

HIVER 2024

Bulletin N° 83



Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P.1
Produisez et mangez des Kivis et des Kivais	P.2 à 4
Fleurs coupées, végétaux, quels contenants ?	P.5
Du Grain à la Miche	P.6 à 7
Le Tigre du Laurier	P.8 à 9
L'Art de la Culture des Tsilandisia	P.10 à 11
Visites d'Automne	P.11
Quand les livres tiennent salon au Palais	P.12 à 13
San Frediano, Protecteur de l'Agriculture	P.14
La SCAH il y a 94 ans	P.15
Jardins de Toscane	P.15
Fantaisies d'Hiver	P.16
Salon « Livres aux Jardins »	P.16
Biennale 2024	P.16

Chers adhérentes, chers adhérents,

Le président que je suis ne laisse pas de s'étonner de la richesse et de la variété de nos activités ainsi que du nombre de bénévoles qui s'impliquent dans notre association, et sans qui rien ne pourrait se faire. Ne serait-ce que pour notre modeste revue*, 10 auteurs ont participé bénévolement à la rédaction de son contenu. Je veux ici les en remercier de votre part, à savoir : Joël Besnard, Mireille Bourrain, Loïc Cardin, Geneviève Brouard, Annie Miller, Jacques Munos, Hélène Najem, Guy Traverso, Christian Vanhulle, Dominique Vinot. Il faut y ajouter Claude Giauffret pour la mise en page, assisté de Annie Miller et Mireille Bourrain pour la relecture.

Toutes ces amies et tous ces amis donnent vie, par le temps qu'ils ont consacré à la conception de notre revue, au mot ASSOCIATION, lequel vient du latin « associare », qui signifie « joindre, unir ». De même, le mot adhérent vient du latin « adhaerens », lequel signifie « qui adhère à quelque chose ».

Je veux vous dire par là que l'existence même de notre association dépend de l'adhésion de chacune et chacun de nous à notre projet associatif.

Concrètement, je vous remercie de bien vouloir nous rejoindre en nombre lorsque nous faisons un appel collectif pour la réalisation de telle ou telle manifestation. Nous reposons trop encore sur les mêmes bonnes volontés.

En outre, soyons adhérents et non consommateurs en toutes occasions. Derrière chacune des activités que nous proposons, il y a du temps et de l'énergie dépensés par une, un ou plusieurs bénévoles, ne l'oublions pas !

Je vous souhaite un hiver non dénué de froid pour la vernalisation de certaines de nos plantes, ni de pluie pour les nappes phréatiques de notre région qui en ont tellement besoin ; mais froid et pluie seront compensés par la chaleur que vous apportera la fréquentation de nos activités.

Le président,
Pierre VASSEUR

Galette des Rois
jeudi 11 janvier
17h30 - 19h00

Assemblée
Générale
Samedi 3 février
17h00

*Sachez que notre revue fait l'objet d'un dépôt légal à la Bibliothèque nationale de France.

La botanique au verger

Produisez et mangez des Kiwis et des Kiwaïs, « véritables bombes de santé »

Ce sont des lianes qui produisent des fruits, très connus pour le Kiwi et qui commencent à être connus depuis une dizaine d'années pour le Kiwai.



Kiwaï (*Actinidia arguta*)

Kiwi et Kiwai font partie de la famille des Actiniadaceae. Les Kiwis sont originaires de Chine. Deux espèces existent : *Actinidia chinense* et *Actinidia deliciosa*. C'est lors de leur introduction en Nouvelle-Zélande à partir de 1953 que leur production va connaître un développement considérable. À tel point que le nom de « Kiwi » va leur être donné en référence, pour sa peau velue, à l'oiseau le kiwi, emblème national de la Nouvelle-Zélande.

Le Kiwaï (*Actinidia arguta*), quant à lui, originaire de Sibérie, présente des fruits plus petits, comme des groseilles à maquereaux, en grappe. Les fruits sont lisses et n'ont donc pas besoin d'être pelés.

Ce sont des lianes caduques (qui perdent leurs feuilles en hiver), qui ont un grand développement (5 à 6m par an). Un kiwi Hayward (le vert, le plus classique) peut donner 50-60 kg de fruits par an ; les autres espèces donnent moins.

Nutritionnellement, ils sont très intéressants, très riches en vitamine C en particulier (plus que l'orange) et aussi en vitamines B, A, E, K ainsi qu'en oligo-éléments et en fibres. Le Kiwaï est deux fois plus riche en vit. C que le Kiwi ! De véritables bombes de vitamines, à ne pas prendre le soir !

Leur reproduction sexuée est particulière, car ils sont dioïques : il y a des pieds mâles et des pieds femelles. Ce qui impose, pour la pollinisation, d'avoir un pied mâle pour 3 à 5 pieds femelles. Certaines variétés sont autofertiles (*A. chinensis* Jerry, *A. deliciosa* Solissimo et Solo, *A. arguta* Issaï), mais leur production est nettement moins importante que les dioïques. Quant à la possibilité qu'un Kiwi mâle puisse féconder un Kiwaï femelle (ou réciproquement), certains spécialistes pensent que oui, d'autres que non.... Privilégiez les pollinisations intraspécifiques.



**Actinidia arguta
fleurs femelles**



**Kiwi, fleur
femelle**



**Kiwi, fleur
mâle**

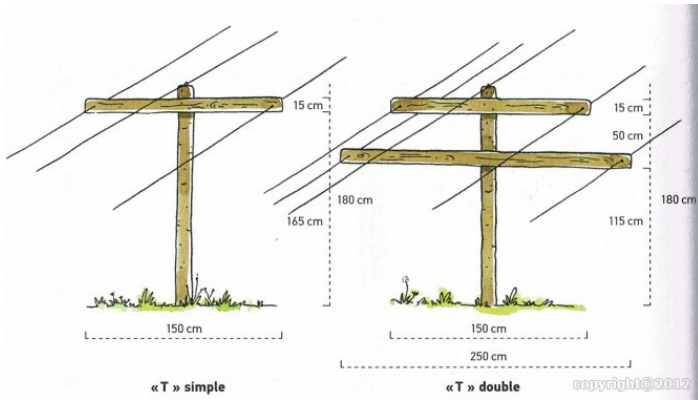
La multiplication par graine donne des résultats décevants.

