



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Editorial	P 1
2004 - 2014, Palatium renascor	P 2 à 3
Appel à candidature	P 3
La pomme d'api étoilée	P 4 à 5
Où il est question de tomates	P 6 à 7
Les Succulentes (suite)	P 8 à 10
La SCAH il y a 149 ans	P 11
Le Péle-mêle	P 12

Cher(e)s sociétaires,

Quel automne !!!! Que d'eau, que d'eau, difficile de profiter de la nature ! Malgré tout, vous manifestez un bel enthousiasme à participer aux différentes activités qui vous sont offertes :

- Rencontres jardinières organisées par Laurence et Joël sur terrain,
- « Café jardin » au Palais ; ce premier rendez-vous a été animé par M. Loïc Menuet, jardinier de la grande serre du jardin Phoenix,
- Sorties préparées par Michèle à la découverte des richesses de Nice, quant à ses jardins comme le jardin Alsace Lorraine établi en 1860, ou celui de la Villa Masséna...

Le nombre de participants aux cours de jardinage, de botanique et d'art floral est en progression, de nombreux sociétaires s'y sont inscrits en début de session ; nous le devons à nos professeurs pour la qualité de leur enseignement et aussi au travail des membres de la commission de la communication et des manifestations : leur implication porte ses fruits, nous devons nous en féliciter.

Michèle très active vous propose pour ce trimestre de nombreuses sorties, orientées pour certaines en Italie, comme lors du premier trimestre, avec de beaux projets pour le printemps, sans oublier les conférences suivies d'un pot convivial.

Un grand bravo pour l'action de chacun et pour votre participation. La SCAH est plus que jamais un pôle attractif pour la connaissance de l'univers végétal qui nous réunit à chaque manifestation dans un esprit de convivialité.

Michèle, Mesdames et Messieurs du Conseil d'Administration et moi-même, nous vous souhaitons à toutes et à tous de joyeuses fêtes de fin d'année ainsi que tous nos vœux de réussite et de bonheur pour l'année 2015.

*A bientôt
Très cordialement,*

Le Président, Henri Lambert

**A.G.
Samedi
7 février
2015
à 16h30
au
Palais**

Depuis plus de 50 ans, dans mes jardins successifs, j'ai cultivé et mangé mes tomates...

... Lire p 6 à 7

2004 – 2014

Palatium Renascor ou la Musique Mène à Tout

Peu enclin par nature à l'emploi du « je » pronominal, ce texte demande l'emploi du « je », mais percevez le comme le « je »... d'un « jeu narratif ».

En marge de l'article descriptif sur la Saga de la restauration du Palais de mon ami Christian CHAUVEL, une petite anecdote.

Durant l'été, le Conseil Général donne dans les villages de l'arrière-pays des concerts de qualité.

Une Soirée de Juillet 2004, la Mairie d'Aspremont met à disposition d'Elisabeth VIDAL, Soprano Coloprature, la grande salle municipale et ses jardins attenants.

Le spectacle est programmé à 20 heures. J'y suis une demie heure avant, pour être placé au premier rang et percevoir toutes les sonorités des instruments, la profondeur, la chaleur des basses du Baryton et le vibrato de la chanteuse.



Bizarre ! Sur la place du village, personne. Je téléphone à des amis amateurs de lyrique pour me confirmer le lieu, la date et l'heure.

Ah ! Changement dans l'organisation, la soirée n'est plus prévue à 20 heures mais à 21 h. Le nouvel horaire ne m'était pas parvenu. Je suis drôlement en avance.

Que faire ? Je prends mon mal en patience. Je me promène dans les rues désertes d'Aspremont et j'aperçois, dans le même état d'errance, quelqu'un, connu de tous dans le Département et plus particuliè-

rement dans le Canton, le Docteur Alain FRERE, Vice-Président du Conseil Général, lui aussi, trompé par cet horaire décalé.

Nous nous saluons et le dialogue s'établit, passant du « Vous » au « Tu » selon l'intensité du sujet. Moi, j'en reste au « Vous ».

- *Alain FRERE* : Ah, vous aussi, vous attendez ?

- *Jacques MUNOS* : Eh oui, moi aussi, je me suis trompé d'horaire, je n'étais pas averti.

