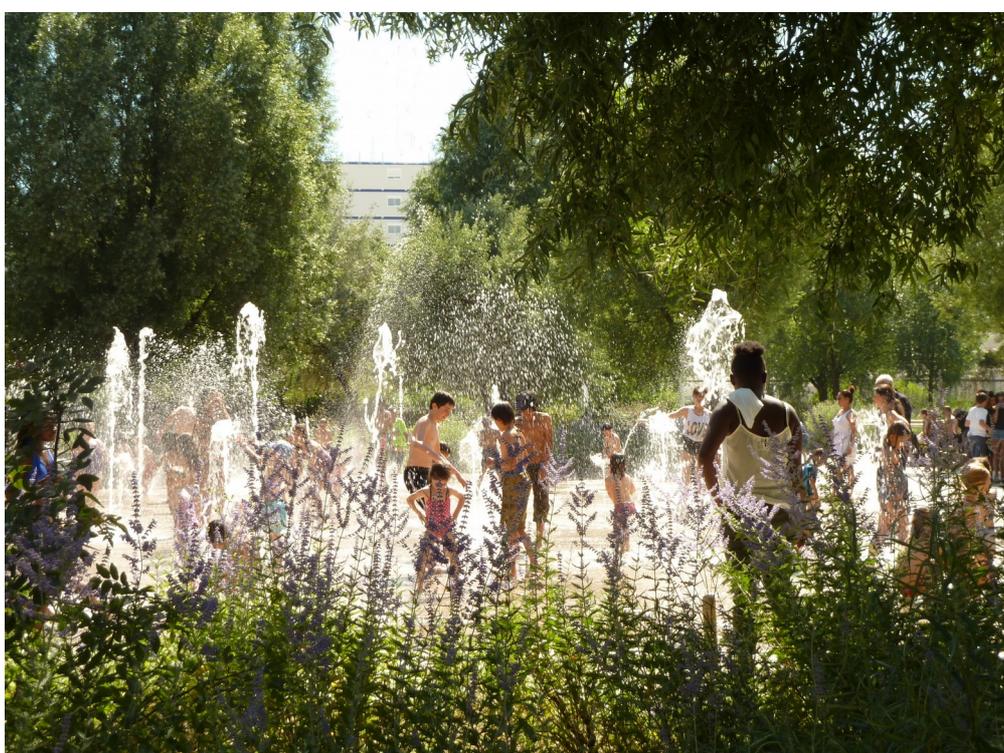


11^e Cahier du Conseil national des parcs et jardins

Le partage au jardin



Journée d'étude organisée dans le cadre
des *Rendez-vous aux jardins* 2017
par la Direction générale des patrimoines
et le Conseil national des parcs et jardins

18 janvier 2017

SOMMAIRE

Introduction et présentation	p. 3
Laurence Baudalet, ethno-urbaniste et co-fondatrice de l'association « Graine de jardins »	
Les jardins partagés, lien social et militantisme écologique	p. 6
Françoise Dubost, sociologue, directrice de recherche honoraire au CNRS	
Le jardin public, lieu de tous les publics ?	p. 14
Louis-Michel Nourry, historien des jardins et du paysage, professeur et directeur honoraire de l'école nationale supérieure d'architecture de Bretagne	
Le pique-nique au jardin	p. 16
Francine Barthe-Deloisy, agrégée de géographie, docteur en géographie et maître de conférences à la faculté d'histoire et géographie de Picardie	
Le potager-fruitier du château de La Roche-Guyon : un substrat à soigner et à transmettre	p. 20
Emmanuelle Bouffé, jardinière et écologue et Antoine Quenardel, paysagiste DPLG	
Partage de la terre au parc des Lilas à Vitry-sur-Seine	p. 22
Louise Delbert, chargée de projets à la direction des espaces verts et du paysage du Conseil départemental du Val-de-Marne et Anne Gaillard, paysagiste au CAUE du Val-de-Marne	
HortiQuid - le savoir au jardin	p. 26
Hannah Surmely, chef de mission à la Société nationale d'horticulture de France	
Conservation et valorisation des variétés locales, des ressources génétiques à partager sans limites : un exemple en région lyonnaise	p. 30
Stéphane Crozat, directeur du Centre de ressources de botanique appliquée	

Les jardins familiaux de Figeac (Lot)	p. 38
Martine Bergues, ethnologue au Conseil départemental du Lot et chercheur associé au centre Edgar-Morin (CNRS)	

ANNEXES

Bibliographie	p. 40
Programme de la journée d'étude	p. 44
Présentation des intervenants	p. 46

Textes réunis par Marie-Hélène Bénétière, bureau de la conservation du patrimoine immobilier

Couverture : Partage de la fraîcheur en juillet 2015 au parc Martin Luther King, Paris 17^e. Cliché Marie-Hélène Bénétière

Introduction et présentation

Laurence Baudalet, ethno-urbaniste et co-fondatrice de l'association « Graine de jardins »

En ces temps de fermeture des frontières et de construction de nouveaux murs, la question du partage résonne fortement à nos oreilles.

Partage de l'espace, partage des ressources naturelles que sont l'eau, la terre et les semences, partage des connaissances et des savoir-faire, partage des productions vivrières et partage des cultures qui se rencontrent au jardin. Autant d'enjeux essentiels qui se posent à l'échelle planétaire comme à celle du jardin et qui seront notre fil rouge de la journée.

Le partage revient « à la mode » pour ainsi dire, comme une forme d'antidote à ce qui caractérise nos sociétés contemporaines occidentales et qui est perçu négativement par une part de la population, à savoir l'individualisme et la société de consommation. Antidote contre la précarité et les inégalités sociales croissantes et criantes à travers toute la planète. Antidote contre la privatisation et l'accaparement des ressources disponibles.

Des mouvements citoyens sont apparus ces vingt dernières années en Europe et sur d'autres continents pour proposer des alternatives fondées sur le partage. Parmi les plus récents, le mouvement des *Incroyables Comestibles*, initié en 2008 par des habitantes de la petite ville de Todmorden située au nord de l'Angleterre, a pris aujourd'hui une dimension internationale. Le principe est simple : chaque habitant/e est invité/e à cultiver des plantes comestibles dans l'espace public et à les partager. Un panneau « Servez-vous » est apposé sur les bacs de culture. Selon la charte de ce mouvement, « en se réappropriant l'espace public et en le transformant en jardin potager géant et gratuit, la nourriture à partager devient une ressource abondante alimentée par tous et offerte à chacun ».

La ville de Nantes s'est inspirée de ce mouvement pour créer en 2012, des « stations gourmandes », des aires récréatives comportant des tables et des bancs entourées de fruitiers en libre accès pour favoriser le partage et la convivialité.

Le mouvement des jardins partagés s'inscrit dans cette même revendication d'action collective et solidaire prenant pour support le jardinage. Le réseau national qui le représente, fête ses 20 ans en 2017. Inspiré d'exemples nord-américains, il a largement essaimé en Europe. La charte fondatrice intitulée, *la Terre en partage*, énonce une forme d'utopie politique : « En cultivant la terre, ce sont les solidarités nouvelles, les échanges, l'épanouissement personnel, le respect du monde vivant, le bien-être que l'on irrigue, que l'on amende comme le terroir d'un nouveau

développement humain et durable. »

Le partage comme nouvel horizon démocratique et citoyen. Mais dans les faits, est-ce si simple de partager ? De s'ouvrir à la différence ? Et celui qui est invité au partage l'accepte-t-il toujours ? Ces questions seront notamment évoquées dans la communication de Françoise Dubost sur les jardins partagés, qui fera suite à cette introduction.

Avant d'entrer dans la présentation de notre programme, je voudrais revenir sur la notion de partage qui nous occupe aujourd'hui en relation avec le jardin. Si le jardin se prête au partage, c'est-à-dire à la rencontre entre des classes sociales, entre des générations et entre des cultures différentes, c'est parce qu'il met en jeu notre relation au vivant. Cette expérience est universelle. Nous avons toutes et tous dès notre petite enfance été en contact avec des végétaux et des animaux et cela a marqué notre sensibilité.

Le partage au jardin est le lieu de tous les malentendus d'une certaine façon, car chacun s'appuie sur une mémoire intime et sur des représentations qui lui sont propres. Et parfois des conflits peuvent naître quand le partage s'avère impossible.

Nous explorerons donc aujourd'hui le partage au jardin sous toutes ses coutures !

Et nous commencerons par les jardins partagés dont la définition se trouve inscrite dans la proposition de loi relative aux jardins collectifs votée en 2003 au Sénat : « On entend par jardins partagés les jardins créés ou animés collectivement, ayant pour objet de développer des liens sociaux de proximité par le biais d'activités sociales, culturelles ou éducatives et étant accessibles au public. »

La locution « jardins partagés » s'est imposée au cours du temps mais d'autres termes ont été forgés pour désigner les mêmes projets, comme « jardins communautaires » revendiqué par l'association lilloise des A.J.O.N.C (Association des Jardins Ouverts et Néanmoins Clôturés) ou Jardins Solidaires utilisé par le Réseau des Jardins Solidaires Méditerranéens. Force est de constater que la notion de partage a été la plus reprise dans les media où elle a fait florès et aussi la plus facilement appropriée par le grand public.

Les jardins partagés, lien social et militantisme écologique

Françoise Dubost, sociologue, directrice de recherche honoraire au CNRS

Dans les jardins partagés parisiens et franciliens que j'ai eu l'occasion d'observer, le lien social est fortement revendiqué. Le partage est à l'affiche, en voici un exemple récent avec l'annonce de la soupe au Potager des oiseaux à Paris dans le 3^e arrondissement (fig.1). Car on produit de la nourriture dans les jardins partagés même si c'est peu. Pour la soupe d'automne, l'un des adhérents a stocké dans son congélateur tout au long de l'été les récoltes du jardin.

On partage la nourriture produite, mais on consomme et on partage aussi et surtout de la nourriture apportée, tantôt en famille pour un goûter d'anniversaire (fig.2), tantôt avec les adhérents de l'association ou bien avec tout le quartier pour la fête d'inauguration d'un nouveau jardin (fig.3).

Le jardin est donc un lieu de nourriture partagée, on l'ouvre aussi au public à l'occasion d'événements artistiques, comme des concerts ou des expositions. Un exemple, celui de l'installation de l'artiste japonaise Rieko Koga au Potager des Oiseaux (fig.4) - c'est l'occasion de rappeler le rôle des artistes dans les jardins partagés. Dans ce très petit jardin (125m²) enclos de murs élevés, l'artiste a tendu des fils et suspendu aux fils des morceaux de tissu, elle était retournée au Japon pour teindre elle-même ces tissus de toutes les nuances de l'indigo.

Le jardin partagé est donc un lieu de partage. Mais avec qui partage-t-on ?

Si je pose la question, c'est que selon des travaux récents, l'idéologie du lien social qui est au cœur même de la création des jardins partagés est contredite par la réalité d'un entre-soi pratiqué par les jardiniers. Il se trouve que les jardins partagés parisiens et franciliens ont fait l'objet ces dernières années, et il faut s'en réjouir, d'enquêtes sérieuses. Elles sont le fait, notamment, de sociologues. Stéphanie Vermeersch, chercheuse au CNRS, a enquêté sur l'association Urbanisme et démocratie dans le 14^e arrondissement, Anaïs Collet, chercheuse au CNRS, sur le bas Montreuil, Léa Metsdagh a soutenu une thèse de sociologie en 2015 sur un échantillon d'une vingtaine de jardins également situés dans le nord-est parisien ou francilien. Ces études s'appuient à la fois sur le phénomène incontestable d'embourgeoisement progressif de quartiers populaires et sur une notion très en vogue actuellement chez les sociologues qui est celle de l'entre-soi.