La multiplication par bouturage est assez facile, mais parfois aléatoire : sur un rameau de l'année, plutôt aoûté (à récupérer en octobre, voire plus tard), prendre un beau morceau avec 3 bourgeons ; deux des bourgeons seront en terre (un peu sableuse et humide), le troisième sera en dehors.

Les Kiwis et Kiwaïs n'aiment pas le calcaire libre ni l'eau stagnante. Mais



ils aiment les sols profonds, riches, légers et bien drainés (n'hésitez pas à mettre des cailloux dans le trou). A la plantation, on peut mettre un sac de terreau de bruyère. Par la suite, on apportera régulièrement du compost ou du fumier composté. Attention : un sol très riche en matière organique garde parfois trop l'eau pour les Kiwis et Kiwaïs... même s'il faut penser à les arroser, fréquemment la première année et régulièrement, surtout l'été, par la suite.



La conduite de ces lianes se fait sur fils de fer, style étendoir à linge, avec des piquets métalliques solides. Le plant (scion d'un an) se développe verticalement (futur tronc) jusqu'à 1,80 m. Il est alors coupé en haut afin de développer une charpentièrre de chaque côté ; elles seront palissées sur des fils parallèles. On peut laisser se développer l'ensemble sans trop de taille une ou deux années, tant que les fleurs ne se sont pas montrées. Mais par la suite, on taille régulièrement : des charpentièrres vont partir les rameaux fruitiers de chaque côté, arqués vers le bas. On peut les limiter à 1 m, 1,50 m, mais ils peuvent être plus longs ! Ils donneront alors plus de fruits, mais plus petits. Lorsque les fruits sont ramassés, les fruitières sont coupées très courts, à 1 ou 2 nœuds. Ces tailles annuelles sont indispensables si on ne veut pas se laisser déborder ! Vous remarquerez que cette taille se retrouve dans celle de la vigne. On peut palisser le long d'un mur, mais la taille sera vite difficile.

Taille de fructification du Kiwi : 3 étapes

Taille d'hiver :
Laissez 2 yeux après le dernier groupe de fruits récoltés et coupez !
Astuce : Comme la taille se fait quelques semaines ou mois après la récolte, laissez les pétioles sur les rameaux lors de la récolte ou placez un repère !

Taille d'été : 1/2
En juillet : Laissez 4 feuilles après le dernier groupe de fruits sur chaque branche... Coupez les gourmands (branches longues et sans fruits)

Taille d'été : 2/2
En août : Le rameau coupé en juillet va reprendre, coupez en ne conservant que 2 feuilles de la repousse

Si les Kiwi résistent à -10 °C, les Kiwaïs peuvent endurer -30 °C ! Mais attention : c'est l'appareil végétatif qui résiste, pas les fruits qui, eux, gèlent facilement. Les Kiwaïs se ramassent, mûrs, entre la mi-août et la mi-novembre, avant les premiers froids. Quant aux Kiwis, il faut qu'ils subissent les premières gelées légères pour faire plus de sucre. Ensuite, on les met encore durs en cave. Pour les faire mûrir, on en place quelques-uns avec des pommes ; celles-ci, grâce à l'éthylène qu'elles libèrent, vont favoriser le mûrissement des Kiwis. Les Kiwaïs se cueillent déjà mûrs et se conservent moins longtemps.

Tout serait parfait, car il n'y a pas la nécessité de traitement sanitaire. Sauf qu'une maladie s'est répandue dans le monde entier. Le responsable en est une bactérie (*Pseudomonas syringae* pv. *Actinidia*). Après une attaque des feuilles (taches huileuses), la bactérie envahit le pied, qui meurt après exsudation gommeuse à partir de

chancres. Aucun traitement n'existe. Si elle est observée surtout dans les cultures importantes de Kiwis, les plants domestiques peuvent cependant en être victimes. Une variété d'*A. chinensis* jaune résistante existe mais elle n'est pas encore diffusée.

Il faut privilégier les greffages sur un clone G8 de Kiwi Hayward pour avoir des racines résistantes.



En conclusion, quelle variété choisir ?

Le plus cultivé est le Kiwi *A. deliciosa* Hayward, vert, acide, productif. L'*A. chinensis* donne souvent des fruits plus petits mais moins acides, plus parfumés, parfois jaunes (Minkigold, Golden delight, Zespri Sungold). Exigez, pour ces Kiwis, un mâle de la même variété.



Pour les Kiwais, les variétés Purpurea, Ken's Red, Weiki et Issä (autofertile) sont productives et parfumées. La variété mâle Nostino est pollinisatrice pour toutes les variétés de Kiwais.

Bonne dégustation, pour un dessert délicieux, en dehors des repas.

Joël BESNARD

Les éléments de ce dossier sont tirés de la revue Fruits oubliés n°62 et des conférences données aux Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit à Quissac en novembre 2023 par Max Fournier, talentueux obtenteur de variétés, et J. Bardoin, pépiniériste.

Fleurs coupées, Végétaux, quels contenants ?

Lorsque l'on reçoit un bouquet de fleurs ou une plante en pot à l'occasion d'une invitation, d'un anniversaire, on s'intéresse principalement aux fleurs ou à la plante. Et pourtant, le vase, le récipient, a aussi son importance. Il doit être choisi en fonction des fleurs ou des plantes selon leurs morphologies, leurs couleurs. Le lieu où ces éléments seront placés a aussi son importance. Tout doit aboutir à un assemblage réussi et dégager une impression harmonieuse. C'est, en quelque sorte, un peu le reflet de la personnalité de celle ou de celui qui les reçoit.

