



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

Éditorial

Cher(e)s sociétaires,

Quelques mots sur notre association : les cours, les sorties, les conférences, les manifestations, le Palais ; le constat est que nous sommes, depuis bien des années dans une dynamique permanente, plus de 300 adhérents chaque année, une participation toujours aussi importante pour tous les cours de jardinage, de botanique, d'art floral, sorties, conférences.

L'engouement pour la nature s'accroît d'année en année, nous répondons pleinement à cette demande grâce au bénévolat de nos professeurs, de leur implication toute l'année, de la richesse de leurs programmes, des organisateurs des sorties, des sociétaires dévoués pour de multiples tâches.

Merci à toutes et à tous, et félicitations à vous, chers élèves « on m'a rapporté que vous avez été brillants toute l'année » et enfin un merci tout particulier adressé à nos sociétaires, qui soutiennent la SCAH, depuis bien des années, et vous êtes nombreux.

En 1900, nos prédécesseurs ont construit le Palais ; depuis 15 ans nous avons pris en charge sa conservation et sa restauration, nous n'avons pas failli ; la restauration intérieure se poursuit, encore quelques mois et enfin nous pourrons ouvrir et vous accueillir, chers sociétaires et public niçois, dans ce magnifique bâtiment, pour nos cours, conférences et manifestations qui y seront organisés.

Bon été, profitez bien de la nature, je vous donne rendez vous en octobre, pour continuer à participer à nos programmes, venez avec vos amis.

Michèle se joint à moi pour vous souhaiter à toutes et à tous un excellent été.

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

<i>Aedes albopictus</i>	p2 à 4
<i>Mon sécateur</i>	p4
<i>Tunnel de cytise</i>	p5, 6
<i>Dans la tasse</i>	p6 à 8
<i>Le kiosque</i>	p9 et 12
<i>Le pêle-mêle</i>	p10
<i>La SCAH, il y a 119 ans</i>	p11
<i>Gâteau à la carotte</i>	p12

**A tous,
un
excellent
été !**

Les moustiques, (...) sont des insectes à métamorphose complète. Toutes les espèces, soit une cinquantaine pour le littoral ...

Lire p 2 à 4

Aedes albopictus, une nouvelle espèce, un risque nouveau

Les moustiques, ou diptères culicidae, sont des insectes à métamorphose complète. Toutes les espèces, soit une cinquantaine pour le littoral méditerranéen, présentent un stade œuf, un stade larvaire obligatoirement aquatique (5 jours minimum), un stade nymphal, lui aussi aquatique, et un stade imaginal, l'adulte, qui constitue notre interlocuteur nocturne habituel ...



Photo 0: larve de moustique du genre *Aedes*

Seule la femelle pique, non pas pour se nourrir, mais pour permettre la maturation des œufs grâce à l'apport protéique que représente ce "repas" sanguin. La nourriture à proprement parler s'effectue, chez le male comme chez la femelle, de manière similaire au papillon, en butinant du nectar de fleur.

Ces différentes espèces appartiennent principalement à 3 genres :

- Les anophèles, tristement célèbres pour avoir été longtemps (et être encore sous d'autres cieux) le vecteur du paludisme,
- Le genre *Culex*, principalement représenté par *Culex pipiens* qui est le moustique habituel des nuits d'été ... celui qui vient bourdonner à vos oreilles et que vous pourchassez de votre oreiller.
- Le genre *Aedes*, qui est un moustique rural, celui que l'on connaît dans la région des Saintes Maries de la Mer, mais aussi des étangs de Villepey à proximité de Fréjus. Une

espèce de ce groupe (*Aedes mariaae*) a la particularité de vivre dans les creux de rocher en bord de mer, et de se développer dans ces eaux sur-salées, parfois jusqu'à 80 g/l de sel.

Une des caractéristiques essentielles pour distinguer ces genres est le mode de ponte. Cet élément qui semble a priori anecdotique revêt, comme nous le verrons une importance capitale.

Les genres Anophèles et *Culex* pondent leurs œufs regroupés ou isolément, à la surface de l'eau.



Photo 1 : Oeufs et larves de premier stade de *Culex pipiens*

Ces œufs se développent dans l'eau, à un rythme lié principalement à la température, en gros entre un mois et une semaine.

Chaque femelle de moustique va déposer ses œufs à la surface d'un plan d'eau. Différentes femelles peuvent déposer leurs œufs sur un même plan d'eau. Ainsi chaque jour des œufs sont pondus, des larves éclosent, des larves deviennent nymphes et des adultes émergent. La nuisance due à ces espèces est caractérisée par la présence quasi-continue de quelques adultes, tout au long de la saison.

Pour les *Aedes*, les œufs sont pondus non pas sur l'eau, mais sur un substrat sec susceptible d'être submergé. C'est le cas par exemple des marais temporaires.





Photo 2 et 3 : Gruissan, marais temporaires à *Aedes caspius*

Les œufs d'*Aedes* déposés sur le sol au pied de la végétation sont submergés au gré des conditions météorologiques. L'éclosion est très rapide (quelques heures) et synchrone. Une énorme quantité de larves éclosent, qui vont donner des nuées de moustiques adultes en quelques jours en période estivale.

Les différents services de lutte contre les moustiques sont donc aujourd'hui dimensionnés pour faire face à ce type d'éclosion, et pour empêcher la nuisance d'atteindre des niveaux pouvant nuire aux activités humaines, en particulier touristiques.

Mais depuis le début des années 2000 est arrivée une nouvelle espèce qui bouleverse les habitudes à la fois des services de démoustication et des habitants d'endroits où la nuisance liée aux moustiques n'existait pas. Il s'agit d'*Aedes albopictus*.



