



AU BOUT DU JARDIN

Dans ce numéro :

<i>Quelques mots sur les mimosas</i>	p 2, 3,
<i>Observation de Citrus grandis</i>	p 3
<i>Petite bibliographie pour botanistes</i>	p 4
<i>Le Goji, une baie de Chine</i>	p 5
<i>Le bois fébrifuge</i>	p 6, 7
<i>Les M.I.N.</i>	p 7
<i>Le pêle-mêle des sociétaires</i>	p 8
<i>La SCAH, il y a 119 ans</i>	p 9
<i>Classification des huiles d'olive</i>	p 10
<i>Grand-mère, on aurait dû...</i>	p 10

Quinquina

Le nom évoque la détente, les bords de Marne, la Belle Noiseuse, l'insouciance, le temps des Colonies...

Lire p 6,7

Éditorial

Cher(e)s sociétaires,

À l'approche de cette fin d'année, permettez-moi de vous parler de notre Société.

À la fin du mois de Juin elle était riche de 290 adhérents. À l'heure actuelle 275 personnes se sont inscrites ou réinscrites, plus que l'année dernière à la même époque.

Nos sections : jardinage, botanique, Art floral, visites de jardins, sorties culturelles sont très dynamiques et connaissent un nombre croissant de participants. Nos professeurs et nos animateurs s'en félicitent et nous ne pouvons que les remercier pour leur application à nous transmettre leurs connaissances.

Sur le plan financier les résultats sont bons.

Nous avons décidé de suspendre, le 18 décembre prochain, la restauration intérieure du Palais : Le Conseil général, et Nice-Côte d'Azur agglomération ne peuvent répondre momentanément à notre demande de subventions. De ce fait il n'est pas envisageable, dans le contexte actuel, que le Palais soit entièrement restauré lorsque nous célébrerons, au mois de Juin 2010, le 150^{ème} anniversaire de la création de notre Société.

Cette manifestation s'étendra sur 3 jours de festivités qui seront suivies d'un grand bal.

Votre participation bénévole est bien sûr très souhaitable voire indispensable, aussi permettez-nous de la solliciter. Un comité d'organisation est déjà en place et ce ne sont pas les idées qui manquent.

Le Conseil d'administration, et Michèle, notre Secrétaire générale se joignent à moi pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année et une heureuse année 2010.

Très cordialement,

Le Président, Henri Lambert

Bonnes Fêtes de fin d'année et heureuse année 2010 avec la SCAH,

Découvrez le programme détaillé du trimestre ci-joint !

Attention

Avec le programme Hiver et ce N°27 d'« Au Bout du Jardin », vous avez aussi reçu votre carte d'adhérent 2009-2010 et votre reçu fiscal 2009 (pour votre déclaration de revenus à venir).

Pensez à vos boutures pour le "troc de plantes" en Avril prochain

Quelques mots sur les « Mimosas » ou *Acacia* sp.p

Mimosas ou *Acacia* qui sont-ils ? d'où viennent-ils ?

Une histoire de mots :

Ne confondons pas *Mimosa* avec *Mimosa* et *Acacia* avec *Acacia* :

En botanique le nom de *Mimosa* est celui d'un genre de légumineuses Mimosacées, représenté surtout par de nombreuses espèces américaines souvent herbacées ou buissonnantes dont la plus connue est *Mimosa pudica*, la Sensitive, si remarquable pour la sensibilité de ses feuilles et de ses folioles qui se referment au moindre contact. *Mimosa* vient du latin *mimus* et signifie : qui se contorsionne comme un mime.

Les « Mimosas », dont les fleuristes vendent les rameaux fleuris et qui sont cultivés sur la Côte d'Azur depuis près de 150 ans, appartiennent, eux, au genre *Acacia*, qui compte environ 1500 espèces tropicales ou subtropicales d'Afrique, d'Asie, d'Australie et d'Amérique.

Le nom scientifique *Acacia* peut créer une certaine confusion, car on a en France, l'habitude d'appeler vulgairement « *Acacia* » un arbre très commun originaire des Etats-Unis, le Robinier (*Robinia pseudoacacia*) une Légumineuse qui fait partie de la famille des Fabacées ou Papilionacées comme les trèfles et les Genêts.

Les vrais *Acacia* ou « *Mimosa* », appartiennent à la Super Famille des Légumineuses et font partie comme les vrais *Mimosa* de la famille des Mimosacées.

Acacia est le nom grec d'une espèce égyptienne et vient d'akis : pointe aiguë, épine, car la plupart des espèces de l'ancien monde sont très épineuses. Parmi celles-ci, certaines sont bien connues par leurs produits : l'*Acacia* catechu de l'Inde et de la Birmanie, dont le bois bouilli dans l'eau donne le cachou, l'*Acacia* senegal d'Afrique occidentale qui fournit par exsudation une gomme comparable à la gomme arabique, laquelle provient d'une autre espèce d'origine africaine, *Acacia nilotica* ou *Acacia arabica*.

