



AU BOUT DU JARDIN



Éditorial

Dans ce numéro :

<i>Le jardin médiéval de Sainte-Agnès</i>	p 2, 3
<i>Les lois générales de la composition</i>	p 4, 5
<i>Séjour au pays de Cocagne</i>	p 5
<i>La palynologie (suite)</i>	p 6 à 8
<i>Un pin de Wollemi en Principauté...</i>	p 9
<i>L'odyssée des épices</i>	p 10, 11
<i>Brève de bib</i>	p 12
<i>Le pêle-mêle des Sociétaires</i>	p 12
<i>La SCAH il y a 95 ans</i>	p 13
<i>La culture de la truffe...</i>	p 14

Cher(e)s sociétaires,

Après 10 ans de procédure, le Conseil d'État a annulé la décision de nullité prise par le Tribunal d'Appel de Marseille, du contrat nous liant à la Ville de Nice, à savoir l'occupation d'un terrain du domaine public, sur lequel en 1900 nous avons édifié le Palais de l'Agriculture.

Nous sommes confirmés dans notre bon droit en qualité de propriétaire occupant du Palais qui est en cours de restauration. Les façades et la couverture sont restaurées, reste l'intérieur du bâtiment qui, je l'espère, pourra être réalisé courant 2010.

Nous pourrions de nouveau organiser de grandes conférences, assurer nos cours dans de meilleures conditions. Dans l'avenir le Palais sera largement ouvert au public et notre pensée est que cela devrait apporter un dynamisme encore plus important et plus de diversité à notre association, déjà bien vivante.

Le programme qui vous est proposé pour le trimestre à venir en est l'évidence même ; vos professeurs et animateurs bénévoles, s'appliquent toujours avec le même enthousiasme et la même compétence à vous apporter plus de connaissances dans le monde des jardins et des plantes ; votre participation nombreuse est un soutien précieux pour eux.

Madame la Secrétaire Générale et moi-même vous souhaitons à toutes et à tous un très bon printemps accompagné de nos sentiments les plus amicaux.

Le Président, Henri Lambert

Dimanche 28 juin,

tous les sociétaires se retrouvent au **pique-nique** convivial de fin de session

(Voir programme)



Inauguration des extérieurs rénovés du Palais,

Lundi 6 avril à 11h

Votre présence sera appréciée !

Bourse aux plantes

Mercredi 22 avril 14h30

au Palais

Séjour à Toulouse et Cahors, pays de Cocagne,

du jeudi 14 mai au dimanche 17 mai

Programme détaillé page 5

S'inscrire auprès de Michèle

Le jardin médiéval de Sainte-Agnès

Le jardin clos du paradis perdu

Perché au-dessus de la Méditerranée, dans le département des Alpes-Maritimes et à quelque 800 m d'altitude, Sainte-Agnès est désigné comme le village littoral le plus haut d'Europe. Depuis une dizaine d'années, un groupe de passionnés réunis au sein d'une association, "les Peintres du Soleil", tente de faire revivre un espace galant où le troubadour accompagné d'instruments à cordes déclamaient ses Chansons de Geste. Au pied des remparts de son château du XII^{ème} siècle, la réhabilitation du jardin médiéval transporte le visiteur dans un cadre unique où les brumes maritimes viennent renforcer l'intemporalité du lieu.

Du jardin d'Éden aux jardins modernes, l'histoire des jardins nous apprend que le jardin médiéval fut un pont entre la chute de l'Empire romain et la Renaissance. Dès lors, deux courants opposés se dégagent ; celui de l'église et son jardin secret, l'*hortus conclusus* tandis que princes et poètes optent pour le jardin paradisiaque source de plaisir, l'*hortus deliciarum*.

Sur une période de près de dix siècles, le jardin médiéval va connaître une lente évolution le conduisant peu à peu au jardin de la Renaissance. D'abord lieu de méditation monastique, le jardin médiéval était composé de parterres réguliers, carrés ou rectangulaires, dont le centre était animé par une fontaine, source de vie et de pureté. Lieu de rencontre des châtelaines, le jardin des simples offrait les plantes servant à préparer les remèdes. Souvent associé aux cimetières, le verger faisait office de promenade tandis que les plantes potagères étaient cultivées dans des parterres surélevés et maintenus par des branchages tressés d'osier ou de châtaigniers. Jardins clos, comme pour s'isoler du monde et retrouver le paradis perdu, le jardin médiéval était un prélude au jardin empreint d'humanisme et d'art. Les trois formes du jardin médiéval : potager utilitaire, jardin de plaisance et jardin des simples, possédaient chacune des plantes caractéristiques dont la première liste de quatre-vingt-neuf espèces fut dressée par Charlemagne. L'*hortus* est le jardin potager où l'on cultive les herbes et les racines. Parmi celles-ci, les pothébes, permettent la préparation du potage ; étymologiquement, "l'aliment cuit en pot". Chou, laitue, chicorée, roquette, pourpier... entraient dans la composition de la potée. La bourrache (*Borago officinales*, Boraginacées) était surtout utilisée comme herbe à cuire à la façon de nos épinards. Plus tard, ses propriétés sédatives activeront sa culture. Les plantes maraîchères à racines regroupaient, entre autre, le raifort (racine-forte), le navet, la bardane (*Arctium lappa*, Astéracées) dont les racines au goût d'artichaut étaient consommées crues ou cuites. Par légume, il fallait entendre uniquement les graines contenues dans les gousses des légumineuses comme le pois chiche (*Citer arietinum*, Faba-

cées) qui était un aliment important pour la classe pauvre. Quant à la lentille, il était admis « qu'une décoction de lentilles prise par le bouche lâche le ventre ».

Dans le potager, de nombreuses plantes aromatiques et condimentaires proviennent de l'Orient. Mais le paysan, lui, cueille les aromates indigènes qui combattent les "ventosités" si fréquentes provoquées par de nombreuses herbes à pot. Aneth, cerfeuil, anis, romarin..., au total près de quinze espèces sont recommandées en culture. La coriandre (*Coriandun sativum*, Apiacée) dont le nom vient du grec Koris (punaise) aidait à la digestion en « chassant les vents ». Les cucurbitacées sont représentées par le concombre, le melon, la gourde et la coloquinte. A cela il convient de rajouter deux plantes sauvages, la momordique (*Ecbalium elaterium*) et la bryore (*Bryonia dioica*) dont l'usage fut strictement médical. Quelques céréales cultivées hors des murs du jardin. Les principales sont l'épeautre, le blé, l'orge, le sarrasin... Jardin alimentaire, le potager, par son ordonnancement, participait également à la décoration de l'ensemble. Le jardin de plaisance ou *viridarium* était soit « un herbarium clos, rectangulaire ou carré ou une pelouse à clôtures treillissées sillonnée d'allées et ornée d'une fontaine et de parterres de fleurs surélevés... » soit un verger décoratif. Ce dernier était souvent un lieu de recueillement ou de promenade. Les arbres sont en général greffés et taillés pour accroître leur esthétique. Cognassier, pommier, amandier... faisaient partie de la liste des treize arbres fruitiers dressée par Charlemagne dans son Capitulaire. Le néflier (*Mespilus germanica*, Rosacées) était largement consommé, après bletissement, comme remède anti-diarrhéique. La figue (*Ficus carica*, Moracées) demeurait le fruit le plus nourrissant. Des bières et des alcools sont fabriqués à partir de plantes à boissons telles le houblon, l'orge ou encore la vigne. Quelques plantes utilitaires, tinctoriales ou textiles, viennent s'insérer dans l'enceinte du jardin. Le lin (*Linum usitatissimum*, Linacées) était cultivé pour ses fibres et pour ses graines dont on extrayait une huile et qui rentraient dans la composition des cataplasmes. Le chanvre (*Cannabis sativa*, Cannabinacées) a donné son nom à la Cannebière, ancienne chènevière. Ses fibres formaient des cordages et des toiles très résistantes. Ses graines étaient réputées « ralentir les ardeurs de Vénus, étant prises plusieurs jours de suite ».