Photo 4 : Adulte d'*Aedes albopictus*. Notez la bande blanche sur le thorax, évident signe distinctif.

Cette espèce originaire d'Asie du sud-est a colonisé une grande partie de la planète, en tirant partie des moyens de communications modernes.

En ce qui la concerne, il ne s'agit pas comme cela a pu être dit d'une extension d'aire de répartition liée aux changements climatiques. Il s'agit plus simplement d'une espèce à grande plasticité écologique qui a trouvé un moyen original de dissémination : le transport international de pneus usagés. En effet, il existe un transport mondial de pneus, en particulier pour les engins de chantier. Comme nous l'avons vu précédemment, les *Aedes* pondent sur un substrat susceptible d'être inondé. Cette espèce pond donc ces œufs à l'intérieur des pneus, au-dessus de l'eau si il y en a. Les pneus sont vidés, transportés par mer dans le monde entier, et entreposés en général à l'extérieur. Là ils sont exposés à la pluie, qui submerge les œufs, qui donnent des larves, etc.

Si les conditions sont favorables, l'espèce s'installe. Sur place elle se dissémine un peu par ces propres moyens, mais surtout par l'intermédiaire des véhicules automobiles, camions etc.

Cette espèce vit dans sa région d'origine dans de petits gîtes larvaires : bambous coupés, troncs d'arbres etc. Là où elle s'est implantée, elle colonise des gîtes qui ressemblent à ces gîtes d'origine. Chez nous, elle colonise les dessous de pot de fleur, les seaux abandonnés au fond du jardin, les vases dans les cimetières etc.

Elle constitue donc une nuisance importante dans des lieux où les moustiques étaient quasiment inconnus. Elle est aussi de fait inféodée à l'homme qui produit l'essentiel des gîtes dans lesquelles vont pouvoir se développer les larves. On ne connaît pour l'heure, aucun gîte naturel pour cette espèce dans nos régions.

La lutte contre les moustiques, pour toutes les espèces, se focalise sur les larves. Ceci pour plusieurs raisons : la première est leur localisation précise, la seconde repose sur les insecticides utilisables.

La superficie à traiter est infiniment moins grande lorsqu'on traite des gîtes larvaires que si on doit traiter l'ensemble de l'aire de dissémination des moustiques adultes. Pour certaines espèces, la capacité de vol est supérieure à 20 km !

Les insecticides disponibles aujourd'hui sont très peu nombreux. Le plus fréquemment utilisé est le Bti (*Bacillus thuringiensis*, variété *israelensis* sérotype H14). Cet insecticide obtenu lors de la sporulation d'une bactérie se compose d'un cristal protéique qui, lorsqu'il est ingéré par la larve de moustique forme un complexe avec des enzymes digestives, qui entraîne la lyse des cellules de l'appareil digestif des larves dans l'eau. Il n'a aucun effet sur les adultes de moustiques.

(Suite page suivante)

La littérature scientifique concernant les impacts de ce produit en milieu naturel ou sur la santé humaine est extrêmement abondante. A ce jour, aucun effet significatif n'a été mis en évidence, quel que soit le milieu (rivière ou marais), quelles que soit les périodes de l'année ou les espèces. Même si quelques études partisans et farfelues tentent d'incriminer ce produit, plus pour des raisons idéologiques que scientifiques, il s'agit sans aucun doute d'un excellent moyen de contrôle des moustiques, même si les difficultés techniques liées à son mode d'action (l'ingestion par les larves) nécessitent du personnel de très haut niveau pour garantir un niveau acceptable d'efficacité.

Cette sélectivité n'est pas du tout la même lorsqu'on utilise des produits adulticides. Ils agissent par contact et leur toxicité est avérée pour nombre d'insectes, très souvent aussi pour la faune aquatique, mais ces produits sont aussi connus pour engendrer des problèmes respiratoires chez les personnes sensibles.

D'un point de vue opérationnel, la lutte contre *Aedes albopictus* est un problème complexe. Il s'agit en réalité de deux problèmes en un : un problème opérationnel de lutte contre une espèce de moustique nuisant en milieu urbain le plus souvent, et un problème de santé publique dans la mesure où cette espèce est un vecteur du Chikungunya et de la Dengue. Il est évident que la gestion du premier problème a des répercussions sur le second.

La lutte contre cette espèce de moustique passe par un repérage le plus exhaustif possible des gîtes larvaires à moustique, et leur traitement non pas régulier, mais basé sur la pluviométrie et les pratiques locales (arrosage par exemple). Il a été montré que le traitement des gîtes publics (réseau pluvial par exemple) était largement insuffisant si aucune action n'était menée chez les particuliers.

Celle-ci doit prendre plusieurs formes, le traitement chimique via le *Bti* n'étant qu'un des moyens. Il s'agit en fait de conjuguer l'information du public, la destruction des gîtes lorsque c'est possible (retourner les dessous de pot de fleur en est un exemple), et ensuite leur traitement. Ce *Bti* spécifique est commercialisé, entre autre, sous le nom de **VectoBac** et disponible sur plusieurs sites Internet.

Enfin, comme les œufs sont déposés sur un substrat sec, potentiellement inondable, un traitement qui ne tiendrait pas compte de l'origine des mises en eau (naturelle Vs anthropique) a toutes les chances d'intervenir lorsque les œufs n'ont pas encore éclos (totalement inutile) ou lorsque les adultes ont déjà pris leur envol (re-totalement inutile).

La dimension de santé publique est primordiale dans le traitement de ce problème. Dans ce cas, et dans ce cas seulement, le recours aux traitements adulticides prend son sens, en particulier à proximité d'un cas suspect ou avéré.

