



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Safran, l'or rouge	P 2 à 3
Histoire de la restauration du Palais	P 4 à 5
Qui sont les jardiniers...?	P 5
Le kiosque	P 6 à 7
Le pêle-mêle	P 8
La SCAH, il y a 127 ans	P 9
Le mauvais jardinier...	P 10

Cher(e)s sociétaires,

L'année 2012 a comblé notre attente, notamment en ce qui concerne le Palais. La réception des travaux a eu lieu le 4 mai 2012. Un bémol toutefois : la sono qui ne donne toujours pas satisfaction. Mais cela sera réglé début janvier 2013.

Aujourd'hui, le Palais brille de tous ses feux : les cours, les conférences, les expositions se succèdent dans des conditions des plus agréables. Encore une fois, j'adresse un grand merci pour votre soutien à vous, chers sociétaires ainsi qu'à toutes les personnes qui ont montré leur attachement à la conservation de notre bâtiment et à nos généreux donateurs pour leur contribution financière.

La reprise des cours dans nos différents ateliers est dans la lignée des années précédentes grâce à nos fidèles professeurs et à l'encadrement de nos intervenants bénévoles. Des projets mis en place pour animer les futures manifestations extérieures sont en cours d'élaboration. Les cours de jardinage évolueront en fonction des réponses apportées au questionnaire adressé à chacun d'entre vous.

Sur le plan financier notre bilan est positif.

Bibliothèque ; ça bouge !... Les ouvrages entreposés au rez-de-chaussée commencent à réintégrer leur salle embellie par les anciens meubles restaurés, aux boiseries couleur de miel. Des meubles modernes sont installés pour la bibliothèque de prêt. Un long travail de classification et la création d'un fichier moderne sont en cours.

Ainsi, 2013 devrait voir la ruche du Palais en plein fonctionnement avec votre participation, comme vous savez le faire.

Vous êtes tous attendus pour la galette des rois le 10 janvier et à l'Assemblée Générale Ordinaire qui se tiendra en février 2013, enfin dans notre Palais. Cette AGO sera close par un apéritif dinatoire offert.

Michèle, nos administratrices et nos administrateurs se joignent à moi pour vous souhaiter de joyeuses fêtes de fin d'année. Nous vous adressons tous nos vœux pour une excellente année 2013.

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

Joyeuses
fêtes de
fin
d'année !

Histoire de la restauration du Palais...

Nous sommes en 1993 : c'est ma première apparition à la SCAH pour...

Lire p 4

Safran, l'Or Rouge (1ère partie)

Le classement, la restauration des ouvrages du Fonds de Bibliothèque de la Société Centrale nous amènent à manipuler dans la poussière nos vieux ouvrages et excitent, au gré de lectures furtives, notre curiosité.

Une page du traité « LES CULTURES EN TERRES ARGILO-CALCAIRES DE PROVENCE » a attiré mon attention : les anciens, dès le XIIIème siècle produisaient du safran.

Les « restanques » des collines se teintaient de mauve en automne et il était donné aux femmes de récolter les fleurs de crocus tandis que les hommes, les blés rentrés et les vendanges terminées, travaillaient en forêt.

Cette activité, laborieuse et féminine, m'a interrogé et incité à pousser mes recherches.

« *SAPIENS CUM LIBRO* » j'ai plongé, j'ai compulsé, je vous livre mon frais Savoir.

UN PEU ...D'HISTOIRE.

Bien que non daté exactement, on dit que le safran fut introduit au Cachemire par les Mongols vers 5000-4000 av. J.C.

Cultivé sur les pentes himalayennes, il est objet de culte. Attesté en Mésopotamie en 3500 avant J.C., on le retrouve en 1550 avant J.C. en Egypte. Le Papyrus d'Ebers mentionne ses vertus médicales et tinctoriales. Il entrait dans la composition de certaines médications et servait à teinter les linceuls des défunts, les bandelettes des momies.

En Grèce, à l'époque minoenne le tremblement de terre de Théra (ancien nom de Santorin) et l'éruption du volcan figent les fresques d'un temple représentant la cueillette du safran à Akrotiri (Santorin). Il en est de même en Crète au Palais du Roi Minos à Knossos. Les cendres volcaniques, très volatiles étouffèrent et ensevelirent les villes, les temples, anéantirent toute vie, mais conservèrent intactes les fresques que nous pouvons encore admirer aujourd'hui.

Ces éruptions, datées de 1600 – 1550 av. J.C., ont mis fin à la civilisation Minoenne.

Phocéens et Phéniciens, vecteurs de l'introduction du safran en méditerranée occidentale, en font un commerce florissant.

