



AU BOUT DU JARDIN

Éditorial

Dans ce numéro :

Dans la tasse	p2 à 5
Questions Réponses	p6
Bordighera et sa palmerie	P 7
Désherbage thermique	p8-9
Le pêle-mêle	p10
La SCAH, il y a ...	p11
Aedes albopictus	p12
Equinoxe d'automne	p12

Cher(e)s sociétaires,

Nous allons rentrer dans la période automnale avec toutes ses promesses de couleurs et de senteurs. C'est aussi la reprise de nos cours, des conférences diverses, des visites de jardins.

Nos professeurs et nos animateurs, comme chaque année, vous proposeront leurs programmes soigneusement élaborés.

Pour quelques mois encore nous vous accueillerons dans un palais en pleine restauration. Les travaux, vous pourrez le constater, concernent actuellement la grande salle ; et la chaufferie est en cours d'installation.

Dès que nous aurons (enfin !) accès à cette grande salle nous vous proposerons à nouveau des conférences, le jeudi soir, de 18 à 20 heures, en faisant appel à des conférenciers passionnés, qui traiteront des jardins, de la botanique et de tous les sujets qui se rapportent au monde végétal.

Lorsque nous nous sommes quittés, en juin, notre société comptait 306 sociétaires. Votre fidélité constante, depuis de nombreuses années, reste un encouragement essentiel pour tous celles et ceux qui ne cessent de s'impliquer pour que la SCAH vive pleinement et puisse vous offrir le maximum de satisfactions et de plaisirs : accueil, cours, conférences et sorties.

Aussi je vous invite tous, pour cette nouvelle rentrée 2011/2012, à venir nous retrouver et à inviter tous vos amis à nous rejoindre pour partager avec nous le goût des plantes et des choses de la terre.

*A très bientôt,
Très cordialement,*

Le Président, Henri Lambert

A tous,
une très
bonne
rentrée
avec la
SCAH

La tradition
du thé est
chinoise de
très longue
date...

Dans la Tasse (deuxième partie)

La première partie parlait du thé dans son origine, son histoire et sa multitude mais ... il faut savoir le conserver, savoir le préparer et savoir le savourer !!

Dans son conditionnement

La tradition du thé est chinoise de très longue date et la feuille de thé demande à être travaillée de différentes façons.

Son traitement et son conditionnement n'ont guère changé depuis les Tang.

La principale transformation est la fermentation : selon qu'elle soit courte ou longue cela donne telle ou telle saveur et couleur à l'infusion qui s'en suivra et qui surtout se goûtera !

Tout thé « vert » originel demande une préparation courte mais délicate : les feuilles cueillies un peu flétries sont chauffées pour tuer les enzymes responsables de la fermentation puis séchées à la vapeur (au Japon) ou dans des bassins de cuivre (en Chine).

Pour les autres catégories il y a plusieurs étapes successives :

-flétrissage sur des claies à 22° dans de l'air brassé pendant 20 à 30 heures

-roulage pour rompre les cellules de la feuille et démarrer la fermentation

-fermentation les feuilles sont étalées sur 4cm d'épaisseur dans des salles aérées sans courants d'air où l'humidité est de 90% à 95% et la température à 20° ; elles y restent de 1 à 3 heures selon le degré de fermentation désiré.

Pour les wu-long ceci est remplacé par la sudation : les feuilles sont brassées dans une atmosphère à 25° et 85% d'hygrométrie cette opération stoppée à 10% de fermentation donne des thés légers à saveur végétale : les « thés chinois ».

-torréfaction qui, en bout de traitement, stoppe dans tous les cas la fermentation

Par ailleurs il faut être informé d'une autre classification de vente selon la qualité de la feuille

C'est ainsi qu'on rencontre du thé :

-en « feuilles » petites et roulées en général excellent
-« brisées » de qualité variable selon le traitement et la période de la récolte _

-« grandes feuilles » très souvent bon

-« broyées » ou « poussière » ce sont les thés en petits sachets de mousseline de qualité médiocre pour un amateur !!

Dans le gaywan ou la théière

Sous la dynastie des Tang (618-907) le thé est élé-

ment quotidien ; c'est la période où s'ouvrent les premières « maisons de thé » publiques. Le thé existe alors sous forme compressée que l'on réduit en poudre avant de le mêler à de l'eau bouillante et d'ajouter des épices (encore le cas au Tibet).

Sous la dynastie des Ming (1366-1644) la fabrication de briques de thé est stoppée et on commence à le consommer à la manière actuelle : infusé dans un récipient : c'est le début de la bouilloire et de la fine céramique notamment celle en terre de Yi-Xing.

Les maisons de thé – quasiment disparues sous les communistes – prospèrent à nouveau. Elles sont, selon la tradition, en général de forme carrée avec des avant-toits courbes et fantaisistes : chauffées en hiver par des braseros, la température y est douce ; sans étage, sobrement meublées, elles sont situées devant un lac ou une rivière sur lesquels flottent des masses de feuilles et fleurs de lotus et des iris d'eau. Le jardin environnant n'a ni pelouse ni plate-bande mais des bosquets de saules ou de bambous sous lesquels bruissent de petites cascades : tout invite à la poésie liée au thé (nous reparlerons plus loin de cet art de vivre !).

Le culte du thé est toujours présent, les coutumes et cérémonies sont différentes d'une province à l'autre mais partout, pour dire « bonjour » on dit « avez-vous déjà pris le thé ? »

A Taïwan et au Japon, un rituel très strict règle la préparation du Kung-fu : ce mot ne s'applique pas uniquement aux arts martiaux mais à la façon méticuleuse de préparer et goûter le thé ; table, ustensiles et deux ou trois invités (pas plus !) répondent à une disposition codifiée, la dégustation lente laisse place à une large méditation cela en fait un acte raffiné social et religieux.