Les « Mimosas » sur la Côte d'Azur, une histoire d'amour et d'intérêts :

Petite histoire d'introduction et d'acclimatation locale :

Les « Mimosas » acclimatés sur la Côte d'Azur et dans les régions à climats doux de la côte Atlantique, sont, pour la plupart, originaires d'Australie et de Tasmanie, où on en a dénombré près de 800 espèces. Une quarantaine d'entre elles seulement ont été acclimatées en Europe.

Le plus connu d'entre eux, le *Mimosa* d'hiver ou *Mimosa* des fleuristes (*Acacia dealbata*), originaire d'Australie et de Tasmanie, a été introduit en Angleterre en 1792 pour ses qualités ornementales. Il est cultivé en 1841 au Jardin des Plantes de Montpellier. Il est ensuite introduit dans le milieu naturel à Cannes, puis en 1870-1875 dans le massif du Tanneron et de l'Esterel où il s'est ensuite naturalisé sur des centaines d'hectares, ornant en février-mars

de magnifiques taches jaunes.

Une peste végétale invasive à surveiller:

Bien que l'économie liée à sa culture soit « florissante », sa trop grande prolifération pose de réels problèmes. Il est considéré comme plante invasive formant des peuplements denses par drageonnement qui entrent en compétition avec la flore indigène. Il émet des substances toxiques qui limitent la germination et la croissance racinaire de la végétation locale. Le système racinaire du *Mimosa* d'hiver est superficiel. Lorsqu'il s'installe le long des cours d'eau, il peut être déraciné lors des crues et conduire à la formation d'embâcles. Ce phénomène peut ensuite entraîner l'érosion des berges. Enfin, les mimosaies, très inflammables, favorisent les risques d'incendies.

Une acclimatation réussit :

Il s'est merveilleusement acclimaté sur ces massifs siliceux jouxtant Var et Alpes Maritimes où il a rencontré des conditions pédologiques (sols siliceux exempts de calcaire) et climatiques (climat doux et légères gelées durant des périodes très courtes) favorables à son bon développement.

Depuis cette époque, vers 1884, une importante production horticole destinée à la fleur coupée s'est développée entre le Tanneron dans le Var, Mouans-Sartoux, Théoule et Golfe-Juan dans les Alpes-Maritimes.

Une gamme variétale très vaste :

En dehors de l'espèce *Acacia dealbata* naturalisée, plusieurs dizaines d'espèces ont été expérimentées sur la Côte d'Azur. La plupart ont été éliminées, en raison de leur peu de résistance au froid.

Un premier classement distingue les espèces à feuilles composées bipennées composées de folioles fines donnant aux rameaux un bel aspect plumeux tels que les *Acacia dealbata*, *baileyana*, *melanoxydon*, ... des espèces ne possédant pas ce feuillage mais des phyllodes ou feuilles réduites à l'état de pétioles aplatis tel que les *Acacia cyclops*, *longifolia* (*Mimosa* chenille), *vestita* (*Mimosa* de St Hélène), ...

Parmi ces derniers, il faut remarquer le célèbre *Acacia retinoides* connu, comme beaucoup de *Mimosa* à phyllode, pour sa tolérance au calcaire. Il sert de porte-greffe aux autres espèces et il fleurit toute l'année : c'est le « mimosa des quatre saisons ».

Remarque importante pour nos amis jardiniers, les espèces à phyllodes sont toutes australiennes et supportent le calcaire, tandis que celles à feuilles composées-pennées, originaires de plusieurs continents mais majoritairement australiennes, ne tolèrent que les sols acides sur roches mères cristallines comme par exemple : les grès de

Berre-les-Alpes.

Fleurs à parfums, fleurs à bouquets :

Quelques espèces ainsi que de nombreux hybrides et cultivars de l'Acacia dealbata ('Gaulois', 'Pendula', 'Mirandole', ...) sont exploitées sur une grande échelle, soit pour la fleur coupée, soit pour l'extraction de l'essence pour la parfumerie.

Le célèbre Cassier jaune de Farnèse (Acacia farnesiana) un joli épineux originaire d'Amérique tropicale fut longtemps cultivé, dans la région de Grasse et de Cannes, pour son parfum le « cassi » ou la « cassie », extrait de ses fleurs. Sa culture a disparu et sa présence dans notre région se fait rare et pourtant ce fut le premier à y être introduit en 1792 par l'Abbé de Lerins après avoir séjourné dans les Jardins de Farnèse à Rome (1625). Le producteur pour son parfum est actuellement l'Égypte mais son utilisation est en forte régression car on lui préfère actuellement d'autres accords floraux.