Au détour de visites de galeries d'art, d'exposition d'art floral (Ikebana par exemple) et bien d'autres situations (particulier, hôtels, visites de monuments, de châteaux, etc.), on découvre de superbes réalisations que l'on n'hésite pas à immortaliser par la photographie, la peinture, le pastel, l'aquarelle.

En voici une démonstration, à l'occasion de la visite d'une exposition lors d'un voyage en Hongrie.

Loïc CARDIN, Geneviève BROUARD



Du Grain à la Miche

500.000 ans Av. J.C. : Dans le croissant fertile (Anatolie, Mésopotamie) les hommes cueillent, pour se nourrir, des graines poussant à l'état sauvage.

Nomades à l'origine, ils se sédentarisent en trouvant sur place leur subsistance.

C'est dans cet espace du « Noyau levantin » qu'ont vu le jour les premiers agriculteurs du monde. Ceci s'est opéré sur plusieurs milliers d'années.

10.000 ans Av. J.C. : Après domestication des graminées comestibles, les populations sont amenées, par évolution mentale, à stocker, reproduire, sélectionner et améliorer la qualité des graines.

8.000 ans Av. J.C. : Certaines espèces se révèlent dominantes : l'amidonnier, l'épeautre, le froment.

Ces blés (terme générique) issus de croisements naturels entre le blé amidonnier, l'engrain et l'égilope sauvage sont cultivés par ces nouveaux agriculteurs.

Ils maîtrisent progressivement ces céréales et les consomment broyées, additionnées d'eau. Au fil du temps, cette bouillie deviendra de plus en plus épaisse, sera cuite sous forme de galettes sur des pierres chauffées, des tuiles ou dans des fours d'argile.

4.000 ans Av. J.C. : C'est en Égypte, sur les bords du Nil, qu'apparaît le pain.

La « légende » nous dit qu'un groupe de femmes était venu au bord du fleuve pétrir la pâte des galettes de froment. L'une d'entre elles, distraite par ses compagnes ou troublée par les yeux de biche d'un pêcheur passant sur sa felouque, oublia sur une dalle de pierre un pâton de galette qu'elle venait de pétrir.

Quelques jours plus tard, le groupe revint et retrouva la galette toute gonflée.

Elle avait fermenté. Les limons du Nil avaient fait office de levain.

Récupérée par économie ou par crainte des réactions d'un compagnon avare et irascible, elle fut cuite : le premier pain venait de voir le jour.

Apprécié sous cette forme, celui-ci rentra dans le quotidien des menus du delta.

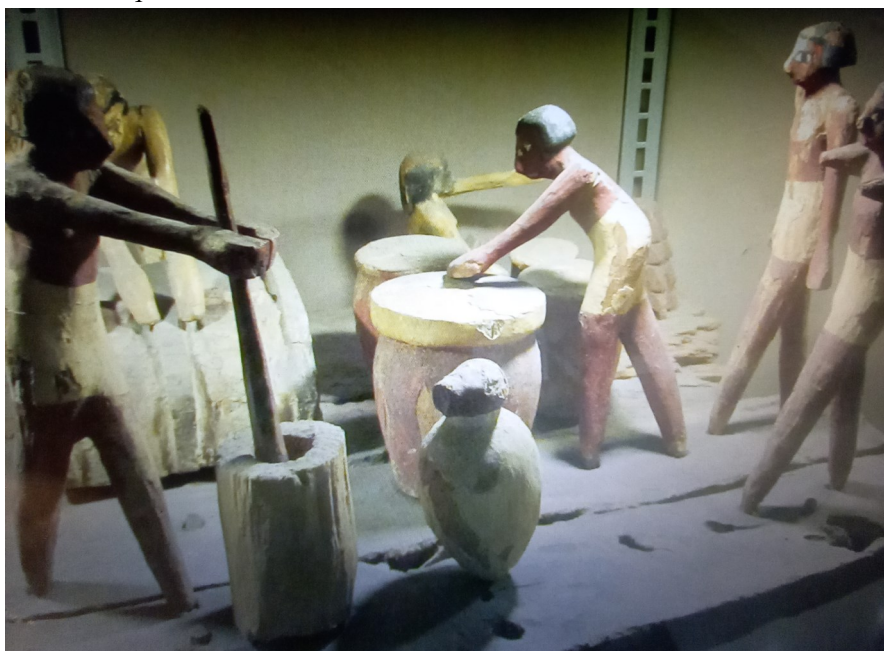
Au musée de Turin, des textes hiéroglyphiques attestent l'organisation de la corporation des boulangers.

Des jouets d'enfants, sous forme de figurines, montrent l'importance de la profession dans la société égyptienne.

Cette habitude alimentaire atteint toutes les couches sociales du pays. Les pharaons eux-mêmes se faisaient enterrer avec des pains, qu'ils emportaient pour survivre dans l'au-delà.

L'usage du pain entra dès lors dans l'ordinaire du monde méditerranéen.

De la Grèce à la mer Noire, du Danube à Rome, les céréales font partie du régime alimentaire de ces peuples.



Le terme « céréale » ne vient-il pas de

la déesse CÉRÈS, déesse de l'agriculture, dont nous avons l'effigie de chaque côté de l'escalier de notre Palais ?

Escalier qui nous conduit et nous élève vers le « Savoir »... bien entendu !

À Rome, le blé venait principalement de Sicile et d'Afrique du Nord.

On dit que sept propriétaires romains de Trapani, d'Agrigente et de Tunisie (Carthage) fournissaient le Latium. Ils avaient pris une importance commerciale qui faisait de l'ombre aux politiques en place.

NERON les fit venir, les trucidés et s'appropriés leurs terres...

