

PRINTEMPS 2024

Bulletin N° 84



# Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

## Éditorial

Éditorial	<a href="#">P 1</a>
L'Avocatier	<a href="#">P 2</a> <a href="#">à 4</a>
Une Tenthrède du rosier	<a href="#">P 5</a> <a href="#">à 7</a>
Une passion pour les Passiflores	<a href="#">P 8</a> <a href="#">à 11</a>
Complément sur la symbolique de la Grenade	<a href="#">P 11</a> <a href="#">à 12</a>
Aperçu sur les Fougères alimentaires et autres propriétés	<a href="#">P 13</a> <a href="#">à 16</a>
Le Lilas	<a href="#">P 17</a>
Mélodie en sous-sol	<a href="#">P 18</a> <a href="#">à 20</a>
Biennale 2024	<a href="#">P 20</a>
Art floral : Bouquet Occidental et Ikebana	<a href="#">P 21</a>
Voyages et Visites	<a href="#">P 22</a>
La SCAH, Il y a 91 ans	<a href="#">P 23</a>
La fleur de l'amitié	<a href="#">P 24</a>
Assemblée Générale, Conseil d'Administration	<a href="#">P 24</a>

Chères adhérentes, chers adhérents,

J'ai plaisir à vous retrouver à l'occasion de ce nouveau numéro, très varié comme d'habitude. La diversité des articles illustre à minima, la très grande richesse du monde végétal. C'est ce qui rend ce monde si passionnant à voir, à sentir, à ressentir, à découvrir, à comprendre.

C'est l'objet même de notre association : vous faire découvrir et comprendre (la botanique, les sorties, les voyages, les conférences, la bibliothèque), vous faire sentir et ressentir (le jardinage, l'art floral, l'aquarelle) ; bref : vous faire aimer cet univers sans lequel nous ne serions pas là.

À cette foison d'activités s'ajoute la fête de l'olivier au Palais le samedi 23 mars prochain en partenariat avec la caisse locale du Crédit agricole. Vous avez été nombreux à répondre à notre appel pour participer à sa préparation et son déroulement. Je vous en remercie vivement.

La vocation pédagogique de la SCAH ne serait pas optimale sans convivialité. Nous le confirmerons à l'occasion du piquenique de fin d'année, le samedi 6 juillet, chez Hélène et Alain Najem que je remercie pour leur invitation.

Je vous souhaite un printemps moins sec que l'année dernière, riche en découvertes multiples, émotions variées et agréables sensations en tout genre.

Le président,  
Pierre VASSEUR

## La botanique au verger

### L'Avocatier

Quel nom surprenant ! Pourtant, rien à voir avec la charge d'avocat au barreau ! Mais plutôt avec... les testicules ! En effet, au Mexique, son pays d'origine, il est appelé en nahuatl « ahuacati », qui signifie testicule. Si vous prononcez « avocatier » avec une patate chaude dans la bouche, effectivement cela ressemble au nahuatl. Et donc la « ahacamolli », toujours avec la patate chaude dans la bouche, c'est bien... le guacamole, délicieuse sauce au « ahuacati » ! D'ailleurs, les Aztèques et les Mayas estimaient qu'il avait des propriétés aphrodisiaques. Botaniquement parlant, l'Avocatier (*Persea americana*) est une Dicotylédone et fait partie de la famille des Lauracées dans laquelle se trouve le principal représentant chez nous, le Laurier sauce (*Laurus nobilis*), fréquent dans nos sous-bois. Les Lauracées ont souvent des feuilles persistantes et coriaces, souvent aromatiques, généralement simples, souvent entières, c'est le cas de l'Avocatier (et du Laurier noble).

#### Reproduction

Ce sont d'assez grandes inflorescences (ensemble de fleurs) que l'on peut voir apparaître à la fin du printemps.



Les fleurs sont petites, jaunes verdâtres. Mais, si elles sont hermaphrodites (organes mâles et femelles sur la même fleur), les fleurs d'Avocatiers s'ouvrent une première fois au stade femelle et une seconde fois au stade mâle (parfois une troisième fois à nouveau au stade mâle).

Les deux types de floraison ont cette précision d'ouverture seulement lorsque la température moyenne (entre le minimum nocturne et le maximum diurne) est supérieure à 21 °C. De ce fait, les fleurs ne peuvent pas s'auto-polliniser. Il est donc conseillé d'avoir deux arbres différents assez proches (50m voire plus). Le pollen est transporté par des insectes. Donc, si vous avez un Avocatier en intérieur, vous n'aurez sans doute pas de fruits.

Mais, si les températures sont plus basses au printemps, les ouvertures quotidiennes sont retardées et deviennent irrégulières, et donc un même arbre peut avoir des fleurs aux stades femelle et mâle en même temps et s'auto-polliniser.

Cela peut expliquer pourquoi certains propriétaires d'un Avocatier, mais sans autre Avocatier proche, n'ont presque pas de fruits avec de bonnes températures alors que, situé dans un environnement plus frais (entre 15 et 21 °C), ils obtiennent quand même des fruits.

Par contre, si la température tombe en-dessous de 15,5 °C, il peut y avoir une absence totale de floraison. Idéalement, il faut trois jours de beau temps successifs pour obtenir une bonne pollinisation.

#### Fructification

Dans de bonnes conditions (d'origine), un franc d'Avocat (issu de semis) en extérieur peut donner 5 ans après germination. Mais c'est un arbre de climat tropical humide. Dans nos régions, il fructifiera, mais en 7-8 ans. En revanche, si vous achetez un plant déjà développé et greffé, la première récolte viendra en 2-3 ans. Elle se fait entre décembre et avril. L'avocat ne mûrit pas sur l'arbre (fruit climactérique). Ce qui en fait un excellent garde-manger pendant plusieurs mois. Il faut le détacher et le laisser mûrir ensuite. Avec des pommes mûres, le procédé est un peu accéléré (grâce à l'éthylène libéré par les



pommes).

Vous avez peut-être eu sur votre Avocatier des fruits classiques avec noyau et d'autres, cylindriques allongés, sans noyau. En fait, ce dernier s'est développé sans fécondation (même s'il y a pu avoir une pollinisation), c'est un fruit parthénocarpique (comme les clémentines sans pépins par exemple).

Ce fruit réduit est recherché par les grands restaurateurs : il est appelé avocat cocktail.



### Multiplication

Qui n'a pas maintenu sur un bol d'eau un noyau d'avocat avec 3 cure-dents ! Le noyau (qui est la graine) va s'ouvrir et germer. Dès que des racines sont visibles, il faut mettre en pot avec un bon terreau et arroser régulièrement. Et, en 6 à 8 ans, on peut avoir un arbre de 2-4 m avec des fruits.

On peut aussi bouturer au printemps des branches semi-ligneuses dans un terreau drainant, à la lumière. Au bout de 4-6 mois, des racines peuvent se former.



### Cultiver un Avocatier

Il faut d'abord savoir que l'arbre en pleine terre peut pousser jusqu'à 10-20 m. C'est un bel arbre certes, mais qu'il faut maîtriser si on a un terrain de taille modeste ! Plantez-le en pleine lumière. Du fait de son origine tropicale, c'est un arbre peu rustique (-5 °C) donc limité à la zone littorale (ou en grand pot pour être rentré en hiver).

Il a besoin d'une terre riche mais drainante. Si votre terre est trop riche en calcaire libre, mettez un terreau de bruyère enrichi. Mais, nous avons souvent des terres argilo-calcaires qui lui conviennent bien. Un bon paillage (BRF en particulier) sera bénéfique. Un apport d'engrais (pas trop riche en azote) sera bénéfique en pot.

En pot, mettez un bon drainage avant de mettre le terreau de plantation ; méfiez-vous de ne pas trop arroser, mauvaise habitude fréquente en intérieur ! N'oubliez pas de repoter votre Avocatier d'intérieur tous les 2-3 ans dans un pot plus grand.

### Arrosage

Pendant les 2-3 premières années, les besoins en eau sont assez importants. N'oubliez pas que ses origines sont chaudes et humides. Devenu adulte, il supportera cependant assez bien des périodes de sécheresse... pas trop longues !

