



# AU BOUT DU JARDIN

## Éditorial

Dans ce numéro :

<i>Le sapindus</i>	p 2, 3
<i>Nice, reine des fleurs</i>	p 3
<i>Bruyères ...</i>	p 4, 5
<i>Le Conseil d'Administration</i>	p 5
<i>Le pêle-mêle des sociétaires</i>	p 6
<i>La SCAH, il y a 124 ans</i>	p 7
<i>L'eau</i>	p 8
<i>Le voyage à Turin</i>	p 8

Cher(e)s sociétaires,

Nous avons célébré notre 150<sup>ème</sup> anniversaire d'existence en juin, grand événement pour notre association durant lequel nous avons présenté au public nos différents ateliers ainsi que nous le faisons lors du MSN en fête, et des journées des associations. Les témoignages, éloquents et élogieux sur nos activités, la découverte de notre association, votre participation très active à cette célébration, votre présence à suivre toute l'année les cours de nos chers professeurs, nous encouragent plus que jamais à développer notre action.

C'est la rentrée et l'automne, saison très particulière dans le monde végétal approche insensiblement. Vos professeurs vous ont déjà concocté leurs programmes pour un trimestre très instructif : jardinage, botanique, art floral, visites de jardins, visites à thème.

Mme France-Lise Labatut, professeur d'Gkebana de haut niveau, infiniment estimée par ses élèves et par les sociétaires qui la connaissent, nous quitte pour raison familiale ; nous la voyons partir avec regrets et nous lui souhaitons beaucoup de bonheur avec ses nouvelles élèves du Bordelais.

Mme Ery Blanc est notre nouveau professeur d'Gkebana. Madame, nous sommes très heureux de vous accueillir à la SCAH. Je vous souhaite beaucoup de plaisir à transmettre votre savoir à vos futurs élèves.

Le financement des travaux intérieurs du Palais n'est pas suffisant pour l'instant pour poursuivre notre action de rénovation ; les conditions d'accueil sont donc les mêmes que lors de notre dernière session et nous ferons le maximum pour les améliorer (chauffage).

Mmes Michèle Garnier, Michelle Bernadac, Cude de Chivre, Ery Blanc, Mrs Paul Brelaz, Marc Bollin, Jean Conde, Louis-René Rousseau, les membres du Conseil d'Administration, vous attendent toutes et tous avec vos amis et vos carnets de notes pour cette nouvelle session.

Je vous invite à prendre connaissance du programme "Automne" qui vient d'être établi. Alors à très bientôt.

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

Et si chacun, chacune d'entre nous invitait un(e) ami(e) à découvrir toute la richesse des activités proposées dans notre programme d'automne ci-joint ?

Le jasmin,  
son origine,  
sa culture, sa  
cueillette...  
Samedi 9 octobre à 9h30  
à Grasse

# Le Sapindus

## Mémoire

Tous les ans, pendant les vacances de Noël, mes grands parents réunissaient une partie de leurs petits enfants (une dizaine de garnements de 8 à 12 ans) allégeant pour un jour, la garde de la progéniture de nos parents qui travaillaient.

C'était devenu un rituel bien établi : Arrivée la matinée, jeux dans la cour jusqu'à midi en attendant d'être au complet, repas debout autour de ce que l'on appelle actuellement pompeusement un « Barbecue », qui n'était autre qu'un tas de braises fumantes dans un demi fût d'huile coupé sur sa longueur.

Au dessert, clémentines du clémentinier du fond du jardin, fierté de la famille, car, greffé par le Père Clément, vague cousin. Nous avions droit aussi, à de merveilleux gâteaux, dégoulinants de miel, achetés chez Mocktar, l'épicier du coin de la rue. L'après midi, pour éviter un éventuel ennui, le programme prévoyait :... récolte des boules de sapindus !



Bizarre, mon grand père avait déjà préparé quelques douzaines de sacs de jute et nous les distribuait.

Était-ce prémédité ?

Avec le recul, on a jamais su si ces réunions de petits enfants étaient une marque débordante d'affection ou un besoin de main d'œuvre !

