



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Quelle mouche t'a donc piqué ?	P 2 à 4
Le mimosa, flambeur de l'hiver	P 5 à 7
L'oléiculteur, professionnel ou amateur ?	P 7
AG de la SCAH	P 8
Le Kiosque	P 9 à 10
La SCAH, il y a 122 ans	P 11
Le pêle-mêle	P 12

Cher(e)s sociétaires,

Votre participation à notre AGO du 28 janvier a été cette année marquée par une présence et des délégations de votes plus importantes que les années précédentes.

Votre fidélité, l'intérêt que vous apportez à notre association est un encouragement à poursuivre notre action.

Mesdames et messieurs les administrateurs ont reconduit le bureau sortant dans ses fonctions.

De plus, il faut noter le bilan positif de l'exercice 2010/2011.

Les travaux de restaurations du Palais sont enfin en voie d'achèvement et certains d'entre vous ont déjà pu apprécier les décors intérieurs de notre bâtiment. Ils sont dignes d'éloges ; aussi, grâce au savoir-faire de tous ceux et celles qui y ont travaillé pendant des mois nous allons désormais nous réunir dans un bâtiment remarquable.

Les beaux jours reviennent enfin et la neige et une semaine de gel dans les colines ont malmené certaines plantes dans nos jardins, mais la nature est généreuse, les conseils de Paal et Jean Claude nous sont précieux pour remédier à ces problèmes. Pour vous chers botanistes le soulier va être plus léger, et pour vous mesdames les artistes de l'art floral, les bouquets seront plus colorés.

C'est le Printemps, vos programmes de sorties sont plus que nombreux ; pas de répit pour ce trimestre, c'est bien ainsi que notre association est toujours aussi dynamique, cela grâce à vous chers professeurs et animateurs et à vous tous chers sociétaires.

Alors bonne participation à vos cours et aux sorties et bon trimestre.

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

La restauration du Palais est en cours de finition !

Bourse aux plantes

Mercredi 18 /04

**de 14 h à 17 h
au Palais**

Partageons nos expériences

Quelle mouche t'a donc piqué ? Mais la *Bactrocera oleae* !

Les olives ne mouraient pas toutes, mais toutes étaient frappées

ou mon expérience 2011 de la lutte biologique contre la mouche de l'olive

RAPPELS

La mouche de l'olive commence sa funeste besogne lorsque les fruits atteignent 6 à 7 mm soit dès le mois de juin sur la bande littorale et plus tard en altitude, l'apogée des nuisances de la mouche se situe en septembre, octobre voire même début novembre.

Chaque mouche pond 300 à 400 œufs à raison d'un seul œuf par fruit (soit 1/2 kilo d'olives atteintes par individu) et comme 4 à 5 générations peuvent se succéder en une seule année (moins pour les zones plus tardives ou en altitude), faites le compte.

CYCLE DE VIE DE LA MOUCHE

Jour J : la mouche dépose un œuf sous la peau du fruit avec son « ovipositeur »

J+2 : naissance de la larve qui se nourrit de la pulpe de l'olive

J+11 : le vers se transforme en pupes et y stationne 9 à 10 jours de plus

J+21 : l'insecte sort par un trou d'1mm de diamètre bien visible sur le fruit.

J+25 à J+30 : La 2^{ème} génération de mouches adultes commence à pondre.

La première génération de mouches adultes qui ont pondu le jour J sont issues de pupes qui ont passé l'hiver dans le sol. C'est ce qu'on appelle la période du 1^{er} vol constaté de mouches de l'olive. Le 2^{ème} vol apparaîtra aux jours J+25 à J+30.

C'est à ces périodes que les pontes ont lieu et qu'il faut agir.

INFLUENCE DU CLIMAT

Températures négatives d'hiver de façon prolongée : mort des pupes

0 à 10°C activité réduite pour les larves aussi bien

que la mouche

18 à 30°C conditions optimales de développement des larves, pupes et mouches

> 30°C accouplement et pontes réduites. Dans ce cas la femelle ne meurt pas et conserve ses capacités de pontes plusieurs semaines

> 35°C mort des larves pupes et mouches

On voit donc que d'une part les températures hivernales plus froides en montagne font qu'il y a généralement de moins en moins d'attaques au fur et à mesure que l'altitude de plantation des oliviers augmente et par contre la faculté de la mouche de suspendre et retarder sa ponte fait qu'en fin de saison nous pouvons avoir en même temps des mouches issues de générations différentes d'où l'accroissement des risques d'infestations en automne.

Conditions climatiques favorables : hiver doux, printemps précoce, pas de températures excessives en été, automne doux, prolongé et humide – principalement les zones littorales.

Conditions climatiques défavorables : hiver froid et rigoureux (destruction des pupes), été chaud notamment à l'intérieur des terres. En cas d'été caniculaire il y a ralentissement voir mort à tous les stades du cycle.

STRATÉGIES DE LUTTE ACTUELLES

Chimique – Rogor – 2 applications maximum par an au maximum.

