# Le Mois Scientifique d'Aquitaine

mars/avril 2012 n°327/328

http://www.usaquitaine.com


## édito

*Une page se tourne. Parvenu au terme de ses mandats Georges Pasquier quitte la présidence. Elle aura été particulièrement active, dans la continuité de ses prédécesseurs, notamment dans la reconnaissance de l'Union à l'extérieur. Cependant il ne nous abandonne pas. À ma demande, il continuera à représenter l'USA dans ses relations extérieures. D'autre part, si sa plume quitte l'éditorial, vous la retrouverez dès ce numéro, ce qu'il laissait entendre dans son dernier message, à l'œuvre pour l'article, très documenté et instructif sur une production régionale bientôt de saison : l'asperge, s'inscrivant dans le cadre « alimentaire » de la Société d'écologie humaine et d'anthropologie (v. p. 5) mais pas seulement, puisque son texte couvre pratiquement tous les aspects.*

*Une page se tourne aussi, avec le départ volontaire, beaucoup plus radical, de Jean-Michel Lesbats et de Bernard Chevet, respectivement trésorier depuis 12 ans et trésorier adjoint depuis la même époque après avoir été durant de longues années trésorier, ainsi que la mémoire de l'Union. À tous, nous devons un grand merci.*

*Enfin une page se tourne avec une situation inédite (v. p. 5) et espérée la plus brève possible, révélatrice, non pas d'une crise du bénévolat, mais d'une conception plus versatile (d'aucuns diraient, maltraitant notre langue : volatile) de celui-ci. Le comité de direction conséquent à l'assemblée générale du 25 janvier devra travailler à réduire cette situation passagère, avec l'aide – spontanée - de tous les bénévoles des sociétés. Il ne faut pas avoir peur de certaines fonctions à l'image rébarbative ou répulsive, mais qui, à la pratique se révèlent pas si compliquées.*

*Une page se tourne, mais le livre se poursuit. Dans l'univers politique, nous pourrions affirmer : le changement dans la continuité !*

*Jean-Paul CASSE*
*Président de l'Union scientifique d'Aquitaine*

# L'asperge en pointe

*Le printemps s'annonce avec son cortège de légumes très attendus après l'hiver, surtout quand on veut suivre les saisons et éviter les ventes d'importation dans les supermarchés.*

*L'Aquitaine et le Nord-Gironde ouvrent le bal avec l'asperge, alors penchons nous sur cette asperge qui sort maintenant de terre.*

*Qu'elle soit blanche, violette, ou verte, souvent considérée comme un légume de fête, nous connaissons sa délicatesse alliant sucré et amertume, cela pour sa saveur, mais, au fait, quelle est son origine ?*

*Découvrons son histoire et gardons pour la fin… le meilleur, ses qualités gustatives et gastronomiques.*

*(Fête de l'asperge du Blayais 2011, Photo Thomas Lebreuvaud).*

**En remontant le temps…**

…Tout le monde s'accorde sur l'origine géographique de ce légume : les régions tempérées de la zone méditerranéenne, probablement la Mésopotamie.

L'asperge était consommée à l'état sauvage par les Egyptiens et les Grecs (étymologiquement asperge vient du grec : *asparagos*). Elle est figurée sur des fresques à Saqqarah sous forme d'offrandes aux dieux. Caton l'Ancien, au IIe siècle av. J.-C., décrit déjà des méthodes de culture dans son *De agri cultura*.

L'espèce, depuis cultivée, dérive de la forme spontanée *Asparagus officinalis* (Linné, 1753) de la famille des Liliacées.

Les riches gastronomes romains furent les premiers à la consommer ainsi cultivée. Puis elle tomba dans l'oubli.

On attribue aussi aux Arabes l'introduction de l'asperge en Espagne quand ils étaient installés en Andalousie.

Elle réapparut à la Renaissance comme produit de luxe. François Ier, puis Louis XIV en furent particulièrement friands. La Quintinie, jardinier de ce dernier, mit au point une culture dans les « quarrés » sous abri permettant plus de récoltes sur l'année.

Le peuple, qui ne pouvait prétendre à ce légume, était conduit à se rabattre sur le poireau, de la même famille botanique, alors appelé « asperge du pauvre ».

Sa démocratisation n'intervint qu'au XIXe siècle grâce à une culture intensive.

**Croyances et propriétés médicinales**

Les savants grecs et romains reconnaissaient ses propriétés laxatives et diurétiques. Au Moyen-Âge elle était prescrite pour les rhumatismes, la goutte et les calculs.

L'asperge était réputée pour les soins dentaires, il était recommandé d'appliquer des racines séchées pour calmer les maux de dents ou faire tomber sans douleur une dent gâtée. En Saintonge, il était conseillé de laisser sécher une racine d'asperge à l'ombre avant son application pour que la dent gâtée tombe sans que l'on s'en aperçoive.

Comme beaucoup de légumes, l'asperge est très riche en fibres, la pointe avec des fibres solubles (pectine, mucilage…) et le corps avec des fibres insolubles (cellulose…) favorisant le transit intestinal.

Très légère (25 calories pour 100 grammes, plus de 90 % d'eau), digeste, l'asperge stimule la diurèse (élimination rénale) grâce à sa grande richesse en potassium et à un acide aminé appelé asparagine découvert en 1806 par Vauquelin, célèbre pharmacien et chimiste français.

La densité nutritionnelle de l'asperge est élevée, avec ses vitamines anti-oxydantes (A, C, E) et des minéraux en quantité significative (magnésium, phosphore).