Les Romains, assimilateurs des coutumes des peuples des contrées conquises, ramènent des bulbes et cultivent le safran sur les pentes des monts Abruzzes et du piémont des Alpes.

Rome en fait une grande consommation médicale, tinctoriale, culinaire et d'apparat. Néron, à son entrée à Rome, lors de son « Triomphe », fait déposer du safran dans les rues sur son passage.

En Perse, le safran participe des offrandes faites aux Dieux. Infusé dans du thé, il est considéré comme un puissant sédatif, un cicatrisant et un aphrodisiaque... féminin.

Au Cachemire, pays à la croisée de la vallée de l'Indus, de la Chine et de l'Inde, le safran a toujours été cultivé. Des textes bouddhiques chinois en font état. Les stigmates trempés dans l'eau donnent une solution servant à teindre les robes des moines.

Au VIII^e siècle, années de l'Hégire, les arabes colonisent l'Afrique du Nord et poursuivent l'introduction du safran jusqu'au Maroc, en Espagne, El Andalus, la Mancha, la Castille.

En France, les Romains l'avaient déjà implanté en Provence et en Narbonnaise. A la chute de l'Empire, la culture disparaît au profit du blé et de la vigne. Ce n'est qu'au Moyen Age qu'elle réapparaît avec le retour des Croisades dans le Gâtinais, le Vaucluse, l'Albigeois et le Quercy. Plus tard, cette culture migra vers l'Allemagne, la Suisse et l'Angleterre.

Londres fut un comptoir commercial européen important au XVIII^e siècle.

UN PEU...DE BOTANIQUE.

Crocus Sativus (crocus cultivé) : c'est le nom de la plante (tous les crocus ne sont pas des fleurs à safran).

Dénommé Karkom dans l'antiquité hébraïque, Krokos en Crète, *Crocum* chez les Romains, le mot safran, lui, viendrait de l'arabo-persan Az'safran signifiant Jaune.

Le *Crocus Sativus* est une hybridation naturelle. De la famille des Iridacées, le crocus, plante de 10 à 15 cm possède un bulbe globuleux (corme) de 2 à 4 cm de diamètre entouré d'une protection fibreuse. C'est une plante à végétation inversée. Durant l'été elle perd ses feuilles et ce n'est qu'en automne que celles-ci se manifestent avec les pousses florales.

Les fleurs apparaissent en octobre et novembre. De couleur mauve/violette, il en existe des blanches et des jaunes mais, les plus cultivées, les plus productives sont les violettes. La fleur sort de terre la nuit et éclot le matin. Composée de six tépales, trois pétales, trois sépales, trois étamines jaunes chargées de pollen et d'un pistil terminé par trois stigmates rouge vif. C'est de ces trois stigmates que l'on tire le safran.

Les safrans les plus cotés sont de couleur homogène rouge sang et n'acceptent pas les couleurs jaunes des bases de pistils (style).



UN PEU....DE CULTURE.

La plante est cultivée sur un sol calcaire ou argilo-calcaire. L'exposition ensoleillée sur une terre bien drainée et riche en matière organique lui est favorable. Elle n'admet pas de terrain humide et compact. Son développement, à l'inverse de la plupart d'autres végétaux, va d'octobre à octobre. Sa multiplication a lieu en hiver après l'apparition des fleurs. Le bulbe initial meurt pour donner naissance à plusieurs bulbilles que l'agriculteur récoltera manuellement. Replantés en rangs espacés de 30 à 40 cm, les cromes sont disposés dans des raies de 10 à 20 cm de profondeur, tous les 10 cm, en fonction de la climatologie du terrain.



La production et la qualité du safran est la résultante d'un

climat froid et pluvieux en hiver et d'un été très chaud. La plantation épuise la terre. Une rotation tri-annuelle des parcelles est nécessaire au rendement de la plante. Au printemps, le désherbage demande beaucoup de main d'œuvre, c'est une des raisons de la quasi disparition de cette culture pendant la seconde moitié du XX^e siècle en France. Actuellement l'Iran et l'Inde sont les deux plus grands producteurs mondiaux suivis par le Maroc et l'Espagne.

En France un renouveau est à noter dans l'Orléanais, le Gâtinais, le Vaucluse, le Quercy et un peu en Provence. Le prix de l'épice la plus chère du monde en est un peu la cause.



Il faut 150 à 200.000 fleurs pour obtenir un kilo de safran. La cueillette des fleurs s'effectue le matin par temps sec. La collecte des stigmates se fait à la main : c'est l'émondage. Il consiste à séparer avec l'ongle

les stigmates de la fleur. Seule la partie rouge-sang est prélevée avant le style de couleur jaune. Le séchage, opération essentielle à sa conservation se fait au soleil ou au four. Il fait perdre 70 à 80 % du poids du safran frais. Le safran sec est conservé jusqu'à 3 à 4 ans dans des caisses en bois à l'abri de l'air, de l'humidité, de la lumière.