Le dernier mot de l'écologue :

Avec les palmiers, les agrumes, les Agaves, les cactées, les Eucalyptus, ... toutes des plantes d'origine exotique, les « Mimosas » ont largement contribué à donner à notre littoral méditerranéen son aspect actuel.

Les Mimosas appartiennent à l'histoire même de la Côte d'Azur. Aujourd'hui dans les Alpes Maritimes, plus d'une centaine de mimosistes produisent près de 550 tonnes de fleurs dont la majeure partie est expédiée en Europe.

Au cœur de l'hiver, le massif du Tanneron offre la vision exceptionnelle d'une forêt de « Mimosas » en fleurs, pour notre plus grand bonheur mais aussi pour notre plus grande inquiétude car cette mimosaie couvre une vaste partie de l'ouest de notre département où elle a supplanté la biodiversité locale et où elle risque un jour de provoquer de graves incendies.

En guise de conclusion :

Il y aurait encore tant à dire (modes de cultures, description des espèces, rusticités, ...) sur les « Mimosas » Acacia. Je vous invite à consulter sur Internet l'excellent site de Gérard Cavatore qui possède la collection nationale du CCVS. Vous pourrez découvrir chez lui cette collection toute l'année :

Le Mas de Genget, 488, chemin de Bénat, 83230 Bormes-Les-Mimosas. www.pepinieres-cavatore.fr

Marc BOTTIN biologiste botaniste

Observation de *Citrus grandis*, Rutacae

Rondeur de lune, couleur de miel,
lune de miel, le pamplemousse,
sphère affaissée, souple ample et douce,
retient la lumière du soleil.

Le P de pomelo devant deux mots,
Ample, pour son volume, sa rondeur,
Mousse pour sa souplesse et sa douceur.

Dans l'étoffe de sa robe je découvre à la loupe le jaune des vallons de satin, l'ambre des dunes de miel.

Au pôle sud, là où le soleil frappe en plein midi restent les vestiges du pédoncule au milieu des sépales racornis. A l'opposé, un minuscule trou bordé d'une margelle fanée. Le pistil refoulé vers l'extérieur du fruit a dû sauter par cette fenêtre.

Ample le pamplemousse l'est aussi par la généreuse exubérance de ses deux parfums, l'un tout de suite accessible dès qu'on griffe sa peau, l'autre à découvrir plus tard, quand on l'ouvrira.

L'éplucher est déjà une gourmandise, les huiles essentielles échappées du zeste libèrent d'éphémères amertumes, des arômes un peu fous, volatils et pressés.

Le déshabiller à la main permet d'entendre la douce déchirure de sa doublure blanche.

Nu, frileux, le fruit blond retient pudiquement quelques fragments de sa robe arrachée, lambeaux de nuages, plumes de ciel.

Le bruissement de papier quand je sépare ses quartiers semble le dernier soupir du fruit malmené.

Un trésor bien vivant est pourtant caché sous la soie opale des carpelles. Roses et translucides comme l'aube, mille amphores gorgées d'un précieux liquide, amphores amassées, couchées les unes contre les autres comme autrefois dans les cales des galères, protègent l'ESSENTIEL, le pépin, insaisissable grain de vie, larme de nacre avec quelques faux-plis, but final de la fleur et du fruit.

Entre la langue et le palais ce ne sont que fraîches explosions acidulées, tellement dynamiques et rafraîchissantes que je devine les vitamines. Alchimie ensoleillée, offrande d'une baie appelée hespéride.

MF HALLEUX

Petite bibliographie revue et commentée pour botanistes avancés et débutants

Avants propos : Bien d'autres ouvrages actuels ou anciens auraient mérité de se trouver dans cette liste (une bonne centaine de flores et d'ouvrages de base car notre discipline est très vaste) mais je considère ceux que j'ai sélectionnés comme faisant partie des « compagnons indispensables » des botanistes débutants et initiés !

Pour apprendre les bases de la botanique scientifique et horticole :

Dictionnaire de Botanique- Bernard Boullard – Ellipses : pour apprendre les définitions des termes botaniques et leurs étymologies. Petit mais très riche ouvrage bien illustré.

Et/ou ... Dictionnaire- Plantes et champignons - Bernard Boullard- Ed. Estem : Grand ouvrage illustré donnant plus de renseignements généraux sur le monde végétal que le précédent.

La Botanique redécouverte - Aline Raynal-Roques – Belin INRA : Ouvrage incontournable et facile à lire pour découvrir la richesse et la variété de notre discipline.

L'Album des plantes à fleurs – François Couplan – Delachaux et Niestlé : Pour connaître les familles de plantes à fleurs les plus communes et leurs caractéristiques.

Pour nos sorties sur le littoral méditerranéen :

La nature méditerranéenne en France - Les écologistes de l'Euzière - Delachaux et Niestlé - L'ouvrage le plus réussi et le plus sérieux, jamais écrit, sur le milieu méditerranéen (milieu physique), ses écosystèmes et ses composants essentiels (flores, faunes). A ne pas manquer !

