

AUTOMNE 2020

Bulletin N° 70



Au Bout du Jardin...

Chers Sociétaires,

Dans ce numéro :

Éditorial	P 1
Diversité des artichauts	P 2 à 6
Spathiphyllum	P 6
Urospermum	P 7
Le Pourridié	P 8 à 10
L'arbre	P 10
Appel à candidature	P 10
La SCAH il y a 99 ans	P 11
Divers	P 12

Nos activités interrompues en mars 2020 pour cause de confinement, conséquence de la pandémie internationale causée par le virus COVID 19, reprennent fin septembre ; bien entendu nous avons pris toutes les dispositions et suivi les recommandations gouvernementales sanitaires pour que celles-ci puissent se réaliser. Nous allons retrouver nos enseignants et nos amis avec les règles à respecter : les distances et le port du masque obligatoire au Palais pour tous les visiteurs et pour toutes les réunions de plus de 10 personnes. Que ces réunions soient en lieu fermé ou en extérieur.

Nous avons pris l'habitude pour les cours de jardinage de partager quelques plats cuisinés avec les productions culinaires de chacun, il nous faut en un premier temps remettre à plus tard ce côté convivial très apprécié par toutes et tous. Espérons que cette période compliquée s'estompe rapidement afin de pouvoir participer de nouveau sans contrainte à nos ateliers, sorties, conférences.

Malgré tout, nous avons communiqué : en botanique un certain nombre d'entre vous sont restés en contact, l'équipe jardinage a eu l'idée de rédiger des bulletins hebdomadaires et mensuels comportant des conseils collant à la période d'envoi. Très belle initiative qui fait honneur à notre association, bravo et un grand merci à toute l'équipe de jardinage.

Vous avez reçu vos programmes par messagerie, ils sont toujours aussi riches en propositions, quelques modifications y ont été apportées comme pour l'art floral qui aura deux cours programmés dans les journées afin de respecter la distanciation entre nos artistes.

Nous organisons une journée portes ouvertes le samedi 26 septembre pour présenter notre association et ses activités. Journée très intéressante pour découvrir comment nous fonctionnons ; venez avec vos amis, nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir.

J'espère que cette longue période de rupture ne vous a pas démotivés et que vous serez tous comme l'an passé, heureux, d'être sociétaires de notre belle association ... « Société Savante ».

*Très cordialement,
Le Président, Henri LAMBERT*

Lorsque ce mot est prononcé dans une conversation concernant un bois, un champ, un verger, un vignoble, cela sonne comme le glas car ...

Découvrir la suite
P 8

Les familles botaniques au potager et au verger

Diversité des artichauts

L'artichaut est un légume intéressant au potager pour sa production régulière mais aussi au jardin d'ornement tant pour son feuillage décoratif que pour sa « fleur » magnifique.

Nous l'avons déjà évoqué dans des numéros antérieurs de notre journal. Ici, nous allons nous intéresser à sa diversification variétale et à sa culture.

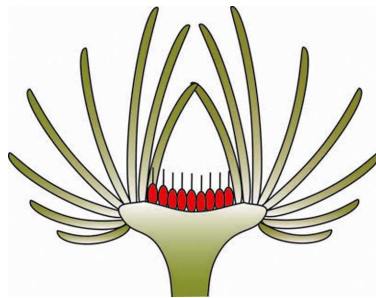
Origine

Les artichauts et les cardons sont issus d'un chardon sud-méditerranéen, *Cynara cardunculus*, sans doute la variété *sylvestris*. Rappelons qu'une espèce est définie par un nom de genre (*Cynara* à port de chardon) suivie du nom de l'espèce (*cardunculus*). Dans une espèce, il peut y avoir plusieurs populations qui se différencient plus ou moins mais qui restent interféconds et dont les descendants sont également fertiles, ce sont les variétés. Ici, nous avons principalement 3 variétés, *C.c. sylvestris* ou Cardon sauvage d'où ont été obtenus, *C.c. altilis* ou Cardon cultivé à très haute tige décorative et *C.c. scolymus* ou artichaut.

Des formes déjà bien différenciées ont anciennement été probablement cultivées en Éthiopie, Égypte, Afrique du Nord. Lors de la conquête de l'Espagne par les arabes, ces formes sont arrivées dans la péninsule ibérique puis en Sicile où les juifs les ont développées. Lors de leur expulsion pendant l'Inquisition, ils les ont emportées vers Rome, « l'artichaut à la juive » est toujours un plat réputé à Rome. Des formes diverses d'artichauts sont parties plus vers le Nord. De la Toscane, les artichauts ont progressé encore plus vers le Nord, en particuliers lors de mariages royaux des Médicis en France.

Trois critères ont permis d'obtenir les nombreuses variétés d'artichauts.

1er critère, la reproduction sexuée.



