



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

<i>Les stars de la végétation des Baous</i>	p 2, 3
<i>Le long des rives de la Brague</i>	p 3
<i>La palynologie</i>	p 4
<i>Curiosités végétales</i>	p 5
<i>Le quinoa</i>	p 5
<i>Trésors du Comté de Nice</i>	p 5
<i>Cao (bois) Chu (larme)</i>	p 6, 7
<i>Brèves de Bib.</i>	p 7
<i>Escapade en Camargue</i>	p 8, 9
<i>Le Pastel</i>	p 10
<i>Le pêle-mêle des Sociétaires</i>	p 10
<i>La SCAH il y a 119 ans</i>	p 11
<i>Jacinthes de Noël</i>	p 12

Attention !
dans votre enveloppe,
avec le programme
et ABJ,
votre carte
d'adhérent
2008-2009
et votre
reçu fiscal
2008

Éditorial

Cher(e)s sociétaires,

Force est de constater en cette fin d'année 2008 que notre association se porte bien au regard des adhésions qui se sont renouvelées dès septembre et de celles, très nombreuses, de nouveaux sociétaires.

Les cours, grâce à leur qualité, voient le nombre des participants exploser.

Un grand merci à nos professeurs et à nos animateurs.

Merci également à nos tous nos administrateurs et je n'oublie pas nos bénévoles qui, chaque fois qu'ils sont sollicités, répondent présent.

La restauration se poursuit dans le respect du programme établi. Le palais est complètement investi par les entreprises. Pour les cours nous sommes à l'étroit mais grâce aux nouvelles fenêtres installées dans nos petites salles les bruits extérieurs ne les perturbent plus.

Je vous invite d'autre part à vous rendre sur notre deuxième site internet mis en place par notre infatigable administrateur Monsieur Claude Giauffret. Faites-nous part de vos remarques : une boîte de dialogues jardinage y est installée.

Je vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Madame la Secrétaire générale, les membres du Conseil d'administration et moi-même vous adressons tous nos vœux de réussite et de santé pour l'an 2009.

Cordialement,

Le Président, Henri Lambert

**Joyeux Noël !
Bonne année
2009
avec la
SCAH !**

**Assemblée
Générale
de tous les
Sociétaires de la
SCAH,
Dimanche
15 février
à 9h30
3 Rue Bottéro**

**Après l'apéritif
offert sur place,
déjeuner
dansant dans le
Vieux Nice...**

**A tous...
Galette des
Rois
de la SCAH**

**Jeudi 15
janvier à 17h**

Les stars de la végétation des Baous

(Quelques végétaux caractéristiques des Baous)

Les 3 Baous ou Baus*, rochers à-pic aux sommets plats en provençal, sont constitués de falaises de calcaires francs datées du jurassique (- 195 M.a. à -160M.a.) qui chevauchent des terrains miocènes plus récents (-25 M.a.) depuis 10 millions d'années et culminent à 800 mètres !

*Soit le Baou des blancs de Vence à l'Ouest, le Baou de St Jeannet au-dessus du village du même nom et le «Bau de la Gaude » vers l'Est.

Ces escarpements rocheux se situent à la charnière de l'étage bioclimatique méditerranéen tempéré ou mésoméditerranéen et de l'étage méditerranéen montagnard ou supraméditerranéen. Le massif abrite donc, selon l'exposition et l'altitude, plusieurs ensembles floristiques différents.

Aussi verrons-nous se développer :

Une garrigue à pins d'Alep, typiquement méditerranéenne et avide de soleil, au pied des falaises surchauffées;

Une végétation recherchant la fraîcheur sur les ubacs et dans les vallons ombragés;

Une flore, adaptée aux conditions de sécheresse estivale et de fraîcheur hivernale, typique de nos espèces de moyenne montagne sur le haut des plateaux.

La chaleur et la sécheresse des adrets caillouteux abritent les espèces méditerranéennes classiques comme le Genévrier cade et le pin d'Alep, mais aussi des espèces du littoral très exigeantes en chaleur (végétaux thermophiles) comme la Lavatère maritime (espèce protégée) ou le lentisque.

Vers le sommet des barres rocheuses, les turbulences fouettent les plantes déjà soumises au milieu aride et stérile des rochers. Seuls quelques arbres et arbustes comme le Genévrier de Phénicie, l'Amélanchier, et le Chêne vert semblent tout à fait à leur aise, tandis que les replats comblés par de la terre fine, fentes de rocher et éboulis permettent à une flore originale de s'établir malgré la menace des Trials et autres "4 x4". C'est le cas de la fragile et charmante Nivéole de Nice !

Les pentes ombragées voient se développer des embryons de forêts de charmes- houblon ou *Ostrya*, ce qui est bon signe car cette espèce de fraîcheur est connue pour faire un excellent pare-feu !

Toutes ces conditions aboutissent donc à une grande variété de milieux et d'espèces végétales dont voici un aperçu succinct mais représentatif.

● Le **Genévrier Oxycèdre** (*Juniperus oxycedrus*), **Cade** en Provençal a été célébré par l'ancienne publicité du "savon

cadum" dans la composition duquel il entrait. Le goudron obtenu par combustion incomplète du bois nommé huile de cade est connu depuis l'antiquité pour ses vertus médicinales. Toujours employé en dermatologie, il entre dans la composition de certains shampooings antipelliculaires. La médecine vétérinaire l'utilise pour lutter contre les parasites. Ainsi, une goutte de cette "huile" appliquée sur la tête d'une tique la tue et la fait chuter en une journée, épargnant à votre chien les effets secondaires d'une extraction manuelle. On reconnaît ce conifère de la famille des Cupressacées, aux pseudo-baies brunes que portent les pieds femelles et surtout à ses aiguilles pourvues de deux bandes blanches (les Genévriers communs de "montagne" (*Juniperus communis*) n'en possèdent qu'une et leurs "baies de genièvre" sont bleues) .

●Le "cousin des rochers" du Cade, le **Genévrier de Phénicie** (*Juniperus phoenica*) Morven ou Mourven en Provençal aux pseudo-baies toxiques (pieds femelles) se distingue surtout par ses feuilles en écailles rappelant celles de son proche parent le Cyprès.