L'asperge contient une grande quantité d'acide folique qui est une vitamine du groupe B essentielle pour aider les cellules à se régénérer. Les pointes d'asperges étant le début de la formation du

ISSN 1638-9859 - 29eannée. 2,50€

feuillage de la plante, donc un concentré de substances, 5 pointes peuvent en contenir 1 mg (l'apport quotidien recommandé pour l'homme est de 5 mg).

L'acide folique aurait un rôle dans la protection cardiovasculaire, contre les malformations congénitales, pour prévenir de la maladie d'Alzheimer.

Un autre élément protecteur contre le cancer est présent dans l'asperge : le glutathion.

Riche en inuline, l'asperge est considérée comme un prébiotique favorisant la santé de bactéries probiotiques présentes dans l'intestin qui jouent un rôle capital dans l'équilibre de la flore intestinale en neutralisant les bactéries pathogènes.

**Aphrodisiaque ?**

Botte d'asperges d'Edouard Manet (1880)

Des textes antiques attribuaient à l'asperge de puissantes vertus aphrodisiaques et, en peinture dans les natures mortes, la forme cylindrique et allongée de l'asperge a contribué à une symbolique érotique. Au Moyen-Âge elle était consommée en préparation aux rendez-vous galants.

Et on raconte qu'elle a été interdite dans les pensionnats de jeunes filles en raison de sa forme jugée trop suggestive…

En fait, l'asperge serait très riche en stéroïdes, principalement des phytoestrogènes, ceux-ci stimulant également la production de testostérone.

**Économie de l'asperge**

Au début du XIX$^{e}$ siècle, elle faisait la réputation d'Argenteuil d'où elle a disparu avec l'urbanisation.

Après la région parisienne, la culture de l'asperge se développa dans le Val de Loire, puis en Aquitaine, en Alsace, en Provence et dans le Midi.

Maintenant, elle est très largement cultivée sur l'ensemble des continents.

La Chine est le principal pays producteur avec près de 90 % de la production mondiale actuelle (6 millions de tonnes) suivi par le Chili et le Pérou (3 %).

La plupart des conserves faites en Navarre en Espagne, qui n'en fournit que 2 %, sont à base d'asperges de ces pays exportateurs. La France suit la même tendance.

La France n'en produit plus que 20 000 tonnes. Une très importante épidémie de fusariose a décimé en 2001 les cultures languedociennes qui représentaient 40 % de la production française.

*Conserve espagole distribuée en grande surface (origine Pérou)*

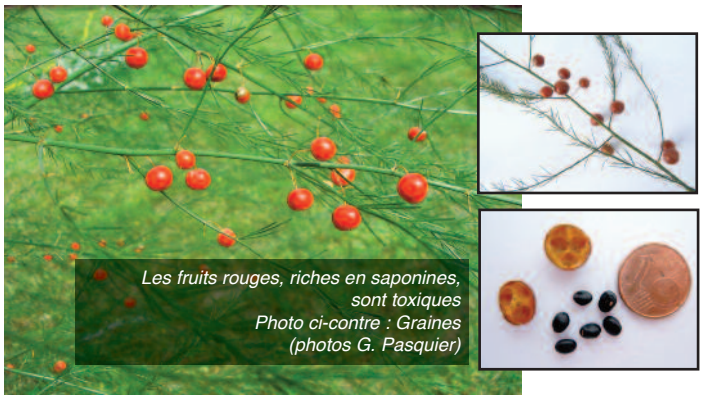
*Conserve française distribuée en grande surface (origine Chine)*

**Espèces et variétés en culture**

C'est une espèce dioïque, seuls les pieds femelles portent des fruits qui sont, pour l'asperge, de petites baies rouges contenant des graines noires.

L'asperge est une plante vivace comportant des racines charnues, rayonnant en étoile, appelées « griffes » d'où sortent les « turions » (pointes) pour donner des tiges droites atteignant des hauteurs de un mètre quand ils ne sont pas récoltés. Son feuillage est fin et ramifié.

*Fleurs (photos G. Pasquier)*


*Les fruits rouges, riches en saponines, sont toxiques*
*Photo ci-contre : Graines (photos G. Pasquier)*

Il existe en Europe une douzaine d'espèces à l'état sauvage, dont *Asparagus acutifolius*, très commune dans le Midi et autant recherchée que les champignons

Pour la culture, depuis quelques décennies, différentes variétés étaient employées comme la « Géante d'Argenteuil », la « Verte d'Aubervilliers », la « Géante d'Erfurt » et la « Desto » donnant des gros turions teintés de violet, la « Larac » très productive et de moyenne saison ou la Minerve s'adaptant aux climats.

Maintenant on plante surtout des pieds mâles pour obtenir plus de récolte.

Pour cela, des nouvelles variétés d'hybrides F1 mâles sont élaborées par les agronomes.

Parmi les propositions de six distributeurs - grainetiers - semenciers, nous pouvons dénombrer actuellement vingt variétés qui sont inscrites au catalogue officiel et dont les griffes sont contrôlées par un organisme agréé sur leur état sanitaire.