## Le savonnier

Du latin Sapo (savon) Indicus (Indien), le Sapindus Mukorossi au port majestueux, peut atteindre une hauteur de 15 mètres quand il est adulte. Fructifère après 10 ans, il se couvre de petites fleurs blanches au printemps.

De la famille des Sapindaceae, il est originaire des contreforts de l'Himalaya, du Cachemire et de l'Asie du Sud Est. A feuillage persistant dans sa région d'origine, il est à feuilles caduques sur le pourtour méditerranéen. Sa multiplication se fait par semis et bouturage dans des terrains peu fertiles.

Résistant aux maladies, il ne nécessite pas de taille précise. Le bois de Sapindus n'est pas employé en ébénisterie. Cet arbre n'est reconnu et cultivé que pour ses fruits.



Les boules de Sapindus, appelées commercialement « boules de lavage », passant sur l'arbre du vert au jaune et du jaune à l'orange, sont récoltées brunes à maturité. Elles tombent d'elles même bien qu'un gaulage soit nécessaire pour les réfractaires.

Une coque contenant de la saponine soluble dans l'eau à 30 ou 40 degrés, entoure un noyau noir toxique. Lorsqu'elle est mûre, la boule est collante. C'est une réaction immunitaire contre les attaques des « nuisibles » et des champignons.

## Usage

Connu comme détergent depuis des siècles, les boules de Sapindus sont utilisées quotidiennement pour le nettoyage domestique, la lessive, les soins du corps et même



comme shampoing. En fin de lavage les eaux usées servent de fongicide et d'engrais au jardin.

Les graines possèdent des propriétés astringentes, anti microbiennes et spermicides. Elles rentrent dans la préparation de contraceptifs chez les faiseuses d'anges. Les Chinois l'utilisent en dermatologie.

Dans un tout autre domaine, les chamanes brûlent son écorce pour désenvouter les maisons et chasser les mauvais esprits.

### Rencontre

Au Marché Bio, au milieu des étals de fromages de chèvre et de légumes au prix quelque peu surestimé, j'ai aperçus des « boules de lavage » dans de petits sachets.

Derrière sa table de camping des années soixante, un quarantenaire chevelu, barbu, de façon didactique m'expli-

qua qu'avec 4 à 5 boules on pouvait faire une, voire plusieurs lessives.

Je le laissais parler car il était convaincu de ce qu'il avançait.

Tout en l'écoutant, mon esprit était ailleurs. Je revoyais ma grand-mère, écolo sans le savoir, verser dans sa lessiveuse fumante, une vieille casserole pleine (c'était la mesure) de boules de sapindus.

Dire qu'on pensait que nos Anciens étaient économes. Quelle gabegie ! J'ai alors compris pourquoi mes grands parents n'ont pas fait fortune.

(fin de la remembrança)

Jacques-Jean MUNOS.

## Nice Reine des Fleurs

Lorsque nos jolies paysannes d'autrefois descendaient de nos collines les bras chargés de fleurs, elles allaient les vendre dans les ruelles du vieux Nice ou sur les berges du Paillon.

Les rois, les reines, les princes et princesses qui à l'époque fréquentaient nos rivages, émerveillés par tant de belles fleurs en hiver les faisaient expédier dans leur lointain pays où en cette saison la neige recouvrait toute végétation. Elles leur portaient un peu de notre beau pays de rêve que le monde venait de découvrir, la Côte d'Azur et Nice sa capitale.

Un jour toutes ces fleurs décidèrent qu'elles aussi voulaient avoir une reine.

A l'ombre d'un magnifique olivier centenaire, elles tinrent congrès pour savoir laquelle d'entre elles serait l'heureuse élue.

Le choix fut très difficile.

L'œillet rouge prit la parole et déclara tout haut :

« Ce sera moi ! Parce que je porte la couleur du sang des enfants de Nice tombés au champ d'honneur ».

La rose blanche bondit et lui répondit :

« Et moi alors, qui de leur âme est la blancheur immaculée, crois-tu que je n'ai pas le mérite d'être reine ? ».