●La **Lavatère maritime** (*Lavatera maritima*, actuellement nommée *Malva nigandii*), une Malvacée protégée par la loi au niveau national dont on cultive des variétés horticoles aux fleurs plus colorées.

●Le frileux **Pistachier lentisque** (*Pistacia lentiscus*), de la famille des Anacardiacees, est dit paripenné parce que ses feuilles persistantes comportent toujours un nombre paire de folioles. En Méditerranée orientale cet arbuste est surtout connu pour sa gomme-résine, la "gomme de Chio", utilisée entre autres pour confectionner de la pâte à mâcher donnant bonne haleine, pour fabriquer des produits d'hygiène dentaire, des pansements, de la colle, du vernis, pour résiner le Retsina grec et pour élaborer le Raki (eau-de-vie) et certaines confiseries arabes comme les loukoums.

●Le **Pistachier Térébinthe** (*Pistacia terebinthus*), grand arbuste à feuilles caduques est dit imparipenné parce que ses feuilles se terminent par une foliole solitaire (nombre total impair). C'est de ses graines comestibles (proches des vraies pistaches du *Pistacia vera*) que l'on extrait la véritable huile de térébinthe, qui sert, entre autres, aux frictions et inhalations.

●La **Nivéole de Nice** (*Leucojum nicaense* ou *Leucojum hiemale* ou *Acis nicaense*) est une Amaryllidacée bulbeuse endémique des Alpes Maritimes. Cette plante rare ne survit donc dans le monde que dans notre département et en Italie près de la frontière. Cela justifie bien la protection nationale qui lui est octroyée.

Le long des rives de la Brague

●Le **Charme-houblon** (*Ostrya carpinifolia*) est une essence particulière de l'extrême Sud-Est de la France et même de l'Est des Alpes Maritimes. De son cousin le Charme, peu présent dans notre région sauf en ripailles, l'Ostyak possède l'aspect des feuilles: Mais celles-ci sont velues et finement dentées. Du Houblon il possède la ressemblance de ses fructifications femelles: Pendantes et membraneuses, elles sont très semblables aux "cônes" de cette liane. Cet arbre pouvant dépasser l'âge de cent ans est efficace dans la colonisation et la stabilisation des pentes et des éboulis des zones fraîches et comme ralentisseur des feux de forêt.

●Le **Petit Muscari** (*Muscari neglectum*) ou **Muscari négligé** annonce l'arrivée du printemps avec ses petites clochettes bleues. Les bulbes de cette jolie Liliacée sont consommés comme de petits oignons dans le sud de l'Europe.

●Le **Chêne vert** (*Quercus ilex*) ou **Yeuse** est le roi des rocaillies sèches. Son nom ancien d'origine celtique, Garric, de gar : rocher et ric : arbre a fini par désigner ses formations basses et ouvertes que l'on nomme garrigues, issues de la dégradation des forêts de chênes qui recouvraient les espaces rocaillieux et secs du sud de la France. Très riche en tanin, l'écorce ou "rusc", de cet arbre à feuillage persistant, était jadis récoltée par les "rusquiers" ou "ruscaires" pour le travail des tanneurs. Le Chêne vert fut enfin avec le Chêne blanc intensément exploité comme bois de chauffage et pour faire du charbon de bois. Aussi trouve-t-on rarement en garrigue de vieux chênes dépassant le stade de bel arbuste.

●Chêne de la montagne méditerranéenne, le **chêne blanc** de Provence ou **Roure** ou **Chêne pubescent** (*Quercus pubescens*), recolonise les zones à sol profond et pas trop sec sur les adrets et les ubacs du plateau. Cet arbre au tronc souvent tortueux, aux feuilles lobées et duveteuses voit ses feuilles sèches rester sur pied avant de tomber à partir de février, il est donc marcescent. Ce Chêne est depuis l'âge du fer, l'auxiliaire précieux de l'homme. Mais surtout, il abrite un trésor : c'est le meilleur des chênes truffiers. La truffe est, depuis l'antiquité un mets de choix. le célèbre "Gros chêne" du Baou de la Gaude en est un des plus vénérable représentant. C'est comme nous l'avons vu lors de notre dernière sortie dominicale du 6 décembre 2008 un arbre majestueux âgé de 400 ou 600 ans qui possède un tronc de 7 mètres de diamètre et dont la plus grosse branche atteint 3,90 mètres de diamètre !

Marc BOTTIN,

biologiste botaniste, conférencier et enseignant.

Pour en savoir plus sur les Baous et leurs histoires vous pourrez consulter l'excellent ouvrage de Françoise et Caroline CHAMBON – Saint Jeannet par les rues et les chemins – Edition l'Encre Solaire.

Dans l'après-midi de ce mardi 18 novembre 2008, Marc Bottin nous a fait faire connaissance avec la végétation typique des vallons méditerranéens du littoral. Nous avons suivi pendant quelques heures, le long de la Brague, le magnifique sentier de découverte, aménagé par le Conseil Général.

Le parc départemental de la Brague s'étend sur 480 hectares. Il est situé les communes de Valbonne et de Biot, à 6 kilomètres de la mer. Ce plateau calcaire, composé de roches sédimentaires, dont l'altitude varie de 40 à 245 mètres est parcouru par de nombreux vallons. Sur ses prairies, dépressions et fonds de vallons se trouvent des alluvions récentes de l'ère quaternaire.

Dans la fraîcheur automnale de cet après-midi, nous avons apprécié le doux murmure de l'eau dans le calme des feuillus : aulnes (*Alnus glutinosa*), frênes, charmes (*Carpinus betulus*), noisetiers, lauriers (*Laurus nobilis*), noyers et arboisiers.

