



AU BOUT DU JARDIN

Éditorial

Dans ce numéro :

La vanille	p 2, 3
Sur la route du Pays de Galles	p 4, 5
Forum du jardinage	p 5
Le pêle-mêle des sociétaires	p 6
La SCAH, il y a 119 ans	p 7
Le kiosque à journaux	p 8
Revue de presse	p 8

Cher(e)s sociétaires,

Comme chaque année, vous avez été très nombreux à participer, soit par votre présence, soit par délégation de pouvoir, à notre Assemblée Générale Ordinaire du 27 février 2011, et je vous en remercie.

Vous montrez ainsi une fois de plus l'intérêt que vous portez à notre association, qui, certes, le mérite. En effet, grâce au travail accompli par tous ceux et celles qui s'impliquent tout au long de l'année dans le fonctionnement de la SCAH, cette dernière demeure un phare dans la mission qui lui a été fixée depuis plus de 150 ans et que nous continuons de remplir régulièrement dans tous les domaines qui sont sa référence : jardinage, botanique, art floral, connaissance et découvertes des plantes grâce à des conférences, des visites de jardins se déroulant dans notre département, en France et en Italie.

Notre section jardinage a évolué : grâce au savoir-faire de notre administrateur, M. Joël Morocutti, les conférences sont illustrées par diverses projections faites sur un vaste écran à partir de montages savants. Evolution moderne déjà appliquée par M. Marc Bottin pour la botanique.

Les conférences du jeudi, reprendront, je l'espère, l'année prochaine dans la grande salle ; les travaux de restauration intérieure sont sur le point de reprendre et devraient s'achever au printemps 2012.

Ce troisième trimestre, avec l'arrivée si impatiemment attendue du printemps, annonce le retour des beaux jours. De nombreuses activités sont à prévoir pour nous tous et elles permettront de mettre en pratique les connaissances acquises auprès de vos professeurs. Mes et Mes les jardiniers soyez patients, les résultats ne sont pas toujours ceux souhaités, mais la nature est quand même généreuse, et avec le temps elle procure de grandes satisfactions : fruits délicieux, fleurs embaumées, etc. etc. etc. au bout de jardin !!!

Alors bon trimestre à toutes et à tous,

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

Le kiosque à journaux et sa revue de presse

Lire P 8

La vanille

15 mars 1493 : Christophe Colomb « Retour des Indes » touche la terre d'Espagne...

Lire p 2, 3

La vanille

15 mars 1493 : Christophe Colomb « Retour des Indes » touche la terre d'Espagne après une traversée mouvementée de plus de deux mois.

Parties trois caravelles l'année précédente, elles reviennent à deux après le naufrage de la Santa Maria sur les récifs de l'île d'Hispaniola, actuelle Saint Domingue

Accueilli en héros et savourant les honneurs rendus tout au long de la route, Christophe Colomb rejoint dans un périple terrestre ses commanditaires Isabel et Ferdinand à Barcelone. (*Madrid ne fut désignée Capitale qu'en 1561 par Philippe II*).

A la tête d'un cortège formé par ses marins, il amène avec lui les nouveaux Sujets de la Couronne, des indigènes Caraïbes, nus et emplumés, transis de froid (en *mars, les sierras ibériques ne sont pas chaudes*), des perroquets hirsutes, peu d'objets en or et quelques épices, but initial de la Mission de 1492.

Les Rois Catholiques, bien qu'impressionnés par le cortège se voient déçus par le peu de richesses rapportées par Colomb.

Parmi les épices, pas de poivre, pas de cardamome, pas de cannelle, pas de girofle, mais une gousse inconnue, longue, luisante et odorante : la vanille.

Récoltée par les Indiens dans la Caraïbe et au Mexique, sur des orchidées sauvages, les gousses à peine mûres fermentent en dégageant un arôme.

Les Aztèques, au Mexique, connaissaient le secret et l'art de la préparation des gousses, afin qu'elles exhalent et conservent leur arôme. Ils s'en servaient pour adoucir l'amertume du cacao dans l'élaboration de boissons chocolatées.

On dit qu' Hernan Cortes, accompagné de sa... « Petite fiancée / interprète : La Malinche » entra à Mexico et fut accueilli par Montezuma l'Empereur Aztèque. Celui-ci lui aurait offert en gage d'amitié (*ça n'a pas duré*), une boisson à base de chocolat vanillé dans des gobelets d'or.