Mais l'art du thé au quotidien se pratique très simplement : la seule règle vise à faire un thé dont fragrance et arôme soient les meilleurs dans une ambiance calme, sans rigidité et entre amis.

Le choix du thé, de l'eau « amie du thé » et du feu « maître du thé » est primordial.

Comment s'y prendre ?

Quels récipients ?

Il y a ceux pour l'infusion uniquement ce sont les théières avec leurs tasses et ceux qui servent à infuser et à boire les chung.

-la théière

De porcelaine dure pour les thés légers Darjeeling, verts et certains wu_long, en métal pour les thés cor-

sés Assam, Ceylan .Celles en terre de Yixing sont parfaites pour les thés verts , mais il faut un certain temps pour que les parois se tapissent de dépôt brun qui la rend parfaitement étanche (au début elle est poreuse et perd un peu de liquide...soyons patients !!).

Munie d'un filtre, elle ne doit pas être trop grande (1/2 litre max) : elle sera remplie à la demande deux ou trois fois. Elle est en porcelaine, en métal émaillé (à l'intérieur) ou mieux en terre cuite si possible de Yi-Xing toujours produite et toujours en vente. Le métal brut (aluminium, cuivre, bronze..) est déconseillé car il doit être d'une propreté parfaite sans aucune trace d'oxydation On s'abstiendra de la laver les détergents laissant une odeur : elle sera rincée à l'eau claire : une théière doit rester «culottée».

-le gaywan, le verre moderne ou la chope à couvercle

Ils possèdent un filtre, sont individuels et permettent que chacun choisisse « son » thé.

-la tasse

Petite , sans soucoupe ni anse, elle est présentée avec ses semblables , la théière et un pot à thé sur un plateau (bateau) et se prend entre les deux paumes de main pour honorer notre hôte

Comment faire l'infusion ?

-Le thé

Une fois acheté dans une boutique où l'on sait ce que l'on vend... (C.-à-d. un peu spécialisée ! -il y en a de plus en plus asiatiques ou franchisées-), il doit être conservé dans une boîte étanche. Eviter les pots de faïence à couvercle mobile, des boîtes en étain faites en général en Chine ont des couvercles doubles chassant l'air pour une fermeture hermétique indispensable à la conservation des arômes.

-Le feu

Il faut bien se résoudre à abandonner le brasero en terre où les braises de charbon de bois sont ravivées par un éventail en feuilles de palmier ... éviter le gaz car les bons thés sont sensibles aux odeurs ...et pour les mêmes raisons, ne pas utiliser une casserole béante dans la cuisine...

On optera donc pour...la bouilloire électrique !! Que l'on rincera à l'eau claire.

-l'eau

Elle doit être très pure et fraîche (n'ayant pas séjourné dans un récipient) le filtrage n'est pas indispensable (sauf pour des eaux très dures), l'essentiel étant sa température.

Bouillante pour les thés noirs, avant l'ébullition pour les thés blancs, verts, wu-long ; ne parlons pas des sachets, « mousseline » ou « pyramide » que l'on n'achètera même pas !!!

-l'infusion

Il convient de « chauffer » le récipient à l'eau bouillante , puis après avoir mis les feuilles verser un peu d'eau chaude que l'on jettera dans le pot à thé : on « lave » le thé , enfin on verse l'eau sur les feuilles qui déjà se développent et on laisse infuser 3 à 4 minutes (sauf le thé blanc qui se développe au bout d'une seule minute) ; plus longtemps la boisson devient trop astringente et amère.

On peut alors remplir les tasses en vidant la théière que l'on remplira à nouveau 2 ou 3 fois selon l'envie.

Dans le monde

Après l'eau, le thé est aujourd'hui la première boisson consommée mondialement, il se boit quelques 15000 tasses par seconde !!!

En Chine

Le plus consommé est le thé vert ou le wu-long même si c'est le thé noir qui est le plus produit (pour l'exportation).

La théière et le gaywan sont les premiers éléments de vaisselle dans les restaurants ou à la maison. Dans les lieux de travail, des bouilloires frémissantes et des bouteilles thermos se trouvent partout, à chaque étage, sur chaque table de travail.

-au Japon

Même si le goût (ou la mode !) évolue vers le thé « à l'anglaise » (noir avec un nuage de lait) pris dans des salons de thé à l'occidentale, le thé préféré reste le vert pris le matin ou en digestif après le repas.

Dans les écoles de thé, nombreux sont les Japonais à suivre l'enseignement de Maîtres de Thé et s'initier à la cérémonie du thé dans la tradition.

-au Tibet

Le thé est considéré comme une offrande.

Il est salé c'est le sampa : préparée à partir d'une brique de thé vert pilé puis bouilli dans de l'eau, la décoction filtrée est versée dans une baratte avec du beurre de yak, du sel et souvent des épices. Gardé chaud dans une bouilloire il se boit accompagné de galettes d'orge.

-en Inde

Il est fait « à l'anglaise » (of course !) corsé avec lait et épices et se boit partout dans les rues, dans les taxis, dans les trains, les ateliers et les usines

-en Turquie

Plus consommé que le café ! le thé sombre et fort, est servi dans des verres souvent décorés, tout au long de la journée, dans les lieux d'affaires, les restaurants, les bazars et se prépare à l'abri des regards !