Citons « Emma », « Gamma », « Lima » hybridées de clones, précoces, en particulier la première, au pied vigoureux donnant des turions d'excellente qualité, la dernière étant recommandée pour la forme verte, mais aussi « Andréas » de saison courante, et puis, « Aurone », « Darlisse », « Ravel », « Dona », « Backlin », cette dernière peu sensible à la rouille, pour une production blanche ou verte de turions très droits de grande saveur et se développant bien dans les sols déjà utilisés pour l'asperge, « Gislim » qui accepte les terrains argileux en donnant des turions d'excellente qualité, « Thielim » variété qui donne des turions très droits aux pointes peu cassantes donc très « adaptés » à l'épluchage automatique industriel…

Pour l'anecdote, sur la liste nous pouvons voir la variété « Obélisque », reste à deviner le calibre.

Certaines variétés se reconnaissent à la fermeté du turion, si celui-ci est légèrement cannelé ou si les écailles sont bien collées sur le bourgeon.

La liste est en perpétuelle évolution et les recherches agronomiques sont en pleine effervescence pour trouver des variétés résistantes, à grande qualité gustative et adaptées aux contraintes du marché moderne afin de faire face à la concurrence mondiale sans pitié.

La plante est multipliée par semis, ensuite les griffes, de un ou deux ans d'âge, sont plantées entre février et avril sous 5 à 6 cm de terre, tous les 50 cm dans des sillons espacés de 1,30 à 1,50 mètre. La deuxième année, seulement 2 à 3 turions sont récoltés par pied, afin de ne pas épuiser la plante. La récolte, toujours manuelle, peut s'étendre sur 2 mois.

Dans notre région, l'asperge se cultive en plein champ sur des sols sableux et bien drainés, un « pH » de 6,5 à 7 est l'idéal. Une fertilisation (compost ou fumier bien décomposé) annuelle en automne est nécessaire. Le désherbage mécanique se fait entre les rangs.

Les tiges arborescentes issues des turions non récoltés au printemps sont coupées et brûlées durant l'automne.

Asperges vertes

Une « aspergeraie » peut produire dès la deuxième année et durant une dizaine d'années, cependant le temps d'exploitation est limité à 8 ans pour une production optimum.

En ce qui concerne les rendements, en Blayais il faut tabler sur 3 à 5 tonnes à l'hectare pour des cultures en terre sèche contre 8 à 12 tonnes à l'hectare dans les Landes en terre irriguée, tout cela suivant le climat.

En dehors des caractéristiques de chaque variété élaborée actuellement, d'une façon générale, et avec le choix du moment de récolte :

- l'asperge blanche a poussé entièrement sous terre, en l'absence de lumière, ce qui lui donne un goût délicat et très fin, sa tendresse et sa douceur sont principalement tributaires du terroir et du mode de production. Étant très sensible à la lumière et à la chaleur, l'asperge blanche doit être très vite conditionnée entre la récolte et la mise au frais ou au froid en vue de sa distribution.
- l'asperge violette est très fruitée. C'est une asperge blanche qu'on a laissé échapper de sa butte et dont la pointe devient mauve sous l'effet de la lumière. Elle prend une légère amertume,
- l'asperge verte a poussé à l'air libre et doit sa coloration au processus normal de synthèse chlorophyllienne qui se développe à la lumière du soleil. Elle offre une saveur marquée et un bourgeon presque sucré. C'est la seule asperge qu'il est inutile d'éplucher.

**L'asperge en Aquitaine**

Devenue première région de production d'asperges blanches en France, l'Aquitaine est reconnue notamment pour les deux terroirs que sont les Landes (IGP « Asperges des sables des Landes ») et le Blayais (IGP en cours…).

Deux types de marché sont pratiqués. Le premier débouché, le marché dit en circuits longs, est celui des groupements de producteurs. Le second est la vente directe qui occupe une place importante. Ces deux modes de commercialisation, qui se complètent bien, peuvent faire face localement à une demande très forte.

Les rendements ont triplé en 10 ans, avec, pour effet, une baisse du coût de la main-d'œuvre à l'hectare. Les systèmes mécaniques d'assistance à la récolte ont également permis de réduire la pénibilité de la récolte et d'augmenter le rendement.

Ces dernières années, d'énormes progrès ont déjà été enregistrés, avec des méthodes de plus en plus élaborées au niveau de la densité de plantation, de l'irrigation par goutte à goutte, des fumures et par l'arrivée de nouvelles variétés. Des innovations sont encore à prévoir dans les prochaines années.

Asperges blanches du Blayais

Localement, sur le secteur de Blaye, cette année encore, entre 700 et 800 tonnes d'asperges devraient sortir de terre, grâce au travail de près de 70 producteurs (dont 80 % de coopérants).

À la coopérative d'Étauliers, près de Blaye, où de 20 à 25 personnes sont embauchées pendant deux mois et demi pour assurer le fonctionnement de la structure, les asperges sont expédiées vers les grossistes (50 %) à Rungis, Nantes et Rouen, la grande distribution (30 %), 10 % sont vendues au magasin et enfin une part de 5 % est destinée à l'export, notamment au Japon où elles seraient encore vendues à l'unité.

*Gouge (a), Ramassage avec la gouge (b), Rangs d'asperges prêtes à la cueillette (c) (photos : Domaine de TOUT L'Y FAUT à Marcillac)*

Son ramassage, matinal, avec une gouge, nécessite une adresse particulière et le geste répétitif devient pénible, il faut des ramasseurs aguerris. Ce qui explique le prix de vente oscillant entre 4 et 6 € la botte d'un kilo suivant la qualité, les variétés et les points de vente.

Les producteurs du Blayais et de Haute-Gironde s'activent à obtenir le label de zone de production appelé IPG (Indication Géographique protégée) auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, anciennement : Institut national des appellations d'origine).