Flore forestière française – J.C.Rameau – Ministère de la pêche et de l'agriculture, Tome 3 Région Méditerranéenne - 2008 : Dernier et nouveau chef d'œuvre de la littérature botanique, pour bien connaître les arbres, les li-

gneux et les herbacés de nos forêts méditerranéennes. Indispensable mais avec pour seul défaut sa restriction aux seules espèces forestières !

Pour nos sorties de bords de rivières et d'altitude :

Flore forestière française – J.C.Rameau – Institut pour le Développement Forestier CNPPF - Tome 1 Plaines et collines (France tempérée)-1989 et tome 2 Montagnes 1993 : Deux anciens chefs d'œuvres de la littérature botanique pour bien connaître les arbres, les ligneux et les herbacés de nos forêts non méditerranéennes d'altitudes et de ripisylves .

Les fleurs sauvages-WWF-A.Fitter & M.Cuisin - Delachaux et Niestlé – 1988 : « petit bijou » traitant d'écologie (mode de vie) et de floristique, et montrant l'essentiel des plantes herbacées d'Europe tempérée.

Fleurs de montagne– C. Grey Wilson & Marjorie Blamey - Delachaux et Niestlé – 1996 : « La flore » portative, des montagnes d'Europe, la plus utilisée sur le terrain.

Guide de la flore des Alpes –Thierry Ménard- Ed. Sud Ouest. : Une nouvelle « flore » des alpes portative !

Pour nos sorties jardins côtiers :

Botanica – Encyclopédie de botanique et d'horticulture – Plus de 10 000 plantes du monde entier – Könemann : Voici l'ouvrage le plus adapté pour se familiariser avec la flore exotique de nos jardins.

Guide des plantes tropicales – Andreas Bârtels – Ulmer : Pour découvrir certaines espèces peu connues parfois acclimatées dans les lieux les plus propices de notre département.

Marc BOTTIN biologiste botaniste

Assemblée Générale Annuelle de la SCAH Dimanche 28 Février à 9h30

Toujours à cause des travaux, nous nous réunirons comme l'an passé au 3, Rue Bottéro à Nice (perpendiculaire au boulevard Gambetta).

L'A.G. sera suivie d'un apéritif convivial offert par la SCAH.

Puis nous nous retrouverons pour un déjeuner dansant au restaurant "Les Palmiers" av Henry Dunant 06100 NICE. Attendre la convocation pour l'A.G pour s'inscrire.

Le Goji, une baie de Chine

Au cours d'un récent voyage en Chine et au Tibet, parmi la multitude de marchandises proposées lors de visites de marchés, mon regard a été attiré par des fruits séchés d'aspect fripé, de la taille de raisins de Corinthe et de couleur rouge-églantine. Goji est le nom chinois prononcé à mon regard interrogateur pour ces fruits. On en trouve deux sortes : des baies rouges foncées avec peu de graines (les plus appréciées) appartiennent au *Lycium barbarum* L. et des baies plus petites de couleur orange clair sont fournies par le *Lycium chinense* P.Mill. Ces 2 arbustes font partie du genre *Lycium* de la famille des *Solanaceae*. *Lycium barbarum* L. est un arbuste très buissonnant aux tiges glabres, plus ou moins épineuses à port retombant. Les feuilles sont alternes et caduques. Elles sont vertes à grisâtres, simples, entières, lancéolées à oblongues de tailles variables (2 à 20 cm). Hermaphrodite, la fleur à une corolle en entonnoir plus longue que les sépales ; le calice est à 2 lèvres. De couleur pourpre, lilas à violacée, elle dégage une odeur agréable. Solitaires ou groupées par 2 à 5, elles sont situées à l'aisselle des feuilles. Le fruit est une baie allongée, charnue de couleur rouge-orangé.

Originaire de la province chinoise de Ning Xia, de Mongolie et du Tibet, en zones montagneuses, le Goji est préconisé depuis l'antiquité par les médecines chinoise et tibétaine pour assurer un bon état de santé. On lui attribue de nombreuses vertus : amélioration de la longévité, renforcement du système immunitaire, protection du foie, diminution des risques cardio-vasculaires et action sur la puissance sexuelle.

Les analyses effectuées par plusieurs laboratoires font ressortir une richesse incomparable en acides aminés (18 dont le tryptophane et l'isoleucine), en oligo-éléments tels que zinc, cuivre, sélénium, germanium, fer, et aussi du phosphore, du calcium ainsi que plusieurs vitamines (B1, B2, B6, C et E). D'autres molécules intéressantes ont été signalées. Des polysaccharides dont 4 spécifiques ont été identifiés et auraient un rôle dans les défenses immunitaires et celles du foie. Il y a des caroténoïdes (β . Carotène, zéaxanthine, lutéine) connus pour leurs actions bénéfiques sur les yeux. On trouve également du β .sistérol (anti-inflammatoire), du solavetivone (antibactérien et antifongicide), du cyperone (contre l'hypertension), de la betaïne, de la physaline.