Il constituait en Espagne une partie de la Dot de la mariée.

Après ce début d'article, quelque peu « Terre à terre » nous aborderons dans la 2^e partie un volet plus imaginaire, plus onirique .

Jacques MUNOS

Histoire de la restauration du Palais de l'Agriculture

L'étude préalable et son financement

Nous sommes en 1993 : c'est ma première apparition à la SCAH pour y prendre des cours de jardinage.

Après quelque temps, alors que je fréquente assidument ces cours, notre Président de l'époque, Jacques MONTAIGNE me sollicite pour faire partie du Conseil d'administration.

Notre assemblée générale me nomme administrateur et me voilà embarqué dans une spirale qui, aujourd'hui encore en 2012, dure et semble enfin pouvoir prendre fin en 2013.

Lors du premier conseil d'administration nous évoquons la possibilité de faire une étude de faisabilité pour la restauration du Palais de l'Agriculture. M. le président me sollicite pour faire un avant-projet, dès lors ma tranquillité cesse.



Après avoir choisi un architecte, Mr AUDOLY, et signé avec lui un protocole pour élaborer une plaquette de présentation définissant les objectifs techniques, financiers, ainsi que les futurs utilisateurs du Palais, nous valorisons la totalité de la restauration afin de définir d'une manière plus précise nos besoins financiers à court terme et à long terme.

En 1996 nous présentons à M. le Maire notre projet : il écoute poliment ; dès la fin de la présentation il se dit très partagé et le trouve surtout trop cher, nous faisant sentir que cette restauration serait très longue et que les services de la mairie ont beaucoup trop de travail pour suivre cette réalisation.

Nous proposons donc de suivre les travaux avec notre architecte supervisé par celui des bâtiments de France, compte tenu de l'inscription du Palais à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques en 1991.



Je voudrais à ce moment vous présenter les chiffres globaux de la restauration selon notre première étude

Restauration extérieure	1.6 million euros
Restauration intérieure	0.8
Total	2.4

La question la plus simple était : qui peut nous aider ?? La première démarche a été de faire visiter le Palais par un élu ; mon ami Jacques MUNOS propose alors de contacter le docteur Alain FRERE, vice-président du conseil général, pour le faire venir, pour lui montrer le potentiel de notre Palais.

Après la visite, il se dit très enthousiaste... et il nous demande les premiers exemplaires de la plaquette de présentation valorisée.

La seconde démarche fut d'obtenir un rendez-vous avec le président du Conseil Général, M. Charles GINESY qui quelques jours plus tard me reçoit très cordialement.

Il écoute ma présentation et déclare que le Conseil Général pourrait participer à cette restauration et me demande de rencontrer M. Christian ESTROSI (qui était à cette époque 1^{er} vice-président du Conseil Général).

Comme je connaissais déjà Christian ESTROSI du fait de notre escapade à Molières (petit village du Mercantour) et d'un dîner chez une de nos amies commune, il m'a été relativement facile de le rencontrer et de lui présenter officiellement cette fois, notre grand projet.

Nous commençons alors à élaborer un plan de financement qui va nous permettre après un premier tour de table, de définir les partenaires qui nous soutiendront dans ce grand projet :

CONSEIL GENERAL
SOCIETE CENTRALE D'AGRICULTURE
BATIMENTS DE FRANCE
CREDIT AGRICOLE

Il me donne son accord de principe pour prendre en charge 60% de la valeur de l'étude préalable et bien sûr la SCAH prendrait les 40% restant.

Qui sont les jardiniers de la SCAH ?

Lors de la rentrée 2012/2013 nous avons cherché à connaître le profil des inscrits au cours de jardinage.

Un questionnaire a été remis fin septembre aux personnes présentes aux cours de Paul BRELAZ. Elles l'ont toutes renseigné. Il ne s'agit donc pas de statistiques mais d'un sondage réalisé auprès de 27 personnes présentes à ce moment là.