### Taille

L'Avocatier a une croissance axiale, sur une tige. Pour favoriser sa ramification, dès que la tige a environ 20 cm, on taille à un centimètre au-dessus de deux feuilles (opposées). On répètera ces tailles au printemps, dès que les rameaux secondaires se développeront trop. On peut tout simplement pincer les jeunes tiges au printemps, ce qui favorisera sa ramification par suppression de la dominance apicale du bourgeon terminal. Évitez cependant de trop densifier l'arbre.

Pour les Avocatiers en pot, on surveille surtout la qualité des feuilles, qu'on enlève lorsqu'elles jaunissent.

### Mildiou de l'Avocatier

Les symptômes du mildiou comprennent l'apparition de taches sombres sur les feuilles, qui se transforment en un feutrage blanc/grisâtre sur la face inférieure des feuilles. Si la maladie progresse, les feuilles peuvent se déformer et tomber prématurément, ce qui affaiblit l'arbre. Un traitement aux purins de prêle et d'ortie doit suffire.



### Variétés

'Hass' donne des fruits à peau épaisse et granuleuse, d'une très bonne qualité gustative, au goût de noisette.  
'Fuerte' résiste à des températures allant jusqu'à -3 °C. Ses fruits se récoltent de février à avril.  
'Zutano' aux fruits vert clair, très brillants, qui se récoltent dès le mois de décembre.  
'Ettinger' donne un fruit allongé, délicat.

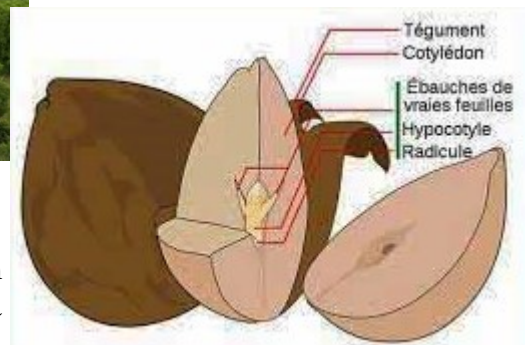
### Bilan écologique

Si vous achetez des avocats, sachez que leur bilan est assez catastrophique. Même si certains viennent de France, voire d'Espagne, la plupart viennent de zones tropicales humides et lointaines. De plus, il leur faut beaucoup d'eau pour avoir beaucoup de fruits ! Souvent, des milliers d'hectares de monoculture favorisent la propagation d'insectes ravageurs et de maladies, qui ont le temps de s'adapter et de devenir plus résistants aux pesticides et insecticides, largement employés. Et comme il faut de grandes surfaces aux industries agricoles (ne parlons pas de petits paysans !), de grandes surfaces de forêts sont rasées ou brûlées.



### L'Avocatier, toxique ?

Eh oui, mais pas pour l'humain (quelques allergies ont été observées). En fait, noyau, peau du fruit et feuilles contiennent de la persine. Cet acide gras peut intoxiquer les oiseaux, lapins, chevaux qui peuvent même en mourir. Donc, au compost mais pas à la portée de tous !



### Alors, on plante ?

Au Tribunal de la bonne nourriture, n'hésitez pas à planter un Avocatier, ses fruits seront aussi bons et moins polluants que la plupart de ceux que l'on peut acheter.

Joël BESNARD

## Une Tenthrède du rosier

Dès le mois de mai, lorsque les rosiers commencent à fleurir, certains d'entre nous ont la désagréable surprise de voir les folioles des feuilles entièrement dévorées par des « chenilles ». Cette mésaventure n'est pas si rare pour être aussi relatée dans des émissions de radio ou de télévision.

En fait, elles sont précédées par des vols de reconnaissance d'un insecte identifié comme étant *Arge pagana* Panzer et appelé communément "mouche à scie villageoise". Le corps est noir luisant, à l'exception de



l'abdomen qui est orange. Ce n'est pas une mouche (diptère), ni un papillon (lépidoptère), mais une espèce de la famille des hyménoptères (abeilles, guêpes, frelons, etc.). Parmi cette famille, on considère cette espèce comme primitive car son thorax et son abdomen sont de même largeur et dans le prolongement (du sous-ordre des Synphytes). En revanche, la guêpe (du sous-ordre des Apocrites) par exemple a le premier segment de l'abdomen fusionné au thorax (propodéum), le reste de l'abdomen étant rattaché par un rétrécissement, d'où l'expression "taille de guêpe". Ensuite, l'insecte choisit une portion de tige de rosier tendre. Avec son ovipositeur, une sorte de tarière au bord dentelé, d'où le nom de mouche à scie, elle creuse un sillon et dépose ses œufs dans des loges disposées en épi. Elle est en mesure de pondre 300 œufs environ. Déjà à cet instant, la tige est fragilisée et sa croissance est perturbée.

Après incubation de quelques jours, des larves minuscules apparaissent et commencent à dévorer les jeunes folioles pour ne laisser que la nervure centrale. A ce stade, elles ressemblent à si méprendre à de vraies



chenilles. Ces larves sont voraces et grégaires, ainsi elles doublent de poids en 24 h à 20 °C. La tête est globuleuse et jaunâtre. Le corps mou est vert pâle, ponctué de nombreuses taches noires. Leur comportement est remarquable avec une posture en S, la partie antérieure est appliquée à cheval sur le bord du limbe à dévorer alors que la partie postérieure est redressée. Le nombre de fausses pattes, sorte d'appendices qui permettent à la larve de se déplacer et de se cramponner, est de 6 à 9 paires, alors que celui des vraies chenilles de



Arge pagana, la Mouche à scie villageoise

La Mouche à scie villageoise  
(*Arge pagana*.)

lépidoptère est de moins de 6 paires en plus des 3 paires de vraies pattes thoraciques dans les 2 cas. Autres différences, les fausses pattes ne sont pas munies de crochets et les ocelles sont simples chez les tenthrèdes. Au bout d'une quinzaine de jours, la nymphose s'opère. Une deuxième ponte se fait en juillet-août et parfois, selon les conditions climatiques, une troisième est possible en début d'automne. La larve tombe au sol. Elle s'enfonce de quelques centimètres dans la terre pour passer l'hiver sous forme de nymphe (pupe). Au printemps suivant, la nymphe achève sa métamorphose pour donner un adulte (imago), qui va voler et rechercher un rosier pour pondre, après avoir été fécondée par un mâle si c'est une femelle, ou tout simplement par parthénogénèse, ce qui est fréquent chez les tenthrèdes. On observe cette tenthrède non seulement sur les rosiers cultivés, mais aussi à l'état sauvage sur l'églantier (*Rosa canina* L.).

Que faire? Dans la mesure où le nombre de rosiers atteints est faible, une destruction manuelle est recommandée, ces larves n'étant pas urticantes. Il suffit d'inspecter régulièrement les plantes et agir dès l'apparition des femelles qui vont pondre. Lorsque l'invasion est plus importante, il faut traiter avec du savon noir dilué dans l'eau avec quelques gouttes de teepol (liquide lave-vaisselle), de préférence le soir. On peut également utiliser des insecticides à base de pyrèthre (voir les produits dont l'emploi est autorisé dans les jardins). Normalement, la toxine du bacille de Thuringe (BT) active contre les chenilles de lépidoptère, ne devrait pas être efficace ; cependant, il est possible de faire un essai car il existe plusieurs souches de ce bacille aux spécificités différentes. Enfin, un binage au pied des rosiers effectué à l'automne permet d'exposer les nymphes au froid et au gel.

Il existe d'autres tenthrèdes sur rosiers cultivés et sauvages (églantier). D'abord, il existe une autre mouche à scie : *Arge ochropus* Gmelin (synonyme : *Tenthredo ochropus*), cet hylotome se distingue du premier par un thorax et un abdomen brun jaune ; mais les comportements de ponte et des larves sont les mêmes. La larve de la tenthrède ceinturée (*Allantbus cinctus* L.) est plutôt blanche, avec le dessus verdâtre et une tête jaunâtre. Plus épaisse et de posture arrondie, elle mesure 2 cm avant la nymphose, qui se fait sur la tige. L'adulte, actif en été, présente une bande abdominale blanche à jaune d'où l'adjectif de "ceinturée". L'hyménoptère *Cladius difformis* Panzer ne mesure guère plus de 4 mm de long avec un corps noir et, pour le mâle, des antennes longues et multibranchées. La larve à tête jaunâtre ou brunâtre est verdâtre, translucide et légèrement duveteuse. Elle a la particularité de dévorer le limbe des feuilles en laissant la nervure centrale, d'où son surnom de chenille squelette.