Notre guide-conférencier a attiré notre attention sur quelques autres végétaux de ce biotope caractéristique des bords de cours d'eau :

●la Laïche des marais, (*Carex acutiformis*),

●le petit Houx (*Ruscus aculeatus*) dont le rhizome a des vertus circulatoires, car il est diurétique et vasoconstricteur d'où le surnom de "plante des jambes légères",

●l'herbe aux femmes battues, (*Tamus communis*) La racine dont la pulpe est rubéfiante et vésicante provoque des ampoules sur la peau. Elle était employée en médecine populaire pour soigner les contusions. Mais la mémoire populaire indique aussi l'utilisation qu'en faisait certaines personnes du sexe « dit faible » pour apporter la preuve de mauvais traitements,

●le fusain d'Europe, (*Euonimus europaeus*) remarquable et remarqué à l'automne par ses fruits : des capsules (*fruits secs débiscents [s'ouvrant à maturité par une ou plusieurs fentes de débiscence] contenant généralement de nombreuses graines*) rose vif laissant voir à maturité des graines orange brillantes. Leur aspect les a fait surnommer « bonnets d'évêque ».

Hélas, l'arrivée subreptice de la nuit nous a invités à regagner nos pénates avec beaucoup de beaux souvenirs dans nos yeux et l'envie de revenir aux beaux jours.

Paul JAQUILLARD



La palynologie (suite)

Applications de la palynologie : première partie

Les critères polliniques énumérés dans les deux chapitres précédents (Au bout du jardin n° 20 et 21) s'appliquent ainsi à des domaines très différents qui concernent, en effet, la systématique botanique, la biologie, la médecine, certaines substances alimentaires, la recherche pétrolière, l'évolution de la végétation au cours du temps et l'archéologie.

Dans la présentation d'aujourd'hui, nous évoquerons brièvement les cinq premiers thèmes car les deux derniers, qui concernent plus spécifiquement notre laboratoire, feront l'objet d'un prochain chapitre un peu plus détaillé.

Mais tout d'abord il convient de préciser ce qu'est une analyse pollinique.

L'analyse pollinique est l'étude statistique des spores et des pollens contenus dans un milieu. Cela revient à évaluer les fréquences des différents taxons qui constituent ce que l'on nomme l'assemblage pollinique. Pour réaliser cette analyse, il convient de mettre en œuvre des techniques de préparations adaptées : filtration dans le cas de l'air et de l'eau ; dissolution dans celui des miels, par exemple. Mais dans la plupart des situations, on emploie des procédés physico-chimiques plus drastiques dans lesquels interviennent des acides et des bases ainsi que des liqueurs denses. En effet, il faut éliminer les éléments non sporo-polliniques qui entravent les observations. Ce type de préparation s'applique particulièrement aux inflorescences (acétolyse avec anhydride acétique et acide sulfurique ; ces deux réactifs n'attaquent pas la paroi des pollens mais dissolvent la cellule dont la présence gêne l'examen de l'enveloppe pollinique) et aux sédiments organiques ou minéraux (acides chlorhydrique, fluorhydrique, nitrique, lessive de potasse et perborate de sodium, entre autres ; la solidité chimique de l'exine lui permet de résister à ces produits corrosifs).

Botanique :

La détermination du type pollinique d'une espèce végétale délicate à classer peut, dans certains cas, aider la systématique. Des corrélations ont également été établies entre forme florale et morphologie pollinique.

Biologie

L'étude pollinique de certains matériaux comme les guanos de chauves-souris renseignent sur les milieux fréquentés (zones de chasse) par ces chiroptères et parfois sur leurs habitudes alimentaires. Quant aux toiles d'araignées qui piègent aisément les pollens, elles fournissent également des indications sur le mode de vie des occupants.

Médecine - Allergologie

Les pollinoses sont des maladies allergiques courantes que l'on peut prévenir en mettant en route un traitement préventif. Pour connaître les risques encourus, des analyses du contenu pollinique de l'air sont effectuées chaque jour par des laboratoires spécialisés. Les teneurs en pollen allergènes varient évidemment selon les saisons. Leurs fréquences présentent des pics critiques susceptibles d'entraîner des complications allergiques et l'évolution de l'allure des courbes de ces pollens permet au médecin d'agir à bon escient. Ces calendriers polliniques sont établis régulièrement par le Réseau National de Surveillance Aérobiologique. (<http://www.pollens.fr/le-reseau/doc/Guide-Vegetation.pdf>)

Substances alimentaires (miels par exemple).

La détermination des assemblages polliniques des miels permet de savoir si le produit concerné provient bien de la région indiquée et s'il correspond à sa dénomination : miel de lavande, par exemple. L'analyse pollinique sert ainsi à détecter certaines fraudes relatives aux caractéristiques déclarées : attribution florale, origine, coupages, etc.

Recherche pétrolière :

L'analyse pollinique des « cuttings » remontés des forages permet de connaître à la demande dans quel étage géologique se trouve le trépan et fournit, par conséquent, des indications sur la localisation plus ou moins proche des horizons pétrolifères.

BUI THI MAI & M. GIRARD

Pour en savoir plus : BUI THI MAI, GIRARD M. 2002 : Contenu végétal. Spores et grains de pollen. in : J.-C. MISKOVSKY (dir.) : *Géologie de la Préhistoire. Méthodes, techniques, applications*. GEOPRE éd. Maison de la Géologie. Paris. p. 683-703.

La confiterie de Menton

Que vais-je choisir ? Le confit de pétales de rose ou celui de jasmin ? Le subtil mélange fraise-menthe ou la confiture "13 desserts de Noël" ? Ou encore la composition chocolat noir/orange amère ??... Quel dilemme !

Après une visite-personnalisée pour la SCAH - avec le responsable de la Société Herbin et ses nombreuses explications quant au choix des produits, des producteurs, les contraintes et obligations dues à la législation européenne (récipients de fabrication en aluminium, en inox, en cuivre) enfin nous goûtons... et regoûtons avec moult petites cuillères toutes ces préparations. Nous repartons chargés et allons visiter le Jardin (d'agrumes) Carnolès avec son sympathique directeur M. Rigollot. Il répond aux nombreuses questions des sociétaires et personnellement j'apprends que le spectaculaire pamplemousse de chine, que je vois au marché, n'arrive pas de Chine chaque semaine, mais que c'est une variété... Je n'étais pas la seule à l'apprendre...