Poursuivant son extension vers l'ouest, le blé s'implante dans les plaines fertiles d'Andalousie et de Castille.

À partir de 1492, ce sont les conquistadors qui l'introduisent aux Amériques.

Au Mexique, à la suite de CORTES, le conquistador « noir », Juan GARRIDO, le sème dans les plaines de Vera Cruz.

Juan GARRIDO, ancien esclave originaire d'un comptoir portugais d'Afrique de l'Ouest, se voit attribuer, comme cela se faisait alors, le nom de la famille qui l'employait. Espérant une vie meilleure, il s'installe au Portugal. Bien qu'« affranchi », il ne trouve pas sur place ce qu'il espérait.

Toujours en quête de liberté, il passe la frontière et rencontre, à Cadix, des marins espagnols revenant des expéditions américaines.

En 1520, d'esprit aventureux, il s'embarque pour les « Indes ».

Arrivé à Vera Cruz, il prend pour épouse (comme le préconisait le Roi d'Espagne) une « Indienne », mais... de haute lignée.

Négligeant le métier des armes pour lequel il était venu, il s'adonne à l'exploitation des terres de son épouse.

Au fond d'un sac d'avitaillement d'une caravelle, il récupère quelques poignées de blé, destinées à la subsistance des marins en mer. Il le sème, le fait reproduire. En 1523, Juan GARRIDO introduit le blé, qui n'existait pas au Mexique et en Amérique Centrale. (Cf. ABJ. n° 42 : Les Échanges du Siècle d'or).

Autre « légende » ... Andine, cette fois-ci :

C'est en 1535 que le blé fut apporté de façon fortuite au Pérou.

Francisco PIZARRO, après sa victoire de Cuzco, épouse en 1533 INES YUPANGUI, sœur de l'empereur Inca ATAHUALPA, qu'il avait vaincu.

Un de ses lieutenants, parti rendre compte de la victoire au Roi d'Espagne Charles 1^{er} (Charles Quint), est de retour à Cuzco.

Le zélé lieutenant, voulant s'attirer les faveurs de PIZARRO, offre à l'épouse du vainqueur, une jardinière de roses de Damas, issues des jardins des bords du Guadalquivir. Bien que touchée par cette attention, INES la confie à sa cour pour en prendre soin.

Au printemps 1535, entre les roses de la jardinière, des graminées surgissent, dépassent les rosiers et forment des épis.

Des grains de blé andalous avaient germé en terre espagnole et avaient mûri en sol inca. Ce fut le départ de la richesse céréalière d'Amérique du Sud.

Les « légendes » attisent l'imaginaire et étayent la pensée de l'homme.

Mais, comme disait le philosophe italien Giordano BRUNO en 1582 : **Se non è vero è . . . ben trovato.**

Jacques Jean MUNOS

Bibliographie : Encyclopedia Universalis
Origine des Blés – Webmaster - FDMF
Le Blé, Hervé Le Stum, Ed. France Agricole
Arvalis-infos, Laurent Aubry.
Quelques œillades. . . sur le Net !



Le Tigre du Laurier (*Laurus nobilis*)

Les tigres qui nous intéressent ne se trouvent pas au Bengale, ni en Sibérie, encore moins dans le moteur de la voiture. En fait, il s'agit d'insectes piqueurs-suceurs, de petites punaises réticulées. Parmi l'ordre des Héteroptères, le sous-ordre des Hémiptères, qui comporte 90 familles - soit 45000 espèces environ -, on trouve la famille des Tingidae Laporte. C'est dans cette famille, qui regroupe 250 genres soit 2000 espèces environ, que se placent les punaises tigres.

Certes, ces punaises dénommées tigres ne sont pas inconnues dans la faune entomologique de France ; il en existe 90 espèces réparties dans 25 genres. On connaît depuis longtemps les dégâts occasionnés sur Poirier, Pommier, Cognassier, Châtaignier par la punaise *Stephanitis pyri*

Fabricius, sur Amandier par *Monosteira unicosta* (Mulsant et Rey), sur Azalée par *Stephanitis pyroides* Scott, sur Rhododendron par *Stephanitis rhododendri* Horvath, etc. D'autres espèces ont été



introduites comme le tigre du Platane *Corythuca ciliata* Say, venu des USA via l'Italie et observé à Antibes dès 1975.



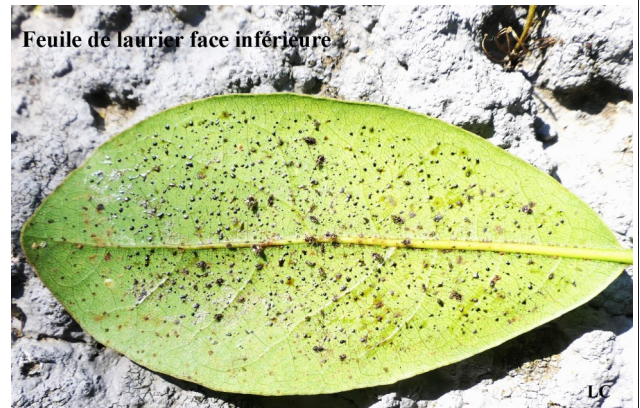
Bien que signalé déjà en Italie et sur la Côte d'Azur dès 2017, notamment à Antibes, celui qui fait l'objet de cet article est un tigre qui se nourrit sur les feuilles du Laurier sauce ou Laurier d'Apollon (*Laurus nobilis* L.). Il a été découvert en 2012 et décrit pour la première fois en Crète en 2014. À cause des symptômes sur Laurier noble, je l'ai repéré au Jardin Ste Clotilde près de Lloret del Mar en Catalogne (Espagne) en mai 2023.