Raisonnée – Syneis Appat – 4 traitements par an maximum et Rogor

Biologique – argile blanche et Syneis Appat

Pour une bonne efficacité des traitements (et quelle que soit la méthode de lutte retenue – chimique, raisonnée ou biologique), **il est impératif d'enrayer l'activité de la première génération de mouches**. Pour ce faire, commencer tôt dans la sai-

son c'est à dire dès le mois de juin sur la bande littorale ou en juillet/août pour les cultures d'altitude. Se référer aux résultats des piégeages ou aux avis des stations d'avertissement.



Dans nombre de cultures les professionnels et amateurs s'orientent vers des méthodes de culture totalement biologiques et obtiennent de bons résultats. Ce serait déjà fait depuis longtemps avec les oliviers s'il n'y avait pas cette fameuse mouche. Avec l'utilisation de l'argile blanche il semble que l'on puisse y tendre.

CE QU'EST L'ARGILE BLANCHE ET COMMENT ÇA MARCHE

Il s'agit d'argiles blanches broyées, séchées, lavées et calcinées afin de les rendre pulvérulentes. L'argile blanche est en vente dans les coopératives agricoles. Il est déconseillé d'utiliser des argiles non homologuées pour la pulvérisation car elles contiennent de plus grosses particules solides qui peuvent détruire le pulvérisateur.



Le produit se présente sous forme d'une poudre blanche extrêmement fine qui se dissout instantanément dans l'eau. Il faut pulvériser cette bouillie sur **toutes les parties de l'arbre** – fruits, feuilles (face supérieure et inférieure) et le bois.

L'Italie, l'Espagne et Israël ont une plus grande antériorité dans l'utilisation de ce produit. En France nous sommes encore en phase d'expérimentation. J'ai assisté personnellement à des réunions organisées par des associations professionnelles. Les résultats sont bons mais on ne maîtrise pas encore totalement le processus. Des professionnels possédant de grandes exploitations sont satisfaits de cette méthode de lutte mais se disent encore en phase d'expérimentation.

Le traitement à l'argile consiste à « peindre tout l'arbre » il faut traiter l'intégralité de l'olivier.

Comment ça marche : il y a des interprétations diverses : le kaolin (l'argile) blanchit feuilles, rameaux et olives. Le comportement de ponte de la femelle serait perturbé car elle ne parvient pas à détecter les fruits. Autre explication : la barrière mécanique constituée par l'argile à la surface de l'olive gênerait la femelle lorsqu'elle cherche à percer la peau du fruit avec son ovipositeur. Quel qu'en soit l'explication et de toute évidence le résultat est là, avec le traitement à l'argile les pontes diminuent drastiquement.

A noter que la couche d'argile ne limite pas la respiration et la photosynthèse des arbres.

Attention : la mouche adulte pond normalement ses œufs en quelques jours puis meurt. Comme dit plus haut en cas de fortes chaleurs la ponte est réduite et la mouche prolonge sa durée de vie (jusqu'à 3 ou 4 semaines) pour remplir sa mission. Il en va de même avec le traitement à l'argile, la mouche ne pouvant pondre va vivre plus longtemps. En conséquence de quoi, il ne faut pas baisser la garde car la mouche est toujours là prête à pondre !!!

TRAITEMENTS ET DOSES

Il est important de nuire dès la première génération de mouches. Comme déjà vu, la mouche pond lorsque les olives atteignent 6 à 7 mm de longueur, il est conseillé de démarrer les traitements dès que les olives atteignent cette taille (les professionnels disposent de stations d'avertissement par zones de culture pour définir les périodes d'intervention).

Nota : les mouches préfèrent les variétés précoces et

à gros fruits. Vous savez donc par où commencer les traitements !

Dosage à 50kg/ha à la 1^{ère} Application (en 1 ou 2 passages) et 30kg/ha les fois suivantes.
Traiter à bas volume de bouillie soit 600litres/ha
Eviter de traiter 15 jours avant récolte.
Pulvériser de façon homogène la totalité des frondaisons. Les gouttelettes doivent être aussi fines que possibles. Pulvériser jusqu'au point de ruissellement.

Fréquence de traitement : tous les 30 jours.
S'il tombe plus de 40mm de pluie (en une fois ou en cumulé) le traitement est à refaire de même en cas de fort mistral prolongé le frottement des feuilles fait tomber l'argile.
Certains préconisent de faire un traitement à demi dose après une petite pluie. Selon d'autres c'est contre-productif car la solution est plus aqueuse et dissout en partie l'argile déjà présente sur le feuillage.

Exemple de résultats : sur la même propriété, une parcelle a été traitée avec de l'argile et piégeage massif. L'autre parcelle a été traitée avec Syneis Appat et Rogor.

Les résultats sont bien meilleurs grâce au traitement à l'argile. Il y a eu 5 fois moins d'olives piquées et de trous de sortie sur les olives protégées par l'argile.