Sur l'embourgeoisement du nord-est parisien la géographe Anne Clerval a publié en 2013 un livre au titre éloquent, *Paris sans le peuple. La gentrification de la capitale* (les sociologues et les géographes appellent gentrification ce qui peut s'appeler plus simplement embourgeoisement). Il est incontestable que des gens appartenant à la classe moyenne sont venus s'installer dans des quartiers du nord-est parisien, et qu'au sein de cette nébuleuse qu'est la classe moyenne, certains se sont intéressés particulièrement aux jardins partagés. Ainsi, les membres des associations qui ont joué un rôle moteur dans la création et la prise en charge de ces jardins, se recrutent pour la plupart parmi les professionnels de la santé, de l'éducation, de la culture et du secteur social, un petit monde de gens plus diplômés, et un peu plus aisés, sans être riches, que la moyenne des habitants quand il s'agit des quartiers les plus populaires de Paris ou de la proche banlieue.

Ce sont donc ces gens qui font l'objet des critiques des sociologues que j'ai cités. Ils sont accusés, au lieu d'ouverture et de partage, de pratiquer un entre-soi systématique, l'entre-soi se définissant comme un « groupement de personnes aux caractéristiques communes », mettant à distance d'autres groupes de façon plus ou moins active et consciente.

Anaïs Collet publie en 2015 un livre intitulé *Rester bourgeois. Les quartiers populaires, nouveaux chantiers de la distinction*. On reconnaît là la problématique de la distinction sociale chère à Bourdieu. Léa Mestdagh soutient la même année 2015 une thèse intitulée *Des jardiniers partagés entre discours et pratiques : du lien social à l'entre-soi*, thèse que j'ai lue avec d'autant plus d'attention que je faisais partie du jury de sa thèse.

Elle observe ainsi au 56 de la rue Saint-Blaise dans le 20^e arrondissement de Paris ou à la Guinguette de la Dhuis à Bagnolet que le jardin est en grande majorité fréquenté par des femmes, des femmes blanches (dans des quartiers où les noirs sont nombreux), dont le statut professionnel et le niveau d'étude sont supérieurs à ceux des habitants du quartier – leurs métiers sont ceux de l'éducation, de la santé, de l'animation sociale, de la culture, de la communication. Ces dames, puisque ce sont en grande majorité des femmes, viennent là moins pour jardiner que pour se rencontrer entre elles, discuter, papoter sur des sujets qui témoignent de leur appartenance au milieu cultivé, livres, films ou expos, qui ne peuvent donc qu'éloigner ceux qui ne partagent pas leur culture, et créer ainsi de la distance avec les autres habitants du quartier. Ce constat de l'homogénéité sociale des adhérents du jardin et de leurs pratiques de fermeture vis-à-vis de l'extérieur et de distinction sociale, Léa Mestdagh l'a retrouvé dans une douzaine d'autres jardins encore où elle a enquêté. Je ne mets pas en doute ses observations, Laurence Baudalet comme moi en avons pu faire d'analogues, mais ses conclusions auraient été plus nuancées et moins partiales si

elle avait augmenté le nombre de ses terrains d'enquête – à l'encontre de son constat sévère, elle cite d'ailleurs quelques exemples où la générosité et l'ouverture l'emportent sur l'égoïsme et la fermeture du fait de leurs animateurs. Ils sont plus nombreux qu'elle ne le dit et à fréquenter par exemple les jardins de la Goutte d'or dans le 18^e arrondissement, le Bois Dormoy, la Goutte verte ou le jardin l'Univers, elle aurait sans doute modifié son propos.

Sans compter que l'entre-soi n'est pas propre aux jardins partagés, on l'observe aussi dans les jardins familiaux de recrutement plus populaire. Et si les jardins partagés ne sont pas les moteurs de démocratie participative que d'aucuns espéraient, c'est peut-être dû à l'encadrement imposé par les municipalités, comme le suggère la géographe Kaduna-Ève Demailly. Elle constate en effet que les liens qui se tissent entre les gens dépassent rarement l'espace du jardin. Laurence Baudalet et moi avons bien connu un lieu qui remplissait mieux que tout autre la mission de partage et de création du lien social à l'échelle du quartier, ambition première de la Charte Main Verte. Il s'appelait le Jardin solidaire, et sa suppression délibérée par la mairie du 20^e arrondissement a été un drame pour beaucoup et d'abord pour l'artiste à l'origine de sa création.

Les sociologues que j'ai citées plus haut considèrent comme secondaire le fait même de jardiner, d'entretenir ces jardins, alors que ce qui frappe, c'est l'ardeur et la passion jardinières à l'œuvre dans ces jardins qui sont pour la plupart très bien entretenus. Or les conditions sont vraiment difficiles avec la nécessité de cultiver hors-sol, une nécessité imposée très souvent par la pollution des sols parisiens. D'où le recours aux cultures en pot ou aux châssis rectangulaires sur le modèle des couches de maraîchers que le Jardin nomade a été le premier à aménager dans le 11^e arrondissement (fig.5). D'où les innombrables pots qui s'accrochent à la grille séparant les Jardins du Ruisseau de la Petite ceinture le long de laquelle ils sont installés (fig.6), et ces bacs de toutes formes et de matériaux divers qui s'entassent dans les enclos parisiens. Pour ceux d'entre vous qui ont la chance de ne pas vivre dans une grande ville et d'avoir en charge de grands et beaux jardins, ces endroits doivent vous paraître d'une étrangeté quasiment exotique.

Ce qui peut paraître étrange aussi c'est la présence de légumes dans ces jardins qui n'ont pas a priori de vocation alimentaire. La Charte Main Verte ne leur en faisait nullement l'obligation et la taille exigüe du lopin parisien n'y incitait guère, et pourtant les jardiniers ont tenu d'emblée à cultiver des légumes, affirmant indispensable d'apprendre à leurs enfants comment pousse un radis ou fleurit un artichaut. Des parcelles sont réservées aux enfants des écoles qui viennent les cultiver avec leur maître ou leur maîtresse, comme au Poireau agile dans le 10^e arrondissement à l'intérieur du square Villemin (fig.7 et 8). Les adultes éprouvent eux-mêmes le besoin d'apprendre, comme ces

jardinières qui plantent des griffes d'asperge, sachant que la plante ne portera pas de fruits avant deux ans mais pour le plaisir de voir « comment ça pousse ».

Les jardiniers n'ont pas eu besoin qu'on leur impose les règles du jardinage écologique que préconise la Charte Main Verte, ils y adhèrent par conviction. Ils s'efforcent d'économiser l'eau, recourant au paillage et affichant pour les jardiniers néophytes des consignes d'arrosage (fig.9). Ils cultivent sans pesticides ni engrais en trouvant des alternatives aux produits chimiques, notamment en fabriquant du compost. Ils utilisent fréquemment des boîtes standard en bois comme celle du Jardin Jules Verne dans le 11^e arrondissement. Un compost beaucoup plus élaboré se trouve au jardin Saint Serge sur le terrain de la vieille église orthodoxe de la rue de Crimée (19^e). Il est géré en trois parties correspondant à des stades différents de maturation, le plus récent est le tas de feuilles d'arbres ramassées à l'automne, puis le compost en cours où l'on peut ajouter des déchets ménagers, avec des affiches expliquant ce qu'il faut mettre ou ne pas mettre, et le troisième dont la maturité est déjà avancée et auquel il ne faut rien ajouter. Bref un compost dans les règles de l'art, expliqué très pédagogiquement.

Les jardiniers s'efforcent en outre de favoriser la biodiversité, en s'intéressant à la flore sauvage. À la Goutte verte dans le 18^e arrondissement, s'épanouissaient contre le mur du fond un gros bouquet de cannes de Provence et un énorme buddleia qui servait d'abri rafraîchissant l'été avec table et chaises pour s'asseoir. Ils seront hélas bientôt supprimés puisque la Goutte verte a dû déménager le mois dernier dans un autre lieu pour laisser place à un programme de constructions.

Dans grand nombre de jardins sont aménagées des mares pour accueillir la faune et la flore aquatiques spontanées. Si modestes et si artificielles qu'elles soient, ces mares permettent d'observer une vie foisonnante de plantes, d'insectes, de mollusques et d'amphibiens (fig.10 et 11). En soutien encore à la biodiversité, sont construits des hôtels à insectes et des nichoirs à oiseaux (fig.12 et 13). Se multiplient en outre les ruches et les poulaillers (fig. 14 et 15).

En conclusion : si modestes que soient ces jardins, ils sont le signe d'une reconquête et d'un partage du savoir sur la nature par les citadins. Ils ont eu sur les jardins familiaux un effet d'entraînement manifeste puisque la Fédération nationale des jardins familiaux et collectifs encourage désormais les pratiques écologiques. Et l'on aimerait que la conscience des problèmes de l'environnement et le militantisme dont font preuve les jardiniers soient partagés par tous...



Goûter d'anniversaire aux Jardins du Ruisseau, Paris 18e



Fête d'inauguration du Jardin des Thermopyles, Paris 14e, juin 2014



Installation de Rieko Koga au Potager des oiseaux, 14 juin 2014



Le jardin Nomade, Paris 11e, septembre 2010



Les jardins du Ruisseau, Paris 18e



Poulailler et hôtel à insectes, Jardins du Ruisseau, Paris 18e



Affiche du Potager des oiseaux, Paris 3e



Une classe d'école primaire au Poireau Agile, square Villemin, Paris 10e



Une classe d'école maternelle au Poireau Agile, square Villemin, Paris 10e

XW



Mare, jardin de L'Aqueduc, Paris 14e



Mare, Papilles et papillons, Paris 20e



Consignes d'arrosage au Potager des oiseaux, Paris 3e



Hôtel à insectes du Lapin ouvrier, Paris 14



Nichoires, Lapin ouvrier, Paris 14e



Ruches, Jardins du Ruisseau, Paris 18e

Le jardin public, lieu de tous les publics ?

Louis-Michel Nourry, historien des jardins et du paysage, professeur et directeur honoraire de l'école nationale supérieure d'architecture de Bretagne

Un espace de distinction et d'ostentation

La création des jardins publics sous le Second Empire, dans un contexte de grands travaux d'urbanisme, nous incite à nous interroger sur les motivations des acteurs de la politique de l'espace de cette époque. Le jardin public est né alors d'un désir collectif aux complexes modalités. Le goût de l'empereur pour la pratique anglaise de la nature paysagère rencontrait la quête d'une nature pittoresque et d'air pur d'une bourgeoisie dont les fractions se rejoignent dans un commun désir de s'abstraire de la « masse », de la populace, de l'insalubrité de son mode de vie. Et, dans le même temps qu'on « invente » la forêt de Fontainebleau, on crée ou on étend des parcs urbains, en les aménageant « à l'anglaise » avec des pelouses, des beaux arbres et de beaux parterres.

Ces jardins publics ont plusieurs fonctions à l'époque : traduire l'émergence de la sensibilité bourgeoise pour une nature domestiquée ; éduquer plus généralement le public à la nature correspondante ; imposer le respect de la propriété immobilière privée qui fonde l'alliance politique dominante de l'époque (et qui perdure sous la Troisième République).