Précisions : les agrumes de ce "jardin remarquable" finissent chez le confiturier Herbin.

De plus il faisait très beau et Menton était très animé.

Michèle GARNIER

Curiosités Végétales

Si vous cultivez dans votre jardin un *Manibot esculenta* (Manioc), vous avez dû remarquer comme moi que la capsule contenant les graines éclate une fois sèche en faisant un bruit caractéristique. Les semences sont envoyées à plusieurs mètres aux alentours où elles germent, obligeant le jardinier à les limiter.

Le gui du Genévrier (*Arceuthobium oxycedri*) projette ses graines collantes à plus de 15 mètres, à la vitesse de 100 km/heure. Mais le record est battu par *Hura crepitans*, une Euphorbiacée africaine qui les projette jusqu'à 25 mètres. Dans les collections, on est obligé d'entourer cette plante d'un grillage protecteur car les graines sont lancées avec une telle force qu'elles sont capables de briser une vitre.

Comme chacun le sait, c'est à l'aide de leur système racinaire que les plantes absorbent l'eau et les sels minéraux nécessaires à leur développement.

En milieu aride la plante s'adapte à ces conditions difficiles. Soit elle capte l'eau après une pluie rare et dans ce cas elle développe un système racinaire très étendu et superficiel de façon à en absorber le plus possible, soit elle est amenée à aller la chercher en profondeur. Dans ce dernier cas, elle émet une racine pivotante qui s'enfonce dans le sol jusqu'à une profondeur qui peut atteindre 5 mètres.

Dans ce domaine, le record est battu par une petite légumineuse brésilienne, *Andira humilis*, qui enfonce ses racines jusqu'à 18 mètres de profondeur.

R. JURION

1ère journée des Trésors du Comté de Nice

Le 5 Octobre 2008, la Journée est organisée par la Fédération des Associations du Comté de Nice et Max Bigatti un des principaux artisans de cette manifestation. Celui-ci nous invite à découvrir les hameaux de Barrels situés sur la commune de Guillaumes au cœur du Parc National du Mercantour.

Nous nous y rendons en petit comité escortées par notre Président, atteignant les hameaux par un sentier muletier au bout d'une heure trente de marche. Après un millénaire de présence humaine jusqu'au XIXème, les hameaux subissent l'exode rural puis sont complètement désertés dans les années 50.

Ils constituent un ensemble agro-pastoral unique car complet et intact ; nous y trouvons prairies bocagées, fenils, aires de battage, outils de travail du blé, maisons d'habitation dans leur état d'origine, canaux d'irrigation, église et oratoires, fontaines, cimetières, qui nous permettent de comprendre le mode de vie de ces montagnards.

On perçoit la volonté des Barélois de préserver et

Le Quinoa

Un aliment complet

Le quinoa est une plante très nutritive dont la qualité alimentaire est indiscutable. Il contient des doses équilibrées d'acides aminés, mieux que la majorité des autres céréales comme le sorgho, le riz et le blé (lysine, histidine, méthionine, cystéine...) En revanche, il ne contient pas de gluten, et de ce fait est plus digeste que nos céréales et convient aux personnes intolérantes à ce complexe protéique qui peut perturber l'adsorption de nutriments.

Il est riche en fer ainsi qu'en autres minéraux, magnésium, potassium, phosphore, zinc, manganèse, cuivre... en vitamines, en acides gras polyinsaturés, essentiels au bon fonctionnement des cellules. Surtout, il contient l'une des meilleures protéines végétales que l'on connaisse. Sa teneur en protéines est particulièrement élevée, de 13 à 18%. Comme la plupart des céréales, c'est un très bon carburant énergétique car il contient environ 70% de glucides. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle on l'assimile aux céréales. La variété Real contient en moyenne 6% de lipides, plus que les 2% observés dans les céréales. Le quinoa est également très riche en fibres, avec une teneur proche de celle des figues (11% environ), plus que le blé (2,3%) ou le riz complet (0,9%). Ces fibres permettent de normaliser les taux de cholestérol, de glucose et d'insuline. Elles apportent rapidement une plus grande sensation de satiété et maintiennent un bon fonctionnement des intestins.

Comment le consommer

Le quinoa se cuit facilement et ses graines sont plus digestes que les grains de riz ou de blé, croquantes, avec une saveur délicate et légère. Pour le préparer, il faut bien le rincer pour éliminer son goût amer, et le laisser cuire à feu doux, dans un récipient couvert, dans deux fois son volume d'eau à ébullition, pendant 15 minutes... jusqu'à ce que les grains deviennent translucides et que le germe blanc soit visible à l'intérieur. Les grains peuvent être grillés dans une poêle avant la cuisson à l'eau. Ceci fera ressortir leur goût de noisette. Ils se servent en accompagnement, pour remplacer les féculents comme le riz, les pâtes ou la semoule.

D'après JARDINS DE FRANCE, octobre 2008

de remettre en valeur paysage, patrimoine bâti et les différents savoir-faire.

Sont encore présentes des variétés anciennes de fruits (cerises, pommes, prunes...) des plantes aromatiques et médicinales qu'il convient de multiplier pour en assurer la pérennité. Là Sté d'Agriculture peut apporter ses connaissances et son savoir faire dans ce verger conservatoire.

Dès le printemps prochain de nouvelles visites seront programmées ; avis aux montagnards jardiniers.

Aude de CHIVRE

Cao (bois) Chu (larme)

1732 : La terre est-elle aplatie aux pôles ou enflée à l'équateur ?

La polémique entre **Newton** et **Cassini** passionne toute l'Europe.

Pour trancher ce différend, l'Académie des Sciences ordonna de mesurer la planète.

Une équipe partit vers la Laponie mesurer la longueur d'un degré voisin du pôle, l'autre au Pérou avec **La Condamine**. Même mission : établir la longueur d'un arc de méridien d'un degré à l'équateur.

Après huit ans d'études, de calculs et de déconvenues, **Charles Marie de la Condamine** ne put se décider à quitter l'Amérique du Sud. Il fut le premier scientifique européen à atteindre l'Atlantique depuis la Cordillère des Andes, en empruntant le Rio Napo, l'Amazone et l'océan. De là, il rejoignit Cayenne .

