

Hiver 2018

SCAH - Bulletin N° 59



Au Bout du Jardin

Dans ce numéro :

<i>Éditorial</i>	P 1
<i>Les polygonacées</i>	P 2 à 4
<i>Ginko biloba : le survivant !</i>	P 5
<i>Visite de la station INRA de San-Giuliano</i>	P 6
<i>Visite d'une exploitation de clémentiniers</i>	P 7
<i>1er concours open de compositions florales</i>	P 8
<i>Donation d'une collection de cactées</i>	P 9
<i>Visite à Èze du jardin exotique</i>	P 10
<i>Appel à candidature</i>	P 10
<i>Bourse aux plantes</i>	P 10
<i>La SCAH il y a 109 ans</i>	P 11
<i>Bibliothèque</i>	P 12
<i>AG annuelle</i>	P 12



*Bonnes fêtes
de fin d'année*

... Ses deux représentants potagers sont l'oseille et la rhubarbe. D'autres espèces se retrouvent chez nous...

Lire la suite p 2

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Polygonacées

Voici à nouveau une petite famille botanique dont certaines espèces se retrouvent au potager : ses deux représentants potagers sont l'Oseille et la Rhubarbe. D'autres espèces se retrouvent communément chez nous comme des Rumex et les Renouées.

Les Polygonacées sont des plantes dicotylédones : leurs graines fréquemment ailées, souvent petites et sèches (des akènes), contiennent deux cotylédons. De plus, les nervures de leurs feuilles sont ramifiées signe de la plupart des dicotylédones.



Akènes

Rhubarbe

Coccoloba



En tout, une quarantaine de genres (environ 800 espèces). Ce sont souvent des herbacées, annuelles ou vivaces fréquents dans les zones tempérées. Des arbres existent aussi, souvent décoratifs, genre *Triplaris* et *Coccoloba* des zones tropicales humides.

Les fleurs sont souvent assez petites mais en grand nombre sur une tige, d'où

une inflorescence qui peut être jolie, comme la Renouée bistorte de nos montagnes.

Ceci dit, les Rhubarbes sont décoratives avec leurs feuilles à très grand limbe et, de plus, avec un pétiole (qui rattache le limbe au



rhizome sous-jacent) qui peut être très rouge. La Rhubarbe de Chine (*Rheum palmatum*) est intéressante en massif décoratif.

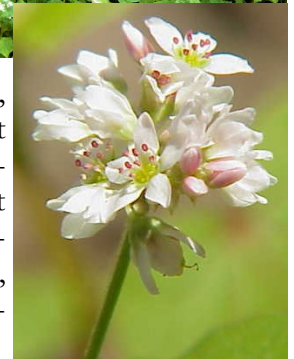
Dans nos potagers, Oseille et Rhubarbe

Dans nos potagers, nous pouvons cultiver principalement deux espèces : l'Oseille et la Rhubarbe. Toutes deux sont des vivaces et ont leur place dans le jardin perpétuel.

Une troisième espèce est bien connue également mais cultivée en champ : le sarrasin (*Fagopyrum esculentum*)



encore appelé « blé noir », alors que ce n'est pas du tout une céréale. Les personnes allergiques au gluten connaissent le sarrasin car il n'a pas de gluten et permet des plats, gâteau, galettes sans réaction allergique.



Culture et développement

Rumex et Rheum aiment les sols plutôt argileux, frais et très humifère. Il faut donc leur fournir un sol riche en compost bien fait et ne pas hésiter, tous les ans à l'automne, à en garnir le sol autour des pieds.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ces plantes ne demandent pas un sol acide. Mais elles n'aiment pas trop un sol trop basique. En fait, un pH neutre leur convient. C'est surtout le sol lourd et humique qui leur convient.

Toutes sont vivaces et, quand elles perdent leurs feuilles (Rhubarbe), celles-ci repartent au printemps à partir d'une tige courte souterraine (rhizome souvent tubéreux).

Reproduction

La multiplication végétative est aisée : quand le pied, qui devient de plus en plus fourni par l'apparition de nouveaux bourgeons, commence à se fatiguer on le déracine et on peut éclater la touffe en autant de nouveaux pieds.



Ceci se fait à l'aide d'un bon tranchoir, voire d'une bêche pour la Rhubarbe. Veiller à ce que les morceaux obtenus aient un ou deux bourgeons. La production, chez la Rhubarbe, se fera à partir de la 2nde année.

