



# AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

<i>Les santolines</i>	p 2
<i>Vignette pour les vignerons</i>	p 3
<i>Au commencement était... le sel</i>	P 4 et 5
<i>Une journée à Mollières</i>	p 5
<i>Le pêle-mêle des sociétaires</i>	P 6
<i>La SCAH il y a 119 ans</i>	p 7
<i>Voyages à venir</i>	p 8

## Éditorial

Chers sociétaires,

Bienvenue pour cette rentrée ; et je vous espère en pleine forme pour aborder cette nouvelle session.

Des sorties estivales vous ont été proposées, et vous y avez participé en grand nombre ; quant à ce premier trimestre de la session 2008/2009 vos Professeurs et Animateurs Michelle, France Lise, Michèle, Cude, Paul, Marc, vous attendent et vous proposent un super programme : cours de jardinage, sorties botanique, art floral, visites de jardins, sorties hors département, conférences.

Au Palais nous serons encore à l'étroit cette année, car les travaux de restauration se poursuivent activement : la façade Sud est achevée, certes encore voilée, mais déjà représentative de ce que sera notre édifice « Belle Époque » dans lequel nous n'avons qu'un objectif : poursuivre notre mission dans nos divers ateliers ; pour cela votre adhésion en nombre, votre fidélité, sont les moteurs pour faire vivre et faire connaître notre vénérable Association et y approfondir nos connaissances et découvertes dans ce milieu si riche qu'est le monde végétal.

Les membres du Bureau, Mmes et Mrs les Administrateurs sont à votre service pour gérer la SCAH ; il est souhaitable que tous soient impliqués ; aussi si vous avez des idées, des propositions, Michèle, notre Secrétaire Générale, se fera une joie de vous accueillir : pour info, dès le début de la restauration intérieure, nous aurons besoin de volontaires pour nous aider à libérer les locaux du rez-de-chaussée afin de les transférer à l'étage.

À très bientôt, très cordialement

Henri

Bonne rentrée avec la SCAH à toutes et tous !



### Ballade à Saint-Tropez par bateau

Samedi 4 Octobre  
Découverte de la Corniche d'Or à partir de la mer : superbe.

Cannes, la Corniche d'Or, St Tropez et le Musée de l'Annonciade (et retour)  
Navigation : 1h15 à l'aller et au retour (voir programme)

### Les Santolines

Tout le monde connaît les santolines, ces petites plantes au feuillage gris ou vert avec cette odeur si particulière. En réalité il s'agit de minuscules arbustes...

Lire p 2

### Au commencement était... le sel

L'affirmation n'est pas blasphématoire. La vie a pris naissance dans l'océan. Les premières cellules y ont vu le jour et se sont reproduites, transformées, combinées, ...

Lire p 4,5

## Les santolines

Tout le monde connaît les santolines, ces petites plantes au feuillage gris ou vert avec cette odeur si particulière. En réalité il s'agit de minuscules arbustes : des sous - arbrisseaux. Il est vrai qu'en y regardant de plus près il y a un vrai tronc, des rameaux à peine feuillus qui évoquent les branches à tel point qu'on pourrait penser à un bonsaï quand ils sont taillés. Les plants de thym donnent aussi cette impression. Les santolines sont originaires du pourtour méditerranéen ; elles se moquent des embruns et leur forme naturelle en boule indique que le vent ne leur fait pas peur. C'est dire qu'elles sont adaptées à nos jardins surtout si on précise qu'elles se plaisent mieux dans un sol pauvre et ensoleillé. Un terrain non drainé est le seul obstacle à leur développement.

### Un peu de botanique

Les santolines sont de la famille des asteraceae. Les touffes de 40 à 60 centimètres de haut finissent par s'étaler au sol. Ces touffes basses ont un feuillage persistant. Bien que ces plantes soient plus à l'aise en terre calcaire, elles acceptent les sols du littoral à tendance acide.

**Santoline grise :** *santolina chamaecyparissus*. Synonyme : *s. incana* ou *s. tomentosa*. Petit nom : lavande coton.

C'est celle que nous connaissons tous. Les feuilles minuscules sont lobées et alternes sur des rameaux petits mais très ramifiés. La floraison a lieu en début d'été avec des pompons jaunes. En fait il s'agit de petits capitules globuleux.