On l'a compris, le jardin public ne résulte pas de la seule visée d'embellissement. Il ne répond pas, comme on pourrait le croire, à un besoin de jeu ou de simple récréation. Il n'est pas seulement le lieu de la promenade ritualisée qui se déployait naguère sur le mail ou sur le cours. La déambulation qu'il autorise diffère de ces autres pratiques de parcours de l'espace urbain que dessinaient les promenades le long des remparts, au bord des quais ou à l'intérieur des champs de foire plantés d'arbres. Le jardin public, contrairement au boulevard, n'est pas un espace de flânerie. C'est un espace aménagé de distinction et d'ostentation.

Dès l'ouverture des parcs (Tête d'Or-1857), c'est la sensibilité de l'« honnête citoyen » des couches bourgeoises que l'on cherche à atteindre, bien plus que son besoin de se dépenser physiquement. Le jardin public autorise une certaine économie des émotions, au sein de laquelle la passivité et la quiétude l'emportent sur l'activité. Il résulte d'une gageure ; celle qui consiste à fournir à la promenade publique un cadre, subtilement urbanisé, qui présente les caractères d'un espace privé. A l'intérieur du jardin, le parcours est dirigé. Un sens s'impose à qui veut lire comme il convient l'œuvre d'art, à qui entend jouir des vues encadrées, des carrefours accueillants et

surtout, satisfaire les besoins de s'extasier.

Le lieu des interdits

Le jardin public manifeste aussi la reconquête de la ville par les élites. Il autorise de jouir de l'Ordre : ordre des parterres, ordre des comportements assuré par le règlement qui multiplie les interdits. Ces règlements, dont certains articles sont toujours en vigueur, affichent les contraintes ; tout est interdit, ou presque : on ne doit pas courir, ni pique-niquer, ni sortir des allées ! Le principe de la « pelouse interdite » est toujours en vigueur au Thabor à Rennes et dans de nombreux jardins de villes de province ». Dans les jardins de la capitale, on borde les allées de petits arceaux métalliques pour marquer l'interdit, la province suivra.

Le jardin public est un espace pour adultes ou pour familles « bien élevées ». L'imposition de nouvelles pratiques n'est pas chose aisée. Dans ce même règlement, une « *tenue décente et honnête est de rigueur* ». Des gardiens en uniforme et assermentés veillent à la bonne application du texte affiché ; ils sont toujours là.

Cette intervention dans le cadre de la journée d'étude « *Rendez-vous aux jardins* » nous incite à effectuer une savante restauration de la lecture de ces espaces de convivialité et du loisir paisible.

Le pique-nique au jardin

Francine Barthe-Deloisy, agrégée de géographie, docteur en géographie
et maître de conférences à la faculté d'histoire et géographie de Picardie

L'objectif de cette communication consiste à parcourir les mondes du pique-nique à travers l'idée du partage au jardin. Il s'agit là d'un sujet pittoresque qui évoque le débraillé, l'abandon des bonnes manières, le boire et le manger dans une ambiance festive. Grâce aux études portant sur le quotidien, l'ordinaire ou sur les « sociabilités effervescentes » comme le disait Pierre Sansot, les sociologues, historiens, anthropologues ont mis sur le devant de la scène ces faits sociaux jugés jusqu'à récemment indignes d'intérêt (Françoise Dubost, Michel De Certeau, Pierre Bromberger).

Il convient avant toute chose de définir le pique-nique : il s'agit d'un moment de plaisir partagé « entre-soi » autour d'un repas pris dans la nature qui suppose le plein air. Le pique-nique donne à voir le rôle et la place de chacun dans un espace restreint et intime. Le jardin, ou le parc qu'il soit privé, public, partagé, collectif, de voisinage s'avère être le cadre idéal de cette sociabilité de plein air, fondée sur le partage.

Pique-nique : derrière ce mot composé se cache une histoire finalement très compliquée dont il est difficile de trouver les origines. Avant le XVI^e siècle le mot n'existe dans aucun dictionnaire, mais cela ne signifie pas pour autant que la pratique n'existe pas. Se pose alors la question de la coïncidence entre un mot et ce qu'il recouvre. Que penser par exemple du repas pris aux champs dans le monde rural ? Serait-il une forme rudimentaire et antique du pique-nique ? Les historiens spécialistes de ces questions aboutissent à une conclusion : d'une part le pique-nique aurait des origines aristocratiques et prendrait alors le vocable de « partie de chasse » ou de « partie de campagne », d'autre part il s'inscrirait aussi dans le monde rural avec le casse-croûte pris aux champs. Le pique-nique serait donc issu du mariage subtil entre ces deux sphères sociales. Au fil du temps et par un jeu d'influences réciproques, le pique-nique se popularise, le repas de chasse des élites aristocratiques s'encanaille alors que le repas paysan s'embourgeoise.

Motif adoré des peintres, le pique-nique se retrouve sur toutes les cimaises des grands musées (*Réception au jardin* de Joos Van Cleve, *Le repas de chasse* de Carl Von Loo et bien sûr *Le déjeuner sur l'herbe* de Claude Monet)... et pourtant il fut longtemps considéré comme un sujet subalterne. Du casse-croûte paysan (*Le casse croûte paysan* par Julien Dupré en 1880), au front

populaire, c'est un sujet privilégié pour les peintres naturalistes et les photographes (Brassaï, *Pique-nique au bord de la Marne* en 1936). Entre le modèle et la copie on observe que les deux pendants du pique-nique ont traversé les siècles. On retrouve aujourd'hui encore dans leur version chic (à Ascot par exemple) ou populaire ces deux versions du pique-nique.

Parcours chronologique autour du mot et ce qu'il recouvre

Quoiqu'il en soit le mot est composé d'une pique et d'une nique et l'assemblage de deux ne se réalise qu'à la fin du XVIII^e siècle. La pique sert à saisir la nourriture et une nique serait selon les interprétations soit une petite pièce ou une chose sans valeur. Le mot s'installe donc dans le vocabulaire comme dans les habitudes alimentaires, d'abord en France, puis il part vagabonder en Grande Bretagne où il devient « picnic ». Le XIX^e siècle le consacre partout en Europe dans un contexte particulier : celui de l'apparition du tourisme, une législation du travail qui libère le dimanche et fait apparaître la notion de temps libre pour les classes populaires, la révolution des moyens de transport qui rend possible les voyages vers la campagne la plus proche de la ville. Le mot comme la pratique se stabilisent donc à partir du XIX^e siècle pour se décliner de la même manière même si les formes changent selon les cultures.

Le pique-nique met en scène une forme de commensalité, il exprime l'appartenance à une même communauté, il brouille les hiérarchies, c'est un mode de sociabilité privilégié qui s'organise autour d'un repas. Il correspond à des moments d'intimité partagée toujours ancrée dans des lieux, les jardins et les parcs urbains en sont l'expression la plus habituelle mais cela peut s'élargir à d'autres espaces de nature (la plage, la forêt, le bord de la route.)

Les attributs du pique-nique

Le pique-nique s'inscrit dans une temporalité brève, qui peut aller de quelques heures à la journée entière. Il implique de fait une mobilité même si celle-ci est de courte durée et de faible ampleur (la pause de midi dans le square du quartier par exemple). Il suppose aussi une intentionnalité parce qu'il faut le préparer même à minima, quant aux commensaux : ils peuvent se connaître ou pas, aujourd'hui en effet tous les types de médias sont mobilisés, de l'affiche traditionnelle (le flyer), aux réseaux sociaux en passant par internet. Enfin le partage, des lieux, de la nourriture, du temps passé ensemble représentent les valeurs même du pique-nique et expliquent pour une large part son succès contemporain. Ces valeurs fortes telles que la générosité, l'ouverture vers les autres et l'égalité servent de ciment social. Le pique-nique s'apparente à une fête, il serait une sorte de NOUS territorialisé, dont le jardin servirait de point d'ancrage. Le jardin ne représente pas seulement l'espace où l'on se pose, il n'est pas non plus le théâtre des opérations. Il met aussi en évidence un « entre-soi », des manières de table inédites, en d'autres termes il met en scène une

culture, « un art de vivre », comme il nous parle de l'hospitalité des lieux (Isaac Joseph). Avec le pique-nique, le jardin en partage, thème fédérateur de cette journée d'étude se transforme en un espace de négociation entre les carcans sociaux, politiques et culturels.

Le pique-nique nécessite aussi des accessoires et des mets liés à cette forme particulière de nomadisme alimentaire. L'équipement du pique-nique revêt des aspects forts différents selon les cultures. Les grandes nations « piqueniqueuses » ont inventé des équipements dédiés à la pratique : les boîtes, fourneaux, tapis, réchaud des pays du Moyen-Orient font écho aux malles en osier de la première heure proposé par les grandes maisons en Europe. Ces formules plus ou moins élégantes se retrouvent aujourd'hui déclinées sous différentes formes comme les sacs à dos ou paniers équipés... le pique-nique est devenu un « marché porteur ».

Le pique-nique : tissu de l'entre-soi

Le pique-nique est en pleine mutation, on observe ainsi depuis une quinzaine d'années de nouvelles formes de pique-nique qui mobilisent des groupes très nombreux. Aujourd'hui chaque association, parti politique, association ou collectif organise son pique-nique. Il en va de même pour les groupes plus informels comme les amis d'un musée, un groupe de jeunes femmes enceintes (le baby shower), les parents de bébés nageurs d'une piscine, les défenseurs de platanes dans le sud-ouest, les membres d'un jardin partagé ... Cet engouement pour le pique-nique serait-il le signe d'une nouvelle forme de sociabilité ?

Alors que tout se passe à l'extérieur, paradoxalement le pique-nique apparaît comme une forme de repli hors de chez soi. Les relations qui s'établissent au sein de ces petites assemblées montrent que si certaines personnalités sont plus actives que d'autres dans l'organisation, il n'y a pas de principe d'autorité qui prévale. Existerait-il une éthique du pique-nique ? On peut répondre par l'affirmative si l'on considère que le pique-nique produit un type de relation moins hiérarchique, plus individuelle, plus ludique et festive. Il contribue ainsi à un brouillage des catégories habituelles d'identification : espace privé/espace public, proches anonymes, activités ludiques/citoyennes. Citons pour exemple « l'incroyable pique-nique » organisé le 14 juillet 2000 par les élus des communes localisées le long de la méridienne verte qui avait réuni plus de deux millions de personnes, ou les pique-niques branchés qui ressemblent au dernier moment des centaines de personnes sur l'esplanade des Invalides par exemple. Ils scellent les retrouvailles d'un « entre-soi » tout de blanc vêtu (dressing code oblige), pour la circonstance les grands noms de la gastronomie française ont été mobilisés.

Le succès de ces nouvelles formes de pique-nique pourrait trouver une explication en dehors de la fonction initiale du pique-nique ; plus que le manger ensemble, le partage du repas, ce serait la

forme d'organisation du pique-nique et les valeurs qu'il véhicule qui expliqueraient son succès. Il exprime en effet des valeurs fortes, telles que la convivialité, la générosité, le partage, l'ouverture vers les autres et l'égalité. Le parc, le jardin, les espaces verts publics ou non deviendraient ainsi (alors qu'il n'était pas prévu pour cela) le lieu d'expression de la visibilité des multiples facettes de l'entre-soi territorialisé.

***Le potager-fruitier du château de La Roche-Guyon :
un substrat à soigner et à transmettre***

Emmanuelle Bouffé, jardinière et écologue et Antoine Quenardel, paysagiste DPLG

Au XVII^e siècle, un premier jardin potager est créé en bordure de Seine à l'initiative de Madeleine Le Tellier de Louvois, épouse de François VIII de La Rochefoucauld. Implanté sur des remblais et clos de murs, il est protégé des inondations. Il est conforté et réaménagé au début du XVIII^e siècle par le duc Alexandre de la Rochefoucauld.