L'artichaut est de la famille des Astéracées (ex-Composées) caractérisée par une « fleur » qui est en fait une inflorescence. En effet, la fleur, tubulaire, est très réduite, mais elle est répétée un très grand nombre de fois (c'est le « foin »). Toutes ces fleurs élémentaires sont portées par un réceptacle charnu (le « fond d'artichaut »). Avant d'éclore, cet ensemble est recouvert par des feuilles transformées, les bractées (dont on mange la base). Le tout est appelé un capitule. Nous mangeons donc une inflorescence en bouton. Chaque fleur minuscule a étamine et pistil. Mais elle est autostérile ce qui veut dire qu'elle ne peut pas se féconder elle-même. Par contre, les différentes fleurs élémentaires d'un capitule sont censées pouvoir se polliniser



Cynara cardunculus



Cardon



entre elles. Un pied isolé d'artichaut peut donc produire des graines fertiles. Il semble cependant que cela ne soit pas systématique.

Intérêt de la reproduction sexuée.

La reproduction sexuée permet d'avoir des graines, les semences. La culture par semis est simple (voir plus bas) et permet d'avoir un grand nombre d'individus. La reproduction peut mettre en évidence une modification brutale (mutation) ; elle peut aussi permettre une hybridation de l'artichaut avec une autre variété (voire un autre chardon). Les semences ainsi obtenues peuvent alors permettre d'obtenir peut-être une nouvelle variété intéressante. C'est sans doute ainsi qu'ont été sélectionnées par les paysans des formes rondes ou pointues, des couleurs rouges, violettes ou vertes, des bractées avec ou sans piquants (inermes). Mais on le sait, on n'est pas sûrs d'obtenir, à partir de ces hybrides et des mutants, des graines qui, par semis, donneraient une descendance semblable à notre individu sélectionné de départ. Comment alors conserver ces caractères nouveaux ?

2ème critère : la multiplication asexuée.

C'est là qu'intervient, pour la seconde fois le paysan ou le jardinier avec l'œilletonnage. L'artichaut est une plante vivace qui, en vieillissant, forme sur une souche une touffe de plusieurs tiges annuelles. On peut détacher ces tiges, jeunes, du pied mère (sans l'arracher), ou même éclater la souche arrachée en plusieurs petites souches : c'est du bouturage, du clonage.

Intérêt : cette multiplication, sans intervention de cellules sexuées, permet d'obtenir des plants totalement semblables à celui qui nous intéresse. Inconvénient, la multiplication est moins rapide car on ne peut récupérer que 5-7 œilletons par souche.

3ème critère : l'influence du sol et du climat.

Une même variété, un même clone, peut donner des résultats différents selon les conditions pédoclimatiques. Voici ce que disait Phillips en 1821 au sujet d'un gros artichaut rond cultivé en Angleterre, le « Globe » : « À cause de la grande humidité de notre climat et de l'attention portée à sa culture, sa taille et sa saveur s'accroissent si considérablement que les Italiens envoient chercher des plantes en Angleterre, les jugeant d'une autre sorte ; mais ils reviennent aussitôt à leurs dimensions naturelles lorsqu'ils sont rétablis dans ce pays ». L'artichaut est une plante effectivement très gourmande (tous les ans on lui fournit du fumier ou du terreau en quantité) qui demande en plein moment de son développement une humidité conséquente. Si les grosses chaleurs de nos régions le mettent en repos (en estive), la douceur hivernale est souhaitable car les feuilles gèlent à 0°C et la souche à -5°C. Si on craint le gel, on recouvre alors la souche d'une bonne épaisseur de paille ou de feuilles.

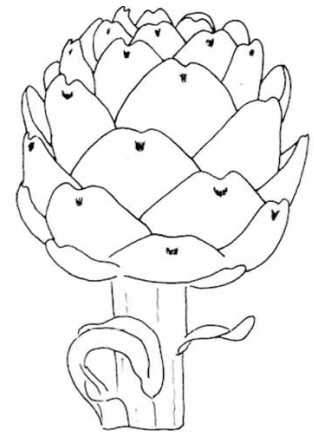
En résumé : l'artichaut peut présenter des mutations ou des hybridations faisant apparaître des caractères nouveaux. Par l'œilletonnage, on peut multiplier ces nouveaux caractères qui vont alors se différencier d'une région à l'autre, d'un sol à l'autre. « Ainsi, la variété d'artichaut apparaît pratiquement comme une sorte de « cru » où l'expression du génotype (ensemble des gènes portés par les chromosomes) est, encore plus que pour beaucoup d'espèces, indissociable du milieu » (Foury, 1976).

Quelques repères historiques

L'utilisation culinaire de chardons remonte sans doute très loin. Mais la culture et la sélection variétale sont plus récentes. Il est possible que dès le 1er siècle, deux variétés d'artichauts aient été connues. De façon empirique, des formes, des couleurs, des tailles, des goûts et utilisations différentes ont été sélectionnées par les paysans. On voit dès le XVIème siècle des représentations picturales, des descriptions d'artichauts différents. Mais les classements sont rendus difficiles par l'aspect changeant des capitules (ex, ci-contre, du Blanc de Hyères).