Actuellement, dans le cadre de la normalisation internationale des fruits et légumes, trois grades de qualité sont en vigueur : catégorie «extra», catégorie «I» et catégorie «II», avec des tolérances de 10 % en nombre et en poids sur les critères d'aspect et de structure.

**Maladies et ennemis**

Le feuillage peut être atteint par la « rouille » et la « grillure estivale ». Cependant, les maladies les plus redoutables sont la « pourriture violette de la racine » provoquée par un champignon le « rhizoctone violet » (*Rhizoctonia violacea*) qui peut demeurer plusieurs années en terre même avec traitement et la « fusariose » due aussi à un champignon *Fusarium spp*. Ces maladies sont responsables de dégâts racinaires considérables et difficiles à combattre. En culture « bio » on préconise les méthodes douces comme le purin d'ortie ou de prêle avec le brûlage des végétaux atteints.

Le remède extrême est l'abandon de sa culture.

Des dépérissements sont souvent dus également à la fatigue des sols.

L'asperge a d'autres ennemis, principalement la « mouche de l'asperge » (*Platyparea poeciloptera*) qui creuse des galeries dans les tiges, la « mouche grise des semis » (*Delia platura*) qui pond ses œufs sur les turions, ensuite ses larves blanches attaquent la tige qui cesse de pousser.

En culture bio, ces parasites peuvent être combattus en pulvérisant des infusions de tanaisie ou de sureau.

Enfin des dégâts sont causés sur les tiges par un petit coléoptère : le « criocère de l'asperge » (*Crioceris asparagi*).

Lors de petites attaques, il est possible de détruire les larves en épandant de la cendre de bois fraîche sur le sol, en faisant tomber les larves et en arrosant immédiatement. En cas d'invasion importante, seule la pulvérisation d'un insecticide à base de pyrèthre est efficace.

Autres prédateurs inattendus: les voleurs qui procèdent à des prélèvements nocturnes de rangs entiers.

Et, ne pas oublier que l'asperge, par son apparition précoce, peut être exposée au gel tardif qui noircit ou ride les turions.

**Gastronomie**

*Omelette géante (Fête de l'asperge du Blayais 2011, photo ), Mascotte de l'affiche (photo Gilbert Savinet)*

Notre dame blanche, l'asperge sait faire la fête à Étauliers, près de Blaye tous les ans fin avril. Cette année, les 28 et 29 avril, avec sa traditionnelle omelette géante, 12 000 visiteurs attendus, 8 tonnes d'asperges proposées à la vente et la confrérie « Asperge du Blayais », la 13e édition proposera également une foire gastronomique, des ateliers culinaires et un concours de cuisine, des initiations à la dégustation, plusieurs animations musicales avec un village du développement durable.

Comme chaque année, une personnalité du monde culinaire vient parrainer cette fête et faire des démonstrations sur le thème de l'asperge.

Carinne Teyssandier, connue pour ses émissions « Côté cuisine » sur France 3, sa rubrique gourmande dans « Télématin » sur France 2 et son site internet « Cuisine.Tv », viendra animer cette rencontre 2012.

*Épluchage de la pointe vers le talon*

Pour rappel, le terroir, le mode de culture, le moment de récolte donnent une couleur, une texture et un goût différent à l'asperge.

La préparation et la cuisson des asperges varient selon qu'elles soient blanches ou vertes, jeunes ou matures, petites ou grosses. Contrairement aux croyances, les asperges grosses sont en général plus tendres que les fines.

Chaque pays a ses traditions. En Allemagne, où l'on consomme deux fois plus d'asperges par habitant qu'en France, dès qu'elles sont sur les marchés, principalement en Bavière, les restaurateurs affichent leurs « menus asperges » et on se régale de longues et dodues asperges blanches que l'on trempe dans une sauce béchamel. Plus à l'ouest, en Belgique, les grosses asperges blanches sont accommodées « à la Flamande », c'est-à-dire : arrosées de beurre fondu citronné et nappées d'un hachis d'œufs durs. Les Britanniques préfèrent la petite asperge verte avec des œufs brouillés et des toasts. Les Italiens ont un faible pour la blanche servie avec de l'huile d'olive et du citron, mais consomment des vertes accompagnées de pâtes et de parmesan. L'asperge verte exprime également sa touche méditerranéenne en Espagne avec des accompagnements de vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre de Xeres ou en Grèce avec du jus de citron et de l'ail. Au nord de l'Europe, les préparations polonaises sont composées d'asperges blanches avec des œufs durs saupoudrées de persil et de miettes de mie de pain rissolées au beurre noisette.

Ainsi, sur la table, chaude en barigoule, ragoût, velouté, blanquette, gratin, omelette, flans, quiche…, tiède, froide ou même crue, débitée en copeaux, avec des sauces aux différents arômes, dont celui de l'orange, l'asperge nous fait voyager dans l'imaginaire culinaire.

Enfin comment la manger avec les sauces ? On doit couper l'asperge avec la fourchette, l'humecter de sauce et la manger… en principe en entier. La partie dure de l'asperge a normalement été enlevée mais s'il arrive que celle-ci soit présente, vous pouvez la laisser dans votre assiette sans offenser personne. Dans les dîners intimes, on peut manger les asperges avec les doigts en vérifiant que l'on vous a présenté des rince-doigts.

*Cuiseurs d'asperges(a), Accompagnées d'un bon vin blanc du Blayais (avec modération)(b)*

Et pour prolonger le plaisir, il est facile de la congeler, crue-nature, et de la retrouver quelques mois plus tard cuite directement en botte debout dans le panier d'un faitout spécial appelé cuiseur d'asperges.