En France, on trouve le Goji dans les boutiques spécialisées sous forme de baie séchée, en poudre (gélule) ou en jus souvent en mélange avec d'autres jus de fruit. Il semble préférable de privilégier les baies séchées avec des cures de 3 mois à raison d'une cuillère à soupe par jour, de préférence le matin soit 450 à 500g par mois.

Il y a de 40 à 70 espèces de *Lycium*, arbustes de 1 à 3m de haut dont certaines possèdent des propriétés médicinales reconnues depuis fort longtemps (*L. barbarum* L., *L. oxycarpum* Dunal, *L. cinereum* Thunb., *L. shawii* Roem. et Schult). D'autres espèces sont utilisées pour la décoration,

faire des haies défensives ou pour fixer le sable. *L. mascarenense* A.M.V Venter et A.M Scott a été cultivé pour la parfumerie. Le nom vernaculaire est le Lyciet. Il est à signaler que la plupart d'entre elles poussent en milieu ou climat assez difficile : montagne, zone semi-aride (*L. intricatum* Boiss.) et bord de mer (plante halophyte) par exemple *Lycium barbarum* L.. Ce dernier ainsi que *L. europaeum* L. et *L. afrum* L. sont signalés en France (flores de Bonnier, Fournier, Coste). S'agit-il du même *Lycium barbarum* que celui du Tibet ou existent-ils des sous-espèces ou des chimiotypes, sachant que les fruits de nombreuses solanées sont indiqués comme plus ou moins toxiques (alcaloïdes) ? Avec les méthodes modernes de la biologie moléculaire, c'est un beau sujet de thèse.

Déjà cultivé en Chine, en Amérique du nord et en Europe, le Goji pourrait être cultivé dans nos montagnes notamment dans l'arrière pays niçois. Sa culture ne présente pas de difficulté et l'on trouve des plants dans le commerce. Après avoir résolu les problèmes de récolte et de conservation, il pourrait constituer un revenu complémentaire pour l'agriculture de montagne surtout en cette période où la tendance écologique et le désir de mieux se nourrir s'affirment.

L. CARDIN



Le bois fébrifuge

Quinquina : le nom évoque la détente, les bords de Marne, la Belle Noiseuse, l'insouciance, le temps des Colonies... Son extrait de quinine, par contre, nous ramène à la moiteur du Tropic, aux fièvres, au paludisme, à la malaria.

C'est encore l'explorateur- Académicien La Condamine (cité lors d'un précédent article) qui s'arroge la paternité, en 1739, de la description du quinquina.

Comme certains « patrons de thèse » de nos Universités, La Condamine reprend les études effectuées par les membres de son équipe de botanistes et de naturalistes dont J. de Jussieu, et se les attribue. (Le pouvoir hiérarchique s'octroie quelques privilèges).

Il est courant chez le scientifique européen de nommer « découverte » ce qui est d'usage quotidien en pays exploré, et que l'autochtone a « découvert » avant lui.

Dans les Andes, les jésuites, dans le sillage de Cortez et des Conquistadors, observent les coutumes locales et constatent que les Indiens soignent les fièvres palustres avec l'écorce pilée d'un arbre : le quinquina.

Au XVI^e siècle, la Comtesse de Cinchon, femme du Vice-Roi du Pérou est guérie de fièvres paludéennes par cette médication. Les jésuites rapportent le secret en Europe sous le nom de « Poudre de la Comtesse » ou « Poudre des Jésuites ».

En France, le Dauphin, fils de Louis XIV, atteint de paludisme lors de la construction de Versailles et de l'assèchement des marais, est guéri par ce médicament.

C'est au début du XIX^e siècle que deux pharmaciens français étudient et isolent les principes actifs du quinquina officinalis et du quinquina rouge d'où l'on extrait la quinine.

Vers 1837, le français Wedell récolte et importe en France des graines de quinquina rouge. Il les fera germer au Muséum d'Histoire Naturelle à Paris.

Les plans acclimatés sont vendus aux Instituts Botaniques d'Europe.

Les arbres Quinquina.

Plusieurs quinquinas sont présents dans les Andes :

Le *Cinchona officinalis*, pauvre en quinine mais très aromatique. Il est utilisé pour les boissons amères.

Le *Cinchona succiruba* (quinquina rouge) à forte teneur en quinine.

Le *Cinchona ledgeriana* dont les écorces sont encore plus riches.

L'arbre quinquina, de 15 à 20 mètres de hauteur est de la famille des *Rubiaceae*.