Cortès, homme cultivé et curieux, ancien étudiant de Salamanque, s'intéressa à cette plante porteuse de gousses au parfum si subtil.

Les premiers plants furent rapportés en Europe au retour du troisième voyage de Colomb. Replantés en Espagne, ceux-ci s'avérèrent stériles et ne furent que décoratifs, donnant des fleurs d'orchidées, mais pas de fruits.

Seul le Mexique et les îles Caraïbes eurent pendant plus de deux siècles le monopole de la production et la commercialisation de la vanille. En effet, la fécondation de la fleur du vanillier ne peut avoir lieu que grâce au concours d'un hyménoptère, l'abeille *Mélipona*, insecte endémique d'Amérique centrale.

Une caractéristique de la fleur du vanillier est que les organes sexuels de la fleur sont séparés par un hymen

étanche ne permettant pas l'autofécondation.

Préservation de l'Espèce oblige, un subterfuge de la fleur se met alors en place.

L'organe femelle de la fleur prend la forme et l'apparence d'une abeille *Mélipona* femelle, allant jusqu'à émettre des parfums « sexy », attirant le Mâle *Mélipona*.

Celui-ci entre dans la fleur pensant trouver compagne, mais : que nenni !!

Surexcité, le pauvre Mâle frustré, ne trouvant pas ce qu'il cherche, détruit la fleur, la déchire et de ce fait ressort furieux, recouvert de pollen. Pensant s'être trompé d'adresse, notre Mâle, dépité, va se consoler – comme beaucoup – en rencontrant une autre fleur, introduisant avec lui, le pollen.

L'acte fécondateur est accompli... sauf pour le Mâle.

Au XIX^e siècle, un marin français rapporte de Guyane quelques lianes de *Vanilla planifolia* dans l'île Bourbon (La Réunion) avec l'espoir de les voir prospérer. Bien que l'environnement, les conditions météorologiques et l'altitude lui soit favorables, le vanillier produit de belles fleurs, mais reste toujours stérile, l'abeille *Mélipona* n'existant pas dans les îles Mascareignes.

En 1836, un botaniste Belge, observant près de Vera Cruz les allées et venues d'une abeille autour d'une fleur, comprend le principe de la pollinisation complexe de l'orchidée.

A son retour, il la réussit dans son laboratoire à Liège. Cette découverte demeure alors confidentielle. Elle s'avère cependant difficile à mettre en place à grande échelle dans une exploitation agricole.

En 1841, un jeune Bourbonnais, Edmond, âgé de douze ans, orphelin issu d'esclaves, adopté et choyé par le maître du Domaine, allait débloquer cette situation.

Deux hypothèses entourent cette découverte. Ne retenons que la plus valorisante.

Après tout, l'île lui doit bien ça !

Edmond, plus tard appelé Albius, enfant contemplatif, manipulant une fleur sur une liane eut l'idée de déchirer la membrane séparatrice avec une petite baguette de bois et de mettre en contact le pollen de l'anthère vers le stigmate. Passant quelques jours plus tard avec son maître ils aperçoivent une gousse en formation. Edmond explique son geste, le réitère, l'effet se confirme, la nouvelle se propage dans l'île, il fait la fortune des planteurs de la Réunion.

La récolte passe de quelques gousses en 1841 à cinquante kilos en 1848. La Réunion à la fin du XIX^e siècle en exporte par tonnes.

Dès lors, le Mexique n'a plus le monopole de la production et la culture de la vanille s'étend à l'Océan Indien, au Pacifique et en Asie.

Actuellement Madagascar est le premier fournisseur mondial de vanille Bourbon, loin devant La Réunion qui

s'est alors orienté vers la qualité... et le R.M.I. voire son avatar, le R.S.A. !

Le vanillier est une liane de la famille des orchidacées. Elle se reproduit par bouturage. Une bonne bouture de 1,20 à 1,50 mètre est prélevée sur des bourgeons terminaux de plants sains. La plantation se fait de novembre à avril (saison sèche) sur un sol bien drainé mais dont la fertilité n'est pas primordiale. Un milieu ombré est essentiel ; en sous bois, en intercalaire avec des cannes à sucre, ou supporté par les troncs d'arbres cultivés en plantation régulière.

Il faut trois ans pour qu'un plant fleurisse. La floraison se fait en grappes axillaires de 8 à 10 fleurs à l'aisselle des bractées, d'octobre à janvier. Les fleurs s'épanouissent la nuit et ne durent qu'un jour. La fécondation doit donc être faite avant midi.