La multiplication sexuée se fait par des fleurs groupées en inflorescences en épi. Les fleurs sont souvent petites blanchâtres, mais c'est surtout leur accumulation qui peut être fort jolie... Mais attention, les nombreuses graines (des akènes) se ressement facilement, au moins pour les oseilles. D'ailleurs, pour une récolte plus longue des feuilles, il est conseillé de couper les inflorescences quand elles apparaissent, y compris sur les Rhubarbes.



Utilisation, consommation

Oseilles comme Rhubarbe ont un taux d'acide oxalique assez élevé ce qui les fait, pour le moins, déconseiller à tous ceux qui ont des problèmes de calculs rénaux, de rhumatismes voire d'hémorroïdes. Le limbe des feuilles de Rhubarbe en ont un taux tellement important qu'elles en sont toxiques, seul le pétiole étant consommé, souvent en tarte (très bonne) ; on dit souvent que l'on prend la « tige » mais c'est en fait le pétiole des feuilles.

Une décoction avec le limbe des feuilles de Rhubarbe agit contre les pucerons.

L'Oseille...ou les Oseilles

L'Oseille commune (*Rumex acetosa*),



la Petite Oseille (*Rumex acetosella*),



l'Oseille épinard-ou Patience (*Rumex patienta*) échappée des cultures, ont toutes des points communs : les deux premières sont acides (confère leur nom d'espèce) car riche en acide oxalique, la troisième est nettement moins acide et pourrait remplacer l'épinard de prin-

temps. Mais la petite Oseille ne se cultive pas, on la trouve sur le bord des chemins en abondance alors que les deux autres se cultivent dans nos potagers. Elles aiment la pleine lumière, voire le plein soleil. Elles ne perdent pas leurs feuilles en hiver, contrairement aux Rhubarbes.

La Rhubarbe ... ou les Rhubarbes

Toutes du genre *Rheum*, elles ont ces feuilles au grand limbe largement denté, toxique par trop grande concentration d'acide oxalique, mais au pétiole comestible.

Originaires d'Asie Centrale et employées depuis l'Antiquité comme plante médicinale : *R. officinale* ou *palmatum* utilisée en Chine et introduite en Europe par Marco-Polo, les Rhubarbes sont des plantes de régions tempérées et aiment bien le soleil mais pas trop violent. La mi-ombre peut leur convenir. C'est même sans doute préférable avec les étés brûlants que nous avons.

Contrairement à leurs cousines les Oseilles, les feuilles de Rhubarbe disparaissent totalement en hiver.

Les espèces cultivées dans les jardins (1 à 2 m de haut) sont les *R. rhabonticum* (originaire d'Asie Centrale) et *R. rhabarbarum* (originaire d'Asie Centrale) ainsi que les nombreux hybrides (*R. x hybridum*).



R. rhabarbarum se décline en nombreuses variétés : Victoria aux pétioles verts, Mac Donald aux magnifiques pétioles rouges, Frambozen rood avec ses pétioles rose framboise, et bien d'autres...



R. officinale (ou *palmatum*) de Chine a les pétioles également comestibles.

Rheum nobile, cantonnée à l'Himalaya, est superbe (jusqu'à 2-3 m de haut) mais ne pourrait être acclimatée, éventuellement, qu'en montagne.



Maladies et ravageurs

Peu de maladies attaquent ces genres très rustiques.

Mais le *Verticilium*, un champignon du sol, assez fréquent dans nos parcelles, peut attaquer les racines et les faire mourir.



Les Limaces attaquent les Oseilles et les Chrysomèles, jolis petits coléoptères vert métallique (1cm environ), sont responsables de nombreux trous que les feuilles d'Oseille laissent apparaître.



En conclusion, Oseille et Rhubarbe, quand le terrain leur plaît, sont des potagères faciles à vivre, ne demandant pas beaucoup d'entretien. Bref, un peu d'oseille peut enrichir votre menu...

Joël BESNARD

Ginkgo biloba : le survivant !!!

Quand on parle du *Ginkgo biloba*, on signale son intérêt horticole comme arbre d'alignement ou en toipaire pour sa forme et son beau feuillage d'or en automne.