Cette expédition amazonienne permit la première description du quinquina d'où est extrait la quinine, du curare utilisé par les Amérindiens pour leurs flèches et du caoutchouc. La description de ce dernier demeurerait incomplète car les indiens lui avaient bien fourni des balles et des objets de caoutchouc, mais s'étaient bien gardés de lui montrer l'arbre d'où provenait cette gomme élastique.

Arrivé à Cayenne, ses recherches se poursuivent. Il reconnaît l'usage de cette résine dans les tribus des bords du fleuve, mais, le secret persiste de la part des autochtones.

Lors d'une enquête forestière avec un ingénieur français, ils rentrent en contact avec les indiens Nouragues, fugitifs des Missions Portugaises. L'Eau de vie aidant, ceux-ci signalent la présence de l'« Arbre à Seringues » sur les rives de l'Aprouague... petit fleuve côtier...

La Condamine venait de découvrir l'Hévée Brasiliensis, future grande vedette parmi les arbres à latex aux nombreuses variétés.

L' Hévée Brasiliensis.

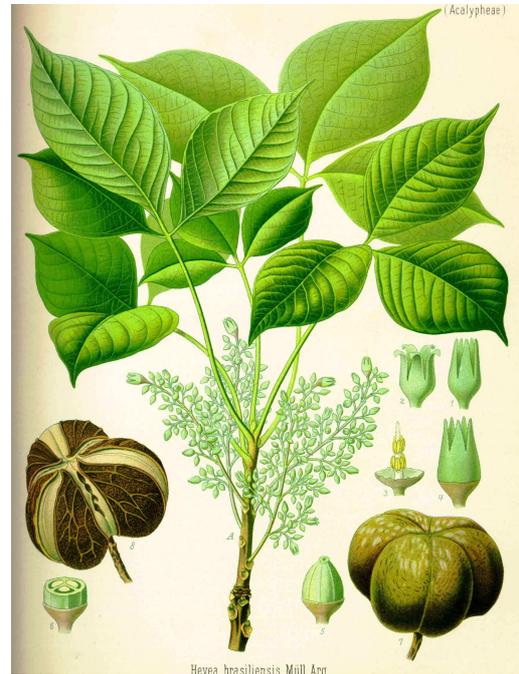
C'est un arbre à feuilles caduques de 35 à 40 mètres de hauteur. Son tronc, d'une trentaine de centimètres de diamètre a une écorce vert grisâtre. Ses fleurs jaunes se présentent par grappes. Ses fruits, bruns à taches blanchâtres sont composés d'une capsule contenant trois graines.

Toutes les parties de l'arbre sont irriguées par le latex, des racines aux plus hautes sommités.

Le liber (écorce tendre) contient les vaisseaux lactifères ainsi que les vaisseaux conducteurs de la sève élaborée.

Le latex est différent de la sève : la sève irrigue l'arbre en eau et sels minéraux, tandis que le latex est une réaction naturelle de défense de l'arbre contre les blessures. Le latex recueilli admet 35 à 40 % de caoutchouc pur. Il est récolté par saignée le long de l'écorce de l'arbre au moyen

d'un couteau à gouge.



Le saigneur entaille un tiers de la circonférence de l'arbre . Le latex est récupéré dans une coupelle tous les deux jours. L'encoche se bouche par coagulation et l'écoulement s'arrête. C'est pourquoi celle-ci est ravivée en découpant une lamelle de 2 mm d'épaisseur sur toute la profondeur de l'écorce.

En exploitation, l'Hévée Brasiliensis produit à partir de 5 ans jusqu'à environ 30 ans. La récolte se fait sous forme liquide après saignée, ou, solide si on le laisse coaguler dans la coupelle.



L' épopée du caoutchouc.

Comment le caoutchouc passa du domaine de curiosité à celui de recherche et celui d'industrie ?

Trois Anglo-Saxons, plus empiriques que savants, ont

contribué à faire de ce produit de la forêt tropicale l'une des matières clés de la vie moderne.

L'Écossais **Mac-Intosh** utilisa en 1823 le benzol pour dissoudre la gomme et fabriqua ainsi des tissus imperméables.

L'Américain **Charles Goodyear** en 1839 découvrit que l'action du soufre rend le caoutchouc, dit vulcanisé, résistant aux variations de température.

L'Écossais **Dunlop** qui combina, en 1888, l'élasticité d'une enveloppe de caoutchouc avec celle d'un matelas d'air découvrit le pneumatique.

Le développement industriel du XIX^e siècle demandait une production de caoutchouc accrue. Le Brésil était la seule contrée à en produire. Les profits s'accroissaient. C'était l'euphorie dans tout le bassin fluvial.

Un événement imprévu allait bouleverser la situation. En 1868 un Anglais arriva au Brésil pour récolter des graines d'Hévéa malgré l'interdiction des Autorités brésiliennes de les exporter.

A la fin avril, les graines d'Hévéa sont mûres pour être récoltées mais c'est à cette époque que le bassin de l'Amazonie connaît sa grande crue de printemps et est noyé sous 10 mètres d'eau.

La surveillance des douaniers se relâchait alors. Notre Anglais avait eu la prévoyance de choisir comme terrain de ramassage un plateau, totalement à l'abri des crues. Au moment propice, arriva à Para un vapeur irrégulier dont le capitaine, anglais, n'eut aucun scrupule à remonter l'Amazonie et à embarquer près de 70 000 graines. Arrivées à Liverpool, 3 % de celles-ci furent sauvées. Acclimatées au Jardin botanique de Kew, près de Londres, les plants furent expédiés à Ceylan et en Malaisie.



Ce n'est qu'en 1900 qu'un modeste fonctionnaire des Douanes, ayant récupéré des graines, réalisait une petite plantation aux portes de Saïgon. Il commença à vendre, en même temps, dans de vieilles caisses de vermouth, des graines à ses voisins et ses amis.

En 1915 les plantations d'Asie produisaient deux fois plus que les exploitations brésiliennes. En 1920, huit fois plus. En 1939, juste avant la guerre, 98 % de la production venait d'Asie.