Le potager-fruitier incarne en un même lieu et sous les fenêtres du château, le jardin classique d'agrément, le jardin d'utilité et le jardin d'expérimentation. Son tracé géométrique rigoureux célèbre la production vivrière et illustre le mouvement physiocrate (doctrine fondée sur la connaissance et le respect des lois de la nature qui donne prépondérance à l'agriculture). Son plan sophistiqué est simplifié en carrés au cours du XIX^e siècle, ses quatre bassins sont conservés. Après le départ du dernier maraîcher qui en assure l'exploitation à la fin des années 1960, le jardin disparaît sous la végétation spontanée.

En 2004 le potager-fruitier réapparaît sur la base des tracés d'origine d'après la proposition de l'Architecte en chef des monuments historiques. La friche est alors remplacée par des parcelles et des plate-bandes enherbées bordées d'une cinquantaine de variétés d'arbres fruitiers (poires, pommes, prunes et pêches) dont la plupart correspondent à celles qui y étaient cultivées au XVIII^e siècle. Les allées de sables sont recrées ainsi que les bosquets latéraux entouré de charmille.

En 2009, le recrutement de deux jardiniers et la création d'un chantier d'insertion permettent au potager de se lancer dans une véritable « aventure écologique d'utilité publique » avec comme fil conducteur l'observation et la compréhension de la nature. L'objectif est de faire du potager un lieu de production qui soit exemplaire en matière d'accueil de la diversité de la flore, de la faune et des personnes. Aucun traitement à base de chimie de synthèse n'est pratiqué. La vie du sol concentre toute l'attention des jardiniers afin d'obtenir et d'entretenir un substrat idéal pour les cultures. Différentes méthodes culturales sont mises en œuvre comme la couverture permanente du sol ou les engrais verts.

Le partage avec le public sur les expériences culturelles est de mise dans le cadre de visites guidées, de rencontres ou d'ateliers pédagogiques.

Légumes et fruits du jardin, frais ou transformés, sont certifiés « AB » (Agriculture Biologique) et sont en vente à la boutique du château.

Le potager-fruitier en quelques chiffres :

- 3,8 hectares dont 1,5 hectares en allées et 8 000 m² consacrés aux cultures ;
- 2 jardiniers et une association qui porte un chantier d'insertion accueillant une douzaine de salariés à temps partiel ;
- 4 carrés redivisés en 8 triangles, soit 32 parcelles ;
- 675 arbres fruitiers.

Partage de la terre au parc des Lilas à Vitry-sur-Seine (Val-de-Marne)

Louise Delbert, chargée de projets à la direction des espaces verts et
du paysage du conseil départemental du Val-de-Marne
et Anne Gaillard, paysagiste au CAUE du Val-de-Marne

Le partage des enjeux et des pratiques

Le parc départemental des Lilas, situé sur la commune de Vitry-sur-Seine, en surplomb de la vallée de la Seine, constitue un vaste espace naturel de près de 100 hectares. Avec ses champs, ses vergers et ses prairies fleuries, il offre au promeneur un cadre champêtre évolutif au cours des saisons. Espace de loisirs et de promenade, le parc est aussi marqué par la présence de cultures céréalières, de jardins familiaux, de parcelles maraîchères et pâturées, et de lieux de production horticoles gérés par des horticulteurs privés. Sans parcours imposé, il se présente comme un lieu de partage à explorer.

Une vaste étendue à préserver

Préservé de l'urbanisation en raison de la présence de carrières de gypse à 50 mètres de profondeur, le site a été classé Espace Naturel Sensible en 1989 par le Département, et est aujourd'hui reconnu en tant que réservoir de biodiversité à l'échelle régionale. La diversité de milieux associée à une gestion durable des espaces permettent en effet au parc de constituer un milieu de vie pour une diversité d'espèces faunistique et floristique.

Un aménagement progressif et évolutif pour proposer un parc public

La complexité cadastrale et foncière, la présence des 42 hectares de carrières souterraines, sont autant de contraintes qui conditionnent le rythme et les modalités d'aménagement du parc. La stratégie d'aménagement consiste à révéler les qualités paysagères existantes (parcellaires, vues sur la vallée, grandes étendues cultivées, prairies, boisements...) et composer un nouveau modèle de parc. L'ouverture au public et la mise en paysage de l'ensemble du site ont été engagées dès les années 1990 avec des opérations d'aménagement permettant l'animation et la découverte du site : promenade plantée du Grand mail, création de jardins familiaux, aménagement de cheminements permettant de découvrir les plantations de lilas, de rosiers, de fruitiers, aménagement d'un pôle d'accueil, d'aires de jeux... Les surfaces aménagées ouvertes au public évoluent d'année en année

pour s'élever aujourd'hui à 45 hectares.

Un site support d'activités de production agricole

Dès le départ, la volonté du Conseil départemental est de maintenir une activité économique de production sur le site. Aujourd'hui encore, le parc est une imbrication de jardins familiaux, d'exploitations horticoles, maraîchères et d'habitations. Cette singularité tient son origine des nombreuses activités agricoles que l'on trouvait sur le plateau de Vitry-sur-Seine aux XVII^e et XVIII^e siècles. En référence à ce passé horticole, il a été créé des vergers, une roseraie d'agrément (500 variétés en port naturel) et une plantation de lilas (plus de 230 variétés présentes sur le site).

Aujourd'hui, seuls trois horticulteurs sont encore en activité. Deux maraîchers bio et une association de production maraîchère (Planète Lilas) sont également présents. Deux associations (Couleurs Lilas et Green horse) font pâturer des animaux (chevaux, ânes, moutons, chèvres) sur plus de 10 hectares permettant ainsi d'assurer une gestion par eco-pâturage des prairies.

Un site support d'animations

De nombreuses associations font vivre le parc autour d'animations portant sur la vocation environnementale et agricole du site : tonte des moutons, fête de l'âne, accueil de scolaires...

Au cours de l'année, plusieurs journées techniques ou festives sont également organisées par le Département auxquelles sont associées les partenaires associatifs et les usagers : deux programmes d'animations « De la graine à la farine » et « Cultivons la pomme de terre » (travail de la terre, semis et récolte), l'animation d'un potager pédagogique, la fête des moissons organisée chaque été...

Le partage de l'espace

Le partage de l'espace sur le plateau de Vitry a toujours existé au cours des siècles entre habitants, travailleurs, glaneurs, promeneurs... Il se perpétue dans le paysage singulier du parc des Lilas, dont les grands principes d'aménagement ont été définis par le paysagiste Michel Corajoud, dans le cadre d'une étude réalisée en 1988 pour le Conseil général du Val-de-Marne. L'émergence du projet tient en outre de la volonté d'une équipe engagée à la Direction des espaces verts et du paysage (DEVP) pour assurer sa mise en œuvre.

Dans son étude, Michel Corajoud explique que « la qualité essentielle de ce paysage est indissociablement liée à la découpe spécifique en lanière de son parcellaire ». La structure paysagère en place depuis plusieurs siècles, invite à réfléchir encore aujourd'hui à la manière de « renforcer (de cultiver en quelque sorte) le caractère métissé des limites », d'en établir une typologie végétale, de maîtriser le linéaire de contacts entre les différentes parcelles.

Si le processus d'aménagement du parc est mobile et évolutif au fil du temps, cette découpe en lanière est en revanche une donnée invariante du parc, dans laquelle viennent s'imbriquer les multiples pratiques du lieu.

De toute évidence, l'aménagement du parc cherche à éviter une partition égalitaire (proche du zoning équivoque) entre espaces publics et espaces privés, ainsi que tout remembrement important qui risquerait d'effacer le parcellaire en lanière. Il privilégie au contraire une « intrication » (sorte de « mélange » ambivalent) d'espaces publics et de parcelles agricoles en activité. Le paysage du parc expérimente ainsi l'idée que « les activités maraîchères et horticoles privées peuvent faire cadre aux activités publiques de loisirs ». Ce rapport de convivialité entre les différents lieux est maintenu et étayé par un travail de « couture » et « d'ourlets » pour qu'au-delà d'une fonction de protection, leurs limites contribuent à qualifier le paysage.

En outre, le traitement du paysage à différentes échelles invite à mieux saisir la structure du lieu et le partage des espaces.

Une alternance d'espaces ouverts et de boisements (issus d'anciennes pépinières) structure le parc à grande échelle. Un système de cheminements et de haies arbustives à l'échelle du parc permet de renforcer la lecture perpendiculaire du parcellaire en lanières et de gérer la transition d'un espace à l'autre. L'échelle mineure du parc se confond avec la trame foncière reprenant les diversités végétales et morphologiques du parcellaire. Elle prend en compte l'hétérogénéité des limites (plein champs, jardins, pépinières...) tout en s'assurant de leur transparence.

Le concept du parc des Lilas est original, car il assure le partage entre espace de travail et espace de loisirs, il établit des contacts avec les lieux d'habitation, il concilie l'histoire sociale et agricole du lieu avec les pratiques d'aujourd'hui. En associant des usages mixtes, anciens et nouveaux, il crée ainsi les formes et les moyens de sa réactualisation.

Cependant, si le classement du parc en Espace Naturel Sensible permet d'assurer le maintien du foncier, comment pérenniser à long terme la singularité de son paysage fondée sur une certaine ruralité et la découpe en lanière du parcellaire ? Celle-ci dépend aujourd'hui de ceux qui pratiquent et gèrent le parc au quotidien. Le Conseil départemental du Val-de-Marne a un rôle important à jouer dans la garantie de cette pérennisation et l'accompagnement des évolutions.

HortiQuid – le savoir au jardin

Hannah Surmely, chef de mission à la Société nationale d'horticulture de France

Dans le cadre de conventions de partenariat avec FranceAgriMer puis avec Val'hor, la Société nationale d'horticulture de France (SNHF) a constitué une base d'experts susceptibles de répondre de manière indépendante et fiable, aux questions du grand public dans le domaine horticole. Le service « HortiQuid, le savoir au jardin », gratuit et accessible à tous, a ainsi vu le jour en juillet 2011 sur le site de la SNHF (www.jejardine.org), puis sur différents sites partenaires. À ce jour, près de 150 experts (scientifiques, professionnels, amateurs éclairés...) se sont engagés bénévolement aux côtés de la SNHF pour répondre aux questions des jardiniers amateurs et, depuis 2013, à celles des professionnels.

Le fonctionnement d'HortiQuid

Le service HortiQuid s'appuie sur différents outils permettant son bon fonctionnement : une nomenclature permettant le classement des questions et le positionnement des experts dans leur domaine de compétences, une charte de déontologie à destination des experts et enfin des conditions générales d'utilisation d'HortiQuid, à destination des utilisateurs du service. Le service s'appuie également sur trois interfaces spécifiques :

- une « interface utilisateur » publique, sur laquelle les internautes peuvent consulter les réponses capitalisées et poser leurs questions ;
- une interface de gestion du service (nomenclature, base d'experts, mails automatiques...) et de modération des questions et des réponses ;
- une « interface experts » personnalisée, sur laquelle chaque expert prend connaissance des questions qui lui sont envoyées, peut demander des précisions et rédiger sa réponse.