A condition bien sûr que le système d'alerte soit efficient. Le risque est que le délai entre la survenue d'un cas, sa suspicion et son authentification soit tel que plusieurs personnes soient contaminées avant qu'une action quelconque ne soit envisagée.

En résumé, s'il y a lieu de s'interroger par rapport à la présence massive d'*Aedes albopictus*, cette interrogation doit porter plus sur l'opportunité des traitements et leur efficacité, sur la réactivité des systèmes d'alerte en place, dans l'hypothèse d'un cas autochtone, que sur un impact éventuel du *Bti* sur le milieu naturel ou sur la santé humaine.

Olivier BARDIN, Docteur ès Sciences
Expert en lutte anti-vectorielle

Extraits du poème "MON SECATEUR"

(...)
En métal pur et bien trempé
Mon sécateur est fabriqué,
Et dans son acier reluisant,
On verrait votre portrait.
Avec mon instrument bien aimé
Les arbres sont vite émondés ;
Les pieds de vigne vite taillés
S'élèvent à leur plein épanouissement.

Voici comment on doit tenir
Cet outil super-joli ;
On le prend de la bonne main,
On le manie d'une façon habile et
esthétique,
Le croc dessus, le tranchant dessous ;
Alors il ne fait pas de meurtrissures,
Et l'amandier en un moment
Est dévêtu joliment.

(...)
Mon sécateur est mon ami
Ma panacée et mon plaisir ;
Mon sécateur outil divin,
Aux ceps fait jaillir du vin,
Aux pommiers fait sortir des fleurs
Quand sont arrivés les beaux jours ;
Et le verger bien modelé
Donne des fruits à en couvrir le sol.

par Marius FAUDRIN (Félibre - 1904)

A la découverte du seul tunnel de cytise d'Europe !

Aventure au Pays de Galles du Nord au Sud
 Cette fois atterrissage à Liverpool, Aéroport JOHN LENNON, hommage aux Beatles, souvenir des sixties !
 Et cap à l'Ouest, direction Llanfairfechan (petite paroisse Sainte Marie) tout petit village sur la côte Nord, où les boutiques présentent un bric à brac digne d'un vide grenier ! Premier projet, la visite du magnifique jardin de Bodnant où se trouve l'unique tunnel de cytises connu en Europe et là l'émerveillement de 60 m de grappes jaunes à la senteur entêtante ! Les troncs de ces arbustes, très anciens, ont été « domptés » à l'aide de grosses pierres afin d'amener leur branchage à couvrir cette tonnelle qui est à son apogée début juin !

Cytise est un nom vernaculaire ambigu désignant en fran-



çais diverses plantes généralement arbustives de la famille des *Fabaceae*. Le nom « cytise » vient du grec *Kytisos* qui était à l'origine le nom d'une espèce de trèfle très répandue sur l'île grecque de Kythnos puis devient un nom générique pour un grand nombre de légumineuses. Ce cytise fait partie du genre *Laburnum*.

Outre cette merveille, le jardin a une collection d'azalées, rhododendrons et camélias incroyable. Le réchauffement climatique sévit aussi chez nos amis anglais (que dis-je gallois), car la floraison est quasiment déjà terminée avec



trois semaines d'avance.

J'ai oublié de vous dire que, la veille, j'étais invitée à écouter une autre des « spécialités galloises » : les chœurs d'hommes ; cette particularité galloise provient des communautés minières du sud du Pays de Galles. Chaque village a son propre chœur « Male Voice Choir » dont la vocation est de chanter des cantiques. Celui de Llandudno a un programme très éclectique et les visages de cette cinquantaine d'hommes sont un vrai livre ouvert très émouvant. Etant la seule touriste dans l'assistance, je me vois offrir une cravate portant le Dragon Rouge sur fond vert et blanc, emblème chéri du Pays de Galles...

Je n'ai pu échapper au célèbre « fish and chip », le must anglais, mais graisse et friture ne sont pas ma « tasse de thé » : je ne renouvellerai donc pas l'expérience.

Ce séjour étant sous le signe des expériences inédites, me voilà, avec ma carte à la recherche de Penmachno, je n'en connais pas la signification, mais pour moi cela veut dire **le bout du monde au milieu de nulle part**. Un lieu dit que nulle pancarte n'indique, battu par les vents au milieu de falaises d'ardoises, (autre spécialité du Pays de Galles) et là un concours de border collies, ces chiens qui passent leur vie à rassembler les moutons, à les séparer et à les faire passer dans des enclos, auxiliaires indispensables des bergers dans ces immenses espaces. Ils fonctionnent au sifflement de leur maître qui leur donne toutes ses instruc-



tions au moyen de ce langage très codé. Vous dire qu'il y avait là des touristes, non ! Seulement les Mâles locaux amoureux de leurs chiens qui valent des fortunes comme les chevaux de course chez nous, avec un bon mug de whisky pour se réchauffer... Inoubliable, rustique, sauvage : tout ce qui me ravit vous l'avez deviné !

On m'avait dit que William et Catherine habitaient à Anglesey, j'y suis allée, mais ne les ai pas vus : normal ils sont en lune de miel..... discrétion assurée.....

Dans la tasse

17 h !

Dans une ambiance agréable, hors de l'agitation, quelques ami(e)s dégustent dans une tasse de porcelaine blanche l'infusion ambrée d'une plante venue d'ailleurs : ils « prennent le thé » : so British !!

Comment ce « camélia sinensis » est-il venu jusqu'à eux ?

Dans les légendes

S'il ne fait aucun doute que la Chine soit le berceau de l'art du thé, personne ne sait avec certitude quand cela a commencé.

Plusieurs légendes courent...

