

AUTOMNE 2022

Bulletin N° 78



Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	P 1
Le jujubier	P 2 à 3
Chinotto	P 3 à 4
Prêt informatisé et nouvelles acquisitions à la bibliothèque	P 5 à 6
Pousses de soja	P 6
Remises sur achats	P 6
La SCAH, il y a 119 ans...	P 7
Livres aux Jardins	P 8
Journées du Patrimoine	P 8
Aurore	P 8
Tristesse	P 8

Chers Sociétaires,

Les programmes d'activités proposés par nos animateurs sont comme chaque année une promesse d'une bonne reprise avec des temps forts déjà réalisés en septembre ; en effet, ce mois-ci, nous avons été actifs par notre présence à la manifestation « l'agriculture en milieu urbain » à l'occasion de la Sant Bertoumiéu à Nice, à la foire « bio et local » d'Agribio à Antibes et à la « fête du miel » à la Maison de l'Environnement ». Nous avons ouvert le Palais au public (plus de 500 visiteurs), en participant aux Journées Européennes du Patrimoine et en organisant conjointement les portes ouvertes de la SCAH, dans le but de présenter nos activités. Aude nous a aussi invités à participer à deux sorties.

Sur une proposition de Michèle Garnier, élue Vice-présidente à l'issue de l'AG annuelle, notre 1^{er} salon « Livres aux Jardins » est en cours d'organisation au Palais. Ce sera un événement culturel Niçois hivernal. Plusieurs personnalités du monde végétal seront présentes. Je salue le travail dynamique de l'équipe qui entoure Michèle pour mener à bien ce projet.

J'adresse toutes mes félicitations aux membres du bureau élus par le conseil d'administration à l'issue de notre Assemblée Générale annuelle, en particulier à Danièle Delencre, élue à l'unanimité au poste de Secrétaire générale. Danièle assume cette fonction depuis début septembre et est à votre disposition pour toutes questions administratives ou autres.

Été brûlant plus manque d'eau aux multiples conséquences ; nos animateurs jardiniers auront à cœur de se pencher sur la question et de nous apporter des conseils utiles pour l'avenir.

Je vous souhaite une excellente reprise instructive, participative et conviviale. Renouvelez votre adhésion. Rendez-vous sur notre site, invitez vos amis à le consulter et à nous rejoindre.

Bien amicalement.

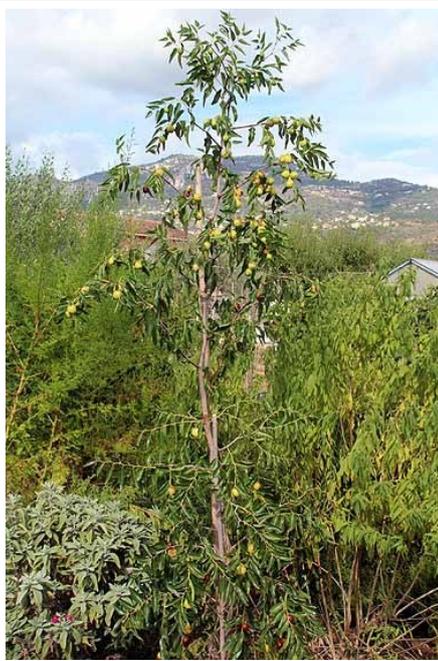
*Le Président,
Henri LAMBERT*

Après un travail rigoureux de cotation et de classement, la bibliothèque est (en)fin prête à entrer dans l'ère du numérique...

Lire la suite p 5

La botanique au verger

La jujube, fruit oublié mais qui n'a pas dit son dernier mot !



« Quand nous revenions de l'école, nous achetions un verre de jujube chez madame Fiori ! Il n'y avait qu'elle qui avait un jujubier aux Plans ». C'est vrai, le jujubier est sur les terres du sud depuis longtemps (ce sont les Romains qui l'ont diffusé) mais essentiellement dans une économie familiale, sans production importante. Beaucoup de ces arbres, pouvant devenir grands (plus de 7-8 m), ont été délaissés avec les années, arrachés pour bâtir, ou pour développer d'autres cultures : pêchers, cerisiers, oliviers. Il revient cependant comme un vieux souvenir à partager avec les jeunes, avec ceux qui « descendent » dans le sud et qui apprécient ce petit fruit au goût de pomme voire de datte quand il est bien mûr.