Déploiement du service

Initialement mis en ligne sur www.jejardine.org, HortiQuid est également accessible depuis fin 2011 sur le site www.jardiner-autrement.fr pour les questions relatives à la réduction des pesticides au jardin, également animé par la SNHF. Ce déploiement s'inscrit dans le cadre du plan Ecophyto, avec le soutien de l'Office National de l'eau et des milieux aquatiques et des Ministères en charge de l'écologie et de l'agriculture.

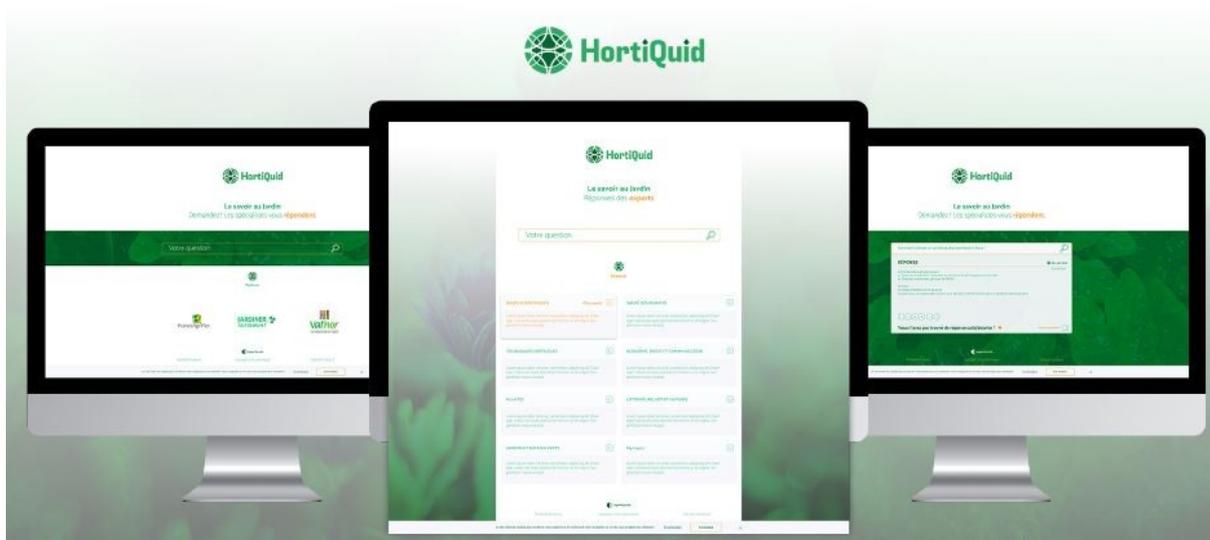
Après un an d'existence, il a été constaté que le service – initialement dédié aux jardiniers amateurs, enseignants et étudiants – pouvait également être utilisé par des professionnels de l'horticulture et du paysage : producteurs, entreprises du paysage... Mi-2013, avec le soutien de FranceAgriMer et de Val'hor, le service a ainsi ouvert sur le site web de l'interprofession : www.valhor.fr.

En 2014, dans le cadre d'un partenariat entre la SNHF et Le Figaro portant sur la création d'une rubrique dédiée au jardin sur leur site web, le service HortiQuid a également été déployé sur www.lefigaro.fr.

En 2016, une refonte du service a été entamée afin de le moderniser et de le rendre plus intuitif à la fois pour les internautes, les experts et le modérateur. Les objectifs de cette refonte sont multiples :

- faciliter la consultation des questions/réponses déjà existantes grâce à un moteur de recherche intelligent ;
- réduire les délais de réponse grâce à une répartition automatique des questions aux experts ;
- améliorer les échanges entre les experts et les internautes ;
- avoir un site *responsive design* pour un usage sur tablette ou mobile.

Cette nouvelle version du service pourra être déployée facilement sur d'autres sites, notamment grâce au développement d'un *widget* permettant la publication des questions/réponses, les questions posées étant toujours gérées sur l'interface d'administration par la SNHF. Un premier partenaire déploiera ce *widget* début 2017 : l'association Jardinot sur son site www.jardinot.org.



Mutualiser et capitaliser les connaissances

Les sites sur lesquels le service est disponible fonctionnent selon une démarche de mutualisation et de capitalisation. Toutes les réponses sont ainsi capitalisées sur www.jejardine.org, quel que soit leur site d'origine. De même, si leur thématique concorde, des questions posées sur un site peuvent voir leurs réponses publiées sur les autres (par exemple les questions sur les techniques horticoles et la santé des plantes sur www.jardiner-autrement.fr, les questions utiles aux professionnels sur www.valhor.fr, etc.).

Depuis l'ouverture d'HortiQuid, la SNHF publie dans chaque numéro de la revue *Jardins de France* des articles correspondant aux interrogations principales et récurrentes du grand public, identifiées dans les réponses capitalisées. Dans la version papier de *Jardins de France*, ont ainsi été publiés des articles sur les plantes invasives, la pollinisation et la fécondation des arbres fruitiers, le compost... Dans sa version électronique, www.jardinsdefrance.org continue à proposer des approfondissements de réponses en accès gratuit dans sa rubrique « Paroles d'experts ».

Une base de données riche, fiable et très visitée

Depuis l'ouverture, plus de 1 300 questions ont été posées sur les sites et traitées par le modérateur. Le délai de traitement (modération, réponse des experts bénévoles) est en moyenne de 13 jours. Les thématiques les plus fréquemment abordées par les internautes sont les techniques horticoles (35% : travail du sol, paillage...) et la santé des plantes (36%). Les plantes les plus concernées sont les arbres et arbustes d'ornement (28%), ainsi les plantes potagères et fruitières (21%).

Plus de 930 questions et leurs réponses sont à ce jour capitalisées sur le site www.jejardine.org. Sur les trois sites proposant le service, plus de 950 000 pages ont été consultées sur la rubrique HortiQuid. Certaines questions ont ainsi été vues des milliers de fois, ce qui montre bien l'intérêt de la capitalisation des réponses sur le site. Nombre d'amateurs et de professionnels ont ainsi certainement trouvé réponse à leurs interrogations.

Conservation et valorisation des variétés locales, des ressources génétiques à partager sans limites : un exemple en région lyonnaise¹

Stéphane Crozat, directeur du Centre de ressources de botanique appliquée

On va parler d'un autre type de partage qui est celui des semences, par semence, je précise qu'il ne s'agit pas seulement des graines, mais tout ce qui permet de multiplier les végétaux : les bulbes, les tubercules, les greffons, etc. Il s'agit bien de cet enjeu, qui est celui du partage de ces ressources dites génétiques. Sans végétaux pas de jardin. Avec quels végétaux jardine-t-on aujourd'hui et surtout avec quels végétaux jardinerons-nous demain ? La question de l'alimentation, à travers la thématique du jardin est centrale et essentielle.

J'ai tout d'abord eu l'opportunité de travailler, pendant cinq ans, sur un programme de recherche du CNRS intitulé « Ressources et Terroirs, Cultures Usages et Sociétés » pour un laboratoire situé à Bourg-en-Bresse, qui a montré que la région lyonnaise a été dans la seconde moitié du XIX^e siècle l'un des grands centres de création horticole en Europe. Ce qui veut dire, et ce n'est pas anecdotique, que des dizaines de milliers de variétés de fruits, de légumes et de fleurs ont été créées dans la région. C'est le constat de départ.

Petit rappel de quelques personnalités originaires de cette région : Pierre Poivre, les Jussieu, Marc-Antoine Claret de la Tourrette, Jean-Jacques Rousseau, etc., mais surtout l'Abbé Rozier auteur du fameux dictionnaire et de l'encyclopédie d'agriculture. Rozier était donc lyonnais, il a largement pris ses exemples dans la région et il a décrit beaucoup de végétaux.

L'encyclopédie de l'Abbé Rozier (XVIII^e siècle, 12 volumes, terminée par Parmentier) met en avant beaucoup de variétés lyonnaises. Toute cette activité horticole a tourné autour du Parc de la Tête d'Or.

Il y avait deux sociétés d'horticulture à Lyon, ce qui était une originalité, c'est à dire 220 bulletins (que j'ai dépouillés) et qui ont révélé beaucoup de noms d'obteneurs, de variétés, de techniques, puisque quand on travaille sur les variétés, et notamment sur les semences, on s'intéresse toujours aux usages des végétaux qui vont avec et donc à l'histoire de ces techniques. Ces bulletins décrivent les apports les plus importants puisque l'on y jugeait les meilleurs fruits ou les meilleures fleurs. Ils montrent également que cette horticulture locale était connue mondialement, elle le demeure aujourd'hui, même si la plupart des variétés ont disparu de la région.

1 Transcription de l'intervention orale par Hélène Akkouche

Il en reste un peu, mais il y en a dans le monde entier. Quand j'ai commencé à les chercher (notamment les roses, clématites, lilas) il y a une dizaine d'années, les Anglo-saxons me disaient « mais vous êtes amnésiques ou quoi à Lyon ?! Vous vous rendez compte du patrimoine que vous avez ! Qu'est-ce que vous faites ? ». On cherche, on redécouvre... je me posais la question de savoir pourquoi ce patrimoine se retrouvait aussi loin.

Les expositions d'horticulture de Lyon, comme celles de Paris ou de Nantes, attiraient des clients et des amateurs d'horticulture du monde entier. Celles de 1898-1899 ont attiré 350 000 visiteurs en quatre jours, la Garde Républicaine se déplace, le Président et les ambassadeurs y viennent. Ces végétaux sont découverts, achetés et partent dans le monde entier et pour certains, c'est une chance, s'y trouvent encore.

On a commencé à retrouver des graines petit à petit, à travailler dessus, et à les partager. Prenons pour exemple un haricot qui s'appelle « Lyonnais à longue cosse », qu'on a retrouvé dans deux banques de semences, notamment en Colombie, au CIAT, la plus grosse collection de haricots au monde. Une autre variété « Beurre nain du Mont d'Or » a été identifiée à l'Institut Vavilov de Saint-Pétersbourg, on en a aussi retrouvé douze graines dans une association du Sud de l'Ardèche.

Le Centre de ressources de botanique appliquée (CRBA)

On a mis en place une méthodologie un peu originale, largement issue des recherches sur les jardins et les jardins historiques. Le CRBA a un pôle « conservatoire » et un pôle « jardin, étude historique, fouille archéologique et suivi de restauration de jardin ».

Quand on travaille sur les jardins historiques, on travaille sur la documentation et on la compare au terrain en permanence, c'est ce qu'on a fait pour les conservatoires. On effectue une recherche documentaire sur les variétés, puis on analyse ces données documentaires en comparaison avec des données de terrain, grâce à des enquêtes ethnobotaniques, par exemple. On interroge des maraîchers, des agriculteurs, d'anciens professionnels, des jardiniers, etc, puis on recherche et on rapatrie ces variétés. Parfois on les trouve localement chez certains agriculteurs notamment, mais souvent on les retrouve à l'autre bout de la planète. Ensuite, on distribue ces variétés, à nos conservatoires en réseau, ainsi que des outils qui permettent de les étudier et de les conserver. Les conservatoires en réseau du CRBA servent à valoriser ces variétés d'origine locale, d'abord pour les conserver en tant que patrimoine, puis on a été sollicité par des personnes souhaitant les utiliser, notamment des maraîchers. Il a fallu régler des questions juridiques parce que ces variétés ne sont pas inscrites au catalogue général des semences. Enfin, on a mis en place des conservatoires en réseau avec des collectivités, des professionnels, des particuliers, des associations, à qui l'on donne (gratuitement) les variétés retrouvées, les graines, les greffons, les tubercules, etc. ainsi que les outils permettant la description de la variété pour la caractériser, et lorsqu'elle est disponible la

documentation ancienne.