Les tinctoriales se déclinaient en deux groupes : les jaunes, plus abondants et plus ordinaires ; les rouges et les bleus sont réservées aux habits d'apparat. Les jaunes sont issues du safran et du genêt des teinturiers. Les rouges proviennent de la garance (*rubia tinctorium*, rubiacées) ou de l'orcarette (*Alkanna tinctoria*, Boraginacées). Un très beau bleu se rapprochant de l'indigo est produit par *Isatis tinctoria* (brassicées).

Le jardin des simples ou *herbularium* est impulsé par les moines. Le terme de "simple" désignait un remède obtenu avec une seule plante, par opposition aux préparations "magistrales" des apothicaires obtenues avec

plusieurs plantes. Quelques "spécialités" soulagent de multiples maladies comme la petite pervenche (*Vinca minor*, Apocynacées) ou l'aristolochie (*Aristolochia clematitis*, Aristolochiacées). D'autres traitent les maux de ventre telles les menthes (cultivées, sauvages, aquatiques), la fumeterre (*Fumaria officinalis*, Fumariacées)... Les purges, les remèdes de fièvres, les herbes expectorantes, les vulnéraires (remède cicatrisant), les plantes de femmes sont autant de "spécialités" pharmaceutiques. Les caractères morphologiques des plantes les désignent fondamentalement pour traiter des pathologies en rapport avec leur forme, leur couleur ou une partie de la plante. C'est la "théorie des signatures" ou "signes de la nature" formalisée par Paracelse. Les feuilles de l'hépatique (*Pulmonaria longifolia*, Boraginacées) présentent trois lobes comme le foie ; ce qui la prédestinerait à soigner les troubles hépatiques, tandis que l'amour-en-cage (*Physalis alkekengi*, Solanacées) dont le fruit semble enfermé dans une vessie était "bienfaisant" pour la vessie.

Des plantes maléfiques ou toxiques ont pu être rattachées aux simples. La ciguë (*Conium maculatum*, Apiacées) et le pavot (*Papaver somniferum*, Papaveracées) n'avaient pas de secret pour les malintentionnés. Quant au datura, à la belladone, jusquiame et autre mandragore, les sorcières les manipulaient afin de rendre crédibles leurs supercheries.

Les fleurs présentes dans le jardin médiéval sont symboliques. Le Roman de la Rose caractérise cette rencontre entre le chevalier et sa dame. Roses, Lis blanc, Iris des marais ou de Florence, pivoine officinale... font le bonheur de l'aristocratie. Une variété noire de la rose trémière (*Althea rosea*, Malvacées) ou "Rose d'Outre Mer" servait à colorer les vins.

En 1985, douze peintres exposent au village de Sainte Agnès. En 1990, la municipalité ayant racheté le fort, les terrains militaires et les vestiges du château de Sainte-Agnès, l'association des "Peintres du Soleil" y voient l'occasion rêvée pour redonner au village sa notoriété historique et culturelle. Ils entreprennent alors de restaurer ce qu'il restait du château. En liaison avec la Société d'Art et d'Histoire du Mentonnais et le Lycée Pierre et Marie Curie de Menton, des recherches historiques sont entreprises. Des aides apportées par la DDTE et le Conseil Général facilitent la réhabilitation et créent des emplois.

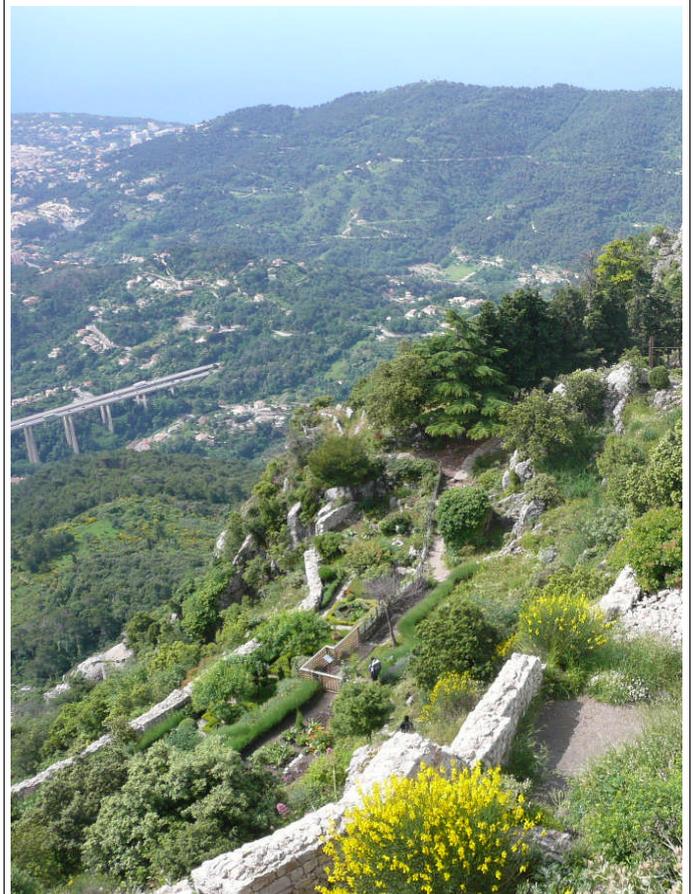
Le caractère singulier du site qui conserve son histoire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par l'accueil d'artistes, de la fête de la lavande, le projet de mise en scène du château, des concerts... sont autant d'atouts remarquables pour ce petit village débordant de créativité. Sans intentions botaniques affirmées, l'association souhaite simplement recréer l'espace « historique, esthétique, symbolique, ésotérique et sacré qui servit de cadre à la chanson de geste et à l'amour courtois ». Pari gagné. Le jardin de Sainte-Agnès retrace

subtilement le jardin des cinq sens qui matérialisa l'apogée du jardin médiéval. jardin du goût (le potager), de la vue (jardin de plaisance), du toucher (jardins des simples), des odeurs (jardins des aromates), sans oublier l'ouïe (présence de l'eau et bruissement des feuilles). On peut y voir également le jardin des Vertus, du Désir, de l'Enfer et du Paradis.