Nice qui présidait les débats compris que devant des arguments d'une telle valeur, il serait impossible de les départager et leur déclara :

« Les parfums enivrants des fleurs sauvages de mes collines, n'est-ce pas la dernière pensée qu'ils vous ont envoyé avant de fermer pour la dernière fois leur grands

yeux bleus qui avaient le bleu de mon ciel, la beauté de mes rivages et les éclats de mon soleil ? ».

Ce fut un grand silence, toutes les fleurs s'inclinèrent. Les yeux bleus, les roses blanches et les œillets rouges couronnèrent Nice reine des fleurs et déposèrent en guise de couronne sur sa jolie tête blonde une belle capeline ornée de toutes ces fleurs sans oublier la violette et le lilas, la marguerite et le mimosa.

Aujourd'hui toutes nos jolies paysannes d'autrefois qui descendaient de nos collines les bras chargés de fleurs, de ces belles fleurs qui ont portés tant de beaux messages de Nice à travers le monde, combien de têtes couronnées d'homme d'État ou d'artiste de cinéma furent heureux qu'un jour une d'entre elles porta son nom.

Mais tout ceci ne sont plus que de vieux souvenirs et peut-être même oubliés mais une chose qu'il ne faudrait jamais oublier, c'est qu'elles nous ont laissé une reine en héritage, une reine dont l'acte de royauté fut rédigé par notre célèbre et regretté poète Menica Rondelly qui composa l'hymne niçois que nous chantons tous en cœur lors de nos noces et banquets, un air qui sent si bon le terroir de chez nous, « Nissa la Bella, Régina de li flou ».

Marcel MARFIA

Ancien sociétaire,  
spécialiste de l'œillet, plusieurs fois primé

## Bruyères à l'Automne dans les Landes d'Exmoor

Comme promis, je vous emmène avec moi dans le Somerset fin septembre entre mer et landes. L'été est fini, l'automne n'est pas tout à fait là, mais les couleurs sont au rendez-vous.

Porlock est un microcosme merveilleux : collines, petits villages aux cottages peints en jaune pâle, couverts de chaume (Windford, Selworthy) comme de petits jouets posés au creux des collines qui commencent à se teinter d'ors. La côte est plein nord et en face s'étend la côte sud du Pays de Galles de l'autre côté du Bristol Channel dont l'eau est couleur de nacre grise et n'incite pas à la baignade. Cependant, le soir, les couchers de soleil revêtent une beauté très particulière et durent assez longtemps pour être immortalisés : rendez vous à la Hurlestone Point !

J'arrive chez mon amie Anita qui vit dans un ancien rendez vous de chasse en pierres rouges, très particulières à la région :

Côté mer, une roseraie délicieuse qui est maintenant jonchée de pétales après un feu d'artifice estival, sans oublier un adorable gazebo pour admirer les fameux couchers de soleil avec un petit verre de vin blanc (à consommer avec modération) .

Le bonheur quoi !

Côté colline, le commencement des landes d'Exmoor, un Parc National (depuis 1954) lieu absolument extraordinaire et unique, couvert de bruyères qui sont d'un violet étin-

celant au mois d'août et qui sont en train de virer doucement vers de multiples tons de brun, suivant les rayons obliques du soleil.

Dans ces Landes, vivent énormément d'animaux sauvages : des poneys, quelques vaches Écossaises importées, rousses, avec de longs poils et de grandes cornes en forme de lyre,

Et surtout à cette époque, les daims rouges dont le brame s'entend nuit et jour, sans oublier les moutons qui vagabondent sur les routes et vous obligent à conduire doucement, mais de toute façon sur ces petites routes étroites, la vitesse n'est pas de mise ! Paysage envoûtant, sauvage et beau, austère et brumeux : le romantisme à l'état pur.

Les **bruyères** représentent plus de 800 espèces de plantes dicotylédones dans la famille des Ericacées. Le nom ***Erica*** vient du grec *ερεικη*, qui signifie **lande, bruyère**.

Il inclut aussi les myrtilles dont le « raisin des ours » très connu au Canada, et..... les rhododendrons !!!!!

Les bruyères poussent surtout dans les sols siliceux. Ce sont tantôt des arbrisseaux ou des sous-arbrisseaux, tantôt de véritables arbustes. Disposées en grappes, les fleurs sont le plus souvent roses, parfois blanches (*Erica arborea*)



ou verdâtres (*Erica scoparia*).