Il faut planter, décrire, et surtout avoir un outil commun pour échanger les données. Les contributeurs sont formés gratuitement, ils s'engagent à cultiver les variétés et nous restituent 50 % de la récolte de graines. La formation est très importante, des précautions doivent être respectées pour éviter l'hybridation de certaines espèces. Il est fondamental que les adoptants se réapproprient les semences et les savoir-faire qui vont avec.

Ensuite, les variétés partent en conservation, soit *ex situ* c'est-à-dire dans des frigos ou congélateur, soit *in situ*, c'est-à-dire dans les champs, les jardins, les vergers, etc. Le CRBA pratique les deux modes de conservation car l'un et l'autre se complètent, et l'on ne peut pas exclure des accidents comme un incendie ou une inondation. De plus, quand une variété est restée 40 ans dans un congélateur, elle n'a plus été soumise à son environnement (climat, sol) elle n'a plus évolué et s'est figée.

Il y a aussi des enjeux et des questions de changement climatique, de circuits courts, de biodiversité. Aujourd'hui la totalité de la planète se nourrit de cinq à sept espèces (le blé, le riz, le maïs, etc.) dont on cultive au pire une dizaine de variétés, au mieux une centaine. Tout le reste a quasiment disparu, les semences utilisées par tous et vendues par les entreprises semencières sont en général des hybrides F1 ou des organismes génétiquement modifiés (OGM) que vous ne pouvez pas reproduire vous-mêmes, et qu'il faut racheter chaque année. En terme d'autonomie et d'enjeux c'est extrêmement problématique, revenir à ces variétés est un défi fondamental. Un hybride F1 ou un organisme génétiquement modifié est créé à partir d'une variété locale, ancienne, qui a un certain nombre de ressources génétiques d'un point de vue intrinsèque à l'intérieur même de cette variété. Il faut donc avoir conservé cette variété pour créer de nouvelles variétés.

La méthode du CRBA

On utilise des documents anciens, par exemple un manuscrit de la société d'agriculture de Lyon datant de 1762 et conservé à la bibliothèque municipale de Lyon, indiquant que la pomme de terre est introduite dans le Dauphiné (à Vienne au sud de Lyon) pour la première fois par un seigneur qui a un fief en Irlande où la pomme de terre est déjà cultivée pour nourrir sa population. C'est un peu avant les travaux de Parmentier, et cela prouve que la pomme de terre est cultivée pour la première fois dans cette région. En parallèle, on cherche des variétés comme la « Noire des montagnes suisses » ou « Noire de la Bresse », qui est utilisée au moins depuis la fin du XVIII^e siècle selon les recoupements que l'on peut effectuer entre la documentation et les enquêtes de terrain.

Il est très intéressant pour nous de pouvoir récupérer de vieux catalogues de plantes ou de graines qui sont des sources pour identifier les variétés, leurs créateurs, leurs caractéristiques, mais

aussi les dater. Pour les décrire aujourd'hui il faut qu'on sache à quoi elles servent, si elles sont précoces, tardives, riches en vitamine C, etc. Prenons l'exemple d'un catalogue de l'établissement Rivoire, créé en 1856 à Lyon (sorte de Vilmorin local) qui présente le melon Cantaloup « Délice de la table » que l'on a retrouvé et testé et qui porte assez bien son nom.

Pour les fruits, il y a eu toutes sortes d'initiatives. Le Congrès Pomologique de France a cherché pendant un siècle à classer les fruits, parce qu'une variété recouvrait plusieurs noms (jusqu'à 400 noms pour la même poire) en passant de main en main. Le travail du Congrès Pomologique de France a été de dire que telle variété a été créée par Untel à tel moment. Leur dernière publication date de 1947, on y retrouve un certain nombre de variétés créées dans la région de Lyon. Par exemple une poire qui s'appelle « François Trèves », François Trèves était un horticulteur connu à l'échelle européenne au XIX^e siècle, notamment parce qu'il a été le premier à acclimater le *Magnolia grandiflora* qui venait de l'Amérique du Nord.

En outre, on ne récolte jamais une variété sans s'intéresser aux techniques qui vont avec (multiplication, greffage, etc.). Comme cette technique inventée par François Trèves qui est une greffe très particulière pour le noyer, la greffe au collet. Au lieu de greffer au niveau de la branche, du porte-greffe, on coupe la branche juste au point d'intersection avec la racine, et on va greffer directement dans la racine. Ça avait un double avantage, d'abord pour une meilleure reprise et surtout pour le transport, comme cela a aussi été pratiqué pour le rosier qui, greffé directement sur la racine, peut être transporté plus loin et permet ainsi d'accroître le nombre d'acheteurs...

Le CRBA réalise aussi des enquêtes de terrain. Nous menons actuellement un inventaire des fleurs, fruits, légumes, céréales du parc naturel de Chartreuse en région grenobloise. On rencontre les habitants qui sont informés de notre démarche par les bulletins municipaux, les journaux, etc. Par exemple une personne nous a montré un maïs, qui n'est pas d'origine locale, c'est un maïs qui a été introduit par ses grands-parents il y a 70 ans depuis l'Italie, complètement acclimaté et qui pousse à 800 mètres d'altitude. Cette personne nous a expliqué pourquoi cette variété était intéressante. Ces échanges nous permettent de travailler sur l'évolution des variétés, qu'est ce qu'une variété locale ? locale depuis quand ? Le maïs n'a jamais été local en France son introduction remonte au XVI^e siècle.

L'histoire de ces végétaux doit être retracée ainsi que leur adaptation à un lieu, un climat, ou un sol. Un autre exemple, toujours dans le parc de Chartreuse, où une dame nous donne deux vieux sachets de graines provenant de deux grainetiers grenoblois, aujourd'hui disparus. Il reste des graines à l'intérieur et elles ont 20 ou 30 ans. Il s'agit de la laitue « Rouge Grenobloise » qui n'est pas une variété menacée, on la trouve dans tous les catalogues de graines aujourd'hui. Mais c'est une souche ancienne qui a été cultivée dans la région de Grenoble, donc génétiquement elle peut être intéressante parce que ce n'est pas celle qui est passée par le Pérou et qui est revenue par la

Chine, puis qui a été recultivée à Lyon... Donc on va récolter un échantillon et le tester.

Le lien avec les jardins historiques est important. Prenons l'exemple du parc d'une maison bourgeoise réalisé dans les années 1850-60 au nord de Lyon par François Trèves, qui était aussi paysagiste. Le jardin est dans la même famille depuis trois générations, le propriétaire (qui a environ 75 ans) nous dit « ce massif de pivoines, mon grand-père s'en souvenait aussi, je ne sais pas ce que c'est, je ne sais pas de quand ça date, en tout cas il y a un massif, regardez ». Ne sachant pas identifier ces pivoines, on s'est adressé à un spécialiste. Ce parc conserve aussi quelques exemplaires d'origine, vers 1850, de *Magnolia grandiflora*, soit un des premiers semis qu'a fait François Trèves.

Ici, on a pu identifier les pivoines et localiser le *Magnolia grandiflora* de Trèves, mais pour beaucoup ce n'est pas le cas. Pour faire un ratio, 15 à 20 % des variétés ont été retrouvées localement, alors que tout le reste provient d'un peu partout dans le monde entier et notamment de l'Institut Vavilov de Saint-Petersbourg où l'on a trouvé 280 variétés, toutes espèces confondues, céréales, fruits, légumes..., originaires d'Auvergne-Rhône-Alpes.

L'institut Vavilov

Un partenariat a été passé avec l'Institut Vavilov pour cinq ans.

Nicolaï Vavilov est un généticien russe visionnaire (et de génie) qui a jeté les bases de la génétique contemporaine, le premier à identifier les centres de primo-domestication des plantes, c'est-à-dire l'endroit où ont été domestiqués pour la première fois le maïs, la pomme de terre, le riz, le blé, etc. Il voulait posséder suffisamment de diversité variétale pour nourrir la future grande Russie, l'URSS. Dès 1917-20, son but était d'aller chercher, sur toute la planète, les variétés à l'origine de ces végétaux pour obtenir une grande diversité proche des plantes sauvages, c'est-à-dire résistantes aux maladies, donc sans pesticide, sans traitement, avec des qualités nutritionnelles différentes.

Il ne s'agit pas de manger l'avoine pré-historique même si elle possède 30 % de protéine, une avoine cultivée aujourd'hui en conserve 13 %. Quand on croise l'avoine d'aujourd'hui avec l'avoine pré-historique on obtient 18 % de protéine pour l'instant, mais peut-être qu'un jour on arrivera à le dépasser. Les enjeux sont là. Au CRBA, on essaie, par la qualification et l'étude de nos variétés locales, de savoir quel est l'intérêt de ces variétés du point de vue des résistances au sol, au climat, aux maladies, etc.

Vavilov a organisé 139 voyages dans 67 pays, notamment en France grâce à la famille Vilmorin avec qui il était en contact et qui lui a fourni sa première collection de légumes. Louise de Vilmorin l'a aidé, en lui obtenant des sauf-conduits pour les anciennes colonies françaises (Maroc, Algérie, Tunisie) où il voulait prélever des variétés. Son action s'est étendue au monde entier, et

aujourd'hui sa collection constitue la plus ancienne banque de semences mondiale, soit environ 400 000 espèces et variétés. Mais ce qui en fait l'intérêt et l'originalité, c'est qu'elle est unique au monde et que toutes ces variétés ont été collectées avant la seconde guerre mondiale, c'est-à-dire avant l'industrialisation de l'agriculture et dans un système agraire qui était complètement différent du nôtre. Les variétés locales à partir desquelles nous travaillons ont été produites dans ce même contexte.

Les photos de ses expéditions nous montrent Vavilov sur le terrain, toujours tiré à quatre épingles. D'autres images nous renseignent sur les collectes (des monceaux de graines qui s'accumulent), sur les collections elles-mêmes (7 000 variétés d'avoine rangées dans des petites boîtes), sur leur conservation dans des frigos, des congélateurs, des tanks à cryogénéisation, etc. Lorsque les variétés sont rapportées, il les étudie, les expérimente, les plante côte à côte pour les observer.

Aujourd'hui en Europe de l'Ouest, les critères se résument au rendement, alors que les critères à partir desquels travaille l'institut Vavilov depuis toujours sont la qualité, le taux de protéine, le taux de sucre, l'huile, etc. Depuis près d'un siècle, leur sélection variétale est basée sur la qualité nutritionnelle. Lorsque l'on pose la question du rendement, ils répondent qu'il est préférable de produire moins mais de meilleure qualité. L'herbier Vavilov (300 000 pages) est classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Toute l'originalité de cet herbier réside dans les renseignements qu'il contient sur le sol, le climat, les cultivateurs, l'utilité ou les qualités des plantes. À la petite enveloppe avec les graines et la lettre avec toutes les explications de Vavilov sont annexés de très nombreux documents.

On a beaucoup appris de leurs méthodes de prospection. Nous sommes partis en août 2015 en expédition dans le sud de la Russie, de la mer Noire au Caucase. Nous avons, notamment, visité des stations d'expérimentation qui existent depuis 1930, dans lesquelles un certain nombre de variétés locales, des fruitiers en particulier, ont été plantées.