Paradis retrouvé dans une élévation de l'esprit loin de l'agitation côtière. À Sainte-Agnès, les "Peintres du Soleil" nous ont rapprochés de la lumière.

Hilaire de LORRAIN

Article paru dans la Gazette N°64



Les lois générales de la composition

Le Parti de la Composition

Il faut d'abord savoir ce que l'on veut puis s'y tenir jusqu'au bout.

Cette composition s'élabore en tenant compte à la fois de l'état des lieux, du mode de vie (grande pelouse, pièce d'eau, coin isolé), et bien entendu de la maison

L'Unité

Cette composition est constituée d'un ensemble de différents éléments dépendants les uns des autres et qui s'enchaînent dans une progression harmonieuse.

On y distingue :

- L'unité hiérarchique : en général l'habitation est la tête de composition du jardin, mettant en valeur la richesse de la décoration et des détails dont la précision décroît avec éloignement.
- L'unité de style : sensible dans le tracé des allées, des massifs où s'associent différents types de végétaux.

Création d'une dominante

Exemple : mesurer la surface des pelouses par rapport aux massifs d'arbustes.

Le Contraste

L'unité ne doit pas engendrer la monotonie.

Chaque composition doit apporter un élément différent du précédent ou de l'ensemble.

Le contraste peut porter à tous les niveaux : formes, couleur, matériaux, ambiances, ombre et lumière.

L'Échelle

Il importe que la grandeur des éléments de composition soit calculée en fonction de l'homme qui est la mesure de toutes choses.

Dans un jardin privé l'échelle est celle de l'individu. Dans les grands ensembles l'échelle est collective et tient compte de l'importance du cadre et du volume bâti.

Toute erreur d'échelle entraîne déséquilibre et froideur. Les plantations doivent être dans cette proportion et dans l'échelle choisie au départ.

Les Proportions et les Formes

Toute composition exige une parfaite connaissance des silhouettes des végétaux : graduation, harmonie des formes, du volume, du tracé.

Il faut aussi tenir compte des déformations dues à la perspective qui agit sur la perception que l'on a des formes et des proportions. Les cercles et carrés sont vus comme des ellipses et des trapèzes. La sphère est la seule figure à ne pas être modifiée.

Le rétrécissement progressif des allées et la diminution dans les mêmes proportions de la hauteur et de l'écartement des végétaux d'alignement allongent les perspectives ou font apparaître un terrain plus grand qu'il n'est.

L'Intégration : Rythme

1) L'entrée et les accès au jardin : reflètent la personnalité du propriétaire selon qu'il recherche l'ampleur ou l'intimité.

2) Le Jardin : doit être à la fois un coin de repos, le

plaisir des yeux, et celui des sens.

3) Les abords de l'habitation doivent être particulièrement étudiés et la liaison entre la maison et le jardin soignée en fonction de ce que l'on envisage d'y inclure : terrasse, dallage, plantes grimpantes.

- Chaque élément doit s'intégrer dans son environnement.

- Il importe aussi d'établir une continuité entre ces éléments par exemple entre une haie vive et un bosquet.

- Ne pas oublier que les circulations et les dégagements sont le chaînage entre le jardin et la maison.

Harmonie des couleurs

Il existe deux types de couleurs :

1) Les couleurs simples ou primaires : bleu, jaune, rouge.

2) Les couleurs composées ou binaires : résultent de la combinaison de deux couleurs simples

Vert = Bleu + Jaune

Orange = Jaune + Rouge

Violet = Bleu + Rouge

Une couleur composée est "complémentaire" d'une couleur primaire qui ne figure pas dans la combinaison où elle a été produite.

Ex : L'Orange est complémentaire du Bleu

Le Violet est complémentaire du Jaune

Le Vert est complémentaire du Rouge

L'association de deux couleurs complémentaires détermine des effets heureux pour l'œil ex : Vert + Orange.

Le Blanc accuse et soutient les autres coloris, les Gris assurent des transitions agréables dans les massifs.

- Les contrastes : couleur + sa complémentaire (Violet + Jaune).

- Harmonie : deux couleurs primaires + leur mélange ou couleurs semblables.

- Les tons chauds (Rouge, Orange, Jaune) à n'utiliser qu'en ponctuation.

- Les tons froids (Violet, Bleu, Vert) sont plus reposants (pelouse).

- Valeur : intensité + ou - forte (claire ou sombre) d'un même coloris.

- Nuance : chacun des degrés différents par lesquels peut passer une même couleur.

L'harmonie résulte de cette combinaison de couleurs voisines mais dont les valeurs sont différentes.

Le Caractère

Il passe par la franchise du parti et est l'expression originale des sentiments et des idées que le paysagiste a voulu exprimer.

C'est la griffe du créateur et cela ne s'apprend pas.

Jean-Claude BERG

Séjour au pays de Cocagne, de Toulouse à Cahors, du jeudi 14 au dimanche 17 mai 2009

Jeudi 14 mai

Nice – Toulouse : 560 km par autoroute. Installation dans les hôtels choisis.

- 17 h : Visite de la Maison de la Violette.
- Temps libre.
- 20 h : Diner du groupe.

Vendredi 15 mai

- 10 h 00 : Visite guidée, pédestre, du Toulouse Renaissance à l'époque du Pastel.
- 12 h 30 : déjeuner autour d'un cassoulet.
- 14 h 00 : départ en voiture pour le château de Magrin classé monument historique. Ce château-musée du Pastel de France, unique, porte le nom de cette plante légendaire qui, donnant du bleu par ses feuilles à toute l'Europe, a permis à la Renaissance l'essor économique de cette région et forgé la légende du "Pays de Cocagne".
- 15 h 00 : Visite guidé (route de Lavaur direction Castres), retour Toulouse par Puylaurens.
- 20 h 00 : diner-croisière sur l'Occitania (Toulouse et ses ponts illuminés).

Samedi 16 mai

- 8 h 30 : direction Cahors (ville natale de Gambetta) 90 km d'autoroute.
- 10 h 00 : Ballade en petit train dans le Cahors historique (45 min), observation des façades du XVème qui s'ornent d'un thème décoratif particulier "roses et bâtons écotés".
- 11 h 00 : Le Pont Valentré (au patrimoine mondial de l'Unesco). Pont piétonnier, signi-

ficatif de l'architecture militaire du Moyen-âge. Construit entre 1308 et 1378 après, selon la légende du Pont Valentré, l'intervention du diable. Puis début de la découverte des Jardins Secrets de la ville. Passage par la Place Chapou (attention : marché) pour un déjeuner libre.