Forme globuleuse, pleine saison



Forme cylindrique, fin de saison

En 1973, Porcedu a réalisé un classement des variétés italiennes qui sont les plus nombreuses et, sans doute, à la base des variétés que l'on peut voir chez nous : ceux aux bractées épineuses, ou violettes, à forme ronde (les romaneschi) et ceux de Catane (dont notre Violet de Provence).

Et aujourd'hui, où en sommes-nous ?

De nombreuses variétés sont cultivées, entre autres en Europe (52 variétés inscrites) et en France (11 au catalogue officiel, plus avec des variétés locales).

Les gros et ronds, tel le Camus breton, ancêtre probable du Globe anglais cité plus haut, ou le Vert de Laon sont des variétés à cuire obligatoirement. Exigeants en matières nutritives et en arrosage, ce ne sont pas des variétés bien adaptées à nos régions. Même si un descendant du Vert de Laon, le **Macau** développé vers Bordeaux, peut se cultiver dans la plaine du Var. Ce sont sans doute ces variétés qui ont permis à Coluche sa remarque désormais célèbre : « *C'est le seul plat que quand t'as fini de manger, t'en as plus dans ton assiette que quand t'as commencé !* ». Ce qui n'est pas forcément vrai pour les suivants, plus petits.



Le Violet de Provence, ou Violet hâtif de Provence date



sans doute du début du XXème. À manger cru, on l'appelle artichaut poivrade, ou cuit. En culture importante dans le sud-est, dont Nice, son adaptation à différents milieux a donné lieu à des sous-variétés à Ollioules, Hyères, le Gapeau, voire à Alger. « *Des variétés à capitules coniques et violets existaient dès le début du XVIIème une ou quelques-unes furent cultivées en Provence et Languedoc, à partir de 1750 au moins. Son extrême plasticité culturelle et sa précocité ont favorisé une forte extension, facilitée par le développement du chemin de fer. C'est vraisemblablement à cette époque qu'il reçut plusieurs noms d'origine, tandis que, parallèlement, des « types locaux » étaient choisis et maintenus en culture. Son polymorphisme, plus dû, semble-t-il, aux conditions culturelles qu'à une hétérogénéité génétique, a favorisé la multiplicité de ces appellations* » (Claude Foury, 1976). Les nombreuses formes de capitules du violet de Provence selon le lieu de culture sont effectivement caractéristiques de cette plasticité.

Le « Blanc hyérois », en fait à bractées vertes (comme tous les artichauts « blancs »), rond, cultivé surtout dans le Roussillon où il représente 75% de la production en 2003, et en Provence. Se mange cru en vinaigrette.



Les épineux, assez typiques de la Sardaigne et Sicile, la région génoise et aussi niçoise. Petit et fuselé, ses bractées sont terminées par une épine. Typiquement à manger crû (le meilleur selon les spécialistes), la cuisson le dénaturerait. Le Salambo est du même type, très petit et délicieux (obtenu par l'INRA).

Le Vert de Provence surtout cultivé dans le sud de la France, peut être consommé cru. Ses capitules sont plutôt arrondis... quoique et plutôt verts ...quoique ! C'est une bonne illustration de la difficulté de classer des variétés très « plastiques » !



Problème de ressources

On l'a vu dans les critères de variations : de la diversité des variétés cultivées dépend la découverte de nouvelles possibilités. Certes, des organismes comme l'INRA ont développé de nombreuses sous-variétés, des cultivars, tous clonés parfaitement. Mais le clonage réduit la potentialité génétique car ils sont identiques entre eux. De plus, des variétés locales disparaissent avec leurs caractéristiques génétiques riches. Le violet de Provence a souvent été un clone (INRA VP 45) certes intéressant mais incapable de se différencier pour s'adapter aux conditions climatiques changeantes. La SCAH, avec la Maison des Semences Paysannes Maralpaine et le Réseau Edulis, a la volonté de sauvegarder ce potentiel génétique varié que sont les différents types anciens et locaux. Le recherche et la diffusion de semis d'origine est un enjeu d'importance. Il devient de plus en plus difficile de trouver ces semences. De plus, certaines ont complètement disparu. C'est à chacun de repérer, s'il en a l'occasion, des variétés locales cultivées depuis quelques générations et de nous en faire part pour les faire perdurer.

Culture

Deux méthodes, complémentaires :

- La plantation d'œilletons

Ils sont prélevés sur la souche ayant perdu ses feuilles en juillet-août ou en septembre-octobre quand les nouveaux départs apparaissent (coupez alors largement les feuilles de vos boutures). Repiquez-les directement en terre sur une planche très enrichie. Vous aurez au mieux une première production au printemps suivant.



- La méthode sexuée, avec des graines.