Arbre aux quarante écus, ou Ginkgo (*Ginkgo biloba*)

Ses ovules sont comestibles, cuits à l'eau ou grillés. On évoque ses propriétés médicinales. Puis, plus savamment, on parle d'un fossile vivant qui aurait traversé les ères géologiques soit il y a 270 millions d'années c'est-à-dire avant l'apparition des dinosaures. Du point de vue botanique, il est placé dans l'embranchement des Ginkgophytes ou Pré spermaphytes donc sans graines mais des ovules portés par des arbres femelles (dioïque). Fait remarquable et unique dans son genre, les cellules de l'arbre contiennent une microalgue du genre *Cocomyxa* (endosymbiose). Enfin on affirme sa résistance à la destruction lors de l'explosion de la bombe atomique à Hiroshima au Japon, le 6 août 1945.

Monument commémoratif Hiroshima



LC

Hé bien NON, il suffit d'aller à Hiroshima pour voir le véritable survivant à cette catastrophe nucléaire. C'est un arbre de la famille des Sterculiacées Vent.. Il s'agit de *Firmiana simplex* (L.) W. Wight (synonymes *Hibiscus simplex* L., *Sterculia platanifolia* L. f). Le genre *Firmiana* a été dédié au mécène Karl Joseph Von Firman, ambassadeur d'Autriche en Italie.



Firmiana simplex arbre d'hiroshima

LC

Nommé communément arbre parasol chinois, à feuilles de platane, c'est un arbre à feuilles caduques ressemblant à celles du platane, pouvant atteindre 12 à 15 m de haut, originaire de Chine, Taiwan, îles Ryūkyū. Le tronc est gris, lisse. On l'utilise comme arbre d'ornement (un exemplaire à la Villa Thuret à Antibes) mais aussi pour son bois dur et léger aux qualités acoustiques exceptionnelles pour confectionner les caisses de résonance de plusieurs instruments chinois.

C'est donc là, quand vous visitez le centre de la ville d'Hiroshima non loin du bâtiment à la rotonde calcinée, de la tombe collective des victimes et tout proche du musée consacré à cet événement tragique que l'on découvre un arbre encore avec ses feuilles au mois de novembre et un panneau d'explication en japonais et en anglais. L'arbre rescapé se trouvait à 1300 m de l'hypocentre (l'endroit où la bombe a explosé à 600 m d'altitude) et ensuite il a été déplacé en mai 1973 à l'emplacement actuel.

En conclusion, voilà encore une erreur due, d'après notre guide japonaise à l'éditeur d'un ouvrage sur Hiroshima, Cette affirmation circule depuis dans tous les textes, propos sur le *Ginkgo biloba*. Bien d'autres affirmations non vérifiées existent comme pour la scille du Pérou (*Oncostema peruviana* L. Speta) qui en fait est originaire de la péninsule ibérique ou la pastèque (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matum et Nakai) qui est originaire de l'Afrique de l'ouest et non pas de l'Afrique du sud comme signalée.

L. CARDIN

NB : la famille des Sterculiaceae comporte 700 espèces réparties en 68 genres, On peut signaler le genre *Theobroma* dont le cacaoyer qui fournit les graines pour le chocolat et le cola, particulièrement *Cola acuminata* (P. Beauv.) Schott et Endl.) qui donne une noix aux effets stimulant et aphrodisiaque.

Visite de la station INRA de San-Giuliano

En voyage en Haute Corse, le 27 octobre 2017, nous avons été reçus par M. LURO, généticien à l'INRA, qui nous a expliqué les compétences de la station ; assailli de questions, il nous a répondu très aimablement : origine de la clémentine, avec pépins ou sans pépins !, parthénocarpie, phylogénie, diversité des agrumes, avantages et inconvénients des différents porte-greffes, etc...

Le centre de recherche est réparti entre les sites de San-Giuliano et de l'université de Corte. Il est associé au CIRAD (centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) et dispose d'un domaine de 100 ha. Orange, citron, clémentine, pamplemousse, mais aussi bergamote, calamondin, kumquat, cédrat, citron caviar, en tout plus de 5000 arbres ou arbustes à fruits comestibles ou en variétés à bouche, jus, ornementales et porte-greffes sont conservés en plein champ. C'est une station qui possède près de 1100 espèces et variétés d'agrumes représentant une collection des plus importante au monde. La vocation de ce réservoir de biodiversité est de préserver le patrimoine génétique dans la famille des agrumes et de les diffuser dans de bonnes conditions sanitaires.