Bien suivi par le vaniculteur, le plant peut produire 700 à 800 grammes de gousses par an. La gousse met 8 à 9 mois à être mature avant d'être cueillie.



Récoltées encore vertes avant maturité, les gousses subissent un traitement particulier :

Echaudées à 65/70° pendant quelques minutes afin d'arrêter toute vie végétative.

Stockées sur des claies pendant tout un jour pour les égoutter, elles deviennent alors souples et brunes. Séchées au soleil trois à quatre heures par jour pendant une semaine.

Enfermées pendant huit mois dans des Caisses de fermentation, elles laissent exsuder leur eau de constitution et expriment leur parfum.

Re-séchées, placées en paquets dans des boîtes, elles se couvrent alors d'un givre de cristaux de vanilline.

Employée comme épice en gastronomie, trois qualités sont proposées :

Noire : rare, c'est le haut de gamme. Souple et grasse la gousse mesure de 15 à plus de 20 cm. Elle est facile à fendre et exhale un parfum chocolaté.

Brune : de très bonne qualité, sa gousse mesure de 15 à 20 cm, un peu moins grasse, s'emploie dans une cuisine raffinée et la pâtisserie.

Rouge : de qualité moyenne, plus sèche que les deux précédentes, elle est employée dans l'industrie culinaire.

Les gousses trop petites ou mal formées servent à faire de l'excellent extrait liquide ou de la vanille en poudre.

Oublions les ersatz synthétiques industriels qui n'ont rien à voir avec la vanille.

La vanille, épice des plus prisées, s'entoure comme toute « DIVA » de vérités mâtinées de légende.

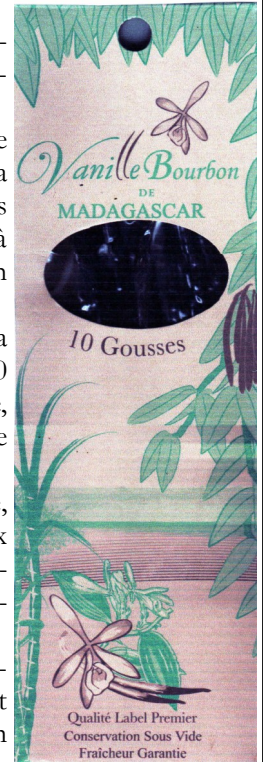
On lui prête quelques vertus : Contre la fatigue et le stress, contre l'insomnie, la déprime et bien entendu, puisque cela tient du psychologique, des vertus aphrodisiaques. (Que ceux qui en doutent poursuivent l'expérience : ... Tout peut arriver !)

Perseverare humanum est !!

Jacques-Jean MUNOS

« Il n'est nullement besoin d'espérer pour entreprendre ni de réussir pour persévérer »

Guillaume d'Orange.



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...

« On the road again » Sur la route du Pays de Galles durant la floraison des rhododendrons

Et me voilà sur la route « on the road again » comme on dit en anglais.

C'était déjà l'année dernière en mai, mais dans ma mémoire c'était hier !

Moi qui suis une amoureuse du Sud Ouest de la Grande Bretagne, monter au Pays de Galles ressemblait à découvrir le Grand Nord ! Donc, de l'aéroport de Bristol, cap au Nord sans m'emmêler dans le réseau autoroutier très dense. Après avoir passé les Marches du Pays de Galles que sont le Hereford and Worcestershire (eh oui c'est de là que vient la célèbre Worcestershire sauce à la recette secrète. C'est un condiment à la saveur aigre-douce et légèrement piquante. Elle est préparée essentiellement à partir de mélasse, de vinaigre, d'anchois, d'échalote, de pulpe de tamarin, d'ail et d'épices diverses venant des anciennes colonies : mais les proportions en restent top secret. Elle fut produite, à l'origine, à Worcester, d'où son nom).

Je me dirige vers le Nord Ouest en plein inconnu, munie de mon atlas où j'ai inscrit les noms de villes imprononçables pour un francophone dans le genre : Llandrindod, Llangurig et surtout ma destination pour dormir : Pont-rhydfendigaid et bien m'en a pris ! Car, peu à peu le temps s'assombrit, l'horizon de collines devient d'un brun inquiétant, et il n'est que 3 h de l'après midi ! Prochaine étape Devil's Bridge ce qui veut dire en français le Pont du Diable : tout un programme lorsqu'on connaît la légende « le diable avait pris possession de ce pont et lorsque les villageois voulaient aller de l'autre côté, ils devaient donner en pâture la première âme qui passerait sur ce pont. Jusqu'au jour où quelqu'un eut l'idée de faire passer un âne ! De dépit le diable se jeta dans l'eau et tout fut réglé. »

Mais n'ayant pas d'âne sous la main, force m'est de passer ce pont au milieu du brouillard qui commence à tomber et malgré un grand appel à mon sens cartésien, je peux dire que j'étais loin d'être rassurée...