Sur plus de deux mètres d'une haie de Laurier, les plantes étaient mortes, noircies comme calcinées. D'autres feuilles encore vertes présentaient des décolorations. A la face inférieure des feuilles, on pouvait voir ces petites punaises plates, allongées et grisâtres. Avec une loupe, on remarque la morphologie singulière de ces tigres. Les ailes (élytres) sont membraneuses, transparentes, ornées de veinules, d'aréoles à l'instar d'un vitrail ou d'une dentelle, avec souvent des excroissances de même type au niveau du thorax (promotum : partie supérieure).

Ces punaises sont strictement phytophages. Grâce à leurs pièces buccales transformées en un rostre inséré à l'avant de la tête, elles perforent les cellules de la feuille et injectent la salive légèrement toxique, puis aspirent le contenu cellulaire, entraînant, de facto, la mort. Les feuilles présentent un aspect moucheté (griffure, grillure) dû aux nombreuses piqures, aux déjections et aux excréments noirâtres. Elles perdent leur capacité

photosynthétique par destruction des chlorophylles, et tombent.



En dehors de l'aspect esthétique, la chute prématurée des feuilles induit un affaiblissement de la plante. Les déjections sucrées favorisent l'installation de champignons (fumagine). L'adulte mesure 4 mm environ. Le corps est de couleur blanc grisâtre. Les œufs sont noirs. Il y a cinq stades larvaires, mais on ignore, par manque d'études, le nombre de générations par an. En dehors des produits chimiques de synthèse, on peut faire des pulvérisations de macération huileuse d'ail. On peut faire appel à des insectes auxiliaires comme les larves de chrysopes, de coccinelles, ou des micro-hyménoptères qui pondent leur œuf dans le corps de la punaise (famille des Myrmaridae). On a aussi la possibilité, dans des conditions bien précises, de faire des pulvérisations avec des nématodes (*Steirnerinema feltiae*). On peut utiliser avec précaution le champignon ascomycète *Beauveria brongniartii* (Sacc.) Petch., ou *B. bassiana* (Bals.-Criv.) Vuil. Enfin, c'est le paradoxe, il existe des punaises de la famille des Miridae, qui sont prédatrices de façon spécifique des tigres du genre *Stephanitis*.



Loïc CARDIN

NB : De façon pratique, on classe les punaises en trois catégories. Il y a les punaises strictement phytophages. Certaines peuvent transmettre des maladies du type phytoplasme, comme *Stephanitis typici* Distant, occasionnant le flétrissement des feuilles de Bananier et de Cocotier. Il y a les punaises hématophages, telles que la punaise des lits (genre Cimex,) responsable de maladies et la punaise (genre Réduve) vectrice du Trypanosome cruzii (maladie de Chagas ou trypanosomiase de l'Amérique du Sud). Enfin on a les punaises aquatiques (Nèpe).

PS : Les risques d'apparition de nouvelles espèces de punaises phytophages en France sont importants, en particulier le tigre des Chênes (*Corythucha arcuta*) et le tigre du Tilleul et des Hibiscus (*Oxycarenus lavatarae* Fabricius). Les dernières informations indiquent que ces deux punaises sont signalées en France.

Références : Rietschel. S., 2014, *Stephanitis lauri* nov. spec. von Kreta Griecheland (Heteroptera. Tingidae). Andrias. 20 : pp. 221-225.

Balmes, 2017, Bulletin de santé végétale, PACA. Jardins amateurs. N°43 : pp. 5-6.

Steito et al., 2018, *Corythucha arcuta* (Say. 1832) et *Stephanitis lauri* (Reitschel. 2014) deux espèces invasives nouvelles pour la faune de France (Hemiptera Tingidae). L'Entomologiste. 74(3) : B3.p. 136.

Josep M. Riba-Flinch et Marta Goula. Primere citas del tigre del laurel, *Stephanitis lauri* Rietschel 2014 (Hemiptera, Heteroptera, Tingidae) pra la península iberica. Buln.Asac.esp. Ent. 45(1-2) : pp. 123-127/2021.

L'Art de la Culture des *Tillandsia*

Comme indiqué dans l'article du trimestre précédent, les *Tillandsia* sont des plantes épiphytes qui n'acceptent pas d'être mises en terre sous peine de pourrir. Leur alimentation est basée sur l'humidité passagère et les nutriments reçus de l'atmosphère.



L'entretien des *Tillandsia*, aussi appelés « filles de l'air » (« air plants » en anglais) ou « plantes aériennes », doit suivre les quelques conseils suivants :

La lumière : la plante a besoin de lumière mais pas de soleil direct qui pourrait brûler les feuilles. Si, par obligation géographique, elle doit recevoir les rayons du soleil, il faut favoriser le soleil du matin. Un emplacement semi-ombragé est idéal. Compte tenu de la multitude de variétés, certaines acceptent plus le soleil que d'autres ; il faut se référer à la description détaillée de la plante. Les plantes duveteuses et argentées savent se protéger du soleil ; celles de couleur verte nécessitent un emplacement ombragé.

L'aération : les *Tillandsia* vivent grâce à l'humidité de l'air, mais un excès d'eau peut les faire pourrir ; il faut que la plante soit sèche dans l'heure qui suit son arrosage. Une bonne aération est donc gage de bonne santé.

L'arrosage : l'eau est absorbée par les feuilles. En été, la plante a besoin de plus d'eau qu'en hiver. Si vous possédez quelques plantes, l'idéal est de les baigner durant une dizaine de minutes, une fois par semaine, sinon prévoyez une pulvérisation tous les 2 jours, en 2 passages et à 15 minutes d'intervalle, de façon à laisser le temps aux écailles de s'ouvrir et ensuite de profiter pleinement de la seconde pulvérisation. En hiver, un arrosage tous les 15 jours est suffisant. Le guide pour évaluer les besoins en eau est le suivant : la feuille qui se replie à la façon d'une tuile ou qui s'enroule sur elle-même indique que la plante souffre du manque d'eau. Le bout de la feuille qui sèche et meurt est aussi une indication. La température de l'eau doit être en adéquation avec la température de l'air.