- *Niveau de connaissance*

Débutant	8
Connaissances de base	13
Autonome	6
Aguerri	0

- *Ancienneté à la SCAH*

1 an	9
2 ans	7
3 ans	6
4 ans	4

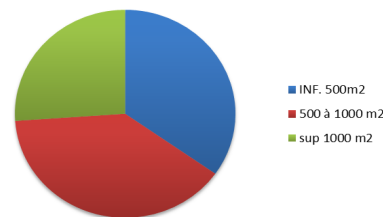
- *Superficie des plantations et cultures*

Elle se décompose en 3 parties relativement égales :

- 35% d'amateurs exercent leurs talents dans des espaces inférieurs à 500 m² ou entre 500 et 1000 m²

- 30% disposent de plus de 1000 m² de terrain

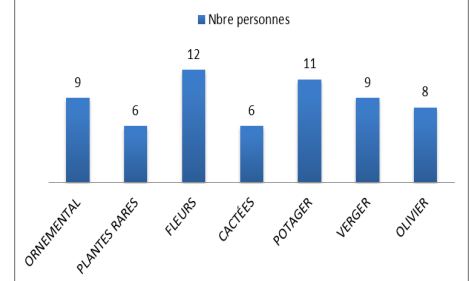
SURFACE DES BALCONS ET JARDINS



- *Centres d'intérêts*

Chaque personne consultée a logiquement indiqué plusieurs centres d'intérêts.

CENTRES D'INTÉRÊTS



Si l'on considère d'une part les jardiniers plutôt intéressés par « l'ornemental » (plantes ornementales + plantes rares + fleurs + cactées) et ceux plus inspirés par le « potager » (potager + verger + olivier), nous obtenons la répartition suivante :

- 54% d'intérêt ornemental

- 46% d'intérêt potager

NB : cette segmentation est tout à fait théorique puisque la même personne peut à la fois posséder un jardin ornemental et un potager ou un verger.

Edo MALLOGGI

**PROJET DE RESTAURATION
DU PALAIS
DE L'AGRICULTURE**

113 PROMENADE DES ANGLAIS - 06000 NICE

étude préalable



07/2005

JEAN-DOMINIQUE AUDOLY
68 rue de France - 06000 Nice

ARCHITECTE
Tel : 04 93 44 43 34

Cette étude faite avec une grande précision par notre architecte, monsieur AUDOLY, nous a permis durant toute la restauration extérieure et intérieure d'avoir un fil conducteur.

La surprise !

Tout se passait sous les meilleurs auspices, nous étions déjà en 1998. Malheureusement dès les premiers mois de 1999 nous recevons un courrier recommandé de la Mairie nous demandant de quitter le Palais de l'Agriculture du fait que le bail emphytéotique signé en 1900 arrivait à échéance, car comme chacun le sait, les baux les plus longs ont une durée de 99 ans...

Quelle surprise !!!

Nous reprenons donc la convention de 1900 et constatons qu'il s'agit d'une simple convention d'occupation des sols avec la propriété du construit restant à la SCAH ; néanmoins deux clauses suspensives étaient écrites dans ce document :

1^{ère} : Construction dans les deux années suivantes.

2^{ème} : Obligation de la SCAH de maintenir son siège social à cette adresse. Faute de quoi la Mairie reprendrait le terrain avec le construit.

Un prochain article vous expliquera les péripéties de la SCAH auprès des divers tribunaux de l'hexagone.

Christian CHAUVEL,
Vice-président de la SCAH,
en charge de la rénovation du Palais de l'Agriculture

Le Kiosque

Le kiosque à revues est à votre disposition tous les 1ers et 3èmes mercredis du mois de 17 heures à 18 heures.

Vous pouvez consulter sur place ou emprunter deux revues à la fois. Le prêt est assuré pour un mois maximum.

Nous disposons actuellement de 8 abonnements :

- Pays des Alpes maritimes – Hebdomadaire
- Jardins de France – Bimestriel
- La Gazette des jardins – Bimestriel
- Le nouvel olivier – Bimestriel
- Espèces - Trimestriel
- Hommes et plantes – Trimestriel
- Nice historique – Trimestriel
- Revue de l'Association des Orchidophiles de France – Trimestriel

Au Palais, une synthèse hebdomadaire est à l'affichage et un classeur récapitulatif est à votre disposition .

Bonne lecture.

Danielle HOUZÉ

Revue de Presse du trimestre

ESPECES – n° 4 – Juin 2012

- Carnivores végétales – p 16
- La Sabline de Provence et le corail rouge – p 24
- Comment fonctionne une forêt naturelle ? – p 30
- Une bibliothèque de bactéries associée aux plantes – p 38
- Un crustacé dans le désert – p 52
- Les poissons parlent avec leurs oreilles – p 58
- Les montagnes jaunes de l'île rouge – p 68
- Les poissons frugivores de l'Amazonie – p 74

ESPECES – n° 5 – Septembre 2012

- Dossier : médecine – p 12
- L'effondrement de la biodiversité a-t-il une incidence médicale – p 20
- Des lémuriers et des hommes – p 30
- Tableaux de terre et d'eau – p 38
- L'eau dans la biodiversité et dans l'évolution – p 42
- Les phasmes de Trinidad – p 48
- Les paradis perchés du Spitzberg – p 62
- La coévolution – p 67
- Le coucou gris et l'art du mime – p 74