Alors, bon voyage et bon appétit en consommant local et de saison, c'est-à-dire avec une authentique écologie.

*Georges PASQUIER*
*Société linnéenne de Bordeaux*
*Société archéologique de Bordeaux*
*Société d'écologie humaine et d'anthropologie*

Sources :
- INRA
- Domaine de « TOUT L'Y FAUT » à Marcillac 33860.
- Office de tourisme de la « Communauté de Communes de l'Estuaire »
- *Goûts, saveurs baroques*, publication du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux – 2004
- *Guide nutritionnel des plantes sauvages et cultivées* de François Couplan, éditions Delachaux et Niestlé, 2011
- *L'art culinaire moderne*, le Pellaprat du XXe siècle, éditions René Kramer, Lausanne, 1968

Pour en savoir plus :
www.lafetedelasperge.com

Pour s'en procurer :
- Domaine de « TOUT L'Y FAUT » à Marcillac 33860.
- Coopérative légumière fruitière et horticole des hauts de Gironde à Étauliers 33820.
- En sud Charente, et limite nord de la Gironde : G.A.E.C. Domaine de la Poste à Bédenac 17210

Le Mois scientifique d'Aquitaine
Périodique (sauf juillet et août) de l'Union scientifique d'Aquitaine, association loi de 1901 • 1, place Bardineau. 33000 Bordeaux.
Diffusé gratuitement aux membres des sociétés de l'USA.
Le numéro 2,50 €• Abonnement annuel 12,50 €• C.C.P. 374980 F Bordeaux.
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Jean-Paul Casse • Tél. : 05 56 39 38 15 • Courriel : jpcasse@numericable.fr
RESPONSABLE DE LA PUBLICATION : Jean-Paul Casse • Tél. : 05 56 39 38 15 • Courriel : jpcasse@numericable.fr
SITE INTERNET - WEB-MASTER & GESTIONNAIRE DE LA SALLE DE CONFÉRENCES : CorineYahia . Courriel: corine.yahia@orange.fr

## Thoth - Civilisations sans frontières

Les précisions de lieu et heure, sont fournies lors de l'envoi du courrier mensuel adressé aux adhérents, valant confirmation de la manifestation.
Pour tout renseignement au sujet de ces activités ou de l'association, contacter la présidente : Anne-Marie Moura (Tél: 05 56 97 35 77)

## Société spéléologique et préhistorique de Bordeaux

**Téléphone** : 05 56 32 19 95
**Courriel** : jmc.lesbats@numericable.fr
**Nouveau « site internet »**: en attendant un site plus complet, vous pouvez consulter la page de la SSPB sur Facebook, où vous pourrez prendre connaissance de l'actualité spéléologique (page accessible par le site de l'USA en cliquant sur le logo de la SSPB).
**Réunions prévues** :
- réunions du Conseil : les premiers jeudis de chaque mois à 21 h.
- réunions mensuelles: les deuxièmes jeudis de chaque mois à 21 h.

Nous vous rappelons qu'il est encore temps de régler vos cotisations (25 €) et assurances (tarif suivant la formule choisie).
Week-end à réserver : les travaux de désobstruction vont pouvoir se poursuivre dans le Lot, pensez donc à vous inscrire pour les 7, 8 et 9 avril auprès de B. Chevet ou J.-M. Lesbats.

## Société linnéenne de Bordeaux

**Conseils d'administration** : mardis 6 mars et 3 avril à 18 h 30.
**Assemblées mensuelles** : mardis 20 mars et 17 avril à 18 h 30 (voir p. 6).
**Permanence de bibliothèque** : tous les mardis à 18 h.
**Mycologie** : permanence à la Maison de la Nature à Gradignan tous les lundis à 18 h.
**Entomologie, Botanique, Géologie** : permanence tous les mardis à 18 h place Bardineau.
**Entomologie,** séances pratiques : mardis 13 mars et 10 avril à 18 h 30 (voir p. 6).
**Botanique**, séances pratiques :
Jeudis 1er mars et 5 avril de 14 h à 17 h à la Maison de la Nature à Gradignan (voir p. 6).
Mardis 27 mars et 24 avril à 18 h place Bardineau (voir p. 6).
**Téléphone** : 05 56 44 21 02 - **Courriel** : linnenne.asso@wanadoo.fr
**Site internet** : perso.wanadoo.fr/linneenne-bordeaux/
Toute sortie pouvant être annulée par suite d'aléas climatiques, prière de contacter le responsable de la section 48 h avant la sortie :
- Entomologie : Cyrille Gréaume 06 34 17 55 89 [cyr.gre@wanadoo.fr] ; Christian Géry 05 56 89 58 34 [christian.gery@sfr.fr]
- Mycologie : Brigitte Vignot 05 57 52 68 60 [vignotj@wanadoo.fr] ;Bertrand Lartigue 05 56 67 09 84 [berlango@free.fr]
- Géologie : Bruno Cahuzac 05 40 00 29 08 [b.cahuzac@ufr-termer.u-bordeaux1.fr]
- Botanique : Christophe Monferrand 05 56 70 04 44 [ch.monferrand@wanadoo.fr] Jean-Claude Aniotsbéhère 05 56 89 62 17 [j.aniotsbehere@numericable.fr] ; Jean Laporte-Cru 05 56 21 56 33 [annie.laporte@free.fr]