*Santolina chamaecyparissus* 'Pretty Carol' a des fleurs jaune très soutenu. *Santolina chamaecyparissus* 'Lemon Queen' a des fleurs crème.

*Santolina chamaecyparissus* 'nana' est la plus petite de toutes : 15 centimètres adulte en tous sens. Une merveille pour les rocailles.

**Santoline verte :** *santolina rosmarinifolia*. Synonyme : *s. virens* ou *s. viridis*.

Les anglais lui ont donné le petit nom de "green lavender cotton" appelée chez nous santoline à feuilles de romarin.

*Santolina rosmarinifolia* 'Moming Mist' a des fleurs jaune d'or.

*Santolina rosmarinifolia* 'Primrose Gem' a des fleurs crème.

### Installation

Un jeu d'enfant : on fait le trou et on plante de préférence au printemps ou à l'automne. Rappelons qu'il faut une terre pauvre mais bien drainée. Mieux vaut acheter des plants de petite taille sans touffe racinaire importante. Le "chignon de racines" est le seul obstacle à la bonne installation de ces plantes. Le développement est si rapide qu'en quelques mois on se trouve avec une plante quasi adulte.

### Taille

Après la floraison. On peut couper très ras. La plante s'étoffera. Si on souhaite une bordure dense, on peut faire une taille dès le printemps ; il n'y aura pas de fleurs. Avec nos étés devenus si secs ; après une taille très sévère, il est préférable de ne pas laisser la souche sécher trop longtemps, elle risque de ne pas s'en remettre.

### Mise en valeur

Plante d'alignement par excellence, la santoline peut aussi prouver

que grâce à certaines de ses variétés, on peut jouer sur les nuances des feuillages dans les massifs classiques. Le contraste entre feuillage vert soutenu et les fleurs crème par exemple peut être un atout supplémentaire.

Pour un espace plus graphique, il est facile de jouer sur de fausses perspectives en effectuant plusieurs alignements avec un nombre décroissant de plants au fur et à mesure que l'œil s'éloigne de la première ligne.

### Multiplication

Faire des boutures en godet est long car l'enracinement prend beaucoup de temps et on ne sait pas toujours comment arroser. Pourquoi ne pas les tenter directement en pleine terre ? Certes l'enracinement ne sera pas plus rapide mais au moins les rameaux sont déjà en place.

Novembre et les mois suivants correspondent à la période la plus favorable pour cette méthode quand la terre n'est plus un bloc de béton .

Après une bonne taille d'un pied de santoline, on sélectionne des rameaux bien fournis dont on coupe le haut et dégage le bas. C'est au plantoir qu'on fait le trou et qu'on borne la tige. Puis on attend la reprise qui s'effectue au printemps suivant. Il faut surtout bien mettre en terre une bonne partie du rameau à bouturer.

\*Voici au second plan un alignement de boutures de 3 santolines faites directement en terre.



Au premier plan même procédé avec *artemisia abrotanum*. Pour des boutures isolées (une espèce plus rare par exemple) on peut marcotter en couchant quelques rameaux au sol et en posant dessus une grosse pierre et ensuite patienter sans lever la pierre toutes les cinq minutes. On peut aussi ramener de la terre jusqu'à la base des rameaux, attendre l'émission des racines

(longtemps) et diviser.

### Anecdote

La santoline est réputée pour son action antimite en particulier et son action insecticide en général. Nuance car en fait elle éloigne les insectes ; elle ne les tue pas. Au jardin bouquetier de Fréjus, un matin d'été les moustiques étaient très véhéments. Quelqu'un eu l'idée de se frotter avec de la santoline. J'en fis autant et les moustiques s'éloignèrent. Par contre j'eus droit à quelques plaques rouges : réaction allergique à la santoline. Entre deux maux il faut choisir !!!

\**S. chamaecyparissus* 'nana' âgée de six ans environ. Jamais taillée. La forme reste très trapue.

La bouteille donne une idée des proportions. Idéale pour marquer comme ici un point particulier ou dans une rocaille.

Nous n'avons pas vu de floraison depuis son installation.