Semez-les de mars à juin dans une caissette avec un bon terreau. Les plants seront repiqués dans des pots de 10-15 cm un mois après. Repiquez ensuite en pleine terre. Vous aurez une production au mieux en octobre, sinon l'année suivante.

Pour les deux méthodes, repiquez à 1 m en tous sens dans une terre bien fumée, bien enrichie. Arrosez modérément mais l'artichaut aime l'eau qui vient du ciel pour se développer, autant qu'il déteste l'eau d'une zone marécageuse. Vous pouvez les mettre au pied d'un talus dont vous ne savez pas quoi faire, ils feront une jolie décoration. La production durera de 3 à 6 ans. Au-delà, il est souhaitable de déplacer les artichauts d'endroit.



Un truc : après la production de printemps et l'estive sans feuille, l'artichaut repart avec un bon arrosage en sep-

tembre. Si vous l'engraissez bien, il peut faire une seconde production en novembre, voire décembre. Bien sûr l'artichaut a des ennemis mais, pour nous amateurs, ils ne sont pas trop graves. Seuls les pucerons gênent certaines personnes : trempez les capitules dans l'eau vinaigrée, les pucerons vous laisseront les capitules intacts !

Joël BESNARD

Les sources pour cet article sont diverses :

Quelques aspects de l'histoire des variétés d'artichaut (*Cynara scolymus* L.), Claude Foury

Les artichauts, par Pierre Pécaut, INRA.

De nombreux sites portant sur ce thème entre autres Wikipedia.

Et mes remerciements pour leur aide à Robert de la SCAH, à Xavier de la Maison des Semences Paysannes Maralpine, à Chloé du Groupement de Recherche en Agriculture Biologique d'Avignon.

Plante d'intérieur : *Spathiphyllum* ou « Fleur de lune »

Incontournable !!!! Pourquoi ?

36 espèces connues croissant dans le sol humide des forêts tropicales d'Amérique centrale et du sud et en Asie du sud-est.

C'est une plante, chez nous, d'intérieur, solide, d'entretien facile : maintenir un terreau humifère, un tiers d'une dose d'engrais (indifférent) avec de l'eau de pluie ou bouillie pendant la floraison d'avril à octobre. En période de repos elle est agréable à voir pour son feuillage élégant capable d'égayer un coin sombre.

Son entretien n'est pas compliqué quand on est attentif aux plantes de nos logements. Que lui faut-il : de la lumière même mi ombre, pas de soleil direct, par contre une bonne luminosité favorise un long fleurissement.

Elle supporte une atmosphère sèche ; vaporiser lorsque nécessaire : l'hiver si l'atmosphère est très sèche et en période estivale très chaude. Elle est moins à l'aise en dessous de 15°C. *Spathiphyllum wallisii*, originaire du Panama et de Costa Rica, supporte 10°C. C'est celle qui est proposée en jardinerie.



En cas d'attaque d'araignée rouge pulvériser de l'eau douce non calcaire 2 à 3 fois par jour pendant 10 jours avec du purin d'ortie (en cours de fermentation) ou si une attaque importante un produit à base de pyrèthre, cette méthode vaut pour d'autres plantes. Isoler toujours une plante malade des autres plantes dans la même pièce.

Bon jardinage

Henri LAMBERT

Urospermum

Depuis des millénaires l'homme n'a cessé de domestiquer, de cultiver, d'améliorer les végétaux non seulement pour son alimentation mais aussi, pour se soigner, pour colorer les tissus et bien d'autres choses. Cela est particulièrement vrai en horticulture. Que de chemin parcouru entre les tulipes sauvages dites botaniques de l'Asie Mineure et les tulipes proposées actuellement et les roses de maintenant par rapport au modeste églantier.

Ainsi, les entreprises agricoles, horticoles sont en permanence à la recherche de nouvelles variétés de plantes obtenues par divers procédés technologiques y compris par la transgénèse (PGM) que ce soit des plantes alimentaires comme le blé, le maïs, la pomme de terre, la tomate ou des plantes à vocation décorative ou autre. Dans un contexte où la biodiversité est régulièrement évoquée, ces établissements surtout dans les domaines de la floriculture et de l'horticulture vont également puiser de par le monde de nouvelles espèces sauvages.

Modestement, je vous propose pour les jardins méditerranéens, de regarder cette plante appelée *Urospermum dalechampii* (L.) Scop. ex F.W Schmidt, synonyme *Trogopogon dalechampii*. Cette plante vivace de la famille des Composées se rencontre fréquemment dans les prairies, les terrains en friche, les bords de chemin. C'est d'abord une rosette de feuilles charnues, velues et au limbe découpé. De là, plusieurs tiges de 10 à 50 cm de haut apparaissent progressivement dès le mois de mars. Chaque tige porte un capitule. Celui-ci est composé de plusieurs rangées de fleurs ligulées de couleur jaune au bout denté et au revers coloré de brun rougeâtre.