*Pensez à régler rapidement votre cotisation-abonnement (38 euros pour 2012 )…, et merci de nous communiquer vos nouvelles adresses e-mail. Choisissez de recevoir le MSA par messagerie électronique, ce qui entraîne des économies pour notre Association.*

## Société d'écologie humaine et d'anthropologie

L'**assemblée générale** aura lieu le jeudi 29 mars à 19h, place Bardineau. Elle sera suivie d'un repas sur place «tiré du panier». Venez nombreux.
Dans le courant du mois de mars aura lieu une visite de l'atelier-cuisine du magasin Boulanger ainsi que du matériel de cuisine proposé aux cuisinières d'aujourd'hui. Les adhérents seront prévenus par courrier sinon se référer au site internet soit de l'USA, soit de la SEHA (www.sieha.fr)
Site: www.sieha.fr.
Pensez à renouveler votre adhésion avant l'AG du mois de mars2012: individuel : 30 € ; couple : 40 € ; étudiant : 20 €.

## Société astronomique de Bordeaux

**Conseil d'administration :** une fois par mois.
Association d'astronomes amateurs proposant des conférences sur l'astronomie et les sciences de la Terre données par des professionnels et des amateurs éclairés, des séances d'observation et des animations.
Pour confirmation des dates des conférences et observations, merci de vous renseigner au :
**Répondeur** : 05 56 51 69 32
**Site internet** : http://astrosurf.com/sab33
**Forum** : http://sab33.forumactif.fr
**Courriel** : sab.bordeaux@laposte.net

## Union scientifique d'Aquitaine

**Prochaine réunion du Comité directeur avancée au 29 février à 20 h 30**
**Suite à l'Assemblée générale du 25 janvier 2012, composition du bureau du Comité directeur 2012 :** Jean-Paul Casse président ; Georges Pasquier vice-président chargé des relations extérieures et faisant fonction de trésorier par intérim, Anne-Marie Moura vice-présidente, Corine Yahia secrétaire générale, Bruno Cahuzac secrétaire adjoint.

## Apistoria

**Les 17 et 18 mars 2012 : l'Assemblée générale de l'association APISTORIA** se tiendra à la salle municipale du village d'Estagel (Pyrénées Orientales).
Programme de cette Assemblée générale en page 6 (sous réserve de changements de dernière heure):
**Un mot du trésorier** : La cotisation pour l'année 2012 est de 40 € pour une personne et de 50 € pour un couple. Seules les personnes à jour de leur cotisation recevront les publications. Pour les personnes n'ayant pas de compte bancaire en France les coordonnées d'APISTORIA sont : N°IBAN :FR0720041010011216594D02211 BIC : PSSTFRPPBOR
**Pour nous contacter** : apistoria@gmail.com **Site internet** : http://apistoria.org

## Société archéologique de Bordeaux

**Réunion du conseil** : jeudis 1er mars et 5 avril, à 18 h.
**Assemblée générale** : dimanche 11 mars, à 10 h.
**Assemblée mensuelle** : samedi 14 avril, à 17 h.
**Cercle Bertrand Andrieu** : sdimanches 18 mars et 15 avril, à 9 h 30.
**Groupe Jules-Delpit** :ssamedis 24 mars et 28 avril, à 17 h.
**Permanences** : le jeudi, de 15 h à 18 h.
**Cours public 2012** – Le cours public « **Conserver, restaurer - Pourquoi ? Comment ?** » continue le mercredi à 18 h, au musée d'Aquitaine, jusqu'au 28 mars :
**Le 7 mars**, Rémi Desalbres, architecte du patrimoine : « À propos de l'architecture »
**Le 14 mars**, Tiziana Mazzoni, restauratrice : « À propos de la sculpture »
**Le 21 mars**, Bernard Fournier, maître-verrier : « À propos du vitrail »
**Le 28 mars**, Jacqueline Laroche et Nathalie Legillon, restauratrices : « A propos de la peinture murale et de la peinture de chevalet »
**Téléphone : 07 86 40 43 26** ; vous pouvez y laisser vos messages qui seront consultés le jeudi, ou nous joindre directement ce même jeudi aux heures de permanence.
**Adresse courriel** : soc.archeo.bordeaux@free.fr
**Site Internet** : http://www.societe-archeologique-bordeaux.fr/
**Cotisations 2011 et 2012** : Titulaires 34 euros, couples 44 euros, étudiants **24 euros.**
**Responsables** : M.-F. Lacoue-Labarthe (tél. 05 56 30 00 24) ou X. Roborel de Climens (tél. 05 57 87 29 83).

## Centre généalogique du Sud-Ouest

**Réunion du conseil d'administration** : lundis 12 mars & 16 avril à 17 h 30
**Permanences, bibliothèques et prêt de livres :** (Tél. : 06.38.70.35.32)
lundi de 14 h 30 à 17 h et mercredi de 14 h 30 à 17 h 30
**Atelier de lecture de documents anciens :**
niveau 1 : mercredis 14, 28 mars, & 11 avril ; jeudis 15, 29 mars, & 12 avril, de 14 h à 15 h 30.
niveau 2 : mercredis 7, 21 mars & 4 avril ; jeudis 8, 22 mars, & 5 avril, de 14 h à 15 h 30.
niveau 3 : mercredis 14, 28 mars, & 11 avril ; jeudis 15, 29 mars, & 12, de 15 h 30 à 17 h 30.
niveau 4 : mercredis 7, 21 mars & 4 avril ; jeudis 8, 22 mars, & 5 avril, de 15 h 30 à 17 h 30.
**Nouveau** : Le CGSO organise pour ses adhérents divers ateliers :
- Informatique et généalogie (responsable Roland Antalick)
- Aide aux recherches généalogiques (responsable Huguette Laumet)
- Dictionnaire d'abréviations (responsables Jean-Paul Casse et Anne-Marie Bareyt)
- «Grains à moudre» (responsable Monique Lambert), pour plus d'informations http://www.cgso-bordeaux.org/atelier-grain-a-moudre.htm ou http://www.cgso-bordeaux.org/forum/viewtopic.php?f=18&t=258 après inscription sur le forum