- 14 h 00 : Continuation de la découverte pédestre des Jardins Secrets classés "Jardin Remarquable". Cahors est une référence nationale pour sa production de plantes : 300 000.
- 18 h 00 : retour Toulouse.
- 20 h 30 : diner à la Brasserie de l'Opéra (Place du Capitole).

Dimanche 17 mai

Quitter les hôtels

- 10 h 00 : Visite guidée de la Cité de l'Espace et déjeuner sur place.
- 15 h 30 : fin du séjour.

Prix : 225€/personne (chèque uniquement). Précisions : les repas sont boissons + café compris.

Inscriptions : avant le 15 Avril inclus ; Arrhes : 75€/pers à l'inscription, le solde (soit 150€) avant le 1er Mai.

Pour des renseignements supplémentaires : s'adresser à Michèle au secrétariat de la SCAH.

Hôtels suggérés :

- Hôtel Mercure Wilson 3*
- Hôtel Ibis Centre 2*.

Plus vous réservez tôt, meilleurs sont les prix !

Pour ceux qui connaissent déjà Cahors, ou qui veulent rester encore dans la région, suggestions : aller à Lectoure (près d'Agen). Il y a une fabrique de pastel et un atelier en activité.

La palynologie (suite)

Applications de la palynologie : seconde et dernière partie

Comme nous l'avons vu précédemment, l'un des multiples emplois de la palynologie concerne l'analyse pollinique de dépôts sédimentaires de tous âges. Il convient toutefois de distinguer les deux grands types de milieux étudiés

a - les dépôts naturels : ce sont des accumulations sédimentaires progressives qui se rencontrent en particulier dans les tourbières, les fonds des lacs et de la mer ainsi que dans les inlandsis. Ces milieux, particulièrement favorables à une bonne conservation des pollens et des spores, livrent des informations sur les végétations du passé.

b - les milieux « anthropisés » c'est-à-dire liés de façon plus ou moins directe à l'Homme, se subdivisent habituellement en dépôts karstiques (remplissage terreux des grottes et abri sous-roche ayant servi d'habitat aux populations préhistoriques), en dépôts extérieurs (sols d'habitat en plein air) et en dépôts dus à l'activité humaine (lieux de traitement de végétaux, offrandes funéraires, etc.).

Quelque soit le milieu étudié, et à condition que la conservation sporo-pollinique soit satisfaisante, il est possible d'obtenir des renseignements sur la composition des communautés végétales anciennes et leur évolution au fil du temps. Il faut néanmoins remarquer que les sites humides présentent des assemblages polliniques qui diffèrent sensiblement des gisements terrestres « secs » puisque les végétations qui s'y développent respectivement ne sont pas exactement équivalentes. Il y a, *de facto*, une complémentarité profitable entre ces deux approches qui permet d'affiner nos connaissances sur les paysages du passé.

Les comptages obtenus dans chaque échantillon sont traduits en pourcentages à partir desquels un diagramme est établi. Ce graphique indique en ordonné la succession chronologique des échantillons et en abscisse les différents groupes végétaux déterminés. Il est constitué par une suite de colonnes qui présentent la stratigraphie, un diagramme synthétique où sont indiqués l'ensemble des arbres, ceux des herbacées et des fougères ainsi que les éventuelles datations. Les colonnes suivantes (diagramme détaillé) concernent tous les taxons pris individuellement. La construction de ces graphiques est actuellement effectuée par des programmes informatiques.

Interprétation des données polliniques

A – Palynologie environnementale = étude des milieux naturels

L'interprétation d'un diagramme tient compte de paramètres tels que la fréquence des pollens d'arbres par rapport à l'ensemble des grains déterminés, la variation du taux des différents taxons au cours du temps, ainsi que l'expression pollinique et la signification écologique de chaque taxon. Il faut également envisager l'expression pollinique des espèces végétales identifiées car les plantes ne produisent pas toutes la même quantité de pollen et ne les diffusent pas toutes de la même façon : on parle alors de représentation locale, de diffusion proche, de reflet régional et d'écho lointain dont les critères ont été précisément établis.

L'interprétation s'appuie, en effet, sur les exigences écologiques des taxons ou des associations qu'ils constituent. Un ensemble constitué par des armerias (*Armeria*), des armoises (*Artemisia*), des éphédras (*Ephedra*), des hélianthèmes (*Helianthemum*) des graminées, des chénopodiacées et des rubiacées, par exemple, permettent de caractériser une steppe. L'association du bouleau (*Betula*), du saule (*Salix*), du genévrier (*Juniperus*) et du pin sylvestre (*Pinus sylvestris*), indique un couvert forestier de type boréal tandis que celle qui comprend des grands feuillus comme le chêne (*Quercus*), le tilleul (*Tilia*), l'orme (*Ulmus*), le frêne élevé (*Fraxinus excelsior*), le hêtre (*Fagus*), le charme (*Carpinus*), montre qu'il s'agit d'une forêt décidue mésophile. La végétation méditerranéenne est indiquée par des taxons thermophiles comme l'olivier (*Olea*), le micocoulier (*Celtis*), le caroubier (*Ceratonia siliqua*), les pistachiers (*Pistacia*) et des chênes à feuilles persistantes (yeuse, kermès, chêne liège...). L'intensité de chaque ensemble est évaluée à partir de leur plus ou moins forte représentation.

Au cours du Quaternaire, la forêt s'est effacée devant les avancées glaciaires mais elle a recolonisé le paysage lors des réchauffements selon des dynamiques différentes pour chaque époque. Prenons par exemple :

- Le Pléistocène ancien au climat tempéré. Il a conservé plusieurs espèces héritées de la flore tertiaire comme *Tsuga*, *Pterocarya*, *Eucommia*, *Carya*.
- Durant les phases tempérées du Pléistocène moyen et supérieur, certains arbres se sont particuliè-

rement étendus : le sapin (*Abies*) durant l'interglaciaire holsteinien (stade 11 = Mindel Riss s.l.), ou le charme (*Carpinus*) au cours de l'éémien (stade 5 = Riss-Würm s.l.), par exemple.

- Le Tardiglaciaire, dernier épisode froid avant notre interglaciaire actuel (Holocène), a été rythmé par plusieurs phases de réchauffement qui se distinguent par des développements d'arbres particuliers : genévrier et bouleau au Bölling, pin à l'Alleröd, par exemple.

- Les phases de l'Holocène se différencient également par la dominance de certaines essences : pin au Pré-Boréal ; noisetier au Boréal ; chêne et tilleul à l'Atlantique ; chêne et noisetier au Sub-Boréal et hêtre et charme au Sub-Atlantique.

La «reconstitution quantitative des climats» peut être déterminée à partir des conditions climatiques actuelles, des taxons de la végétation contemporaine et en comparant les assemblages polliniques qu'ils émettent avec les spectres anciens (on parle alors d'analogues).