L'indienne raconte que le prince Siddhârta-Dharma (Bouddha) en voyage en Chine fit le vœu de ne pas dormir durant les 9 années de son périple et pour cela se coupa les paupières. Quand elles touchèrent le sol une plante germa dont les feuilles, en forme de paupière, donnaient aux méditants la force de rester éveillés : c'était le « ch'a ».

La légende japonaise situe l'action-la même à quelques détails près – bien sûr au Japon.

La croyance populaire chinoise attribue au divin Empereur Shen Nung (2737-2697 av JC) la découverte du thé. Ce « Père de l'agriculture » expérimentant plusieurs centaines de plantes, voulut un jour se désaltérer sous un arbre : il fit bouillir de l'eau, un léger souffle de vent agita les branches et quelques feuilles tombèrent dans son bol. La boisson eut un goût délicat et une belle couleur rappelant certains jades, l'Empereur s'en délecta : le breuvage était né !

Dans son histoire

Peut-être existait-il dès les premières dynasties Han (200 av JC- 220 ap JC) sous le nom de « tu » désignant une « plante amère » mais il est certain que, d'abord potion médicinale à la fin des Han (25-220), son histoire est surtout liée à celle des Trois Royaumes, grandes dynasties qui en font LA BOISSON quotidienne, avec des pratiques diverses.

Sous la Dynastie des Tang (618-903) paraît le premier Livre du Thé, écrit par Lu-Yu sous le titre de « Classique du thé » véritable traité de médecine où sont précisées les grandes règles d'équilibre entre la feuille de la plante, l'eau et le récipient (souvent une bouteille).

Sous les Song (960-1273) la consommation de thé se fait plus cérémonielle avec l'utilisation de la céramique : bol « céladon » ou bol blanc à motifs floraux.

Sous les Ming (1368-1664) l'âge d'or du thé va de pair avec celui de la porcelaine fine et richement décorée (celle-là même que l'on retrouve souvent de nos jours dans des épaves en Mer de Chine ou dans l'Océan Indien). Le thé n'est plus broyé mais en feuilles entières : apparaissent alors théière et gwywan (nommé chung ou zhong selon les

La côte Ouest en descendant ressemble à ma Bretagne d'origine et est ponctuée de croix celtiques très anciennes et d'une rare beauté et aussi d'énormes ruines de châteaux « Normands ». J'ai dormi dans un petit hôtel qui dominait un « aber » où la marée provoquait des courants majestueux, mais dangereux où s'exerçaient de vigoureuses rameuses qui n'avaient pas froid aux yeux.

Petit pèlerinage au Devil's Bridge que j'avais traversé l'année dernière dans le brouillard, morte de peur, et qui, sous le soleil, et fréquenté par des touristes, n'avait plus du tout le même charme.

Et, pour ajouter du culturel religieux à ce voyage très diversifié, j'ai commencé le circuit des Abbayes cisterciennes et des Prieurés, malheureusement en ruines depuis les exactions d'Henri VIII, le Barbe Bleu britannique qui a fait main basse sur toutes les richesses de l'Eglise pour renflouer son Trésor. Nous avons connu la même chose chez nous avec le massacre des Templiers, mais ceci est une autre histoire !

Et voici le Sud en rentrant dans le Pembrokeshire et comme tous les pays du monde, le Nord et le Sud sont des cultures, des climats et des brassages très différents. L'accent y est plus doux, même si les noms restent imprononçables (si vous y allez je vous conseille papier/crayon pour demander votre chemin). Un petit air de côte d'azur à Tenby, où le temps étant magnifique, la plage est couverte de chair blanche en train de rôtir.

Moi, je m'embarque pour l'Île de Caldey, où des moines venant de Belgique ont fondé une Abbaye qui n'est pas en ruines et qui fabrique du miel réputé. Calme, ombre et chants religieux me réconcilient avec le monde.

Et l'apothéose finale, à Llandoverly, ma dernière étape, dans un gros bourg où les vitrines présentent toujours les mêmes objets improbables, agrémentées des photos de William et Catherine, un petit hôtel-bijou décoré très tendance et où j'ai dormi dans la chambre où a dormi le Prince Charles : non non ne cherchez pas, nous n'avons pas dormi « ensemble » !!! Il y est venu lorsqu'il a acheté une propriété très modeste dans la région et j'ai eu cet insigne honneur. N'oublions pas qu'il est le Prince de Galles et très aimé de ses sujets avec lesquels il se comporte avec une grande simplicité.

J'aurais pu vous raconter encore mille petits événements, mais je m'arrête là en vous disant combien, à deux heures d'avion de Nice, je me trouve dans un pays complètement « exotique », pétri de traditions, de ruralité, de paysages somptueux et sauvages et surtout d'une grande gentillesse et d'un accueil irréprochable.

Je vous donne rendez vous pour mon prochain voyage à l'automne pour la rutilance des érables !

PS J'ai oublié de vous raconter ma visite à Portmeirion, le petit village où a été tourné un feuilleton très célèbre dans les années 1970 : Le Prisonnier.... Damned.

Jacqueline LE BOULAIRE dite Shéhérazade

Dans la tasse (suite)

régions), tasse sans anse de 150 ml env., avec couvercle et soucoupe-invention chinoise- dans lesquels les feuilles se développent et s'étaient.

Dans ses voyages

Sur la route Est du bouddhisme, un moine japonais du VII^es., revenant d'un voyage en Chine planta quelques graines de fleurs de théier au pied de la montagne sacrée de Hiezan, mais la vraie culture s'installa au XII^e-XIII^e s et c'est au XVI^e s que se codifia la cérémonie japonaise du thé « Chanoyu » d'inspiration zen. Maître Sen No Rikyu (1522-1591) fait du thé tout à la fois religion, art et philosophie.