Mais qui est l'arbre à jujubes, encore appelé en Provence circoulier, chichourle, mais aussi Indian Cherry, datte de Chine ? Et voilà, nous avons vendu la mèche : celui qui nous intéresse est originaire de l'Est de la Chine et les scientifiques l'ont appelé *Zyzyphus jujuba* (ou *Zyzyphus zzyzphus*). Ce genre existe dans toutes les zones subtropicales souvent arides. Ils sont une centaine d'espèces de par le monde. Ils font partie de la famille des Rhamnacées (Dicotylédones), présentes sur tous les continents plus particulièrement dans les zones tempérées chaudes à tropicales. Dans notre département, nous avons le Nerprun, la Bourdaine, ou encore le Paliure.



contenants plus particulièrement dans les zones tempérées chaudes à tropicales. Dans notre département, nous avons le Nerprun, la Bourdaine, ou encore le Paliure.



Ce n'est pas un arbre compliqué : en Chine, connu depuis des millénaires sous le nom de « Da Zao », il pousse sur des pentes sèches et graveleuses, pierreuses sur les collines et les montagnes. Il n'aime pas les sols argileux humides. Il résiste très bien au froid (-15°C) et a besoin d'une arrière-saison chaude et ensoleillée pour voir mûrir ses baies qui passent de vertes à ocre-marrons en septembre. Voici en



tous cas un fruitier à retenir par rapport au réchauffement climatique ! Il faudra cependant l'arroser un peu plus dans les premières années... comme tous les jeunes arbres. Un bon paillage avec un apport éventuel en automne/



hiver d'un engrais organique riche en potasse lui permettra de produire abondamment.

C'est un arbre qui présente bien : ses feuilles alternes sur les tiges souples, d'un beau vert, et une écorce qui avec l'âge sera craquelée. Ses fleurs sont petites, peu spectaculaires mais très parfumées ; elles sont très nectarifères et sont très visitées par les insectes. Elles s'insèrent à la base de chaque feuille : donc, dès que l'arbre se développe, c'est une grande quantité de fruits qui vont venir : le jujubier est très prolifique.

Mais comme ce fruit est délicieux, il n'intéresse pas que nous mais aussi la mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis capitata*) qui est capable de faire des ravages. Traitement bio et/ou filet de protection sont souhaitables.



À part cet inconvénient, installé en solitaire ou dans une haie, le jujubier ne posera pas de problème particulier. Une taille sera nécessaire si vous le mettez en haie vive ou pour ramasser facilement ses baies. Sa multiplication se fait par semis de noyau stratifié, mais aussi par bouturage de rameau ou de racine à l'automne, voire par marcottage si des branches sont assez basses pour être partiellement enterrées.

Des variétés ont été obtenues permettant d'avoir des fruits plus gros. Mais dans nos régions c'est la variété Provence qui est la plus commune, très bien adaptée. Des pépiniéristes du grand sud présentent dans leurs catalogues plusieurs variétés, consultez-les.

Joël BESNARD

Chinotto

Sous ce vocable sinisant se cache un petit agrume au nom botanique de *Citrus myrtifolia* Raf. (*C. pumila* Marc) de la Famille des Rutaceae. Bien que certains le considèrent comme une variété ou une mutation de bigaradier (*C. aurantium* var *myrtifolia* Ker-Gawl) il s'agit d'après de récents travaux d'une espèce à part entière.