Le séchage : après un bain, il faut éviter que l'eau stagne dans l'aisselle des feuilles. Si les feuilles se détachent du cœur en tirant légèrement dessus, cela indique le pourrissement irréversible. Une plante souffrant de sécheresse peut être sauvée, un excès d'eau la condamne. Il est donc conseillé de retourner la plante quelques dizaines de minutes. Dans la nature, la plante a su choisir son emplacement et son orientation ; les dissidentes sont mortes et ont disparu.

La qualité de l'eau : L'optimum serait d'utiliser l'eau de pluie, mais sa conservation n'est pas sans risque ; il faut la conserver à l'abri de l'air et de la lumière pour qu'il n'y ait pas prolifération de bactéries. Une autre option, s'il n'y a que quelques plantes, est d'utiliser une eau minérale et seule la **Volvic** répond au besoin, car elle ne contient que très peu de calcium (12mg/l), élément qui, en excès, bloquerait les petites écailles/trichomes. Il existe une autre eau : Mont Roucou, mais plus difficile à trouver. Une autre alternative consiste à rajouter une cuillère à café de vinaigre blanc par litre d'eau pour précipiter le calcaire contenu dans l'eau du robinet et d'attendre une journée que le chlore s'évapore. L'eau déminéralisée est à proscrire car elle ne contient aucun nutriment.

Les engrais : Le rajout d'un engrais foliaire (celui utilisé pour les orchidées), dont la dose sera réduite au quart, permet de compenser le manque de fertilisant de certaines eaux. Il est conseillé de l'utiliser lors du second arrosage (après 15 mn). L'emploi se fait durant la période de croissance (printemps/été).

La température : les *Tillandsia* originaires d'Amérique Centrale vivent dans un climat dont la température reste positive ; certains n'acceptent pas de descendre au-dessous de 15 °C, d'autres résistent à -10 °C. De façon générale, le froid doit être sec et de courte durée. Les éléments produits en France sont acclimatés à notre pays, et sont souvent le résultat de croisements dont le but est d'obtenir le meilleur des caractéristiques.

Le nettoyage : Nous aimons admirer des plantes propres, il est alors nécessaire de les examiner afin de retirer tous les éléments non décoratifs, entre autres les feuilles les plus anciennes qui ont séché : elles se comportent comme une éponge qui retient l'humidité au risque de faire pourrir la plante. Si vous souhaitez faire l'expérience de semis, vous conserverez la hampe florale et le fruit contenant les graines, mais cette opération inesthétique affaiblira la plante et ses rejets ; il est donc conseillé de couper la hampe florale après avoir profité de la floraison. Dans la nature, les *Tillandsia* reçoivent une multitude d'éléments qui contribuent à leur nourriture (fiente d'oiseau et d'insecte, décomposition des feuilles de l'arbre sur lequel ils se sont accrochés...) ; il faudra les retirer sachant que l'engrais que vous apporterez compensera ce nettoyage.

En conclusion, si vous possédez déjà un *Tillandsia* qui se comporte magnifiquement sans respecter les conseils énumérés, ne changez pas vos habitudes !

Les boules d'Aeranthos et de Bergeri rencontrées dans la plupart de nos jardins de la région sont des variétés résistant à tout, sans précaution particulière, mais il ne faut pas généraliser...

En précisant le nom du *Tillandsia*, les moteurs de recherche sur Internet vous apporteront la réponse sur ses caractéristiques spécifiques.

Dominique VINOT

Visites d'Automne

Domaine des Hautes Collines à Saint Jeannet, 19 octobre



[Lire sur le site l'article](#)
d'Annie MILLER...

Crypte Archéologique, Nice, 26 octobre



[Lire sur le site](#)
[l'article](#) de
Christian
VANHULLE...

Villa Eileen Grey, Cabanon Le Cor- busier, Roquebrune, 09 novembre



[Lire sur le site](#)
[l'article](#) d'Annie
MILLER...

Usine Arkopharma, Carros, 16 novembre



[Lire sur le site](#)
[l'article](#)
de Mireille
BOURRAIN...

Quand les livres tiennent salon au Palais

Dans un Palais de l'Agriculture joliment décoré pour l'occasion, s'est tenue, samedi 2 décembre 2023, la deuxième édition du salon « Livres aux Jardins », sous le parrainage de Jean Mus. Cette année encore, Michèle Garnier, Aude de Chivré et l'ensemble du comité d'organisation ont su concocter un programme riche et séduisant, réunissant, autour des thématiques de l'eau et du parfum, des intervenants de qualité, venus présenter leurs ouvrages et parler, avec simplicité mais passion, de leur expertise dans ces domaines. Avec quelque 340 visiteurs, la journée a été un franc succès.



L'eau, devenue rare et précieuse, a fait l'objet de la première table ronde animée par Jean Mus. Adapter le jardin à son absence, s'entourer de végétaux sobres et résistants sont maintenant des principes de base de la production horticole et de la création, voire une mode : « jardiner sans arrosage est même devenu tendance » se réjouit le paysagiste James Basson. Plus généralement, le plaidoyer en faveur d'une agriculture respectueuse des ressources et de la biodiversité, adaptée aux contraintes climatiques a été défendu par tous et en toutes circonstances, du jardin d'ornement au potager, en passant par les cultures plus spécifiques comme celle des aromatiques ou des médicinales et, pour ce faire, la nécessité de « comprendre la subtilité du végétal » de façon à « respecter l'équilibre et l'intelligence des plantes », comme l'a formulé Michelle Cavalier, elle-même productrice de plantes à parfum à Grasse.



Le parfum en pleine lumière

Le parfum, justement, était en vedette lors de cette journée grâce à la présence de Jean-Claude Ellena, grassois, ancien nez de la maison Hermès, qui nous a ouvert les portes de cet univers mystérieux et par là-même fascinant. Éphémère, subtil et évanescent, le parfum a une puissance d'évocation inouïe, car il s'adresse au sens olfactif, le premier à se développer dans le fœtus, bien avant le toucher ou la vue.