Marco Polo (1254-1323) de son côté (l'Ouest ! ...) le mentionne déjà dans son ouvrage « *Les merveilles du Monde* » et des missionnaires parlaient au XVI^e s de cette herbe « suavem gustu nomine c'hia ».

Le goût du thé s'est répandu vers l'Ouest en suivant les routes maritimes et terrestres des caravanes, des épices et de la soie.

Mais pourquoi le nom « thé » est-il différent selon les pays ?

Le sinogramme pour ce mot a deux prononciations : « ch'a » (cueillir) en mandarin cantonnais et « t'é » en dialecte du S-E de la Chine Amoy (actuel Xiamen) région où le théier est endémique.

La voie terrestre traverse l'Asie centrale, où la langue ayant des diphthongues tch ou ch, la boisson prit le nom Tch'a adapté aux langues locales. C'est le cas pour l'Afghanistan, la Russie impériale qui découvre le thé en 1638 (chai) de la Turquie (chay) de la Grèce (tsai) ...

Plus tard et naviguant Sud, la Compagnie Maritimes des Indes Orientales au XVII^e s importa le t'é (tee, té, teja, thé, tea ...) en Hollande, Finlande, France ..., et en Angleterre où un tenancier de « coffee shop » le mit en vente dans sa boutique et en fit une boisson quasi nationale.

Toujours au XVII^e s, les migrants anglais, traversant l'Atlantique importent dans le Nouveau Monde ce produit fortement taxé par Londres. Les colons de Boston décidèrent de le boycotter et, déguisés en Amérindiens, ils jetteront à la mer la cargaison de trois clipper ancrés dans le port. Cette révolte, la « Boston tea party », suivie de représailles contre les habitants de l'état du Massachusetts fut le premier événement déclencheur de la Guerre d'Indépendance (à quoi tient une révolution ? Toujours une question de bouche !! et de taxes !!!).

Précision : le « tea party » actuel aux Etats-Unis se réclame de la même contestation de taxes fédérales abusives.

Anecdote... pour créer un échange avec les Chinois seuls producteurs de théiers, les Anglais (encore eux !) qui avaient du mal à vendre leur textile contre du thé introduisent en contrebande l'opium : il s'en suivra deux guerres de l'opium ! Et en même temps la « perfide Albion » développe des plantations en Inde et à Ceylan !!!

Par la suite et au XX^e s le thé quitte son Asie natale pour être implanté en Argentine, Equateur, Pérou, Kenya, Ethiopie, Cameroun, Géorgie, Iran, Ile Maurice, Indonésie, Açores... et même quelques essais peu concluants se font en Bretagne et en Corse...

Dans son (agri)culture

Il semble que ce « thé » trouve son origine dans la région des Trois Fleuves asiatiques : le Brahmapoutre, le Mékong et le Yang-Tsé -Kiang aux confins de l'Assam (Inde) de la Birmanie, du Tibet et du Nord-Viet-Nam.

Le théier appartient à la famille des Camélias : deux variétés principales le « sinensis » à petite feuille vert olive et l'« assamica » à pousse large, claire et charnue. Il existe aujourd'hui bien sûr des hybrides.



A feuille persistante, le théier à l'état sauvage est un arbre à haute frondaison de 15 à 20 m. Autrefois cultivé en semis, il est aujourd'hui essentiellement reproduit par bouturage de plants sélectionnés et mis en pépinières pendant un an. Repiqué sur des terrasses (estates) il est taillé dès 4 ans et maintenu entre 5 cm et 1,20 m du sol formant ainsi des « tables de cueillette ». La première production a lieu à 5 ans et la taille se poursuit tous les 2 ans. En exploitation le théier vit 40 à 50 ans, mais à l'état sauvage il peut atteindre 100 ans.

Façonnés par la main de l'homme les théiers constituent de vastes forêts miniature les « jardins de thé » étagés comme les rizières paysages typiques de Chine ou de Bali ; certains troncs de vieux spécimens peuvent atteindre deux brassées mais restent « rase-motte » !

Les fleurs de thé sont pincées quand elles sont en boutons : ainsi les feuilles reçoivent plus de nourriture.

Il y a trois types de cueillette nécessitant une grande dextérité

-le bourgeon + une feuille (impériale : nec plus ultra)

-le bourgeon + deux feuilles (fine : excellente)

-le bourgeon + trois feuilles (moyenne)

Elle se fait toujours « avant la lumière » durant les heures qui précèdent le lever du soleil ; les meilleures récoltes

étant celles du printemps avant que les pluies des mous-sons n'aient trop gonflé les feuilles, celles de l'été donnent des thés de qualité inférieure.

Très peu mécanisée (sauf en Géorgie et Argentine) =, la récolte est dans la majorité des cas faite à la main en Chine et plutôt aux ciseaux au Japon .

La plupart des jardins de thé se trouvent dans la partie méridionale-est de la Chine dans des zones montagneuses au climat doux et brumeux le Fou-Kien et le Kiang-Zou. Plus à l'ouest le Yu-Nan et le Sseu-Tchouan donnent des thés plus corsés et n'oublions pas Taïwan grand pourvoyeur de qualités très voisines de celles du continent..

Hors de Chine et presque aussi ancien, il y a le thé de Darjeeling cultivé sur les versants sud de l'Himalaya. C'est le « champagne » du thé, très fin, assez clair de « robe » même s'il s'agit souvent d'un thé dit « noir » et dont la cueillette à plus de 2000m d'altitude se pratique au printemps et en été à qualité égale.

Dans sa diversité

En chinois « dix mille » signifie un très grand nombre... et l'on peut dire qu'il existe dix mille thés ! Difficile (et fastidieux) dans ces conditions d'en dresser une liste exhaustive... retenons simplement les noms prestigieux des grandes familles.