- *A. F.* : Au fait, vous êtes à la retraite ? Mais que faites-vous de votre temps, vous ne vous ennuyez pas ?

- *J. M.* : Ah ça NON, je fais... X..., je fais... Y..., je vais au..., tel Candide, « *je cultive mon jardin* », quelquefois le « magau » à la main et je suis administrateur de la S.C.A.H.

- *A. F.* : Ah ! la S.C.A.H., c'est cette Société qui a son



siège au Palais de l'Agriculture. Pauvre Palais, c'est dommage de le laisser comme ça ! Il tombe en ruine ! Qu'est-ce que vous en faites ?

- *J. M.* : Nous voudrions le restaurer, mais c'est le Fonds qui manque... le plus. On recherche des mécènes, des sponsors, mais on ne veut pas, quand même, perdre notre vocation, notre âme !

- *A. F.* : Nous, (*le Conseil Général ... je présume*), on vous l'achète !

- *J. M.* : Ah Non, Docteur, il n'est pas à vendre, nous voulons le restaurer, nous cherchons des Fonds, des subventions et les agréger au pécule que nous avons mis en réserve à cet effet.

- SILENCE.

- *Alain FRERE* : « ça y est, je vois Elisabeth VIDAL

arriver, toujours alerte, avec André COGNET excellent Baryton-basse. Il est 21 heures, on va pouvoir entrer ».

On se quitte. Je me dirige vers la porte, je joue un peu des coudes car je veux être devant et vibrer au staccato, au phrasé de la chanteuse qui est la seule au monde à atteindre le « *contre LA bémol* ».

Mon jeu de coudes et ma stratégie ayant opéré, je me retrouve au premier rang, voisin du Docteur et le dialogue reprend... amical, cantonal, musical... Nous échangeons nos numéros de portable avant l'entrée en scène.

Nous nous retrouvons à la fin du concert sur les parvis et nous partageons nos impressions sur les performances de l'artiste. Le Docteur FRERE est alors happé par les élus de la commune reconnaissants et les personnalités du Canton voulant lui marquer leur présence . . . - Je m'éclipse.

Le lendemain midi-pile : je suis sous ma tonnelle à Saint Blaise, préparant un B. B. Q. - Coup de téléphone.

- *Alain FRERE* : « Monsieur MUNOS, nous nous sommes vus hier soir. Avez-vous les clés du Palais ? Je sors de Commission avec le Président du Conseil Général. CHRISTIAN... (*ESTROSI ... je présume*) voudrait le visiter. Pouvez-vous descendre et nous recevoir ? On sera au Palais à 13 heures ! »

- *J. M.* : « Euh, oui Docteur, je m'habille, j'avertis quand même le Président de la S.C.A.H. Monsieur LAMBERT et son adjoint Monsieur CHAUVEL. Je vous attends devant la grille du Palais. - 13 heures - D'accord ! ».

- Adieu B. B. Q. - Je téléphone à mes deux compères et nous nous retrouvons tous à 13 heures devant le Palais. Tiens ! Personne n'est en retard !

Christian ESTROSI et le Docteur FRERE, qui n'étaient jamais entrés au Palais, constatent l'état dégradé des lieux mais admirent en connaisseurs les bannières de nos concours, les fresques, le style et l'architecture de la grande salle. Le Docteur FRERE s'arrête longuement devant la bibliothèque, la juge, la jauge.

Nous continuons tous les cinq la visite. . .

C'est ce jour-là que l'idée d'un déblocage financier est né chez nos deux édiles et sauver ainsi un bijou du patrimoine niçois.

Dès lors, ils se sont faits les avocats de notre cause.

Merci ELISABETH, votre « *contre LA bémol* » a été aux prémices de la Restauration du Palais.

Vous ne le savez sûrement pas. Peut-être viendrez-vous un jour chez nous vous produire en concert !

Nos portes vous sont ouvertes. Nous vous devons bien cela !

Jacques MUNOS

Appel à candidatures

Comme chaque année, dans le cadre des statuts de notre Association, nous devons présenter des candidats pour procéder au renouvellement des membres du Conseil d'Administration.

Il serait bénéfique pour notre Association que des bonnes volontés viennent étoffer une équipe en place depuis de nombreuses années. La venue de responsables, porteurs d'idées novatrices, serait profitable à notre Association.