Mon expérience de traitement à l'argile en 2011

J'habite sur la bande côtière (altitude 30m et à 800m du bord de mer). Je possède 2 jeunes oliviers d'une trentaine d'années. Jusqu'en 2010 j'ai appliqué diverses méthodes de traitements sans succès par manque de disponibilité au moment opportun et aussi à cause de ma réticence à employer des produits toxiques. Je n'avais jamais eu de récolte saine jusqu'à ce que j'entende parler de traitements à l'argile. L'idée m'a séduit, je l'ai mise en application rigoureusement en 2011, j'ai eu ma première récolte avec très peu de piqures et quasiment pas de trous de sortie des mouches.

A défaut de fiche technique, j'ai appliqué la méthode ci-après.

Mon dosage : 400g pour 10 litres d'eau (et 15 litres de solution par olivier).

Fréquence : tous les 20 jours de juin à fin octobre.

Matériel : pompe à pistons, pression 20 bars.

Aspect des oliviers : blancs, très blancs, c'est surprenant à l'œil.

Inconvénients constatés : aucun tout au long de la période sauf au moment de la cueillette manuelle, la poussière d'argile est gênante pour les yeux et les voies respiratoires. J'avais deux solutions : porter un masque ou laver le feuillage. J'ai opté pour cette dernière solution. Ça a été efficace.

COMMENT AMÉLIORER LE TRAITEMENT A L'ARGILE

Le piégeage massif : placer des pièges type gobe-mouche (ou des bouteilles en plastique avec des orifices de l'ordre de 10 mm de diamètre en partie haute) contenant une solution de phosphate d'ammoniac (50g/l d'eau) renouvelée 2 fois par mois. Les positionner en bordure de la parcelle.

Spinosad : ce produit est autorisé en agriculture biologique. Il doit être appliqué lors de la présence avérée de mouches adultes sur la parcelle.

Nom commercial : Syneis Appât. Il contient la matière active (le *spinosad*) plus un appât pour attirer la mouche. Le contact mais surtout l'ingestion du produit par la mouche la paralyse rapidement.

Pulvériser en grosses gouttes (4 à 6 mm de diamètre) sur une surface limitée des arbres et orientée sud, sud-ouest. Applications autorisées par an : 4 maximums. Ce produit respecterait les auxiliaires des cultures.

UTILITÉ DES PIÈGES A PHÉROMONES

Il s'agit de panneaux généralement jaunes qui sont parfois utilisés par les amateurs pour protéger leur récolte de la mouche. Leur conclusion c'est que « ça ne marche pas ». C'est logique puisque ces pièges ne servent pas à traiter la récolte, ce sont des outils d'observation, des révélateurs destinés à montrer la présence de mouches sur la parcelle en vue de déclencher un traitement.

Edo MALLOGGI

Nota : Cet article a pour seul objectif d'informer les adhérents de la Société Centrale. Reporter vous aux fiches techniques des produits pour connaître les précautions d'emploi, dosages, fréquence d'applications, DAR (Délai Avant Récolte)...

AVEZ-VOUS DES QUESTIONS ? SOUHAITEZ-VOUS DES ECLAIRCISSEMENTS ?

Rendez-vous sur <http://www.scab-nice.fr> rubrique Forum du jardinage. Nous vous y répondrons.

Le mimosa, flambeur de l'hiver

Qui ne s'est pas extasié devant la floraison d'un jaune éclatant et le parfum subtil de cet arbre au cœur de l'hiver ? Les habitants de la Côte d'Azur en particulier accueillent avec beaucoup de familiarité le retour de cette première vedette de l'année qui ponctue le calendrier au rythme du Carnaval et de ses batailles de fleurs. Au grand bonheur des fleuristes ! On pourrait penser que le mimosa, de par sa présence dans tous les lieux communs de la Côte d'Azur et souvent utilisé comme symbole de la région, est un vieil habitant des lieux : on le trouve souvent à l'état sauvage (sur terrains non calcaires) en particulier dans le massif de l'Estérel (Tanneron), où il est par ailleurs cultivé, mais aussi dans de nombreux jardins où il se montre fièrement lors de la floraison. En réalité, ce flambeur de l'hiver est un immigré de fraîche date dont certaines espèces ne cachent pas leurs intentions de coloniser en masse au-delà des territoires acquis ! Découverte d'un arbre mais aussi d'un genre et d'une famille de plantes au sein desquels règne au demeurant une certaine confusion...



Acacia dealbata, le plus populaire de nos mimosas à la floraison spectaculaire.

Mimosa ou Acacia ?

Clarifions d'abord une chose : notre « mimosa », classé dans l'une des trois sous-familles des Fabacées (ou Légumineuses), les *Mimosoideae*, n'est pas un mimosa ! Cette sous-famille comporte plusieurs genres dont le genre *Mimosa*. Or l'arbre dont nous parlons n'appartient pas aux *Mimosa*, mais au genre *Acacia*, qui ne compte pas moins de 1 500 espèces à travers le monde ! C'est donc improprement que nous appelons cet Acacia « Mimosa ». La précision est importante d'autant qu'il y a une confusion de langage en

France : on a l'habitude, également à tort, d'appeler vulgairement « Acacia » un arbre très commun originaire des Etats-Unis, appartenant aux Fabacées mais au genre *Robinia*, le Robinier faux-acacia (*Robinia pseudoacacia*).