Ecoutez l'énoncé de leurs noms : c'est déjà un poème !!

Le thé vert

Le « must », dont la couleur, le parfum et l'arôme sont incomparables c'est « Puits du Dragon » (Long-Jing) cultivé sur les bords du lac de Hang-Tcheou. Bon aussi et très proche en goût « Nuage Blanc » (Bai-Yün) ou « Sourcils du Vieil Homme » (Shou-Mei) séché au soleil avec une couleur et un arôme de feuilles vertes.

Le thé Wu-Long semi-fermenté ou bleu-vert

Le plus goûteux est « Déesse en Fer de la Miséricorde » (Tieh-Kuan-Yin) mais aussi « Main de Bouddha » (Fu-Shou)- qui est également le nom d'un agrume chinois genre citron-!, ou encore « Petite Feuille » (Xiao-Zong) - connu sous le nom de Souchong - Fermentées à des degrés différents toujours au dessous de 60%, les feuilles après traitement sont vert noirâtre et donnent une infusion à teinte ambrée plus ou moins profonde.

Le thé noir dit aussi rouge fermenté

Comme c'est souvent le cas en métier de bouche, il est le résultat d'un « accident » : au XVII^e s lors d'un transport sur un navire chargé ras la ligne de flottaison ! les ballots de thé se mouillèrent, arrivèrent moisissés, mais furent cependant vendus... la saveur et la couleur très marquées plurent et les Anglais redemandèrent du « thé noir ». Il reste très apprécié en Occident et surtout en Angleterre, bien moins ailleurs.

Le plus célèbre est « Keemun » (Qi-Men), il y a aussi le « Fou-Kien rouge » de la province du même nom.

Le thé blanc

C'est le bourgeon resté à l'état naturel avec un long « flétrissage » de 50 à 60 heures. « Poignée de Neige » ou « Yang de concubines enivrées »... La préparation est très délicate et le prix va avec...

Le thé Pu-Erh

Il vient du Yun-Nan au sud de la Chine peut être vert, noir, wu-long ou blanc. Ce furent les soldats mongols qui observèrent ses propriétés médicinales : bon digestif absorbant de graisse et expectorant magique contre les refroidissements. Fabriqué autrefois en gâteaux, il est souvent ramassé sur des théiers de grande taille, même si de nos jours la culture « petite taille » (30 cm) est également pratiquée. Il est conditionné compressé sous forme de petite cuvette : le tuo-cha.

Le thé aux fleurs

Connu sous le nom de Hua-Cha, il peut se faire à partir de tout type de thé : vert, wu-long, noir.

Méprisé sous les Song quand il s'avéra que des substances frauduleuses étaient ajoutées dans des thés médiocres pour augmenter leurs parfums (rien de nouveau sous le soleil...), il fut pourtant consommé sous les Ming avec l'adjonction naturelle de rose, orchidée, chrysanthème, lotus et surtout jasmin qui pousse en abondance dans le sud de la Chine. On trouve d'excellents Earl Grey (à la bergamote) ou Orange Pekoe.

A coup sûr, évitons les actuels thés « pomme » « pêche » « fruits rouges » ou autre « caramel » parfaitement artificiels !!

Le thé fumé

Ce thé noir est légèrement grillé sur des plaques de fer chaud, puis étalé au dessus d'un feu de racines d'épicéas, sur des claies de bambou.

Le rooibos

Cette plante que l'on fait également infuser n'est pas de la famille des Camélias mais une légumineuse de la famille des Aspalathus (ordre des Acacias) cultivée en Afrique du Sud dans les montagnes de Cedarberg. Petit arbuste de 1,50 m, les feuilles et tiges sont broyées et humidifiées (en tas) pour un peu de fermentation qui les rend rouge puis séchées au soleil. Le rooibos ne s'est commercialisé que dans les années 30 (1930 !!). Sans théine et avec peu de tanins c'est une boisson savoureuse riche en antioxydants (très à la mode !!) et qui est la base de nombreux mélanges parfumés (menthe, cannelle, verveine, vanille, fruits rouges... pas toujours naturels...).

Malgré son nom courant et abusif de « thé rouge », **ce n'est pas un thé.**

Jackye PAGÈS-MUNOS

(À suivre... La prochaine partie développera l'art de la dégustation et on avancera à pas de loup vers l'art de vivre le thé.)

Le kiosque à journaux du trimestre (Lire aussi p 12)

Gazette des Jardins - n° 96 – 15 mars 2011

Dynamiser sa terre sans la dynamiter – p 2-3
 Préparer sa terre pour les plantations de printemps – p 5
 Ecologie et permaculture : les amandiers – p 9
 Le temps des semis – p 10-11
 Les plantes bulbeuses – p 12-13
 Les abeilles au jardin – p 14 à 21
 Protéger la biodiversité – p 24

Gazette des Jardins - n° 97 – 15 mai 2011

Quelle haie ? – p 4
 La haie libre et magique – p 5 à 10
 Haies des villes – haies des champs – p 11
 Soins des plantes : Les purins – p 12
 Des fruits peu connus – p 13
 Protection des fruits – p 14
 Au potager - Betterave : semis et repiquage. Salades : des variétés pour toutes les saisons. Radis d'hiver pour l'été. Le temps des endives – p 15
 La grande diversité des pommes de terre – p 17 à 20
 Le rocaillage – p 21
 Magnolia ou Fukushima, choisissez – p 22
 Détachez les arbres – p 24
 Escapade au Brésil – p 30-31