Le genre **Calluna** possède des feuilles opposées en en forme de petites écailles sessiles imbriquées sur 4 rangs. Le calice pétaloïde, qui enferme la corolle, est entouré à sa base par un calicule.



Non loin de là, le château de Dunster domine un adorable village où l'on peut admirer la seule halle de marché octogonale : elle date du 17th siècle et dans la forêt toute proche, l'arbre le plus haut de Grande Bretagne : il s'agit d'un Pin Douglas mesurant 60,50 m. Je vais aller à sa recherche cette fois, car, lors de mon dernier séjour, je ne l'ai pas trouvé malgré sa grande taille...

Pour compléter les attraits de cette région, elle nous offre pas moins de 350 sites préhistoriques : Ponts faits d'énormes pierres comme si des géants s'étaient amusés, pour traverser les nombreux cours d'eau, à ces constructions impressionnantes, Menhirs et cercles de pierres levées, sans oublier de magnifiques tumulus funéraires.

Pour les Épicuriens, comme je vous le disais au printemps, foin de la vilaine réputation de la nourriture anglaise : ici, des petits bistrotts vous offrent, pour accompagner le cidre qui a la même réputation que celui de Normandie, des fromages, des viandes délicieuses agneau et mouton et les fameux « cream teas » vers 17h ( thé et muffins couverts de double crème couleur d'ivoire accompagnés de confitures maison).

Merveilleux Hivers aux paysages de givre.  
Joies du Printemps : perce-neiges, jacinthes bleues et agneaux gambadant.  
Soleil, mer et sable de l'Été au pied des plus hautes falaises d'Angleterre.  
Et les Couleurs de l'Automne où les sportifs et les contemplatifs se côtoient.

Quand je vous disais qu'une vie ne suffirait pas à découvrir les charmes délicieux de cette partie du Somerset !

Jacqueline LE BOULAIRE

## Le Conseil d'Administration de la SCAH

### Bureau :

Président : Henri Lambert

Vices- présidents : Christian Chauvel et Jean-Louis Luquet

Secrétaire Générale : Michèle Garnier

Secrétaires généraux adjoints : Paul Jaquillard et Guy Travère

Trésorier : Marc Arnéodo

Trésorier adjoint : Nathalie Martin

### Autres administrateurs :

Jean-Claude Berg, Paul Brelaz, Jean Condé, Aude de Chivré, Alessandro Di Marzio, Claude Giauffret, Danielle Houzè, Maurice Lillo, Edo Malloggi, Jacques Montaigne, Joël Morocutti, Jacques Munos, Chantal Patricot, Renè Rousseau, Josyane Scabello, Marcel Verdenelli



## Le pêle-mêle des Sociétaires

### La bourse aux plantes du Palais de l'Agriculture

Elle se déroulera comme chaque année en avril 2011.  
Pensez y dès maintenant !



### Pour éviter l'évitable : le Tétanos

Le tétanos est une toxi-infection aiguë grave non contagieuse et ne provoquant aucune immunité.

La couverture vaccinale, satisfaisante chez les enfants, est insuffisante chez les adolescents et parfois nulle chez les adultes.

Entre 2005 et 2007, 41 cas de tétanos ont été déclarés dont 13 suivis de décès, et 7 de handicaps. Cela touchait une population essentiellement (90%) de 70 ans et plus ; dans 85% des cas le tétanos est survenu entre Avril et Octobre.

Pensez-y et agissez...

### Remises sur vos achats

Sur présentation de votre carte de la session en cours,  
10% chez PROSPERI et chez PÉTRUCCIOLI  
5% à la COOPÉRATIVE de St Laurent du Var

### Du côté du forum jardinage de la SCAH...

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

#### Saule pleureur par Colette

Bonjour à tous et toutes.

J'ai un saule pleureur de 21 ans dont les 3/4 des branches principales sont cassées par une tempête ; peut-on tronçonner les branches cassées sans risque pour le saule sachant qu'il y en a qui font plus de 40cm et si oui comment le faire ?

Si nécessaire je peux mettre des photos.

Merci à tous et toutes pour vos réponses.