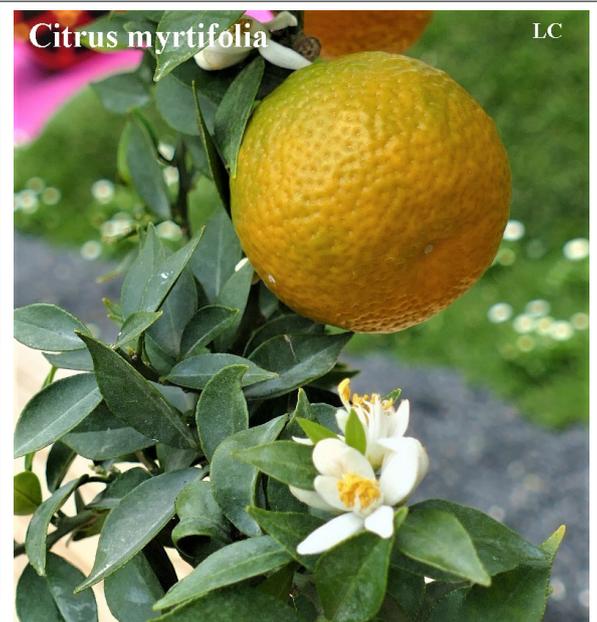
Citrus myrtifolia



Originaire de Chine, ce petit arbuste de 3 m de haut a été introduit en Italie dans la région de Savone (Ligurie) vers 1500. Par la suite, il a été cultivé en Toscane, Calabre, Sicile et sur la côte d'Azur en France. On le trouve également à Malte et en Lybie.

Ce chinotto (prononcer ki notto à l'italienne), chinette ou mandarinier chinois est encore cultivé en Italie pour ses fruits au goût amer. Certes on en fait des confitures, marmelades et fruits confits, mais c'est surtout l'élément essentiel des boissons italiennes de type amaro (soda, limonade, liqueur) et de certaines pâtisseries.

L'arbuste est de croissance lente ; c'est un tronc unique surmonté d'une couronne de feuilles. Celles-ci sont simples, petites, alternes et d'un vert foncé. Elles ressemblent aux feuilles du myrte. Les fleurs blanches, groupées en position sommitales sont nombreuses. Comme pour les autres fleurs d'agrumes, elles sont parfumées et mellifères. La floraison débute en novembre pour se prolonger au-delà du mois d'avril. Les fruits d'abord verts atteignent à maturité la taille et la forme d'une mandarine et prennent la couleur jaune-orange dont l'épiderme et la chair sont amères. On assiste à une superposition de la production des fruits et de la nouvelle floraison.



On connaît trois variétés : le petit chinotto, le grand chinotto et le chinotto de Savone. Pour les besoins de l'industrie alimentaire, la plante est cultivée en pleine terre dans des endroits bien ensoleillés. La résistance au froid est donnée pour moins 10 degrés. Le sol doit être riche en éléments nutritifs et doit être drainant. En cours de culture, l'apport d'engrais appropriés et d'arrosages sont nécessaires. La taille et la récolte des fruits se font en hiver. Il faut lors de la plantation de jeunes plants le plus souvent greffés trois à quatre ans pour la première récolte. Les parasites sont les mêmes que pour les autres agrumes. Il faut veiller à surveiller régulièrement les vergers et lutter, si besoin est, contre les pucerons et surtout contre les cochenilles.

En fonction de cette description, il ressort que cet arbuste de modeste taille, au feuillage persistant et sans épines est un candidat appréciable pour l'ornementation en terrasses, de jardins privés et publics que ce soit en pleine terre ou en grand pot. Quasiment disparu de la Côte d'Azur, il serait bon de l'y réintroduire notamment dans les espaces urbains. Cette possibilité est envisageable immédiatement car plusieurs pépinières en France et en Italie le proposent dans leurs catalogues.

L. CARDIN

N.B : L'extrait de chinotto est de couleur sombre à l'instar de celui du cola. Il rentre dans la préparation de liqueurs, de cocktails, de sodas où il apporte cette amertume de type bitter ou amaro. Ce sont des boissons avec ou sans alcool très populaires en Italie mais également à l'étranger. Le soda appelé China ou Chinotto est produit par la firme San Pellegrino. Le Fanta Chinotto est commercialisé par Coca Cola. On le trouve sous les noms de Fanta Amara à Malte et Orange Maure en Espagne. C'est un produit sentinelle du mouvement Slow Food italien qui permet de promouvoir des produits de fabrication traditionnelle et de qualité. Comme beaucoup d'agrumes, cette espèce est riche en huile essentielle.



Voici une recette de soda : 900 ml d'eau gazeuse, 100 ml de café chaud, 60 g d'extrait de chinotto, 60 g de sucre brun de canne, un jus de citron et un jus d'orange, servir frais.