GAZETTE DES JARDINS - n° 104 – 15 juillet 2012

- Carnet de voyage en Cotentin – p 3
- Jardiniers et artistes en herbe : semis, repiquage – p 6
- L'abeille sauvage – p 10
- Les nigelles – p 11
- Processionnaires du pin – p 12
- Au potager – p 19
- Agrumes de mon jardin – Fortunella – p 24
- L'oranger des Osages – p 24
- Aventures en permaculture – p 27
- Les grevilles – p 33

GAZETTE DES JARDINS - n° 105 – 15 septembre 2012

- Le verger : kiwis, poires, les maladies du péché – p 4
- Des salades 365 j par an – p 7

Les plantes rares sont de plus en plus nombreuses – p 13

- La plantation des grimpances – p 14
- La permaculture : Explications – p 22
- Les fougères – p 25
- Les osmanthes – p 26
- Les coleus – p 28

GAZETTE DES JARDINS - n° 106 – 15 novembre 2012

- Les asters d'automne – p 2
- Bienvenue dans le jardin de Cécile – p 4 à 6
- Travaux d'automne au potager – p 10
- Les légumes de ma région – p 11 à 15
- Les épinards – p 22 à 23
- La permaculture pour les nuls – p 24
- La vigne – p 26 et 27
- Conception d'un nouveau jardin – p 29

HOMMES ET PLANTES – n° 81– Avril – Juin 2012

- L'autre jardin de Giverny – p 32
- Le géranium Présentation et histoire – p 16
- Des chênes sous un climat difficile – p 22
- La folie des herbes folles : les graminées et les cypéracées – p 32
- La mystérieuse fougère – p 38

LE NOUVEL OLIVIER- n°86 –mars - avril 2012

- Plein feux sur les huiles d'olive de la France – p 6
- Réglementation – les nouveautés – p 7
- Lutte contre la mouche – p 10
- L'entretien du sol dans les vergers d'olivier – p 13

LE NOUVEL OLIVIER- n°87 –mai - juin 2012

- Le gel de février 2012 : premiers constats – p 3
- Estimation expérimentale du temps de décantation lors du stockage de trois huiles d'olive – p 5
- Utilisation du talc comme barrière contre la mouche – p 17
- Les huiles d'olive du Midi au salon de l'agriculture – p 18

LE NOUVEL OLIVIER- n°88 –juillet Août 2012

- Palmarès des huiles d'olive de France – p 4
- La pratique des engrais verts en verger d'oliviers – p 13
- Les coopératives oléicoles – p 17

LE NOUVEL OLIVIER- n°89 –septembre octobre 2012

- La production d'huile d'olive italienne en péril – p 11
- Que peut faire l'agriculteur contre la verticilliose sur l'olivier – p 13
- Dossier sur la filière et l'oléiculture bio – p 24

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°510 du 4 au 10 oct 2012

- L'albizia – p 5
- Brûlage des végétaux – p 6

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°512 du 18 au 24 oct 2012

- Le frelon asiatique classé envahissant et nuisible – p 4
- Il est temps de planter l'ail d'automne – p 5
- Piérides et tenthrèdes sur les crucifères – p 6
- Falicon : une pyramide et des fantômes – p 16

PAYS DES ALPES MARITIMES – n°513 du 25 au 31 oct 2012

En novembre, un jardin prêt pour l'hiver – p 5
Botrylis opter pour la prévention – p 6

PAYS DES ALPES MARITIMES – n°514 du 1 au 7 nov 2012

Olives : saler les plus belles pour la table – p 5
Spécial oléiculture – p 7 à 10

PAYS DES ALPES MARITIMES – n°515 du 8 au 14 nov 2012

Potager : la rotation des cultures – p 5
Safran : l'or rouge de l'automne – p 6

PAYS DES ALPES MARITIMES – n°516 du 15 au 21 nov 2012

Arbousier : la culture facile – p 5
Dossier agriculture – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES – n°517 du 22 au 28 nov 2012

Laurier rose – la galle bactérienne – p 6 Arbres : la saison des plantations – p 8-9
Nice : le potager enchanté – p 16

Lectures Coup de Cœur

Arts paysagers de méditerranée – Louisa Jones – Ed La Martinière. L'auteure nous entraîne à la découverte de somptueuses propriétés en France, Espagne, Italie et Grèce.

Guide des fruits sauvages - G Guillot – Ed Belin — La plante est présentée entière en fleurs avec sa fructification avec une description complète de l'habitat.