L'objectif de l'INRA est d'étudier les effets des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des agrumes ainsi que leurs interactions afin de proposer aux producteurs des combinaisons porte-greffes/génotypes (génotype : c'est l'ensemble ou une partie donnée de l'information génétique d'un individu) particulièrement sur la qualité de la clémentine.

Du côté CIRAD, l'objectif est de développer des méthodes innovantes de création et sélection variétales d'agrumes à l'aide des connaissances génétiques, le but étant d'obtenir de nouveaux produits ayant des qualités organoleptiques et nutritionnelles pour la filière Corse en assurant également la sélection de variétés tardives. Les chercheurs travaillent également sur la phylogénie, la diversité des espèces et les structures des génomes.

Le projet des deux équipes est de travailler sur l'amélioration de la qualité des agrumes et des fruits (sucre, acidité, qualité nutritionnelles) et de proposer à des producteurs des variétés et des porte greffe adaptés à leur besoin avec du matériel végétal sain. Pour la filière, l'INRA a été l'acteur dans la mise en place de l'IGP (indication géographique protégée) pour la clémentine de Corse.

Jean Claude BERG



Clémentines corses



Pomélo rose



Cédrat main de boudha



Cédrat



Citrons



Oranger chargé de fruits

Visite d'une exploitation de clémentiniers

Les établissements Rondoline, situés à Antisanti dans la plaine orientale de la Corse, sont dirigés par Claudine et Laurent GERANDI ; ils nous ont accueillis chaleureusement en ce vendredi 20 octobre. Quel plaisir de déambuler entre ces arbres chargés de fruits dont la récolte vient de commencer. L'exploitation a une surface de 27 ha de clémentines comprenant plusieurs variétés dont la « Caffin » qui est la plus précoce, 1 ha de pomelos, 1,2 ha de limes, 0,5 Ha de citron caviar, 1,2 ha d'orange.



Une bonne partie est protégée de filets anti-grêle pour assurer la production. L'exploitation est

adhérente à l'APRODEC (Association de protection et défense de la clémentine de Corse) ce qui lui a permis d'obtenir l'IGP (indication géographique protégée) qui garantit l'origine du produit et le label rouge (produit de qualité supérieure). Le cahier des charges de l'IGP prévoit que les fruits doivent mûrir sur l'arbre, sans être déverdis, leur cul vert est caractéristique de même que la présence de feuilles. L'APRODEC observe un réseau de parcelles et réalise des analyses avant de déclencher la récolte en plusieurs passages et cueillir à la bonne couleur, il n'y a pas de traitement après la récolte, entre la cueillette et la mise en rayon le délai maximum est de 6 jours, des critères sur le calibre, la teneur en jus, le taux de sucre et d'acidité entrent en jeu. La clémentine mûrit naturellement sur l'arbre, c'est la différence de température entre le jour et la nuit qui fait colorer le fruit, c'est pourquoi il reste souvent des reflets verts.



Toujours en recherche d'amélioration technique, les établissements se sont regroupés avec plusieurs producteurs qui se sont dotés d'un réseau de pilotage de l'irrigation. Des sondes sont disposées et analyse le taux d'hu-

midité et la température dans le sol, ces données sont envoyées par satellite plusieurs fois par jour aux producteurs qui peuvent ajuster leurs apports d'eau en fonction des besoins de leurs arbres.

La taille « en parapluie renversé » représente chaque année un travail important. Les clémentines et les limes sont conditionnés avant de rejoindre un entrepôt à Cavaillon pour y être vendues par des commerciaux, les oranges sont vendues uniquement en Corse à des particuliers et des collectivités.

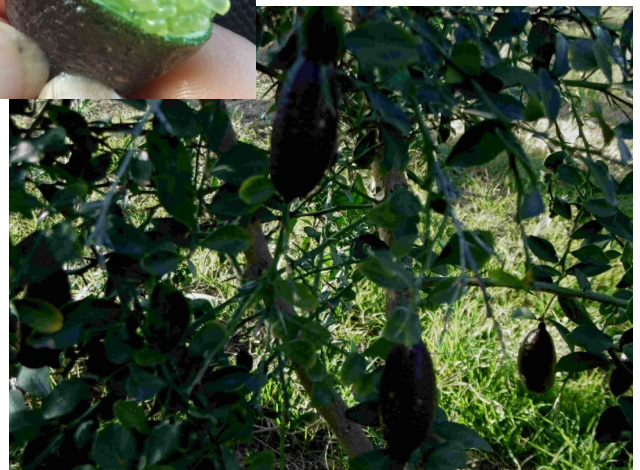


La Corse à un rendement qui varie chaque année de 22000 à 25000 tonnes de clémentines autour de 140 producteurs. La récolte chez Rondoline en 2016 était de 550 tonnes.