Communément appelé "acacia", le *Robinia pseudoacacia* (robinier faux-acacia) appartient en réalité au genre *Robinia*.

Alors quel est le vrai Mimosa ? Parmi les *Mimosoideae*, on a donc le genre *Mimosa* qui comporte pour sa part environ 400 espèces tout de même, souvent herbacées ou buissonnantes. *Mimosa* vient du latin *mimos* qui signifie « qui se contorsionne comme un mime ». La plus connue des espèces est *Mimosa pudica* que l'on appelle vulgairement « sensitive », petite plante originaire d'Amérique tropicale et largement naturalisée à travers le monde. La sensitive est remarquable pour la sensibilité de ses feuilles et de ses folioles qui se referment au moindre contact.



Mimosa pudica (mimosée sensitive), véritable *Mimosa* !

Cette confusion nous autorise à vous donner le conseil suivant : si vous souhaitez apprendre le nom d'une plante, privilégiez le nom scientifique qui simplifie et clarifie les choses !

Les « mimosas » sur la Côte d'Azur, genèse d'une économie florissante.

Revenons-en donc à nos *Acacia*. Ils nous viennent pour la plupart d'Australie, où on a dénombré plus de 800 espèces ! Mais seulement une quarantaine d'entre elles ont été acclimatées en Europe. Le plus connu d'entre eux, celui que l'on désigne comme le « mimosa des fleuristes » ou mimosa d'hiver est l'*Acacia dealbata*, introduit en Angleterre en 1792 pour ses qualités ornementales. Cultivé en 1841 au Jardin des Plantes de Montpellier, ce n'est que dans les années 1870-75 qu'on le trouve dans le milieu naturel à Cannes, puis dans le proche massif du Tanneron. Il y a été introduit au bénéfice d'un climat favorable, sensiblement proche de son lieu d'origine par l'ensoleillement et la rareté des gelées. A noter que le mimosa affectionne généralement les sols secs et siliceux, il ne se plaît guère sur un terrain calcaire, ce qui explique sa très bonne acclimatation sur le sol cristallin du Tanneron entre les départements des Alpes-Maritimes et du Var ou sur les grès de Berre-les-Alpes dans le Comté de Nice. Cependant (à toute fin utile pour les jardiniers) on distingue :

- ces espèces de mimosas, à feuilles composées bipennées et folioles toutes fines donnant aux rameaux un bel aspect plumeux (cas de l'*Acacia dealbata*),



Acacia dealbata. Le feuillage bipenné et la floraison en glomérules rappellent le genre *Mimosa*.

- des mimosas à phyllode (pétiole ayant pris l'aspect

d'une feuille) tels que l'*Acacia retinoides* vulgairement « Mimosa des quatre saisons », connus pour leur meilleure tolérance au calcaire.



L'*Acacia retinoides* fleurit presque toute l'année. En général, les espèces ayant ce type de feuillage tolèrent les sols calcaires.

La popularité de nos « mimosas » tient naturellement de leur floraison hivernale. C'est à partir des années 1880, dans le contexte florissant de la production horticole, que s'est développée leur culture, principalement dans le massif du Tanneron, qui s'exporte aujourd'hui à 80 % vers les Pays-Bas, les Etats-Unis et le Canada. On trouve dans le commerce de nombreux hybrides et cultivars (espèces artificielles) de l'*Acacia dealbata*, plus ou moins rustiques, que l'on connaît sous les appellations de 'Gaulois', 'Pendula' ("pleureur"), 'Mirandole'... En dehors de cette espèce naturalisée, citons le célèbre Cassier jaune de Farnèse (*Acacia farnesiana*), joli épineux d'Amérique tropicale qui fut longtemps cultivé dans la région de Cannes et Grasse pour son parfum, le « cassi » ou « cassie », extrait de ses fleurs.



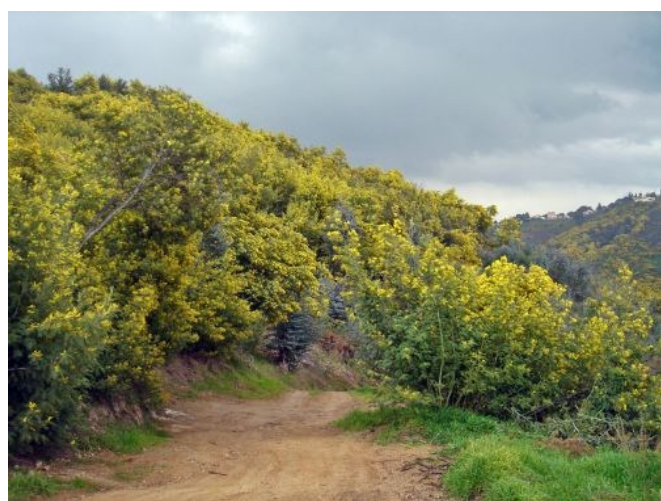
Acacia farnesiana (Cassier) aux fleurs particulièrement odorantes et indifférent quant à la nature du sol.

Bien qu'étant le premier spécimen introduit dans la région en 1792 par l'Abbé de Lérins, de retour de son séjour à Rome où il a visité les Jardins de Farnèse, la population d'*Acacia Farnesiana* est en déclin.