Pour trouver l'Hôtel du Lion Rouge près de l'Abbaye de Strata Florida, il me faut passer un petit col et là plus aucune visibilité : le black out total... tout phares allumés, je passe Pont-rhyd-ygroes, puis Ysbyty-Ystwyth. Et vous dire que lorsque je pus lire « Pont-rhydfendigaid » ce fut un soulagement sans nom...

Le Lion rouge est un petit relais pour les marcheurs avec des dortoirs, mais comme il y a peu de monde attendu et que j'ai demandé la chambre la plus calme, je me retrouve comme Boucle d'Or avec une immense chambre avec 3 lits au choix ! La visite de l'Abbaye ressemble à un film d'épouvante : des ruines qui, en d'autre temps, auraient été splendides, apparaissent comme des moignons noyés dans des lambeaux de brume. Lorsque l'heure du dîner arrive, je

suis très heureuse de me retrouver au milieu de Galois en train de dîner sous le drapeau qui représente un dragon rouge sur un pré vert, même si je ne comprends pas grand chose à cette langue qui ressemble pourtant au celtique de ma Bretagne natale.

Après une nuit calme, le petit matin se dévoile sous un soleil magnifique et je pars à la découverte des rhododendrons qui couvrent la campagne à cette époque de l'année. Et le long des routes, des floraisons de toutes les couleurs m'accueillent du violet sombre au rose le plus clair, des corolles brillant de mille feux : un véritable éblouissement !

À l'époque médiévale, le rhododendron était appelé « Rosage » ou Arbre à roses, terme qui a été conservé jusqu'au XVII^e siècle, puisque Joseph Pitton de Tournefort introduisit en 1702 le « Rosage de la mer Noire », à la suite d'un voyage en Asie Mineure. C'est au naturaliste Carl von Linné que l'on doit la dénomination de Rhododendron.

Le rhododendron a commencé à être réellement cultivé comme espèce horticole par John Tradescant qui en 1656, rapporta un *Rhododendron hirsutum* des Alpes. Cependant, le véritable succès du rhododendron a commencé avec les espèces d'origines himalayenne et chinoise (*Rhododendron auriculatum* et *seroticum*), au milieu du XIX siècle.



Le rhododendron est une plante de terre de bruyère et redoute particulièrement le calcaire, même en petite quantité, il redoute même le calcaire de l'eau d'arrosage. Il est de la même famille que la bruyère elle-même. Il est généralement à l'état arbustif, mais peut atteindre 15 mètres lorsqu'il est installé depuis longtemps dans un climat qui lui convient.

Il est quelquefois accompagné d'Azalées qui sont ses proches cousines, mais je vous en parlerai une autre fois. Je reviens vers le sud et le Pembrokeshire où les paysages s'adoucissent : les côtes baignées d'une mer couleur d'opale et de longues plages nacrées me ramènent à la douceur de vivre. La petite ville de Laugharne, nichée au creux d'un aber semblable à ceux de ma chère Bretagne, me fait découvrir le héros du lieu Dylan Thomas, un poète assez connu et sa petite maison pleine de souvenirs m'accueille. J'y prends un thé bienvenu avec le gardien de ce charmant musée qui me récite des vers : bonheur total ! Je vous retrouverai lors de ma prochaine odyssee, toujours au Pays de Galles, mais cette fois plus vers le Nord où m'attend la découverte d'un adorable port nommé Portmeirion.

Rhododendron sp.

Classification classique

Règne	<i>Plantae</i>
Sous-règne	<i>Tracheobionta</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Ericales</i>



Donc, au prochain récit de Jacqueline LE BOULAIRE, dite Shéhérazade.



27 février 2011

**Assemblée
générale
ordinaire**



Le pêle-mêle des Sociétaires

Maison de l'environnement

31 Av Castellane NICE.

Ouverte à tous, des expositions et des conférences y sont régulièrement organisées.

Exceptionnellement, une visite groupée y est organisée pour nous -voir programme-.