Prêt informatisé et nouvelles acquisitions vous attendent à la bibliothèque dès la rentrée

Après un travail rigoureux de cotation et de classement, la bibliothèque est (en)fin prête à entrer dans l'ère du numérique ! Les emprunts de livres seront désormais uniquement possibles après inscription en ligne sur le site de la SCAH. À cet effet, la bibliothèque créera un profil avec identifiant et mot de passe pour chaque sociétaire dès réception du bulletin d'adhésion. L'identifiant sera constitué de l'initiale du prénom suivi du patronyme. Le mot de passe, quant à lui, comprendra les 3 premières lettres du prénom et du patronyme, suivies par exemple du numéro de sociétaire (ce dernier point reste à confirmer), chaque segment étant séparé par un caractère spécial, l'esperluette (&) par exemple :

Sociétaire : Solène Hacé

Identifiant : SHACE

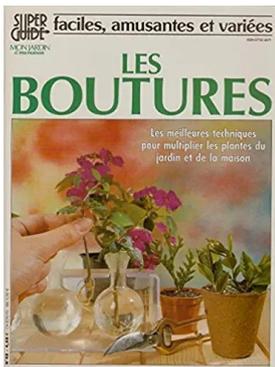
Mot de passe SOL&HAC&0001

Les sociétaires recevront ensuite un courriel personnalisé confirmant leur inscription à la bibliothèque et les invitant à se connecter en tant que membre sur le site scah-nice.fr afin de modifier le mot de passe à leur convenance. Chaque prêt sera ainsi enregistré directement sur le compte de l'emprunteur, lequel pourra consulter son historique et communiquer avec la bibliothèque grâce à une adresse courriel dédiée : biblio@scah-nice.fr. Nous précisons, en outre, que tous les ouvrages disponibles sont d'ores et déjà répertoriés en ligne et qu'il est possible d'effectuer une recherche par titre, auteur et/ou catégorie sous l'onglet « bibliothèque ».

Les nostalgiques du cahier Clairefontaine se consolent en apprenant que le prêt des périodiques continuera pour l'heure selon les anciennes modalités, le temps d'inscrire tous les numéros disponibles dans la base de données.

Par ailleurs, nous tenons à mentionner les différents dons qui sont venus enrichir nos collections cette année. M. et Mme Crulli ont ainsi remis une centaine de publications sur les problématiques contemporaines de l'horticulture (gestion de l'eau, culture biologique, permaculture...). À cela s'ajoute le don de nombreux magazines consacrés à l'art floral et au jardinage. Que ces généreux donateurs soient ici vivement remerciés.

Nous terminons avec une courte présentation des nouveautés qui vous attendent sur les rayons :



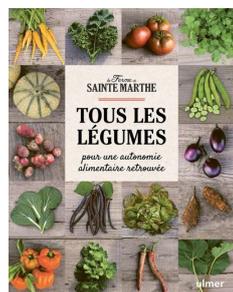
Les boutures (Hors-série Mon Jardin, ma Maison). Petit guide concis à l'usage des forts en multiplication/division (et des débutants aussi bien sûr).



Toutes les plantes
POUR SOLS CALCAIRES



Toutes les plantes pour sols calcaires (Dominique Brochet ; Ulmer). Habitants des garrigues et autres zones karstiques caractéristiques de notre bel arrière-pays, cet ouvrage est pour vous : grand choix de végétaux calciphiles et conseils de culture, tout y est !



Tous les légumes : pour une autonomie alimentaire retrouvée (Arnaud Darsonval et Dominique Velé ; Ulmer). Un catalogue complet de variétés goûteuses, anciennes ou plus récentes, et dont on peut conserver les semences. Richement illustré, ce livre vous mettra l'eau à la bouche et vous donnera envie de varier les plaisirs dans votre potager.