-en Iran

C'est la boisson nationale. On le consomme vert ou noir, très sucré, assis en tailleur sur des matelas au ras du sol.

-en Russie

Connu au XVII^es il ne fut à la mode qu'au XIX^e s. Aussi bien vert que noir il se fait dans un samovar : ce récipient en métal (sans doute inspiré de pot en fer mongol) rempli d'eau repose sur un foyer de braises. Un thé très fort est préparé dans une petite théière posée au-dessus comme un couvercle. Il est servi très chaud dilué avec l'eau du samovar tirée par un petit robinet latéral.

-au Maroc

Il s'agit d'un thé vert à grande feuille brune introduit en cadeau à un Sultan au XVII^es par un voyageur hollandais (ou danois ?). Il est préparé avec de la menthe et servi sucré dans une théière et des verres posés sur un plateau en argent ou cuivre repoussé ; on le verse de haut de façon à former de l'écume.

-au Royaume Uni

Même concurrencé par le café, il reste la boisson fétiche : bu dès le matin et sur le lieu de travail, celui de l'« afternoon'tea » est la grande tradition ancrée dans la vie quotidienne.

Dans sa pharmacopée

Dans la continuité du livre de Lu-Yu, on a prêté au thé des vertus médicinales et des recherches actuelles témoignent d'une certaine véracité de ces attitudes empiriques.

Des médecins de tradition chinoise et de tradition occidentale s'accordent à dire que l'on soigne autant le malade que la maladie et qu'une analyse holistique donne souvent des résultats non négligeables ...

Le thé contient

-de la caféine (théine) qui agit sur la souplesse des vaisseaux sanguins et élimine les déchets

-de l'acide tannique qui peut être utile dans des cas d'excès de nourriture ou d'alcool...

-un cocktail de vitamines A, B2, C, D, ...

-des huiles aromatiques ayant un heureux effet sur l'oxygénation des organes, du cerveau, du système respiratoire.

Rien de surprenant avec une telle composition qu'il ait un effet purificateur

-stimule la pensée claire et la vivacité d'esprit

-accélère l'élimination de substances toxiques (alcool, nicotine, graisses)

-aide à la digestion

-accélère le métabolisme et l'oxygénation du corps

-soulage toux et enrrouement quand il est noir, fort, très sucré pourquoi pas au miel !!

En usage externe, les feuilles de thé restant dans la théière ont, elles aussi, des utilisations

-lutte contre les mycoses des pieds (il convient d'être patient et tenace ...)

-purifie l'haleine : après ail et oignon mâcher quelques feuilles !

-bon engrais au pied des plantes (contient des hydrates de carbone)

-brûlées, au crépuscule éloigne les moustiques (surveiller les flammes ...)

N.B. tout cela sous toute réserve : il n'y a guère de danger mais cela demande des essais personnalisés !!

Récemment, une expérimentation animale a montré la réduction de certaines tumeurs et son action serait bénéfique pour atténuer le glaucome : espoir et aussi vigilance et prudence ce ne sont que des expériences ...

Mais, suivant la grande loi du binaire, le thé peut être nocif !

le thé noir, du fait de sa fermentation très avancée, ne doit pas rester à macérer alors que le thé vert plus « naturel » peut attendre quelques heures

De plus, contenant de la caféine, il est déconseillé aux excités et aux insomniaques !

Pourtant, loin de tout « fanatisme du thé » et restant dans « le juste milieu » (grande loi de vie chinoise !) on peut, lors des jours de grande chaleur estivale se désaltérer d'un thé vert au chrysanthème très « rafraîchissant » au sens chinois : c'est-à-dire « adoucissant » par opposition à « réchauffant ».

Dans sa philosophie

Rencontre de l'Orient et de l'Occident, le thé contient la promesse d'une cérémonie que chacun invente à sa manière ...il est aussi la promesse d'un moment de bonheur savouré dans un cadre paisible et harmonieux.

Plaisir des oreilles, du nez, des yeux, du palais et de l'état d'âme la dégustation se fait en trois temps,

dans une perception sensorielle éveillée.

Le premier contact spontanément olfactif peut être décevant ! Mais une deuxième inspiration permet de mieux « flairer » les fragrances.

L'étape suivante se fait dans la bouche : et là entrent en jeu le goût et le toucher ! En étant attentif aux sensations, les trois saveurs acide amer ou sucré peuvent se percevoir dans la gorgée que l'on va tâter et qui va nous permettre d'apprécier la texture, le corps et la souplesse du breuvage : eh ! Oui ! Les termes de l'œnologie ne sont pas incongrus pour le thé pourvu que l'on s'y intéresse et que l'on prenne le temps et le plaisir de l'expérimentation réitérée !!

Le dernier moment est la déglutition : l'expiration par le nez, la rétro-olfaction (encore l'idée du vin) balaye la totalité de la cavité buccale et les molécules odorantes sont toutes présentes.

En fait, on goûte le thé autant avec le nez qu'avec le palais ou la langue ...

Mais pour en arriver là, il faut bien sûr de belles feuilles bien roulées, de l'eau pure bien chauffée, un service à thé d'une beauté discrète et sobre et des amies bien « amies ».

Nous sommes là dans la parfaite association de 5 éléments : atmosphère, compagnie, plante, eau, terre : état magique dont le secret est l'attention portée à l'autre et à l'instant qui passe, ici et maintenant.

5 éléments comme ceux qui gouvernent le TAO.

Tao pour qui, être bon ce n'est pas chanter des hymnes aux divinités mais vivre pleinement, conformément aux lois qui agissent sur les cycles de la vie.