Les arbres productifs poussent à des altitudes allant de 1000 à 2500 m, voire 3000 mètres, dans la zone intertropic-



cale.

Ceux poussant en dessous voient leur écorce dépourvue de principes actifs.

Des études récemment menées montrent que la quinine est une forme d'autoprotection de l'arbre contre les rayons UV de hautes altitudes.

L'Angleterre, acheteuse de plants du Muséum, les exploite dans le nord de l'Inde.

La production est cependant assez réduite.

La Hollande, sur l'île de Java, cultive surtout le quinquina Jaune, à forte teneur en quinine. Elle gardera le quasi monopôle de l'exploitation du quinquina jusqu'à la Seconde guerre Mondiale.

1940- 1942 : Bombardement d'Amsterdam par les Allemands, détruisant les entrepôts portuaires et les stocks de quinine.

- Dans le même temps, l'Indonésie (possession hollandaise), est occupée par les Forces Japonaises
- Les relations commerciales maritimes sont coupées : l'Europe n'est plus approvisionnée.
- L'Afrikakorps franchit la Méditerranée.
- Les G.I.S interviennent dans les îles du Pacifique.
- Les besoins en quinine sont pressants.

Des recherches allemandes et par la suite américaines font naître des produits de synthèse qui ouvriront la voie à la célèbre Nivaquine.

Il est peut être malheureux de le constater, mais, les guerres, par nécessité de survie, engendrent des progrès scientifiques rapides.

Les chercheurs...trouvent !

Propriétés

La quinine, tonique amer, stimule l'appétit et les sécrétions digestives. C'est un fébrifuge et un antipaludéen. Elle combat, entre autre, les états grippaux, l'asthénie et l'inappétence.

Des boissons commerciales se font le vecteur de ces qualités sous forme de limonades gazeuses : Schweppes, Chinotto, Gini... ou vins apéritifs : Saint Raphael, Américanos, Byrrh et la célèbre Quintonine.

C'est à partir du quinquina que Hahnemann, en 1789 a établi les principes de similitude de l'homéopathie : transposer l'infiniment grand en infiniment petit. Sa première médication fut le *China officinalis*.

Dans un tout autre contexte, en 1760, Samuel-Auguste TISSOT... « le médecin des Princes et le Prince des médecins », dans un ouvrage qui fit référence tout au long des XVIII^e et XIX^e siècles, recommandait le Quinquina comme remède efficace contre les maladies engendrées par L'onanisme !

Jacques Jean MUNOS

Les MIN (Marchés d'Intérêt National de Nice)

Ces marchés sont le résultat de la longue histoire du commerce alimentaire dans la bonne ville de Nice :

- elle commence au XIV^{ème} siècle.
- Puis s'officialise en 1578 avec le statut des revendeurs de produits comestibles, édicté par Emmanuel Philibert, duc de Savoie, dit « Tête de fer » dont la devise est : *À ceux qui ont été dépouillés, une ressource reste : les armes* ».
- Elle se poursuit avec François Malausséna, maire de Nice à partir de janvier 1861. Il crée, par arrêté municipal du 22 juillet 1861, le premier marché aux fleurs et arbustes, fruits, légumes et herbages sur la promenade du Cours (*Le stationnement des charrettes et voitures y est déjà interdit*), sur le cours Saleya (*L'origine de ce nom n'est pas certaine. Sur ces terrains, appartenant à l'Abbaye de Saint-Pons, s'élevaient des celliers ou « cellaria »*). Les Niçois du bel âge se souviennent de cette période avec nostalgie car l'animation qui y régnait, depuis avant même les aurores, avait souvent un côté festif, non négligeable.
- Un arrêté du 20 avril 1872, ordonne le déplacement provisoire du marché aux légumes sur le boulevard du Pont Neuf. Mais il reste sans véritable effet, le marché allait d'un endroit à l'autre, on arriva enfin à un compromis : l'hiver Cours Saleya, l'été les bords du Paillon (*pour les Niçois de l'époque : marché d'en haut, marché d'en bas*).
- En 1950 le conseil municipal décide la construction d'une halle en ciment armé et pour cela condamne les magnifiques platanes qui protégeaient de leur ombre les activités maraîchères.
- En 1965, l'ampleur des transactions et du charroi en ville oblige, le maire d'alors, Jean Médecin, à le transférer à Saint Augustin, le long de la RN 202. Les produits carnés et les produits de la mer les rejoignent après.
- Les MIN actuels sont inaugurés en avril 1965 pour leur partie « Produits Alimentaires » et en octobre 1965 pour leur espace « Fleurs ». M. Joseph CALZA est le Président de la SOMINICE (Société d'Economie Mixte pour la Construction et la Gestion des Marchés d'Intérêts National de Nice) qui les ont construit et qui les gère.