Pour ceux qui ne pourront pas y venir, d'autres dates sont possibles. A vous de contacter individuellement la Maison de l'Environnement.

Dates : 2/16 Avril et 21 Mai. Sur réservation uniquement.
04 97 07 24 60

Petites Annonces

007— Trouvé au Palais un trousseau de clefs. S'adresser au secrétariat.

Découverte de la Bresse et de la région des Dombes

Projet à l'étude.

Dates probables du 11 au 15 Septembre.

Déplacement en voiture individuelle. Groupe max. 12 pers.

Bresse bourguignonne : 2 nuits à Louhans, cité médiévale, et très grand marché de volailles bressannes, digne du Salon de l'Agriculture.

Bresse savoyarde : 2 nuits à Bourg en Bresse et visite du monastère royal de Brou.***

Dernière journée : parc ornithologique des Dombes puis 17h : retour Nice.

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

Fête de la Rose à la Colle sur Loup

Dimanche 8 Mai 9h-18h.

Le village se met en beauté pour fêter LA ROSE dans toute sa splendeur. C'est la deuxième année.

Madame Morabito - la décoratrice- coordonne l'ensemble de cette fête avec stands et animations. Contactée, la SCAH a donné son accord pour y tenir un stand.

Nous y aurons une bourse aux plantes -faites beaucoup de boutures- et deux stands pour l'art floral -les "élèves" sont ravies-. Venez nombreux animer notre espace dédié et participer à cette fête.

Pour la bonne coordination : s'adresser au secrétariat de la SCAH.

Errata

Tableau Végétation dans les Alpes Maritimes –
ABJ N° 31, décembre 2010.

Un certain nombre d'erreurs d'orthographe se sont glissées dans ce tableau synthétique.

Voici les corrections, en caractères gras, à y apporter :

- Série Supra méditerranéenne du **Chêne** pubescent

Série climacique

- Groupement de subst(**t**)itution Pin maritime (Para climax)

- Série thermophile et mésophile du caroubier

- *L'étage collinéende manière très localisée

- **Chêne** vert**Chêne** liège

Veillez nous en excuser.

Jean-Baptiste CONDÉ

La bourse aux plantes du Palais de l'Agriculture

Elle se déroulera le mercredi 13 avril 2011.

Pensez y dès maintenant !

Regrets

Nous avons appris la disparition de deux de nos sociétaires, Christian ARNAUD et Jeanne CATTANEO.

Nous présentons à leurs familles ainsi qu'à leurs proches nos sincères condoléances.

La SCAH il y a 119 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N°9 du mois de septembre 1892

Quand la Société cherchait un local...

Article de Monsieur BORELLI.

Messieurs,

Le 14 juin 1860 la Société Centrale d'Agriculture et d'Horticulture de Nice et des Alpes-Maritimes était constituée de 50 membres.

Je ne parlerai pas des hommes éminents qui ont dirigé la Société jusqu'à ce jour... Je m'entendrai encore moins sur les grands services rendus à la science agricole et horticole dans le département par les membres du Conseil d'administration ; j'arrive immédiatement au but que je me propose ou plutôt au rêve que je caresse depuis longtemps, celui d'obtenir la construction d'un local pour l'usage de notre Société.

Je ne demande point un palais luxueux attirant le regard des passants par sa forme et son élégance, je veux une maison large, spacieuse, bien aérée, mais simple et modeste, comme doivent l'être de vrais agriculteurs !

Pour réaliser ce projet que nos prédécesseurs auraient pu exécuter avant nous, s'ils y avaient sérieusement réfléchi, je ne demande qu'une chose, Messieurs, votre concours bienveillant et dévoué.

La Société qui comptait, en 1861, 50 membres actifs, 2 membres correspondants et 7 sociétés affiliées, compte aujourd'hui 260 membres actifs, 14 membres honoraires, 24 membres correspondants, 107 sociétés affiliées dont 14 étrangères correspondantes.

Nos ressources se décomposent ainsi qu'il suit :

En dépôt à la Caisse de Crédit.....	fr. 8 000
En compte chèque.....	fr. 5 430,50
En caisse (du trésorier).....	fr. 1 569,50

Nous avons donc un capital de fr. 15 000

Si nous ajoutons à cette somme la valeur approximative de la bibliothèque (plus de 2000 volumes) et du mobilier que j'estime..... fr. 5 000

plus le prix de nos importantes collections que j'évalue à la somme de fr. 25 000

Je trouve un avoir réel de..... fr. 45 000

Si j'établissais le détail des dépenses considérables faites pour nos nombreux déménagements, pour le montant important des loyers payés jusqu'à ce jour et des frais d'installation, vous verriez que notre Société a versé depuis 1860, plus de 50 000 francs aux heureux propriétaires qui ont la chance de nous abriter.