Cette religion -si l'on peut dire- est « sentie » plutôt que « pensée » ou exprimée, c'est une attitude philosophique qui peut trouver sa place près de celle que nous ont léguée les Grecs et qui est assez proche de l'hédonisme !!

L'art du thé implique comme l'art floral japonais ikebana (originaire de Chine !), une autre harmonie : celle des trois pôles de l'univers le ciel, la terre et l'homme.

Le ciel donne la lumière.

La terre donne les plantes, l'argile, le kaolin, les sources.

L'homme donne son talent voire son génie ! Pour associer le tout et en faire l'unité.

L'art ancestral du thé en Chine suppose comme but de la vie la recherche de la liberté d'esprit et du bonheur :

Voici une libre transcription de poème d'un Maître du Thé

La vie est pleine de hauts et de bas
Le soleil se lève et se couche
Alors pourquoi tant de tapage et d'agitation
Libres, chantez des chansons et scandez
Quelques charmantes mélodies
Invitez vos amis les plus chers
A pique-niquer au bord de l'eau
Appréciez livres ou peinture
Admirez la riche dentelle
Des feuilles et le parfum des fleurs
Puisse l'eau à la source
Sous les pins bleu-vert
Faites bouillir de l'eau sur un réchaud de terre cuite
Entouré de bambous
Avec des feuilles de thé Dragon et Phoenix
Confectionnez un délicieux breuvage
Alors savourez les joies des sept bols de Lu-T'ung
Du célèbre thé de Hang-Tcheou (Région de production du Puits du Dragon)

La philosophie orientale du bonheur n'est donc pas si éloignée de celle du philosophe occidental Alain qui affirmait : « le bonheur est par lui-même vertu ; il est offrande la plus belle et la plus généreuse ».

Etre « femme du thé » (ou homme !) c'est un peu être son médecin du corps - qui sait ? - mais aussi de l'âme !

Refusant d'être rongé par l'agitation du monde, on choisit de laisser passer les soucis -comme un bateau au fil de l'eau-, de fixer son esprit sur ce qui est à la portée des sens : capter dans la subtilité de la fragrance, la saveur, la couleur du breuvage, le plaisir du discours avec l'autre, moment de partage amical ou moment de méditation intime : sas de décompression où l'on peut se recentrer, relativiser, et trouver l'énergie pour se projeter dans l'action et l'avenir.

Je ne sais si, comme le dit Chatillez dans son film, « le bonheur est dans le pré », mais je suis sûre que, même dans le maelstrom occidental, il est possible, ponctuellement, et si on le veut bien, de le trouver dans l'esprit du thé !!

C'est ainsi que je dis !!!

Jackye PAGÈS-MUNOS

Questions - Réponses sur le Forum de la SCAH

Question de ROMULUS 83

J'ai planté un pommier de variété boscop l'an passé. Bien sur cette année il n'a pas donné de fruits.
Par contre depuis à peu près 1 mois, il est infesté de pucerons et certaines feuilles jaunissent et se recroquevillent.
J'ai traité à plusieurs reprises, mais rien n'y fait.
Je voudrais savoir si je peux le tailler et enlever toutes les branches attaquées.
Merci d'avance pour vos réponses.



Réponse de Paul BRELAZ

Couper les jeunes rameaux serait dommage et surtout préjudiciable pour votre jeune pommier.
L'attaque des pucerons se fait toujours à l'extrémité des jeunes pousses et sur le jeune feuillage.
A la limite, vous pouvez simplement tailler les extrémités trop infestées.
D'autre part, vous vous rendez compte que les traitements par insecticides que vous avez pu effectuer n'ont pas donné de résultats. Bien pire, vous avez par la même occasion détruits aussi des insectes auxiliaires, prédateurs de pucerons, qui vous aurez aidé à vous en débarrasser en grande partie.
A l'avenir ne traitez plus à l'aide d'insecticides quel qu'ils soient, LAISSER FAIRE LA NATURE.

Question de COROMPT'

Nous avons planté il y a une dizaine d'année un murier platane stérile dans notre jardin. Cette année les feuilles ne se sont presque pas ouvertes (certaines branches les bourgeons ne sont pas ouverts comme grillés) et quelques branches mortes sont apparues. Il a une fissure dans le tronc ou des fourmis s'étaient installées, nous les avons traités et fermé la plaie avec du cicatrisant. Malgré tout rien de mieux. En l'arrosant bien au pied il y a des sortes de limaces (petits verts bruns avec 2 antennes comme des mini limaces) qui sont remontés. Que lui arrive t'il ? Merci de votre aide car il est splendide et nous apporte beaucoup d'ombre.

Question de LAURENT

J'ai le même problème: 3 muriers platanes dont seuls 10% se sont développées cette année.
Ils étaient magnifiques l'année dernière.
Avez-vous eu une réponse à votre question?
Si oui, pouvez-vous m'en faire profiter?
Merci à tous.

Réponse de Paul BRELAZ

Les fourmis ne sont pas responsables du dépérissement de votre murier. Elles sont venues s'installer dans les cavités du tronc.
Votre problème me paraît beaucoup plus grave et se trouve ailleurs.
Votre arbre subit les attaques d'un champignon lignicole qui se nourrit de la matière ligneuse du bois.
Les spores de ces champignons ont pénétré à l'intérieur du végétal par une blessure de l'écorce ou à l'occasion d'une cassure de branche ou encore à la suite d'une taille importante.
Dans toutes cas il faut immédiatement désinfecter toutes les plaies, les mastiquer soigneusement. Cela empêchera la pénétration des spores à l'intérieur de l'arbre.
Quoiqu'il en soit, il est vraisemblablement trop tard : le mal est fait et le champignon accomplit son œuvre destructrice.
Vous pouvez toujours essayer, mais sans aucune garantie, de couper toutes les branches mortes en désinfectant soigneusement les plaies de taille et en les mastiquant ensuite.