B – Archéopalynologie = étude des milieux « anthropisés »

Paléobotanique

L'étude des sites anthropisés apporte également des informations sur la présence et le rôle de certains végétaux au cours du Quaternaire. Elle a ainsi contribué à préciser l'existence du noyer (*Juglans*) et du platane (*Platanus*) durant le Pléistocène supérieur européen ou encore celle de l'épicéa (*Picea*) dans les Pyrénées au cours du Pléistocène moyen ; elle est également à l'origine de la connaissance de la forte extension du tilleul dans les forêts de l'Atlantique et du Sub-Boréal de l'Europe occidentale tempérée.

Archéologie

La spécificité de l'archéopalynologie réside dans l'établissement de corrélations directes entre le monde végétal et l'homme. Selon les époques, elle donne des informations sur les climats et leurs répercussions sur les cultures humaines, sur la pression de l'homme sur l'environnement, sur les activités agricoles ou encore sur l'usage de certains végétaux

Cadre chronologique

Les analyses polliniques de certains gisements du Paléolithique supérieur français ont montré l'exis-

tence de plusieurs améliorations climatiques situées entre la fin du Würm III (vers - 40 000) et la fin du Tardiglaciaire. Ces phases dénommées d'après les sites où elles ont été découvertes, correspondent à des périodes culturelles distinctes : interstade des Cottés lors de la transition Moustérien-Paléolithique supérieur, vers - 34 000 ; interstade d'Arcy durant l'Aurignacien, vers - 28 000 ; oscillation de Tursac au cours du Périgordien supérieur vers - 22 000 ; interstade de Laugerie pendant le Solutréen, vers - 17 000 ; interstade de Lascaux au Magdalénien vers - 15 000, etc.

Données paléoethnologiques

La nature et l'importance de certaines activités humaines se perçoivent dans certains assemblages polliniques : défrichements sur de vastes territoires, travaux agricoles ou domestiques limités à la zone d'habitat ainsi que quelques rites observés dans des sépultures.

Les déforestations pratiquées par les Néolithiques pour l'installation des villages, des champs cultivés et des pâtures, ont provoqué une forte diminution des pollens d'arbres et une augmentation de plantes d'espaces ouverts. Les cultures émettent des pollens particuliers comme ceux des céréales, du lin, du chanvre, par exemple. Elles se traduisent également par un développement des espèces messicoles-compagnes comme les coquelicots (*Papaver rhoeas-dubium*), le bleuet (*Centaurea cyanus*), etc. La rudéralisation et le pacage intensif favorisent, d'autre part, la prolifération d'espèces normalement peu abondantes, comme le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*), le pissenlit (*Taraxacum gr. dens-leonis*), les orties (*Urtica* sp.), etc.

Des aménagements domestiques ont également été identifiés : creusement de trous destinés à maintenir des armatures de cabanes châtelperroniennes (vers -35 000 ans), apport de brassées d'herbes sur le sol de certaines grottes ornées du Paléolithique supérieur comme Lascaux, Fontanet, par exemple. A Moulins sur Céphons (motte castrale médiévale), des taux très élevés de spores de fougères et de pollens de seigle ont démontré que le sol d'un atelier de potier médiéval avait été recouvert par une jonchée faite de frondes et de paille tandis que de fortes proportions de pollen de chanvre découvertes dans le sédiment d'un fossé ont permis de déterminer l'existence d'un routoir (lieu où le chanvre était roui par immersion

des tiges).

Le monde végétal a de tout temps été associé aux rituels funéraires, que ce soit sous la forme des plantes elles mêmes ou de produits végétaux dérivés. Le témoignage le plus ancien d'un dépôt de plantes, actuellement connu, est donné par une sépulture néanderthaliennne (grotte de Shanidar, Irak) dans laquelle le défunt a été déposé, il y a près de 50 000 ans, sur une litière de branchettes d'éphédra et de fleurs aux couleurs vives (sénéçons, centaurées, muscaris et roses trémières).

Cette pratique s'est généralisée aux époques historiques et l'on retrouve fréquemment dans les tombes, en particulier dans le milieu clos des sarcophages, des pollens en amas provenant de fleurs, de litières ou de coussin floraux. Ce peut être aussi des fleurs déposées au dernier moment sur le couvercle d'un cercueil.

Les vases à offrandes déposés dans les tombes ou les ingrédients utilisés au cours de la vie du personnage inhumé sont une source d'information sur la nature des produits élaborés. L'analyse de résidus contenus dans des poteries funéraires et des vases en bronze disposés dans les tombes, a permis de savoir que les viatiques étaient constitués par du miel et de l'hydromel parfumé à la reine des prés (*Filipendula*). L'étude de collyres solides (fig. 1) conservés dans un coffret accompagnant la dépouille d'un oculiste romain a révélé l'utilisation de fleurs de casse-lunette (*Euphrasia* sp.) (fig. 2) dont les vertus analgésiques et anti-inflammatoires sont encore utilisées de nos jours dans le traitement des maladies oculaires.

L'analyse pollinique des substances employées dans les techniques de momification permet de retrouver certaines recettes. Le corps de Ramsès a ainsi été rempli de fleurs pulvérisées de *Matricaria* ou de *Chrysanthemum* aux propriétés antiputrides. La momie égyptienne conservée au Musée Guimet de Lyon a été entourée de bandelettes teintées avec une décoction de fleurs de carthame (*Carthamus tinctorius*) qui a laissé de nombreux pollens. Ces bandes de tissus ont également conservé d'abondants grains de pollens d'orge piégés dans les enveloppes des graines mises à germer sur le corps du défunt pour symboliser le mythe de la résurrection d'Osiris.

La Palynologie constitue, en résumé, une « discipline aux multiples facettes » qui s'applique ainsi à une multitude de matériaux provenant de domaines très éloignés les uns des autres comme la botanique dont elle est issue, la médecine, la géologie, la production alimentaire, la climatologie et l'histoire de l'Homme sous toutes ses formes.

BUI THI MAI & M. GIRARD (06-02-2009)



Fig. 1 - Collyres gallo-romains de Lyon

Fig. 2 - *Euphrasia* sp. (Scrophulariacée)



Un « Pin de Wollemi » en Principauté de Monaco

A propos botaniques au sujet de notre sortie du mardi 25 mars 09 !

L'arbre le plus rare au monde, planté à Monaco !

En septembre 2006, le Prince Albert II planta dans les jardins Saint Martin (lieu de notre sortie botanique du mardi 25 mars 2009) en Présence de l'Ambassadeur d'Australie l'un des arbres les plus rare au monde : le « Pin de Wollemi » ou de son nom scientifique *Wollemia nobilis*.

Voici l'histoire autour de cette acquisition.

Une découverte extraordinaire !

Découvrir une nouvelle espèce végétale est toujours un événement important. Mais lorsqu'il s'agit d'un arbre si unique qu'il a fallu lui désigner un genre nouveau, l'exploit est rarissime !

C'est pourtant ce qui s'est produit en 1994 lorsque David Noble, un garde forestier du Parc National Wollemi dans les Blue montains (à l'Ouest de Sydney au Sud Est de l'Australie), explore une gorge profonde et s'approche d'un groupe d'arbres de grandes dimension aux allures étranges.