#### Re : saule pleureur par Paul BRELAZ

Les branches cassées, même si elles sont grosses, doivent être sectionnées proprement, le plus près possible du tronc principal ou d'une intersection.

Il faut surtout éviter en faisant cette opération d'arracher les écorces. Pour cela donnez un trait de scie en dessous du sciage.

Prenez ensuite la précaution de désinfecter et mastiquer la plaie de taille pour éviter la pénétration des spores de champignons lignicoles dans les parties vivantes du bois. Pour ce faire vous utiliserez un mélange de sulfate de fer dissous dans de l'eau à raison de 300 grammes de sulfate pour 10 litres d'eau.

Vous mastiquerez ensuite avec du goudron de pin ou goudron de Norvège en enduisant bien la plaie de sciage.



### Journée des Associations

La SCAH vous invite à visiter notre stand (N°172), le samedi 2 Octobre 2010 de 10h-19h, au Palais des Expositions à Nice.

## La SCAH il y a 124 ans,

Par Guy TRAVERE

Extrait du bulletin N°10 du mois d'octobre 1886

### Les falsifications des substances alimentaires

Les falsificateurs des substances alimentaires ne sont pas seulement les ennemis des consommateurs, mais ils sont aussi les ennemis des agriculteurs.

Nous ne passerons ici en revue que les principales falsifications. Commençons par la boisson qui est en même temps la plus importante et la plus soupçonnée : *le vin*.

Déjà à Rome on se défiait de certains vins de la Gaule Narbonnaise mêlé de drogues diverses. Maintenant on falsifie le vin en y ajoutant de l'eau, du cidre, du poiré, du vin de raisins secs, de l'alcool, du sucre, de la mélasse, de acides organiques ou minéraux, de l'alun, des matières colorantes étrangères.

Donnons la recette pour faire du vin de Porto, comme on en a fait longtemps en Russie : 3 litres de cidre, eau de vie 1 litre, gomme Kino 8 gr.

Voulez-vous du vieux vin du Rhin ? Mêlez : cidre 3 litres, eau de vie 1 litre, éther azotique alcoolisé 8 grammes.

La substance coûteuse qui entre dans la *bière*, le houblon, a été remplacé avec avantage, pour les brasseurs, par de la chicorée torréfiée, l'écorce et les feuilles de buis, la gentiane, la belladone, le fiel de bœuf, l'acide picrique....

Pour *l'huile d'olive*, les falsifications avec les huiles de coton, d'arachide, d'œillette sont les plus fréquentes.

Rien n'est plus facile à falsifier que le *lait*. La soustraction de la crème, l'addition d'eau, forcent les vendeurs à introduire dans le lait des substances telles que la dextrine, la gomme, l'amidon, le blanc d'œuf, la cervelle, qui, dans ce liquide, simule parfaitement la crème...

Le *beurre* peut être frelaté par de la craie, de l'argile, du gypse, du sulfate de baryte, de la fécule de pomme de terre, du suif de veau....

Le *pain* ne peut être que difficilement altéré ; on y a cependant introduit des substances dont la liste est assez variée : alun, sulfate de zinc, sulfate de cuivre, carbonate de magnésie, plâtre. Le sulfate de cuivre donne à la pâte des qualités extraordinaires : la main d'œuvre est moindre, la panification plus prompte, la mie et la crouste plus belles....

### Faits-divers du mois.

**Contes** : Nous apprenons que les habitants de ce hameau sont en discorde avec m. le Curé et qu'ils désirent instamment son déplacement. Le curé, qui s'est attiré l'antipathie des habitants a déjà fait l'objet d'une mesure disciplinaire pour avoir détruit "L'Instruction Civique" par M. Paul Bert, lorsque l'instituteur laïque avait mis cet ouvrage entre les mains de ses élèves.

**Nice** : Vélocipèdes.

Les vélocipédistes de tout âge ont pris la détestable habitude d'envahir la Promenade des Anglais...

Il s'ensuit qu'au moment où l'on s'y attend le moins passe un vélocipédiste marchant dans le même sens que nous. Et le choc est d'autant plus à craindre que ces individus sont pour la plupart des jeunes gens inexpérimentés et qui s'amusent à passer, dans leur course rapide, le plus près possible des promeneurs.