Comme dans tout travail de création, deux aspects sont ressortis des propos de notre invité sur son métier : le volet technique avec l'importance de la chimie et la nécessaire maîtrise des odeurs et de leurs propriétés – un nez travaille en moyenne avec 1200 essences qu'il doit mémoriser – et l'aspect inventif : savoir associer, doser, trouver la touche originale qui va éveiller les sens, enflammer l'imagination et raconter une histoire.

Même si, de nos jours, le naturel a la cote au point de reléguer d'emblée les produits de synthèse au rayon des indésirables, la parfumerie moderne doit beaucoup à la chimie. En effet, la science a multiplié par cent le nombre des matériaux à disposition du créateur, accroissant d'autant le nombre des combinaisons possibles, comme l'a souligné Xavier Fernandez, chimiste, professeur à l'Université de Nice ; d'où la part prépondérante que ces produits prennent dans l'élaboration d'un parfum. Jean-Claude Ellena, quant à lui, se distingue par un style volontairement minimaliste et épuré – il se contente de 20 à 30 ingrédients à chaque fois –, mais d'autres parfumeurs peuvent proposer des formules beaucoup plus complexes mariant des centaines de composants.

L'aspect artistique tient autant à la personnalité de l'homme qu'à ses aptitudes. Jean-Claude Ellena aime à rappeler son parcours largement autodidacte : « mauvais élève », il trouve, dans ses premières années en tant qu'ouvrier chez Chiris à Grasse, l'univers dans lequel il « se sent » bien et où il se fait vite remarquer par sa capacité à identifier précisément l'ambic dans lequel a été distillé tel ou tel extrait de jasmin. La voie est

tracée : il se consacrera à la magie des fragrances, lesquelles s'expriment pour lui à travers un vocabulaire imagé et une syntaxe qui vont lui permettre, à l'instar d'un écrivain tel Jean Giono qu'il affectionne tout particulièrement, de décrire des univers, des ambiances et conter des histoires. Ainsi peut-on l'entendre évoquer des odeurs « molles », « horizontales » ou « verticales », toute une palette d'associations surprenantes, synesthésies saisissantes servant l'écriture d'un poème unique, au titre évocateur : « Heaven can wait », « Cuir d'Ange », « Le jardin sur le Toit » ...



Autant de succès dont l'élaboration tient à l'audace du créateur, sa curiosité et sa nature d'esthète, « celui qui a la faculté de sentir » selon l'étymologie grecque. Car ce dernier s'intéresse et s'inspire de l'ensemble de l'univers olfactif, qu'il soit celui du cuisinier et ou de l'œnologue. Il explique ainsi que la formule de « In Love again » s'est imposée à lui par les notes de fleurs de sureau d'un sancerre blanc qu'il aime déguster avec son épouse. Toute une éducation des sens que ce parfumeur d'exception a su transmettre à sa fille, Céline, qui poursuit la même carrière, même s'il aime souligner que ce métier est avant tout l'aboutissement d'un long et exigeant parcours,

propre à décourager bien des vocations par trop timides.

Les emplettes de la bibliothèque

Il a été impossible de résister à la tentation d'enrichir encore notre bibliothèque devant les nombreux ouvrages présentés lors de ce salon. Nous avons donc sélectionné :

Sur le thème de l'eau :

Mon Jardin méditerranéen Zéro Arrosage ou presque de Marie-Christine Lemayeur, Mémoires Millénaires, Saint-Laurent du Var, mars 2023. Clair et agrémenté de belles photos, cet ouvrage présente sous forme de fiches pratiques d'une page les quelques 200 plantes peu gourmandes en eau, adaptées à nos jardins méditerranéens.

Sur le thème du parfum :

Atlas de Botanique parfumée de Jean-Claude Ellena, Flammarion, Paris, 2020. Il y a des odeurs qui nous sont familières, celle de la lavande, d'autres non, celle de l'osmanthe. Cet Atlas poétique nous invite à faire la connaissance des plantes à parfum qui composent l'univers d'un parfumeur, un voyage personnel enrichi des belles illustrations de Karin Doering-Froger.

Et plus prosaïquement, puisque nous sommes aussi des jardiniers :

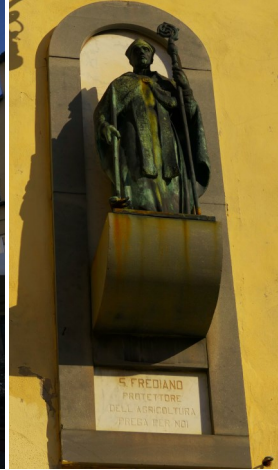
Les Légumes racines de Jean-Martin Fortier, Delachaux et Niestlé, Paris, 2023. Comment bien cultiver le céleri rave, le panais ou la patate douce en passant par le semis, la plantation et l'entretien.

Mireille BOURRAIN et Annie MILLER

Bonnes fêtes de fin d'année

San Frediano , Protecteur de l'Agriculture

Au cours de la visite à Lucca (voyage en Toscane organisé par la SCAH), j'ai repéré une petite statuette représentant un évêque, Saint Frediano, avec une mention : « protecteur de l'agriculture ». Elle était accolée à un mur de l'enceinte de cette place ovale qui correspond à l'ancienne arène romaine.



Saint Frediano ou Saint Fridien ou Frigidien (Fridianus ou Frigidianus) est un moine irlandais, né en 500 ap. JC.