La flore des Alpes Maritimes et de la Principauté de Monaco – V Noble et K Diadema – Ed Naturalia publications. Le livre passe en revue détaillée les 240 des quelque 3800 espèces qui font du département des Alpes maritimes l'une des zones les plus riches de France sur le plan botanique.

Le palmier Chamaerops Humilis – Collectif – Hors-série n° 1 - Fous de palmiers.- Association Fous de palmiers – BP 600-83411 Hyères les palmiers Cedex

Arbres et arbustes tropicaux – J Tassin – Ed Orphie. L'auteur détaille chaque plante avec des indications de culture et de multiplication.

Stratégies végétales – Collectif – Les écologistes de l'Euzière. Livre réalisé par une association qui nous invite à l'exploration de la face cachée des plantes.

Les plantes et le feu – P Lieutaghi – D Musset – Ed C'est-à-dire. Entre plantes pyrophytes, colonisation des végétaux dans les régions dévastées par le feu.. beaucoup de sujets abordés.

Guide des orchidées – P Delforge – Delachaux et Niestlé. Guide pratique de la détermination des principales orchidées indigènes.

Encyclopédie des orchidées tropicales – P Descouvrières – Ed Ulmer. Présentation des 1200 espèces d'orchidées en 350 genres.

Plantes à bonbons – S Schall – Ed Plumes de carotte. Livre pour les gourmands de botanique et de sucreries, 30 portraits étonnants de ces plantes qui nous mettent en appétit.

Sauvages de ma rue – N Machon – Ed Seuil. Guide sauvage des plantes sauvages des rues. Chaque espèce est décrite sans terme technique afin que tout citadin puisse apprendre à identifier celles qui poussent dans son environnement immédiat.

Oliviers – S Schall – Plume de carotte. Riche illustration avec documents anciens et présentation variétale en fin d'ouvrage.

Fragantissima – Le guide des plantes parfumées – P Bonduel – Ed Ulmer. Les meilleures plantes parfumées pour le jardin, la terrasse et le balcon. Pour chaque plante, l'auteur précise les caractéristiques olfactives ainsi que les exigences culturales.

Guide des plantes invasives - G Fried – Ed Belin. Guide de plus d'une centaine d'espèces introduites volontairement ou accidentellement.

Guide des plantes médicinales – P Schauenberg – Ed Delachaux et Niestlé. L'auteur analyse toutes les espèces les plus importantes et livre les indications thérapeutiques et les modes de préparation qui leur sont propres. Distribution géographique, biotope, période de floraison, époque de récolte...

L'herbier méditerranéen – L Carles – Ed Giletta. **Une nouveauté** du même auteur que le Guide de la flore des Alpes maritimes. On y découvre les noms scientifiques mais aussi les appellations populaires des arbres, plantes et fleurs de nos régions, c'est une mine pour tous ceux qui veulent s'essayer à des recettes ancestrales ou bénéficier des mille et une vertus des plantes de nos contrées.

Je fais mon potager – A Guillaumin – Ed Hachette Pratique. Comment bien organiser un petit potager ?

Le pommier – D Retournard et MC Eyraud – Ed Cheap. Ouvrage scientifique pour découvrir tout sur l'origine de la pomme, la famille des rosacées et surtout comment l'amener vers la fructification.

Plantes compagnes au jardin Bio – JC Thorez – Ed Terre vivante. Tout savoir sur le « compagnonnage » des plantes. Il propose un répertoire de 300 plantes pour lesquelles il indique les interactions favorables ou défavorables. Savoir associer les plantes permet de profiter des interactions naturelles qui s'installent entre elles et de protéger les cultures des maladies.

Mon carré potager – A Valéry – Ed Delachaux et Niestlé. Cet ouvrage retrace l'histoire du potager en carré puis évoque l'intérêt actuel de ce type de culture sur le plan écologique et économique.

Le pêle-mêle des Sociétaires

Deux nouvelles activités

En Janvier, le jeudi 17 à 15 h : atelier de fabrication de produits maison, au naturel.

En Mars, les jeudis 7, 14, 21 et 28 à 15 h : 4 ateliers sur le travail du verre selon "Tiffany" (lire aussi p 10).

S'il vous plaît !

Quand, pour certaines sorties, des groupes sont organisés, ayez la gentillesse pour les organisateurs et la courtoisie pour nos hôtes de les respecter.

Et tout le monde sera content.

Quand vous avez un empêchement, signalez-le le plus rapidement possible (répondeur enregistré) pour que d'autres sociétaires puissent en profiter.

Quand la réponse est: vous êtes sur la liste supplémentaire. Soyez tranquille : C'est la SCAH qui vous appelle personnellement si des places se libèrent.