Un grand merci à tous ceux et à toutes celles qui voudront bien nous apporter leur concours en faisant acte de candidature à un poste d'administrateur.

Cette consultation s'adresse à tous nos Adhérents, sans distinction.

Veillez faire parvenir, **avant le 2 janvier**, votre candidature par lettre motivée, adressée au Siège de notre association à Monsieur le Président de la SCAH, Palais de l'Agriculture, 113 promenade des Anglais, 06200 NICE.

La pomme d'Api étoilée

Le samedi 27 septembre 2014, 17 membres de la SCAH se sont déplacés jusqu'à Manosque à la Maison de la Biodiversité gérée par le parc naturel du Luberon pour visiter le verger conservatoire de la ferme la Thomassine du nom d'une des deux sources captées dans la propriété. Située à flanc de collines à la sortie de Manosque, il possède une collection de plus de 400 arbres fruitiers (amandier, abricotier, cerisier, pêcher, prunier, pommier, poirier, figuier, olivier, etc.) sur 4 ha et un potager de 0,5 ha où l'on cultive des légumes peu connus ou oubliés. Dans le bâtiment central, on trouve une exposition permanente : un millénaire de sélection végétale adaptée au terroir, sur l'abeille et le miel. Des expositions temporaires et des animations comme celle relative aux jus de fruits complètent l'activité du domaine.

Notre objectif était de visiter en priorité le **verger de pommiers** et évidemment de déguster les pommes qui arrivent graduellement à cette époque à maturité.



On recense une soixantaine de variétés greffées sur porte-greffe franc, MM 26 et cognassier, le sol étant argilo-calcaire. Le seul traitement effectué est une pulvérisation tous les 10 jours de carpovirusine dès l'apparition du papillon carpocapse signalée par piégeage. Ce produit larvicide, agréé en culture biologique, à base de virus induit une maladie mortelle, la granulose, spécifique pour ce lépidoptère. Cependant, nous avons remarqué une forte attaque de moniliose, maladie cryptogamique dépréciant de nombreux fruits en général.

La plupart des variétés sont anciennes plus ou moins disparues des vergers de production actuels. Elles constituent une ressource génétique pour la création de nouvelles variétés de pomme à couteau et à jus.

Leur nom est évocateur d'une particularité comme la Court pendu rouge ou l'Api étoilée, d'une région comme la Reinette du Luberon, d'une localité telle la Pomme de Risoul, la Glacée de Soliés-pont, la Belles filles de Salins ou la Pointue de Tréscleux (une des rares variétés à être encore cultivées). Pour d'autres la signification est plus difficile à interpréter comme la Couinche, la Bouquepreuve (preuve en bouche), la Serveau ou alors humoristique comme la Pomme d'Adam, la Patte de loup, la Museau de lièvre.

Bien que la **variété Api étoilée** ne soit pas la plus appréciée par nos testeurs amateurs, nous l'avons choisie pour son aspect très décoratif et son historique. Appelée aussi Carré d'hiver, Pentagonale, d'Etoile à longue queue ou Api rose, c'est un pommier aux rameaux nombreux très longs, légèrement étalés, peu coudés.



Les feuilles sont petites sub-orbiculaires à bord légèrement crénelés. La face supérieure est vert clair ; le dessous est gris verdâtre. La floraison très abondante débute en Avril. Les fleurs teintées de rose en bouton sont blanches à l'épanouissement. Le fruit de grosseur moyenne, aux pôles aplatis est de forme penta-

gonale bien marquée correspondant aux carpelles (5 ou multiple chez les Rosacées) ce qui lui donne un aspect original et décoratif.



La peau est fine, lisse, de couleur jaune clair à jaune d'or avec des petits points blancs et pommelé de rouge sur les zones exposées au soleil. A l'insertion du pédoncule long et mince dans un creux peu profond la couleur est brun-olivâtre. La chair est blanche, ferme à grains serrés, croquante. Elle est juteuse, sucrée et acidulée mais n'a pas de parfum. La maturité est tardive, mais les fruits se conservent bien et deviennent légèrement parfumés.

En fonction de son port fortement ramifié peu vigoureux et sa grande fertilité, ce pommier doit être conduit en cordon ou en buisson afin d'éviter la fracture des tiges due au poids des fruits. Sensible aux attaques du carpocapse, il faut prévoir la stratégie et les traitements adéquats.