Après cette magnifique floraison printanière, le capitule se couvre de nombreuses graines surmontées d'une aigrette à l'instar de l'inflorescence d'un pissenlit.

Originnaire du pourtour du bassin méditerranéen de l'Espagne à la Dalmatie et l'Afrique septentrionale, cette plante est donc bien adaptée à nos régions. Comme la tendance actuelle est de remettre à l'honneur les plantes dites sauvages, on peut imaginer de l'introduire en bordure de massifs, dans les rocailles, sur des talus.

L. CARDIN

N B : *Urospermum* provient de la configuration du fruit (un akène), celui-ci est prolongé par un bec creux et élargi d'où en grec uro et spermum.

La plante a été dédiée à Jacques Daléchamps (1513-1588), docteur en médecine, par Charles Plumier.

La plante appelée lampistrelle commune ou parfois chicorée amère serait comestible (?). Les feuilles crues ayant un goût prononcé d'amande amère, il est préférable de l'utiliser en petite quantité comme condiment.

Le Pourridié

Lorsque ce mot est prononcé dans une conversation concernant un bois, un champ, un verger, un vignoble, cela sonne comme le glas car on sait que de nombreuses cultures ne seront plus possibles. En effet, le responsable de symptômes de flétrissement brutal, de dépérissement plus ou moins rapide est bien connu et redouté, c'est un champignon ou plutôt un groupe de champignons, celui des Armillaires. Le mot armillaire vient d'armille qui veut dire petit anneau blanc venant du grec signifiant bracelet ou collet. Ce sont des Basidiomycètes (famille des Physalacriaceae). Le plus connu est l'armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea* (Vahl. ex Fr.) Kumm.), mais on peut aussi rencontrer *Armillaria tabescens* (Scop.) Emel. (absence de l'anneau) et quelques autres espèces dont *A. solidipes* Peck ex *A. ostoyae* Romagn. en Europe, Asie et Amérique du nord.

Bien que pouvant être saprophyte, le champignon est un pathogène primaire sur les feuillus et secondaire c'est-à-dire de moindre importance sur les conifères (sauf aux USA). Le mycélium pénètre dans la racine à la faveur d'une blessure lors d'une transplantation ou de stress (hydrique) et il dégrade le bois vivant (lignines, polysaccharides). Il provoque une pourriture du système racinaire et du collet en particulier en milieu très riche et humide d'où le terme de pourridié.

La plante n'étant plus alimentée, elle dépérit et meurt. Ces symptômes sont souvent observés en taches. Ce mycélium peut prendre plusieurs aspects. Souterrain, il forme en réseau des cordons épais, cylindriques, marrons à noir (rhizomorphe) que l'on découvre sous l'écorce qui se détache facilement. C'est aussi un mycélium blanc dit en peau de chamois qui donne sous l'écorce des racines et du collet des palmettes plus ou moins blanchâtres. À ce stade, dès que l'on peut les discerner sous l'écorce, le diagnostic est posé. On peut également observer des suintements brunâtres mais d'autres champignons pathogènes sont susceptibles d'en provoquer.



Armillaria mellea
Wikipédia



Rhizomorphe
Wikipédia



palmettes sous écorce, peuplier

LC

À l'automne, les carpophores apparaissent sur les arbres à la base des souches et des plantes sensibles en dépérissement. Ce sont des champignons à chapeaux disposés en touffe serrée nommée souchier par les forestiers, souchette ou tête de méduse. Le pied fibreux est allongé, à base fusiforme. Il mesure de 15 à 20 cm. L'anneau est bien développé au sommet du pied. Le chapeau de 4 à 10 cm de diamètre, sans squame est brun-jaune, dit à couleur de miel. La sporée est blanche. Cependant, il faut signaler une grande variabilité de forme, de taille et

de couleur.

En conséquence, lorsque l'on veut créer une plantation, il y a lieu d'être vigilant en vérifiant, autant que possible, l'absence de mycélium (rhizomorphe) notamment en regardant attentivement les racines sachant que le champignon peut survivre de nombreuses années sur celles-ci. Il est aussi important de regarder les alentours, s'informer auprès des voisins et au besoin de faire une analyse par un laboratoire spécialisé. Ces recommandations sont encore plus à suivre lors du défrichage d'une parcelle surtout s'il y a ou s'il y a eu des chênes. On a intérêt à éliminer et brûler les déchets végétaux. Avant plantation, il est souhaitable de laisser en jachère ou de pratiquer une culture de céréale ou de plantes dites à « engrais vert », telles que moutarde, phacélie, seigle, pois fourrager, etc. Ce que l'on néglige souvent, c'est de s'assurer du bon état sanitaire des pépinières où l'on va commander les plants d'arbres fruitiers (pommier, cerisier, etc.), d'arbres forestiers (peuplier, conifères), de vigne, de plantes d'ornement et même de rosiers, de lavande ou de jasmin. Il existe une liste de végétaux qui ne sont pas attaqués par ce champignon.