Pour leurs calendriers se renseigner auprès du secrétariat du CGSO (06.38.70.35.32)
**Sortie de printemps** : visite de Blanquefort (château féodal, Maison du Patrimoine, parc et grotte de Majolan, demeures blanquefortaises des Bordelais du XVIIIe s. Le Dehez-Dulamon, Fongravey, Cambon, Tanaïs, Breillan, Dillon, Maurian). Samedi 21 avril 2012. R/V à 9 h 15, à la Maison du Patrimoine, 1 allée de Carpinet (liane 6, arrêt Mairie de Blanquefort). Sur place co-voiturage. Déjeuner au restaurant. S'inscrire auprès du secrétariat.
**Rappel** : e-mail : contact@cgso-bordeaux.org
Pour les informations de dernière minute pensez à consulter notre site web : http://www.cgso-bordeaux.org/
NOUVEAU ! le forum du CGSO à consulter et pour poser vos questions : http://www.cgso-bordeaux.org/forum/index.php
Téléphone : **06.38.70.35.32** - Pensez à régler votre cotisation, toujours à 32 €

*Sauf mention contraire, les réunions ont lieu à l'hôtel des Sociétés savantes : 1, place Bardineau 33000 Bordeaux. Entrée libre.*
*En complément et pour s'informer en dernière minute, notre site : http://www.usaquitaine.com*

## Mars

**Jeudi 1** de 14 h à 17 h **Linnéenne**
**Botanique, i**nitiation à la Maison de la Nature à Gradignan : Jean-Claude Aniotsbéhère et Jean Laporte-Cru, « La sexualité des Gymnospermes ».

**Mercredi 7** de 10 h à 12 h **Thoth CSF**
**Atelier d'informatique,** place Bardineau.

**Jeudi 8** **Thoth CSF**
**Sortie d'une journée :** «La Centrale nucléaire de Braud-et-St Louis et les marais de Terres d'Oiseaux à Port des Callonges au bord de l'estuaire» organisée par Annie Crozes et Anne-Marie Moura.

**Samedi 10** à 10 h **Linnéenne**
**Botanique,** sortie à Salles (Mousses et Lichens). Rendez-vous à l'église. Commissaire Alain Royaud (prévoir loupe de poche).

**Dimanche 11** à 10 h **Archéologie**
**Assemblée générale,** sous la présidence de M. Jacques des Courtils qui prononcera également la conférence : « Athènes-Argos-Thasos : archéologie et histoire grecque ».

**Mardi 13** à 18 h 30 **Linnéenne**
**Entomologie,** séance pratique : Alain Royaud, « Insectes d'Espagne, approche vidéographique ».

**Vendredi 16** à 18 h 30 **Thoth CSF**
**Conférence** «La vie de Saint Bernard dans son époque» par Alain Réchiniac, place Bardineau.

**Samedi 17** à 10 h **Linnéenne**
**Botanique et pluridisciplinaire,** sortie à Bourg et Blaye (plantes à bulbes). Rendez-vous à l'église de Bourg-sur-Gironde. Commissaires Jean-Claude Aniotsbéhère et Cyrille Gréaume.

**Samedi 17** de 9 h à 12 h **Apistoria**
**Assemblée générale**, puis à 14 h 30 : trois **conférences** :

- Historique de l'apiculture en Roussillon par M. Jean-Marie Rosenstein auteur du livre : « Abeilles & miel en Catalunya Nord ».
- Étude sur la fabrication à l'ancienne des ruches en chêne liège en Roussillon par M. S. Martin
- Les ruchers espagnols par M. Agustin Arias Martinez.

La journée se terminera par un vin d'honneur organisé par le Syndicat apicole du Roussillon.

**Dimanche 18** **Apistoria**
**Assemblée générale** suite avec : Découverte – promenade : les vieux ruchers des alentours d'Estagel, où nous serons guidés par M. Henry Jacob (le pique-nique de midi devra être apporté par les participants).

**Dimanche 18** à 9 h 30 **Archéologie**
**Cercle Bertrand-Andrieu,** Dominique Ursy, « L'étude d'un dépôt monétaire à Gabillou (24210) ».

**Mardi 20** à 18 h 30 **Linnéenne**
**Assemblée mensuelle :** film (géologie) de J.-P. Tastet et Bérengère Papion (Univ. Bordeaux 1), et réalisé par Alexandre Duplessis : « Le mouvement perpétuel des côtes - 6000 ans d'histoire des rivages aquitains », présenté par Jean-Pierre Tastet (avec débat).

**Mercredi 21** de 10 h à 12 h **Thoth CSF**
**Atelier d'informatique,** place Bardineau.

**Jeudi 22, Vendredi 23** **Thoth CSF**
**Sortie de deux jours à Paris:** «visite du Musée des Plans reliefs des Invalides et de Saint Louis des Invalides ; le tracé de l'enceinte de Philippe Auguste » organisée par Colette Bernard et Anne-Marie Moura.