Le CRBA a installé des conservatoires en réseau, mais conserve des graines surtout quand celles-ci ont été difficiles à obtenir. Le potager-verger du CRBA, de 9 000 mètres², est hébergé sur un site public, le domaine de Lacroix Laval, situé au Nord-Ouest de Lyon. Ici, dès qu'une variété nouvelle arrive, on l'étudie, on la cultive et on la présente au public et ensuite seulement on la diffuse dans les conservatoires. Il y a une roseraie conservatoire où sont présentées 130 variétés de roses parmi les « hypothétiques » 1 000 autres variétés créées en région lyonnaise à l'époque.

Il y a également des arbres fruitiers conduits en espalier, selon les techniques de Verrier, puisque Verrier était dans la région, vers 1851. Verrier était professeur d'arboriculture à l'école d'agriculture de la Saulsaie, à Montluel dans l'Ain, c'est lui qui a formé ce jardin qui servait d'école de taille. Nous avons travaillé avec Jacques Beccaletto, qui a formé les jeunes jardiniers

professionnels pour reconstituer ces formes fruitières qui n'existaient plus que sur le papier. C'est comme pour une partition de musique, si vous ne jouez pas un morceau, la musique n'existe pas, et si vous ne reconstituez pas la forme avec l'arbre, la forme elle n'existe plus non plus. Donc, on a donné les partitions à Jacques Beccaletto qui a expliqué aux jardiniers comment former à partir des planches dessinées des formes d'arbres qui avaient complètement disparu, et on a reconstitué toutes ces formes créées dans la région. Par exemple, la palmette en hémicycle créée par la famille Luizet (originaire d'Ecully) pour des pêchers. Nous conservons des pêchers de variétés lyonnaises avec des formes lyonnaises. Cela peut sembler se limiter à des problématiques très locales, mais pas seulement. Prenons l'exemple d'une courge qui s'appelle « Blanche du Dauphiné » et qui pèse environ 50 kg, elle n'a pas un goût très subtil car elle est à moitié fourragère mais elle se conserve plus d'un an. On l'a fait goûter à des chefs lyonnais, et un chef étoilé l'a trouvée très intéressante pour fabriquer une raviole 100 % végétale, sans pâte, sans gluten, sans viande, dont la texture est intéressante, qui fixe bien la sauce et qui permet de valoriser la farce. On teste, on expérimente et quelquefois on découvre des utilisations contemporaines.

Notre travail est aussi de décrire ces variétés, depuis la graine évidemment, les comparer à la documentation et puis aux variétés d'aujourd'hui. Sur un catalogue, on a retrouvé une tomate appelée « PLM » du nom de la compagnie de chemin de fer qui l'a transportée... Ces documents sont très précieux, on les donne à chacun des adoptants, ils nous permettent de décrire les variétés de façon commune pour ensuite les redistribuer aux autres et pouvoir mieux les utiliser. Il y a parfois des erreurs, comme pour ce rosier encore très connu aujourd'hui, qui s'appelle « Gloire des Polyantha », inventé par le rosieriste Guillot, il est confondu aujourd'hui avec un autre Polyantha obtenu également par le famille Guillot. On essaie de rectifier les erreurs.

Pour finir, on forme les adoptants (du jardin de château au jardin ouvrier), en passant par toutes les méthodes culturales, en essayant tous types de techniques parce que telle ou telle variété se révélera mieux adaptée à tel ou tel système. Une formation pour l'extraction de graines est également proposée, parce que les jeunes générations ne savent plus le faire car elles n'utilisent plus que des mini-mottes.

Notre démarche est patrimoniale et possible grâce aux jardins et aux jardiniers car les maraîchers n'ont pas le temps de produire d'aussi petites quantités à partir de très nombreuses variétés. C'est le jardinier qui fait le travail de fond dans le réseau et cela sert à tous les autres. La notion de répartition des tâches et de partage est vraiment primordiale, sans le travail du jardinier ou de l'association voire de la collectivité, le professionnel ne peut rien. Ensuite viennent les notions de patrimoine commun, de patrimoine vivant, de biodiversité, de changements climatiques. Plus l'entonnoir est resserré et moins de possibilités subsistent, moins on s'adapte. Plus l'entonnoir est large, plus il y a de possibilités, mieux on s'adapte. Bien sûr certaines de ces variétés ont des

inconvenients, notamment parce qu'elles ne supportent pas le transport. Mais est-ce qu'on a vraiment besoin qu'une tomate soit produite dans le sud de l'Espagne, soit mise en boîte en Pologne, et soit mangée sur notre table, je vous laisse y répondre.

Les jardins familiaux de Figeac (Lot)

Martine Bergues, ethnologue au conseil départemental du Lot
et chercheur associé au centre Edgar-Morin (CNRS)

Aux portes de Figeac, les jardins du Célé sont les derniers vestiges des espaces cultivés qui entouraient la ville jusqu'au début du XX^e siècle et contribuaient à l'alimentation des habitants. Le film donne la parole aux jardiniers qui façonnent cet espace jour après jour, des hommes, des femmes qui y cultivent l'art de vivre et l'art de penser la nature. Leurs témoignages éclairent leur relation à ce lieu entre ville et campagne et la place qu'il occupe aujourd'hui dans leur vie quotidienne.

Film : Martine Bergues et Jacques Tournebize, *Les Parcelles du végétal – Des jardins familiaux*, Mairie de Figeac, 2010, 90 min.

www.ville-figeac.fr

Éléments de bibliographie

Laure Amar, *L'espace vert parisien : de l'espace urbain à l'espace public en herbe*, Centre d'ethnologie sociale et de psycho sociologie, EHESS, 1978.

Bernard Barraqué, *Approches d'environnement et sociétés locales*, rapport Groupe de prospective, Ministère de l'Environnement, 1985.

Sous la direction de Francine Barthe-Deloisy, *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire*, Paris, Bréal, 2008.

Frédérique Basset, Laurence Baudalet, Alice Le Roy et Pierre-Emmanuel Weck, *Jardins partagés : utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.

Martine Bergues, *En son jardin, une ethnologie du fleurissement*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 2011.

Sandrine Boucher et Mathieu Ferrand, « Biodiversité : le retour de la monstrueuse de Lyon », *Les rues de Lyon*, n°22, octobre 2016.

Louiza Boukharaeva et Marcel Marloie, « L'apport du jardinage urbain de Russie à la théorisation de l'agriculture urbaine », *Vertigo – la revue électronique des sciences de l'environnement*, volume 10, numéro 2, septembre 2010. <https://vertigo.revues.org/9919>

Christian Bromberger, *Passions ordinaires*, Paris, Hachette, collection Pluriel, 2002.

Sous la direction de Béatrice Cabedoce et Philippe Pierson, *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers, 1896-1996*, Grâne, éditions Creaphis, 1996.

Gilles Clément « le partage de la signature », cours au collège de France, chaire de la création artistique, 12 janvier 2012

<http://www.college-de-france.fr/site/gilles-clement/course-2012-01-12-14h30.htm>

Jean-Paul Collaert et Éric Prédine, *Des jardins en partage*, rue de l'Échiquier, 2009.

Collectif, *Des jardins en partage*, Festival International des Jardins, Domaine de Chaumont-sur-Loire, 2008.

A.M. Ciarallo, *Gli spazi verdi dell'antica Pompei*, Rome, Aracne, 2012.

Anne Clerval, *Paris sans le peuple. La gentrification de la capitale*, Paris, La Découverte, 2013.

Anaïs Collet, *Rester bourgeois. Les quartiers populaires, nouveaux chantiers de la distinction*, Paris, La Découverte, 2015.

Sous la direction de Patrice Cressiet et Fabienne Wateau, *Le partage de l'eau (Espagne, Portugal, Maroc)*, Madrid, Mélanges de la Casa Velásquez, 2006. <https://mcv.revues.org/136>

Julia Csergo, *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, Paris, Autrement, n°206, 2001.

Kaduna-Eve Demailly, *Jardiner les vacants. Fabrique, gouvernance et dynamiques sociales des vacants urbains jardinés du nord-est de l'Île-de-France*. Thèse soutenue en novembre 2014 à l'Université de Paris1 Panthéon-Sorbonne.

Michel De Certeau, *L'invention du quotidien*, Paris, Union Générale d'éditions, (10/18), 1980.

Hélène Dessales, *Le partage de l'eau, fontaines et distribution hydraulique dans l'habitat urbain de l'Italie romaine*, Rome, École française de Rome, 2013.

Hélène Dessales, « Le jardin romain, entre réalités et représentations », *Dossiers d'archéologie*, n°375, 2016, p. 20-25.

Roger-Pol Droit, (2004), « L'idée et le gâteau », dans Françoise Barret-Ducrocq (dir.), *Le partage*. Actes du Forum international sur le partage (Maison de l'Unesco, 25 et 26 novembre 2003), Paris, pp. 21-27.

Françoise Dubost, *Les jardins ordinaires*, Paris, L'Harmattan, 2007.

Françoise Dubost, « Des jardins partagés dans Paris », *Polia – revue de l'art des jardins*, n°4, automne 2005, pages 109 à 118.

Caroline Foley, *Tous au jardin*, Hachette pratique, 2013.

Collectif réseau école et nature, *Le jardin des possibles. Guide méthodologique pour accompagner les projets de jardins partagés, éducatifs et écologiques*, 2016.

<http://reseauecoleetnature.org/fiche-ressource/le-jardin-des-possibles-29-07-2010.html>

Léa Mestdagh, *Les jardiniers partagés entre discours et pratiques : du lien social à l'entre-soi*. Thèse de doctorat en sociologie, Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3, 2015.

Louis-Michel Nourry, *Les jardins publics en province : espaces et politique au XIX^e siècle*, Presses universitaires de Rennes, 1997.

Charlotte Mucig et Nathalie Le Nouveau, *Utilisation de l'eau de pluie dans les jardins collectifs en France : enjeux, problématiques et premières analyses de pratiques*, Novatech 2013, 10 pages.

<http://documents.irevues.inist.fr/bitstream/handle/2042/51377/3B94-091MUC.pdf?sequence=1>

Élisabeth Pasquier, *Cultiver son jardin : chroniques des jardins de la Fournillère 1992-2000*, Paris, L'Harmattan, 2003.

Emmanuel Pernoud, *Paradis ordinaires : l'artiste au jardin public*, Les presses du réel, 2013.

Olivier Pinalie, *Chronique d'un jardin solidaire, une aventure humaine et botanique*, éditions CNT-RP, 2016.

Pierre Sansot, *Jardins publics*, Petite bibliothèque Payot, 1995.

Frédéric Sichet, « Le jardin solidaire », *Polia – revue de l'art des jardins*, n°4, automne 2005, pages 119 à 124.

Nicolas Soulier, *Reconquérir les rues, exemples à travers le monde et pistes d'action*, Ulmer, 2012.

Simon Texier, *Les Parcs et jardins dans l'urbanisme parisien, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Action Artistique de la Ville de Paris, 2001.

Sylvie Tissot (dir.), « Les espaces de l'entre-soi », *Actes de la recherche en sciences sociales*,

n° 204, 2014.

P. Van Ossel, A.-M. Guimier-Sorbets, M.-C. Marinval (ed.), *Archéologie des jardins : analyse des espaces et méthodes d'approche (Nanterre, 8 janvier 2009)*, Archéologie et histoire romaine, 26, Montagnac, M. Mergoïl, 2014.

André Véra, *L'homme et le jardin*, Paris, Plon, 1950.

Stéphanie Vermeersch, « L'engagement associatif, quelles solidarités ? » *Annales de la recherche urbaine*, 89, 2001, p. 46-52.

Pam Warhurst et Joanna Dobson, *Les Incroyables Comestibles. Plantez des légumes, faites éclore une révolution*, Actes Sud / Colibris, 2015.