Je pense que nous devons faire tous nos efforts pour obtenir un local convenable qui nous appartiendra, où nous installerons commodément tout ce que nous possédons et où nos successeurs pourront continuer à travailler avec zèle et dévouement pour l'amélioration de l'agriculture et de l'horticulture qu'on délaisse malheureusement de plus en plus....

Notre Société existe, par le fait, depuis plus de 56 ans, et elle a le droit d'avoir son domicile fixe et inaliénable !

Suite au prochain numéro...

P.S. A l'époque, 1 franc = environ 2,10 euros aujourd'hui.

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 après-midi
de 15 heures à 18 heures.**

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.

Bonne lecture ci-après.

Revue de presse du trimestre

LA GAZETTE DES JARDINS - n° 95 – 15 janvier – 15 mars
2011

Aromatiques et légumes – Tous au balcon – p 2-3
Cerisier – Méthode de taille et d'installation d'un filet – p 5
Bambous – N'ayez plus peur de les héberger – p 16 à 18
Vivre avec les oiseaux – p 19 à 22
Jardins d'ailleurs – Escapade au Brésil – p 30-31

HOMMES ET PLANTES - n° 75 - Automne 2010

L'Agapanthe – p 4
Plantes à découvrir – Emmenopterys – p 10
Expédition botanique dans l'Himalaya – p 12
Plante d'ailleurs – Sophora denudata – p 20
Acer palmatum – Erable du Japon – p 24

HOMMES ET PLANTES - n° 76 – Janvier-Février -Mars 2011

Couverture végétale au Kazakhstan – p 4
Plante d'ailleurs : Trochetia Granulata – p 10
Tasmanie, la nature en majesté – p 12
Collections à découvrir : les Hederas – p 24
Plantes du Cambodge – p 32
Botanique : un panel d'arbres au service de la science – p 42

LE NOUVEL OLIVIER- n°78 – Nov/Dec 2010

L'olivier géant de Sardaigne – p 4
Le goût des huiles d'olive du Midi de la France – p 16
Marseille – La collection d'oliviers du Parc Bortoli – p 28

NICE HISTORIQUE – n° 4 – 113è année - Oct. à Déc. 2010

Alphonse Karr et Alexandre Dumas – Rencontre à Nice en
1860 – p 290
La vie de la noblesse niçoise 1814-1860 – p 378
L'année 1860 : Chroniques de l'Annexion – p 382
Bibliographie : Le comté de Nice et la maison royale de Savoie
– p 383

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 419 – 06 au 12 janvier
2011

Fermeture définitive de la gare routière – p 2
L'hiver au jardin – p 5
Fertilisation du Kiwi actidia – p 5
Cadran aux fleurs du MIN de Nice – p 8

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 420 – 13 au 20 janvier
2011

Réchauffement climatique – p 4
L'entretien du verger en hiver – p 5
Vallée du var : l'agriculture sacrifiée – p 7
Truffe – A la poursuite du diamant noir – p 8-9
Vallée de la Siagne – Pêche – p 10

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 421 – 21 au 26 janvier
2011

Par ici la bonne soupe – p 5
Papillon palmivore et charançon rouge du palmier – p 6
Entretien avec un paysagiste – p 7
Saint-Jeannet : les trésors du Baou – p 16

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 422 – 27 janvier au 2
février 2011

Jardinage – Les travaux de février – p 5
Arbres fruitiers – L'efficacité du cuivre – p 6
Perlier d'art : la passion du verre en fusion – p 16

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 423 – du 03 au 09 février
2011

Réussir ses plants de tomates – p 5
Courgettes : exigences culturales – p 6
Dossier : Auribeau sur Siagne – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 424 – du 10 au 16 février
2011

Ail, ail, ail – p 5
Oliviers : exigences culturales – p 6
Dossier : L'écologie – p 8-9

PAYS DES ALPES MARITIMES - n° 425 – du 17 au 23 février
2011

Pomme de terre : bientôt la plantation – p 5
Peronospora sparsa : le mildiou du rosier – p 6
Dossier : Biodiversité - précieuses plantes – p 8-9

Danielle HOUZÉ