La tenthrède limace (*Endelomyia aethiops* Gmelin), nommée ainsi car la larve de couleur vert pâle a l'aspect d'une petite limace, est bien différente des larves décrites plus haut. Quant à l'adulte, il mesure 4 à 5 mm et il est noir avec des reflets métalliques ; les ailes membraneuses sont repliées parallèlement au corps. La larve a la particularité de ne ronger que l'épiderme et le parenchyme, laissant apparaître une trame blanchâtre de cellules mortes vidées de leur contenu, appelée "dégât en fenêtre". Comme la précédente, *Caliroa cerasi* L., dont la larve est noire et d'aspect visqueux (mucus), est aussi une tenthrède limace. Elle provoque le même type de dégât. La tenthrède rouleuse (*Blennocampa phyllocalpa* Vitsaari et Vikberg) incise les folioles de telle sorte qu'elles s'enroulent sur elles-mêmes comme un cigare pour y déposer ses œufs. Une autre catégorie de tenthrède (*Ardis sulcata* Cameron, *A. bruniventris* Hartig, *A. pallipes* Audinet-Serville) a des larves qui creusent des galeries dans les jeunes tiges de rosier, provoquant la destruction du bourgeon apical ou le flétrissement du sommet.

Le mot tenthrède vient de tenthredo, un des 430 genres de la grande superfamille des Tenthredinoidea (Latreille) et de la famille des Tenthredinidae. Le nombre d'espèces est estimé à 8000 dans le monde, dont 700 environ en France. Les trois quarts au moins produisent des larves phytophages. Certaines sont défoliatrices, soit en dévorant le limbe ou en rongant le parenchyme, soit en creusant des galeries dans les tiges ou bien encore en provoquant la formation de galles (*Pontania* sp sur saule). On connaît de nombreux exemples de dégâts : sur céréales (galerie dans les tiges par *Cephus pygmaeus* L.), sur colza (la tenthrède de la rave *Athalia rosae* L.), sur groseillier (*Nematis ribesii* Scopoli, *Pristiphora appendiculata* Hartig), sur fleurs de pommier (*Hoplocampa testudinea* Klug), sur fleurs de poirier (*H. brevis* Klug), sur prunier (*H. minuta* Christ., *H. flava* L.). On en trouve aussi sur arbres forestiers : le lophyre du pin (*Diprion pini* L.) et le lophyre roux du pin (*Neodiprion sertifer* Geoffroy), la tenthrède du frêne (*Macrophya punctumalbum* L.) et la liste est loin d'être exhaustive.

Dorénavant, en l'absence de l'insecte adulte, il faudra bien regarder ces larves que l'on voit ici ou là, sont-elles des chenilles ou de fausses chenilles ? La stratégie de lutte éventuelle n'est pas la même. Comme le dit le dicton : l'habit ne fait pas le moine.



Galle sur saule provoquée par *Pontania* sp

Loïc CARDIN

P S : 1) Ovipositeur ou oviscapte est un appendice abdominal à l'aide duquel de nombreux insectes femelles déposent leurs œufs dans les endroits les plus favorables à leur incubation (sol, végétaux, corps de l'hôte). Cet ovipositeur peut être long et effilé (pour pondre dans le corps d'un insecte comme dans celui d'un puceron) ou dur pour entailler les tissus végétaux ou creuser le sol.

2) Parthénogenèse : mode de reproduction monoparental : l'individu est le résultat de la division d'un gamète non fécondé.

N B : ne pas confondre les dégâts décrits ci-dessus pour la tenthrède du rosier avec ceux induits par les mégachiles du rosier (*Megachile centuncularis* L., *Megachile rotundata* Fabricius). Ces abeilles solitaires découpent des morceaux de limbe en demi-cercle pour servir, après enroulement, de réceptacle à leurs œufs.



Dégâts provoqués par le mégachile du rosier ou abeille coupeuse (*Megachile centuncularis*)

Références :

- 1) Les hyménoptères, Hymenoptera, Claire Villemant, Inra.fr.
- 2) Répertoire des Tenthredinidae ouest-paléarctique (Hymenoptera Symphyta), Lacourt. J., mémoire de la Société entomologique de France. 1999.
- 3) Ravageurs des végétaux et d'ornement : Arbres, arbustes et fleurs, David. V. Alford.

## Une passion pour les Passiflores

### Ma découverte de la Passiflore

En 1995, on a planté dans notre jardin à Nice ouest une liane aux fleurs magnifiques, trouvée dans une jardinerie : la passiflore. En fait, il s'agit de la Passiflore bleue (*Passiflora Caerulea*), souvent présente dans nos jardins car c'est une des plus rustiques : elle résiste à -10 °C. Elle produit des fruits de la taille d'un œuf, orange, comestibles mais sans goût, sans aucun intérêt.

Lors d'un voyage en Allemagne en 2007, au buffet du petit déjeuner, un curieux fruit attire notre attention : coupé en deux, on le mange à la petite cuillère et c'est délicieux. Gros comme un citron, de couleur mauve, il s'agit d'un fruit de la Passion. On



découvrira

plus tard qu'aux Antilles on le nomme "maracuja" et qu'on en fait des rhums arrangés et des coulis pour la cuisine. Autre variété donc. Rentré en France, une commande à une jardinerie me fournit deux pieds de *Passiflora Edulis* (*Edulis* : comestible en latin). Quelques années plus tard, la liane est bien installée et commence une production conséquente. Un troisième pied acheté vient compléter ce qui commence à former une haie. Plus tard, des fruits tombés donneront d'autres pieds complémentaires. Elle est plus fragile que la passiflore bleue, mais dans notre zone de l'oranger, et bien protégée en hiver si besoin, elle résiste très bien. On en fait

(à la centrifugeuse) du jus qui se congèle très bien et sans perte de goût, des sorbets, des coulis, des confitures.

### Origine du nom, variétés et inventaire

Lors de la colonisation de l'Amérique du Sud par les conquistadors espagnols au XVIème siècle, les missionnaires ont utilisé la forme très particulière de la fleur de cette plante à des fins d'évangélisation. Ils y voyaient les signes de la Passion du Christ, avec ses pétales, stigmates, filaments et autres détails évoquant le Christ. C'est le botaniste Nicolas Monardes (1493-1538) qui a le premier utilisé le terme religieux "flos passionis" (fleur de la passion) pour désigner cette plante.

Il en existe plus de 500 variétés. La plupart sont des lianes, mais il existe aussi des formes arbustives. La recherche de documentation pour cet article m'a fait découvrir l'extraordinaire travail de Christian Houël, qui a consacré une grande partie de sa vie à parcourir le monde pour recenser les variétés tropicales : Mexique, Brésil, Guyane, Antilles, Australie sont les lieux de prédilection de nombreuses espèces. Le lecteur intéressé consultera son site et y trouvera 8 volumes de répertoire des passiflores du monde. Quelques photos, issues de ce travail, avec l'autorisation de son auteur, vous montrent la beauté de ces fleurs.

Une variété officinale est utilisée en phytothérapie (sédative et contre l'anxiété, relaxante), c'est *Passiflora Incarnata* (photo ci-contre). Souvent associée à de la mélisse, pour faciliter le sommeil. Antitussive, antispasmodique, aide au sevrage alcoolique.





Botaniquement, le genre est *Passiflora*, et il existe 4 sous-genres : *Astrophea* (57 espèces, dont des arbrisseaux, d'Amérique du Sud et centrale), *Deidamiodea* (13 espèces grimpantes d'Amérique du Sud), *Delacoba* (214 espèces d'Amérique, Asie et Australie), et *Passiflora* (236 espèces américaines).



Cirrhiflora



Coccinea non guyanaise



Triloba

Chez nous, beaucoup ne peuvent survivre qu'en serre ou en pot à l'intérieur. Le Jardin des Erytrines à Hyères en propose à la vente ; il sera présent à la fête des jardins du Fort carré d'Antibes les 30 et 31 mars 2024. Contact en bibliographie.

