utiles et de quoi piquer leur curiosité.



Ci-dessous, la liste complète des publications disponibles.

Nom du magazine	Catégorie	Description	Abonnement
Bulletin des Orchidophiles et Epiphytrophiles de France	Orchidées	Bulletin des activités de l'association et conseils de passionnés	Non
Cactées Aventures International	Cactées et succulentes	Revue spécialisée	Non
Cactus et Succulentes	Cactées et succulentes	Revue de l'Association des Amis du Jardin Exotique de Monaco	Oui
Créations florales	Art floral et décoration	Décorations florales et loisirs créatifs	Non
Espèces	Écrits divers	Revue d'histoire naturelle	Non
Fruits oubliés	Fruits et vergers	Revue de l'Association Fruits oubliés pour la Biodiversité fruitière et alimentaire	Non
Jardins de France	Horticulture : généralités	Revue de la Société nationale d'Horticulture de France	Non
L'Oiseau Magazine	Faune sauvage	Revue de la Ligue de Protection des Oiseaux	Non
La Gazette des Jardins	Culture biologique	Culture biologique	Publiée de 1995 à 2014 seulement
Le nouvel Olivier	Oléiculture	Revue technique et économique de l'Olive	Oui
Les 4 Saisons du jardin bio	Culture biologique	Jardin bio, permaculture et alternatives	Non
Lou Sourgentin	Écrits divers	Histoire locale, revue bilingue	Oui
Nice Historique	Écrits divers	Organe officiel de l'Académia Nissarda	Oui
Palmiers	Palmiers	Revue de l'Association Fous de Palmiers	Non
Rustica	Horticulture : généralités	Revue généraliste du jardinier amateur	Non

Excellentes lectures à toutes et à tous.

Mireille BOURRAIN
Annie MILLER

La SCAH il y a 100 ans...

Par Guy TRAVERE

*Article paru dans : « L'Éclaireur Agricole et Horticole »
du 1^{er} avril 1922*

Droits de la Femme mariée sur les produits de son travail

La loi du 13 juillet 1907, relative au libre salaire de la femme mariée, n'est pas assez connue. Cette dernière a, sur les produits de son travail personnel et sur les économies en provenant, les mêmes droits qu'une femme séparée de biens. Elle peut en faire emploi en acquisition de valeurs mobilières ou immobilières ; elle peut, sans l'autorisation de son mari, aliéner à titre onéreux les biens ainsi acquis....

Aujourd'hui la femme mariée a le droit d'exercer un commerce, une profession libérale, tenir un hôtel meublé, aussi bien que diriger une maison d'enseignement privé, etc....

La femme pourra ester en justice sans autorisation maritale dans toutes les contestations relatives aux droits qui lui sont reconnues par la loi.

Mentionnant encore un article très important ainsi conçu : « Faute par un des époux de subvenir spontanément dans la mesure de ses facultés aux charges du ménage, l'autre pourra toucher des salaires ou du produit ou du produit du travail de son conjoint une part en proportion de ses besoins »

On ne s'explique pas que la loi de 1907 ait été la plupart du temps délaissée, si l'on s'en rapporte à l'enquête faite sur son application.

En ce moment où il se traite tant de ventes de fonds de commerce, où un si grand nombre de dames doivent à leur travail personnel un salaire moins important, il est bon que les femmes mariées connaissent l'étendue de leurs droits.

Arnaud MARIUS

Avocat à la Cour d'Appel. Ancien Bâtonnier.

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 : 2257-9265

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

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

Actualités : scah-nice.fr et **Facebook**
scanicehistorique.free.fr

Accueil au Palais de l'Agriculture
Mercredis & jeudis : 15h-18h

Au maître d'un jardin

Pour prix des soins que tu leur donnes,
Tes arbustes reconnaissants
Et des printemps et des automnes
Te prodiguent les doux présents.

Ô trop heureux qui peut connaître
La jouissance de cueillir
Le fruit que ses soins font mûrir,
La fleur que ses soins ont fait naître !

Toujours la terre envers nos bras
S'est acquittée avec usure.
Qui veut s'éloigner des ingrats
Se rapproche de la nature.

Ne craindre et ne désirer rien,
Être aimé de l'objet qu'on aime,
C'est bien là le bonheur suprême ;
C'est le sort des dieux, c'est le tien.

Antoine-Vincent ARNAULT (1766-1854)

Assemblée Générale Annuelle

Au Palais de l'Agriculture, **samedi 4 février 2023 à 17 h 00,**
accueil à partir de 16 h 30. Présence indispensable !
L'ordre du jour de l'AG et la convocation sont adressés à chaque
sociétaire début janvier..
L'AG se conclura par un moment festif !

Le Conseil d'administration de la SCAH

derrière son président, Henri LAMBERT, sur le perron du Palais
de l'Agriculture, lors de sa réunion du 29 septembre 2022.



Galette des Rois

Au Palais de l'Agriculture, **jeudi 05 janvier 2023, accueil à
partir de 16 h 30,** partage à 17 h, pour marquer ensemble la nou-
velle année autour de la galette et du cidre offerts par la SCAH.

Les ateliers créatifs

La nature par ses couleurs, ses formes, ses matières est une source
intarissable pour les artistes, elle inspire les peintres, les sculpteurs...
depuis très longtemps. De plus en plus, l'art s'invite dans les jardins,
nous pouvons le voir lors de nos visites de jardins, dans les jardineries.
Une nouvelle section vient d'être créée le 3ème mercredi du mois,
l'après-midi de 15h30 à 17h au Palais : les ateliers créatifs

Cette nouvelle activité vous permettra de réveiller l'artiste qui sommeille
en vous, de découvrir des techniques, de travailler des matériaux
inhabituels, de donner une seconde vie à des objets du quotidien...

Si vous êtes intéressés, pour participer, vous pouvez envoyer un courriel
à nat.caron06@gmail.com

Nathalie CARON