Notre seule préoccupation : votre satisfaction dans la bonne humeur et la convivialité avant et pendant les sorties.

Enfin !

Après plusieurs très longs mois de mises au point, un répondeur interactif est de nouveau opérationnel pour le téléphone.

Bilan du Sondage !

Trop peu de réponses positives. Le projet de cours-avoir une ruche et récolter son miel- est donc suspendu.

Félicitations !

Une distinction pour un adhérent de la SCAH (qui fut élève de P. BRELAZ) lors du concours de "l'envolée végétale" présidé par Jean Mus à Grasse.

Grand prix -catégorie jardin privé- : Georges LE SCOUR
Nos sincères et amicales félicitations au lauréat.

Les lauréats de l'envolée végétale ont bien éclos

La bonne nouvelle L'édition 2012 de ce concours végétal a annoncé ses résultats en début de semaine au Palais des congrès. Avec 22% de participation en plus, c'est un succès



Paru dans
Nice Matin
(édition
Grasse)

Projets

Ils seront précisés et confirmés lors de l'A.G.

- en Avril : dans les Alpilles, séjour découverte : Jardin de l'Alchimiste et Jardin des Confines dessinés par Dominique Lafourcade.

En voitures individuelles. Groupe entre 15 et 18 pers.
Dates probables : 11 et 12 Avril. Extension possible au 13 Avril.

Hôtellerie suggérée : à Saint Rémy de Provence.

Pré-inscriptions ouvertes par courriel exclusivement.

- en Mai : en Corse, de Calvi à Ajaccio en minibus.

Arrivée par avion à Calvi. Retour par avion à partir d'Ajaccio.

Visites : parc de Saleccia / Réserve de Scandola(bateau)/ route du bord de mer Calvi, Porto, Ajaccio.

Dates probables : 23/24/25 Mai

Hôtellerie 2 nuits à Calvi.

Groupe : 15 max.

Pré-inscriptions ouvertes par courriel exclusivement.

- en Mai : en Ecosse, circuit de 6 jours en minibus.

Dates probables: 23 au 28 Mai

Groupe: 15 max.

Budget à envisager : 2000 €

Pré-inscriptions ouvertes par courriel exclusivement.

Candidatures à des postes d'Administrateur de la SCAH

A l'occasion de l'A.G. des postes d'administrateurs sont à pourvoir.

Pour faire acte de candidature vous devez être sociétaire depuis 2011 et d'autre part envoyer une lettre, manuscrite, de motivations au Président avant le 02 Janvier 2013.

AG annuelle de la SCAH

Samedi 9 février à 16h30 au Palais.

Bientôt dans votre boîte aux lettres votre convocation et l'ordre du jour. Présence indispensable !

Petite annonce

A vendre chariot de golf pliant marque BARCLAYS.

Prix : 20 €. Tel 04 93 71 83 17

La SCAH il y a 127 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N° 99 de la SCAH d'avril, mai, juin 1885

*Le dimanche 14 juin, la SCAH célébrait par un banquet le 25ième anniversaire de sa fondation. Assistaient à ce banquet le préfet des Alpes-Maritimes ainsi que monsieur Durandy, président du Conseil général, etc...
Au dessert, plusieurs toasts furent portés. Fin de celui que prononça monsieur Durandy.*

Le jour où le paysan, aujourd'hui soumis à un travail quotidien, pénible, monotone et souvent peu rémunérateur, aura appris les premiers éléments de cette science agricole, il verra disparaître une partie de son labeur ; il obtiendra presque sans peine la récompense des soins qu'il aura donnés à la terre ; le jour où il aura pu pénétrer dans cette admirable et mystérieuse action de la nature, le jour où il se sera rendu compte de l'emploi judicieux des engrais, je dis que ce jour-là, non seulement l'agriculture sera plus prospère et plus productive, mais encore qu'elle deviendra plus attachante. Les travaux des champs retiendront plus facilement la jeunesse ; nos soldats, en quittant le régiment, préféreront à la domesticité dans les villes, pour laquelle ils montrent un certain engouement aujourd'hui, le travail libre de la campagne. On aura ainsi rendu à l'agriculture les bras qui lui font défaut et, en même temps, on aura débarrassé les villes de ces éléments aisément excitables, qui, à un moment de crise ouvrière, peuvent devenir dangereux.

Messieurs, en vous remerciant de m'avoir fait l'honneur de m'inviter à cette charmante réunion, permettez-moi de boire à la prospérité et au développement de votre Société qui se trouve si intimement liée à celle de notre département. "*(Applaudissements prolongés...)*"

EXTRAIT DE "L' ECLAIREUR DU LITTORAL" DU 10 MAI 1885

Déceptions...