Thierry CARRILLO pour l'APJM fin octobre 2007

## Vignette pour les vignerons

*A table ! Officions ! Alléluia  
pantoufle !  
Hosanna ! Mistanflûte : et saute  
le bouchon !*

VICTOR HUGO

C'est la fête à Saint-Jeannet  
et saute le bouchon  
Victor Hugo avait raison  
et aussi Olivier de Serres  
qui écrivit en son temps  
le Théâtre de l'Agriculture  
La nature a horreur des bouteilles vides  
mais de même elle a horreur des bouteilles pleines  
quand elles ne sont pas débouchées  
Et saute le bouchon  
c'est la fête à Saint-Jeannet  
Et le beau temps s'étale sur le Baou  
et là il fait la sieste et la nuit étoilée  
et la grasse matinée  
Le beau temps sans prières pour la pluie  
sans horizon funèbre  
Le beau temps simplement  
le beau temps naturellement  
Rien d'autre que le soleil et l'ombre  
caressant tous les arbres  
rien d'autre que la vie embrassant la campagne  
rien d'autre que le sang des vignes  
avec ses grains rouges ses grains blancs  
coulant dans le corps de la terre  
fastueusement  
généreusement  
Rien d'autre que les voix des hommes et des femmes  
se questionnant  
se répondant  
Rien d'autre que les voix des bêtes et des oiseaux  
et des enfants

C'est la fête à Saint-Jeannet  
le canon paragrêle lui-même se tait  
et le canon paravent  
qui chasse le mistral dans les autres localités  
n'est même pas déplié  
le canon parasol contre l'insolation  
n'est même pas encore inventé  
On se croirait vraiment encore à la belle saison  
où le verbe aimer ne s'était pas fait chair à canon

C'est la fête à Saint-Jeannet  
Pas la fête de Saint-Jeannet  
Saint-Jeannet lui c'est le patron  
et il a son nom  
sur tous les calendriers de la région  
et sur ses cartes de visite  
toutes les grandes calamités  
mildiou phylloxera et tournis du mouton  
sont gravées  
Et quand il se promène dans sa proéminente tournée d'inspection sur sa  
grande mule du pape aérodifusée  
et qu'elle secoue ses grêlons  
sur les vignes tout à coup désolées

ce n'est pas d'un très bon œil  
que les plus joyeux  
parmi les vignerons  
prêtent l'oreille à ce sinistre carillon  
Non  
Ce n'est pas la Saint Glin-Glin  
Ce n'est pas la Saint Glas-Glas  
le Saint-Galmier  
le Saint-Estèphe  
ni la Saint-Émilion  
ni la Sainte-Bouteille  
ni la Saint-Goupillon  
C'est la fête de la vigne et puis des vignerons  
C'est la fête à Saint-Jeannet

C'est la fête des raisins de table  
Ce n'est pas la Saint-Guéridon  
Et les vignes descendent toujours vers la mer  
Chantant avec le vent  
Un orchestre de sulfate de cuivre  
les accompagne  
et ses reflets et de ses refrains bleus  
et les derniers jours de septembre  
sont les mêmes grains de la même grappe  
que ceux des premiers jours d'octobre  
Et les raisins de table sont sur la table  
et les raisins de cuve trinquent avec eux  
Et le soleil est de la fête  
et le grand miroitier aux alouettes jette sa proie dans les assiettes

C'est la fête  
Le poivrier amène son poivre  
la mer envoie ses loups grillés  
et de vieux oliviers très gais  
jettent leur huile sur le feu d'artifice  
de cette simple fête  
en toute simplicité  
Et le bouquet de ce feu d'artifice  
c'est le soleil qui conduit le bal  
où dansent le gros Guillaume  
avec la Clairette et le Servant Doré  
et le Muscat d'Alexandrie  
l'Ugni blanc et le Braquet  
le Salerne et l'Alphonse Lavallée  
Et ils chantent en chœur la chanson des raisins  
Aujourd'hui c'est la fête on ne sait plus où donner de la tête  
on ne sait plus où donner du grain  
Mais il faut que justice soit faite  
il faut dire merci à quelqu'un  
Et puisque paraît-il et c'est un vieux refrain  
il vaut mieux s'adresser au Bon Dieu qu'à ses saints  
adressons-nous à Bacchus  
c'est le plus vieux de la corporation

(...)

Jacques PRÉVERT

## Au Commencement était le... Sel

L'affirmation n'est pas blasphématoire. La vie a pris naissance dans l'océan.