***Acacia dealbata* : le pétil jaune ?**

Mais notre « mimosa d'hiver », contrairement à d'autres espèces, est particulièrement résistant et à croissance rapide. Il forme des peuplements denses par drageonnement, entrant en compétition avec la flore indigène. Il émet des substances toxiques qui limitent la germination et la croissance racinaire de la végétation locale. L'extension de ce mimosa provoque donc la disparition de la forêt typiquement méditerranéenne et du cortège faunistique qui l'accompagne. Le système racinaire est superficiel, ce qui le rend extrêmement fragile en cas de fort vent et, lorsqu'il s'installe le long des cours d'eau, il peut être déraciné lors des crues et conduire à la formation d'embâcles. Ce phénomène peut ensuite entraîner l'érosion des berges. Enfin, il est facilement inflammable en été à cause de sa déshydratation foliaire, ce qui accentue le risque d'incendie.

Ainsi, bien que l'économie liée à sa culture soit prospère, la trop grande prolifération du mimosa pose de réels problèmes, si bien que plusieurs types d'actions sont envisagés pour endiguer cette prolifération, mais aucune n'est entièrement satisfaisante.



Forêt de mimosas envahissante dans le massif du Tanneron.

Il n'en demeure pas moins que le mimosa fait aujourd'hui partie du paysage et de l'histoire de la Côte d'Azur en particulier, au même titre que les palmiers, les agrumes, les agaves, les cactées ou les Eucalyptus, autant de plantes exotiques qui donnent au littoral méditerranéen son aspect et son charme actuels.

Blaise BERRUT

Avec ma reconnaissance à l'égard de Marc Bottin, biologiste et professeur de botanique de l'Université de Nice-Sophia Antipolis à qui je dois beaucoup dans le cadre des articles de botanique.

L'oléiculteur est-il professionnel ou amateur ?

Pour la législation européenne est considéré comme agriculteur, producteur, toute personne qui travaille la terre et qui en retire un produit.

Pour la législation française l'agriculteur qui s'est déclaré comme actif est seul reconnu comme professionnel. Toute autre personne, quelles que soient ses capacités et compétences est considérée comme amateur.

En France seuls les professionnels peuvent acquérir

les produits de traitements, les amateurs doivent s'approvisionner en jardinerie.

Toutefois depuis 2001 les producteurs d'olives sont assimilés aux professionnels. Les possesseurs d'oliviers doivent prouver qu'ils sont (ou seront) producteurs en présentant un justificatif : soit la facture de trituration fournie par un moulin ou la facture d'achat d'oliviers. Ils ont ainsi accès aux produits de traitement professionnels.

Edo MALLOGGI

.....A la rencontre de la pêche à la poutine Mercredi 11 avril à Cagnes / Mer.....

Assemblée générale de la SCAH du 28 janvier

Stabilité

Lors de l'A.G. du 28 Janvier, l'ensemble des administrateurs en fin de mandat ont été réélus. Le bureau sortant a également été reconduit lors du Conseil d'administration qui a suivi l'A.G.