Forum du jardinage

Tous les sociétaires internautes sont invités à participer à 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...

Bordighera et sa Palmeraie

Samedi 17 décembre

Départ : Cap 3000 = 8h15

Le matin :

9h= départ Chapelle Sant'Ampelio –chapelle romane,
9h30= la villa Garnier (offerta libera= don)
10h30-10h45= la ville haute (Itinéraire dans Bordighera Alta), le sentier du Beodo (sentier le long de la palmeraie), la villa Bischoffsheim (extérieur), l'église de Terrasanta (plan de restructuration de Charles Garnier), l'église Santa Maria Maddalena.

12h30- 14h repas libre

L'après midi :

14h la fondation Pompeo Mariani = 5 € par personne
15h la villa Margherita de Savoie = 5 € par personne
et si nous avons le temps, la Via Romana (le long de laquelle se sont édifiées les demeures de la colonie anglaise à la fin du XIX et début XXème)= contraste avec la ville haute du matin... Nous pourrions aussi rajouter l'église vaudoise car Bordighera comme d'autres localités de Ligurie a une forte communauté très ancienne vaudoise (moyen âge) et rencontrer le pasteur.

Nous ajouterons à cela un **itinéraire botanique** :

- **le grand araucaria** dans le jardin de la villa de la reine Marguerite de Savoie. (Différents exemplaires d'*Araucaria bidwillii* originaires du Queensland en Australie).
- le pin des Canaries ***Pinus canariensis***, le plus haut d'Europe (30 m) dans le jardin Schiva.
- Les palmiers ***Jubaea chilensis***, originaires du Chili, dont l'exploitation de la sève pour en faire un miel doux de palmier en a malheureusement réduit le nombre.
- Près des remparts de la vieille ville, le ficus des merveilles, ***Ficus magnolioides***, un des plus anciens d'Europe, planté en 1880.
- Les pins de Norfolk du Capo Sant'Ampelio, ***Araucaria excelsa***.

Quelques infos supplémentaires

• MONET à BORDIGHERA

C'est au cours d'un voyage avec Renoir, entre Paris et Gênes, que Claude Monet découvre Bordighera. Il tombe amoureux de cet endroit qu'il décrit ainsi à son galeriste Durand-Ruel « je veux passer un mois à Bordighera, un des endroits les plus beaux que j'ai connu. D'ici je nourris l'espoir de vous amener toute une série de nouvelles peintures... ». Il écrit encore à sa femme « j'ai découvert un endroit extraordinaire. Nous ne sommes plus en Europe

mais c'est un morceau de terre de Palestine ».



• La palmeraie de Bordighera,

Composée de palmiers dattiers, le *Phoenix dactylifera*, c'est la palmeraie la plus septentrionale au nord. Elle fut la plus grande d'Europe au moyen âge. Son origine remonterait au début de notre ère. Au Moyen Age elle fut la plus grande d'Europe ce qui en fait le plus ancien jardin botanique dans le monde. Pendant longtemps elle fut le fournisseur exclusif de la papauté pour les palmes blanches (les rameaux). Elle est encore exploitée aujourd'hui une semaine avant le jour des rameaux.

• La villa Bischoffsheim (villa Etelinda)

En 1876, Raphaël Bischoffsheim, banquier et Administrateur des chemins de fer de la Côte d'Azur, futur mécène de l'Observatoire de Nice, lui commande une villa à Bordighera. Après plusieurs projets elle sera terminée en 1880. Elle est conçue dans un style semblable à la villa de Garnier.

• La Fondation Pompeo Mariani et le sentier

Claude Monet= 5 € pour groupe + 15 pers

Autrefois connu sous le nom de jardin Moreno (commerçant en huile d'olive et fasciné par la botanique), la villa Pompeo Mariani, fut édifée d'après les plans de Charles Garnier. Ce parc qui s'étend sur une surface de 10 000 m² compte un grand nombre d'oliviers séculaires et de plantes exotiques que Monet peignit en 1884. L'artiste Pompeo Mariani, post impressionniste en fit l'acquisition en 1909 et accueillit de nombreux artistes italiens post impressionnistes, expressionnistes... ainsi que la reine de Savoie.

Infos pratiques

RdV à Cap 3000 (entrée Ouest) à 8h. Départ bus à 8h15. Retour vers 18h à Cap 3000.

Groupe de 28 personnes maximum. Renseignements et inscriptions au secrétariat de la SCAH avant le 30 Novembre inclus.

Prix - visites + guide : 18€/pers. Bus : environ 25€/pers. (selon le nombre de passagers).



Claude Monet
étude d'oliviers, 1884
Collection privée

Partageons nos expériences

Ce numéro de notre parution au bout du jardin voit la naissance d'une nouvelle rubrique :

Partageons nos expériences

Elle est destinée à faire partager par tous les expériences, mauvaises ou bonnes, que chacun de nous a pu vivre, dans tous les domaines d'activité de la SCAH. Les sujets ne manquent pas et essayons de les traiter de la façon la plus personnelle possible, en relatant tous les détails qui feront l'intérêt de la publication. Par exemple, si le sujet concerne le jardinage, la localisation du terrain, la nature du sol, sa composition physique et chimique, sa préparation, les amendements ou engrais utilisés, les variétés plantées, les maladies et traitements éventuels, les conditions météo et la technique d'arrosage enfin les résultats obtenus. Essayons de ne pas faire dans la banalité ; pour cela les articles dans Internet ou les revues abondent. A vos plumes, soyez nombreux à participer.