La plus ancienne mention de cette variété se trouve dans le manuscrit « Histoire Universelle des Plantes (1650) » de Jean Bauhin (décès 1613). Ce botaniste,



un des deux frères Bauhin, en poste à Montbéliard remerciait la princesse de Wurtemberg-Montbéliard de lui avoir donné quelques échantillons de ce pommier sans préciser la provenance ; on suppose vers 1605. Cette variété fut introduite rapidement en Italie. Les Chartreux de Paris (1720) l'ont largement diffusée. Le pomologue Poiteau la retrouve à Meudon dans les anciennes pépinières de ces moines et contribue à sauver cette variété de l'oubli. Il ne faut pas la confondre avec les variétés Double Api ni Gros Api. Apparemment cette variété ne serait pas de ces variétés décrites dans les textes anciens de l'époque romaine.

C'est donc un pommier de taille moyenne qu'il est intéressant de planter dans son jardin, plusieurs pépiniéristes le proposent mais pour les amateurs, on peut se procurer des greffons auprès du domaine pour le multiplier.

Loïc CARDIN

Sortie botanique



Fossile trouvé dans le massif de l'Estérel. Certainement une calamite, sorte de prêle géante qui vivait il y a plus de 300 millions d'années au carbonifère...

Art floral occidental

Réalisation lors du cours de Mme Bernadac



Où il est question de tomates... Témoignage

Depuis plus de 50 ans, dans mes jardins successifs, j'ai cultivé et mangé mes tomates sans trop me poser de questions. Je ne savais pas qu'il y avait des tas de variétés différentes. Le jardinage était (et est toujours) pour moi un loisir parmi d'autres et, lorsque je n'avais plus de tomates, j'en achetais au marché.

L'envahissement des tomates espagnoles ou autres m'a fait prendre conscience de la valeur de mon jardin. J'ai donc pris l'habitude de récolter et de semer mes graines sans trop savoir comment elles s'appelaient (des St Pierre le plus souvent). Parallèlement, j'ai de plus en plus appliqué les méthodes de Jean Pain ¹, mises au point dans les années 50, écolo bien avant que ce mot existe, pionnier du compostage et du respect des sols.

Bref, j'avais la Tomate heureuse !

Mais Joël est venu troubler ma quiétude ²: « *il existe tout un tas de variétés de tomates* ». Ben ça alors ! Ne voulant pas mourir idiot, j'ai testé plusieurs variétés.

Je rends compte de ces tests, sachant qu'ils sont liés à la nature de mon sol et à mon microclimat (proche de la mer).

Pour une surface de 30 m², 100 plants environ plantés de fin avril à fin mai. Récolte estimée à environ à 200 kg début octobre. Sol déjà anciennement cultivé. En novembre, par m², 2 seaux ce compost maison, 1/2 seau de mignon (fumier composté de moutons), une poignée d'engrais organo-minéral de fond 3-6-12 ³.

Léger motobinage. Repos du sol jusqu'en avril. Désherbage manuel. Plantation directe sans binage. Arrosage goutte à goutte. Aucun engrais pendant la culture. Un seul traitement contre l'oïdium fin juin. Forte attaque d'oïdium non traitée en septembre.

Résultats et classement

Cœur de bœuf : gros fruits savoureux (salade et



sauce), peu de graines, peu de maladies. Au fil des semaines, les fruits sont de moins en moins nombreux et de plus en plus petits. Récolte de fin juin à début octobre. Note 15/20.

Noire de Crimée : fruits moyens rouge violacé très laids.



Peau épaisse et un peu molle. Goût acide. Beaucoup de graines et peu de pulpe. Sensible aux maladies. Récolte début juillet à mi-août. Note 5/20.

Albenga ⁴: gros fruits savoureux (salade, sauce), belle pulpe, peu de graines. Peu de fruits. Sensible aux maladies. Récolte début juillet à fin août. Note 14/20.

Roma ⁵: fruits moyens savoureux, grosse pulpe, peu de graines (salade et sauces). Plants petits, peu de fruits. Vie trop courte pour être malade. Récolte fin juin-fin juillet. Note 9/20.