Bureau

Président : Henri LAMBERT

Vice-Présidents : Christian CHAUVEL et Jean-Louis LUQUET

Secrétaire Générale : Michèle GARNIER

Secrétaires Généraux adjoints : Paul JAQUILLARD et Guy TRAVERE

Trésorière : Nathalie MARTIN

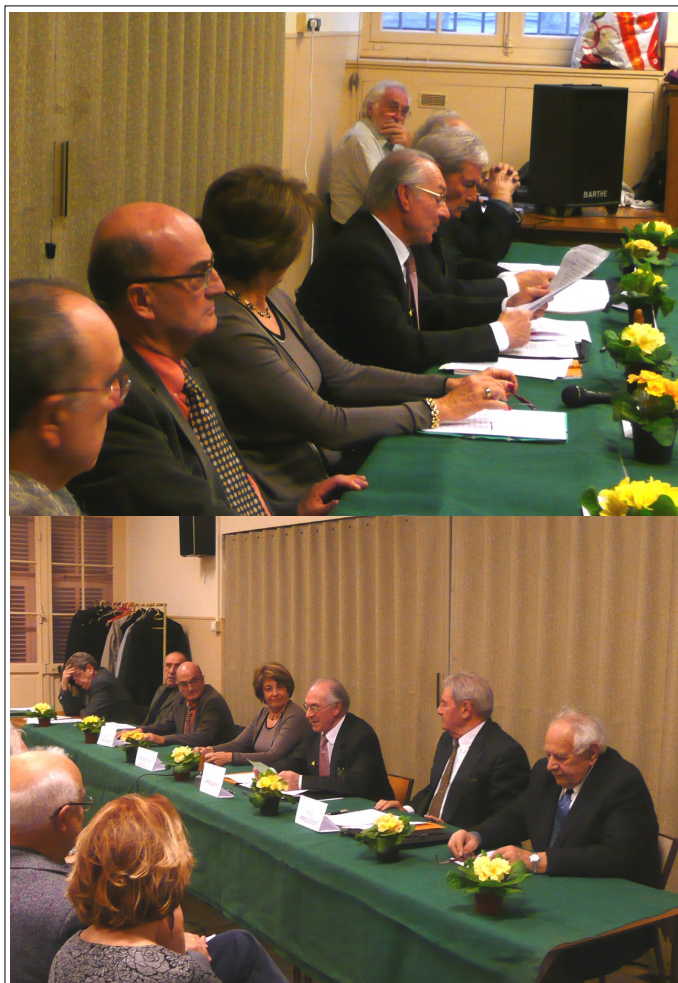
Trésorier adjoint : Marc ARNEODO

Autres administrateurs

Jean-Claude BERG, Paul BRELAZ, Jean CONDÉ, Aude DE CHIVRÉ, Alessandro DI MARZIO, Claude GIAUFFRET, Danielle HOUZÉ, Maurice LILLO, Edo MALLOGGI, Joël MOROCUTTI, Jacques MUNOS, Chantal PATRICOT, René Louis ROUSSEAU, Josyane SCABELLO, Henri SANCHEZ.

Président d'Honneur, invité permanent

Jacques MONTAIGNE



Le Kiosque

Le kiosque à revues est à votre disposition tous les 1er et 3ème mercredi 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 huit abonnements :

- Pays des Alpes maritimes – Hebdomadaire
- Jardins de France – Bimestriel
- La Gazette des jardins – Bimestriel
- Le nouvel olivier – Bimestriel
- Hommes et plantes – Trimestriel
- Nice historique – Trimestriel
- Nouvelles des forêts méditerranéennes – 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

FORÊT MEDITERRANEENNE - n° 85 – Novembre 2011

- Biodiversité – un observatoire régional PACA – p 2
- Colloque sur le genévrier thurifère dans les Hautes-Alpes – p 3

GAZETTE DES JARDINS - n° 100 – 15 novembre 2011

- Sur la piste du lotus – p 4
- Abélias – p 5
- Grands rosiers du jardin – p 6
- Osmanthe et Cestrum – p 7
- Fruitières de nos régions – p 9 à 13
- Ma serre me sert – 19
- Aventures en permaculture – p 21
- Avec l'amarante – p 23
- Clichés fleuris - Plusieurs milliers de photos des jardins du bout du monde – p 32-33

HOMMES ET PLANTES - n° 79 – Octobre Novembre Décembre 2011

- Plantes utiles du Vietnam – p 4
- Roses anciennes sauvées de l'oubli – p 16
- Les lilas du Val-de Marne – p 24
- Tulipes sauvages du Kazakhstan – p 36
- Etonnante cauliflorie – p 42

JARDINS DE FRANCE - n° 615 –Janvier-Février 2012

- Dossier : L'horticulture par les textes et les images – p 20 à 44
- Histoire de plantes : la carotte – p 48
- Botanique : Ces plantes qui osent fleurir en hiver – p 52
- Jardins : Les jardins fruitiers de Laquenexy en Moselle – p 56
- Art floral : Séminaire Ars Florum – p 64
- Jardins : l'hiver au jardin des songes en Alsace – p 56

JARDINS DE FRANCE - n° 616 –Mars - Avril 2012

- Dossier : Pelouses, prairies et gazons – p 20 à 43

- Portrait : la Bambouseraie – p 44
- Histoire de plantes : le Forsythia – p 48
- Botanique : Plantes miniatures et plantes géantes – p 52
- Jardin : le jardin botanique de Dijon – p 56

LE NOUVEL OLIVIER- n°84 –Novembre Décembre 2011

- Deux nouvelles marques pour des produits d'exception – p15
- L'huile d'olive en Grande Bretagne – p 16
- Récolte des olives – p 20
- Rôle fonctionnel des haies dans la régulation des ravageurs – p 22

LE NOUVEL OLIVIER- n°85 –janvier-février 2012

- L'huile d'olive tunisienne à la conquête du marché indien – p 3
- Bilan de la première université d'été autour de l'olivier en Ardèche – p6
- Les variétés d'olives ardéchoises – p 11
- Les buses adaptées à la pulvérisation des fongicides et insecticides – p 18
- La fertilisation – p 20

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°465–du 24 au 30 novembre 2011

- Décembre au jardin – La salaison des olives – p 5
- Plasmodiophora brassicae – Hernie des crucifères – p 6
- Dossier : le temps de la plantation des arbres – p 7-8

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°466–du 1 au 07 décembre 2011

- Artichaut – Pourritures grise et blanche – p 6
- Dossier – Déchets – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°467–du 8 au 14 décembre 2011

- Plaine du Var ; il faut sauver l'agriculture péri urbaine – p 2
- Jardinage - rosiers : boutures de décembre – p 5
- Dossier : C. Camprini : le maître du chocolat – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°468–du 15 au 21 décembre 2011

- Jardinage : cultiver l'échalote grise – p 5
- Les mildious de l'oignon – p 6

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°469-470–du 22 décembre au 4 janvier 2012

- Truffes : la saison est lancée – p 2
- Dossier – les clubs des aînés ruraux – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°471–du 5 au 11 janvier 2012