Les forêts amazoniennes pouvaient retourner à leur vie primitive et à leur torpeur.

Jacques -Jean MUNOS

Brèves de Bib

Une bibliothèque réduite a été installée pendant les travaux en face du bureau.

Avant le cours de jardinage du mercredi soir, vous pouvez venir consulter et emprunter des ouvrages.

- La Société est abonnée à quelques revues dont :
La gazette des jardins : sous la plume quelquefois vive de divers spécialistes jardiniers, ce journal contient de précieux conseils pour les jardiniers du Sud.
Pays des Alpes Maritimes : cet hebdomadaire local est un relai entre les institutions et le jardinier amateur ou professionnel.
Jardins de France : est une revue éditée par la Société Nationale d'Horticulture. Richement illustrée, elle aborde des sujets de fond sur tous les domaines touchant de près ou de loin au jardin d'ornement.
Le nouvel olivier : comme son nom l'indique vous donnera les renseignements nécessaires à la production oléicole
Nice historique : 4 numéros par an, chacun entièrement dédié à un dossier sur l'histoire de Nice et sa région....

- Dans les achats récents, vous pourrez trouver :
Le poireau préfère les fraises : Hans, Wagner
 Edité par Terre Vivante spécialiste du bio, ce livre vous propose les meilleures associations de plantes à cultiver dans votre potager. Depuis le début du XX^e siècle, une observation attentive des végétaux a montré que leur association ne se faisait jamais au hasard dans la nature. Alors, pourquoi ne pas appliquer ces affinités dans le potager ? L'auteur explique ainsi que l'emploi d'engrais et de pesticide peut devenir superflu. De beaux légumes sans produits chimiques... on en rêve, non ?
Compost et paillage au jardin ; recycler, fertiliser : Denis Pépin

Nous sommes de plus en plus convaincus que le recyclage des déchets est essentiel pour la planète... et pour le petit univers qu'est notre jardin. Quoi recycler, comment ? cet ouvrage détaille tous les aspects du recyclage qui vous permettra d'obtenir un beau compost, substrat indispensable à la bonne santé de vos plantes. Lisez ces conseils c'est du bonheur et c'est gratuit !

Jardiner sous un climat méditerranéen : de Heidi Gilde-meister

Aubanel édite de nombreux et beaux ouvrages sur le monde des jardins. Celui-ci, écrit par une spécialiste des jardins méditerranéens forte d'expériences personnelles, fait suite à un premier ouvrage où elle donnait des conseils pour économiser l'eau. Elle passe ici en revue les nombreuses questions qui se posent au jardinier amateur soucieux de créer un espace en harmonie avec le climat accueillant mais souvent contraignant de Méditerranée. Clair et détaillé, il permet de se lancer vers l'avenir avec des notions de bases. Bibliographie et index des plantes citées complètent ce livre.

Martine LAGARDE

Escapade en Camargue

En ce week-end d'octobre, 18 de nos sociétaires partent à la découverte de la Camargue côté Grand Rhône. Une escapade organisée par notre secrétaire Michèle Garnier avec un plus : la visite guidée d'Arles.

Le groupe au complet se retrouve le lendemain pour la visite de la Camargue.

La route nous emmène en direction de la mer vers le **Domaine de la Palissade**, propriété du Conservatoire du littoral depuis 1981. Situé hors des digues qui isolent la Camargue des eaux du Rhône et de la mer, le domaine est soumis aux crues du fleuve et aux invasions marines. Notre guide nous entraîne sur des *sentiers de découverte aménagés*.

-Nous traversons les **Sansouires**, terres basses et salées recouvertes de saladelles, salicornes et de différentes variétés de soude. Autrefois, on obtenait par incinération des soudes, des cristaux utilisés dans la savonnerie mais depuis le 19^{ème} S la soude végétale est remplacée par la soude chimique. Les joncs, les scirpes et autres roseaux enserrant les étendues aquatiques. Une manade de 20 chevaux camarguais pâture sur les prairies marécageuses



-Nous longeons des marais de faible profondeur (20 à 80 cm.). Ils constituent les aires privilégiées des aigrettes, butors, canards colvert, hérons, flamants roses...

Les milieux et la flore sont soumis à l'influence du sel. Un seul secteur échappe à cette contrainte, les boisements du bord du Rhône dénommés « **ripisylve** ». Notre guide attire notre attention sur une espèce invasive : le **Baccharis halimifolia** (Sénéçon en arbrel). Sa propagation rapide pose des problèmes (1 million de graines sur un pied femelle, la durée de vie d'une graine est de cinq ans). La colonisation concerne de nombreux habitats avec une sensibilité élevée pour les roselières et les marais. La colonisation modifie de façon importante la structure de la végétation.

Un débat très animé sur les espèces dites invasives s'en

suit dans le groupe.

Direction la plage de Piemanson pour un pique-nique convivial, il ne manquait que le maillot.

C'est un lieu unique de 13 km où malheureusement s'ébat une « faune » variée et bigarrée, un espace de non droit où chacun peut venir planter sa tente, sa caravane et même son bungalow.

Direction les Salins de Giraud.

Un voyage en petit train nous entraîne à la découverte de l'exploitation qui s'étend sur 11000 hectares au travers des bassins de préconcentration et d'évaporation. En moyenne 800 000 T de sel par an sortent de cette saline pour le salage des routes et l'industrie chimique avec un cycle d'extraction de 4 phases

- mise en eau des bassins
- circulation des eaux visant la concentration
- dépôt de sel et assèchement (260g/1)
- récolte (1 mois)



A notre grand étonnement, l'eau des bassins et des canaux est rouge.

Explication du Guide : Dans l'eau salée des bassins vit une microalgue la **Dunaliella salina** de couleur rose orange, couleur due au carotène. L'accumulation de ces microalgues donne une couleur rose aux lagunes camarguaises.