Il est des hommes dont les entreprises n'aboutissent jamais qu'à des déceptions. On dirait vraiment, en reprenant l'histoire de notre ville pendant les huit dernières années, que notre maire a le malheur d'être un de ces hommes.

Toutes les entreprises que nous lui avons vu tenter ont invariablement abouti à un de ces insuccès éclatants qu'en langage familier on nomme "four".

En procédant par ordre nous trouvons d'abord un casino qu'un publiciste...a spirituellement nommé "L'Horreur du Paillon".

Le Casino... qui devait faire la fortune de Nice... à quoi a-t-il abouti ? A la faillite...

Puis vient "L'Exposition Internationale", cette "grande pensée du règne" de M. Boriglione. Quels résultats a-t-elle produit ? Rien qu'une immense déception...

Puis vient l'affaire du Port... Nice s'agrandit... Que lui donne-t-on ? Un port agrandi dont rien ne fait prévoir encore l'achèvement.

Déception enfin de nos grands chemins de fer à voies larges tant de fois promis, au lieu desquels on nous accorde de Nice à Digne une petite ligne à voie étroite, sorte de tramway à vapeur...

Le reste du réquisitoire est fort long.....

SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE
et D'HORTICULTURE

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

Téléphone / Fax : 04 93 86 58 44

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,
chaque mercredi et jeudi de 15h à 18h.**

Regrets

Une bien triste nouvelle, Madame Reynaud, femme remarquable, d'une grande culture et d'une formidable gentillesse, est décédée fin novembre 2012.

Inscrite à la SCAH depuis 1947, doyenne de notre association, elle s'y est impliquée dans de nombreuses tâches : secrétaire adjointe, accueil, bibliothèque, mise à disposition de sa propriété pour des cours de taille des oliviers et agrumes, pour des visites sur le plan ornemental avec tailles des nombreux végétaux composant son jardin.

Sa disparition nous affecte profondément.

Bourse aux Plantes

Rendez-vous au Palais le mercredi 17 avril 2013.
Conseils pratiques et recommandations sur
notre site Internet (www.scah-nice.fr).

Forum du jardinage

Tous les sociétaires internautes sont invités à
poser leurs questions sur notre forum sur le site
de la SCAH :

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

et à faire partager leurs expériences aux auteurs
de questions ou de réponses déjà postées...

Remises sur achats

10 % chez PROSPERI

10 % chez PÉTRUCCIOLI

10 % chez VIVE LE JARDIN

5% à la COOPÉRATIVE de St Laurent du Var

Sur présentation de votre carte 2012-2013

Le Mauvais Jardinier

Dans les jardins d'hiver des fleuristes bizarres
Sèment furtivement des végétaux haineux,
Dont les tiges bientôt grouillent comme les nœuds
Des serpents assoupis aux bords boueux des mares.

Leurs redoutables fleurs, magnifiques et rares,
Où coulent de très lourds parfums vertigineux,
Ouvrent avec orgueil leurs vases vénéneux.
La mort s'épanouit dans leurs splendeurs barbares.

Leurs somptueux bouquets détruisent la santé
Et c'est pour en avoir trop aimé la beauté
Qu'on voit dans les palais languir les blanches reines.

Et moi, je vous ressemble, ô jardiniers pervers !
Dans les cerveaux hâtifs où j'ai jeté mes graines,
Je regarde fleurir les poisons de mes vers.

IWAN GILKIN

Membre de l'Académie royale de langue
et de littérature française de Belgique.

L'Art du vitrail selon la technique de Tiffany

Angela RESCHE, verrier d'art formé à l'école italienne du vitrail, pratique la réalisation de vitraux selon la technique inventée par Louis Comfort TIFFANY. Ce joaillier new-yorkais a, au début du 20^{ème} siècle, contribué à l'épanouissement de l'Art Nouveau en travaillant à partir de verre soufflé naturellement coloré : « la couleur est à l'œil ce que la musique est à l'oreille ». Ses créations, mises au rebut dans les années 1930 furent redécouvertes à partir des années 1960 et sont aujourd'hui considérées comme des pièces de musée et de collections.

Mme RESCHE, passionnée italo-française résidente à Nice depuis



peu, nous expliquera l'avantage de la technique qui permet de confectonner des vitraux où la légèreté est reine, tant dans la composition que dans le poids des œuvres. Elle saura faire partager son amour pour l'art du vitrail multicolore en verre soufflé.

Conférence-atelier de
Mme Angela RESCHE
le jeudi 31 janvier à 18
h au Palais, entrée libre
et gratuite
Explication - Démonstration - Projection.