Jean-Baptiste CONDÉ

Désherbage thermique

Sans vouloir rentrer dans la polémique de l'intérêt ou des inconvénients du désherbage, et les exemples sont nombreux, ou on favorise la pousse de certains végétaux, comme dans les vignes, je ne voudrais traiter dans ce modeste article que le nettoyage des abords des habitations, pour des raisons essentiellement esthétiques. Il existe plusieurs techniques de désherbage que l'on peut classer en trois catégories : chimique, mécanique et thermique.

La première, **chimique**, largement encouragée par les publicités de quelques puissantes multinationales commercialisent les produits dés herbants, n'a pas encore révélé tous les effets secondaires, néfastes pour l'environnement végétal et animal, et devrait être bannie à tout jamais de la panoplie des jardiniers amateurs. Le comble a été atteint lorsque Monsanto a mis sur le marché des plantes transgéniques telles que le Maïs 810 ou le Soja GTS 40-3-2 qui tolèrent l'utilisation de glyphosate (matière active du Roundup®) en tant que solution alternative pour le dés herbage ; ces produits « phytosanitaires » et plantes transgéniques, commercialisées par la même société qui fabrique le dés herbant, sont fortement soupçonnées d'être dangereuses pour l'environnement, et sont déjà interdit dans certains pays. Bien sûr il y a beaucoup d'argent à gagner pour les producteurs qui augmentent les rendements, au prix d'hécatombes sur le règne animal, les abeilles par exemple.

La deuxième, **mécanique**, efficace, parfaitement sélective et respectueuse de l'environnement, n'a pour seuls inconvénients que d'être longue, fastidieuse, à renouveler régulièrement pour éviter la prolifération des plantes indésirables, en concurrence avec les végétaux cultivés. Il s'agit de l'arrachage à la main ou au couteau, le sarclage, le binage, le retournement de la terre, la tonte, le fauchage ... Je ne parle même pas des tours de rein et mal de dos en tout genre, biens connus de tous les jardiniers, que ces techniques occasionnent depuis des millénaires.

Et la troisième, **thermique**, avec ses nombreuses variantes, surtout utilisée par les professionnels : à vapeur, aux infrarouges ... ou simplement à bruleur à gaz, qui fait l'objet de cet article. Le principe est simple et consiste à détruire les végétaux en les soumettant pendant quelques secondes à une très forte température, qui fait éclater leurs cellules et coaguler leurs protéines. Il n'est pas utile de les carboniser totalement car les plantes surchauffées par la flamme du bruleur, sont suffisamment traumatisées pour sécher dans les quelques heures qui suivent l'opération. Plusieurs marques de bruleurs existent et fonctionnent soit au butane soit au propane qui est deux fois plus calorifique. Un seul bruleur suffit amplement pour un usage domestique. J'utilise personnellement depuis quelques années un JardCube Plus de la marque Butagaz qui fonctionne parfaitement. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

- Produit professionnel :
- Robinetterie en laiton et lance en acier nickelé d'environ 1m
- Poignée à gâchette avec robinet de réglage du débit.
- Passage en veilleuse automatique lorsque l'on relâche la poignée.
- Allume-gaz et Clip Cube fournis
- Température de la flamme : 1400 °C
- Puissance: 14 KW au butane à 1 bar, 28 KW au propane à 3 bars
- Longueur de tuyau normalisé : 5m
- Poids : 1.6 kg
- NF EN 521 et NF 1327 pour le flexible

Avec une consommation en gaz d'environ 500g/h, une bouteille de 13Kg donne donc une autonomie de 6 à 7 heures, en consommation continue. Le prix du matériel est d'environ 99€. Pour être vraiment pratique je conseille d'investir, en plus, dans un chariot de transport à deux roues qui permet de transporter facilement et sans fatigue,

la bouteille, dans le jardin. Il faut éviter les brûleurs gadget, fonctionnant sur mini bouteilles de gaz, qui ne doivent donner que de bien médiocres résultats.

Essayons maintenant d'analyser les avantages et inconvénients du désherbage thermique :

AVANTAGES :

- La technique est rapide, et on traite facilement 100m² / heure.
- Elle demande peu d'effort physique.
- Elle détruit en plus des plantes, les graines et végétaux tombées à terre ce qui limite plus encore les repousses
- Elle est parfaitement adaptée aux surfaces dégagées de circulation telles qu'allées gravillonnées, dallages, zones pavées ou goudronnées, bas de murs ou escaliers.
- Bien que ne l'ayant jamais essayé, je pense que le traitement des murets et talus peut très bien s'envisager à la condition expresse qu'il n'y ai pas de végétaux inflammables en surplomb.
- La méthode est utilisable en agriculture biologique bien sûr et est une alternative intéressante à tous les procédés chimiques, en éliminant la pollution de l'eau et de l'air.