Les premières cellules y ont vu le jour et se sont reproduites, transformées, combinées, pour en arriver, les théories de l'Évolution nous le suggèrent, vers l'Homme.

Le sel est nécessaire à sa survie. Il lutte contre les pertes minérales du corps, la déshydratation. Il participe aussi au plaisir gustatif. Il exhausse le goût et permet la conservation des aliments.

Dès le néolithique, avec sa sédentarisation, l'homme s'organise pour le récolter. Autour de villages, l'agriculture et l'élevage prennent place. Le sel est alors indispensable.

Ce produit nous est tellement familier que notre vocabulaire s'en est enrichi insidieusement. Parmi une multitude de mots utilisés au quotidien, citons : salade, salaison, saucisse, salmigondis, salicorne, salpêtre, sauce, saugrenu,... et salaire ! En effet, le légionnaire Romain touchait une partie de sa solde (salarium) en sel !

Cet élément ne peut laisser indifférent. Il a nourri coutumes, légendes et s'est naturellement glissé dans les rites religieux :

« Vous êtes le sel de la terre. Ayez ce sel en vous-même » nous dit le Nouveau Testament.

L'Eau bénite des fonds baptismaux n'est-elle pas salée ?

Dans la tradition Hébraïque, le sel est à la fois signe de malédiction, de stérilité et d'alliance, voire de fidélité : la femme de Loth, se retournant vers la ville de Sodome, fut changée en colonne de sel.

Chez les Celtes, une bougie enfoncée dans une coupelle remplie de sel, était allumée sur le corps du défunt aux fins de résurrection.

En gage d'hospitalité, les Bédouins offrent un morceau de pain saupoudré de sel au voyageur.

Chez les Alchimistes, le mot sel désigne le plomb quand c'est le sel de Saturne, l'étain quand c'est le sel de Jupiter et le mercure pour le sel fleuri.

Ce minéral porte en lui la vie et la mort chez les Romains. Carthage fut recouverte de sel grenu ainsi que sa campagne environnante afin d'être stérilisée et punie à jamais. Les Romains mettaient en application le « Delenda Cartago » (il faut détruire Carthage !), (imprécation qui terminait tous les discours de **Caton l'Ancien**), mettant fin aux Guerres Puniqes.

Ne restons pas sur un sel, véhicule de mort, et pensons à **Mozart**, ce génie de la musique, né à Salzburg... ville de sel !

Plusieurs voyageurs ont décrit le travail d'extraction ou de collecte du sel.

**Strabon** à Palmyre, et **Hérodote** avant lui, faisaient état de convois de sel entre le Moyen Orient, le Golfe Persique et l'Arabie.

Sur la mer Morte, le sel était collecté sur les rochers de ses rives. Le sel s'y déposait par cristallisation, due à l'action

du soleil sur une eau sursaturée. Par la suite, l'homme adapta l'effet conjugué du soleil et du vent sur une mince épaisseur d'eau de mer. L'idée du marais salant était née. La première description d'un marais salant est établie par un auteur Romain au V<sup>e</sup> siècle.



**Montaigne** (Michel Eyquem ... l'écrivain... pas le nôtre !) dans son Journal de Voyage en 1581, aperçoit du haut de son cheval, les marais d'Ostie. Toujours lui, quelques temps plus tard, se rendant au Tyrol, voit extraire le sel des Salines de Halle, au moyen de grands feux, sous d'immenses « poêles en lames de fer de 30 pieds de long ». Les salines de Halle fournissaient alors toute l'Allemagne.

Cette méthode d'extraction était la même que **Marco Polo** avait vu pendant son voyage en Chine.

L'évaporation n'était pas le seul moyen employé. Des mines de sel minéral fossilisé avaient été de tout temps exploitées.

En Espagne, depuis la plus haute Antiquité, la « Montagne de sel » à ciel ouvert de Cardona, en Lorraine, à Arc-et-Senans, en Pologne, et ... dans le Sud marocain, où le géographe **Ibn Battûta** décrit la Sebkra et la mine de Taghaza. Il y voit en 1352, des maisons et une mosquée, bâties en blocs de sel. Des caravanes chargées de plaques de sel partent vers le Sud et l'Est de l'Afrique.