Comptant aujourd'hui moins d'une cinquantaine d'individus en milieu naturel, *Wollemia nobilis*, nommé d'après le nom de lieu où il fut trouvé (*wollemia* signifie « regardez autour de vous » en langue Aborigènes) et de son découvreur David Noble, peut être considéré comme l'arbre le plus rare au monde.

Un arbre hors du commun !

Le *Wollemia* peut atteindre 40 mètres de hauteur dans son habitat naturel, un lieu tenu secret au cœur d'un canyon étroit.

Son écorce, très caractéristique ressemble à des bulles de chocolat !

Son port est conique comme un Sapin de nos régions !

Son feuillage vert clair adulte est caractérisé par des feuilles disposées sur quatre rangs très différent du feuillage juvénile du jeune sujet Monégasque aux feuilles disposés sur deux rangs comme un If.

Un fossile vivant ?

Notons qu'il ne s'agit pas d'un véritable pin puisqu'il n'appartient pas au genre *Pinus*, ni à la famille de celui-ci Pina-

cées (ou Pinaceae).

Des examens approfondis du *Wollemia* ont plongé les botanistes au cœur de l'énigme. Son pollen est presque identique à celui d'une espèce fossile présente à l'époque du Crétacé (-145 Ma à -65 Ma), tandis que ses feuilles sont très semblables à celles de l'*Agathis jurassica*, une espèce qui peuplaient d'immenses forêts sur l'ancien Gondwana et qui aurait fait le régal des dinosaures herbivores au Jurassique, il y a quelque 150 millions d'années !

Mais à ce jour aucun fossile ne porte la trace de notre *Wollemia*.

Toutefois, ces liens de parenté très étroits permettent aux experts de l'inscrire dans la très ancienne famille des Araucariacées (ou Araucariaceae), la plus primitive de tous les conifères actuels, qui ne comptait plus que deux genres vivants, *Agathis* et *Araucaria*.

Conservation et protection de l'espèce !

Suite à cette exceptionnelle découverte, le *Wollemia* fait l'objet d'un ambitieux programme de conservation. Le milieu naturel qui l'abrite fait désormais partie du patrimoine mondial de l'UNESCO bénéficiant ainsi d'une protection sévère.

Un bel exemple, à suivre, de préservation de la biodiversité !

Depuis 2005 des milliers de jeunes plants croissent en pépinières et produisent du pollen et des cônes.

La multiplication et la vente de jeunes arbres aux parcs et jardins botaniques du monde - comme à Monaco ou même à Nice (Parc phoenix) - contribuent à la sauvegarde de cette espèce d'exception.

Ce bel exemple devrait inspirer d'autres belles initiatives et être étendue à d'autres espèces rares ou menacées comme celles de nos régions méditerranéennes trop souvent oubliées.

Je pense tout particulièrement à certaines espèces rares ou patrimoniales tel que le Ciste crépu (*Cistus crispus* L.), le Ciste ladanifère (*Cistus ladanifer* L.), l'Aliboufier (*Syrax officinalis* L.) ou la jolie Camélée ou Garoupe (*Cneorum tricoccon* L.).

Marc BOTTIN, biologiste botaniste

L'odyssée des épices

Epices : le mot évoque le voyage, le rêve, les saveurs, la médecine, les senteurs exotiques,

... Terra incognita... la quête de Paradis.

A contrario, il évoque aussi des luttes, des aventures et des drames.

Depuis la plus haute Antiquité, les hommes ont utilisé les épices.

Hérodote ou **Strabon** indiquent, dans leurs relations, l'origine des épices consommées en Méditerranée, en Mésopotamie et dans le bassin de l'Indus.

Dès l'Antiquité, les caravanes chargées d'épices arrivaient en occident par la (les) Route de la Soie.

A l'époque Romaine, **Apicius**, le célèbre cuisinier, a laissé des recettes où le poivre entre en combinaison avec des aromates comme le cumin, le thym, le laurier, la coriandre. Les épices sont alors des denrées de luxe réservées aux riches familles.

C'est au Moyen âge, au retour des Croisades que les épices vont connaître une véritable furie de consommation. L'usage des épices en cuisine se confondait alors avec la médecine, c'était l'époque des «*Epiciers-Apothicaires*»

Le poivre était l'épice reine. Il était rare et cher.

Il se dit qu'il intervenait quelquefois auprès des Magistrats pour leur permettre d'avoir une «*interprétation particulière des faits*» lors d'un procès. Les plaideurs offraient au juge des «*Epices de Chambre*» : ils «*payaient en Espèces*»

Les Cités-Etats d'Italie, Gènes et surtout Venise s'approvisionnaient auprès des marchands arabes. Le commerce des épices en Méditerranée avait fait la fortune des deux villes italiennes et donnait des envies à d'autres Royaumes du Bassin.

La prise de possession de la Mer Noire par les Ottomans et la fermeture de la Route des Indes vont alors bouleverser les données commerciales des épices.

Les Byzantins (Chrétiens), vaincus, doivent abandonner Constantinople.

Le Bosphore et les Balkans sont aux mains des Turcs. L'équilibre bascule.

La course aux épices inspire, dès lors, nombre d'aventuriers et promet de nouvelles routes.

Le Portugal est le premier Etat à s'engager. Son Roi, **Henri le Navigateur** (qui n'a jamais navigué), rassemble autour de lui, géographes, navigateurs et cartographes.

De 1427 à 1460, les marins portugais atteignent le golfe de Guinée, Madère, et reconnaissent les côtes africaines. En 1487, **Bartolomeu Dias** essuie une tempête au cap de Bonne Espérance qu'il appela Cap des Tempêtes.

Ce n'est que dix ans plus tard que **Vasco de Gama** franchit celui-ci, suivi, peu de temps après, par **Albuquerque**.

Moins Découvreur que Conquérant, celui-ci débarque sur la côte Malabar (Inde), mettant fin au monopôle des marchands arabes.

De son côté, le Roi d'Espagne, **Ferdinand le Catholique** engage un Capitaine Génois. Parti en août 1492 (année si importante à plusieurs titres pour l'Espagne), **Cristobal Colon** veut atteindre les Indes par l'ouest, à la recherche de l'or et des épices. Il fut de retour, avec de l'or et des épices, en 1493, croyant avoir atteint les Indes.

Il effectua encore deux voyages en 1498 et 1502 avant de tomber en disgrâce, bien qu'il nous eût ramené ... le brûlant piment et la douce vanille.

La tension entre les deux royaumes catholiques de la Péninsule est alors telle, que, pour éviter un affrontement, le **Pape Borgia** promulgue une Bulle (1493), qui conduira, un an plus tard, après tractations, au **Traité de Tordesillas**, définissant une ligne de démarcation allant d'un pôle à l'autre, traversant l'Atlantique (46°37' long W). Ce Traité peut se résumer ainsi : Ce qui est à l'Ouest de cette ligne appartient au Roi de Castille, Ce qui se trouve à l'Est est possession du Roi du Portugal !