Commence alors leur réel développement qui les fait classer d'Intérêt National en 1966 et devenir les 2^{ème} MIN de France et Premier Marché Floral de France grâce à leur positionnement : l'autoroute A8 dessert la région Rhône-Alpes, l'Italie et la Suisse ; la voie ferrée Italie – Marseille – Paris – Espagne ; ainsi que le deuxième Aéroport International de France. La position des MIN leur permet d'assurer la distribution de tous les produits alimentaires via le Littoral Azuréen et la région Rhône-Alpes, la commercialisation de la production horticole or-

nementale du Var, des Alpes-Maritimes et de la Ligurie ainsi que l'approvisionnement en Fleurs de la Côte d'Azur pour les fleuristes du monde entier.

LES MIN EN FÊTE

Les 15 et 16 mai 2010, la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation participera, comme tous les ans, le temps d'un week-end, aux **MIN EN FÊTE**. Les MIN offrent alors au grand public l'opportunité, de venir visiter gratuitement ces lieux emblématiques de la Côte d'Azur et d'y faire la Fête pour valoriser les produits : « *Acheter Bon et Frais, c'est Bien Consommer* ». Les visiteurs peuvent de 9h30 à 19 h, découvrir grossistes et producteurs en fruits, légumes, viandes, poissons et fleurs; déguster des produits du terroir; admirer une exposition de machines agricoles anciennes et se familiariser avec les animaux de la ferme ; se familiariser dans une ferme grandeur nature avec des ânes, des chèvres, des poules de race, coqs, paons, poulets et lapins.... Un espace ludique est aussi réservé aux enfants durant la visite des parents aux MIN, château gonflable, structures d'animations, de jeux et manège de poneys.

Paul JAQUILLARD



Art floral

Photos de compositions réalisées par des élèves de la section « art floral » de France-lise LABATUT ont été prises lors de leur exposition à Paris le 27 novembre 2009 à l'Académie Européenne.



Le pêle-mêle des Sociétaires

Conserver les bouquets de fleurs coupées:

Pour durer plus longtemps, les bouquets de fleurs coupées doivent être soignés.

Dès réception, il est impératif de les hydrater. Si vous manquez de temps, contentez-vous de les déballer et de les déposer en attente au frais dans un fond d'eau.

Il faudra dès que possible ôter la ficelle qui maintient les fleurs et retailler les tiges en long biseau pour adapter leur longueur au vase choisi. Supprimer les feuilles de la base qui ne doivent en aucun cas baigner dans l'eau du récipient. Pour éviter que l'eau ne fermente, glisser un morceau de charbon de bois entre les tiges et une pièce de monnaie en cuivre. Changer l'eau tous les trois jours et chaque 4 à 5 jours retailler la base pour que la coupe reste fraîche.

Éliminer les tiges au fur et à mesure qu'elles tournent de l'œil pour éviter la pollution de l'eau.

Les bouquets seront exposés à la lumière mais pas au soleil et surtout pas derrière une vitre. Éviter la proximité avec une source de chaleur et durant la nuit les entreposer dans une pièce fraîche (17 à 18 degrés). Quelques minutes de soins quotidiens prolongeront la vie de vos bouquets...

Michèle GARNIER

Balade-découverte dans le Haut Luberon

La Route des Ogres et le Mont Ventoux : 7/8/9
Mai 2010

Après la découverte en Mai 2009 de la route du Pastel autour de Toulouse, cette année la SCAH vous propose celle des Ogres autour d'Apt.

Comme l'an passé, voyage en voitures particulières.

Plus de précisions lors de l'A G du 28 Février

Objets trouvés

On peut retirer au Secrétariat les objets abandonnés suivants :

- Plusieurs tôles à tartes
- Des couteaux
- Une veste de laine "LILITH"

Remises sur vos achats

10% chez PROSPERI et chez PÉTRUCCIOLI
5% à la COOPÉRATIVE de St Laurent du Var

Sur présentation de votre nouvelle carte 2009-2010
(jaune cette année).

La SCAH il y a 119 ans,

par Guy TRAVERE

Article publié dans le bulletin n° 9 de septembre 1890
Au temps où le tout-à-l'égout n'existait pas.

Désinfection des fosses

La ville de Nice a fait procéder par les soins du bureau municipal d'hygiène à la désinfection des fosses. Cette opération est simple : on verse dans chaque fosse une certaine quantité de sulfate de fer qui joue le rôle de désinfectant.

Cette mesure est des plus sages et on ne saurait trop l'approuver au point de vue de la salubrité publique... Mais elle a jeté un certain discrédit sur les matières de vidange qui, comme on le sait, sont recherchées depuis un temps immémorial pour certaines cultures spéciales par les cultivateurs suburbains...

Voyons ce qu'il y a de fondé dans ces appréciations.