Perrine & Charles HERVÉ-GRUYER

VIVRE AVEC LA TERRE

MANUEL DES JARDINIERS-MARAÎCHERS
PERMACULTURE - ÉCO-CULTURE - MICROFERMES

Vivre avec la terre : permaculture, écoculture, microfermes (Perrine et Charles Hervé-Gruyer ; Actes Sud). Pas sérieux, s'abstenir : voici une bible de la permaculture ! Que vous soyez néophyte ou jardinier permacole accompli, cet ouvrage en trois volumes saura répondre à toutes vos questions. Exhaustif, précis, approfondi : bref, c'est du lourd (5,025 kg) ! A consulter religieusement sur place uniquement.

Nice, reine des fleurs : A l'occasion de la biennale des arts de Nice, ce très bel ouvrage richement illustré explore les liens historiques qu'entretient la ville avec les fleurs. Il accompagne les différentes expositions de l'été dans les musées niçois qui dévoilent le patrimoine fleuri de la ville à travers la littérature, les œuvres peintes, les décors ornant les façades ou le mobilier.



Bonne rentrée et bonnes lectures à toutes et à tous !

Annie MILLER
Mireille BOURRAIN

Pousses de soja

Suite à l'article « corète » publié dans le bulletin n° 77, voici encore un exemple de confusion quant à l'appellation pousses de soja ou germes de soja que l'on trouve dans les magasins ou les restaurants spécialisés.



En fait, il s'agit d'une petite graine de couleur verte nommée ambérique verte. Classé comme haricot mungo (*Phaseolus mungo* (L.) R.Wilczek) c'est en réalité un vigna (*Vigna radiata*) de la famille des Fabacées dont les plantules sont comestibles crues ou cuites alors que celles du vrai soja (*Glycine max* (L.) Merr.) sont toxiques. Cette méprise est due à une erreur de traduction.

Ce vigna est une plante annuelle originaire de l'Inde. Elle est cultivée à grande échelle en Asie dont l'Inde et la Chine. La farine issue de ces graines décortiquées sert à préparer des potages, des sortes de crêpes, des vermicelles et des nouilles. C'est un très bon modèle pour l'étude de la croissance juste après la germination.

Loïc CARDIN

Remises sur Achats

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

Jardineries Truffaut-Petruccioli, Prosperi, Jardiland, Pessicart, Maison Gallo, Gamm vert (Cagnes).

Coopératives Agricoles à Nice, Carros, St Laurent du Var.

Arrodel-Delattre à St Isidore, Gourmet Prestige (MIN box 33).

La SCAH il y a 119 ans...

Par Guy TRAVERE

Extrait du Bulletin n°9 de septembre 1892

Quand la Société cherchait un local...

Messieurs les Administrateurs, le 14 juin 1860 la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes était constituée de 50 membres.

Je ne parlerai pas des hommes éminents qui ont dirigé la Société jusqu'à ce jour... Je m'étendrai encore moins sur les grands services rendus à la science agricole et horticole dans le département par les membres du Conseil d'Administration ; j'arrive immédiatement au but que je me propose d'atteindre, ou plutôt au rêve que je caresse depuis longtemps, celui d'obtenir la construction d'un local pour l'usage de notre Société.

Je ne demande point un palais luxueux attirant le regard des passants par sa forme et son élégance, je veux une maison large, spacieuse, bien aérée, mais simple et modeste, comme doivent l'être de vrais agriculteurs !

Pour réaliser ce projet que nos prédécesseurs auraient pu exécuter avant nous, s'ils y avaient sérieusement réfléchi, je ne demande qu'une chose, Messieurs, votre concours bienveillant et dévoué.

La Société, qui comptait, en 1861, 50 membres actifs, 2 membres correspondants et 7 sociétés affiliées, compte aujourd'hui 260 membres actifs, 14 membres honoraires, 24 membres correspondants, 107 sociétés affiliées dont 14 étrangères correspondantes.

Nos ressources se décomposent ainsi qu'il suit :

En dépôt à la Caisse de Crédit.....	Fr. 8 000
En compte chèque	Fr. 5 430,50
En caisse (du trésorier).....	Fr. 1 569,50
Nous avons donc un capital de	Fr. 15 000
Si nous ajoutons à cette somme la valeur approximative de la bibliothèque (plus de 2000 volumes) et du mobilier que j'estime à.....	Fr. 5000
Plus le prix de nos importantes collections que j'évalue à la somme de	Fr. 25 000
Je trouve un avoir réel de	Fr. 45 000

Si j'établissais le détail des dépenses considérables faites pour nos nombreux déménagements, pour le montant important des loyers payés jusqu'à ce jour et des frais d'installation, vous verriez que notre société a versé depuis 1850, plus de 50 000 francs aux heureux propriétaires qui ont eu la chance de nous abriter.