En pratique, l'utilisation de produits très toxiques en fumigation par injection profonde dans le sol comme le Metam-Sodium interdit maintenant, il n'y a pas de traitement conventionnel vraiment efficace malgré les dégâts que causent la maladie. Ainsi, par exemple, on observe dans une parcelle de vigne où le champignon est présent une mortalité allant jusqu'à 60% dans les 4 à 5 ans après plantation.

Un produit, le cyproconazole de la famille chimique des triazoles aurait montré, en conditions de laboratoire, une certaine efficacité, avec cependant des risques d'apparition de souches résistantes et une toxicité élevée pour l'homme (reprotoxique) et l'environnement.

Dans le contexte actuel, peu favorable aux produits chimiques de synthèse, on recherche des solutions dites



biologiques. On connaît depuis longtemps l'intérêt d'organismes vivants comme par exemple les *Trichoderma* pour lutter contre certains champignons pathogènes. Connus depuis 1794 (Persoon), les champignons du genre *Trichoderma* sont des Ascomycètes (famille Hypocreaceae). Il y a un grand nombre d'espèces terrestres et marines, de souches et de clones aux propriétés différentes et on en découvre encore de nouvelles. En milieu terrestre, essentiellement près de la rhizosphère sur 50 cm environ de profondeur, on isole fré-

quemment ces champignons filamenteux. On peut aussi voir des colonies de couleur verte typique à la surface de troncs d'arbres ou sur des litières en décomposition. Pour l'instant, les espèces et leurs souches les plus couramment utilisées en lutte biologique sont *T. viride* Pers., *T. harzianum* Pers., *T. polysporum* (Link) Rifai, *T. atroviride* P. Karst., *T. atrobrunneum* F.B Rocha, P. Chaverri & W. Jaklitsch, etc. Certaines espèces comme *T. reesei* Simmons produisent en grande quantité des cellulases qui sont utilisées dans l'industrie. De nombreuses firmes proposent sur le marché des produits phytosanitaires, leurs préparations (souches voire des clones, des mutants spontanés) ayant fait l'objet de brevets et d'homologations avec à chaque fois leur domaine et leur mode d'application.

Selon le cas, en colonisant les racines, l'action principale est de stimuler la croissance du système racinaire par la production de facteurs de croissance et par une solubilisation des éléments minéraux (*T. atroviride* Mucl souche 45632, TIFI, Italtollina), mais aussi d'occuper rapidement l'environnement immédiat de la rhizosphère (compétition), de stimuler les réactions de défense de la plante, de lutter contre certains champignons pathogènes du sol (mycoparasitisme, antibiose) comme les *Fusarium* spp ou *Pythium* spp, *Rhizoctonia* spp et *Sclerotinia* spp entre autres, avec pour résultat une meilleure santé des plantes et un meilleur rendement (*T. atroviride* souche SCI, Vintec, Bi-Pa et *T. harzianum* souche T22, Triatum-P Koppert). Il est également possible d'agir sur des parasites aériens, en particulier la maladie du bois de la vigne (*T. asperellum* souches TV1, T25 et T34, Escalator,

Blindar, Tusal, Xedavir et T34 BIOCONTOL). L'application des propagules (spores et mycélium) peut se faire en poudrage ou par pulvérisation en suspension dans l'eau sur le feuillage, les plaies de taille (vigne), le sol (terreaux, compost), les boutures ou lors des semis et repotage de jeunes plants. L'utilisation préventive de ces spécialités à base de *Trichoderma ssp* stimule et protège le développement harmonieux de la plante.

Il existe des formules associant une souche de *Trichoderma* avec un champignon endomycorhizien de type *Glomus*, et même en complément des bactéries bénéfiques isolées de la rhizosphère ; tout cela pour améliorer les performances et augmenter significativement la tolérance des végétaux ainsi traités vis-à-vis de bio agresseurs tel que l'armillaire couleur de miel (voir *T. atrobrunneum* sur le bouleau,

<https://mycosolutions.swiss/fr/2019/10/traitement-dun-bouleau-avec-trichoderma-par-armillaires/>

L. CARDIN

NB :

1) Le vocable de pourridié englobe d'autres champignons responsables comme les *Rosellinia* (Ascomycète) en particulier. *Rosellinia necatrix* agent du pourridié blanc-laineux et *Roesleria subterranea*, agent du pourridié morille.

2) Selon les dernières données, il y a 9 clades en Amérique du nord et 5 clades en Europe.

3) L'armillaire couleur de miel est présent dans tout l'hémisphère nord et a été introduit accidentellement en Afrique du sud et en Australie.

4) Longtemps considéré comme comestible, ce champignon est maintenant classé parmi les toxiques provoquant des désordres gastro-intestinaux. Cette toxicité est avérée selon le végétal qui a été parasité. Toutefois, pour les amateurs avertis de champignons et sous réserve, il ne faut récolter que les jeunes carpophores sans le pied qui est fibreux et les cuire assez longtemps.