D'abord ermite sur le mont Pisano, près de Lucca, il en devint évêque en 560 jusqu'à son décès en 588. Durant son épiscopat, il fit construire 28 églises, dont celle de St

Vincent; celle-ci est devenue St Vincent et St Frediano, où se trouve son tombeau. Il aurait produit quelques miracles. Parmi ceux-ci, la légende veut que, à la demande de la population, il ait détourné le cours du fleuve Serchio, responsable d'inondations régulières de la ville. Pour ce faire, il se munit d'un râteau et ordonna au fleuve de le suivre loin de la ville. C'est ainsi que, par cet instrument agricole, il est devenu protecteur de l'agriculture.



Dans la même église, une chapelle est consacrée à Sainte Zita (1218-1278). De condition modeste, elle était servante chez une famille de Lucca, les Fatinelli. Très pieuse, malgré la méchanceté des autres domestiques et de ses maîtres, elle continuait dans sa foi et faisait la charité aux pauvres en se privant, elle-même, de repas. On lui attribue plusieurs miracles. On raconte que son maître, soupçonnant un vol de nourriture, a voulu vérifier cela lors d'un acte de charité: or, les aliments s'étaient transformés en bouquet de fleurs! Consacrée sainte, elle est la patronne de Lucca et des gens de maison. Par le miracle des fleurs, elle est considérée protectrice des fleurs ou des fleuristes (?).



La SCAH il y a 94 ans...

Par Guy TRAVERE

Les Empoisonnements par les champignons

Chacun sait que les champignons constituent un mets agréable ; leur valeur nutritive n'est pas à négliger, et dans certains pays même, ils sont pour les paysans pauvres un aliment principal. Mais c'est cependant, en général, un mets indigeste, dont les estomacs et intestins délicats feront bien de se priver.

En outre, si certains champignons sont sans danger, un trop grand nombre d'autres espèces provoque des troubles fort graves, quelle que soit la quantité ingérée, même lorsqu'il s'agit de champignons desséchés.

Il ne se passe pas d'années où l'on n'ait pas à déplorer des accidents d'intoxication, même mortels, et cela est d'autant plus regrettable qu'ils sont dus, pour la plupart, à l'imprudence ou à l'ignorance, et auraient pu, par conséquent, être souvent évités.

Aussi croyons-nous utile, après avoir décrit les symptômes d'intoxication alimentaire par les champignons, variables selon les espèces ingérées ou la résistance du sujet, et indiqué la manière de soigner les empoisonnés, de faire une étude sommaire des différentes variétés de champignons de façon à les mieux connaître.

Il faut savoir aussi que certains champignons comestibles se putréfient rapidement, surtout s'ils sont piqués par des insectes qui y ont déposé leurs larves, et que, à la suite de cette putréfaction qui provoque l'apparition d'alkaloïdes dangereux, ils deviennent dangereux. Il est donc recommandé de ne consommer que des champignons frais et de préférence pas trop développés.

XXX

Jardins de Toscane, du 10 au 13 octobre



Villa Reale di Marlia

[Lire sur le site l'article](#)
de Mireille BOURRAIN...

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 : Pierre VASSEUR
ISSN : 2257-9265

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

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

Sur notre site scah-nice.fr

Sur notre page **Facebook**

Et aussi scanicehistorique.free.fr

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

Fantaisies d'hiver

Le nez rouge, la face blême,
Sur un pupitre de glaçons,
L'Hiver exécute son thème
Dans le quatuor des saisons.

Il chante d'une voix peu sûre
Des airs vieillots et chevrotants ;
Son pied glacé bat la mesure
Et la semelle en même temps.

Les vases ont des fleurs de givre,
Sous la charmille aux blancs réseaux ;
Et sur la neige ont voit se suivre
Les pas étoilés des oiseaux.

Théophile GAUTIER
(Émaux et Camées)

Assemblée Générale Annuelle

Palais de l'Agriculture, **samedi 3 février 2024 à 17 h 00, accueil dès 16 h 30.**
Présence indispensable !
L'AG se conclura par un moment festif !

Remises

*sur présentation de votre carte SCAH
et d'une pièce d'identité*

Jardineries : Gamm Vert, Jardiland, Pessicart,
Truffaut-Petruccioli, Maison Gallo.

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

Arrodel-Delattre St Isidore.

Salon "Livres aux Jardins"

A l'occasion du 2ème Salon "Livres aux Jardins", le Palais de l'Agriculture, magnifiquement décoré, à l'entrée, par Michelle Bernadac et ses élèves et, à l'intérieur, par les peintures de Karen Joubert Cordier et les céramiques d'Aline Monot, a accueilli 340 personnes, essentiellement des non sociétaires, qui ont ainsi pu découvrir les activités et les locaux de notre association.

Conférences et tables rondes ont recueilli un franc succès, certaines n'ayant pu accueillir tous ceux qui souhaitaient y assister. La manifestation a été appréciée des visiteurs, mais aussi des intervenants, qui ont aimé la convivialité des échanges et l'accueil qui leur a été réservé, notamment celui de leurs hôtes, nos mécènes, Aude Bruguière à la Casa Musa et Jacques de Panisse Passis à la Forteresse de Villeneuve Loubet.

Hélène NAJEM et l'équipe organisatrice



Biennale 2024

L'exposition des œuvres sera ouverte aux sociétaires de la SCAH dès le jeudi 14 décembre de 15 à 17 h et sera accessible jusqu'au mercredi 17 janvier à 17 h.

Vote des adhérents de la SCAH du jeudi 14 décembre au mercredi 17 janvier, aux heures d'ouverture (bulletins, urne au secrétariat).

Dépouillement : mercredi 24 janvier de 15 à 17 h : appel à scrutateurs : jj.munos@orange.fr ou secrétariat.

Remise des prix : à l'issue de l'AG. du 3 février.

Jacques Jean MUNOS

Galette des Rois

Palais de l'Agriculture, **jeudi 11 janvier 2024, de 17 h 30 à 19 h 30,** pour marquer ensemble la nouvelle année, autour de la galette et du cidre offerts par la SCAH.