Ananas : fruits assez gros, pulpeux, sucrés. Pourraient être mêlés à une salade de fruits. Peu de maladies. Attirent les oiseaux qui les picorent, sans doute parce qu'ils sont très sucrés (les autres tomates indiffèrent les oiseaux). Récolte mi-juillet à fin septembre. Note 13/20.

Tomates cerises :

tous petits fruits, goût acidulé agréable, idéales en apéritifs. Bonne production en grappes régulières. Pas de maladies. Récolte fin juin à fin octobre. Note 16/20.

Tomates « Prunes de Nice » (données par Paul

Brelaz) : fruits de la taille d'un œuf de caille. Polyvalents et savoureux. Production régulière. Peu de maladies. Récolte fin juin à début octobre. Note 14/20.

Saint Pierre : fruits moyens à gros, savoureux.

Fruits à tout faire en cuisine (cuits, crus, en conserve, farcis, etc...) Peu de maladies. Bonne production régulière. Récolte fin juin à probablement mi-novembre. Note 17/20.

Maurice PELTIER

- 1 <http://www.jean-pain.com/index2.php>
- 2 Joël Besnard a produit en 2014 un article et une conférence sur la diversité variétale des Tomates ; <http://www.scah-nice.fr/phocadownload/ABJ/ABJ44.pdf>
- 3 Engrais à décomposition lente contenant 3% d'azote, 6% de phosphore, 12% de potassium
- 4 Appelée aussi Zapotek
- 5 La Roma est une des rares variétés à avoir une croissance « déterminée », c'est à dire limitée.



Les Succulentes (suite) : la Culture

Quelques affirmations souvent entendues :

« Ce cactus est dans le même pot depuis des années, je ne m'en occupe pas et il est toujours vivant »

Il est vrai que bien des succulentes sont (très) résistantes. Mais si l'on veut qu'elles se développent, voire fleurissent, il faut quand même en prendre soin.

« Une « plante grasse » n'a pas besoin d'eau »

Certaines résistent... jusqu'à ce qu'elles meurent !

Si la culture des succulentes est souvent tranquille, quelques conseils simples de culture sont toujours bons à prendre.

En pot ou en pleine terre ?

- Le plus simple, pour ranger et manipuler entre hiver et été : le pot, sans soucoupe dessous. Plutôt en plastique (n'accroche pas les racines), plus large pour les petites formes, mais plus haut pour les formes hautes. Les petites formes qui vieillissent apprécient les coupes larges, pratiques pour faire une petite composition.



Les Conophytum se contentent d'une coupe à plusieurs.

- Si vous voulez que les formes à développement assez grand puissent donner le maximum : plantez-les en pleine terre, au Sud, si possible à l'abri de la pluie. Ne plantez que des espèces résistantes au froid (voir 1er article), la zone du citronnier étant propice, pas celle de l'olivier - qui monte jusqu'à 600 m.



Composition, en serre, de diverses succulentes.

Le substrat

Il doit être **drainant**, c'est vital. Il doit laisser passer l'eau en en retenant un minimum et en évacuant le trop plein. Vous comprenez que la soucoupe sous un pot est à proscrire !

Plutôt acide et peu organique (ce sont des plantes « minérales »).

Une composition facile à retenir : 3 tiers

1/3 de sol de jardin - 10cm en dessous de la surface, dés herbé, sans fumier. Passez le au four à micro-ondes pour détruire les germes qui pourraient être néfastes aux succulentes ; on peut se passer du sol de jardin en renforçant avec du sable.

1/3 de tourbe blonde, un peu acide elle retiendra l'eau et favorisera le développement des racines ;

1/3 de minéral acide très drainant : sable de Biot par exemple, pas trop fin - « grain de riz », pouzzolane en petits graviers.

Bien sûr ce mélange est valable tant pour la culture en pot qu'en pleine terre. Dans ce second cas, on veillera à surélever l'endroit de plantation pour éviter les eaux stagnantes.

L'arrosage

La plupart des succulentes (encore plus les épineuses) passeront tout l'hiver sans une goutte d'eau. Dès le début des chaleurs, arrosez progressivement (tous les 15j puis les semaines au plus chaud) mais abondamment à chaque fois. Entre deux arrosages, le sol doit

sécher. Pas de soucoupe ni de bac à réserve d'eau... L'eau de pluie, non calcaire et un peu acide est la meilleure.