Une erreur de navigation allait avoir des conséquences sur la partition du monde. Mandaté par le Roi du Portugal, **Cabral** part entreprendre des négociations diplomatiques et commerciales avec **le Zamorin**, (Râja de Calicut) sur la côte Malabar (emmenant tout de même avec lui, plus de 700 hommes armés)... La diplomatie prend, parfois, quelque argument dans sa valise !

Navigant Sud-ouest, pour contourner l'Afrique, sa flottille rencontre les courants et les alizés Sud. Elle est déviée vers une terre inconnue, à l'Est du 46°37' Long W.

Cabral venait de découvrir le Brésil.

Sitôt planté la bannière portugaise sur ces terres nouvelles, **Cabral**, voulant accomplir la mission qui lui était confiée, rejoint le Cap de Bonne Espérance, remonte les côtes Est de l'Afrique, suivant la même Route maritime que **Vasco de Gama**.

Il signe un Traité avec **le Zamorin**... : Mission accomplie !

Profitant de l'antagonisme entre des chefs hindous, il implante *Manu Militari* des comptoirs en Afrique et en Inde. Bien qu'ayant perdu six navires, il retourne à Lisbonne, les cales chargées de poivre, safran, gingembre ou paprika.

Quelques mois plus tard les cours des épices s'effondrent. Les économies de Venise et Gènes sont secouées. On s'empresse de créer une Bourse aux Epices pour les vendre sur le Marché européen.

En 1509, le Roi du Portugal, **Manuel I**, occupe Cochin et Goa qui, rapidement comptent près de 500 colons. Il contrôle tous les accès aux îles des épices, Ormuz et Socotra, à l'exception de la Mer Rouge.

Lisbonne règne en maître sur le Marché, **Manuel I** est alors surnommé par les souverains européens envieux : «*Le Roi-Epicier*» !

Chaque année, au printemps, une flotte, saluant la tour de Belem dominant le Tage, quitte Lisbonne pour arriver

en automne en Inde avec la mousson et repart en décembre, les soutes remplies d'épices, avec les vents portants.

Cette situation inspire les Hollandais, les Anglais et les Français.

L'Espagne soutient le projet de **Magellan** (pourtant Portugais, mais marié à une Espagnole), de contourner l'Amérique pour atteindre l'archipel des Moluques producteur de muscade, de macis, et, de girofle.

De leur côté, les Hollandais créent la très puissante Compagnie Hollandaise des Indes Orientales. Bravant l'Empire Espagnol, ils occupent l'Indonésie. Ils fondent en 1619 Batavia, capitale de leur Empire des Indes. Ils sont spécialisés dans la Muscade et le clou de girofle.

Les Anglais se réservent le commerce du thé et de l'opium avec l'East India Company.

Créé par **Colbert** en 1664, les Français avec la Compagnie Française des Indes Orientales se spécialisent dans le Coton, la soie, le riz et le café.

En 1770, un botaniste français, ancien gouverneur de Martinique au nom prédestiné de **Pierre Poivre**, bravant l'interdiction hollandaise et risquant la peine de mort, dérobe des graines de poivrier et de muscade pour les acclimater à l'île Maurice, en même temps que la girofle et la cannelle.

Le monopôle est à nouveau brisé.

Aux XVIII^e et XIX^e siècle, les goûts changent, les cuisiniers européens **Grimod de la Reynière**, **Brillat Savarin**, **Adolphe Dugléré** se tournent vers des mets aux goûts plus « naturels ». Les épices rentrent toujours dans la composition des recettes, mais, de façon plus estompée, plus subtile.

Aux XIX^e et XX^e siècle les laboratoires déterminent les composants chimiques des épices, les produits de synthèse apparaissent, les lois du profit immédiat ont leur effet dans l'industrie alimentaire.

Les épices ne sont pas pour autant négligées. Elles sont un élément harmonique de la cuisine recherchée, de la Gastronomie.

Quelques lignes ne peuvent suffire à relater la saga des épices - Sublimation, Grandeur de l'Homme, Exaltation du goût - leur quête a permis d'écrire un des plus beaux chapitres de l'Histoire du Monde.

Elle a ouvert au Monde de Nouveaux mondes.

(Sapiens...cum libro !)

Jacques Jean MUNOS



Bartolomeu Dias dans la tourmente au Cap des Tempêtes



Étale d'épices

Composition du Conseil d'Administration

après notre Assemblée Générale Ordinaire du dimanche 15 février 2009

Président : Monsieur Henri Lambert.

Vice-président chargé du dossier de la restauration : Monsieur Christian Chauvel.

Vice-président : Monsieur Jean-Louis Luquet.

Secrétaire Générale : Madame Michèle Garnier.

Trésorier : Monsieur Marc Arnéodo.

Administrateurs : messieurs Paul Brelaz, Jean-Claude Berg, Jean Condé, madame Aude de Chivré, messieurs Alexandre Di Marzio, Claude Giauffret, madame Danièle Houzé, monsieur Paul Jaquillard, madame Martine Lagarde, monsieur Maurice Lillo, madame Nathalie Martin, monsieur Jacques Munos, madame Chantal Patricot, messieurs Jean-Claude Riha, René Rousseau, Alain Rodrigot, madame Josyane Scabello, monsieur Guy Travère.

Brèves de Bib

Enfin mars!

Le printemps est là et peut-être rêvez-vous de nouvelles plantations ?
Alors si vous n'avez pas encore trouvé les bons végétaux à installer dans votre jardin, sachez que nous tenons à votre disposition à la bibliothèque quelques catalogues de pépinières spécialisées qui pourront se révéler utile dans votre recherche :

Entre autres :

- **André Eve , Guillot, Delbart** (rosiers),
- **Iris en Provence**, Cayeux (iris et hémérocailles),
- **Ernest Turc** (bulbes),
- **Baumaux, le Biau Germe, ferme de la Ste Marthe**, (semences),
- **Rivière** (pivoine),
- **Lepage** (vivaces),
- **Jacques Briant** (généraliste) ...

Et entre deux plantations, replongez-vous dans les livres !
Voici une petite sélection :



Mes plus belles histoires de plantes : Jean Marie Pelt : Professeur de biologie végétale et de pharmacognostic, Jean-Marie Pelt intervient sur France Inter tous les samedis après-midi. Ses propos comme ses ouvrages sont simples et passionnants. Dans celui-ci il nous raconte l'histoire de la vie à travers les plantes.

Une Ecologie humaniste : Gilles Clément, Louisa Jones : celle-ci dévoile les dessous des créations de ce grand paysagiste qui a ouvert la voie des « jardins naturels » en remettant au goût du jour ces plantes qui passaient pour indésirables, notamment les graminées .