A l'issue de cette visite c'est autour d'une table que nous avons dégusté de délicieuses clémentines, confitures et gâteaux à base de clémentines.



Jean Claude BERG



Citron caviar

1er Concours open de compositions florales

Que rêver de mieux pour le 1^{er} concours OPEN de compositions florales de Nice que d'avoir comme « écrin » un des plus beaux parcs de Nice : le parc Phoenix. Il s'est déroulé les 14 et 15 octobre 2017. La 9^{eme} édition du concours de l'Escarène était groupée exceptionnellement cette année avec cette manifestation.

Ce 1^{er} OPEN a accueilli des japonaises, des belges, de nombreuses italiennes et des françaises venues de toutes la France. Parmi toutes ces concurrentes, on trouvait malgré tout des hommes (un belge et trois italiens).

Le jury était international, comme le concours, composé d'une juge suisse, italienne, française et de deux monégasques.

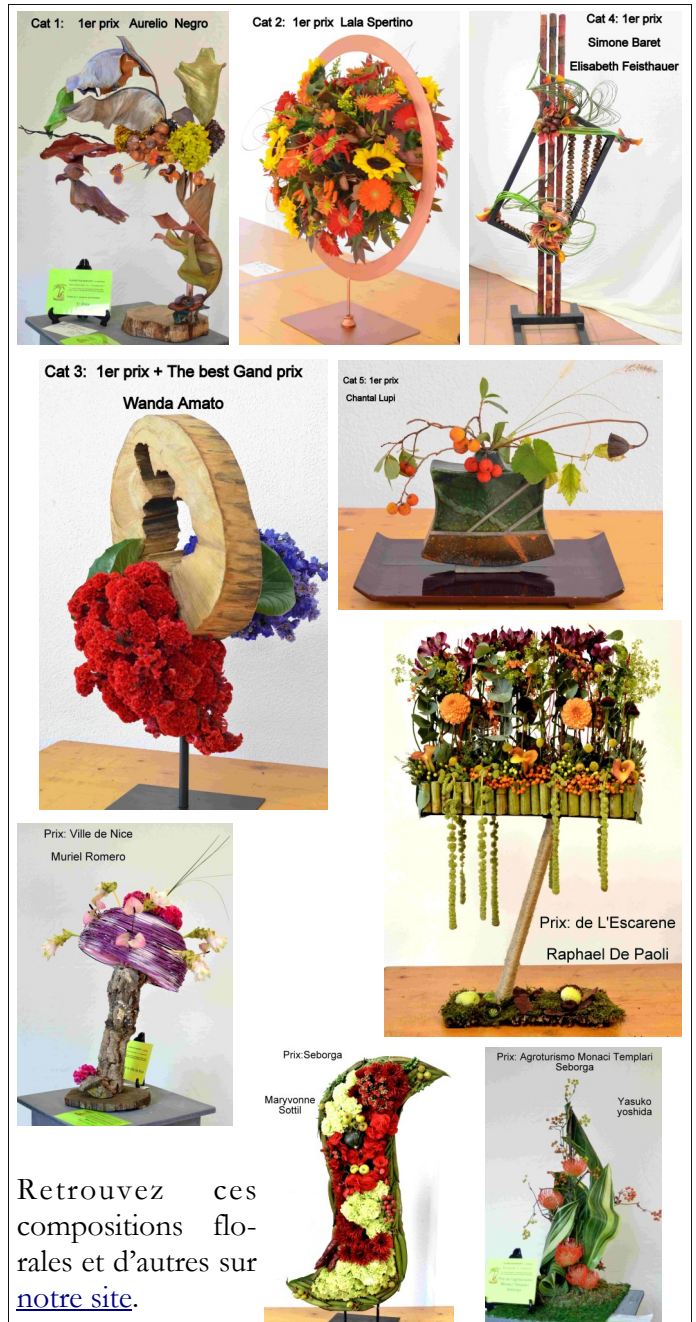
Le thème général était l'automne qui se déclinait en cinq catégories :

- Couleurs imprévisibles
- Couleurs chaudes
- Couleurs froides
- Grande dimension
- Ikebana

Pendant tout le weekend le public nombreux a admiré l'exposition et s'est promené dans le parc sous un soleil digne de notre région, ce lieu est l'endroit idéal pour recevoir un tel événement.