Il relate aussi qu'un « troc » sel-esclave est opéré. Un esclave s'échangeait contre une plaque de sel. Le commerce du « Bois d'Ebène » était florissant, allant de Tombouctou vers l'Est de l'Afrique et, par delà, l'Éthiopie ou l'Érythrée, le Yémen et l'Arabie.

Cela a peut-être fait germer des idées aux Conquistadors, 150 ans plus tard !

(le Maître a toujours précédé l'Élève.)

Les Routes du sel sont aussi célèbres que la (les) Route de la soie. La Pax Romana a sécurisé la circulation du sel dans l'Empire. Un réseau de Voies Salées (viae salariae) se met en place, contrôlé par Rome. Le sel devient un enjeu politique et financier.

Les Recettes abondent le budget impérial.

A la chute de l'Empire Romain, les seules entités pérennes que sont les Monastères prennent le relais. La démographie après l'an Mil est galopante, les besoins s'intensifient. La survie de la population est liée aux salaisons des produits de l'élevage et de la pêche.

Au XIV<sup>e</sup> siècle, le hareng saur estompa les effets de la famine dans bien des régions d'Europe, et remplaça la viande chez les plus modestes.



Aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles les salins du littoral atlantique approvisionnent les morutiers et connaissent un grand essor. Cette manne économique incite les convoitises et amènent les pouvoirs en place à contrôler la production et la distribution. La lutte entre les Moines et les Princes devient parfois féroce. Là où les Princes ne peuvent contrôler la production, ceux-ci instaurent une fiscalité leur procurant un revenu.

L'idée de taxer le produit intervient aux retours des Croisades. En effet, la Gabelle est un mot dérivé du *kabala* des langues sémites, terme générique signifiant : *le reçu*

En 1340, le Roi crée un monopôle sur la vente du sel afin de réguler la diffusion de celui-ci pour tous. Des disparités de traitements entre individus et entre Provinces génèrent alors la fraude, la contrebande, l'inégalité. La figure de l'emblématique **Mandrin** en devient la résultante.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le Roi délègue aux Fermiers Généraux

la perception de la Gabelle. Cet impôt, objet de mécontentement, à la fois de la population et de la petite noblesse, sera supprimé à la Révolution.

Dans notre région, une économie naît autour de la commercialisation du sel, de par la nécessité alimentaire et thérapeutique. L'Arrière pays, la Savoie et Turin sont fortement demandeurs, d'autant que les carences en iode dans le Haut pays engendrent des maladies goitreuses.

A l'embouchure du Var, une petite production est en place, mais, la demande étant forte et le contexte politique troublé, l'approvisionnement se fait à Hyères principal marais salant de Provence. Le transport se fait par mer, à la voile, par temps calme. Le sel arrive par cabotage jusqu'à Nice, aux Ponchettes, où il est stocké dans les entrepôts du Cours... Saleya

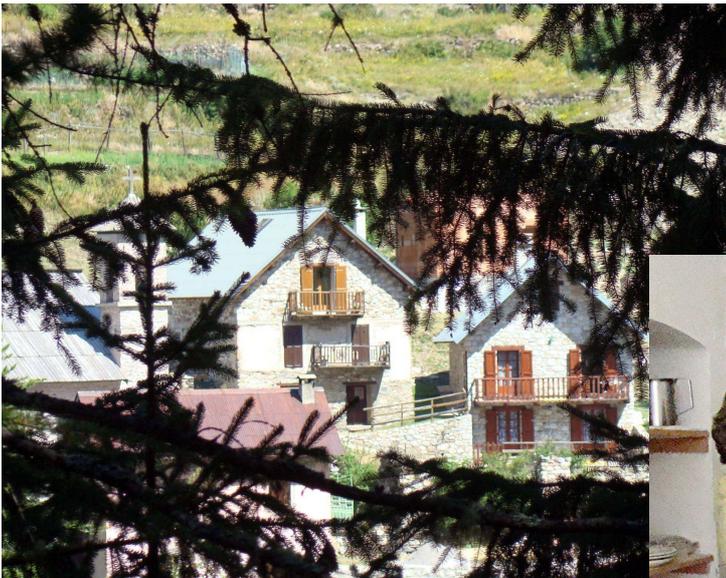
De là, des convois de mulets prennent les Routes du sel, l'une longeant la Vésubie, l'autre la Roya. Elles se rejoignent dans le Piémont à Borgo San Dalmasso, enrichissant au passage les bourgades de Tournettes-Levens, Levens, Utelle, Saint Martin et Sospel, La Brigue, Tende.