Cette microalgue est la proie de deux prédateurs

- **l'Artémia salina** microcrustacé connu des aquariophiles
- **le flamant rose** : le phœnix aux ailes roses, un palmipède haut sur pattes

C'est grâce au beta-carotène de **Dunaliella** que le flamant colore ses ailes en rose. La couleur rose de ses ailes lui permet d'assurer sa cour et de réussir sa parade nuptiale sans laquelle il ne pourrait se reproduire.

Nous poursuivons notre visite par l'écomusée qui nous invite à remonter le temps pour revivre la récolte du sel au début du 20^{ème} S.

Direction le musée du riz

Nous découvrons les procédés de transformation du riz avec une présentation des outils anciens et récents et surtout une démonstration de ces procédés. C'est dans les années 40 que la riziculture en Camargue connaît un réel essor. Le riz est semé *d'Avril à Mai* dans *l'eau ou à sec*. 180 exploitations produisent 110000 T de **riz paddy** c'est à dire non décortiqué tel qu'issu de la récolte. Le riz est récolté en octobre et amené au **rizier** qui lui fait subir ensuite les différents traitements mécaniques



- **le riz complet** est un riz décortiqué ayant fait l'objet des seules opérations mécaniques de triage et de nettoyage.

- **le riz blanchi** est un riz décortiqué dans la totalité de l'enveloppe extérieure par une action mécanique abrasive.



- **le riz brun** est un riz intermédiaire entre le riz complet et le riz blanchi ayant subi un polissage qui use légèrement la couche de son.

- **le riz précuit** est un riz qui subit un traitement physique (étuve ou scarification) pour réduire son temps de cuisson.

- **Le riz rouge** est une variété de riz complet.

Nous repartons les bras bien chargés de riz .

Direction l'Étang de Vaccarès pour ce troisième jour

Entre roseaux et sansouires, le Vaccarès nous apparaît très calme en ce matin brumeux, c'est le lieu d'élection des foulques, des flamants roses, des oiseaux pêcheurs (sternes et mouettes). C'est aussi un paradis pour les bellettes, les castors....

Nous longeons ses 12 km pour rejoindre la **Digue de la mer** longue de 20km.

Nous empruntons une partie du sentier pédestre qui conduit au phare de la Gacholle en traversant l'étang de Fangassier. C'est une plaine stérile encombrée de lagunes qui communiquent avec la mer par de nombreuses passes. Cette *Camargue naturelle* constitue un écosystème protégé de toute atteinte humaine.

Nous sommes attendus au **Mas Saint Bernard** pour un typique repas camarguais.

Il se fait tard, il nous reste un objectif le **Musée camarguais** aménagé dans une ancienne bergerie. Nous décidons d'emprunter *le sentier de découverte* de 3 km qui au départ du musée traverse les différentes terres du Mas, les rizières, les pâturages avec ses taureaux, sa roselière et sa maison de gardian. Le jour tombe et il est temps de rentrer sur Nice.

Merci à notre secrétaire pour cette escapade culturelle et gastronomique. Merci pour les délicieux repas partagés dans les restaurants bien sympathiques.

Danielle HOUZÉ

Vite

Visite au Salon de l'Agriculture et Soirée au Lido.
22 & 23 Février 2009 à Paris.

Une table est réservée pour la SCAH au Lido.

Il reste 3 places. Décidez-vous avant le 15 Janvier.

Contactez Michèle Garnier au Secrétariat pour conditions et réservation.

Le Pastel

"Le païs a nom Coquaigne
Qui plus i dort plus i gaigne"

"Au pays de Cocagne
Plus on dort plus on gaigne"

Lorsque nous nous promenons route de Bagnols ou sur le chemin du saut du Capelan, nous sommes loin de nous douter que nous aurions fait fortune si nous avions vécu au XVIème siècle. On peut voir en effet des plantes aux fleurs jaunes au nom d'*Isatis Tinctoria* connues depuis la plus Haute Antiquité, poussant sur des talus à cette époque de l'année et ressemblant de prime abord à des mauvaises herbes (à ne pas confondre avec les *euphorbes characias*). Elles firent la fortune vers 1500 des grands marchands qui avaient compris qu'on pouvait en tirer le pastel après un an de transformation.



Pour cela, on les stockait en tas au bout des champs, puis on les étalait sur place pour éviter qu'elles ne pourrissent. On les broyait alors dans des moulins pasteliers. La pulpe obtenue était mise à sécher, sous constante surveillance pour empêcher toute moisissure. Une première fermentation débutait, permettant le façonnage par les femmes sous forme d'une boule appelée "coque" à l'origine de l'expression bien connue "Pays de Cocagne", le pays des coques, source de toutes les richesses, ainsi que du "Mât de Cocagne".

Coque ou cocagne

Après séchage sur des claies, elles étaient écrasées et mouillées pour obtenir une seconde fermentation nécessitant une surveillance constante qui garantissait sa régularité. Cette fermentation était accélérée en rajoutant du purin ou de l'urine humaine, ou ralentie en rajoutant de l'eau claire.

D'une mixture noirâtre et malodorante, on obtenait une pâte appelée agranat qui, après oxydation du jus verdâtre donnait le bleu pastel, véritable or bleu de l'époque, fut remplacé par l'indigo au XIXème siècle

D'après Michèle TEISSEIRE dans le bulletin de l'Association : « Les Mille et une Fleurs Mottoises »

Le pêle-mêle des Sociétaires

Assemblée Générale

de tous les Sociétaires de la SCAH,

Dimanche matin 15 février à 9h30, 3 Rue Bottéro

Après l'apéritif offert sur place,

Déjeuner Dansant

dans le Vieux Nice, le bulletin d'inscription sera joint à la convocation à l'AG ...

Bourse aux plantes d'avril

Continuez à préparer et soigner plants, boutures, graines,...

Petites annonces gratuites

Merci d'adresser vos annonces au bureau pour insertion dans au Bout Du Jardin 24 à paraître fin mars !