En période chaude, si vos plantes se rident, rapetissent, arrosez-les, éventuellement en les vaporisant (utile pour les « plantes cailloux »).

Attention : l'excès d'eau est la cause première de maladies et de la mort des succulentes. **Mieux vaut peu que trop d'eau !**



Cet Echinopsis a éclaté par trop d'eau mais a tout de même fleuri (traitement bouillie bordelaise)



Engrais

Le substrat, sauf en pleine terre, ne se renouvelle pas, il vieillit, s'appauvrit. Il est donc nécessaire, au printemps et en été d'apporter un engrais (à mélanger dans l'eau d'arrosage) pauvre en azote mais riche en phosphore et surtout en potassium favorable à la floraison. N'en mettez pas trop, la plante en poussant vite serait à la merci des ravageurs et moisissures.

Le repotage

C'est un moment important. Si certaines petites formes - « plantes cailloux », petites cactées globulaires,... - peuvent rester dans un petit pot longtemps, les formes plus grosses bénéficient d'un repotage surtout si elle sont à l'étroit. En début de printemps, sortez les plantes des pots, la terre qui doit être sèche va se désolidariser des racines. Vous pourrez alors retirer les racines mortes, repérer des pourrissements éventuels.

Laissez les racines au sec pendant quelques jours voire quelques semaines pour les gros sujets : les racines abîmées peu ou prou vont pouvoir cicatriser et éviter ainsi des maladies.

Repotez alors dans un pot un peu plus grand, toujours avec un substrat drainant. N'arrosez qu'une semaine après.

En pleine terre le déplacement est plus problématique car les racines se sont largement développées. Elles seront alors bien abîmées lors de l'extraction : coupez-les proprement et laissez bien sécher..

L'exposition

« Les succulentes aiment le soleil »... oui, quoique ! Si, après les avoir hivernées dans une salle pas très lumineuse, vous les sortez en pleine lumière elles vont succomber à un coup de soleil !



Cet Echinocereus a eu un coup de soleil et a du mal à se développer !

D'autres se protègent de l'excès de soleil en développant des pigments rouges. Nombreuses sont les brûlures sur les chairs gonflées des succulentes. Comme pour nous, au sortir de l'hiver sombre, il faut parfois les protéger d'un voile. Ensuite, repérer bien l'exposition de la plante et, lors de déplacements, replacez-la de façon identique.

Plus l'exposition est au Sud et brûlante plus il faudra arroser (*ma non troppo...*).

Hiver et température

Le mieux est d'avoir une véranda très lumineuse, ou une serre, avec éventuellement un chauffage soufflant pour que la température ne descende pas en dessous de 0°C (certaines succulentes acceptant des -5°C voire moins) ou un peu plus chaud si vous avez des succulentes un peu sensibles. En tout cas, ne les arrosez pas en hiver.

Si vous les rentrez, choisissez une pièce fraîche et lumineuse : pas de garage sombre. Pensez à les ombrer quand vous les ressortirez au printemps.

Maladies et ravageurs

Vous seriez bien les premiers à n'avoir aucune perte... mais gardez confiance :

- si vous avez un sol drainant, un arrosage réduit, un bon ensoleillement, vous ne devriez pas avoir de pourriture, ennemi n°1. Sinon, stoppez l'arrosage et passez la plante à la bouillie bordelaise-au pinceau par exemple ;

- les cochenilles à carapace, souvent cotonneuses, sont difficiles à éradiquer : enlevez-les manuellement (couteau), passez un peu d'alcool au pinceau. Vous pourrez pulvériser un insecticide systémique si l'invasion est importante.



Les cochenilles cotonneuses sur cet Hoodia sont impossible à éradiquer : il faut le jeter !

Même chose pour les pucerons, plus fréquents sur les succulentes non Cactées.

Vous êtes prêts à vous lancer ? Allez-y, c'est passionnant. Tirez bénéfice d'éventuels échecs.

Dans le prochain article, nous verrons comment multiplier les succulentes.