INCONVENIENTS :

- La chaleur dégagée et le souffle puissant du brûleur sont tels qu'il est difficile de ne pas faire des dégâts collatéraux sur les plantes « utiles » qui se trouvent à proximité. Il est totalement impossible de traiter des massifs ou des haies.
- En plus de la destruction des plantes, elle porte légèrement atteinte à tous les êtres vivants et micro-organismes en particulier, se trouvant sur les premiers millimètres de terre des surfaces traitées. L'ensemble du monde aérobie n'est donc pas atteint et on peut penser qu'il se régénèrera rapidement. Il faut donc réserver en priorité cette méthode à des surfaces limitées autour des habitations et éviter de traiter de grandes surfaces de terre cultivable.
- Elle n'est pas non plus définitive et de nombreuses plantes à racines profondes repoussent rapidement. Plusieurs traitements par an s'avèrent nécessaires pour avoir des surfaces de circulation propres. Les plantes sont supposées s'affaiblir au fil des années, mais je ne l'ai pas encore observé personnellement.
- Le désherbage thermique consomme du gaz donc de l'énergie fossile et dégage du dioxyde de carbone. Ce n'est donc pas une technique totalement écologique.

PRECAUTIONS :

- Le désherbage thermique demande une grande prudence et ne doit pas être utilisé pendant les périodes

d'interdiction d'allumage des feux de jardin, ou les jours venteux, où il y a des risques de propagation d'incendie (toujours traiter avec le vent dans le dos). Une manche à eau à proximité immédiate est fortement conseillée.

- Il ne faut absolument pas traiter des surfaces avec végétation trop abondante et trop haute car dans ce cas cela se transforme rapidement en écobuage ou en incendie incontrôlable. Dans ce cas un nettoyage mécanique préalable doit être effectué, suivi dans les quelques semaines qui suivent des traitements thermiques.
- Il faut respecter un minimum de précautions vestimentaires en ne portant pas de vêtements synthétiques trop inflammables, et en s'équipant de lunettes de sécurité, de gants et de chaussures de protection.
- Il faut éviter de traiter sur des matériaux fragiles à faible inertie thermique (Terres cuites, carrelages fins, petits pavés...) car la puissance et la température élevée de la flamme risquent de provoquer des dégâts irréversibles.



CONCLUSION :

Comme c'est souvent le cas dans la vie il faut savoir faire des choix qui sont la plupart du temps des compromis. A chacun d'entre nous, jardinier, d'utiliser la méthode de désherbage qui remplit au mieux les objectifs de pure esthétique à atteindre, dans le plus grand respect de l'environnement. Certains feront alors le choix de laisser pousser aux abords de leurs maisons Salsepareille, Pissenlit, Prêle, Ajuga, Ronce, Liseron, Lierre, Chardons, Chien-dent, Sénéçon, Mouron ... (la liste n'est pas limitative) autour de leurs habitations, avec de surcroît dans leurs jardins quelques épaves de voiture qui pourrissent lentement en servant de niches ou de poulaillers. Respectons également leurs choix.

Jean-Baptiste CONDÉ

Le pêle-mêle des Sociétaires

Les 24 Administrateurs de la S.C.A.H.

Bureau

Président : Henri LAMBERT

Vice-Présidents : Christian CHAUVÉL 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, Marcel VERDENELLI.

Président d'Honneur, invité permanent : Jacques MONTAIGNE

Notre association, créée en 1860, a donc 151 ans. C'est la plus vieille association niçoise française. Elle a construit son Palais de l'Agriculture en 1900-1901. Celui-ci a été inauguré par le Président de la République Française-Emile Loubet- en 1901.

La SCAH en Bresse...



Architecture typique



Toit vernissé à Louhans

...et en Poitou

La recette du Broye du Poitou

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 à 18 mn

Pour une galette de 8 personnes : 250g de farine, 125g de beurre, 125g de sucre poudre, 1 pincée de sel, 2 cuil. à soupe de rhum, 1 jaune d'œuf pour dorer (facultatif).

Dans une terrine travaillez à la main le beurre souple + le sucre + le sel en pommade. Ajoutez le rhum puis la farine en une fois. Mélangez toujours à la main et faire une grosse boule.

Posez sur la tôle beurrée du four et étalez avec le rouleau à pâtisserie en un disque un peu épais aux bordures plus ou moins irrégulières.

Découvrez la surface en la griffant avec une fourchette et dorez à l'œuf.

Mettez à four chaud (165°) pendant 15mn puis surveiller pendant 3mn pour la dorure.

Présentez entière ou brisée en gros morceaux irréguliers.

Michèle GARNIER..

Le Tétanos

Êtes-vous vacciné ? Pensez-y.

Troc de Plantes

En Avril prochain, dans notre jardin.
Pensez déjà à vos boutures !...

Remises sur vos 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

La SCAH il y a 122 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N° 1 du mois de janvier 1890

Compte-rendu des travaux de la Société Centrale d'Agriculture pendant l'année 1889

Mesdames et Messieurs,

Cent ans viennent de s'écouler depuis le jour où les droits de l'homme ont été légalement reconnus : droits politiques, droits civils, droits à l'instruction et droits à tous les biens de la terre, que nous avons acquis par notre travail aidé des puissants engins que la science perfectionne chaque jour...

Dans notre petit coin si aimé de la France, qu'on appelle les Alpes-Maritimes, nous avons également travaillé et puisque vous avez bien voulu me confier la tâche de vous dire le résultat de nos labeurs, je viens vous en faire l'exposé succinct...

Au mois de décembre 1888, notre Société se composait de :

11 membres honoraires, 25 membres correspondants et 258 membres titulaires. Depuis nous avons éprouvé des pertes regrettables...Mais en tenant compte de l'admission des nouveaux élus qui se sont joints à nous, notre bilan au 30 décembre 1889 comporte : 11 membres honoraires, 13 membres correspondants et 295 membres titulaires.