Merci au Parc Phoenix et à la ville de Nice de m'avoir permis de réaliser ce projet, organisé conjointement avec UPCOMING Belgique.

Madeleine SARRADELL,
Présidente de Briefing Association.
Organisatrice du concours 2017 du parc Phoenix.
Adhérente à la SCAH,
élève de Michelle BERNADAC.



Félicitation à notre professeur d'Art Floral, **Michelle BERNADAC** qui vient de réussir brillamment son diplôme de juge international.

Ci-contre lors de la réception organisée par la SCAH au Palais de l'Agriculture en son honneur .



Donation à la SCAH d'une collection de cactées

Nous vous avons informés du don de livres (p 12) et de cactées fait à la SCAH par Mme Laure BOUCROT, nièce de M. Alain BOUCROT qui, pendant 40 ans, a constitué cette **collection exceptionnelle de cactus**.

Notre intention est de conserver et de gérer cette collection, estimée à près de 300 espèces, en créant, au sein de notre association, **une section de passionnés** de ce genre très « piquant ».

J'appelle donc à une participation active pour l'animer autour de ce don.

Ci dessous vous trouverez la biographie de M. Alain BOUCROT et quelques photos transmises par Mme Laure BOUCROT que nous remercions vivement ainsi que son frère Frank et leur père pour cette donation et pour la mise en caisses et en cartons de ces plantes « piquantes » en vue de leur transport.

Encore merci.

Le Président, Henri LAMBERT



Bibliographie d'Alain Boucrot (janvier 1940 - septembre 2017)

...Adolescence à Paris, études secondaires au collège / lycée d'état Arago, filière technique (il s'agissait alors de formations d'excellence, en nombres limitées dans les grandes villes). École d'Ingénieur, INSA de Strasbourg, spécialité Mécanique, Promo 64.

Mais en fait, déjà sa prédilection allait à l'Électronique, plus exactement à une spécialité que l'on qualifie depuis quelques décennies comme étant la Mécatronique dont il fût l'un des précurseurs : il en eut l'intuition dès les années 50.

De plus, il était très polyvalent, qualité rare dans ce milieu d'ingénieur où prolifèrent les spécialistes. Ceci a été très rapidement remarqué lors d'un entretien d'embauche en Mai 1966 à la SNCASE (nom avant 1970 de cette branche de l'Aérospatiale) par le Directeur Technique de l'époque, Roger Bêteille, promu en 1970 Directeur Technique du programme Airbus et artisan de l'excellence de ce qui deviendra un consortium européen au succès planétaire.

La brillante carrière professionnelle qui commençait est alors cassée à l'été 1968 par le diagnostic médical d'une maladie de Hodgkin, qui alors ne laissait pas de survivant. Il bénéficie à Nice d'une équipe médicale à la pointe de l'innovation, dirigée par le Docteur AUDOLY et sera l'un des rares survivants de cette époque (...)

Il préfère rester à Cannes plutôt que de suivre R. Bêteille, pour bénéficier du suivi médical. Il reprend peu à peu sa carrière, toujours dans l'ombre : de nombreuses participations en tant que précurseur aux nombreuses innovations tant civiles que militaires qui foisonnent alors dans cette entité d'excellence.

Il la quitte très tôt, à 57 ans, trop tôt et sans reconnaissance de la hiérarchie dirigeante, ce qui manifestement lui pesa beaucoup, lui qui a toujours beaucoup donné de lui-même.

Il profita de sa retraite pendant une vingtaine d'années, d'abord à Antibes où il consacrait beaucoup de temps à sa collection de cactus, puis une quinzaine d'année dans les Alpes de Haute Provence, à proximité d'une partie de sa famille (...).

Étienne BOUCROT, neveu d'Alain BOUCROT

Belle visite à Èze du jardin exotique le 17 nov.



Photos de
Georges
& Dany
LE SCOUR

Appel à candidature

Comme chaque année, dans le cadre des statuts de notre Association, nous devons présenter des candidats pour procéder au renouvellement des membres du Conseil d'Administration.

Il serait bénéfique pour notre Association que des bonnes volontés viennent étoffer une équipe en place depuis de nombreuses années. La venue de responsables, porteurs d'idées novatrices, serait profitable à notre Association.