### Reproduction et liane

Les passiflores sont le plus souvent pollinisées par les insectes, en particulier les variétés les plus courantes et produisant des fruits comestibles. Elles sont autofertiles.

Les pétales, en forme de fins rayons bleus, indiquent aux insectes l'emplacement du disque de nectar.

La plante est monoïque, c'est-à-dire qu'il n'y a pas besoin de plusieurs pieds pour assurer la reproduction, mais il n'y a pas de fleurs mâles (avec étamines) et femelles (avec pistil). Les fleurs sont successivement mâle et femelle : qui d'entre vous n'a pas rêvé de cela ? Mais elles savent qu'il est dangereux de s'autoféconder, ce qui aboutit à des dégénérescences. Voici donc la ruse utilisée : la fleur s'épanouit en quelques minutes et, dès lors, les insectes attirés se délectent du nectar central en frottant de leur dos les anthères (extrémités des étamines) gorgées de pollen. Le pistil, formé de trois clous est alors dressé, donc pas de contact. Quelques heures plus tard, les étamines vidées ont flétri. Le pistil redescend et d'autres visiteurs, le dos chargé du pollen d'une autre fleur, viennent se frotter aux stigmates (extrémités du pistil). Et la fécondation croisée est assurée. Dans nos jardins, ce sont les abeilles et bourdons qui travaillent. Chez moi, les xylocoptes aussi, ces gros insectes noirs qui colonisent les tas de bois : ils adorent le pollen des fruits de la passion.

Chez beaucoup d'espèces ce sont les papillons qui pollinisent mais leurs chenilles dévorent la plante hôte, ce qui amène les espèces concernées à diversifier les formes de leurs feuilles pour limiter les dégâts. Cela explique la grande diversité morphologique des feuilles de passiflores.

Enfin, certaines espèces ne sont pollinisées que par les colibris ou les chauves-souris, avec des stratégies adaptées.

En Guyane, la liane peut monter à 40 m.

### Celles qui poussent chez nous :

- **La bleue**, *Passiflora Caerulea* : grimpante, liane très vigoureuse, munie de vrilles. Les feuilles sont à cinq lobes et persistantes, les fruits sont jaune-orange, ovoïdes, de 6 cm de long. Comestibles à petite dose (contient de l'acide cyanhydrique), mais peu goûteux. Résiste à -10 °C.
- **L'Edulis**, *Passiflora Edulis* : grimpante, liane très vigoureuse, munie de vrilles. Les feuilles sont à trois lobes et persistantes, les fruits sont d'abord verts puis pourpres, de la grosseur d'un citron, contenant des graines noires entourées d'un arille comestible. Résiste à -5 °C.



**Les fleurs** des deux variétés sont sensiblement identiques : l'inflorescence est un regroupement de 3 fleurs dont la fleur centrale avorte, tandis qu'une fleur latérale se transforme en vrille et que la troisième donne une

vraie fleur, de 8 cm de diamètre environ, comportant 3 grosses bractées ovales vertes, 5 sépales blancs et verts, 5 pétales blancs, une couronne de filaments tricolores (bleus, blancs et pourpres avec nectar à la base), et enfin au centre une colonne de 1 cm de haut, portant les organes mâle et femelle : 5 étamines vertes dont les anthères sont tournées vers le bas et, au-dessus de l'ovaire verdâtre, 3 stigmates portés par des styles. C'est compliqué mais c'est beau.



### Entretien et multiplication de *Passiflora Edulis*

Séparer les pieds de quelques mètres car la liane va se développer. Palisser ou faire monter sur une pergola. Palissée, la liane finit par former une haie dense,



persistante (il tombe des feuilles mais elles sont sans cesse renouvelées), qui me sert même d'ombrage pour le potager (et de coupe-vent).



En pergola, ombrage aussi, mais il convient de diminuer la vigueur pour ne pas obscurcir les cultures en-dessous. Livrée à elle-même, la liane monte à 8 m. Chez moi, elle avait colonisé un sureau jusqu'à la cime.



La plante bien installée fleurit et fructifie deux fois dans l'année : une première floraison au printemps fournit des fruits mûrs en été. On ne consomme que ceux qui tombent et dont la peau commence à flétrir. On a ainsi des fruits jusqu'en

automne. Parallèlement, à cette époque, une seconde floraison se produit, qui aboutit à une fructification en hiver. Les fruits sont alors moins bons (privés de soleil) et ont plus de mal à mûrir, mais ils restent comestibles. La récolte est impressionnante. Mais mes pieds ont 20 ans...



Avant le printemps, il convient de nettoyer la haie en supprimant les lianes et feuilles desséchées et en limitant leur développement.

L'arrosage est nécessaire, mais la plante se satisfait de l'arrosage du potager voisin. Bien sûr, en cas de sécheresse, il ne faut pas l'abandonner. Une fertilisation régulière, à base de fumier de cheval ou de mouton (et de poules), de compost maison et de BRF permet d'obtenir de beaux fruits. On paille les pieds en cas de grand froid. Pas de maladie, n'attire pas de parasites (quelques fruits grignotés par des rongeurs s'il y en a).

On peut semer les graines, et elles germent facilement. On repique les plants obtenus, mais il faudra plusieurs années avant d'avoir une liane productive. Le bouturage marche, mais la reprise en terre est capricieuse. Le marcottage est également possible ; il faut attendre que la marcotte soit vigoureuse avant de la séparer du pied mère. On retrouve la reprise difficile des boutures. Comme bien souvent, ce qui marche le mieux, c'est le pied issu d'un fruit tombé, qu'on découvre par hasard et qui se porte à merveille.

Christian VANHULLE

**Bibliographie :** Avec l'aide de Mireille Bourrain notre efficace documentaliste.

- Revue Hommes et plantes numéros 18 et 71.
- Wikipédia : divers articles sur les passiflores.
- Le travail colossal de Christian Houël : site internet [www.passiflorae.fr](http://www.passiflorae.fr).
- La vie sexuelle des fleurs, Simon Klein, (disponible à la bibliothèque SCAH)
- Plantes grimpantes, Gründ, (bibli SCAH)
- Plantes grimpantes et sarmenteuses : édition Time Life, (bibli SCAH)
- Guide des fleurs du jardin, Gérard Guillot, Belin.
- Le Jardin des Erythrines, pépinières à Hyères, : [lejardindeserythrines.com](http://lejardindeserythrines.com)

## Complément sur la symbolique de la Grenade

La deuxième partie de l'article sur la grenade relate la symbolique puissante de ce fruit au travers des peuples, des civilisations, des religions au cours des âges (bulletin N° 81).

A ce titre, la grenade pourrait, selon certains auteurs, être le fruit défendu de l'arbre de la connaissance cité dans la bible.

Mais il n'y a aucune précision sur son identification. Cependant, pour les Juifs, ce fruit serait une figue car il est dit dans la Bible (Genèse 3, verset 7) après la chute d'Adam et Eve : « Alors ils se firent des pagnes en cousant des feuilles de figuier ».

Pour la chrétienté et principalement l'Occident, le fruit défendu est une pomme. L'arbre de la connaissance, la pomme, Adam et Eve et le serpent ont été largement représentés en sculpture (chapiteaux dans les églises), peintures (A. Dürer, L. Cranach, Michel-Ange, Rubens, ...), etc. Ce choix provient d'une erreur de traduction de la vulgate.



En effet, chez les Romains (latins), “Malum” désigne la pomme et, de façon plus générale, les fruits à pépins et à noyaux. On trouve donc Malum granatum (pomme avec beaucoup de graines), Malum punicum, Malus punica (pomme de Carthage). Or, “malus” veut dire également mal, mauvais et par extension le péché c’est-à-dire par extension le fruit défendu.

Néanmoins, on trouve, dans des églises et ailleurs, des représentations différentes sur des sculptures, des chapiteaux, des mosaïques, des peintures. Ainsi, ce fruit défendu peut être une grappe de raisin, une poire, une figue, une olive, une datte, même un épi de blé et bien sûr une grenade, en particulier, en Arménie.