Hommes et Plantes - n° 77 –Avril-Mai-Juin 2011

Edouard André : le parcours d'un grand jardinier et botaniste (1840-1911) – p 32
 Les micocouliers – p 12
 Le jardin botanique du col de Saverne – p 16
 Collection à découvrir – les tulipes – p 22
 Entre ciel et terre, l'importance de l'endémisme dans la biodiversité – p 32
 Les cerisiers du Japon – p 42

Le Nouvel Olivier - n°80 –Mars - Avril 2011

L'oléiculture bio à l'honneur – p 3
 Les vertus de l'huile d'olive – p 16
 Le marché mondial de l'huile d'olive – p 21
 Les huiles d'olive sur les marchés de Provence – p 35

Le Nouvel Olivier - n°81 –Mai - Juin 2011

La passion de l'olivier au féminin – p 5 à 10
 La consommation des huiles dans le modèle alimentaire français – p 11
 Changement de la norme Codex pour les huiles d'olive – p 16
 Maîtrise de la vigueur des oliviers en haie fruitière – p 22

Pays des Alpes-Maritimes - n° 426 – du 24 février au 02 mars 2011

Inondations : le nouveau plan du ministère de l'écologie – p4
 Les travaux du mois – p 5
 Musée de préhistoire régionale de Menton : l'édifiante histoire de l'ambre – p 16

Pays des Alpes-Maritimes - n° 427 – du 03 au 09 mars 2011

Broyer et composter – p 5
 Mimosa – p 7
 Dossier : Napoléon le dernier vol de l'aigle – p 8-9
 Patrimoine : huit balades culturelles à Nice – p 16

Pays des Alpes-Maritimes - n° 428 – du 10 au 16 mars

2011

Pollution urbaine en Europe – p 3
 Culture des cucurbitacées – p 5
 Coopérative La Marigarde – p 7

Pays des Alpes-Maritimes - n° 429 – du 17 au 23 mars 2011

Greffer au printemps – p 5
 Les cochenilles des conifères – p 6
 Dossier : Auribeau sur Siagne - la terre en partage – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 430 – du 24 au 30 mars 2011

Polluants de l'environnement : les concentrations dans nos organismes – p 4
 Jardinage : les belles acidophiles – p 5
 Indispensables : les chauves-souris – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 431 – du 31 mars au 6 avril 2011

Sauvegarde de l'agriculture dans la vallée du Var – p 2
 Plantations de printemps – p 5
 Dossier : un jardin qui aime les abeilles – p 8-9
 Construire en bois : le matériau de l'éco-logis – p 16

Pays des Alpes-Maritimes - n° 432 – du 7 au 13 avril 2011

Un jardin aromatique – p 5
 Excories de la vigne – p 6
 Dossier : Salon des véhicules électriques – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 433 – du 14 au 20 avril 2011

Jardinage : des fleurs en cascade – p 5
 Tuta absoluta : le revoilà ! – p 6
 Dossier : Gastronomique et authentique – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 434 – du 21 au 27 avril 2011

Jardinage : améliorer un sol argileux – p 5
 Culture de la pivoine – p 6
 Dossier : plantes invasives – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 435 – du 28 avril au 4 mai 2011

Rive droite du Var : une convention pour réduire les pollutions – p 2
 Au jardin en mai – p 5
 Dossier : la villa Kérylos à Beaulieu – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 436 et n° 437 – Pas reçus

Pays des Alpes-Maritimes - n° 438 – du 19 au 25 mai 2011

Programme d'été du Parc du Mercantour – p 2
 Niveau de la mer – Une montée plus forte que prévue – p 4
 Jardinage : Brillante aubergine – p 5
 Le Cynips du châtaigner – p 6
 Dossier : les 100 ans du train des Pignes – p 8-9

Pays des Alpes-Maritimes - n° 439 – du 26 mai au 1^{er} juin 2011

Jardiner en juin – p 5
 La teigne du poireau – p 6

Le pêle-mêle des Sociétaires

Rhynchophorus ferrugineus

Quand nous sommes allés dans le sud de l'Italie (du côté de Naples et dans les Pouilles en février) : des dizaines et des dizaines de palmiers décapités, avec changement certain et irréversible du paysage.

XX, Sociétaires de la SCAH



Nos Botanistes à Casterino



En stage, le 20 juin au dessus de la baisse de Peirefique, à 2204 mètres d'altitude...

MORELLE DOUCE-AMÈRE (vigne de Judée)
Solanum dulcamara L.

Petites Annonces

008— Pour vos balades dans l'arrière pays pensez à acheter les guides du Mercantour, édités par le Conseil Général quant à la flore et la faune. Ils sont très bien faits.

009— La SCAH dispose au Palais d'un cd. de grande qualité à vendre 15 € : toutes nos fleurs de montagne... pour briller auprès de vos enfants et petits-enfants !!!

010— Objets trouvés : un trousseau de clefs

Chambres d'hôtes

Martine LAGARDE, notre ancienne bibliothécaire, a ouvert des chambres d'hôtes en Touraine. En effet Martine et son mari Pascal dont nous avons si souvent pu apprécier le jardin et y réaliser de nombreux cours de taille, ont quitté la région pour aller s'installer là-bas. Vous y serez les bienvenus.

Adresse : Manoir du Rouvre 6 rue du Manoir 37390 METTRAY

Tel: 09 52 444 395

Courriel : manoirdurouvre@aliceads.fr

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 2010-2011

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...

La SCAH il y a 119 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N°9 du mois de septembre 1892

Suite de l'article de Monsieur BORELLI

Quand la Société cherchait un local...

(A la manière de Jean-Jacques Rousseau dans "EMILE"...)

Je désire qu'on élève une maison de 20 mètres de long sur 10 mètres de large, occupant un terrain de 2 ares.