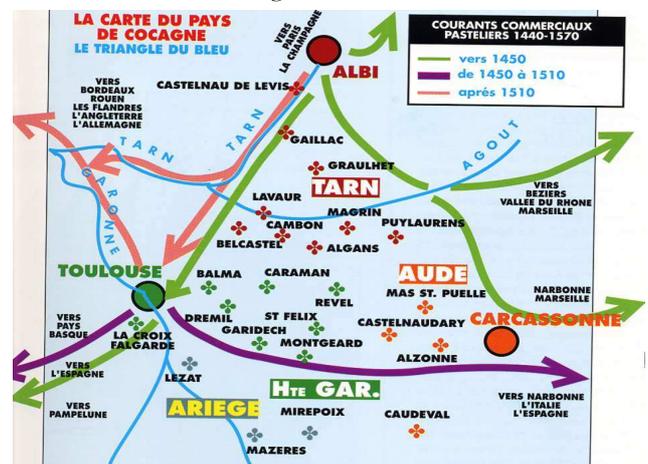
Galette des Rois de la SCAH,

pour toutes et tous
le jeudi 15 janvier à 17h au Palais

« À la découverte du Pastel »

En mai, avec la SCAH, voyage à Cahors, **jardins secrets**, et à Toulouse, **pays de Cocagne**. Plus de précisions lors de l'AG.

La carte du pays de Cocagne et ses 132 communes pastelières recensées dans le triangle Albi Toulouse Carcassonne ...



(Document extrait du remarquable ouvrage « Le Pastel Or bleu du Pays de Cocagne » de P.G. RUFINO aux Editions D. BRIAND.)

La SCAH il y a 119 ans,

Extraits du Bulletin n° 1 de janvier 1880

Par Guy TRAVERE

Les fruits de luxe.

Interview de M. Tisserand, directeur de l'agriculture.

« Lorsque M. Develle était ministre, je fus un jour très frappé d'apprendre que presque toutes les primeurs vendues à Paris venaient d'Angleterre ou de Belgique. Etonné de voir que ces deux pays, malgré un climat inférieur au nôtre, arrivaient à d'aussi beaux résultats, je résolus de faire un voyage et d'étudier sur place les exploitations où l'on obtenait d'aussi beaux produits. Je visitais donc successivement la Belgique, l'Angleterre, l'Île de Jersey, et j'arrivai à cette conclusion que le charbon avait remplacé le soleil. J'ai vu des serres qui couvraient 10 à 20 hectares et dans lesquelles on arrivait à produire 100 à 150 tonnes de raisins par an.

Mes observations personnelles... m'ont permis de constater qu'il fallait 40 ou 50 kilos de charbon pour produire 1 kilo de raisin. Qui pourrait nous empêcher d'entrer en concurrence avec nos voisins ?

Ils avaient installé ces exploitations dans des centres houillers. N'avions nous pas le bassin du Nord pour y fonder des exploitations analogues ? C'est imbu de cette idée que je revins en France.

Dans le midi, à l'école nationale agricole de Vacluse, tout près des gisements houillers du Gard, j'ai fait faire des essais. On commence la culture sous des bâches chauffées pendant l'hiver, et sitôt que le soleil est assez fort, on cesse le chauffage. Les expériences ont jusqu'ici pleinement réussi.

Dans le Nord, des industriels se sont lancés dans la culture forcée des arbres fruitiers... Leurs efforts ont été couronnés de succès...

Voilà où en était la question. C'était un contre-sens, à mon avis, de voir un pays aussi riche que la France, favorisé d'un aussi bon climat, rester en arrière au point de vue de l'agriculture. »

Et pour finir l'année en souriant voici **quelques « Petites Annonces »** parues dans « **L'OS A MOELLE** », éphémère journal de Pierre Dac.

- Insomniaque échangerait matelas de plumes contre sommeil de plomb.
- Comédien céderait prix de gros, tomates reçues en détail.
- Service de table porcelaine fine, 74 pièces, 260 frs. Le même en plâtre pour scènes de ménage, 22 frs.
- Sport d'hiver : Faites des économies en achetant nos skis spéciaux transformables en béquilles.
- A louer maison d'en face.
- On demande gauleurs de noix de coco ayant le crâne solide.
- A céder collection affiches électorales toutes teintes, représentant 300 kilos de papier. La même, moins les promesses tenues 299,750 kilos. Faire offre.
- Président République ayant quelques dimanches libres, inaugurerait statues, écoles ou autres monuments. Déplacements et repas payés. Faire offres général B. qui transmettra.
- Ancien garde mobile cherche emploi stable.

SOCIÉTÉ 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.

Jacinthe de Noël

Derrière la vitre l'hiver et le temps passent.
A longueur d'horloge,
La terre noire en un point soulevée sommeille.

Les soirées s'étirent.
Résolu, l'apex vert pousse sa pointe plus avant.

S'effilochent les jours.
Les prémices charnues affleurent,
Argumentent mais ne concluent pas.
Contraint, l'étui de feuilles lancéolées s'évase.

La timide grignote du temps.
Puis un matin de givre rutilant,
Émaillée de promesses, effarouchée, l'inflorescence s'élève.
Ses verts offrent des transparences de pastels noyés.

Adolescente généreuse,
La friponne prend de l'assurance, s'enfle, s'épanouit.
Lors ses tépales déclos libèrent leur parfum,
Éphémère cadeau de Noël.

Marie-France HALLEUX

Le nouveau site de la SCAH est sur Internet !

Téléchargez-y notre revue ABJ (avec ses photos en couleur), retrouvez-y le programme de la semaine, contribuez à l'animation du forum de jardinage en posant vos questions et surtout en apportant vos réponses aux interrogations des autres Internauts !

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



Les banques réduisent-elles le crédit aux PME-PMI ?

NON

Le Crédit Agricole a augmenté ses crédits aux PME-PMI en 2008

73,4
milliards d'€
de crédits aux PME-PMI
en France en 2008⁽¹⁾

en hausse de
11,8
milliards d'€
par rapport à 2007⁽²⁾

soit une augmentation de
+19,2%

Aujourd'hui plus que jamais, le Crédit Agricole est fier d'être
le 1er partenaire financier des PME-PMI en France.

(1) Encours de crédits accordés par les Caisses régionales de Crédit Agricole et LCL aux PME-PMI à fin septembre 2008
Source : Crédit Agricole S.A. - (2) A fin septembre 2008 par rapport à fin septembre 2007