Revue *L'arrosoir : la publication des Jardins de Cocagne*. <https://www.reseaucocogne.asso.fr>

Liens :

L'association le passe muraille propose un dossier pour créer un jardin partagé

<http://www.lepassemuraille.org/-JARDINS-PARTAGES-.html>

Un site qui recense les jardins partagés et compostages en bretagne : <https://www.vertlejardin.fr/>

Partage de l'eau dans un château à Bruxelles

<https://www.cairn.info/revue-histoire-urbaine-2005-3-page-131.htm>

Film :

Martine Bergues et Jacques Tournebize, *Les Parcelles du végétal – Des jardins familiaux*, Mairie de Figeac, 2010, 90 min.

Direction générale des patrimoines

Conseil national des parcs et jardins

Journée d'étude et de formation dans le cadre de *Rendez-vous aux jardins 2017*

Le partage au jardin

**18 janvier 2017 – Auditorium Colbert
Institut national du patrimoine – 2 rue Vivienne – 75002 Paris**

Programme

- 8h45 Accueil des participants
- 9h00 Ouverture de la journée d'étude par Stéphane Créange, adjoint au sous-directeur des monuments historiques et des espaces protégés.
- 9h10 Introduction à la journée d'étude par Laurence Baudalet, ethno-urbaniste et co-fondatrice de l'association « Graine de jardins », présidente de la journée d'étude.
- 9h30 Les jardins partagés, lien social et militantisme écologique par Françoise Dubost, sociologue, directrice de recherche honoraire au CNRS.
- 9h50 Le partage de l'eau : conceptions romaines et expériences à Pompéi par Hélène Dessales, maître de conférences en archéologie, AOROC-UMR 8546, École Normale Supérieure, Paris.
- 10h10 Questions
- 10h30 Pause
- 11h00 Le jardin public, lieu de tous les publics ?, par Louis-Michel Nourry, historien des jardins et du paysage, professeur et directeur honoraire de l'école nationale supérieure d'architecture de Bretagne.
- 11h20 Le pique-nique au jardin par Francine Barthe-Deloisy, agrégée de géographie, docteur en géographie et maître de conférences à la faculté d'histoire et géographie de Picardie.
- 11h40 Questions
- 12H00 DÉJEUNER LIBRE
- 14h00 Le potager-fruitier du château de La Roche-Guyon : un substrat à soigner et à transmettre par Emmanuelle Bouffé, jardinière et écologue et Antoine Quenardel, paysagiste DPLG.

- 14h20 Partage de la terre au parc des Lilas à Vitry-sur-Seine par Louise Delbert, chargée de projets à la direction des espaces verts et du paysage du conseil départemental du Val-de-Marne et Anne Gaillard, paysagiste au CAUE du Val-de-Marne.
- 14h40 Questions
- 15h00 Pause
- 15h30 HortiQuid – le savoir au jardin par Hannah Surmely, chef de mission à la Société nationale d’horticulture de France
- 15h50 Conservation et valorisation des variétés locales, des ressources génétiques à partager sans limites : un exemple en région lyonnaise par Stéphane Crozat, directeur du Centre de ressources en botanique appliquée.
- 16h10 Les jardins familiaux de Figeac (Lot) par Martine Bergues, ethnologue au conseil départemental du Lot et chercheur associé au centre Edgar-Morin (CNRS)
- 17h00 Questions
- 17h30 Fin de la journée d’étude

Présentation des intervenants

Laurence Baudalet, ethno-urbaniste, est directrice de l'association Graine de jardins qui développe les jardins partagés dans la région Ile-de-France depuis 2001. Elle est membre fondateur du réseau national des Jardins partagés et co-auteure du livre *Jardins partagés, utopie, écologie, conseils pratiques* paru chez Terre Vivante en 2008.

Françoise Dubost est socio-ethnologue, directrice de recherche honoraire au CNRS. De la maison rurale au pavillon de banlieue, du jardin au paysage, du patrimoine bâti au patrimoine végétal, ses enquêtes de terrain et études historiques ont porté sur les multiples façons d'habiter, d'aménager l'espace et de composer avec le milieu naturel.

Maître de conférences en archéologie à l'École normale supérieure, **Hélène Dessales** est spécialiste de l'archéologie des techniques dans le monde romain, plus particulièrement des ouvrages hydrauliques et des chantiers de construction. Ancien membre de l'École française de Rome, membre junior de l'IUF depuis 2013, elle coordonne plusieurs projets collectifs sur le site de Pompéi, en Italie. Ses recherches de doctorat portaient sur le rôle de l'eau et des jardins dans l'habitat du monde romain et ont été publiées dans l'ouvrage *Le partage de l'eau. Fontaines et distribution hydraulique dans l'architecture domestique de l'Occident romain* en 2013 pour lequel elle a reçu le prix Bordin.

Louis-Michel Nourry est professeur honoraire des écoles d'architecture. Historien des jardins et du paysage, il a écrit de nombreux livres et articles sur cette thématique comme *Les jardins publics en province, espace et politique au XIX^e siècle* en 1995 ; *La Bretagne des jardins* en 1997 ; *Paysages de Rennes : nature et espace public* en 2005 ; *Le Thabor : renaissance d'un patrimoine rennais* en 2013.

Dernière parution en collaboration avec Claudie Herbaut, *Kerguéhennec, architecture et paysage(s)*, coll. Histoire et patrimoine en Morbihan, Ed. Locus Solus, 2016.

Francine Barthe-Deloisy est géographe, enseignante-chercheuse à l'université Jules Verne-Picardie et membre du laboratoire CNRS Espace-Nature et Culture (ENeC) à Paris IV Sorbonne. Après avoir soutenu une thèse de géographie culturelle portant sur les pratiques des parcs et des jardins dans la banlieue parisienne, elle élargit le champ de ses recherches en travaillant sur les pratiques et les

idéologies de la nature en France et en Allemagne (recherches sur le naturisme), au Brésil, sur les pratiques sacrées de la nature dans les religions afro-brésiliennes, en Iran sur le pique-nique. Elle a dirigé un ouvrage intitulé *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire* aux éditions Bréal en 2008.

Antoine Quenardel est paysagiste, diplômé de l'École nationale supérieure du paysage de Versailles en 2000.

Après plusieurs expériences dans des jardins associatifs (*Ferme du Bonheur* à Nanterre, Jardin *Ecobox* avec l'*Atelier d'Architecture Autogéré* à Paris, Jardins partagés et familiaux de Morsang-sur-Orge ...), il s'installe comme paysagiste-artisan indépendant à Paris en 2003 sous l'enseigne *Tout se transforme*.

Depuis 2007, il assure, avec Emmanuelle Bouffé, jardinière et paysagiste, une mission de suivi dans le cadre du projet de remise en culture du potager-fruitier du château de La Roche-Guyon.

Il suit en 2011-2012 le master *Jardins Historiques Patrimoine et Paysage* de l'École nationale supérieure d'Architecture de Versailles / UP1-Paris-Sorbonne. Depuis, il collabore avec Mirabelle Croizier, architecte du patrimoine, associée de l'agence *RL&A* et Didier Repellin, architecte en chef des monuments historiques sur divers programmes et problématiques de jardins historiques (jardins du Palais des Papes à Avignon, parc Buffon à Montbard, jardins de l'Abbaye de Noirlac avec les paysagistes Gilles Clément et Philippe Raguin ...).

De formation artistique puis paysagère, **Emmanuelle Bouffé** mêle des activités de paysagiste à des activités pédagogiques en lien avec l'écologie. Dans chacun de ses projets, elle aime associer les plantes, les bêtes et les personnes. Elle a acquis une solide expérience du « jardinage de terrain » dans les *Jardins passagers* du Parc de la Villette, qu'elle a animés, jardinés puis dirigés. Pour elle, le paysage est aussi l'affaire des jardiniers, qui par leur présence et leurs actions participent à son élaboration.

Missions en cours : un jardin partagé dans l'IUT Paris Descartes, le potager du château de La Roche-Guyon (Val d'Oise), le parc Effdis à Sevran (Seine Saint-Denis), et auprès de clients privés.

Anne Gaillard est paysagiste et urbaniste conseil au CAUE du Val-de-Marne. Elle accompagne tout particulièrement les collectivités dans leur projet de territoire ou dans la révision de leurs documents d'urbanisme, autour de différentes problématiques de paysage et d'aménagement urbain. Elle élabore en outre des documents et outils permettant de sensibiliser et de transmettre une culture du paysage auprès de tous les publics. Elle est par ailleurs impliquée dans l'enseignement depuis une dizaine d'années, dans différentes écoles de paysage et représentante de la Fédération Française

du Paysage.

Chargée de projets à la Direction des espaces verts et du paysage au département du Val-de-Marne, **Louise Delbet** coordonne une équipe pluridisciplinaire (paysagiste, chargé de gestion, chargé d'animation...) en charge des aménagements paysagers, de la gestion et de l'animation du parc départemental des Lilas. Elle pilote également d'autres projets opérationnels (aménagement d'une coulée verte) et participe aux réflexions stratégiques du département en matière de trame verte et bleue et d'espaces naturels sensibles.

Hannah Surmely est ingénieure en horticulture. Après avoir travaillé auprès de collectivités souhaitant réduire leur utilisation de produits phytosanitaires, elle intègre en 2012 la Société nationale d'horticulture de France pour sensibiliser les jardiniers amateurs. Plusieurs projets y sont menés afin d'accompagner ces jardiniers dans leurs pratiques et de les aider à se passer de pesticides de synthèse : la plateforme *Jardiner Autrement*, le développement de l'épidémiosurveillance dans les jardins, la promotion du biocontrôle auprès du grand public et le service de réponses aux questions *HortiQuid*.

Historien de l'art des jardins et ethnobotaniste, **Stéphane Crozat** est spécialiste du patrimoine végétal lyonnais et diplômé de l'École nationale supérieure d'architecture de Versailles (DESS Jardins historiques, patrimoine et paysages).

Il réalise des études historiques et paysagères ou encore ethnobotaniques, et conçoit et réalise des scénographies végétales ou encore des jardins à thèmes.

Chargé d'étude au CNRS à l'UMR « Eco Anthropologie et Ethnobiologie » il crée le programme « Fruits, légumes et fleurs... » dont les résultats ont fait l'objet d'une exposition en 2007 et d'une publication « Fruits, légumes et fleurs : l'épopée lyonnaise ».

Il fonde le Centre de ressources en botanique appliquée (CRBA) en 2008 et en assure la direction scientifique. Stéphane Crozat est l'instigateur d'une méthodologie transversale appliquée à la connaissance, la protection et les valorisations de la biodiversité végétale domestique locale, en lien avec des problématiques contemporaines telles que l'adaptation des variétés aux changements climatiques. Pour répondre à ces enjeux environnementaux, il s'entoure d'experts scientifiques internationaux de l'Institut Vavilov de Saint-Pétersbourg.

Titulaire d'un doctorat d'ethnologie de l'EHESS et auteur d'un ouvrage sur le fleurissement des jardins et espaces publics (*En son jardin, une ethnologie du fleurissement*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 2011), **Martine Bergues** est actuellement chargée de mission au département

du Lot et chercheur associé au centre Edgar Morin et au LISST. Les liens entre sociétés et territoires, les transformations de la société rurale depuis l'avant-guerre jusqu'à aujourd'hui, les relations au patrimoine naturel et culturel sont les thématiques qui, pour certaines, donnent lieu à expositions à l'écomusée de plein air de Cuzals.