Je pense que nous devons faire tous nos efforts pour obtenir un local convenable qui nous appartiendra, où nous installerons commodément tout ce que nous possédons et où nos successeurs pourront continuer à travailler avec zèle et dévouement pour l'amélioration de l'agriculture et de l'horticulture qu'on délaisse malheureusement de plus en plus....

Notre Société existe, par le fait, depuis plus de 56 ans, elle a le droit d'avoir son domicile fixe et inaliénable !

Monsieur BORELLI

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

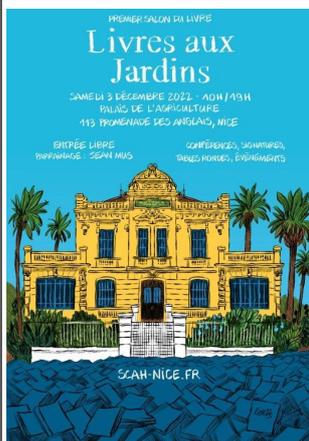
Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Henri LAMBERT
ISSN : 2257-9265

Téléphone : 04 93 86 58 44
Fax : 04 93 86 36 12
Courriel : scah.nice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

scah-nice.fr/
Et aussi scanicehistorique.free.fr/

Accueil au Palais de l'Agriculture
Mercredis & jeudis : 15h-18h



Livres aux Jardins

Samedi 3 décembre de 10 h à 18 h

Ce 1er salon "Livres aux Jardins" se tiendra dans notre beau Palais. Parrainé par Jean Mus, il regroupera différents auteurs parmi lesquelles certaines célébrités du monde du jardin. Ce sera l'occasion de les rencontrer et questionner. Ils dédicaceront leurs livres et donneront soit de courtes conférences soit animeront des tables rondes. L'hiver est propice à la réflexion, à la rêverie et aux projets pour un jardin, autour d'un jardin d'ici ou d'ailleurs. Ce sera une belle journée qui se conclura par un cocktail. Venez nombreux avec vos amis et famille et annoncez le autour de vous.

Michèle GARNIER

À Aurore

La nature est tout ce qu'on voit,
Tout ce qu'on veut, tout ce qu'on aime.
Tout ce qu'on sait, tout ce qu'on croit,
Tout ce que l'on sent en soi-même.

Elle est belle pour qui la voit,
Elle est bonne à celui qui l'aime,
Elle est juste quand on y croit
Et qu'on la respecte en soi-même.

Regarde le ciel, il te voit,
Embrasse la terre, elle t'aime.
La vérité c'est ce qu'on croit
En la nature c'est toi-même.

George SAND

Journées Européennes du Patri- moine au Palais de l'Agriculture



Tristesse

Nous avons appris avec tristesse le décès survenu accidentellement le 23 août 2022 de Monsieur Paul Choquard, administrateur, puis Président de la SCAH de 1999 à 2003.

Diplômé des Arts et Métiers, hydraulicien, fidèle sociétaire, Paul a contribué, en tant qu'administrateur et Président, au maintien du Palais à notre association, alors en litige avec la mairie.

Artiste peintre, Paul a participé à toutes nos biennales artistiques.

Nous adressons nos sincères condoléances à sa famille et ses proches.

Avec une immense tristesse et beaucoup d'émotion, nous avons le regret de vous annoncer le décès de Danièle, épouse de Jean Condé, notre Vice-président, survenu dans la nuit du 17 au 18 septembre 2022.

Sociétaire depuis 2002, Danièle participait régulièrement aux sorties botaniques.

De nombreuses fois elle avait contribué à l'élaboration du stand botanique lors de manifestations au Palais.

Jean, nous te présentons nos sincères condoléances, soit assuré de notre soutien et de la bienveillance que tu mérites dans ce moment difficile.