PS : pour les personnes intéressées, Les coopératives des Alpes Maritimes et principalement la Coopérative de Nice, basée à Carros propose une gamme de produits bio-stimulants et de bio contrôles notamment contenant des *Trichoderma ssp* (Vintec, Trinum-P, Escalator, Blindar, Tusal, Xedavir et T34), des champignons endomycorhiziens, etc.

L'Arbre

J'ai cueilli, au printemps, ses bouquets de fleurs tendres
 Mais leur parfum suave était empoisonné.
 J'ai voulu, cet été, dormir sous ses ombrages
 Mais ses épais feuillages ont aussitôt séché.
 J'ai guetté, en automne, sa pourpre et ses ors
 Mais je l'ai vu, un soir, incendier ces trésors.
 J'ai volé, en hiver, deux ou trois de ses bûches
 Mais son bois insoumis n'a pas voulu brûler.
 Quelle est cette terre froide où plongent ses racines ?
 Quel est ce ciel obscur où ses branches se perdent ?
 Je ne cueillerai plus ses bouquets de fleurs tendres
 Car j'en ai trop rêvé et en ai trop souffert.

Cosette TRAVERE

Appel à candidatures

Il s'adresse à tous nos Adhérent(e)s, sans distinction.

Comme chaque année, dans le cadre des statuts de notre Association, nous devons présenter des candidats lors de notre assemblée générale de février 2021, pour procéder au renouvellement des membres du Conseil d'Administration.

La venue de nouveaux responsables serait bénéfique à notre association (durée du mandat 4 ans, réunions trimestrielles).

Un grand merci à toutes celles et à tous ceux qui voudront bien nous apporter leur concours effectif, en collaborant aux activités de gestion de notre Association (SCAH) et en faisant acte de candidature à un poste d'administrat(ric)eur.

Les Candidatures sont à adresser au **Président de la SCAH avant le 1er décembre 2020.**

La SCAH il y a 99 ans...

Par Guy TRAVERE

Le premier numéro de « L'Éclaireur Agricole et Horticole »,

Bulletin de la SCAH

Au lendemain de la guerre mondiale qui a totalement modifié nos moyens d'existence, il a paru, comme impérieux devoir, à la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes de contribuer dans la mesure de ses moyens, au relèvement de l'Agriculture Nationale, par la diffusion des meilleures méthodes de culture intensive et de leur adaptation à notre sol.

C'est pourquoi le Conseil d'Administration de la SCAH songea de suite au moyen de propagande le plus puissant, celui qui, en comportant la vulgarisation de la science agricole, la fait pénétrer jusqu'au plus petit hameau, sous une forme attrayante, à la portée de tous parce que dépourvue de toute prétention scientifique, transformant l'étude du laboratoire en une forme concrète pour l'agriculteur, essentiellement pratique.

C'est de la presse agricole que nous voulons parler, cette langue d'Ésope que nous n'emploierons que pour le bien de l'agriculture, lui faisant transformer le « Bulletin Mensuel » de la Société, organe réservé jusqu'à ce jour aux travaux de notre groupement, en une revue bimensuelle, qui, voulant collaborer modestement aux côtés de ses aînées, traitera tous les sujets de l'agriculture méridionale avec le concours, qui nous est déjà assuré, des diverses et nombreuses personnalités agricoles auxquelles le Conseil d'administration de la Société adresse par avance ses vifs remerciements.

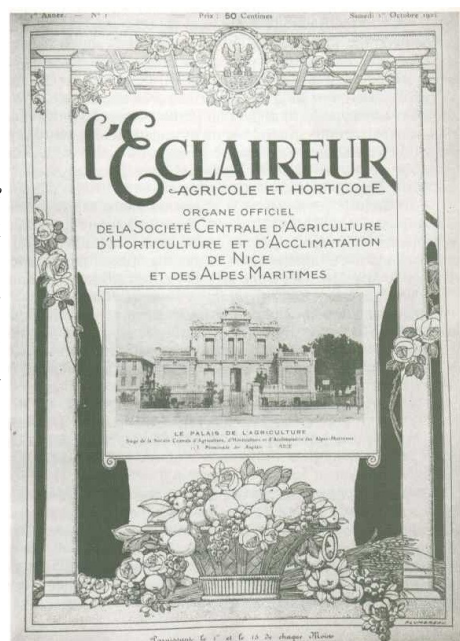
C'est ainsi que le Conseil d'administration fut amené à s'adresser à « L'Éclaireur de Nice », où il trouva l'accueil le plus chaleureux. L'entente fut aussi rapide qu'elle fut cordiale, et « L'Éclaireur de Nice » adopta aussitôt cette proposition qu'il jugeait si opportune, en lui promettant le plus large concours.