L'éclat architectural de leur Patrimoine en témoigne.

Quelques lectures ont nourri cette page, quelques souvenirs aussi.

Jacques Jean MUNOS

## Une journée à Mollières



## Le pêle-mêle des Sociétaires

### C'est votre intérêt

Quand la SCAH organise une sortie hors région avec hôtel et transport, il faut que vous vous occupiez vous même de vos réservations avec vos C.B.

La SCAH organise le circuit, choisit les restaurants, les visites guidées et suggère éventuellement les hôtels. Elle n'a pas les structures d'une agence de voyage !!!

### Pensez à vous réinscrire

dès que possible pour avoir votre nouvelle carte (bleue cette année) ou son attestation . Ceci vous permettra de recevoir -en Décembre- votre attestation fiscale pour 2008 (en même temps que la carte). Michèle GARNIER

### Réduction immédiate 10 %

sur les achats de plantes à la Jardinerie Petruccioli (528 Rte de Grenoble 06200 Nice), en présentant en caisse la carte en cours de validité de la S C A H.

### Biodiversité

Tout en représentant moins de 1 % des surfaces océaniques du globe, la mer Méditerranée concentre à elle seule 7 % de la biodiversité mondiale répertoriée !

### Vous êtes propriétaire

La Région édite à votre usage le Guide du débroussaillage. Un manuel pratique où vous retrouverez toutes les informations utiles pour préserver et valoriser vos terrains boisés. Le saviez-vous ? Le périmètre du débroussaillage obligatoire autour d'une propriété est de 50 à 200 mètres et de 10 mètres de large pour les chemins d'accès aux propriétés. Pour vous procurer le guide, composez le 04 91 57 59 90.

### Fred & Louise



### Ikebana

**Matériel** : un cahier de notes, un appareil photos, un bon sécateur, des ciseaux, un couteau, une agrafeuse, un chiffon.

**Pique-fleurs** (se dit Kenzan en japonais) = 1K, 2K, 3K ; à commander au fur à mesure.

**Un arrangement d'ikebana** se compose : de branches de 50 à 60 cm de longueur ; de 3 à 5 fleurs ; et de feuilles larges pour stabiliser le bouquet, ex : toutes les fougères, du bergénia, des larges feuilles de lierre, d'hosta, ou d'arum sauvage, etc...

**Eviter les branches épineuses.**

**Les contenants** : l'ikebana se divise en deux formes : **Moribana** qui utilise comme support le pique-fleurs en forme verticale et horizontale

**Nageire ou Heika** qui se réalise dans des contenants hauts de faibles embouchures ; forme verticale, horizontale et cascade .

### Bourse aux plantes d'avril

Pensez dès à présent à faire des boutures !

### Petites annonces gratuites

**001.** A vendre un vélo d'appartement/terrasse  
Prix 15€. S'adresser à Michèle Garnier.

**002.** A donner en octobre chatons.  
Claude 04 93 98 59 01.

Merci d'adresser vos annonces au bureau pour insertion dans au Bout Du Jardin 23 à paraître fin décembre !

### Vous êtes promeneur

La Région vous invite à découvrir les nombreuses richesses, florales et faunistiques de ses 5 Parcs naturels régionaux et de ses réserves naturelles. Retrouvez les informations pratiques sur le site de la Région [www.regionpaca.fr](http://www.regionpaca.fr)

## La SCAH il y a 119 ans,

**Bulletin n° 9 de septembre 1889**

Court extrait d'un discours prononcé par  
M. le Sous-préfet de Puget-Théniers à l'occasion d'un  
concours agricole organisé dans cette ville par notre  
société les 14 et 15 septembre 1889.

Par Guy TRAVERE

Messieurs,

L'honorable et dévoué président de notre Société d'agriculture a souhaité que celui qui représente le gouvernement dans cet arrondissement préside la distribution des récompenses aux lauréats de ce concours....

L'agriculture européenne, dit-on, traverse une crise dont la France ressent plus particulièrement le dommage. Confiant dans les forces de l'agriculture française, permettez-moi de ne pas admettre que cette crise doive avoir une funeste issue... Des crises il y en a pour tous les temps et pour tous les peuples.