Grappe de raisin



Figue

Datte



Grenade

En France, on peut observer dans la basilique Sainte-Marie-Madeleine à Vézelay, sur un chapiteau situé à la base d'un arc en plein cintre, Adam et Eve et l'arbre portant sans ambiguïté des fruits de grenade (création vers 1116).

Loïc CARDIN

PS : La vulgate est la traduction en latin de la Bible à partir de textes hébreux.

En botanique, le pommier fait partie du genre Malus.

La basilique de Vézelay, de style roman, était une étape importante du pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle au Moyen Age.

## Aperçu sur les Fougères alimentaires et autres propriétés

Ces plantes vasculaires chlorophylliennes sont constituées par un rhizome qui donne naissance à des frondes aériennes et de vraies racines souterraines. Les fougères se reproduisent par l'intermédiaire de spores asexuées émises par les frondes. Ces spores germent et donnent un prothalle à partir duquel se forment les frondes. Elles peuvent aussi se multiplier de façon végétative, grâce à des plantules qui naissent sur les frondes (*Asplenium bulbiferum* G. Forst.) mais aussi à partir du rhizome (*Nephrolepis* par exemple). La plupart sont terrestres mais certaines sont aériennes (épiphytes) (*Platycterium*).

Il existe des fougères de très petites dimensions (*Azolla*) et d'autres de très grandes tailles, comme les fougères arborescentes (*Cyathea*).

Elles apparaissent à l'ère primaire, au cours du Dévonien supérieur, vers 375 millions d'années (MA). Entre 359 et 299 MA, le climat chaud, très humide du Carbonifère, provoque une prolifération des fougères géantes. Leur accumulation et leur enfouissement lors d'événements géologiques particuliers, climatiques et tectoniques ont entraîné la formation de substances charbonneuses concernant presque tous les continents. L'exploitation intense de ces charbons a d'ailleurs été à l'origine de la Révolution industrielle (début du XIX<sup>ème</sup> siècle) notamment en Angleterre. La plupart de ces fougères ont disparu et ne sont connues que sous la forme d'empreintes fossilisées.

Si on aborde la valeur nutritive de ces plantes, on s'aperçoit que tous les continents possèdent, à des degrés divers, des espèces consommables. Si l'inventaire réalisé n'a pas la prétention d'être exhaustif, les 125 taxons choisis (illustrées par 22 photos) montrent qu'il existe une réelle utilisation culinaire de ces végétaux singuliers. De nombreuses populations à travers le monde les consomment, mais dans nos contrées, leur usage est extrêmement réduit car elles sont généralement considérées comme toxiques ou n'ayant qu'une valeur médicamenteuse.

La diversité des zones climatiques joue un rôle important dans le nombre des espèces utilisées. On constate qu'il existe effectivement une proportion plus élevée de fougères alimentaires dans les zones tropicales que dans celles des régions tempérées. Au sein du groupe des pays chauds, l'Asie apparaît comme le continent le plus fortuné ; en effet, les espèces considérées dans cette étude se répartissent de la façon suivante : une vingtaine en Europe, une trentaine en Afrique, plus de trente en Océanie, près de cinquante en Amérique et presque quatre-vingts en Asie.

Les parties qui sont consommées sont essentiellement les jeunes pousses circinées (en forme de crosses), les rhizomes, les pennes et pinnules et la partie interne des stipes de certaines fougères géantes.

Les jeunes pousses en forme de crosse ont une texture relativement tendre qui les apparente à celle des asperges ; c'est par exemple le cas des têtes de violon de *Matteuccia struthiopteris* (L.) Tod. D'autres espèces ont une saveur qui rappelle aussi celle des asperges.

Riches en amidon, les rhizomes de certaines fougères comme *Blechnum indicum* Burm. f. ; *Osmunda japonica* Thunb., par exemple, ont été réduits en farine à l'instar de nos farines de céréales. Lors des périodes de disette, comme cela a été le cas au XIX<sup>ème</sup> siècle en France, les rhizomes de *Dryopteris filix-mas* (L.) Schott ont été broyés pour fabriquer un « pain de fougère », particulièrement mis en pratique en Bourgogne du sud, dans la région de Tournus-Mâcon, ainsi qu'au Creusot.

En Polynésie, des frondes de fougères sont traditionnellement consommées comme légumes ; c'est le cas de *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn, nommé « wai » par les habitants du Vanuatu. Cuites préalablement à l'eau, elles sont mélangées avec des oignons, du jus de coco, du taro, de la viande et des épices. Cette préparation est enfournée dans un tube de bambou qui est mis à cuire sur des braises.

Dans d'autres régions, comme l'Europe et l'Amérique du Nord, les frondes des capillaires : *Adiantum capillus-veneris* L. et *Adiantum pedatum* L., ainsi que celles de la Doradille chevelue (*Asplenium trichomanes* L.) ont servi à préparer des boissons vivifiantes, plus ou moins épicées, nommées « bavaroises », qui étaient très en honneur au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Dans les pays où poussent des fougères arborescentes, c'est la moelle interne des stipes, très riche en amidon, qui est utilisée. Deux exemples illustrent la manière dont cette moelle est consommée : au Congo, celle qui est obtenue à partir des jeunes plants d'*Alsophila dregei* (Kunze) R.M. Tryon est mangée crue par les chasseurs ; en

Australie, au contraire, les Aborigènes rôtissent la moelle de *Cyathea australis* (R. Br) Domin.

### Alimentation humaine

Les espèces les plus utilisées dans le monde :

- *Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.



Fig. A population et fig. B frondes vendues sur les marchés d'Asie orientale (Viêt-Nam)

Cette fougère tropicale est sans doute l'espèce la plus consommée dans le monde. Faisant partie de la gastronomie asiatique, elle est utilisée en Chine, dans la région himalayenne, au Japon, en Corée et dans la péninsule indochinoise.

- *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn

Ubiquiste, la fougère aigle se situe en seconde position dans l'ordre d'importance. Bien qu'elle soit soupçonnée de contenir des substances cancérigènes, ses crosses sont consommées après avoir subi un traitement adapté destiné à éliminer leur toxicité. Sur les marchés coréens, on trouve généralement ces crosses sous forme séchées (fig. C) : réhydratées et assaisonnées, elles constituent un mets délicat, nommé *Gosari namul* (fig. D). C'est un plat d'accompagnement qui a une texture charnue et qui est couramment servi dans le « *bibimbap* » traditionnel (préparation qui contient, entre autres ingrédients, de la viande de porc, de bœuf, du riz, du concombre, de l'ail, du piment, des graines et de l'huile de sésame, du miel et souvent un œuf).



- *Matteucia struthiopteris* (L.) Tod. (Fig. E a, b, c et d)

Cette fougère produit au printemps des crosses intensément recherchées par les Canadiens qui les nomment « tête de violon ». Cette récolte présente, en plus de son objectif culinaire (elles font l'objet de très nombreuses recettes familiales), un côté éminemment festif puisque cette cueillette traditionnelle marque symboliquement la fin de l'hiver.

**a****b****c****d**Fig. E, *Mattencia strutbiopteris* (L.) Tod

a population naturelle,

b crosses dans la nature,

c récolte de « têtes de violon »,

d plat cuisiné canadien.

### Alimentation animale

Quelques fougères participent à la nourriture des animaux domestiques. C'est le cas de *Dryopteris filix-mas* (L.) Schott qui, dans nos contrées, sert de fourrage pour les porcs ; ce même type d'usage s'observe également en zones tropicales où deux fougères aquatiques, *Azolla filiculoides* Lam. et *Salvinia molesta* Mitchell, sont mises à contribution. Au Sénégal, les importants développements aquatiques de *Salvinia nymphaellula* Desv. permettent d'alimenter substantiellement les volailles (thèse science).

### Quelques autres usages

#### - Domaine médical

Les fougères présentent des propriétés soignantes, apparemment connues depuis la Préhistoire récente, et qui figurent toujours dans les pharmacopées traditionnelles de certains pays. Elles peuvent être très nombreuses, comme le révèlent notamment les 83 espèces de fougères médicinales du Viêt Nam.