Nous aurions au rez-de-chaussée, relevé de 0 m 75 au dessus du sol, pour enlever toute humidité, une salle de 9 mètres de large sur 15 mètres de long, ce qui nous donnerait une surface de 135 mètres carrés, salle qui contiendrait nos précieuses collections et qui serait assez grande pour tous les besoins de notre société.

Sur le côté est un grand couloir de 3 mètres de large net, contenant à droite la loge de la concierge (toute bonne maison a besoin d'un concierge) et à gauche un escalier conduisant au premier étage.

Au premier étage, présentant une surface de 171 mètres carrés, nous aurions :

1° Une salle de bibliothèque, large, bien aérée et qui pourrait servir en même temps de cabinet de lecture ;

2° Un bureau et un cabinet pour le secrétaire comptable ;

3° Un beau logement de 6 pièces pour le secrétaire.

Pour obtenir ce desiderata qui suffira largement à tous nos besoins, je vous présente les deux projets que voici :

1° Construction d'une maison en ville (rue Lépante), occupant 200 mètres carrés de terrain, à 60 francs le mètre, valant 12.000 francs.

2° Construction d'une maison au quartier de Riquier ; derrière la manufacture des tabacs, occupant un local de 1200 mètres, à 10 francs le mètre (je connais le propriétaire), valant 12.000 francs.

Le premier projet serait plus central, il est vrai, mais le second donnerait une certaine animation au quartier de Riquier et nous fournirait les avantages suivants :

1° Une construction plus facile, plus économique par rapport à la nature du sol ;

2° Une maison isolée, bien aérée, avec un beau jardin, entouré d'une grille.

3° La jouissance d'un terrain de 1000 mètres carrés, pour des expériences pratiques....

Je vous laisse, Messieurs, le choix du local, mais je crois que vous ferez bien d'accepter ce dernier projet.

Le montant du premier projet serait, en moyenne, de 32.000 francs pour avoir un local au centre de la ville qui ne dirait pas grand chose, devant être adossé à une maison civile.

Le second coûterait, avec les grilles entourant le jardin, 3.000 francs de plus, mais il serait plus pratique, plus gracieux, plus convenable sous tous les rapports.

ACTUALITE

TRIBUNAUX : Le second procès de Ravachol commence aujourd'hui devant les Assises de la Loire.

GATTIERES : Les voyages dans les Wagons de la Compagnie du Sud ne sont guère agréables. Dans les haltes il n'y a parfois pas d'arrêt, dans les tunnels pas de lumière et les colis prennent de fausses directions.

Quand donc aura-t-on une sérieuse organisation ?

Il faut bien connaître le département et la nouvelle ligne pour descendre où l'on veut car, outre que les chefs de train sont souvent de mauvaise humeur, on ne les entend jamais crier la station. Qu'en pense la Compagnie ?

AVIS : Le sieur V..., ex-garde à Gattières, prévient le public qu'il ne répond plus des dettes que pourrait contracter sa femme, partie du domicile conjugal.

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 d'été au Palais de l'Agriculture,
en Juillet tous les mercredi de 15h à 17h seulement
en Août uniquement le répondeur téléphonique
en Septembre reprise des permanences le 7/09, les
mercredi et jeudi de 15 h à 18h

Le kiosque à journaux

Le kiosque à revues est à votre disposition tous les 1ers et 3èmes
mercredis du mois depuis Janvier 2011 **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.

Dans « **Au bout du jardin** », une sélection des articles les plus intéres-
sants vous est proposée page 9. A découvrir !

Danielle HOUZÉ

Der Mohrrübenkuchen (gâteau à la carotte)

160g Mehl (farine)

160g Zucker (sucre en poudre)

1 gehäufte Teelöffel Zimtöl (c. à café bombée de cannelle en poudre)

75 ml Sonnenblumenöl (75 ml huile de tournesol)

2 Eier (2 œufs)

ein Teelöffel Vanilleextrakt, flüssig (extrait de vanille, liquide)

1 gehäufte Teelöffel Backtriebmittel (une c. à café bombée de bicarbonate)

80 g geraspelte Nüsse (noix concassées)

80 g Kokosnusssraspel (noix de coco rapée)

80 g Karottenbrei ① (purée de carottes épaisse)

80 g Ananasbrei (tranches d'ananas brisées et réduites en purée)

Zubereitung

Préparation

- 1) Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
Die Kuchenform einfetten.
- 2) Das Mehl, den Zucker, den Zimt sowie
das Bicarbonate in eine Schüssel geben
und leicht vermengen.
Nun mit dem Öl gut vermengen. Anschliessend
die Eier und das Vanilleextrakt hinzugeben und
vermengen.
- 3) Mit den Nüssen, der Kokosnusssraspel, dem
Karottenbrei und dem Ananasbrei vermengen.
- 4) In die Kuchenform geben bei 175°C ca. 25 min
backen lassen

- 1) Préchauffer le four à 175°C.
Beurrer le moule à gâteau (30cm x 25cm x 4cm).
- 2) Mélanger ensemble la farine, le sucre, la cannelle
et le bicarbonate.

Ajouter en mélangeant bien l'huile. Puis les œufs
et la vanille. Bien remuer.
- 3) Mélanger avec les noix, la noix de coco, la purée
de carottes et l'ananas.
- 4) Verser la pâte dans le moule et faire cuire 25 min
à 175°C.

Bon appétit!

ANDREAS

① Anstatt des gekauften Karottenbrei können Sie auch zwei Karotten garen und mit der Gabel zu Mus zerkleinern.

① (Au lieu de choisir un produit industriel (purée de carottes) vous pouvez faire cuire deux carottes et les bien écraser avec une fourchette.)