Un grand merci à tous ceux et à toutes celles qui voudront bien nous apporter leur concours en faisant acte de candidature à un poste d'administrateur.

Cette consultation s'adresse à tous nos Adhérents, sans distinction.

NB : le Conseil d'Administration se réunit une fois par trimestre, soit 4 fois dans l'année.

Veillez **adresser votre candidature** par lettre motivée envoyée au Siège de notre association, **avant le 2 janvier 2018** : SCAH, Palais de l'Agriculture, 113 promenade des Anglais, 06200 NICE

Bourse aux plantes

Et n'oubliez pas : le 3ème mercredi d'avril, soit **le 18 avril 2018**, aura lieu la bourse aux plantes de la SCAH. C'est **dés maintenant** que vous pouvez préparer des boutures, rejets et autres éclats de touffe :

- **Graines** : elles n'ont pu être obtenues qu'au printemps ou à l'été précédent, voire à l'automne précédent. Attendez que les fleurs soient bien fanées, sèches ou que les fruits soient très mûrs. Faites les sécher à l'abri du soleil (et des oiseaux et rongeurs). Stockez les dans des boîtes closes, des enveloppes, toujours au sec et à l'abri des rongeurs et autres insectes. Notez l'espèce, la couleur...
- **Bulbes, tubercules, rhizomes** : sélectionnez parmi vos bulbes ou vos tubercules (dahlias, ...) les plus gros et les plus beaux. Conservez les au frais, pour éviter tout démarrage prématuré de la végétation, mais hors gel, un garage ou un sous-sol feront parfaitement l'affaire. Posez les dans une caissette (que vous aurez étiqueté) sur un journal ou sur un lit de sciure de bois qui éviteront l'humidité et surtout laissez le tout sans couvercle pour permettre une bonne aération, ce qui évitera les maladies. Ajoutez éventuellement un filet ou un grillage dessus contre les rongeurs.
- **Plants** : ils peuvent être des surplus de semis (ou de plantation de bulbes) faits pour le printemps. Placez-les dans des petits pots (voir plus loin). D'autres plants peuvent être des divisions de touffes (iris, dahlias, artichauts, ...) : une mise en jauge plus ou moins importante peut être nécessaire. D'autres encore peuvent être obtenus par rejets (prunier...), stolons (fraisiers,...), .. Là encore, une mise en jauge sera peut-être nécessaire. Ce sont éventuellement les grosses potées des plantes dont vous ne voulez plus (plante d'intérieur, jeunes arbres et arbustes). Notez toujours l'espèce, la variété, ...
- **Boutures** : principalement obtenues par la taille d'arbres, arbustes après floraison et aoûtage. Donc de août à printemps. Vous aurez pu en mettre au Nord, dans un mélange terreau neutre pour semis + sable de rivière (50-50), régulièrement humidifiées. En avril, déterrez délicatement celles qui semblent avoir prises. Mettez-les en pots. Pour des plantes grasses, coupez les boutures un mois avant (manipulez les cactées avec de vieux journaux), laissez les sécher à l'abri. Bien sur, n'oubliez pas de les étiqueter précisément.
- ... Retrouvez tous les conseils [sur notre site](#).

Joël BESNARD

La SCAH il y a 109 ans...

Par Guy TRAVERE

Article paru dans le bulletin N°9 de La Société Centrale, en septembre 1908.

L'Oie à travers les siècles

L'oie domestique était, sans l'antiquité, l'objet d'une haute estime. Les Égyptiens l'avaient consacrée à Isis, les Grecs à Junon. À Rome, on l'honorait d'un culte particulier pour avoir sauvé le Capitole des Gaulois. Plus tard, elles continuèrent à jouer un rôle, mais pacifique, entre les Gaulois et les Romains. Lors que Rome eut conquis les Gaules, les Gaulois entretenirent avec cette capitale un commerce considérable de ces oiseaux. Des différents points de la France actuelle, et surtout des environs de Boulogne et de Calais, il partait d'immenses troupeaux d'oies qui, d'après le témoignage de Pline, allaient à pied jusqu'à Rome. Dans cette longue marche, les plus fatiguées se mettaient au premier rang, pour modérer leur allure et pour être poussées par celles qui formaient l'arrière-garde.