Les oliviers : Michel Courboulex : L'auteur, bien connu des lecteurs de la Gazette des Jardins nous livre un petit livre concis mais complet sur la culture de l'olivier.

Mariages réussis ; associations écologiques au jardin d'agrément : Brigitte Lepouje-Déjean : après « Le poireau préfère les fraises » consacré au potager, les éditions Terre vivante nous proposent quelques idées pour améliorer l'activité biologique dans le jardin d'agrément ou comment favoriser la bonne entente entre les plantes et attirer les insectes pollinisateurs.

Enfin, pour les rêves d'exotisme : le numéro d'hiver de la revue 'Hommes et plantes' est consacré aux broméliacées

Alors, bon jardinage et bonne lecture !

Martine LAGARDE

Le pêle-mêle des Sociétaires

Palais de l'Agriculture

Inauguration de la restauration de la couverture et des façades du Palais, le lundi 6 Avril 2009 à 11 heures par :

- Monsieur le Président du Conseil Général,
- Monsieur le Député Maire de la Ville de Nice,
- Monsieur l'Architecte en chef des Bâtiments de France,
- Monsieur le Président de la Caisse locale départementale du Crédit Agricole,
- Monsieur Audoly, Architecte de la SCAH.

Votre présence sera appréciée !

Bourse aux plantes le 22 avril à partir de 14h30

Dans notre jardin, débarrassé de ses échafaudages, tous les sociétaires peuvent venir échanger leurs plantes et semis, gratuitement. Venez nombreux !

Si pluie : bourse reportée au lendemain jeudi, même heure.

Bamboueraie d'Anduze

A la demande de plusieurs sociétaires, nous la visiterons le 2ème weekend de septembre 2009.

Fête des plantes vivaces

Les 3/ 4/ 5 Avril 2009 à Saint Jean de Beaugard (Essonne) - 25 ans d'existence !

Petites annonces gratuites

Merci d'adresser vos annonces au Bureau pour insertion dans au Bout Du Jardin 25 à paraître fin juin !

La SCAH il y a 95 ans,

Au début du XX^{ème} siècle, la SCA avait une ambition : permettre à des familles nécessiteuses de cultiver un petit jardin qui devait leur apporter à la fois une occupation et une nourriture saines. En 1912, grâce à la bienveillance et à l'appui actif de la mairie de Nice de l'époque, elle put réaliser ce projet.

Un ou deux ans plus tard (date inconnue) elle publia un opuscule d'une quinzaine de pages dans lequel elle relata cette expérience, avec le plan du terrain et le nom des familles bénéficiaires.

Ces lignes en sont tirées.

Par Guy TRAVERE

Création des jardins ouvriers à Nice

La Société Centrale d'Agriculture de Nice a réussi à doter Nice d'une institution philanthropique...

Le terrain concédé par la Municipalité à la SCA se trouve au quartier Caucade, près de la propriété ESSLING, à peu de distance du Point Terminus du tramway de la Californie.

Ce terrain a une superficie de 7000 m². Il a été divisé en vingt six lots ayant chacun 250 m².

L'attribution des jardins a été facile. Uniquement préoccupée d'en assurer les bienfaits aux plus pauvres, aux plus nombreuses, aux plus laborieuses d'entre les familles qui la sollicitaient, la commission a procédé à des enquêtes minutieuses, s'est entourée des renseignements les plus sûrs et a conscience d'avoir choisi les plus dignes.

Les 24 familles titulaires de jardins comptent 166 membres. C'est une moyenne de 7 personnes par famille.

L'inauguration de cette œuvre méritoire eut lieu le dimanche 25 avril 1912.

Comme toute cérémonie d'inauguration doit être accompagnée de discours, plusieurs furent prononcés.

EXTRAITS :

« Ce n'est pas seulement le profit économique, le produit du sol, que procure le jardin ouvrier : il est un dispensateur de santé à la famille ouvrière. Au lieu de s'étioiler dans un taudis ou de vaquer à travers les rues froides en de douteuses fréquentations, les enfants viennent s'ébattre sous l'azur, dans la compagnie de leurs parents, les aidant en jouant, emplissant leurs poumons, que menace souvent la tuberculose, de brises salubres.

La buvette, le bar, perdront quelques clients dont les heures de loisirs seront consacrées à un labeur fortifiant et reposant...

L'effort nécessaire pour mettre en œuvre son champ, l'émulation suscitée par le travail du voisin et les résultats qu'il obtient, sont des stimulants de la volonté trop souvent engourdie par la misère qui déprave...

Les rapports entre les familles de tenanciers sont constants, de petits services réciproques amènent les membres du groupe à s'entr'aider.

En eux se développent des sentiments de mutuelle amitié et de bienveillance, gage de paix et de progrès social...

L'œuvre des jardins est donc une œuvre moralisatrice, salutaire entre toutes...

L'hygiène de la famille et, partant, l'hygiène publique, seraient assurées, le fléau de l'alcoolisme vaincu...

C'est pourquoi il faut se réjouir sans réserve de la décision de la SCA qui a voulu rendre la terre hospitalière aux travailleurs, en donnant à chacun un jardin qui offre à ses hôtes l'espace, le grand air et le soleil.

Les jardins ouvriers et scolaires sont à la base de la rénovation sociale et peuvent contribuer dans une large mesure à la grandeur de la patrie ; à ce double titre ils méritent le concours de tous ceux qui aiment vraiment la France. »

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>

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,

113 promenade des Anglais à NICE,

*Chaque mercredi et jeudi après-midi
De 15 heures à 18 heures.*



La culture de la truffe dans les Alpes-Maritimes

Bien que notre région ne soit pas, par manque de pluies régulières, spécialement favorable au développement de la culture truffière, elle compte une centaine de trufficulteurs, regroupés au sein d'un syndicat qui s'attache à développer la culture de ce champignon si recherché...

Ces producteurs présentent leurs produits notamment au cours de fêtes organisées en février à Villeneuve-Loubet et à Puget-Théniers.

C'est à cette époque que la truffe atteint sa pleine maturité. Elle naît à la fin mai et doit être arrosée régulièrement chaque mois. La période la plus favorable à son développement va du 15 août à la mi-septembre, période au cours de laquelle elle gagne 90% de son poids. Ensuite la maturation se poursuit lentement, pour se terminer fin novembre, début décembre. La récolte se poursuit jusqu'en février. Les spores restant sur le terrain ensementent le sol et, dès avril, la nouvelle production démarre.

La culture de la truffe recèle encore bien des secrets. Aussi pour les percer, un centre d'étude a été créé en 1995 au Rouret, sur un terrain communal de 1,5 ha planté de 230 chênes verts et blancs et de quelques autres espèces truffières.

De son côté le syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes pousse au développement de cette culture. Grâce à son action 160 ha d'arbres truffiers ont été plantés et les surfaces consacrées à cette culture augmentent régulièrement chaque année.

Guy TRAVERE



**UNE RELATION DURABLE,
ÇA CHANGE LA VIE.**