Des contrées maintenant en ruines, l'histoire nous les montre florissantes autrefois, et des régions jadis désertes se couvrent sous nos yeux d'une population abondante et prospère. C'est la loi de la nature, tout se meut et tout change. La routine seule prétend à l'immobilité.

Il existe un apologue toujours de circonstance ; il est bon de se le rappeler :

Certain voyageur rencontre près d'un puits un enfant tout en larmes et criant de soif ; surpris de voir entre ses mains une cruche vide munie de sa corde : Pourquoi ne cherches-tu pas à remplir ta cruche, lui dit-il ? Le puits serait-il à sec ?

- Il y a de l'eau dans le puits mais il est trop profond.
- C'est ta corde qui est trop courte, cherches-en une plus longue et tu boiras à ton gré.

Trop souvent, hélas, le puits de la science agricole semble aussi profond et plus d'un pleure auprès de sa cruche vide et ne s'aperçoit pas que c'est la corde qui est trop courte.

Mais vous, cultivateurs de l'arrondissement de Puget-Théniers... vous avez lutté contre la routine cette ennemie redoutable, vous avez bien combattu et vous avez été victorieux, vous avez allongé la corde et vous avez puisé une eau limpide et saine. Vous nous avez tous montré combien vous êtes vaillants, même contre les ravages des saisons inclementes. Vous avez fait preuve d'activité, de prudence, de prévoyance, vous avez réduit la jachère, nous sommes heureux de vous en féliciter....

---

### Actualité : La France Envahie

Le « Petit Journal » publie une statistique des étrangers résidant en France.

C'est un envahissement rendu fatal par la diminution relative de la race française.

Le nombre des étrangers est donc de 1 026 186, soit plus du quarantième de la population totale, environ 1 étranger sur 37 Français.

Les départements les plus envahis sont : le Nord (307 272), les Alpes-Maritimes (46102)... les moins envahis : la Vendée, la Lozère...

Les Belges ont envahi surtout le nord, les Italiens Marseille, Nice et les environs.

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](mailto:scanice@orange.fr)

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

<http://perso.orange.fr/scanice/>

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.



## Salon de l'Agriculture et soirée au Lido (Champs-Élysées)

**Somptueux spectacle** aux attractions toujours inégalées : équilibristes, trapézistes, patineurs, cascadeurs. On dine de plats traditionnels français bien présentés et bien servis.

**Dimanche 22 Février 2009** : départ le matin ; journée libre.  
Dîner-spectacle au Lido (160€) : rdv à partir de 19h sur place, dîner servi à 19h30, spectacle à 21h. Fin : 22h30.

**Lundi 23 Février** : toute la journée, visite du Salon de l'Agriculture - déjeuner libre sur place.  
Retour le soir à Nice (si avion : vol de 21h).

**Réservations** : au secrétariat auprès de Michèle avant le 30 Octobre. Arrhes : 50€ par chèque à l'ordre de la SCAH.

## Arles et la Camargue

**La sortie** : Arles le vendredi 10 Octobre (visite guidée à 15h30) et la Camargue le Samedi 11 et Dimanche 12.

**Deux possibilités de départ** :

- soit dès le vendredi pour tout le circuit et donc deux nuits d'hôtel en Arles.

- soit le samedi tôt le matin (7h depuis Nice) et retrouver le 1er groupe à 9h30 sur place (voir programme) et seulement une nuit en Arles.

**Téléphoner** à Michèle, au secrétariat de la SCAH, pour inscriptions (et explications si besoin) et co-voiturage.

QUI C'EST QUI VA  
ÊTRE ASSURÉ CONTRE  
LA GRIPPE AVIAIRE?!

...ET  
AMÉLIORER MA  
COMMISSION!..



ENGAGEMENT  
CA  
PROVENCE  
CÔTE D'AZUR

**Au Crédit Agricole  
Provence Côte d'Azur,  
nos conseillers  
n'ont aucun intérêt  
à privilégier un produit  
plutôt qu'un autre**

**Concrètement** : que votre conseiller vous propose  
une assurance complémentaire santé avec les garanties  
de base, ou une formule  
"toutes options" ... c'est en fonction  
de vos besoins, uniquement !

**VOUS ÊTES DIFFÉRENTS, NOUS AUSSI**

**CA**  
PROVENCE  
CÔTE D'AZUR