**Vendredi 23** à 18 h 30 **Généalogie**
**Conférence,** Monique Lambert et l'atelier « Grain à moudre », « La conscription au XIXe siècle : la série R »

**Samedi 24** à 14 h **Linnéenne**
**Botanique et pluridisciplinaire,** sortie au Parc du château (Mérignac). Rendez-vous au Lycée F. Daguin de Mérignac. Commissaires Christophe Monferrand et Jean Laporte-Cru.

**Samedi 24** à 17 h **Archéologie**
**Groupe Jules-Delpit,** Agnès Liquard , « Étude urbaine : l'îlot Fusterie à Bordeaux».

**Mardi 27** à 18 h **Linnéenne**
**Botanique, séance pratique :** Jean Laporte-Cru, « Constitution de la cellule végétale ».

**Mercredi 28** à 18 h 30 **Thoth CSF**
**Conférence** « Brasilia, modèle unique d'architecture contemporaine » par Colette Bernard à l'Athénée municipal.

**Jeudi 29** à 19 h
**Écologie humaine et anthropologie**
**Assemblée générale** suivie du pot de l'amitié et d'un diner pique-nique sur place.

**Samedi 31** à 10 h **Linnéenne**
**Botanique et pluridisciplinaire,** sortie à Mios (Mousses et Lichens). Rendez-vous à l'église. Commissaire Alain Royaud (prévoir loupe de poche).

## Avril

**Dimanche 1** à 10 h **Linnéenne**
**Mycologie,** sortie au Verdon (Champignons des dunes). Rendez-vous au Phare de Saint-Nicolas au Verdon. Commissaires Brigitte Vignot et Bertrand Lartigue.

**Mercredi 4** de 10 h à 12 h **Thoth CSF**
**Atelier d'informatique,** place Bardineau.

**Mercredi 4** à 18 h 30 **Thoth CSF**
**Conférence** « Appellations viticoles en Bordelais » par Christian Lartigue et Claude Latouche, place Bardineau.

**Samedi 7, dimanche 8, lundi 9**
**Spéléologie**
**Sortie spéléo à Caniac** (Lot) Poursuite des travaux de désobstruction.

**Mardi 10** à 18 h 30 **Linnéenne**
**Entomologie, séance pratique** : « Les sous-familles des Carabiques (Coléoptères) », par l'ensemble du groupe.

**Mercredi 11** de 10 h à 12 h **Thoth CSF**
**Atelier d'informatique,** place Bardineau.

**Mercredi 11** à 18 h **Thoth CSF**
**Conférence :** « Cisterciens et abbayes cisterciennes » par François-Xavier Pajot, à l'Athénée municipal.

**Samedi 14** à 17 h **Archéologie**
**Assemblée mensuelle,** Pascal Ricarrère, « Les peintures murales de l'église de Lafosse (commune de Pugnac) ».

**Samedi 14** à 9 h 30 **Linnéenne**
**Entomologie :** sortie inventaire à Saucats. Rendez-vous à la Maison de la Réserve Géologique. Commissaire Cyrille Gréaume.

**Dimanche 15** à 9 h 30 **Linnéenne**
**Mycologie et pluridisciplinaire**, sortie à Frontenac et bords de l'Engrane. Rendez-vous à l'église de Frontenac. Commissaires Brigitte Vignot, Bertrand Lartigue et Pierre Phiquepal.

**Dimanche 15** à 9 h 30 **Archéologie**
**Cercle Bertrand-Andrieu**, « Présentations numismatiques ».

**Mercredi 15** de 10 h à 12 h **Thoth CSF**
**Atelier d'informatique**, place Bardineau

**Mardi 17** à 18 h 30 **Linnéenne**
**Assemblée mensuelle** : Philippe Dresco, « Observations autour du Chêne ».

**Vendredi 20** à 10 h
**Ecologie humaine et anthropologie**
**Visite d'une tonnellerie** à Jarnac, à 12 h déjeuner sur place, à 14 h visite des établissements Courvoisier. Pour info : Anne-Marie Moura, 06.78.46.99.26 ou Henri Lajubertie, 06.83.93.26.39 pour le co-voiturage.

**Samedi 21** à 10 h **Linnéenne**
**Botanique et pluridisciplinaire**, sortie à Montagoudin. Rendez-vous à l'église. Commissaires Jean-Claude Aniotsbéhère et Patrick Dauphin.

**Samedi 21** à 9 h 30 **Généalogie**
**Sortie de printemps** : Blanquefort (cf. p. 3).
**Conférence**, Jean-Paul Casse, « Les seigneurs de Blanquefort au Moyen-Âge »

**Mardi 24** à 18 h **Linnéenne**
**Botanique**, séance pratique : Jean-Claude Aniotsbéhère, « La multiplication des végétaux, naturelle et horticole ».

**Jeudi 26** au lundi 30 **Thoth CSF**
**Voyage en Provence** : « Des Romains au roman en Provence » organisé par François-Xavier et Françoise Pajot, Alain et Annie Réchiniac.

**Samedi 28** à 17 h **Archéologie**
**Groupe Jules-Delpit**, Alain Dautant, « Histoire des collections égyptiennes du musée d'Aquitaine ».

**Dimanche 29** à 9 h 30 **Linnéenne**
**Botanique et pluridisciplinaire**, sortie à Gardegan-et-Tourtirac (château Pitray et château de Flaujagues). Rendez-vous à l'église de Gardegan. Commissaires Jean-Christophe Blanchard et Pierre Phiquepal