En Europe, les médecines humaine et vétérinaire employaient autrefois certaines espèces aux aptitudes antihelminthiques comme *Dryopteris filix-mas* (L.) Schott, par exemple. Une décoction de son rhizome était administrée pour lutter contre les deux espèces de vers solitaires (*Taenia solium* L. et *T. saginata* Goeze) chez l'homme et contre la douve du foie (*Fasciola hepatica* L.) chez le mouton.

#### - Domaines de l'agriculture et de l'environnement

##### A- Engrais et pesticide

Les fougères interviennent aussi dans le domaine de l'agriculture. On constate, en effet, que certaines espèces cultivées ou sauvages produisent une masse considérable de matière fraîche qui est utilisée comme engrais vert pour l'amélioration des sols, ce qui permet de diminuer l'apport d'intrants chimiques coûteux.

A l'instar du purin d'ortie, on réalise d'autre part du purin de *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn comme fertilisant et comme pesticide. En Bretagne, dans le Morbihan, on prépare effectivement un extrait fermenté de Fougère Aigle qui est dilué au moment de l'emploi. Son application dynamise et enrichit le sol et les cultures, et permet de réduire les intrants cuivre et soufre. Il est aussi utilisé comme répulsif contre les insectes, notamment contre les pucerons, les limaces et les escargots, et comme traitement curatif ou préventif contre certaines maladies cryptogamiques (oïdium, rouille).

##### B- Phytoremédiation ou phytoépuration

A travers leurs racines, les plantes absorbent les contaminants qui sont solubles dans l'eau du sol (généralement des métaux ou des radionucléides) et sont transportés jusqu'aux tiges, feuilles et rhizomes. Ces plantes sont incinérées et leurs cendres sont valorisées pour récupérer les métaux accumulés. Stockés ainsi, ces métaux

peuvent être réutilisés en éco-catalyseur dans les procédés pharmaceutiques et chimiques.

Celles qui sont particulièrement performantes pour extraire des contaminants spécifiques sont souvent appelées “hyper accumulateurs”. Une fois ces plantes récoltées et retirées, la concentration de contaminants dans le sol diminue. Parmi ces plantes utiles figurent quelques fougères comme deux espèces aquatiques : *Azolla pinnata* R. Br., *Azolla filiculoides* L. et une terricole : *Dryopteris erythrosora* (D. C. Eaton) Kuntze, par exemple, dont les pouvoirs d’accumulation jouent un rôle dans l’assainissement des eaux polluées par des métaux toxiques tels que Ni, Co, Cd, Pb, Cr, Hg, ... D’autre part, *Pteris vittata* L. et *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn sont connues pour leur capacité à éliminer l’arsenic (métalloïde toxique) du sol, ce qui en fait une option utile pour la dépollution des sols contaminés par cet élément. En Asie, l’usage de *Pteridium aquilinum* dans les rizières a d’ailleurs entraîné une diminution de la teneur en arsenic des grains de riz.

#### - **Domaine ornemental**

Un grand nombre de fougères (plus de 100 espèces en régions tempérées) est couramment employé pour la décoration de jardins et de parcs notamment en situation ombragée. Certaines sont proposées par les fleuristes comme plantes décoratives d’intérieur telle que la fougère nid d’oiseau (*Asplenium nidus* L.) et d’autres espèces comme accompagnement de bouquets floraux.

#### - **Domaine domestique**

On peut également évoquer d’autres utilisations, comme les matériaux de construction (stipes de *Cyathea*) tels que poutres et toitures pour les maisons et divers objets tels que pots à orchidée comme éléments décoratifs de la maison (troncs évidés de *Cibotium barometz* (L.) J. Sm., par exemple) mais aussi comme finition des chapeaux coniques en lataniers (nón lá) au Viêt-Nam. Dans le village de Chuông (Nord-Viêt Nam), le cerclage des bords de ces chapeaux est réalisé avec des tiges refendues de *Dicranopteris linearis* (Burm. f.) Underw.

Certaines espèces sont utilisées pour teindre les tissus, comme *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn (frondes et rhizome) et *Dryopteris filix-mas* (L.) Schott (rhizome).

Ainsi *Pteridium aquilinum* donne des couleurs jaune acide à vert pour les frondes et du gris au noir pour le rhizome. Ces couleurs très solides font partie notamment de la teinture des tartans écossais. Le rhizome de *Dryopteris filix-mas* permet d’obtenir la couleur brun doré ou des nuances gris-noir.

#### - **Domaines rituel et festif**

Certaines fougères sont employées comme parure dans les danses et dans les cérémonies rituelles en Océanie et en Amérique du Sud. En Nouvelle-Calédonie par exemple, les Kanaks ligaturent des frondes de fougères (*Pteridium esculentum*, *Gleichenia*) sur le manche des casse-têtes. Les frondes élégantes de *Gleichenia dicarpa* R. Br., de *Lygodium reticulatum* Schk., de *Dicksonia thyrsopteroides* Mett., de *Stromatopteris moniliformis* Mett. et des *Lycopodium cernuum* et *mirabile* sont généralement employées pour la confection des couronnes dont les indigènes se parent les jours de fête. Dans les régions centre et sud de l’île, des racines de fougère étaient utilisées pour constituer la barbe de certains masques. À Hawaï, la fougère *Microlepia strigosa* (Thunberg) C. Presl.) dont les frondes parfumées sont utilisées dans les cérémonies pour décorer les autels dédiés à la déesse Laka.

Le groupe des fougères nous réserve encore des surprises, notamment dans le domaine de l’alimentation. Si la tradition de la consommation des fougères a quasiment disparu en Europe, ce n’est pas le cas en Asie et en Afrique tropicales où existe un important potentiel de découvertes.

Plus importante que l’utilisation alimentaire des fougères, celle des espèces médicinales remonte à des millénaires et est, par conséquent, bien mieux connue. On peut souhaiter que ces plantes fassent l’objet de recherches approfondies, grâce aux nouvelles biotechnologies, afin de trouver de nouvelles molécules bénéfiques pour l’humanité, telles que celles du groupe des flavonoïdes aux précieuses propriétés antioxydantes.

Loïc CARDIN, Thi Mai BUI, Michel GIRARD

#### **Référence bibliographique**

A propos de fougères alimentaires. Cardin L., BUI THI MAI, Girard M., *Carnets botaniques*. N° 153, Société de botanique d’Occitanie, 2023, pp. 1-39. En ligne, [en cliquant ici](#).



## Le Lilas

*Syringa vulgaris*, roi du printemps

**Famille** : oléacées.

**Origine** : Asie.

**Type** : vivace.

**Floraison** : avril-mai, parfumé, panicules dressées, forme conique de 10 à 20 cm, fleurs simples ou doubles, parfum puissant. Couleur violette, bleue, rose, blanche. Feuilles vert clair, cordiformes, opposées, caduques.

**Plantation** : automne (recommandé), printemps. Bouture en été. Sol ordinaire, calcaire. Situation plein soleil. Forme en touffe et arbuste, si possible à proximité d'une zone de passage pour profiter du parfum. Hauteur jusqu'à quatre mètres.

**Taille** : intervenir après la floraison en supprimant la panicule sèche jusqu'aux deux gros bourgeons ronds ; taille au-dessus d'un bourgeon pointu en automne : une tige se développera porteuse de fleurs deux ans après son développement. Ne pas tailler les cinq premières années (fleurissement au bout de 6 ans). Supprimer au pied les rejets inutiles.

**Maladies** : sensible à la bactériose du lilas, l'oïdium, la teigne du lilas, la cantharide (coléoptère défoliant, vert).



Henri LAMBERT



## Mélodie en sous-sol ou Petite visite guidée dans l'atelier des M&M

Le mercredi après-midi, à l'heure où les bureaux de la SCAH s'animent d'une joyeuse effervescence en préparation du cours de jardinage du soir, quatre petites mains habiles et appliquées œuvrent, en toute discrétion, à la conservation du fonds documentaire de notre association. C'est en effet au sous-sol, dans une pièce anonyme au plafond bas qu'éclairent avec parcimonie d'étroites fenêtres protégées de grilles, que Michèle Leboq et Martine Vasseur se consacrent bénévolement, depuis plus de dix ans maintenant, à la réparation et la reliure des ouvrages endommagés et des divers documents à archiver (Photo 1).