- Saint Martin de Vésubie au temps des notables – p 2
- Calendrier lunaire – p 7 à 10

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°472–du12 au 18 janvier 2012

- On se prépare pour la taille des rosiers – p 5
- Laitues : *Bremia lactucea* – p 7
- Dossier : truffes la chasse au trésor – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°473–du 19 au 25 janvier 2012

- Champignons de Paris – Comment les cultiver chez soi – p 5
- Dossier : L'édition en mode azuréen – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°474–du 26 janvier au 1er février 2012

- Jardinage : baobab- l'arbre de vie dans son salon – p 5
- Soigner les fruitiers – p 5
- Dossier : Nice le chantier sang neuf – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°475–du 02 au 08 février 2012

- Dossier : Au bonheur des saveurs retrouvées – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°476–du 09 au 15 février 2012

- Jardinage : les travaux au potager – p 5
- Dossier : Fleurs, citrons – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°477–du 16 au 22 février 2012

- Jardinage : Oliviers – Fumure d'entretien – p 5
- Les yuccas – p 6
- Les maladies des gazons – p 7
- Dossier : économie d'énergie – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n°478–du 23 au 29 février 2012

- Le cycas : une plante préhistorique – p 5
- Maladie des gazons – p 6

Petites nouvelles végétales

A lire dans Hommes et plantes n°79

De l'électricité chez les arbres

Des chercheurs américains ont montré que les arbres étaient capables de générer une tension électrique pouvant atteindre 200 millivolts, lorsque l'on place une électrode entre le tronc et le sol. Grâce à des accumulateurs, des scientifiques ont utilisé cette propriété pour obtenir une tension de 1,1 V. Les arbres pourront-ils devenir source d'énergie ? A méditer. !!!

Histoire du bananier

Des équipes scientifiques ont réussi à retracer l'histoire du bananier depuis ses formes sexuées jusqu'à ses cultivars comestibles qui produisent des fruits apyrènes (sans pépins). L'hypothèse selon laquelle les bananiers primitifs originaires du sud-est asiatique ont voyagé jusqu'en Inde a été confirmée. Des études archéologiques ont montré qu'il y a 7000 ans, des Papous cultivaient déjà des bananiers.

Lectures coups de cœur

Guide des arbres et arbustes de Méditerranée – Guide de terrain 250 espèces de plantes ligneuses - Ch Bouchet- Y Doux – Les guides du naturaliste - Ed Delachaux et Niestlé.

Arbres – 600 feuilles d'arbres rustiques de nos régions - A J Combes – Ed Flammarion.

Les mots de la Botanique – Dictionnaire qui recense 3000 termes utilisés dans la botanique – F Brice – Ed Actes Sud.

Plantes à teinter – 40 portraits de plantes tinctoriales – C Delphin – Ed Plume de carotte.

Une histoire des plantes coloniales - Du cacao à la vanille – S Volper – Ed Quae.

Orchidées sauvages de nos régions – plus petites que leurs cousines des tropiques, véritables bijoux de nos prairies – L Bessol – Ed Flammarion.

Mais qu'est-ce qu'elle a ma plante ? – Un livre qui identifie les causes et qui propose les soins – D Dardorff – Ed Rouergue.

Je multiplie les plantes du jardin - Comment diviser et repiquer les plantes ? – B Lapouge-Dejean – Ed Terre vivante dans la collection Facile et Bio.

Un art des jardins en Provence – L'histoire de Nicole de Vésian qui a créé son premier jardin, La Louve à Bonnieux dans le Luberon – L Jones – Ed Actes Sud.

La taille de transparence – Pour en savoir plus sur la taille de transparence mise au point par la princesse Sturdza dans son jardin de Vasterival – D Cousin élagueur attiré de Vasterival – Ed Ulmer.

Danielle HOUZÉ

La SCAH il y a 122 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin de la SCAH du mois de juillet 1890

La fruitière modèle de Roquebillière

Les Alpes-Maritimes présentent des ressources pastorales tellement avantageuses pour le gros bétail, à cause de la richesse de la flore de nos montagnes que tous les agriculteurs doivent chercher à les utiliser pour obtenir des produits d'aussi bonne qualité. On fabrique déjà de très bons beurres à Moulinet et à Valdeblère ; mais on peut faire mieux encore, en manipulant le lait comme on le fait à la fruitière de Roquebillière.

Le fromage que l'on fait à Roquebillière est consommé sur place; c'est le fromage du pays et non pas le gruyère, parce que pour avoir de bon gruyère, le séjour en cave doit durer 6 mois, 1 an, 2 ans et quelquefois 3 ans ; tandis que les syndiqués de la fruitière, qui consomment 6000 kilogrammes environ de fromage par année n'ont pas voulu s'imposer une semblable privation pendant les premières années du fonctionnement pour avoir ensuite de très bons gruyères. Ils préfèrent le fromage du pays qu'on peut leur livrer après un mois de séjour en cave, qui est confectionné avec tout le soin voulu, mais qui n'a pas une valeur vénale aussi élevée que le gruyère...