Les déjections humaines ne sont pas mélangées de débris végétaux comme ceux des litières et de ce fait elles éprouvent une décomposition beaucoup plus rapide que le fumier de ferme. Cette décomposition qui, en définitive, est une véritable fermentation, amène rapidement ces matières à une grande division et permet leur emploi presque immédiat. Elles deviennent homogènes et peuvent être répandues uniformément sur les sols...

Les matières de vidange constituent donc un engrais annuel. L'action du fumier de ferme, au contraire, s'exerce encore plusieurs années après son application...

Quand on jette du sulfate de fer dans ces fosses, celui-ci a pour effet, non seulement d'atténuer l'odeur, mais encore de fixer les sels ammoniacaux en transformant en partie le carbonate d'ammoniaque en sulfate d'ammoniaque, sel neutre...

Le sel de fer peut donc, dans une certaine mesure retarder la décomposition de ces matières. Mais, ce léger désavantage est largement compensé par la propriété que possède le sulfate de fer d'empêcher la déperdition de l'ammoniaque et par suite de donner un engrais plus riche...

Il n'y a pas lieu pour les agriculteurs de s'inquiéter de cette introduction du sulfate de fer dans les matières de vidange...

On recommande même aujourd'hui son emploi en nature.

L. DE WULF

L'ACTUALITE DU MOIS DE SEPTEMBRE 1890.

- Paris : Vingt ans de République.

Le 4 septembre 1870, la République était proclamée à Paris et organisait une fière et héroïque résistance contre l'envahisseur du territoire qui venait d'écraser l'Empire et de détruire nos meilleures armées.

Sur les ruines fumantes du régime impérial, la République s'élevait pâle et résolue, prête à toutes les luttes, décidée à tous les sacrifices pour sauver l'honneur de la France.

- Berlin : Le paupérisme influe de façon alarmante en Allemagne. On signale dans les faubourgs de Berlin de nombreux cas de diphthérie et de fièvre typhoïde.

- Rome : L'or manque partout en Italie.

Au bureau central de la Poste ont lieu, tous les jours des scènes scandaleuses. Nombre d'étrangers réclament leur paye en or, et les employés sont obligés de les renvoyer parce que les caisses sont vides. Les mêmes faits se produisent chez les banquiers.

*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.*

Forum jardinage

Tous les sociétaires internautes sont invités à participer à notre forum sur le site de la SCAH :

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

et à faire partager leurs expériences aux auteurs de questions ou de réponses déjà postées...

Classification des huiles d'olive

Selon de règlement CE n°656/95 de la commission du 28/03/95 modifiant le règlement CEE n°2568/91, la France et l'Union Européenne classent les huiles d'olive dans les catégories suivantes :

Huile d'olive vierge

Huile obtenue à partir du fruit uniquement, par des procédés mécaniques dans des conditions, notamment thermiques, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et qui n'a subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Ces huiles d'olives vierges font l'objet d'un classement et de dénominations suivantes :

- huile d'olive vierge extra : Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide

oléique, est au maximum de 1g pour 100g et dont la note de dégustation est supérieure ou égale à 6,5.

- huile d'olive vierge : dont l'acidité libre est au maximum de 2g pour 100g et dont la note de dégustation est supérieure ou égale à 5,5.

- huile d'olive vierge courante : dont l'acidité est au maximum de 3,3 pour 100g et dont la note de dégustation est supérieure ou égale à 3,5.

- huile vierge lampante : dont l'acidité est supérieure à 3,3g pour 100g et dont la note de dégustation est inférieure à 3,5.

- huile d'olive raffinée : huile obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierge dont l'acidité libre ne peut être supérieure à 0,5g pour 100g.

- huile d'olive : Coupage d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges autres que lampantes dont l'acidité libre ne peut être supérieure à 1,5g pour 100g.

Cette année, les Alpes-Maritimes ont produit 520 tonnes d'huile dans les 27 moulins du département, dont, dans la seule vallée du Paillon, et sous l'appellation « Olive de Nice » de variété cailletier, 50 tonnes d'huile, 33 tonnes d'huile de table et 2 tonnes de pâte d'olive.

D'après « Pays », Guy TRAVERE

« Grand-mère ! On aurait dû y penser plus tôt »

Je suis une vieille dame, pas épuisée mais fatiguée.

Récupérer devient ma première préoccupation, on ne me laisse pas assez de temps pour cela.

Tous ceux qui vivent à mes dépens seraient sympa d'y réfléchir.

Aidez moi avant que je sois complètement épuisée, j'ai encore tant de jolis projets pour vous.

Mon nom est Terre.

Chers petits, quand vous récoltez en moi vos carottes, merci de me rendre les fanes, jetez-les dans le compost elles me seront restituées. Chaque fois que je vous donne quelque chose, dites-moi merci de cette manière.

J'ai besoin de vous autant que vous avez besoin de moi.

Votre vieille planète chérie.

MF HALLEUX