L'aventure a commencé en 2012 pour Michèle, un an plus tard pour Martine. Il s'agissait d'abord de mettre un peu d'ordre dans le fouillis des cartons entassés à même le sol, entreposés là en raison des travaux de rénovation du Palais, puis de monter des étagères afin



1 – Michèle et Martine : l'amour des belles reliures

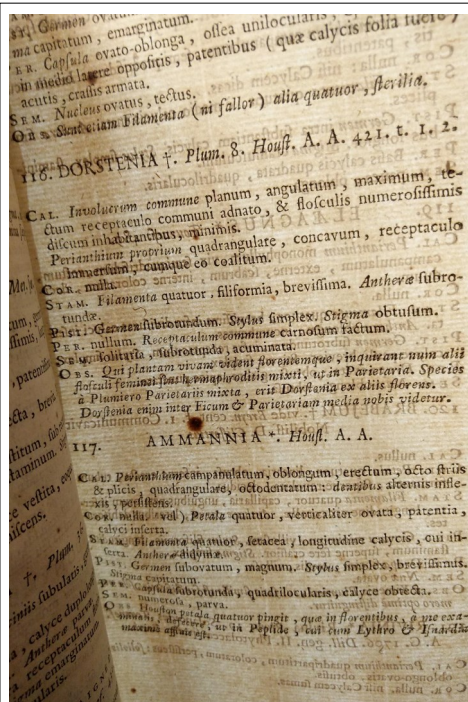
de ranger et commencer de classer tous ces livres trop vieux pour prétendre encore trouver place dans la bibliothèque de prêt. Très vite cependant, le constat s'impose : certains ouvrages nécessitent un travail de restauration urgent si l'on veut espérer les conserver. Fortes de l'expertise technique acquise au fil des années



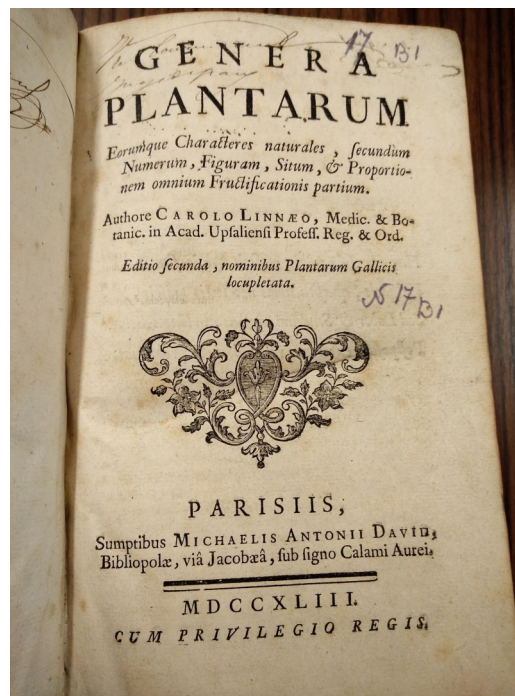
2 – Le papier Japon permet de réparer les déchirures. Il en existe aussi de plus épais.

passées au département reliure des services municipaux de Nice, Michèle et Martine installent alors leur propre atelier: table, presse, cutter, ciseaux, colle, fil de lin, aiguille, poinçon et fournitures diverses sont ainsi rassemblés et la tâche peut commencer : il faut ici recoudre les cahiers fatigués d'avoir été si souvent feuilletés, là remplacer les couvertures endommagées par d'indélicates manipulations, ailleurs encore estomper les traces d'humidité disgracieuses sur certaines pages ternies, ou recoller à l'aide de papier Japon (Photo 2) celles qu'un geste maladroit a brutalement déchirées... Bref, tenter de réparer les outrages du temps pour redonner un peu de jeunesse à ces témoins du passé qu'historiens et curieux pourront venir interroger au gré de leurs recherches.

La restauration, principale activité de Michèle et Martine, requiert discernement, patience et précision. Tel un médecin au chevet d'un patient en souffrance, il convient en premier lieu d'examiner le sujet, de déterminer son âge et de diagnostiquer les maux avant de proposer les remèdes, car l'art de la restauration s'apprécie d'abord à l'aune du degré de fidélité à la pièce originale : aussi convient-il, avant tout débrogage, de déterminer précisément la date de publication du livre, car les techniques de la reliure et la qualité des matériaux utilisés ont évolué au cours des siècles et nécessiteront, de fait, des opérations différentes. Certes, la date d'impression figure en principe au bas de la page de titre, mais ce n'est pas toujours le cas : cette page peut être absente, incomplète ou illisible. Une observation du dos\* renseigne alors sur l'époque : ainsi par exemple, la présence de reliefs ou nerfs\*, le style des dorures et l'application des lettres une à une orientent vers une reliure très ancienne (XV<sup>e</sup> siècle), alors que la présence d'une couture sur grecquage\* – fine rainure pratiquée à la pliure des feuillets pour y insérer le fil qui sert à les assembler – porte la marque du XVIII<sup>e</sup>. Puis, c'est au tour du papier de livrer ses secrets. Jusqu'à l'ère industrielle, qui a vu se répandre l'usage de la cellulose, les feuilles étaient obtenues par séchage d'une bouillie liquide, mélange de tissu déchiqueté – la chiffre – et d'eau, étalée en couches minces sur des sortes de tamis rectangulaires au maillage plus ou moins dense. Or, l'écartement de cette trame – les vergeures et les pontuseaux –, toujours visible par transparence sur le papier sec (photo 3) est, lui aussi, un indicateur temporel précieux.



3 – On aperçoit, par transparence, les empreintes des vergeures et des pontuseaux après le séchage du papier issu de chiffe.



4 – Page de titre de *Genera Plantarum*.



5 – *Genera Plantarum* et son dos restauré portant les fleurons d'origine.

Une fois la datation effectuée, le travail de restauration proprement dit peut débuter : il faut alors débrocher délicatement et, étape par étape, réparer, puis reconstituer l'objet malmené par les ans en respectant au maximum la facture initiale. L'ouvrage *Genera plantarum* en offre un bel exemple (photo 4) : daté de 1743 – donc imprimé sous le règne de notre « Bien-Aimé » Louis XV -, le livre est tout fier d'exhiber un habit refait à neuf en partie : le dos\* bien droit, recouvert d'un cuir similaire au cuir d'origine encore présent sur le plat\*, "paré" nous précise Michèle - c'est-à-dire aminci -, teinté et patiné pour qu'il se fonde avec ce dernier, il porte fleurons\* – décorations à l'or fin –, titre et nom de l'auteur soigneusement récupérés sur l'ancien, et se tient maintenant de nouveau debout, prêt à affronter, du haut de son grand âge, quelques siècles supplémentaires d'existence. (Photo 5)

Outre la restauration, Michèle et Martine réalisent la reliure de certains documents à archiver. Il s'agit principalement des procès-verbaux du conseil d'administration et des bulletins trimestriels *Au bout du jardin*. Très récemment, à la demande de la bibliothèque, elles ont également relié une encyclopédie consacrée au jardinage et parue en 94 numéros : *Tout votre jardin*. Pour ce faire, il a fallu dégrafer en partie les cahiers, les monter sur tresse (photo 6), agrandir certains trous au poinçon de façon à pouvoir les assembler par un fil de couture avant de glisser l'ensemble ainsi obtenu dans une couverture cartonnée au charmant décor floral. Chaque volume a nécessité plusieurs heures de travail ; ils sont maintenant en consultation libre dans la bibliothèque de



6 et 7 – Montage des cahiers sur tresse pour les assembler à l'aide d'une couture et résultat de l'opération.

prêt.

Enfin, dernière mission mais non des moindres, Michèle et Martine gardent un œil attentif sur la collection de prestige rangée dans la vitrine de la bibliothèque. Certains de ces livres anciens sont reliés en cuir, matériau vivant dont on sait qu'il nécessite hydratation et soins réguliers. Or, nos vénérables seniors, loin de bénéficier d'une température idéale de 17 °C et d'une hygrométrie constante, subissent soit la fraîcheur saisissante d'une salle non chauffée en hiver, soit l'inexorable dessèchement d'un ensoleillement généreux en été. Il est donc nécessaire, tous les 2 ou 3 ans, de les aérer et, surtout, de renourrir le cuir en lui appliquant une cire fongicide spéciale. La prochaine mise en place d'un store tamisant devant les larges baies de la pièce devrait toutefois apporter un confort bienvenu à nos hôtes.