Ce commerce cessa après les invasions que subit notre territoire, mais l'oie continua à être tenue en honneur dans nos festins nationaux. Pendant des siècles, l'oie fut la volaille la plus estimée de la basse-cour.

L'empereur Charlemagne, dans ses capitulaires, ne négligea point de donner des ordres spéciaux pour que toutes ses maisons de campagne en fussent fournies. Ses successeurs eurent le même soin, et les larrons qui dérobaient cet habitant des basses-cours royales étaient recherchés et punis très sévèrement, témoin le vieux proverbe : « Qui mange l'oie du roi, cent ans après il en rend la plume. »

Le paon détrôna l'oie sur la table des grands seigneurs tout comme plus tard le dindon remplaça souvent ce dernier dans les demeures aisées.

Si l'oie n'est plus un mets d'apparat, elle est toujours une pièce estimée dans les repas de famille. Autrefois elle faisait partie des agapes qui signalaient la fin et le commencement de l'année, époque consacrée aux dîners en ville.

L'oie de Noël était une tradition soigneusement perpétuée et fidèlement entretenue. Comme d'autres traditions, celle-ci s'est perdue en grande partie ce qui est dommage, car l'oie de Noël, bien grasse, est excellente, rôtie tout simplement ou bourrée de marrons.

Pour finir l'année en souriant, quelques aphorismes de Jules RENARD

J'aime la solitude même quand je suis seul.

J'ai bâti de si beaux châteaux en Espagne que les ruines m'en suffiraient.

Je sais enfin ce qui distingue l'homme de la bête : ce sont les ennuis d'argent.

Paresse : habitude prise de se reposer avant la fatigue.

Le féminisme, c'est de ne pas compter sur le Prince charmant.

Les hommes naissent égaux. Dès le lendemain, ils ne le sont plus.

Un matin si gris que les oiseaux se recouchaient.

Il y a des gens si ennuyeux qu'ils vous font perdre une journée en cinq minutes.

Brute : pas de cervelle, du cervelas.

Un pédant est un homme qui digère mal intellectuellement.

Une amitié bonne pour deux ou trois accommodements, pas plus.

SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et
D'HORTICULTURE

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais
06200 NICE

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

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

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

Permanences au Palais de l'Agriculture
mercredi et jeudi 15 h-18 h.

À Consulter à la Bibliothèque

Pays des Alpes-Maritimes :

N° 773 : La coccinelle phytophage p 6.

Désherbage : Les oies à votre service p 6.

Engrais verts p 7.

N° 774 : Oïdium du persil p 6.

Spécial oléiculture p 8 à 10.

Les 4 Saisons du Jardinage Bio :

N° 221 : Cultiver sous serre.

Les légumes anciens.

N° 224 : Sauver la biodiversité au potager.

Au verger : les nouveaux traitements bio.

N° 226 : La vie du sol.

Potager : La mâche.

Verger : Les poiriers font le mur.

Guy TRAVERE

Arrière-saison

La couleur verte
tremble
entre les mains
de l'automne
La mort maquille
les feuilles
pour leurs noces
avec le givre
Un silence très ancien
se loge
dans la lumière
qui se tait
et le Temps jette
les heures insouciantes
dans un feu sans mémoire

Kamal ZERDOUMI

Nouveautés à la bibliothèque

Madame Laure Boucrot nous a offert des ouvrages de botanique et jardinage. Cette collection appartenait à son oncle Alain BOUCROT, grand collectionneur de cactées (lire p9).



Vous pouvez
venir consulter
ces livres con-
temporains mis
à votre disposi-
tion.

René-Louis
ROUSSEAU

Assemblée Générale Annuelle

de tous les Sociétaires de la SCAH

Samedi 27 janvier 2018
à 16 h 30
au Palais

Soyez présent,
ou, à défaut, faites-vous représenter.
La convocation avec l'ordre du jour vous est
adressée par voie postale.

Site Internet de la SCAH

www.scah-nice.fr

Proposez des articles, des comptes-rendus de nos activités, des photos de nos activités avec un bref commentaire,...

Contact : [Claude Giauffret](mailto:Claude.Giauffret@scah-nice.fr)

Remises sur Achats

sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH et d'une pièce d'identité

Chez Prosperi, Petruccioli et Vive le Jardin.
Aux Coopératives Agricoles de Nice à Carros
et de St Laurent du Var.

Chez Arrodel-Delattre à St Isidore.
Chez Gourmet Prestige au MIN (box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers à Nice).