Au cours de ces aimables échanges de vues, il fallut songer au baptême du nouveau-né et un nom heureux fut trouvé :

L'ÉCLAIREUR AGRICOLE et HORTICOLE

Avec un tel parrainage, *L'Éclaireur Agricole et Horticole* s'annonce sous les plus heureux auspices, et sous notre ciel enchanteur, notre revue ne pourra que prospérer pour l'embellissement de la Côte d'Azur, que nous voulons toujours plus riche dans sa parure de fleurs.

Le Conseil d'Administration
de la Société centrale d'Agriculture



Bulletin de la SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et D'HORTICULTURE
de Nice et des Alpes-Maritimes

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Henri LAMBERT
ISSN : en cours

Téléphone : 04 93 86 58 44
Fax : 04 93 86 36 12
Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

scah-nice.fr/

Et aussi scanicehistorique.free.fr/

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

Journée « Portes Ouvertes »

Samedi 26 septembre 2020 de 10 h à 17 h

Présentation de la société.

Information sur les activités de la SCAH.

Reprise des cours et activités au programme du 1er trimestre.

~~Bourse aux plantes du 30/09~~ Annulée

Si les mesures concernant l'épidémie le permettent, notre bourse d'échange de plants et autres graines qui n'avait pas pu avoir lieu en avril se tiendra le **mercredi 30/09 à 16h30** dans la cour de la SCAH.

Nous savons que plusieurs sociétaires l'avaient préparée en avril et possèdent encore des plants ou des semences qui pourraient être proposées le 30 septembre. Et si d'autres ont préparé des boutures ou cet été, elles pourront être disponibles aussi pour cette date.

[Conseils pratiques ici.](#)

Remises sur Achats

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

Chez Prosperi, Petruccioli, 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 (MIN box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers, Nice).

Report de la biennale 2021

Les contraintes dues au COVID 19 touchent notre Société. L'exposition des œuvres des artistes de la SCAH en subit les conséquences.

Lors du Conseil d'Administration du 27 août 2020, la tenue de la Biennale 2021 a été évoquée : les obligations sanitaires et les mesures gouvernementales nous incitent à ajourner notre concours initialement programmé en janvier 2021.

Peaufinez vos œuvres, créez-en d'autres. Nous vous informerons des dates de la future biennale (*que nous nommerons toujours Biennale !!! mais en changeant de millésime !*).

Jacques Jean MUNOS

Art Floral

Préparation au Diplôme d'Animation Florale et Artistique

Elle sera organisée dès la rentrée (le samedi, journée complète).

Si vous êtes intéressé-e, veuillez-vous signaler afin d'organiser au mieux les cours pour ce diplôme National délivré par la Société Nationale d'Horticulture (Paris).

Pour tout renseignement appeler Michèle BER-NADAC au 06 20 43 30 49.

Fleurs Pulsion 2020, 7 et 8 novembre

Contact :
Madeleine SARRADELL,
madeleine.sarradell@orange.fr

4^e CONCOURS INTERNATIONAL
D'ART FLORAL
FLEURS PULSION

« LES 30 ANS DU PARC PHOENIX »



PARC PHOENIX
Nice / Salle Émeraude
7 & 8 NOVEMBRE 2020
ORGANISÉ PAR BRIEFING ASSOCIATION
& UPCOMING FLORIST BELGIQUE

Catégories du concours :

Papillon dans tous ses états : suspension
Mur végétal ou jardin vertical : tableau
Phoenix sur table (libre interprétation)
Un bijou : dans son écrin
Noces de perles : table dîner aux chandelles
Le Parc de tes rêves : enfants de 4 à 8 ans et de 9 à 14 ans

• Samedi 7 novembre 2020

7h30 : début du concours - 17h : ouverture de l'exposition au public

• Dimanche 8 novembre 2020

9h30 : ouverture de l'exposition au public
11h : remise des prix en présence du jury international

Organisé par Briefing Association France et Upcoming florist Belgique

Programme : www.parc-phoenix.org

CONCOURS SUR INSCRIPTION - INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Pour la France et l'Italie : Madeleine Sarradell +33(0)6 76 690 760
madeleine.sarradell@orange.fr

Pour la Belgique : An Theunynck +32(0)473281279
an.theunynck@telenet.be Micheline Vansintjan
+32 475 981 683 michelinevansintjan@hotmail.com

Parc Phoenix

405 Promenade des Anglais - Nice face aéroport Nice Côte d'Azur
(fermeture des cages à 17h), 04 92 29 77 00 / www.parc-phoenix.org
Tous les jours de 9h30 à 18h

5€ Entrée - Gratuité pour les moins de 12 ans

(dans la limite de 3 enfants par adulte payant)
Entrée gratuite aux personnes participant au concours

TRAMWAY : arrêt Parc Phoenix - SNCF : gare Saint-Augustin - BUS : Lignes d'Azur

VOITURE : à l'entrée de Nice Ouest, quartier Arénias - Autoroute A8, sortie Saint-Augustin
2h offertes au parking... après validation du ticket aux guichets du Parc Phoenix