Ici se termine notre petite incursion dans l'univers de Michèle et Martine. Refermons sans bruit la petite porte grise du sous-sol, entr'ouverte brièvement l'espace d'un article, et laissons nos spécialistes poursuivre leur ouvrage, à l'abri des regards mais avec toujours autant de dévouement et de passion. Grâce à leur précieux travail, l'histoire de la SCAH et le patrimoine que constituent son fonds documentaire et ses archives seront transmis dans les meilleures conditions aux générations futures ; qu'elles en soient vivement remerciées !

Mireille BOURRAIN, Annie MILLER

#### \* Petit glossaire de la reliure

**Dos** : Côté visible du livre normalement posé sur une étagère.

**Fleuron** : Décoration visible sur le dos d'un livre et produite par impression d'un fer gravé.

**Grecquer** : Entailler avec une scie le dos des cahiers qui sont maintenus dans une presse.

**Nerfs** : À l'origine, traces visibles, en relief sur le dos, des nerfs sur lesquels le livre était cousu. Aujourd'hui, ce ne sont plus que de simples décorations, qui tendent d'ailleurs à disparaître dans la reliure contemporaine

**Plats** : Les deux cartons recouvrant le livre (plat avant et plat arrière...)

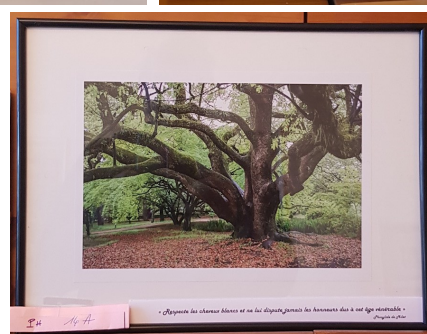
Source : Wikipédia

## Biennale 2024 : œuvres lauréates



**Jury Pros**  
Sculpture : Madeleine SARRADELL  
Peinture : Colette LAURENT  
Photo : Gilles BOURRAIN

**Jury SCAH**  
Sculpture : Christian COULON  
Peinture : Colette LAURENT  
Photo : Gilles BOURRAIN



## Art floral

### Bouquet Occidental (janvier, février 2024)



Les parallèles



Hogarth



Centre de table



Madeleine  
SARRADELL  
(cliquez sur les photos)

### Ikebana (février 2024)



## Prochains voyages (par Danielle HOUZÉ)

- Escapade en Camargue et Bambouseraie des Cévennes du 11 au 12 avril 2024 (complet)
- Les jardins de Cornouailles du 03 au 08 mai 2024 (complet)
- Les jardins de Costa Brava du 12 au 15 septembre 2024

*Retrouvez leur  
programme sur notre site,  
[onglet Voyages ici](#)*

## Visites d'Hiver (comptes rendus)

### Musée du Carnaval à Contes, 08/12/2023



[Lire sur le site l'article](#)  
de Christian  
VAN-  
HULLE...

### Visite de Grasse, 10/01/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
d'Aude de  
CHIVRÉ...

### Crèche monumentale, La Garde Freinet, 18/01/2024



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

### Hippodrome, Cagnes sur Mer, 23/01/2024



[Lire sur le site l'article](#)  
d'Aude de  
CHIVRÉ &  
Christian  
VAN-  
HULLE...

### Autour de la Violette, Tourrettes, 08/02/2024



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

### Riviera Palace et Foyer du Poilu, Beausoleil, 16/02/2024



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

## La SCAH il y a 91 ans...

Par Guy TRAVERE

*Article paru dans L'Éclaireur Agricole et Horticole,  
organe officiel de la SCAH, n°48, du 1<sup>er</sup> août 1933*

### Aux Vignerons

C'en est fait.

Cédant aux clameurs d'une presse vénale et à la pression d'un Gouvernement que la pénurie du Trésor met à la discrétion des puissances financières, la Chambre des députés a repoussé l'aménagement du marché franco-algérien...

C'est pour nous un arrêt de mort ; la loi qui vient d'être votée ne nous donnera pas même un sursis d'exécution.

Accepterez-vous cette abominable sentence ?

Lorsqu'en 1830 l'armée française se présenta devant Alger, son général en chef déclara solennellement qu'il entendait délivrer les Arabes du joug des Turcs, qui les opprimaient. Depuis, la France a toujours affirmé l'intention de relever le niveau matériel et moral de la population indigène.

Or, cette population est aujourd'hui devenue la proie des spéculateurs, qui l'exploitent cyniquement, pour créer une concurrence insoutenable au vigneron français. Pouvons-nous lutter contre des concurrents qui accordent généreusement à un travailleur privé de tout droit politique, un salaire de cinq francs par jour, pour dix heures de travail ?

Et c'est afin de maintenir ce régime odieux que notre gouvernement, malgré sa détresse financière, puise dans la caisse du Trésor public et qu'il emprunte à l'Angleterre, pour faire des avances sans intérêt à l'Algérie ; bien mieux, malgré les menaces extérieures, il entretient en Algérie, pour tenir en respect l'indigène affamé, trois divisions de notre armée, recrutées parmi nous.

Faudra-t-il vider la France de sa population viticole pour laisser le monopole du marché aux nouveaux tyrans de l'Algérie ?

À cette tourbe de profiteurs, qui dissimule le rétablissement de l'esclavage en s'enveloppant hypocritement dans les plis du drapeau tricolore, Gouvernement et Parlement sacrifient nos populations, qui, de père en fils, tirent leur subsistance de notre sol.

Devons-nous être traités en proscrits et condamnés à mourir de faim sur la terre où nous sommes nés ?

Est-ce la guerre portée, en France même, contre le vigneron français ?

XXX

### Atelier Aquarelle (mars 2024)



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](http://scah-nice.fr)

Sur notre page **Facebook**

Et aussi [scanicehistorique.free.fr](http://scanicehistorique.free.fr)

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

## La fleur de l'amitié

Un jour, en pleine Nature,  
... Enfoui sous la verdure,  
Un bourgeon m'a souri.  
Le regard ému et attendri,  
Je l'ai délicatement cueilli.  
Soudain, il s'est épanoui,  
Transformé en rose de l'amitié,  
Au grand cœur passionné,  
Aux tendres pétales colorés,  
Au doux parfum printanier.  
Cette belle et sensible fleur,  
Sème l'odeur du bonheur.

Katia HACÈNE  
Algérie



Avant-cours  
de la section jardinage  
les mercredis à 17h

## Remises

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

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

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

Arrodel-Delattre St Isidore.

## Assemblée Générale Conseil d'Administration

Notre assemblée générale annuelle s'est tenue le samedi 3 février 2024.

Une forte présence des adhérents (103 présents et 40 représentés, sur 319 adhérents) a permis à l'assemblée d'entendre le rapport moral du président, le bilan des activités, d'examiner les comptes, et d'élire les membres du CA.

La soirée s'est terminée par un buffet apprécié de tous.

Le CA qui a suivi a élu le nouveau bureau :

**Président** : Pierre VASSEUR

**Vice-Présidents** : Jean CONDÉ, Michèle GARNIER

**Secrétaire Général** : Christian VANHULLE

**Secrétaires Générales Adjointes** : Laurence CRESSI  
BERGERET, Josiane DURAND

**Trésorière** : Annie MILLER

**Trésorier Adjoint** : Jacques MUNOS

**Autres Administrateurs** : Jean-Marc ASSAEL, Joël BESNARD,  
Mireille BOURRAIN, Nathalie CARON, Aude DE CHIVRÉ  
TORRÉS, Claude GIAUFFRET, Michel GUILLOT, Robert  
IDIER, Edo MALLOGGI, Alain NAJEM, Nathalie ORVOEN,  
Martine RICORDEAU, René-Louis ROUSSEAU, John  
VENEAU, Robert ZORIAN.



Pour le bureau, Christian VANHULLE