L'augmentation de notre Société de 1888 à 1889 a donc été de 35 membres.

Le *Bulletin-Journal* ayant inséré régulièrement tous nos travaux pendant l'année qui vient de finir, il convient de se reporter à cette publication pour avoir une idée du chemin que nous avons parcouru et de ne signaler que les faits les plus importants de notre gestion de 1889.

On peut les classer en trois grandes catégories : travaux scientifiques, travaux juridiques et travaux techniques.

Dans la première catégorie, je crois devoir signaler tout d'abord les conférences qui ont été faites au siège de notre Société et qui (nous pouvons l'affirmer) ont eu un grand succès...

Parmi les travaux juridiques...citons le rapport de M.Bernard-Attanoux sur la responsabilité des patrons en cas d'accidents dans les exploitations agricoles...

Parmi les travaux techniques auxquels nos commissaires ont pris part, nous indiquerons les concours, les visites spéciales des propriétés et les rapports présentés sur les faits importants de la culture locale...

Je ne puis songer à terminer cet exposé sans vous renouveler mes conseils de l'année dernière, ne soyons pas routiniers, faisons de la culture maraîchère sur une plus vaste étendue, et plantons énormément d'arbres fruitiers pour tirer un meilleur parti de notre climat si favorable et de la puissance productrice de notre région !

Enfin, Messieurs, je suis l'interprète du conseil d'administration et de notre société tout entière en remerciant M. le Préfet du vif intérêt qu'il a toujours porté à nos travaux.

En regrettant son absence dans ce jour de fête, formulons le vœu qu'il nous restera longtemps encore....

(*Applaudissements...*)

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.**

Regrets

Sociétaire fidèle depuis plus de quinze ans, Jean RENZINI est décédé brutalement le 23 Août. Toujours prêt à rendre service, il participait souvent à nos manifestations et sorties, avec son épouse Jacqueline.

Hélas, le 15 Septembre, Eliane LAMBERT, épouse de notre président, nous quittait. C'est Eliane qui avait conseillé à Henri de s'inscrire à la SCAH, il y a de nombreuses années.

Nous présentons aux conjoints et à leurs familles nos condoléances attristées et les assurons de notre affection.

Equinoxe d'automne

Douces brumes matinales, ne nous cachez-vous pas quelque mélancolie ?
Quand en campagne, très tôt le matin,
Avant même le lever du Soleil,
Vos vaporeuses écharpes se glissent entre les arbres.
Le paysage breton est encore verdoyant.

Rêver aux flamboyances automnales me soulage.
Le vert chlorophyllien s'efface, privilégiant d'autres pigments.

Tantôt carotène, tantôt xanthophylle,
Revendique la somptueuse palette de l'automne.

Forêt, j'entends le bruissement de tes feuilles chiffonnées
sous chacun de mes pas.

Acer campestre, Fagus sylvatica, Cotinus coggygria, Ampelopsis,
Larix en montagne, *Diospiros* au jardin, sont des mots imagés, très colorés.
Des mots enthousiastes, irremplaçables et poétiques,
à caresser des yeux.

Après l'averse, mimant la forêt primaire,
Nos sous-bois ont des relents de cave et de champignons.
A Nice, les étourneaux sont de retour.

Le rire des enfants dans la cour de l'école accompagne
La récolte des châtaignes et les vendanges tardives.

Secouant au jardin, la nappe du dernier dîner de l'été,
Comme on agite un mouchoir en adieu aux amis,
En un frisson pressé j'ai quitté les beaux jours.

Marie-France HALLEUX

Kiosque à Journaux et Revues

Gratuit.

Ouvert à tous les sociétaires, à jour de leur cotisation, Danielle HOUZÉ vous en expliquera le fonctionnement. Les jours d'ouverture sont notés dans le programme.

Aedes albopictus

En complément à l'article d'Olivier Bardin (ABJ N°33), voici quelques informations supplémentaires, tirées de la revue **Que Choisir** de Juillet-Aout 2011, ou personnelles.

Une femelle Albopictus pond jusqu'à 250 œufs toutes les quatre semaines environ, donnant naissance, pendant la saison chaude, à 1500 nouveaux moustiques. Les femelles se multiplieront autant de fois, lorsqu'elles seront adultes. En supposant que la moitié (?) des insectes sont des femelles et que tous les œufs sont féconds, chaque femelle reproductrice au printemps aura une descendance annuelle de 750x750x750x750 = 320 milliards d'individus. Oups ! Heureusement que les prédateurs sont là pour les limiter. De plus, chacun d'entre nous peut casser ce cycle effrayant en éliminant les lieux de reproduction des moustiques, autour de son habitation.

Que Choisir publie dans son N° les résultats des tests de produits **répulsifs** et **insecticides**; on peut déplorer qu'ils aient été réalisés uniquement sur des personnes peu ou moyennement sensibles aux piqures. Les principales conclusions sont que toutes les substances chimiques efficaces sont nocives. De plus, tous les répulsifs qui font le bonheur des commerçants, tels que bracelets, bougies et serpentins, huiles essentielles, sprays, crèmes, lampes ultraviolet, gadgets ultrason ... sont totalement inefficaces et qu'il est inutile de les utiliser.

J'utilise personnellement une **raquette haute tension**, que l'on trouve facilement dans le commerce, qui permet d'éliminer assez facilement tout ce qui vole, dans les habitations ou terrasses et jardins. On peut faire des concours du chasseur le plus habile lors des réunions estivales, et c'est de plus un excellent entraînement pour les amateurs de tennis.

Jean-Baptiste CONDÉ