Joël BESNARD

De nombreux ouvrages (voir le 1er article) et sites proposent des conseils utiles, en voici quelques-uns, non limitatifs. Pensez à rester simples et modestes devant des conseils parfois destinés aux amateurs éclairés :

* <http://www.kuentz.com/culture.php>

* <http://www.cactuspro.com/articles/culture-des-cactus-plantes-grasses-et-succulentes>

* <http://www.plantes-grasses.images-en-france.fr/conseils-de-culture.php>

* <http://www.carnicactus.com/fiche-cactees/>

Bourse aux plantes 2015 de la SCAH : Soyez prêt(e)s

Comme chaque année, le 3ème mercredi d'avril - le 15 cette année - la SCAH organise une bourse aux plantes et aux graines, ouvertes aux adhérents et aux amis de ceux-ci.

Nous vous proposons de conserver ou préparer par exemple : vos excédents de bulbes (tulipes, glaïeuls, ...), d'éclats de rhizomes (iris, dahlias, ...) et autres touffes devenues trop importantes. De vos belles fleurs fanées récoltez les graines sèches dans des sachets. N'hésitez pas, au potager, à garder des rejets de fraisiers, des éclats de vos artichauts ou des rameaux aoûtés d'arbustes pour en faire des boutures.

Pensez à étiqueter tous ces produits.

Pour de nombreux conseils pratiques, allez sur le site de la SCAH :

<http://scah-nice.fr/index.php/jardinage/bourse-aux-plantes/51-bourse-aux-plantes/102-conseils-pratiquesbourse>

Joël Besnard

La SCAH il y a 149 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin de la SCAH de février-mars 1865

Notice de M. Funel de Clausonne.

Autrefois, nos moutons nourris sur les vastes et savoureux pâturages du Cheyron, de l'Aoûps et de Lachens étaient aussi renommés qu'aujourd'hui par la finesse et la succulence de leur chair ; mais leur toison, gâtée par les jars nombreux, était rude et grossière ; à peine si quelques fermiers devant leur époque, essayaient quelques croisements. Il a fallu l'ouverture de voies de communication plus faciles pour amener des idées de progrès : les cultures se sont améliorées, au méteil a succédé l'annone pure ; la facilité des transports multiplia les produits ; la pomme de terre, presque inconnue jusqu'alors, entra dans les assolements ; la simple jachère disparut en partie et, comme tout s'enchaîne, bien que cette diminution des jachères fut la cause de la disparition de beaucoup de troupeaux, ceux qui furent en possession de pâturages se livrèrent plus en grand au commerce des bestiaux pour l'approvisionnement des villes. Alors, à Caille surtout, l'introduction de diverses races amenées par le commerce, inspira l'idée de croisements. C'est ainsi que, sous l'influence de toutes ces causes, à mesure que la culture des terres s'améliorait, la toison de nos brebis est devenue plus fine et plus lourde et le mouton lui-même, sans perdre rien de sa délicatesse, a acquis une valeur supérieure dans sa conformation.

Ce sont là de vrais progrès, produits insensiblement, et par conséquent les plus durables. Voilà pourquoi nos laines, recherchées autrefois seulement pour la fabrication des étoffes les plus grossières, le sont aujourd'hui par les manufactures de draps des Basses-Alpes et par cette affluence étrangère qui, d'après le journal le *Commerce de Grasse*, les expédient en Amérique.

Il y a lieu d'étudier, par la pratique, les grandes questions qui s'agitent dans les bureaux administratifs, au sein des conseils généraux et des Sociétés d'Agriculture, à savoir : le reboisement des montagnes, l'exercice de vaines pâtures, l'industrie agricole et surtout la dépopulation des campagnes... C'est surtout dans la zone septentrionale que les bonnes méthodes en sylviculture devraient être propagées, car, pour moi qui ai vu naguères, ces belles et magnifiques forêts de pins et de sapins gigantesques, dilapidées dans des exploitations vicieuses, j'éprouve un bien pénible regret d'y voir disparaître, faute de bons aménagements, tout espoir de régénération...

Ce ne serait donc pas trop qu'un établissement agricole lié à toutes les autres branches de l'Agriculture, apportât dans cette contrée, avec des hommes instruits, l'exemple de toutes les bonnes méthodes... A chaque région ses études : ici la culture et la taille des arbres, les bons procédés de plantation pour la vigne et les meilleurs moyens d'obtenir des vins fins et délicats, la connaissance des meilleurs engrais artificiels et leurs préparations à chaque effet que l'on veut obtenir selon l'espèce du produit que l'on veut obtenir et du terrain sur lequel on opère, offrent sans doute de vastes champs d'études...