On trouve, depuis que la fruitière fonctionne, un bon hôtel à Roquebillière et il y a un docteur dans la localité, ce qui assure tout le confort nécessaire pour les malades. Jusqu'au moment où la mode imposera l'établissement d'une station médicale, le petit lait obtenu chaque jour est utilisé pour l'élevage du bétail de même que le lait battu qui sort de la baratte après la fabrication du beurre.

La fruitière de Roquebillière a été établie en 1887 et son fonctionnement pendant les 8 mois de la saison 1888-1889 a permis de réaliser un bénéfice de 9098,69 francs.

Pendant les 8 mois de la saison 1889-1890 les bénéfices ont été de 7836,56 francs.

Les bénéfices réalisés ont été répartis entre les 71 syndiqués en 1889, et chacun a touché en moyenne un revenu de 128,15 francs.

La répartition des bénéfices entre les 48 syndiqués de l'année 1890 a permis de distribuer à chacun en moyenne 163,26 francs.

Les apports annuels moyens pour chaque syndiqué ont été de 1050 kg de lait en 1889 et de 1257 kg en 1890.

Ces chiffres indiquent que l'établissement fonctionne d'une manière satisfaisante pour les coopérateurs et qu'on est en voie de progrès comme de rendement.

Extrait de « l'Éclaireur de Nice » du 14 juillet 1890

1790-1890

Le 14 juillet 1790 le peuple français fêtait pour la première fois l'anniversaire de la prise de la Bastille, cet événement qui fit trembler les rois sur leurs trônes et qui a été considéré depuis à juste titre comme le symbole de la destruction de la tyrannie.

Quel changement s'était produit en un an dans la France...

Il y a cent ans aujourd'hui de cela.

En jetant un regard sur l'état actuel de la société, en considérant que les mêmes peuples encore soumis à un pouvoir despotique jouissent maintenant d'un régime relativement libéral, en constatant que ce sont ces principes démocratiques affirmés et soutenus par la France au prix du sang de ses enfants qui ont permis le développement de la civilisation et de la marche en avant du progrès, nous avons le droit de nous enorgueillir d'être Français !

SOCIETE CENTRALE D'AGRICULTURE
et D'HORTICULTURE

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

Téléphone / Fax : 04 93 86 58 44
Courriel : scanice@orange.fr

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.**

Bourse aux Plantes

Mercredi 18 avril de 14 h 30 à 17 h au Palais.
Tous les sociétaires sont invités à apporter des boutures ou des produits de la taille de leurs plantes pour d'autres sociétaires.
Moments d'échange et de convivialité, partage d'expériences aussi. Venez nombreux. Des tables seront disposées dans notre jardin.
Gratuit.
Si pluie, bourse reportée au Jeudi.

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 2011-2012

Regrets

Le 25 Janvier, brutalement, notre amie Dany RONDEAU nous a quittés. Son sourire et son entrain nous manquent. Sincères condoléances à son mari André et à ses enfants et petits-enfants.

Secrets de bourgeons

Quand les petits ôtent leurs souliers pour gambader sur l'herbe tendre,
C'est le printemps.
Regarde les bourgeons du peuplier, velus, doux et peluche.

Quand l'aubépine semble enneigée,
C'est que l'hiver est passé.
Vois les bourgeons du hêtre, longs, élégants, pointus et vernissés.

Quand les cannetons glissent sur l'étang dans le sillage de leur mère,
C'est pour apprendre à nager.
Regarde les bourgeons du mélèze, globuleux. Agates brun foncé.

Quand violette éclôt ses fleurs anodines,
C'est pour que patientent ses cléistogames.
Vois les bourgeons du lilas, ils sont opposés, verts à marges brunes

Le Printemps, c'est la vie abritée et secrète, au cœur des bourgeons.

Marie-France HALLEUX

Périgord noir, Art topiaire, Grotte de Lascaux

Du 17 au 22 Septembre **voyage-séjour** en voitures particulières : rendez-vous dans cette région très touristique, avec de très nombreux jardins à visiter.

Projet en cours : 2 nuits du côté de Brive la Gaillarde avec visite de Hautefort et Terrasson.

Puis 3 nuits du côté de Sarlat pour voir: Lascaux, Erignac, Carsac, Vezac (jardin de Marqueysac), les gabarres sur la Dordogne, musée de la noix à Castelnaud, les Eyzies et le musée de la préhistoire, Limeuil.

Renseignements et pré-inscriptions au secrétariat de la SCAH avant le 15 Juin. Groupe limité à 12 personnes.

Projet précisé fin Juin aux personnes intéressées.

Michèle GARNIER

Pique-nique de printemps

Chez Paul BRELAZ à Berthemont (vallée de la Vésubie ; altitude 1000m) le **samedi 14 avril**.

Tous les sociétaires sont conviés et apportent leur spécialité ou de la boisson. On partage tout.

RdV à partir de 10h dans le jardin de Paul Brelaz pour les commentaires et démonstrations de tailles et de greffes.

12h : Pique-nique puis après-midi, démonstration de greffe par Alexandre.

Pensez à vos assiettes, verres, couverts...