**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](mailto:scanice@orange.fr)**

**RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !**

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

*Le site a besoin de vous pour être vivant, l'équipe qui s'en occupe souhaite que vous participiez à son existence en envoyant des souvenirs de vos activités SCAH, photos et, ou, commentaires à la SCAH au Palais, à l'attention de Michèle GARNIER*

*Et aussi **<http://scanicehistorique.free.fr>***

**Permanences au Palais de l'Agriculture,  
Chaque mercredi et jeudi après-midi  
de 15 heures à 18 heures.**

## L'eau

L'eau est une caresse à la terre et rien ne  
La blesse pas même les cailloux que sans cesse  
Elle polit secourables pour la main qui  
Appelle l'éclair Ô maîtresse du feu femme  
Comme elle a son miroir tantôt attise la  
Flamme sanglante tantôt l'engloutit dans sa  
Bouche abyssale où bouillonnent les serpents comme  
Dans la chaudron d'une sorcière l'infinité  
Des mondes passés et à venir l'eau délie  
Toute forme comme une ceinture à la taille  
De l'univers et délivre le temps prisonnier  
De l'espace alors l'eau danse l'eau chante  
L'eau libre Ô l'épouse aux mille mamelles règne  
Opulente tous les vents l'ensemencent  
Et ennoblissent mais jamais ne l'attachent  
Ô sans faite dont la demeure a ciel ouvert  
Parole

Jean RISTAT (Extraits)

## Le voyage à Turin est dans les "rails"

### Trajet :

Chacun va à Turin avec sa voiture (covoiturage possible et même recommandé). Une fois sur place, un minibus nous prend en charge pour l'ensemble des visites. L'hôtel a été choisi avec garage.

### Programme :

Vendredi 15 octobre, à partir de 11h en minibus avec notre guide parlant français : tour rapide de la ville puis direction le Lingotto (réaménagé par l'architecte Renzo Piano). Déjeuner libre sur place et à 14h15 visite des établissements FIAT puis d'Eataly. Départ en minibus pour la Piazza del Castello pour déguster un extraordinaire chocolat chaud dans l'un des célèbres cafés historiques de Turin. Ensuite temps libre jusqu'au dîner dans un restaurant typique (cuisine piémontaise). Retour à pied à l'hôtel.

Samedi 16 octobre : après le petit déjeuner à l'hôtel, départ, en minibus avec notre guide, pour différents parcs et châteaux : Valentino, Stupinigi, Venaria Reale (qui a inspiré Louis XIV pour la construction de Versailles) ; déjeuner libre à la Venaria. Fin d'après-midi : retour vers la Piazza San Carlo pour prendre le bicérin dans un des superbes cafés historiques. Puis dîner typique au cœur de la ville et retour à pied à l'hôtel.

Dimanche 17 octobre : faire les bagages. Après le petit déjeuner à l'hôtel, avec le bus et le guide direction la colline de Superga et sa crémaillère pour atteindre la basilique de Superga dominant la ville de Turin (imposant édifice, chef d'œuvre de l'architecte Juvara, remarquable par sa monumentale façade, et lieu de sépulture de différents rois et princes de la Maison de Savoie). Puis direction la colline de Chieri et le musée Martini. Dégustation. Enfin le minibus nous ramène au centre de Turin au Môle Antonellana (ascenseur panoramique). Déjeuner libre et visite du musée du cinéma ou du musée égyptien ou autres -au choix- 17h : Retour à pied à l'hôtel, récupérer la voiture et les bagages et retour Nice.

### Prix /personne :

249 € ; hôtel\*\*\* + petits-déjeuners + 2 diners (eau+café compris. Vin en plus) + minibus et guide parlant français + les diverses entrées dans les sites (carte pass).

Arrhes : 75 €/pers. **avant le 1er Septembre inclus**. Solde au 20 Septembre.

Prix calculé pour 15 pers. minimum. Groupe max. 20.

Suppl. : 42 € pour chambre simple.

Prix du garage: 18 €/j selon la taille de la voiture.

N'hésitez pas à me questionner si vous souhaitez une précision.

Michèle GARNIER