SOCIETE CENTRALE D'AGRICULTURE
et D'HORTICULTURE

*Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais
06200 NICE*

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

<http://www.scah-nice.fr/>

Et aussi **<http://scanicehistorique.free.fr/>**

Permanences au Palais de l'Agriculture
les mercredi et jeudi : 15 h-18 h.

L'hiver

C'est l'hiver sans parfum ni chants,
Dans le pré, les brins de verdure
Percent de leurs jets fléchissants
La neige étincelante et dure.

Quelques buissons gardent encor
Des feuilles jaunes et cassantes
Que le vent âpre et rude mord
Comme font les chèvres grimpanes.

Et les arbres silencieux
Que toute la neige isole
Ont cessé de se faire entre eux
Leurs confidences bénévoles...

...Vous êtes las, vous êtes nus,
Plus rien dans l'air ne vous protège.
Et vos cœurs tendres ou chenus
Se désespèrent sur la neige.

Et près de vous, frère orgueilleux,
Le sapin où le soleil brille
Balance les fruits écailleux
Qui luisent entre ses aiguilles.

Anna de Noailles, *Le cœur innombrable.*

Remises sur Achats

Sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH

10 % chez Prosperi

10 % chez Petruccioli

10 % chez Vive le Jardin

5 % à la Coopérative de St Laurent du Var

15 % chez Gourmet Prestige, MIN de St-
Augustin (box 33)

Exposition Universelle de Milan

Les dates de notre séjour italien pour l'Exposition Universelle de Milan sont fixées ainsi que les conditions d'organisation et les tarifs pour un groupe de 25 personnes.

Aller et retour en voitures individuelles : organiser vos co-voiturages.

Sur place en bus de 25 places.

Logement : Fondation Minoprio : lycée horticole dans un parc de 20 hectares situé entre Milan et Côme (chambres à 1 ou 2 lits une place + salle de douche).

En demi-pension (buffet chaud et froid pour petit déjeuner et diner, en libre-service).

Dates : **11 au 16 Mai 2015.**

J1 : déplacement et arrivée sur notre lieu de villégiature.

J2 : en bus, journée à l'**Exposition** : 110 ha, 144 pays exposants. Thème : **Nourrir la planète, énergie pour la vie.**

J3 : en voiture direction Côme puis en bateau sur le lac : **2 jardins d'exception** en visites guidées : Villa Carlotta à Tremezzo et Villa Melzi à Bellagio. Déjeuner libre (possibilité pique-nique 7€).

J4 : en bus : journée à l'**Exposition.**

J5 : en bus : visite libre de Milan.

J6 : retour vers Nice ou autre.

Prix : 380 €/pers. si en chambre double.

405 €/pers. si en chambre simple. Seulement 3 chambres simples.

Dans le prix ne sont pas compris : les boissons, le bateau, les parkings.

Sont compris : 5 x demi-pensions, les 3 jours de bus, les entrées (2 villas+ 2 x expo), guide du J3.

Arrhes : 100 € avant le 01/01/2015

Solde : avant le 31/03/2015

Renseignements et inscriptions au secrétariat de la SCAH.

Michèle GARNIER

Projet Suède en Septembre

Sera finalisé courant Décembre. Premier paiement en Janvier.

Départ vol direct Nice Stockholm : 1er ou 2 Septembre 2015.

Trajet : 3 nuits à Stockholm. 1 nuit à Karlstadt. 2 nuits à Göteborg. 1 nuit à Malmö. A l'étude : 1 nuit à Copenhague.

Retour vol direct Copenhague Nice.

Groupe 20 à 25 pers.

Prix : environ 1800 €

Hôtels : centre-ville. Repas : globalement diner libre. Déplacements : en bus. Guide conférencier pendant tout le séjour.

Si intéressé : prendre contact par courriel avec la SCAH dès maintenant. Le groupe est pratiquement constitué.

Site Internet

Tous les sociétaires internautes sont invités à consulter régulièrement le site de la SCAH : <http://www.scah-nice.fr/>